

Gamle juleskikke på Gundsøegnen

Fortalt af Kathe Skov Larsen fra Østrup

Julen er vel nok den af årets højtid-er, hvortil der helt fra gammel tid har knyttet sig flest traditioner, der kan være meget forskellige fra land til land, ja, fra egn til egn.

Lad os gå 100 år tilbage i tiden og høre lidt om, hvordan man fejrede jul på en af de gamle hedebogårde, der dengang var så mange af på vor egn, som jo hører til det område, man førhen benævnte som Hedeboegnen. Den afgrænsedes i vest af Roskilde fjord, i nord af Værebros å, i øst gik den ind omkring Hedehusene, og i syd strakte den sig ned til Havdrup og Skensved.

Der var mange arbejder, der skulle være tilendebragt, før man med god samvittighed kunne holde jul. Derfor begyndte man lang tid i forvejen, allerede i november måned.

Brygning af juleøllet var et af de første arbejder, man tog fat på. Hver gård bryggede sit eget øl, som der blev drukket mængder af daglig for bedre at få saltmaden til at glide ned. Men til jul bryggedes der en særlig tønne øl, som var stærkere og sødere end dagligøllet, fordi der kom mere malt i, også honning blev der tilsat. Denne juletønne tappede man af hver dag i hele julen. Det var kvindernes arbejde at brygge øl, et omstændeligt og anstrengende arbejde.

En meget vigtig juleforberedelse var slagtingen af julegrisen, - eller rettere grisene, for man slagtede som regel både 2 og 3 på en gang. Og det var vel og mærke ikke sådan nogle magre bacongrise, som forbrugerne forlanger i dag. Næh, - det var nogle ordentlige store krabater, omkring et år gamle, og som vejede henimod 400 pund. Det gjaldt jo om, at der var et godt lag spæk, som kunne smeltes af til fedt og smøres på de store rundtenomer rugbrød, der hver dag blev fortæret af gårdens mange beboere. Rugbrødene var de såkaldte lispundsbrød (16-pundsbrød) med dobbelt så store skiver som dem, vi kan købe i dag. Det var også nødvendigt med nogle gode stykker sul til at lægge i sulekarret i kælderen. En kraftig saltning var den ene-

ste opbevaringsmetode for flæsk og kød, som man kendte til dengang, - for uden røgning naturligvis.

Et andet helt uundværligt husdyr var fåret. Der blev om efteråret slagtet flere af dem. Kødets spist fersk eller røget, ulden bearbejdet til klæder, men det vigtigste var tællen fra fåret. Den lavede man nemlig lys af. I et land som Danmark, hvor der er så mange mørke og korte dage, var det meget vigtigt, at man havde en stor beholdning af lys. Af den fineste tælle blev der støbt julelys samt et specielt tregrenet lys til brug Helligtrekongersaften. Af den urene tælle lavede man nogle tynde, nobrede lys, der blev kaldt præse. De blev brugt ved det daglige arbejde, f.eks. når man gik i kælderen for at tappe øl, eller når de ældre skulle ud om aftenen i et lille ærinde. Derfor blev de omtalt som "Oldemors pesselys".

En af de sidste dage før jul foregik julebagningen i gårdens store bageovn, dog aldrig den 21. december, hvor solen vender sin bane, for da kunne det hændes, at brødene vendte sig i ovnen, - ja, at hele bagningen mislykkedes. Da det var en lang og besværlig proces at varme ovnen op, stod husmoderen og hendes piger op midt om natten for at starte bageriet.

Man bagte gerne til en måneds forbrug, mest rugbrød eller grovbrød, som det hed. Til daglig spistes der udelukkende grovbrød. Men til jul skulle der også bages en mængde sigtebrød, fintbrød, som der blev serveret i alle juledagene. Det var tillige skik, at gårdens tjenestefolk, gifte daglejere og husmænd fik hver et sigtebrød til jul. Det var en del af deres løn og kaldtes julerente. At der skulle bages mere end en ovnfuld, forstår man, når man hører, at der desuden uddeltes julerente til degn, klokker, skrædder, væver, smed, hjulmand, sadelmager, tømmer og gårdens høstmænd. Også vogterdrengen, der var ansat i sommerhalvåret til at passe de løsgående kreaturer, fik julerente. For husmændenes vedkommende bestod julerenten desuden af en halv snes pund flæsk.

