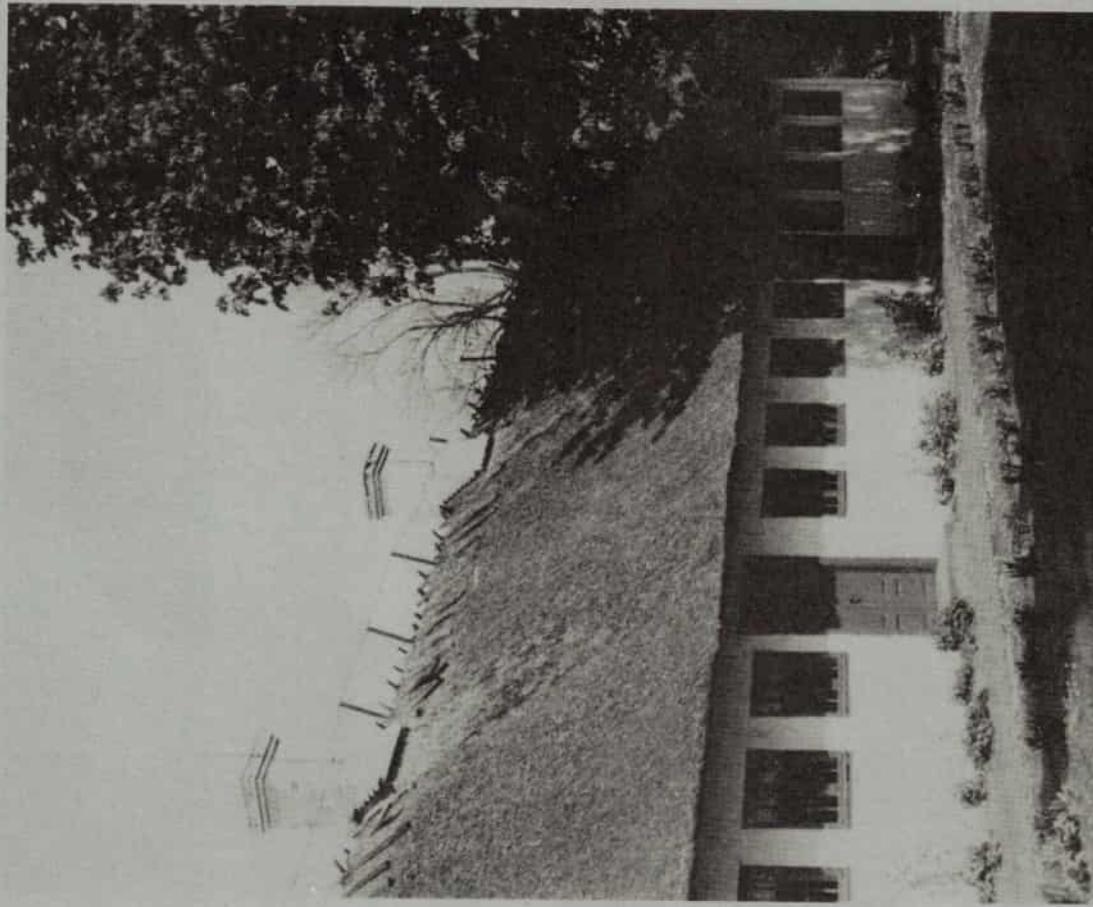


MUSEUMSGÅRDEN



Museumsgården, Ein Prospekt

MUSEUMSGÅRDEN
ein Prospekt

Herausgeber: Møns Museum
Storegade 75
4780 Stege
55 81 40 67
Texter:
Rasmus Nielsen
Hans Mølgaard
Zeichner:
Ingrid Sinding Hansen und
Hans-Walter Kreisel
Übersetzung:
Drucker:
Møn Offset, Stege

Museumsgården
Skullebjergvej 15
Keldbylille
4780 Stege
55 81 30 80

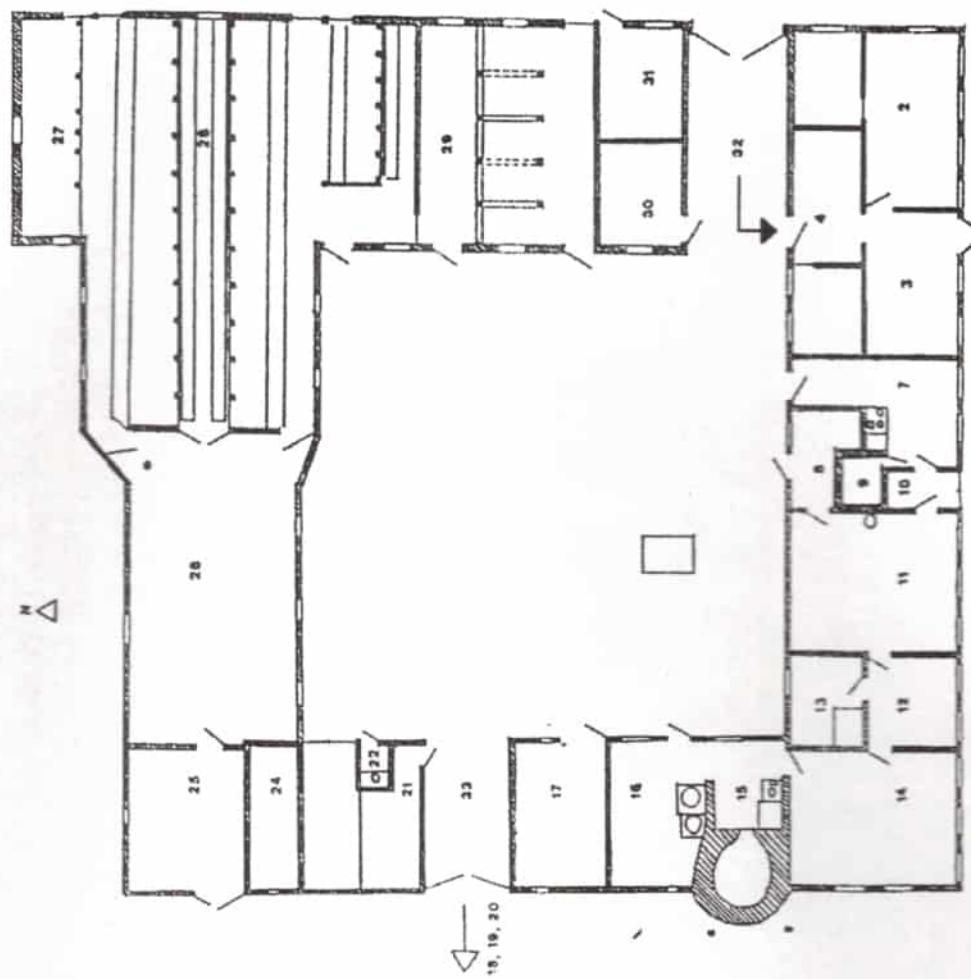
Museumsgården ist für Gäste
30. April – 30. September
Dienstag – Sonntag kl. 10 – 16 geöffnet
Montags und 5. Juni geschlossen

