

Tandem

nr. 2, 1978



Det danske Spejderkorps' Patruljelederblad.
om dette nummer..

Dette nummer af TANDEM indeholder forskellige aktiviteter, som alle har noget med JERNALDEREN at gøre. Det er meningen at I skal prøve een eller flere af ideerne i sammenhæng, så de f.eks. udgør en hel jernalder-omøplan, som vist på næste side.

Jernalderen

Jernalderen varede i Danmark fra ca. 500 f.kr. til ca 1000 e.kr - altså ca. 1500 år ialt.

Som navnet "antyder" kendte og brugte man jernet - først og fremmest til folkets hovedgøremål: At leve af jorden (og vandet). Dernæst brugtes jernet til luksusformål som smykker, krigsudfoldelse og kult (religion).

Langt de fleste mennesker var bønder, som ved afbrændinger m.v. af skoven tog mere og mere land under ploven.

I forhold til idag var der en meget ringe udvikling i de ting og metoder jernaldermenneskene omgav sig med. Til gengæld var det utroligt fine ting, der blev skabt, da former, materialer, metoder og håndværk havde en tusindårig tradition bag sig - hvad man ikke kan sige om alt, hvad vi omgiver os med.

Den kvalitet og harmoni som sager fra jernalderen udstråler aftvinger især en vældig respekt hos folk, som arbejder med de samme ting idag. Tænk på deres meget fine vævede tøj, (og plantefarver), deres mageløse smedearbejder eller de utroligt smukke og sødgytiske skibe (vikingeskibene). Jernaldermenneskets måde at indrette sig efter og udnytte naturens forskellige goder på, er også noget vi i høj grad kan tage ved lære af idag.

Jernalder aktiviteter

Fordelen ved de fleste af jernalderens håndværk er at de ikke kræver særlig komplicerede redskaber og at materialerne er uhyre billige. Derfor har man, blot man har sat sig ind i tingene, mulighed for at prøve at gøre tingene efter. I de fleste tilfælde må man dog affinde sig med at resultatet overhovedet ikke kommer på højde med jernalderens. Men det siger sig selv at det er enormt lærerigt.

For os idag er det især lærerigt at prøve at fremstille noget helt fra "bunden": Arbejde med uld fra får til tøj, med mad fra korn til brød, dyr til steg eller fra træer til hus, hytte, møbler, skåle eller et økseskaft.

Som nævnt er materialerne til dette projekt ganske billige eller gratis: Sten, jord, ler, træer, uld, jernklumper.

Redskaberne er også enkle: Økse, hammer, kniv + hænderne.

Indhold

Side 3: Jernalderplanen

Side 10-13: Jernaldermad

Side 4-5 Jernalderhytte

Side 14-15: Jernalderovn

Side 6-7 Smedning

Side 16: Andre ideer.

Side 8-9 Vævning

*God fornøjelse
Tandem*

Tandem's Jernalderprojekt

Afslutningen på dette jernalderprojekt er en tur i patruljen eller tropen, hvor I:

MÅL	HYTTE	Bygger på (eller sover i) en jernalderhytte
	LERTØJ	Bruger hjemmelavede jernalderpotter til madlavning og spisning.
	BAGEOVN	Bager brød i en jernalderovn
	VÆVE	Spinder og væver på jernaldervæve
	SMEDE	Smeder jern i jeres egen jernalder-esse
	MUSIK	Spiller på musikinstrumenter - kopieret fra jernalderen

Projektet giver først og fremmest en masse spændende arbejdsstof til patruljemøder (og tropsmøder) - især med lerting samt uld og vævning. Her er arbejdsstoffet nævnt efter emne. Fordel det selv over jeres forskellige møder.

MØDER	HYTTE	Bygge model af hytten <i>se →</i>	Tandem nr. 2, 1978 s. 4-5
	MAD	Planlægge jernaldermaden <i>se →</i> Prøve opskrifterne	Tandem nr. 2, 1978 s. 11-13
	BAGEOVN	Male mel, læse om bageovne <i>se →</i>	Tandem nr. 2, 1978 s. 14-15
	LERTØJ	Fremstille lerpotter	Tandem nr. 1, 1976 Finn Lynggård: Jydepotte og ildgrave
	VÆVE	Lave håndten og spinde <i>se →</i> Bygge opstadvæv og væve <i>se →</i> Bygge sprangvæv og sprange <i>se →</i> Brikvæve <i>→</i>	Lise Warburg: Spindebogen Tandem nr. 2-1978 s. 9-10 Tina Abrahamsen: Sprang
	SMEDE	Planlægge smedien <i>se →</i> Prøve at smede hos en smed	Tandem nr. 2 1978 s. 6-7.
	MUSIK	Fremstille musikinstrumenter <i>se →</i> og lav et orkester <i>se →</i>	Skalk nr. 2 1973 side 18-28 Tandem nr. 1, 1973 side 12-13

Herudover giver projektet arbejdsstof til en masse ture- inden selve jernalder-afslutningen:

TURE	HYTTE	Finde en grund. Fælde træer, grave tørv, fælde græs og siv til hytten. Bygge hytten. Indrette hytten. Indrette grunden
	MAD	Finde og plukke planter m.m. Prøve nogle af opskrifterne
	LERTØJ	Skaffe ler, blande ler. Skaffe og hugge brænde. Bygge milen brænde lerpotterne.
	OVN	Skaffe et stort læs ler. Blande ler. Skaffe vidjer. Bygge bageovnen.
	VÆVE	Fælde træer til opstadvæven. Bygge væven
	SMEDE	Skaffe et læs ler til. Finde sten, Skaffe kul, armbolt m.m. Prøve at smede
	MUSIK	Finde materialer til musikinstrumenter.
MUSEUM	Besøge et museum med jernalderting.	

