

Gamle juleskikke på Gundsøegnen

Fortalt af Kathe Skov Larsen fra Østrup

Om slagtingen af julegrisen og tilberedningen af julemaden.

Slagteren var som regel en husmand fra omegnen, der havde det som bierhverv at gå rundt til gårdene og slagte for folk. En dygtig slagter var der rift om, så han måtte bestilles længe i forvejen, særlig ved juletid, hvor han havde højsæson. Han skulle kunne sin håndtering, vide at stikke grisen, så alt blodet løb af den, før den var helt død. Blodet skulle jo bruges til blodpølse.

Mens det var mandfolkenes opgave at hjælpe slagteren med at indfange og holde grisen, at skolde og skrabe den, så var det altid kvindernes arbejde at tage imod blodet. Som regel fik storepigen det hverv betroet. Hun skulle opfange blodstrålen i en træbøtte og samtidig røre hurtigt rundt med hånden eller en træslev, ellers løb det varme blod sammen i en klump, koagulerede, som kaldes, og så var det ubrugeligt. Senere blev der rørt byggryn i, og massen blev sat hen til næste dag.

Når grisen var skrabet, blev den hængt op på en stige med bagbenene opad og bugen fremad. Slagteren skar den op og fjernede alle indvoldene, der blev båret ind til kvinderne i bryggerset. Resten af slagtearbejdet var overladt dem at udføre. Imedens de gik i gang i køkkenregionerne, satte mandfolkene sig inde i stuen til frokostbordet. Måltidet var enkelt. Det bestod som regel af rugbrød med fedt, dertil spegesild, øl og nogle dramme, og så fortalte der ellers historier om forrige uheldige slagtinger. Jo flere dramme, jo værre historier!

Det første arbejde, kvinderne gik i gang med, var rensning af grisens tarme. Først blev indholdet skyllet ud, et nederdrægtigt ildelugtende arbejde, tarmene blev krænget, så vrangen vendte udad. Nu skulle slimen renses af tarmvæggene. Det foregik på følgende måde. Man lagde ærtehalm i en vidjekurv, kom de tømte tarme op i halmen, hældte lunkent vand over, og så måtte lillepigen - barbenet - op i baljen og trampe hurtigt op og ned i denne masse,

skiftevis med højre og venstre ben. Det var march på stedet og en effektiv måde at få dem rensat på, men som en gammel kone, der selv har prøvet det, fortalte: Det var en fæl fornemmelse, når tarmene slaskede een om benene.

Tilslidst blev de natten over lagt i koldt vand sammen med en urtevisk til at tage den sidste rest af ubehagelig lugt.

Næste dag lavede man så selve blodpølsen.

Blodmassen blev foruden grynene tilsat mel, mælk, krydderier, salt, sukker, hakket løg, fedtterninger og rosiner. Tarmene blev skåret i passende længder og fyldt 3/4 med pølsemassen. Til lukning brugte man pølsepinde, som var torne fra slåenbuske. Det var skik, hvis der var en gammel bedstefar på gården, så blev han sammen med børnene i god tid før slagtingen sendt ud for at samle mindst 100 af disse torne. Hjemme blev de afbarket, pudset pænt af, spidset og svedet i enderne, hvad der gjorde dem mere holdbare.

Pølserne kogte man i den store gruekedel i bryggerset. De skulle koges ved svag varme, ellers revnede de, og det gode indhold flød ud i vandet og gik tabt. Det var en kritisk stund, når blodpølsen kogte, og som sædvanlig i sådanne tilfælde var der knyttet bestemte skikke hertil. Blandt andet måtte man ikke tale sammen under kogningen eller nævne pølserne ved deres rette navn. Milten blev kogt sammen med dem, den kaldtes for "pølsepasseren" og skulle forhindre troldtøjet i at forgribe sig på dem. Man mente også, den beskyttede pølserne mod at koge itu.

Når pølserne var færdigkogt, steg de til vejrs og blev straks fisket op, lagt på store fade og holdt varme til om aftenen, hvor pølsegildet foregik. Det var en begivenhed, som alle på gårdene så hen til med stor forventning. Heri deltog alle gårdens hjælpere, gifte såvel som ugifte, naboer, slagtinge og venner. Der blev spist masser af blodpølser, der af de fleste blev regnet for en stor delikatesse. De blev nydt med sirup eller sukker til, og skyllet ned med øl eller brændevin. Der serveredes også medister, ribbensteg og anden kødmad. Dette pølsegilde var så at sige husmoderens årlige eksamen i madlavning, idet der var skarp konkurrence mellem husmødrene om, hvem der lavede den mest velsmagende blodpølse.

Gamle juleskikke på Gundsøegnen, - Julegrisen og julemaden

Egnshistorisk Nyt nr. 4 – 1988 – udgivet af Egnshistorisk Forening i Gundsø

Grisens hjerte, nyrer, lever og lunger blev kogt og hakket til finker, der var en daglig ret, især her på egnen, hvor der opfødtes mange svin, som bønderne kørte til København og solgte. Dog var Københavnerne kun interesserede i kroppene. Indmaden beholdt man selv, så der kunne serveres finker lige til påske. På dårlige madsteder kunne finkerne rækkes i det uendelige ved at komme andre madrester i dem. Man opbevarede dem i stenkrukker med et fedtlag over, vendte bunden i vejret på krukken og stillede den sådan på hylden i madkælderen, så kunne musene ikke komme til at æde af dem. Mus og rotter var der jo alle vegne på de gamle gårde. Henad foråret, når det blev varmere, kunne det hændes, at finkerne var noget ladede af mug, men man var ikke så kræsen, de gled ned alligevel.

De gode kødstykker blev stegt som flæskkesteg, de ringere hakket til spegepølser og medister, alt hakket i hånden med kniv. Kødhakkemaskinen kom først frem omkring 1890. Der skulle mange armkræfter til dette arbejde, derfor fik de somme tider hjælp af en af karlene.

Af svinehovedet lavede man sylte, som der blev spist meget af i juledagene. Den blev også uddelt som gave til de fattige og tiggerne.

Om det så var hjernen, kunne den bruges. Den blev brunet på stegepanden og serveret som ekstra lækkerbissen for husbonden, eller den blev brugt som vogns mørelse.

Endog galden fandt man anvendelse for. Galdesaften kunne bruges til at fjerne pletter på tøjet, velnok på grund af dens fedtopløselige evne. Men man brugte også at binde en snor om den og hængte den op i kostalden, hvor dens stærke lugt havde samme gode virkning som den gedebuk, man som regel havde



Udsnit af et xylografi (træsnit) fra 1883.

stående i stalden, idet man mente, at stanken fra bukken holdt den frygtede kvægsygdom kalvekastning borte.

Svineblæren blev tømt og pustet op og hængt til tørre i en loftsbjælke til senere brug. Der var i det hele taget ikke meget, som gik til spilde af grisen.