MØNS MUSEUM

1996

GRUNDRIß des „MUSEUMSGÅRDENS“

- 02. Café
- 03. Café
- 04. Eingang und Kiosk
- 07. Küche
- 08. Sonderausstellung
Hans Hansen
- 09. Offener Schornstein
- 10. Zwischengang
- 11. Aufenthaltsraum
- 12. Zwischenzimmer
- 13. Speisekammer
- 14. Der gute Stube
- 15. Offener Kamin
mit Backofen
- 16. Wirtschaftsraum
- 17. Remise
- 18. Werkstatt
- 19. Maschinenhaus
- 20. Maschinenscheuer
- 21. Torraum
- 22. Klo
- 24. Hühnerstall
- 25. Wagenstellplatz
- 26. Scheune
- 27. Schweinstall
- 28. Kuhstall
- 29. Pferdestall
- 30. Damentoilette
- 31. Herrentoilette
- 32. Toreinfahrt
- 33. Toreinfahrt



MUSEUMSGÅRDEN

"Museumsgården" ist ein typisch, ostdänischer Bauernhof mit 4 Gebäudelängen um einen Innenhof. Der Hof wurde 1800 mit Fachwerk und Rieddach erbaut. Einzelne Teile des Hofes sind aber seitdem erneuert worden, z.B. ist der östliche Flügel heute mit Pferdestall und Kuhstall aus Backsteinen erbaut. Bis zum Jahre 1800 lag der Hof im Dorfe "Keldbylille" und nahm an der Arbeits- und Ackergemeinschaft mit den anderen Höfen im Dorfe teil.

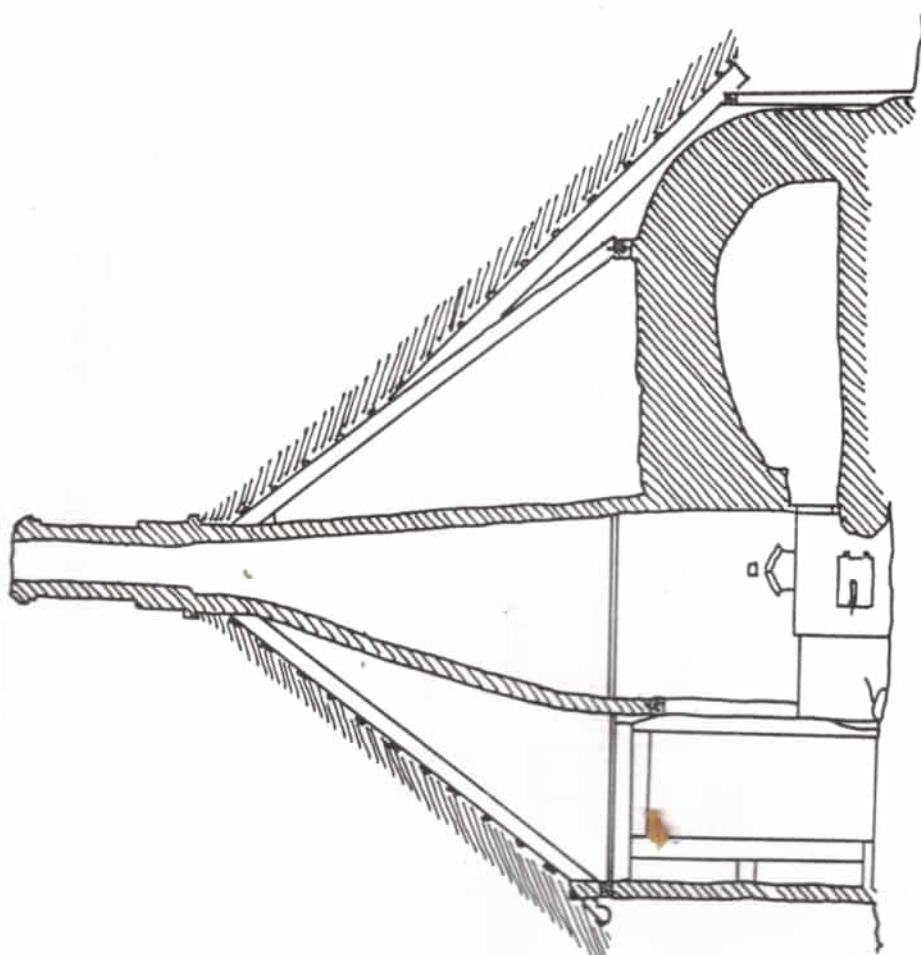
Die großen Landwirtschaftsreformen am Ende des 18. Jahrhunderts bedeuteten, daß die Äcker der einzelnen Höfe in größere Parzellen eingeteilt wurden, und damit hatte jeder Hof das eigene Land an einer Stelle.

Um die Arbeit mit dem Land zu erleichtern ließen 1800 die Besitzer des Hofes in Keldbylille Poul Bendtsen und seine Frau Maren Larsdatter einen neuen Hof mitten auf ihrer Parzelle erbauen.

Während der Zeit etwa 1800–1870 wurden tausende dänische Höfe umgesiedelt, und die Landschaft mit den verstreut liegenden Höfen wurde gebildet.

Der letzte Besitzer des Hofes, Hans Hansen, betrieb den Hof von 1913 bis zu seinem Tode im Jahre 1964. Der Hof und sein Inventar wurde durch Hans Hansen's großes Interesse für die alten Zeiten geprägt.