Vi går ud fra at I selv kan fordele arbejdsstoffet på møder og ture.F. eks. kan der komme en mægtig god patruljetur ud af denne kombination:

TUR	HYTTE	Fredag: Transport/lejrslagning/rejse skellettet til hytten.
	OVN	Lørdag: Morgenmad/ Fælde rafter til hytten/ middagsmad, flette risvævning og lave vidjefletning til bageovnen/Aftensmad/Klaske ler på bageovnen og starte bygningen af smedien.
	SMEDE	Søndag: Morgenmad/bygge videre på smedien og lægge tagrafter på hytten/ oprydning og overdækning af ler, middagsmad/hjemtur.
	HYTTE	

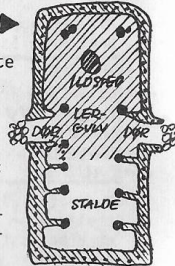
JERNALDER HYTTE

Man kender kun jernalderens huse fra svage spor af stolpehuller i jorden, gulvbelægninger og forskelligt inventar m.m. i husene.

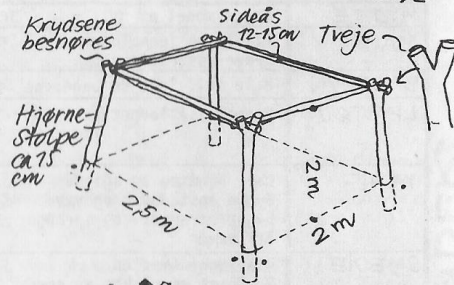
Man kender endnu mindre til jernalderens hytter, men den her viste hytte er bygget op efter de samme principper som jernalderens huse, så vidt man idag har tydet disse.

Børn har bygget hytter til alle tider - også i jernalderen! Så der er faktisk frit slag med hensyn til valg af type, konstruktioner m.v. - bare I bruger de samme materialer og metoder som dengang. Det vil sige: Løvtrær, sten, ler, strå, græstørv, jord og vidjer.

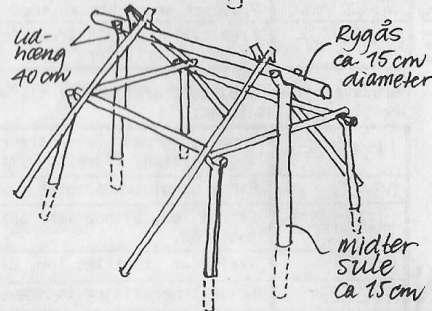
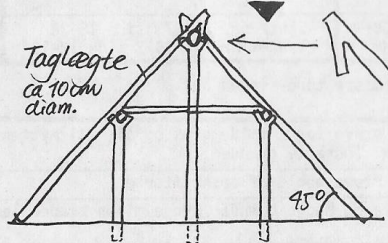
Den dag i dag er det enormt billigt og almindeligt forekommende materialer - især i de små mængder, I skal bruge dem. Derfor er disse jernalder-aktiviteter så velegnede til patrulje-projekter,



Start med at rejse midterskellet. De fire hjørnestolper graves 1/2 meter ned og hældes derefter lidt mod hinanden, mens I surrer overliggerne. Derved bliver skellettet og hytten meget stiv.

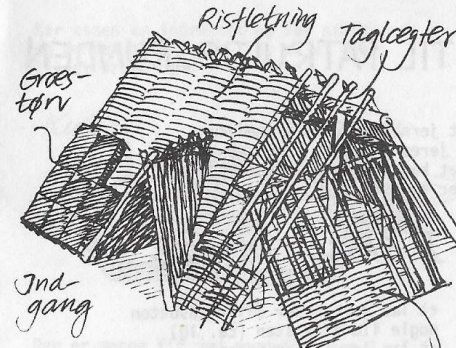
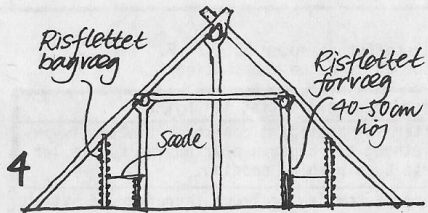
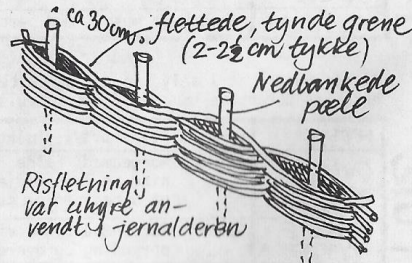


Nu lægger I 2 tag-lægter op i den vinkel I vil have på taget, og derefter rejser I de to midtersulur og lægger ryg-åsen op. Midtersulurne er også nedgravet. Der må ikke være for stor hældning på taget.



Nu er vi klar til at lave hyttens indretning. I bygger en risflettet væg langs siderne og en lidt lavere risflettet væg længere inde som vist. De skal danne bagvægge i huset samt siddebrikke. Lav også et stenlagt bålsted i midten af hytten.

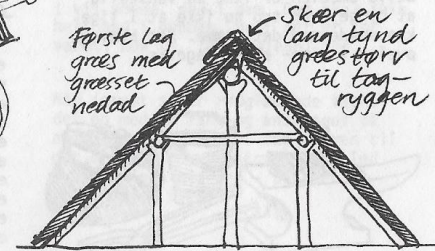
RISFLETNING



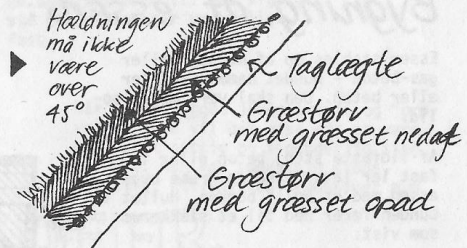
Gavlene beklædes med lægter, som flettes sammen med vandrette ris

Herefter kan I lægge taglægterne og gavillægterne på i eet lag - så mange der overhovedet kan være. Flet derefter tynde vidjer vandret ind og ud mellem lægterne.