Når rugbrøds- og sigtebrødsbagningen var overstået, kom turen til pebernødderne. De blev lavet af sigtebrødsdej tilsat honning og krydderier. Senere, da man begyndte at bruge hvedemel og bage hvedekager, blev de lavet af hvedemel. Disse pebernødder var meget populære hos børnene, som fik lov til at være med til at lave dem, og de fik også en god portion hver at

holde hus med. De blev bl.a. brugt som indsats i de forskellige spil, man morede sig med juleaften og resten af juletiden. De er i det hele taget en af de ældste og mest udbredte julegødt-er, der kendes. Også klejnerne, der blev kogt i usaltet fedt, er en gammel julesmåkage. Den kendes mest i Norden. Der findes f.eks. slet intet ord for den på tysk.

Endnu længere tilbage i tiden bagte man af rester af rugbrød et fladt brød, kaldet en kavring. De blev sat i ovnen, når den egentlige bagning var overstået. Ved eftervarmen tørrede de langsomt igennem. De kunne holde sig længe, et halvt år eller mere, men de var hårde at bide i. Man ved, at når kongen i 15-1600'erne forberedte krig, gik der bud til befalingsmændene på de forskellige borge, at de skulle give de omboende bønder besked på at bage kav- ringsbrød af så og så meget mel til proviant for soldaterne og flådens mandskab.

Lillejuleaftensdag bagtes mængder af æbleskiver, af mindst et par kilo mel, noget smeltet smør, mælk og æg. Alle på gården fik en portion at råde over til egen fortæring, men der blev også lillejuledagsaften sat store fade på bordet sammen med sylte, rødbeder og sigtebrød til fælles spisning. Desuden stod der altid et fad med æbleskiver parat til de gæster, der kom indenfor døren i julen. Ingen måtte bære julen ud, som mange sagde. Alle blev beværtet med en æbleskive, øl eller en snaps.

De sidste dage før jul kom der mange tiggere. Det var skik, at fattigfolk ved juletid gik rundt til egnens gårde og tiggede sul, som det blev kaldt. Der var megen fattigdom blandt folk dengang. Store børneflokkene med munden at mætte, ingen offentlige hjælpeinstitutioner at henvende sig til, man kunne kun håbe på privat godgørenhed, og den har jo altid været størst i julen.

Mens det hidtil var går- dens kvinder, der havde haft travlt med jule- forberedelserne, var det juleaf- tensdag mand-

folkenes tur til at tage fat. I stald- ene blev der muget ordentligt ud, gulvene fejjet, rensset og strøet med nyt sand. Der blev skåret hakkelse til hestene til flere dages forbrug. Køer- ne blev striglet og gnedet på tænder- ne med en blanding af sod og salt, det skulle give en god trivsel i det kom- mende år. Over stalddøren hængte man stål, og der blev tegnet et kors med kridt, så turde hekse og andet trold- tøj ikke gå ind ad døren og forgøre dyrene, så de blev syge og døde.

Henad aften fik alle kreaturer et godt måltid, og de blev overladt til sig selv indtil den næste morgen. Jule- nat fik dyrene mæle og talte sammen, derfor måtte ingen mennesker komme i stalden og forstyrre dem.

I stuehuset var der også gjort rent i alle kroge, strøet frisk sand på gulvene. Udenfor indgangsdøren, - ja, endda i hønsehuset, at hønsene også kunne fornemme, det var jul. I daglig- stuen var langbordet dækket med hvid dug, tallerken, kniv, gaffel og ske til hver person. Til daglig blev maden serveret på en bølgebrik på den bare bordplade.

Midt på bordet lagde man 3 sigtebrød ovenpå hinanden, de blev liggende der alle juledagene som symbol på, at der ikke måtte mangle mad i julen. På bordet blev ligeledes stillet to store messinglysestager. De havde til dag- lig deres plads på stolpeskabet, men i anledning af højtiden blev de flyt- tet ned på bordet. I hver af dem var sat et lys, der brændte under hele mål- tidet. Det ene var for husfaderen, det andet for husmoderen. Ingen af dem måt- te brænde ned før måltidet var afslut- tet, ellers ville vedkommende dø inden et år.

Når så endelig alt var i orden, porte og døre forsvarligt lukkede, vaskede man sig omhyggeligt og tog det pæne tøj på. Julebad, som man kender fra vore nordlige nabolande, hvor bad- stuen var almindeligt brugt, hø- rer man ikke meget om her i landet, men vi har vel alle hørt vendingen: Renlighed er en god ting, sagde kæl- lingen, hun vendte sær- ken juleaften.