Hans Hansen bewahrte die alten Geräte und Maschinen der Landwirtschaft und war gleichzeitig auch einer der Bahnbrecher, wenn es um die Einführung neuer Maschinen und Geräte innerhalb der Landwirtschaft ging. Z.B. kaufte Hans Hansen schon im Jahre 1926 als einer der ersten auf Møn einen Traktor. Hans Hansen hatte keine direkten Nachkommen und vermachte Hof, Inventar und Maschinen dem dänischen Nationalmuseum. Im Jahre 1968 eröffnete das dänische Nationalmuseum den Hof als "Museumsgården".



Querschnitt vom offenen Kamin und Backofen des "Museumsgårdens"

1990 überreichte das Nationalmuseum den Hof der Gemeinde Møn, und "Museumsgårdene" wird jetzt als ein Teil des Museums "Møns Museum" betrieben.

DIE KÜCHE (Nr. 7)

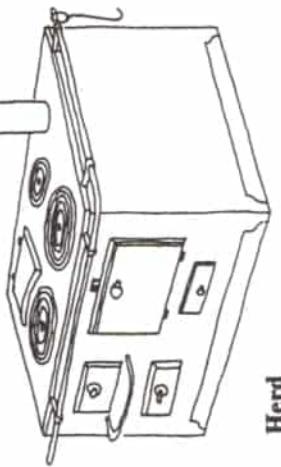
Die Küche war der Arbeitsplatz der Frauen. Hier arbeitete die Hausfrau mit der großen Aufgabe, das Essen für sowohl die Familie als auch die Knechte, Mägde und Tagelöhner zu kochen. In diesem Hofe waren zwei offene Kamine, einer bei dem Wirtschaftsraum und einer bei der Küche.

Als ein eiserner Herd (der so genannte "Morsø" Herd) in der Küche eingesetzt wurde, mauerte man den offenen Kamin gegen den Zwischengang zu. Durch die kleine Tür neben dem Herd kann man in den Kamin hineinkommen. Die Einführung der eisernen Herde war ein sehr bedeutender Fortschritt für die Frauen und ihre Arbeit.

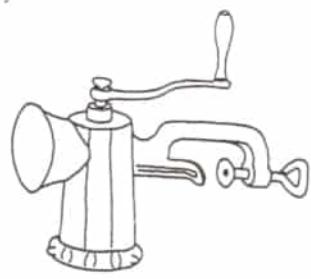
Der Herd war brennstoffsparend im Vergleich zum offenen Feuer in dem offenen Kamin. Mit dem Herd gab es keinen kräftigen Zug durch den Schornstein nach oben, und die Küche wurde durch das Feuer im Herd beheizt.

Mit dem Backofen im Herd konnte man jetzt häufig Brot backen und Braten zubereiten, und der Wasserbehälter im Herd bedeutete, daß man immer heißes Wasser in der Küche hatte. Gleichzeitig mit dem Herd wurde der Fleischwolf eingeführt. Dadurch wurden die heute ganz üblichen Gerichte so wie Bällchen aus Hackfleisch ("frikadeller") und Wurst aus Hackfleisch ("medisterpølse"), und andere Gerichte in der dänischen Küche populär.

Die Gänsebank ist mit Klappen ausgestattet, und dahinter brüteten die Gänse, daher der Name. Das Wasser, zum Gebrauch in der Küche, wurde aus der Pumpe am Hofplatz geholt. Das benutzte Wasser, das Abwasser, wurde wieder hinausgetragen.



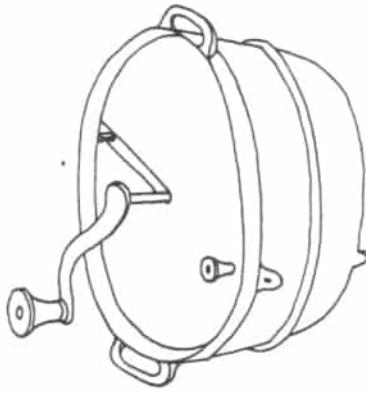
Herd



Fleischwolf



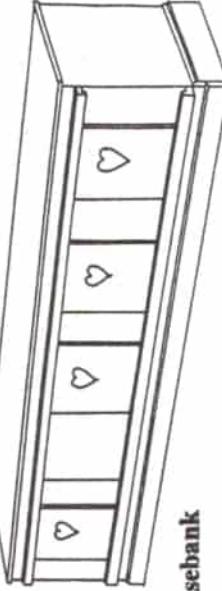
Hackbrett mit Wiegemesser
Wurde zur Herstellung von
Hackfleisch, gehacktem Grün-
kohl, Petersilie u.a.m. benutzt.



Kaffeeröster
Ein Topf, in dem die rohen
Kaffeebohnen geröstet wurden.



Zuckerzange
Mit der Zange kniff man die harten
Zuckerhüte in kleine Stücke.



Gänsebank

DAS WOHNZIMMER (Nr. 11)

Das Wohnzimmer ist so eingerichtet, wie es im 18.Jahrhundert und in der ersten Hälfte des 19.Jahrhunderts im Ostdeanemark üblich war.

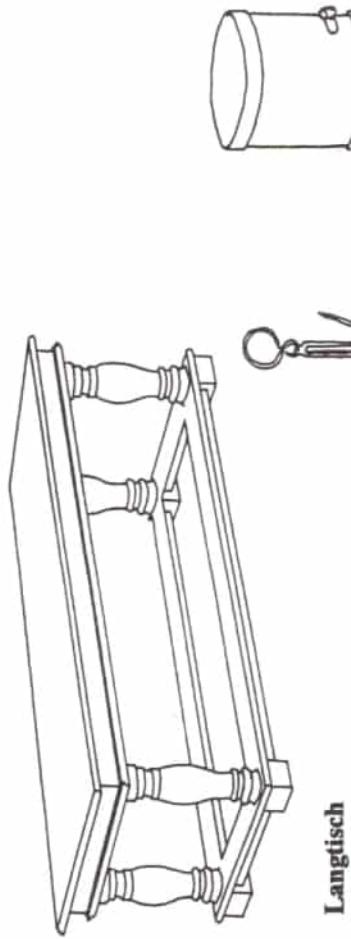
An der Fensterseite steht der Langtisch mit Bänken an der einen Seite und am Tischende. Am Tischende saß der Hausherr und auf der Bank saßen die Knechte und die Söhne des Hauses. Der Großknecht saß neben dem Hausherrn, und der jüngste Knecht saß am unteren Ende auf der Bank. Die Hausfrau, die Mägde und die Töchter mußten während der Mahlzeiten stehen. In der Ecke bei dem Platz des Hausherrns steht ein kleiner Schrank für die Wertpapiere des Hofes. Bei einem Großfeuer war es von größter Bedeutung, daß die Papiere geschützt wurden, damit der Bauer sein Recht auf den Hof dokumentieren konnte.