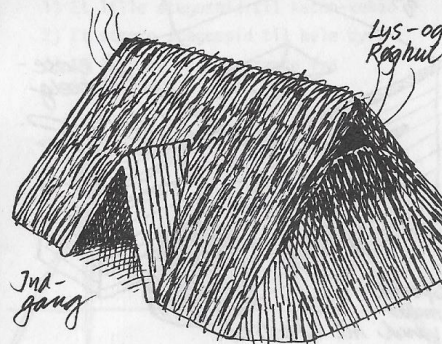
Tilslidst lægges græstørv på tag og gavle. Tørvene lægges med græssiden nedad.



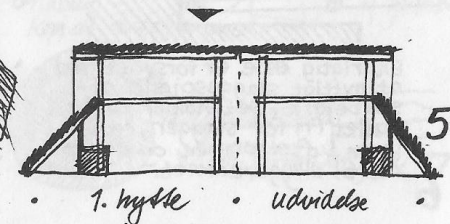
Alt efter jeres energi kan I lægge et lag græstørv til på hytten - den negang forskudt og med græsset opad - eller så godt med græsfrø på det ene lag, så det gror sammen igen til en fast græsflade.



Hyttens brikke kan, rigtig indrettet, udnyttes som slagbænke til jeres ting og sager. Eller fyld dem op med noget isolerende.



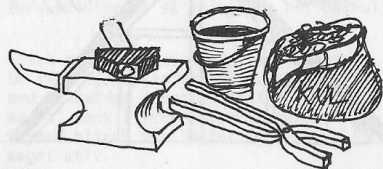
Bemærk: Hytten kan glimrende forlænges så I får den dobbelte eller tredobbelte plads.



SMEDIE TIL PATRULJEGRUNDEN

Som "navnet" siger var det i jernalderen at jernet og dermed smedekunsten kom til landet. Derfor er det næsten jeres pligt at prøve at smelte jern og smede i jeres jernalderplan. Det kan ske enten hos jeres lokale smed - eller også kan I selv bygge jer en esse.

Selve smedien er ikke så vanskelig at bygge, men tro nu ikke at I lige kan smede med det samme. Det kræver øvelse i time- eller dagevis.

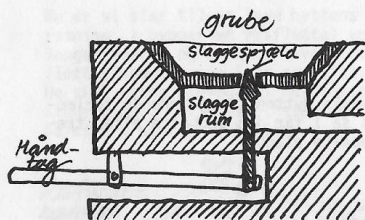


Bygning af essen:

Essen stables op af mursten eller gas-beton - bundet sammen med ler eller beton. Den skal være meget solid.

Af ildfaste sten, beton eller ildfast ler laver I nu en grube oven i essen med et hul i bunden. Hullet i bunden fører ned til et slakkerum som vist.

Slakkerummet skal dels have en kanal hen til blæsebælgen og dels en tæt luge, hvorfra man kan skovle slakkerummet tomt for slagger, af og til.

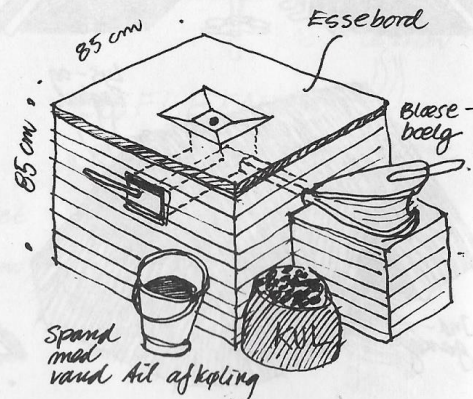
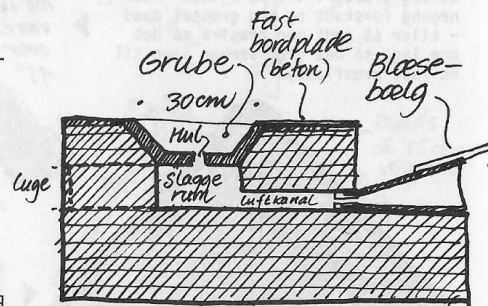


En rigtig esse er forsynet med et nyttigt slaggespjæld af støbejern. Det holder luft-hullet fri for slagger, regulerer luftstrømmen og åbner ned til slaggerummet.

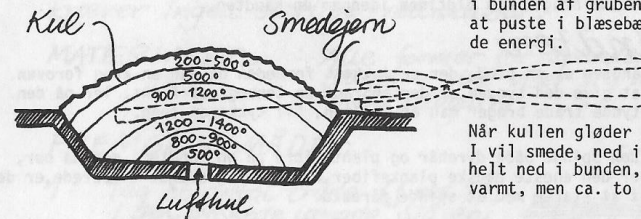
6

I skal bruge

et læs murbrokker eller gasbeton
nogle ildfaste sten (ca. 10)
et læs ler (eller beton)
en sæk kul (trækul eller stenkul)
en eller to blæsebælge
en armbolt eller en stor flad sten
et par store smedetænger
et par store hamre
en metalspand med vand i
en masse gammelt jern



Når essen er indrettet og har stået og bundet af en uges tid, er vi klar til at bruge den.

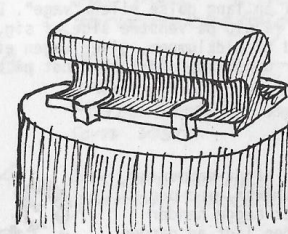


Der er mange fif ved smedning, som I må snakke med en rigtig smed om, F. eks. skal man sørge for at det yderste lag kul i essen smelter sammen til en (isolerende) skal - ved at stænke lidt vand på den.