Nytårsaften. Xylografi 1886



R. CHR. - December 1885.

Gamle juleskikke på Gundsøegnen

Egnshistorisk Nyt nr. 4 – 1986 – udgivet af Egnshistorisk Forening i Gundsø

I juleaftensmåltidet deltog alle gårdens medhjælpere med husbond og madmor for hver sin bordende. Denne ene aften fik kvinderne også lov at sidde med under måltidet, ellers stod de altid op og spiste. Man mente, det var mest praktisk, når de alligevel skulle gå fra og til under serveringen.

Maden bestod i mange år af klipfisk og risengrød. Senere gik man over til kødret som flæskesteg og ribbensteg, der til øl og et enkelt glas brændevin. Glasset gik på omgang kun til de voksne mænd i selskabet, aldrig til kvinderne.

Risengrøden bagefter blev serveret i store fade. Over grøden var strøet tykt med kanel og hvidt sukker, i midten smeltet smør, hullet ofte formet som et kors. Ved siden af grødfadene blev anbragt små skåle med sødet øl. Det kaldtes ørskovse, de havde form som en lille skål og havde en hank i den ene side.

Husfaderen skulle tage den første mundfuld af grøden, helst en lang skefuld, idet han først førte skeen rundt i fadet, det mentes at give lange aks på kornet næste høst. Og så langede alle til fadene med hver sin hornske. Det gjaldt om at stryge sin ske af på fadets kant, det var flovt at lave "kørevej" hen over bordet. Derfor var spisebordene meget smalle, så afstanden fra fad til mund blev så kort som mulig.

Juleaften var lænkehunden, der ellers stod tøjret om dagen ude ved indgangsporten, med inde i stuen, hvor den fik samme mad som menneskene, steg og grød. Man lagde mærke til, hvad den åd først. Var det stegen, blev karlen på gården først gift, var det grøden, blev pigen først gift.

Når alle var mætte, blev bordet ryddet og salmebøgerne og familiebiblen kom frem. Man gik ikke i kirke juleaften, men husbond læste juleevangeliet højt, alle sang derefter med på de gamle julesalmer.

I aftenens løb spillede de voksne mandfolk kort om en lille pengeindsats. De spillede skærvindsel eller sole. Børnene spillede femkort, gnav eller sidste stik om pebernødder.

Juletræ og julegaver kendte man ikke til. Først omkring år 1900 blev denne skik almindelig her på egnen. En mand fra Gerdrup har i sine erindringer

fortalt, at i hans barndomshjem omkring 1880 satte hans søster i en urtepotte med jord en træpind med to tændte tællepråse. Næste jul var det blevet til en grangren med fire lys på, men først senere et rigtigt lille grantræ.

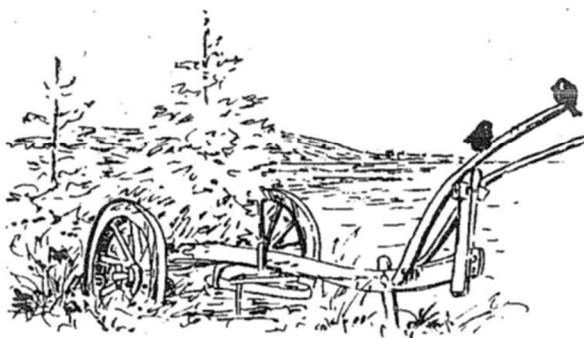
Aftenen sluttede med kvældsnavver: sigtebrød, sylte, saltmad, rødbeder, smør og ost og dertil øl. Bagefter slog man dugen op over maden, så var bordet dækket til næste morgen, hvor man spiste samme retter.

Endnu en vigtig ting måtte ikke forsvømmes, før man med god samvittighed kunne gå til ro juleaften. Der skulle sættes et stort fad grød op på loftet til julenissen, der formodedes at bo der.

Juledagsmorgen måtte ingen arbejde fastende, så blev man syg i årets løb. Derfor spiste man et par af sine æbleskiver, inden man gik i gang i stald eller køkken.

Om formiddagen gik de fleste i kirke, og om eftermiddagen havde tjenestefolkene fri, så de kunne gå hjem og besøge deres familie.

Kun det nødvendigeste arbejde måtte udføres i juledagene. Intet hjul måtte gå rundt, hverken på slibesten eller rok. Juledag måtte kvinderne ikke sy, så ville de få bulne fingre.