Dem Tisch und der Bank stehen zwei Vorhangsbetten gegenüber. Im Gegensatz zu Alkoven sind sie verrückbar. Hier schlief die ganze Familie, weil mehrere Personen in einem Bett schliefen. Die Betten sind kurz, weil man damals fast aufrecht saß und schlief.

An der Wand zur Küche steht jetzt ein Kachelofen. Hier war früher ein Zimmerofen, der vom offenen Kamin aus der Küche geheizt wurde.

Der Sekretär neben der Standuhr, der so genannten "Bornholmerur" ist ein Möbelstück, das eigentlich nicht in einem traditionellen Bauernwohnzimmer zu finden war. Allmählich wurden aber auch die Möbel der Stadt kultur auf dem Lande eingeführt. Das Wohnzimmer war das am häufigsten benutzte Zimmer im Wohnhaus. Hier aßen der Hausherr, seine Familie und seine Dienstboten, und hier schliefen sie auch. Am Abend versammelte sich die Familie und die Dienstboten im beheizten Wohnzimmer um zu kardätschen, spinnen, basteln, Stroh zu flechten und überhaupt Arbeiten auszuführen, die im Betrieb eines Selbstversorgerhofes benötigt wurden.

An der Fensterseite steht der Langtisch mit Bänken an der einen



Langtisch



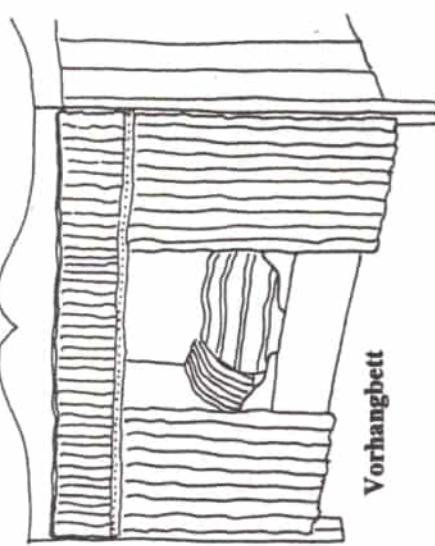
Holländische Waage

Wurde für das Qualitätswegen des Getreides benutzt. Das Messingfutteral ist in zwei Waagschalen teilbar. Wiegebalken und Gewichte wurden im Futteral aufbewahrt.



Pfeifenbrett

Bastelarbeit aus Tannenzapfen und Tannenzweigen.



Vorhangbett

ZWISCHENZIMMER (Nr. 12)

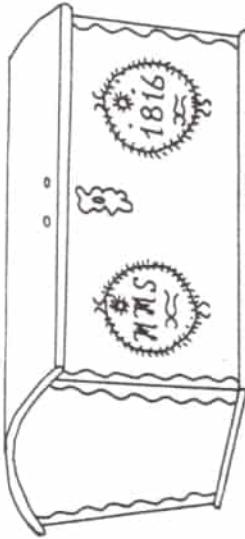
Dieses kleine Zimmer wurde vom letzten Besitzer des Hofes Hans Hansen als Bürraum eingerichtet, und an der Wand hängt eine Fotografie, die ihn als Soldat zeigt. An der Wand hängen auch ein Bild zum Andenken an eine Geburt vom Jahre 1810 und ein Bild des unter dem dänischen Volk sehr beliebten Königs Friedrich d.7., der 1849 das dänische Grundgesetz unterzeichnete.

Auf der Runddeckeltruhe sind die Initialen HHS und das Jahr 1816 aufgemalt worden, es ist aber unklar, wer HHS war. Es mag Hans Hansen gewesen sein, der 1819 die Besitzerin des Hofes, Witwe Maren PedersDatter, heiratete.
Über die normale Anwendung hinaus, wurde der Klapptisch bei Todesfällen auf dem Hofe benutzt, indem der Verstorbene auf diesen Tisch gelegt wurde.

DIE SPEISEKAMMER (Nr. 13)

In der Speisekammer wurden Nahrungsmittel aufbewahrt. In der Pökelwanne wurden Schlachtwaren gesalzen, und in Bierfäßen lagerte das selbstgebraute Bier des Hofes. Alle auf dem Hof tranken täglich Bier aus einer Kanne, die auf dem Langtisch stand. Das Bier war dünn und nicht immer schmackhaft, man trank aber Bier wegen des vielen, salzigen Essens, und weil das Wasser vom Brunnen gesundheitsschädlich war. Zu den Feiertagen wurde besonders schmackhaftes und starkes Bier gebraut.

In der Speisekammer wurde die frisch gemolkene Milch in Milchsäckeln unter die Balken gesetzt. Hier stand die Milch, bis die Sahne sich abgesetzt hatte und sie abgesahnt werden konnte. Danach wurde die Sahne im Butterfaß gebuttert. Die Kühe zu melken und auch die Herstellung von Butter und Käse war Frauenarbeit.

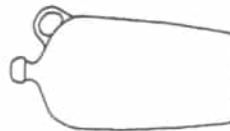


Runddeckeltruhe

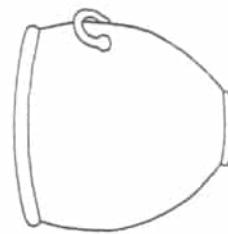
Für die Aufbewahrung von Leinen.