Gruben fyldes med kul, som antændes med f. eks. sprit. Fra nu af er det uhyre vigtigt at der kommer en konstant strøm af luft op gennem hullet i bunden af gruben. I må skiftes til at puste i blæsebælgen med vedvarende energi.

Når kullen gløder stikker I det jern, I vil smede, ned i dem. Det skal ikke helt ned i bunden, hvor der er for varmt, men ca. to trediedel ind.

Når jernet så er rødglødende tages det op med en tang og anbringes på armbolt. Slå på det med hamren til det er ved at være hårdt igen. Ind i essen igen med det - til det er rødglødende igen.



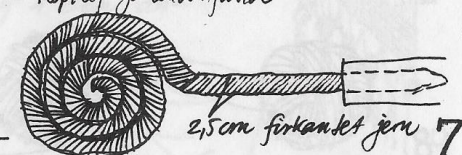
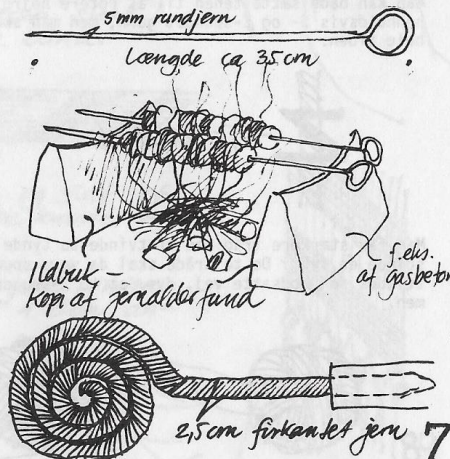
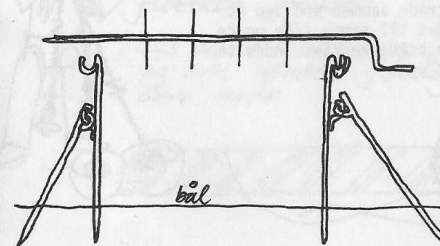
En stump jernbaneskinne kan være en udmærket armbolt. Det vigtigste er at den står urokkeligt fast.

Når I har bygget jeres smedie og "prøvekørt" den vil det vise sig at være en enormt nyttig og vidunderlig ting at have. Man kan smede sig kroge, hængsler, (til hytten) redskaber m.m.

SMEDE-IDEER

For at smede noget i sammenhæng med jeres jernalderplan, kan I f.eks. smede følgende 3 ting i jeres smedie. Det er nogle ting, som også er ganske nyttige at have i patruljen.

- 1) Et lille stegespid til Keche-kebab
- 2) Et større stegespid til hele dyr.
- 3) En kopi af en stegepande fra jernalderen.



SPINDING PÅ HÅNDTEN

For at lave tøj må man først spinde tekstilmaterialet til en tråd. Til dette brugte man oldtiden igennem en håndten.

Håndten

En håndten er en pind, der er tykkest forneden og har en krog foroven. For at give den tyngde er der anbragt en tenvægt af f.eks. ler på den. Til tynde tråde bruger man en let ten, til tykke en tung.

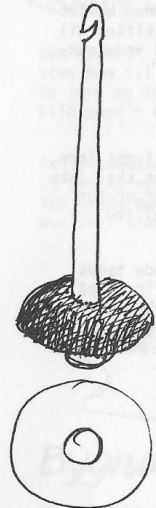
Man kan spinde både dyrehår og plantefibre på en håndten, men da hør, som er den eneste danske plantefiber, er temmelig svær at tilberede, er det bedst at starte med at spinde fåreuld.

Uld

Rå uvasket uld kan I købe billigst direkte hos de landmænd, der holder får. Hvis I aftaler det på forhånd kan I måske få lov at overvære klipningen. De fleste får klippes først i juli måned.

Uldpølse

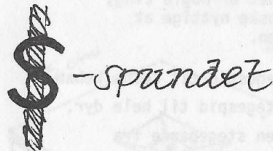
Før ulden spindes, må den trækkes til en lang pølse eller "væge". Dette gøres nemmest ved, at man lægger den rå uld på venstre side af sig, trækker en væge på 20-30 cm. ad gangen ud af uldklumpen, giver vægen et "rul" med håndfladen mod låret, og så lader den glide ned i et bundt på højre side.



Spinding

Når man har lavet en lang væge, ruller man den ene ende hårdt sammen og fæster den i tenens krog. Med den ene hånd holder man tråden, med den anden sættes tenen til at rotere. Når tenen er i gang er begge hænder fri til at trække en jævn tråd ud af vægen og frigive den lidt ad gangen. En god ten kan rotere fra den sættes igang til den stoppes mod jorden. Når dette sker vikles den færdige tråd om tenen, inden man kan spinde en længde til. Når tenen er fyldt vindes tråden op i et nøgle.

Man kan både sætte tenen til at rotere højre og venstre om, så får man henholdsvis S- og Z-spundet garn, men man skal huske at dreje samme vej hele tiden.



Man får stærkere tråd ved at tvinde to tynde tråde sammen end ved at spinde én tyk. De to tråde skal da være spundet til samme side og de tvindes den modsatte vej, dvs. at to Z-spundne tråde kan S-tvindes sammen.