Harver og plove skulle være bragt i hus inden julenat, for da kom den evigt vandrende jøde, Ahasverus. Fandt han en plov på marken og satte sig til hvile på den, ville den forbandelse, der hvilede over ham, ramme ploven, og al den jord, der blev pløjet med den ville kun frembringe ukrudt.

Der måtte heller ikke vaskes storvask i julen, så skulle der klædes lig inden året var omme.

Gamle juleskikke på Gundsøegnen

Egnshistorisk Nyt nr. 4 – 1986 – udgivet af Egnshistorisk Forening i Gundsø

Det måtte gerne sne i julen, en hvid jul gav en grøn påske, sagde man, men julemørke gav sommertørke.

Dagene fra 2.juledag til nytår var julegildernes tid. Da samledes slægtninge og naboer til spisning, kortspil og dans. Mændene spillede kort, de unge dansede og legede forskellige sanglege, mens konerne gik op i øverste stuen, hvor de store lågkister stod, fulde af tøj, der ikke blev brugt til daglig, kisteklæder, kaldte man det. Men heri opbevarede man også vævede stoffer, linned med broderet hedebo-syning, knæduge og stolpeklæder. Al kvindernes flid med spinderok, nål og tråd gemtes her. Det blev alt sammen taget frem og beundret af gæsterne og der blev bidt mærke i, hvor meget beholdningen var vokset siden de sidst var på besøg.

Nytårsaften fejredes omtrent som juleaften med ekstra rengøring ude og inde, med dug på bordet og varm mad om aftenen, med salmesang og senere kortspil, men denne aften blev der tillige lavet nytårsløjer, især af børnene og de unge.

De gik rundt og slog potter på dørene, det var gamle lervarer, der alligevel var slidt og revnede i årets løb, eller man lavede spektakel med rumlepottes. De var lavet af svineblæren, der var spændt stramt ud over kanten på et lerfad. Midt i stak man en fjer eller et tagrør, trak op og ned med den, hvorved der fremkom en hul, klagen- de lyd.

Somme tider blev der byttet om på kreaturerne fra den ene mands stald til den anden, vogne og redskaber ligeså. Eller man lagde en halvdør over skorstshovedet, så røgen slog ud i køkkenet, når der blev tændt op i komfuret. De unge piger var interesseret i, om året ville bringe dem en frier. Det kunne de få besked om nytårsaften. De skrællede et æble i een lang skræl og kastede den bagud over skulderen. Når den ramte jorden, ville den danne bogstaverne i hans navn.

Helligtrekongersaften, den 5. januar var ikke så festlig som de andre høj-tider, aftensbordet var dog atter dækket med dug og denne aften stod der et tregrenet lys på bordet som symbol på den hellige treenighed. Somme tider flottede man sig med 9 lys, - altså 3 gange 3.

Dagen efter, helligtrekongersdag, gik der ofte fattige mænd og drenge rundt og sang viser og tiggede penge. Her på egnen boede omkring 1880 i fattighuset ved Kirkerup en original, der blev kaldt "Nolliken". Han havde en stor



familie at forsørge, gik ud og solgte hjemmelavede halm- og vidjekurve, men havde ord for at være noget doven. Helligtrekongersdag klædte han sig ud, tog en næsten hvid skjorte med påsyede kulørte bånd udenpå trøjen, på hovedet en høj gammel hat også med flagrende bånd. I den ene hånd en solid kæp for at holde hundene fra benene, i den anden en pengebøsse. Således udstyret hjemsøgte han egnens gårde. Straks han var kommet ind i stuen begyndte han sin sang.

Første vers lød:

Goddag, Goddag både mand og kvinde.
Husbond i huset med al hans gesinde.
De hellig tre konger så hjertens glad.
Fra hjemmet de drog til Bethlehems stad.

Når han havde fået en skilling, sang han:

Jeg takker så mangfoldig for gaven
så go.
Til jeg kommer igen, I formerer Eders bo.

Hvorefter han glad drog videre.

Dagen efter, den 7. januar, var Sct. Knuds dag, han kom og jagede julen ud, sagde man. Det var nu slut med alle de rare helligdage, hverdagene begyndte igen med deres slid og slæb.

Een tradition var endnu tilbage i forbindelse med jul og nytår. Ved første nymåne efter nytår gik man udenfor med noget i hånden, så ville man med sikkerhed ikke komme til at mangle hele det følgende år.

Det var måske en god ide i disse spare-tider at tage denne skik på igen.