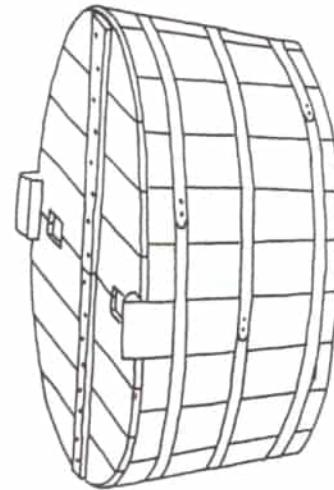
Brotzschniedemaschine



Brannweinskrug



Krug zum Einlegen



Butterfaß

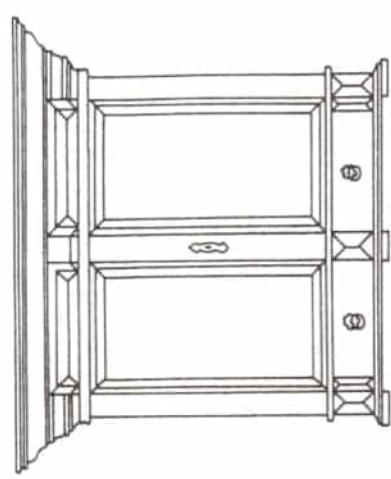
Wenn die Milch abgesahnt war, wurde die Sahne im Faß gekermt. Allmählich sammelte sich die Sahne und bildete Butter. Zurück blieb die Buttermilch, die sich abgesetzt hatte.

Pöckelfaß

Zur Aufbewahrung von gesalzenem Fleisch und Speck.

DIE GUTE STUBE (Nr. 14)

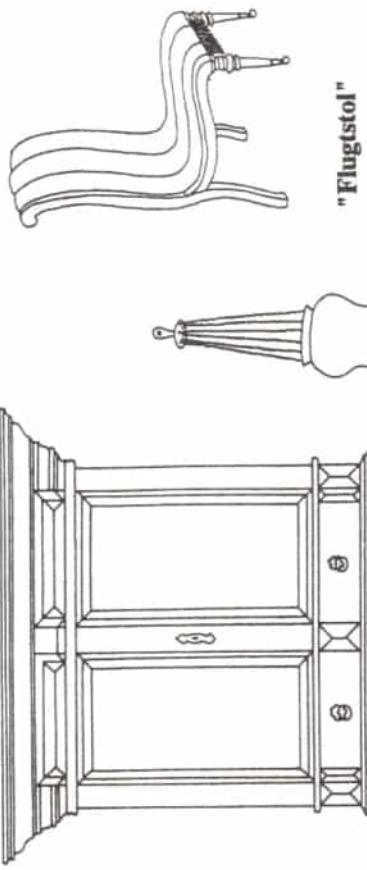
Die gute Stube ist das vornehmste Zimmer des Hofes, sie wurde nicht im Alltag benutzt, sondern nur an Feiertagen. Darüber hinaus wurde die gute Stube ursprünglich zur Aufbewahrung vom Leinen (Tisch- und Bettwäsche) und vom Textilien in Truhen und Schränken gebraucht. Zur Zeit des letzten Besitzers war die gute Stube eine Zeit als Knechtekammer eingerichtet, sie ist aber heute mit Möbeln, die hauptsächlich vom Ende des 19. Jahrhunderts und vom Anfang des 20. Jahrhunderts stammen, ausgestattet. Der große Kleiderschrank wurde in der letzten Hälfte des 18. Jahrhunderts gefertigt. Die Wohnkultur der Stadt mit Gardinen, Zierdecken und dem so genannten "Flugstol", Kommoden, Fotografien und dem vielen Nippes im damaligen Wilhelminischen Stil setzte sich allmählich auch auf dem Lande durch.



1 2

DER OFFENE KAMIN (Nr. 15)

Über dem offenen Kamin sieht man einen Balken, einen so genannten "Skorstenshammer", in welchem PBS - MLD - Ao 1880 eingeschnitten ist. Dieses ist eine Abkürzung von Poul Bendtsen und Maren LarsDatter, die 1800 den Hof erbauen ließen. (Sen = Sohn und Datter = Tochter). Vom offenen Kamin wurden sowohl der eingemauerte Waschkessel als auch der Zimmerofen und der Backofen beheizt. Auf der gemauerten Bank wurde das Essen gekocht. Auf diese Weise wurden viele Feuerfunktionen an einer Stelle im Hause vereinigt. Im offenen Kamin hängt eine Kaminschere. An ihr wurden die Töpfe aufgehängt. Durch die Kaminschere konnte man den Topf über dem Feuer senken oder heben und dadurch die Hitze einstellen. Der Backofen wurde dadurch aufgeheizt, daß die Männer ein Feuer von Zweigen und Brennholz im Ofen anlegten. Wenn das Feuer niedergebrannt war, wurden Asche und glühende Holzstücke durch einen Schaber und einen Besen entfernt.



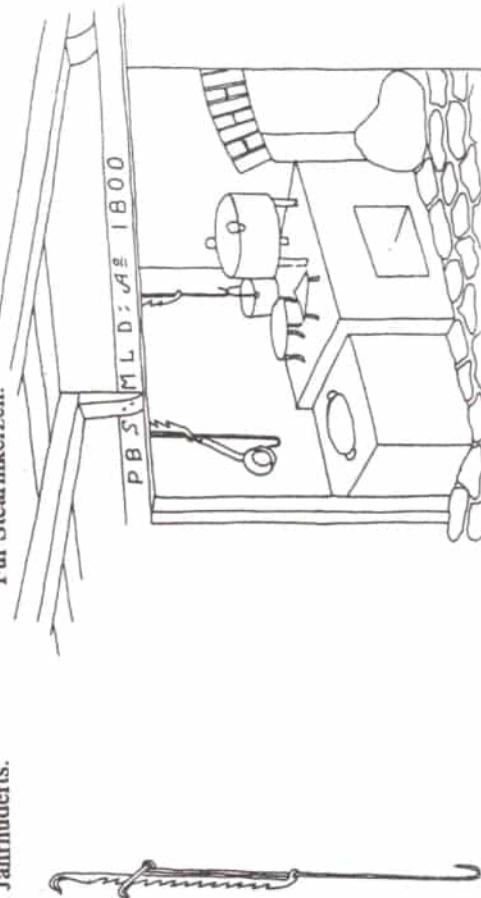
"Flugstol"

Kleiderschrank

Aus der letzten Hälfte
des 18. Jahrhunderts.

Hängelampe

Für Stearinkerzen.



3 4

Kaminschere

Zum Aufhängen eines
Topfes über dem Feuer
und zum Einstellen der Hitze.