8



VIRKEDE BÅND

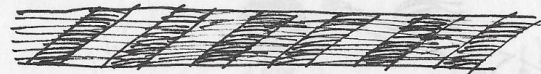
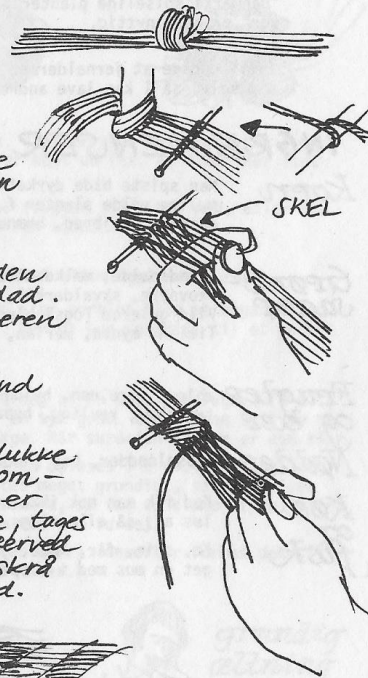
Er en simpel måde at lave et bånd på. Virkning kræver ingen særlige redskaber.

MATERIALER : Alle former for spundet garn kan bruges - det viser sig dog at gå lettest med uldgarn.

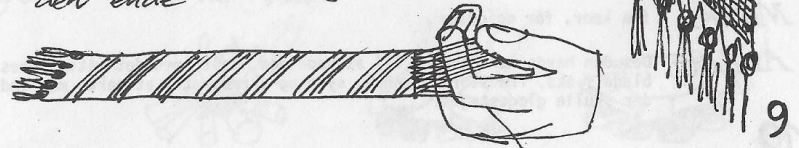
FREMANGSMÅDE :

• ca 50 cm

- 1: Tag et antal tråde (f.eks. 18) i den ønskede længde. Slå en løs knude midt på dem
- 2: Fæsten knuden omkring en teltstang eller noget andet passende og snø derefter alle trådene enkeltvis rundt om en lille pind - i den ønskede farve rækkefølge.
- 3: Pluk et skel - d.v.s. hveranden tråd opad og hveranden nedad. Hold skellet med pegefingeren som vist.
- 4: Før den yderste højre tråd ind gennem skellet.
- 5: Pluk et nyt skel ved at plukke de nederste tråde opad - og omvendt. Den tråd, der lige er blevet ført igennem fra højre, tages igen med i venstre side. Herved opstår de karakteristiske skrå striber i det virkede bånd.



- 6: Fortsæt på denne måde og slut af i enden med en masse knuder eller flettede frynser.
- 7: Løs midterknuden op, fjern pinden og virk båndet færdig i den anden ende



9

MAD i jernalderen

I dag er der ikke nogen, der helt bestemt ved, hvad man spiste i jernalderen. Hvis I vil arbejde med jernaldermad er det imidlertid ikke nødvendigt at kende alle detaljer. I kan starte med at se på denne liste over spiselige ting, som man også har haft i jernalderen. Derefter kan I roligt bruge jeres fantasi og selv komponere forskellige retter. Opskrifterne på de følgende sider kan måske hjælpe jer lidt på vej. Ellers kan flere oplysninger om spiselige planter fås i Herluf Petersens bog i "Danmarks spiselige planter". En flora, f.eks. Politikens "Flora i farver" er også nyttig.

I vil opdage at jernaldermad tager lang tid at lave, men det kan passe sig selv, så I kan lave andre ting i mellemtiden.

INGREDIENSER (RÅVARER)

Korn

Man spiste både dyrket korn som byg, hvede, rug og emmer samt frø fra alle mulige vilde planter f.eks. bleg pileurt, blågrøn skærmarks, hvidmeleret gåsefod, vejbred, brændenælde, syre, hør, gåseurt og lyng.

Grøntsager

Brændenælde, mælkebøtte, vejbred, rødkløver, røllike, agerkål, føfod, skovsyre, skvalderkål, kåltidsej, vorterod. Vild gulero (også bladene), pastinak, kvan (stilk), løg. Timian, mynte, merian, salvie.

Frugter og bær

æbler, pære, røn, hyldebær, hindbær, jordbær, brombær, blåbær, tyttebær, tranebær, revling, hyben.

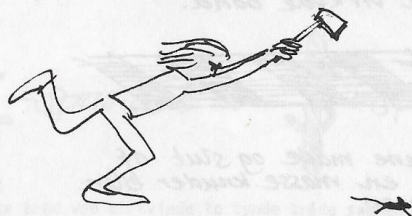
Nødder

Hassel nødder, bog (nødden fra bog), agern (skal koges ellers er de bitre).

Kød og fisk

Kød fik man nok ikke hver dag, tamdyrene kunne man jo ikke bare slagte løs af, så alle slags "vilddyr" har været velkomne i gryderne.

Ko, svin, får, høne, gås, alle slags vilde pattedyr. F.eks. er der nok røget en mus med i suppen en gang imellem.



Fugle og krybdyr. Fisk og skaldyr f.eks. blåmuslinger, hjertemuslinger, krabber, søpindsvin, rejer og østers.

Mælk

fra køer, får og geder

Andet

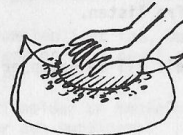
Desuden havde man honning til at søde med, salt (men det måtte købes) og blade f.eks. fra stor hestehov, syre og skræppe til at pakke mad ind i der skulle glødesteges.

OPSKRIFTER / korn

Grøtning

Korn har været det vigtigste "fyldfoder" for jernalderfolkene. Vores "vomfyld" kartofler, spaghetti og ris havde man ikke, derfor spiste man brød og grød.

Korn kan grattes til (groft) mel mellem to sten. En håndfuld kerner lægges på en stor flad eller hul sten, med en mindre sten trykkes og gnubbes kerner i stykker. Hvis man arbejder kort tid får man knækkede kerner, hvis man grutter lang tid får man mel.



