

# Det fik de at spise

Udgangspunktet for en aftægtskontrakt var, at de gamle skulle leve i fælles husholdning med de unge. Men hvis de gamle ikke var tilfredse med det, kunne de kræve de ”præstationer” eller ydelser, som var opregnet i aftægtskontrakterne. Ydelserne eller præstationerne var altså et sikkerhedsnet under de gamle.

## Ydelser i aftægtskontrakterne

I to aftægtskontrakter fra Strandfogedgården, fra henholdsvis 1838 og 1885, er skrevet, hvad to beboere i aftægt skal have af ydelser på et år. Du kan læse begge aftægtskontrakter i deres fulde længde på skærmen til højre. I kontrakterne fra Strandfogedgården er bl.a. nævnt:



**RUG.** Kornet blev brugt til rugbrød og 1 tønne rug gav 130 kg rugbrød. Hver af aftægtsfolkene kunne i 1838 dagligt få lidt over 500 g rugbrød, mens der var næsten 700 gram rugbrød til hver af aftægtsfolkene i 1885.



**BYG.** Kornet blev malet til byggryn, der blev brugt til enten byggrød eller brygget til øl. Hver af aftægtsfolkene kunne i 1838 dagligt få lidt over 1½ liter hvidtøl, mens hver af aftægtsfolkene i 1885 måtte nøjes med 1 liter hvidtøl om dagen.



**GRØNKÅL.** Det indeholder meget C-vitamin og 50 grønkål dækker rigeligt aftægtsfolkene behov i et år.



**MÆLK.** Aftægtsfolkene fik rigeligt af mælk. Forskellen på tildelingen sommer og vinter skyldes køernes naturlige årsrytme. Der er et bemærkelsesværdigt fald i mælkemængden fra 1838 til 1885.



**KARTOFLER.** De kom til Danmark i midten af 1700-årene med indvandrede huguenotter og tyskere. Danskerne brugte kartofler til svinefoder indtil et stykke ind i 1800-årene. Det er typisk for udviklingen, at kartofler først er kommet på menuen i 1885-kontrakten.

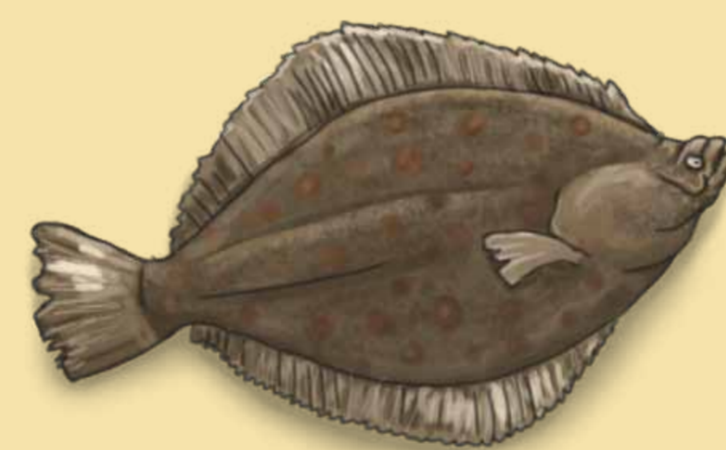
**SMØR og OST.** Det er mælkeprodukter, der, i modsætning til mælken selv, kan gemmes i nogen tid. Osten og den ogede smørration i 1885-kontrakten kompenserer kun delvis for faldet i mælkemængden.



**KØD.** Her er tale om både okse- og lamme-kød. Fersk kød var ikke til rådighed året rundt, så konservering med salt og tørring var nødvendig for en jævn forsyning.



**TØRFISK.** Her er tale om stærkt saltede og derefter vindtørrede torskfisk. Når vandet på den måde blev fjernet, fik fisken en holdbarhed på mange måneder, uden at næringsindholdet gik tabt.



**KAFFE.** Denne drik opnåede i løbet af 1800-årene at blive betragtet som livsforødenhed for alle samfundslag. Den dyre, importerede kaffe blev drøjet med tørrede, brændte og malede cikorieerødder, der kunne dyrkes under vore himmelstrøg. Det blev drukket med rigeligt kandissukker – lige dele kaffebønner og sukker – og altid med fløde. Til hver af 1885-aftægtsfolkene kunne der brygges af 2 spiseskefulde kaffe med cikorie om dagen.