Offener Kamin

Mit Herdbank für das Kochen,
Kaminscheren, Öffnung des Backofens
und Feueröffnung des ummauerten Waschkessels.

DER WIRTSCHAFTSRAUM (Nr. 16)

Der Wirtschaftsraum wirkte mit dem offenen Kamin zusammen als eine Art Küche, wo die groben Arbeiten ausgeführt wurden. Hier wurde Bier gebraut, es wurde auch geschlachtet, gebacken und Kleider gewaschen. Das Wasser wurde aus der Pumpe im Hofplatz geholt.

Im Wirtschaftsraum steht ein großer, ummauerter Kessel, der durch den offenen Kamin eingehiezt wurde. Im Kessel wurde das Wasser für das Bierbrauen, das Schlachten und das Kleiderwaschen aufgewärmt, und der Kessel wurde auch benutzt, wenn die Familie mit warmem Wasser gewaschen werden sollte. Hier steht auch die große Wäscherolle, auf der man die Bettwäsche und Tischdecken des Hofes rollte. Die Wäsche wurde um die Holzrollen gewickelt, und der Kasten wurde mit Steinen gefüllt und hin und her gezogen. Es war eine harte Arbeit, die Rolle zu bewegen.

REMISE (Nr. 17)

in der Remise stehen der feinste Wagen und der Pferdeschlitten des Hofes. Hier hängt auch der Fußsack Hans Hansens.

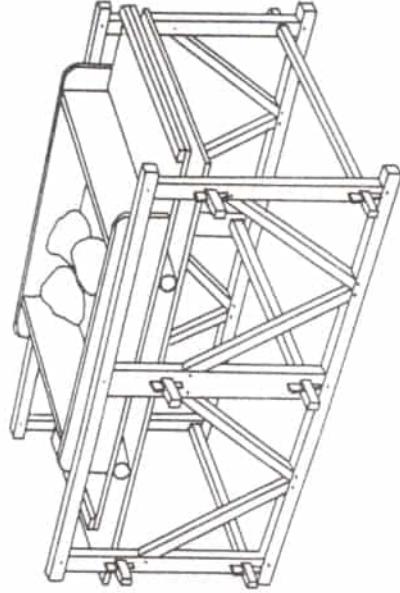


Brotspaten

Wurde zum Einschieben
der Brote in den Ofen benutzt.



Laufgewichtswaage

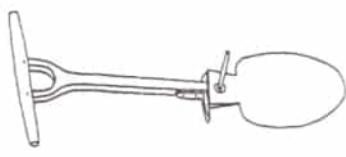


Kleines Bierfaß

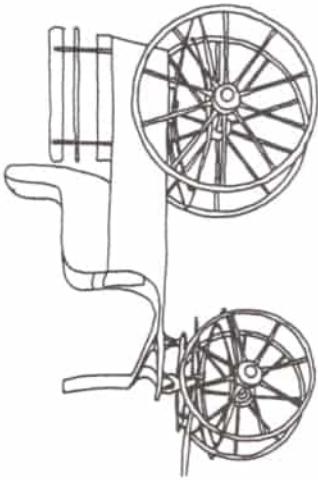
Kleines Bierfaß in dem man das Bier aufbewahrte wenn man auf dem Felde oder im Walde arbeitete. Das eine Loch ist ein Trinkloch, durch das andere wird Luft in das Faß eingeleitet.

Wäscherolle

Der Kasten war mit Steinen gefüllt



Torfspaten



Der feine Wagen

HÜHNERSTALL UND HÜHNERHOF

Im Hühnerhof sind jetzt Hühner der Rasse "Dänische Landrasse"

DER TORFRAUM (Nr. 21)

Torf war früher das sehr verbreitete Heizmaterial in den Zimmeröfen, im Backofen, im offenen Kamin und später im Herd und in den Kaminöfen. An der Wand gerade wenn man hereinkommt hängen verschiedene Torfgeräte.

DIE WERKSTATT (das so genannte "Huggehus") (Nr. 18)

Das "Huggehus" war die Werkstatt des Hofes. Es war mit einer Hobelbank, einer Säge und vielerlei Werkzeugen ausgestattet. In der Werkstat wurden viele Geräte des Hofes hergestellt und von den Männern des Hofes repariert.

Durch das Entfernen einer Holzverkleidung die gegen den Garten steht, schuf man Platz, um eigene Seile herzustellen.

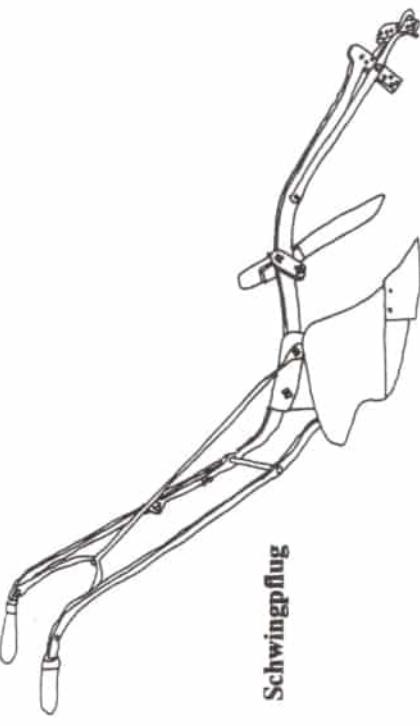
DAS MASCHINENHAUS (Nr. 19)

Im Maschinenhaus neben der Werkstatt steht der Mähbinder des Hofes. Der Mähbinder wurde von 2 – 3 Pferde gezogen und schnitt die Strohhalme mit den Körnern gerade über dem Boden ab und band die Halme in Garben zusammen

Früher war es Männerarbeit, das Getreide mit Sensen zu mähen, und es war die Arbeit der Frauen, die Strohhalme zusammen zu harken, und sie in Garben zu binden.

DER WAGENSCHUPPEN (Nr. 20)

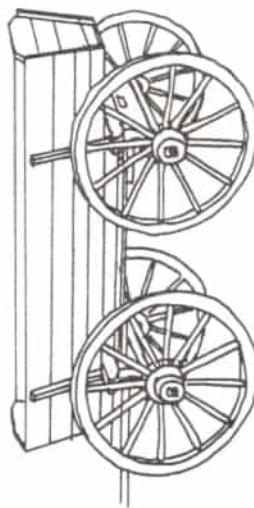
Im Wagenschuppen stehen die größeren Maschinen, z.B. die Dreschmaschine, der Arbeitswagen, die Trommel und der Traktor (ein Fordson), den Hans Hansen 1926 kaufte. Obwohl der Traktor allmählich in den 1920igern populär wurde, fand er doch erst am Ende der 50iger an, die Pferde im Wettbewerb zu verdrängen.