Grød af korn

Ca. 1½ dl. knækket korn og frø og ca. 1 liter vand bringes i kog i en potte. Lad det småkoge til kernerne er kogt ud (ca. en time). Rør lidt salt i lige før grøden spises.

Grøden kan varieres ved, at man koger frugter eller bær med, eller ved at man koger grøden på mælk i stedet for vand.

Brød

brød kunne man lave enten uden hævemiddel eller også med surdej.

I jernalderen har man sikkert bagt en stor portion brød på én gang i en ovn af samme type som den side 14-15. Her er kun opskrift til et enkelt brød, så kan I selv gange op.

Surbrød

Ca. 4 dage før I vil bage laves en surdej af en stor kop rugmel (3 dl.) og så meget kærnemælk, at det bliver en tyk grød. Blandingen stilles et lunt sted med et klæde over et par dage. Når surdejen lugter er den klar.

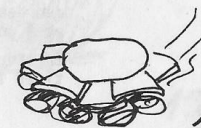
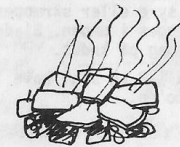
Selve dejen fremstilles ved, at surdejen opløses i 5 dl. vand, og 1 kg rugmel + salt æltes i. Dejen skal æltes meget grundigt, så den bliver fast og blank. Hvis I vil bage igen senere, så tag en klump af dejen fra i en krukke, drys den med salt og gem den som surdej.

Dejen skal hæve mindst 12 timer (natten over). derefter formes den til brød, pensles med vand og bages ca. 2 timer.



Glødekager

½ kg rug- eller bygmel æltes med salt og vand til en stiv dej, som formes til tynde (højst en halv cm tykke) runde kager. Bages på potteskår eller flade sten i gløder.



OPSKRIFTER / Kød og fisk

Kød- og fiske- suppe

Et stykke kød og nogle ben (eller fisk, fiskeben og hoveder) lægges i en potte, vand hældes på så det lidt mere end dækker. Potten stilles i udkanten af et bål, så suppen varmes langsomt op. Når den koger skummes den, og der tilsættes salt og nogle få grøntsager (f.eks. et løg og gulerod, en kvist timian). Lad suppen småkoge 2-3 timer. Kød og ben tages op, kødet skæres i stumper og lægges tilbage igen. Nu kan der evt. kommes flere grøntsager i f.eks. findelste brændenælseskud, mælkebøtteblade og nogle af de øvrige planter fra listen.

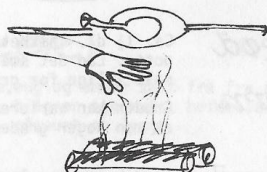
Grønt- sags- suppe

Kog findelste grøntsager i vand med salt til de netop er møre (ca. 1/2 time).

Spid- stegning

Både små kødstykker og hele dyr kan spidsteges over et godt glødebål. (bøgetræ er bedst).

Store stykker kød skal man hænge så højt over gløderne at man kan holde en hånd mellem dem og kødet i ca. 5 sekunder.



Kebab

I Tyrkiet, hvor denne ret stammer fra bruger man stykker af fårekød. Kødet skæres ud i mundfuld-store stykker. Disse sættes på et spid og ristes over gløder i ca. 15 min. mens der drysses med knust timian en gang imellem. Gnid det i lidt salt inden det spises.



Umo- stegning

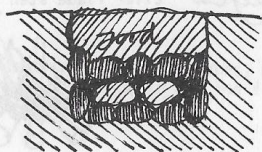
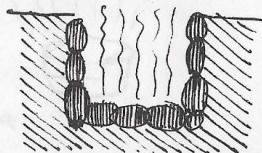
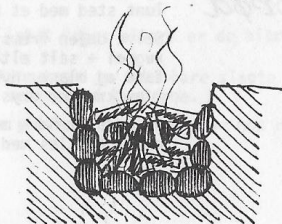
En umo eller en stegegrube er et hul i jorden der er foret med sten. I dette tænder I et kraftigt bål, og oven i bålet lægger I nogle ekstra sten, der skal bruges som låg. (NB! ikke flint!)

Når bålet har brændt ca. en time, kan man prøve at spytte på en af stenene. Hvis spyttet syder er umoen klar. Bålet tages op og stegen lægges ned. Derefter lægges låg-stenene over og det hele dækkes med græstørve.

Man kan stege alle slags kød i umo: Lammesteg, flæskesteg, kylling, hare er meget velegnet.

Stegen gnides med salt og krydderier (f.eks. merian, timian, salvie eller mynte), pakkes ind i blade fra Storhestehov, syre eller skræpper - inden den lægges i umoen. Bladene giver også god smag på kødet.

En steg på 1-2 kg skal have 1 1/2 - 2 timer i umo'en.



OPSKRIFTER / mælk

Ost

Hvis I vil prøve at lave ost, skal I finde en landmand, der vil sælge jer en spand frisk mælk. Den mælk, I køber i butikkerne er nemlig behandlet så osteprocesserne ikke foregår så nemt. Måske kan I samtidig få landmanden til at vise jer, hvordan man malter en ko i hånden.

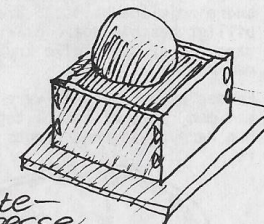
Spødmælksost

Hæld mælken i et fad, dæk den til med et klæde og stil den i stuetemperatur i et par dage.

Hvis I hælder en smule kærnemælk i, syrner den hurtigere.

Nu har mælken skilt i ostemasse (det tykke) og valle (resten). Rør salt i og hæld vallen fra gennem et tyndt lærred.

Ostemassen lægges i en træform med et låg med noget tungt ovenpå. Her lagres osten et par uger et køligt sted. Derefter kan den spises.



