

var ca 1800 kr., og mors rentepenge 1200 kr.; så var der kun æblepengene tilbage.

Mor søgte at få det mest mulige ud af haven. Alle mulige slags køkkenurter blev serveret ved bordet, f.eks. roer, som folkene (Anders Nielser) ikke ville have, da de troede, at de stammede fra køernes roekule. Anders Nielsen havde iøvrigt spist af dem i flere år og befundet sig godt derved. Han troede ikke mor, når hun til påske lavede kålsuppe og fortalte, at der var brændenælder mellem kålene.

Æblerne blev plukket omhyggeligt ned af træerne, båret forsigtigt op på loftet og lagt lige så blidt på gulvet. Mor gik nu daglig og så til dem. Havde et æble fået et stød, blev det lagt til side.

Hun målte æblerne op i skæpper - altid med god top - lagde dem i kasser, og så blev de kørt til Randers, hvor den bestilte frugt blev afleveret, og det øvrige solgt på torvet.

Når det blev koldere, flyttedes frugten i kælderen, hvor den lå i halm. Til sidst havde mor flere bestillinger på god frugt, end hun kunne overkomme, men der var altid rigeligt med frugt hjemme i julen og længere hen på foråret. På fars fødselsdag, 2. maj, der altid var en solskinsdag, stod der frugt på bordet, når farbror Alfred kom (Alfred Køster var stifteren af Køsters boghandel i Randers).

Selv om vi havde mange ribs, ved jeg, at det nogle år var skik, at vi kørte til Ras Hougaards i Fårup og plukkede der, og om sommeren fik vi tilladelse til at plukke hindbær i skoven. Det blev måske nok mere til en fornøjelig skovtur. Det var på en sådan tur, at klaverstemmeren fra Randers meldte, at Kristiansborg Slot brændte; vi gik da ind for at se kongebøgen.

Mor forsøgte sig også som vinbrygger. Det blev til stikkelsbærvin, æblevin, slåenvin. Særlig stikkelsbærvinen så godt ud og blev rost meget, og mor var glad for den.

Efter mors død i Elbek var der vin endnu. De, der kom til far, fik et glas og en kage. En dag blev en mand budt et glas, men den var ham for stærk, sagde han. Han var ved at svingle af den. Og ganske rigtigt, den sunde og ufarlige frugtvin var blevet stærkere end vinhandlerens den bedste. Så gik de sidste flasker i rendestenen.

De vredne og gærede bær gik en sommer gennem vasken ud i rendestenen i Nygind. Hønsene blev fulde, og de små hanekyllinger agerede fuldvoksne haner og galede til de trillede.

Under krigen fortalte man, at præsten trillede frugten ned til Clausholm, hvor fra posten tog det ned til Randers. Det har han sikkert ikke gjort mere end een gang, dertil var bakkerne for store og vejen for lang og dårlig. Det var u menneskeligt for en mand at trille al den frugt, som de store heste havde deres mas med at slæbe til Randers den ene lørdag efter den anden. Alle kasser og kurve kom i brug til disse ture, også Frodes vugge, som en trængende huggede i Randers.

Der stod en berberisbusk på plænen ved løgæbletræet. Her blev vor tro Karo begravet i '96. Den hørte med til huset, eller for os børn, til familien. Det var derfor et sorgens budskab, da far skrev om dens død."

I denne smukke skildring af præstegårdshaven i Nygind toner en skikkelse frem for læseren i små klare glimt. Det er præstefruen. Hun var den ledende i alt, hvad der blev foretaget i haven; hun lod træerne beskære, tilsåede urtebedene, plukkede frugten ned og opbevarede den, osv.

Men hun var også en dygtig husmoder. Det var ikke omsonst, at hun i flere år havde drevet pensionat i København.

Hendes pigenavn var Kamilla Frederikke Olsen. Hun var født i Viborg 1838 som datter af rektor og professor Frederik Chr. Olsen og kustru, Martha Helene Schütte.