Schwingflug



Mistschneider



Arbeitswagen

Ungefedelter Wagen zur Fahrt mit Rüben, Dünger, Getreide u.a.m.



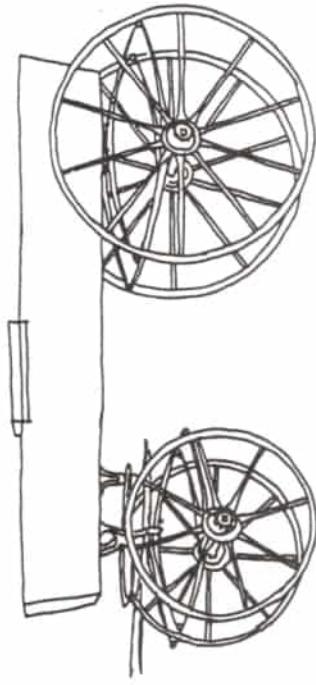
Heurechen

Wird von einem Pferd gezogen während ein Mann den Rechen mit zwei Griffen steuert.

WAGENEINSTELLPLATZ (Nr. 25)

Hier steht der Güllewagen des Hofes, ein Wagen mit einem langen Holzfaß. Der Urin der Haustiere ist die Gütte. Er wurde aus dem Stall in den Zementbehälter neben dem Misthaufen geleitet, und wurde später vom Güllewagen auf das Feld verteilt. Der Mist vom Misthaufen wurde mit einem Arbeitswagen aufs Feld gefahren und zerstreut.

Der Federwagen, der im Gegensatz zum steifen Arbeitswagen Federn hatte, wurde nur zur leichten Arbeitsfahrt und zu Fahrten in die Stadt u.a.m. benutzt.

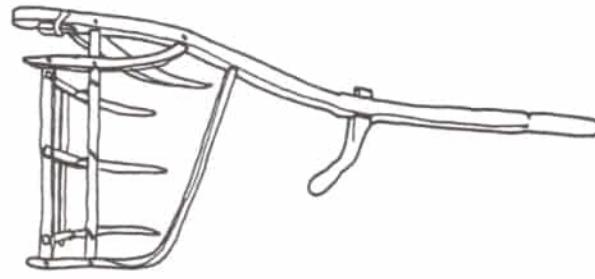


DIE SCHEUNE (Nr. 26)

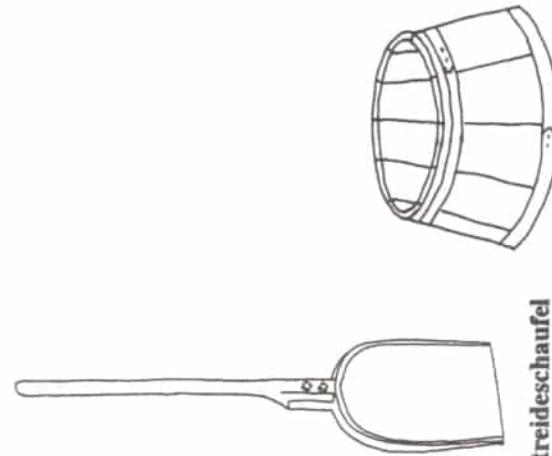
In der Scheune wurden die Feldfrüchte des Hofes aufbewahrt.

Auf dem Platz direkt außerhalb der Scheune stapelte man das ungedroschene Getreide auf. Im Laufe des Winters wurde das Getreide gedroschen, und das Stroh wurde auf den Speicher über dem Kuhstall hinaufgetragen. Bevor der Hof die Dreschmaschine bekam, wurde das Getreide durch Handkraft mit dem Dreschfliegel gedroschen.

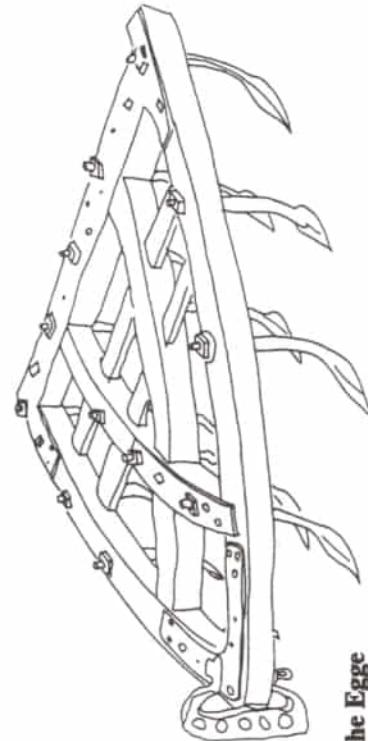
Die Maschine, die wie eine kleine Dreschmaschine aussieht, ist eine Reinigungsmaschine für das Getreide.



Federwagen
Ein leichter Wagen für Stadtffahrten u.a.m.



Scheffel
1 Scheffel = 1/8 Tonne.
1 Scheffel = 17,4 Ltr.



Schwedische Egge
Eine solche Egge wurde in der letzten Hälfte des 19. Jahrhunderts in ganz Dänemark eingeführt

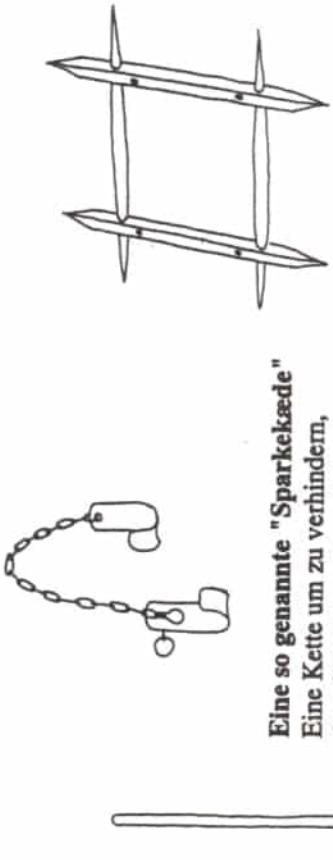
Ein so genanntes "Mejered"
Ein Gerät für die Getreideernüte.
Die langen Zähne sammeln die Strohhalme, damit sie sich leichter in Garben binden lassen.