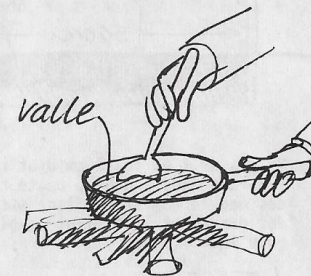
Oste- presse

Myse ost

Myseosten laves af den valle, I hældte fra den syrnede mælk.

Vallen sættes over ilden i en flad potte, og den bringes til at småkoge. Efterhånden som vallen fordampes hældes mere i.

Massen bliver efterhånden brunlig og tyk og efter ca. 14 - 16 timers jævn kogning er den færdig. Der skal røres i gryden under kogningen af og til - ellers brænder vallen på.

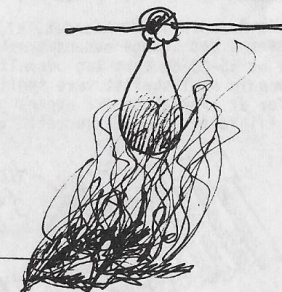


valle

Ryge ost (kærnemælksost)

Denne ost kan laves af "butiksmælk"

Varm kærnemælken op til den skiller. Rør salt i. Hæld massen igennem et stykke tyndt lærred og pres vallen ud. Hæng klædet med osten over ilden og ryg den med friske enebær 10-12 timer. Osten skal ikke varmes - kun rygtes.



Enebær- grene eller brændenælder

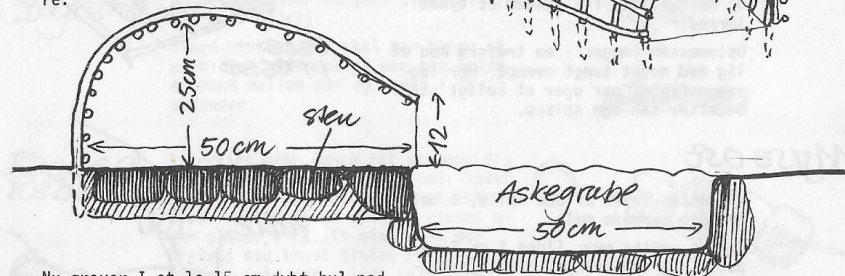
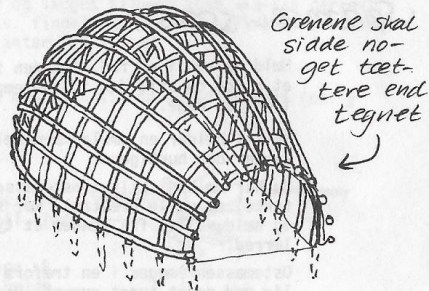
BAGEOVN fra jernalderen

Her er en bageovn fra jernalderen, som bager de lækreste brød. Den tager lidt tid at bygge - men den kan til gengæld bruges gang på gang, - og den kan tage 2 - 3 brød af agngen.

SKELLETTET

Man starter med at bygge et skellet af pile- eller hasselgrene (eller andre bøjelige kviste). Brug noget billigt høstbindegarn eller kokosgarn til at binde alle krydsene sammen med.

Formen på ovnene skal være pæreformet med cirkamål som på tegningen. Ovnen kan dog sagtens bygges med et større.



Nu graver I et 10-15 cm dybt hul ned i jorden inde i ovnen. Dette hul fyldes med ler og store flade sten, så det danner et helt jævnt og plant gulv inde i ovnen.

Grav samtidig en askegrube foran ovnene og "brolæg" også den med sten. Man skal kunne stå i gruben og betjene ovnen.

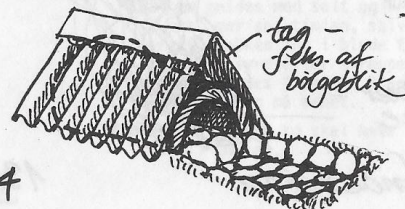
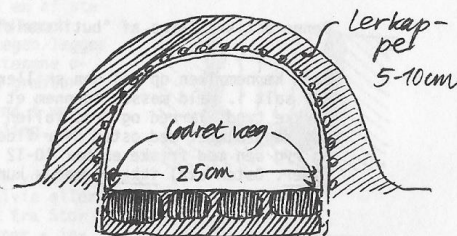
LERET

Så blander I et ordentligt læs ler op med sand så det bliver lindt; men ikke for tyndt.

Køb ikke leret. Henvend jer i en lergrav eller på et teglværk og få nogle rester - eller grav den op selv et sted.

LERKAPPEN

Når leret er godt blandet, klasker I det udenpå ovnens træskelet i et 15-20 cm tykt lag overalt. Indvendig skal skellet være synligt. Sørg for at overgangen fra ovnens gulv til "loft" står med lodrette vægge.



Nu skal ovnen tørre en uges-tid, men byg for en sikkerheds skyld et halvtag over den for regnen.

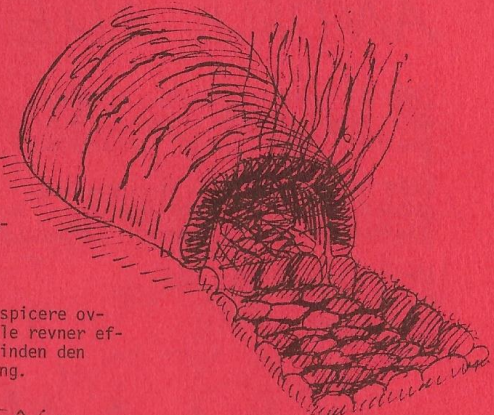
FØRSTE FYRING

Efter en uge kan I fyre i ovnen første gang. Smid gløder og brænde ind i den og sørg for et godt bulder-bål i et par timer eller 3.