DER KUHSTALL (Nr. 28)

Im Kuhstall standen sowohl Kühe als auch Jungvieh und Kälber. Der Stall ist der Teil des Hofes, der seit dem Erbauen 1800 am meisten umgebaut wurde. Der Stall ist mehrere Male vergrößert und umgebaut worden, und die ursprünglichen Fachwerkmauern sind durch einfaches Mauerwerk ersetzt worden.

Etwa um das Jahr 1950 wurde eine Melkmaschine im Stall installiert. Die Melkmaschine und die Eimer stehen direkt an der Tür im Stall. Über den Ständen befinden sich Rohre, die mit Schläuchen an den Melkeimer angeschlossen sind. Die Schläuche mit Saugnäpfen wurden auf die Euter der Kuh gestülpt, und durch den Unterdruck der Melkmaschine wurde die Milch in den Eimer gesaugt.

In modernen Stallanlagen wird die Milch durch Rohre in einen Kühltank gesaugt.



Eine so genannte "Sparkkekæde"

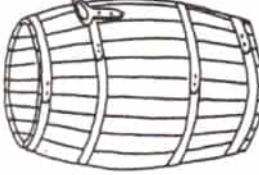
Eine Kette um zu verhindern,
daß die Kühe während des
Milkens nach hinten
ausschlagn.

Ein so genannte "Pattegrime"
Mit diesem Maulaufsatz konnten
die Kühe weder an die eigene
Milch kommen noch an den
Eutern der anderen Kühe
saugen

Rübenschneider

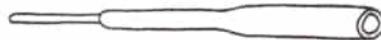


Milcheimer
Milcheimer mit Schemel oder
Milchschemeleimer.



Moorhufeisen

Wurde benutzt um Pferden
Medikamente zu geben



Pulverrohr

Wurde in Sumpfgebieten
und
Torfmooren angewendet.

Getreidefaß
Getreidemäß
 $\frac{1}{2}$ Tonne = 4 Scheffel.
1 Tonne = 139,1 Ltr.

DER PFERDESTALL (Nr. 29)

Im Pferdestall standen die Pferde, die die wichtigste Zugkraft des Hofes waren. Der Stall wurde in neuerer Zeit zu einem Speiseraum umgebaut, einige der Pferdestände und Krippen sind aber bewahrt. Im Raum an der Einfahrt, wo heute Toiletten eingerichtet sind, hing früher das Pferdegeschirr. Auf dem Boden über dem Pferdestall steht eine Häckselmaschine. Sie wurde dazu benutzt, das Stroh in kleine Stücke zu schneiden. Der Häcksel mit Körnern vermischt wurde den Pferden verfüttert.

DER GARTEN

Südlich des Wohnhauses liegt der ursprüngliche Garten mit den Änderungen der letzten knapp 200 Jahre. Der Garten südost des Wohnhauses ist aber ziemlich neu, da dieser Teil des Gartens durch den letzten Besitzer des Hofes, Hans Hansen, angelegt wurde. Dieser Teil des Gartens ist atypisch für die damaligen Gärten der Bauern, weil er mit Absicht als ein Stückchen künstlicher Natur geschaffen wurde, einer Natur mit mehreren, exotischen Bäumen, einem Hügel mit Blick über die Ostsee und einem kleinen Teich.

Grundriß des Gartens



Verzeichnis der ausgesuchten Bäume und Pflanzen des Gartens:

- A: Esche (*Fraxinus Exelsior*)
- B: Douglasfichte (*Pseudotsuga Menziesii/Taxifolia Douglassii*)
- C: Robinia (*Robinia Pseudoacacia*)
- D: Eberesche (*Sorbus Intermedia*)
- E: Dombusch (*Crataegus Laevigata*)
- F: Feldahorn (*Acer Campestre*)
- G: Buchsbaum (*Buxus Sempervirens*)
- H: Hosta
- I : Rhododendron
- K: Birnbaum (*Pyrus*)
- L: Zypresse (*Chamaecyparis Lawsoniana*)
- M1: Eibe (*Taxus Baccata*)
- M2: Eibe (*Taxus Cupidata*)
- N: Perückenbaum (*Cotinus Obovatus*)
- O: Tabakspfeifenbaum (*Aristolozia*)
- P: Polygonum
- Q: Kastanie (*Aesculus Hippocastanum*)
- R: Walnuß (*Juglans Regia*)
- S : Reihe von Haselnußbäumen (*Corylus Avellana*)
- 1 : Steinhügel mit Fahnenstange
- 2 : Ruine eines alten Eishauses

DIE KALKGRUBE

In der Kalkgrube, die westlich des Wagenschuppens liegt, wurde Kalk zur Renovierung und zum Tünchen der Gebäude gelöscht. Das Museum wird ebenso Kalk zum eigenen Verbrauch in der Kalkgrube löschen.

DER GEDENKSTEIN

Nordwestlich des Hofes wurde 1919 bei dem Gemeindehaus "Slotshøj" ein Gedenkstein zum Andenken an Hans Hermann Barfoed errichtet. Dieser half Ende des 18. Jahrhunderts den Bauern auf Møn, Freibauern zu werden.

Auf dem Stein steht:

Zum Andenken an
Hans Hermann Barfoed
Verwalter der Güter N2 und 3M.M.
Man nannte ihn den Engel Møns
weil er die Pachtbauern vereinigte
und ihnen am 19.9.1769 zur Befreiung und zum Selbsteigentum
verhalf
Bis zu seinem Tode 1787 verwaltete er diese Güter.
Die Erben der dankbaren Bauern
der 5. Generation auf dem Gut N3 errichteten
im Jahre 1919 diesen Gedenkstein.

Als das Gemeindehaus stillgelegt wurde, wurde der Gedenkstein zum "Museumsgården" gebracht.

SONDERAUSSTELLUNG

In diesen Räumen befinden sich wechselnde Ausstellungen, die verschiedenen Themen mit Anknüpfung an den "Museumsgården" zeigen.