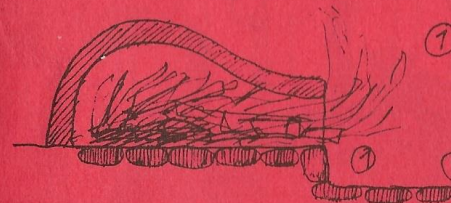
Bemærk: Ovnen har ingen skorsten. Røgen trækker ud samme vej som man fyrrer.

Under den første brænding brænder kappens træskelet, men lerkappen står tilbage som en fast brændt skal.

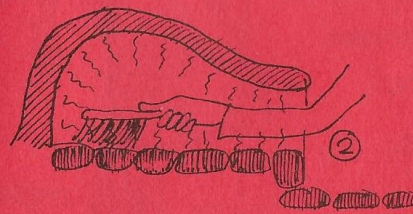
Det er måske en ide at inspicere ovnen og få lappet eventuelle revner efter brændingen med ler - inden den første rigtige brødbagning.



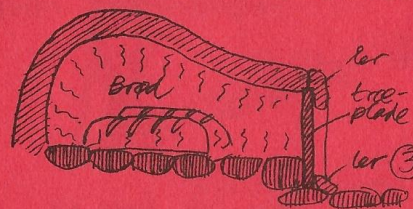
BAGNING I OVNE:



Tænd op i ovnen og bliv ved med at fyre så længe, at den sod, der sætter sig på kappens inderside i starten, forsvinder, så hvælvingen bliver helt hvidglødende at se på indvendig.



Nu rager I alle gløder og brændestykker ud og fejer derefter asken ud med en lille kost (dyppet i vand)



Anbring de forhøvede brød i den gløhede ovn - direkte på gulvet hvor ilden var. Pas på der ikke går for lang tid med dette, så varmen smutter ud af ovnen.

Brødene bager nu på den varme, der er i ovnens gulv og vægge. Rugbrød skal have ca. 2 timer. Fransbrød ca. en time.

Luk ovnen godt til med en træplade, der har ligget i vand eller en jernplade. Klask lukningen tæt med ler.

Eftervarmen efter brødbagningen kan bruges til tørring af frugter eller brænde.

LITTERATUR:

Peter Michelsen: Ildsteder og opvarmning på Frilandsmuseet side 42 - 52

Ole Højrup: Landbokvinden side 124.130.

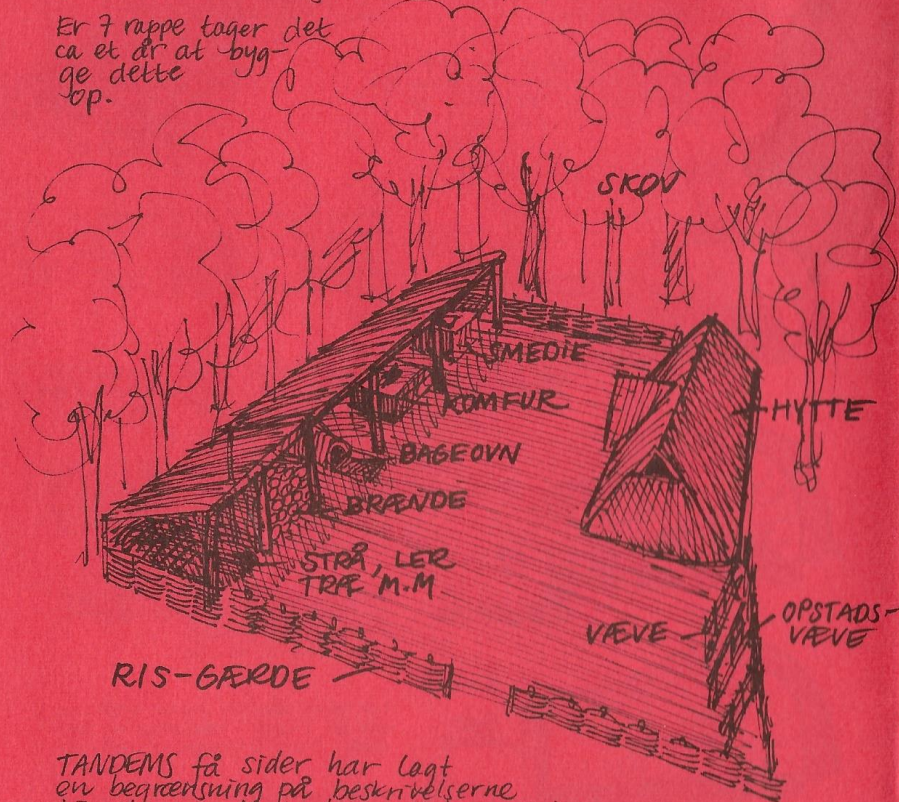
Om brød: Se dette nummer af TANDEM side 11.

ANDRE IDEER...

Det vil nok være en kolossal fordel for jer at have en tropsgrund, patruljegrund el. lign. til at gennemføre jeres jernatlderplan på.

Her er vist et forslag til, hvordan en patrulje-grund kunne indrettes. Byg et halvtag til smedie, ovn, komfur, brænde, hø m.m.

Er 7 rappe tager det ca et år at bygge dette op.



TANDEM'S få sider har lagt en begrænsning på beskrivelserne til planen. Nogle ting vil komme i senere numre i år - andre må I selv støve jer frem til.

Historisk-Arkæologisk Forsøgscenter i Lejre har udgivet en række glimrende hæfter om bl.a. væve, lerarbejder, m.m.

16 Kik også i gamle numre af TANDEM, som nævnt på side 3.

IP OFFSET - 01-87-07-06

tandem



PATRULJELEDERBLAD FOR
DET DANSKE SPEJDERKORPS

nr 2 juni 78

