

Juleskikke

GAMLE JULESKIKKE PÅ LANDET

fortalt af Käthe Skov Larsen,
Ådalsgården, Østrup.

Når bønderne i gamle dage samledes med deres husstand for at fejre julehøjtidene holdt de strengt på, at de skikke, de havde modtaget i arv fra deres slægt blev overholdt, og sådan var det også her på egnen.

Til de mange forberedelser før jul hørte julebagningen. Til daglig spiste man næsten udelukkende grovbrød, det vil sige rugbrød, store 12-punds brød, bagt i gårdens egen bageovn til en måneds forbrug. Men ved juletid bagte man desuden en mængde sigtebrød. Dels spiste man i juledagene mere "fintbrød", men det var tillige skik, at gårdens tjenestefolk og gifte husmænd fik hver et sigtebrød med hjem til deres familie. Det var en del af deres løn og kaldtes for julerente. At der skulle bages mere end en ovnfuld brød forstår man, når man hører, at der på en gård ved Gerdrup desuden blev uddelt julerente til degn, klokker, skrædder, væver, smed, hjulmand, sadelmager, glarmester, tømrer og høstmænd.

For husmændenes vedkommende bestod julerenten yderligere af et stykke fersk flæsk. Der blev på gårdene gerne slagtet to eller tre grise før jul. Ikke de magre små bacongrise vi producerer i dag, men nogle ordentlige krabater, der var omtrent et år gamle og vejede henimod 400 pund. Det gjaldt jo

om, at der blev nogle gode stykker "sul" at lægge i saltkarrene i kælderen. Det var den eneste opbevaringsmetode af kød og flæsk, man kendte til dengang.

Der blev også nogle store flæskesteger og ribbensteger til juledagene, hvor man så vidt muligt undgik det salte flæsk, der ellers var en fast middagsret resten af året.

Også på anden vis blev der gjort indhug i flæskebeholdningen. Det var nemlig skik og brug at fattigfolk ved juletid gik rundt på gårdene og "tiggede sul", som man kaldte det. Der var megen fattigdom dengang, mange børnerige familier med mange munde at mætte, ingen offentlige sociale institutioner at henvende sig til, man kunne kun håbe på privat godgørenhed og man vidste, at ved juletid nænnede ingen at afvise folk. Derfor kom der koner helt fra Sct. Jørgensbjerg ved Roskilde til Gundsølille for at tigge. Juleaftensdag gik konerne hjemmefra ganske tidligt om morgenen. De havde 2 hankekurve med, een på hver arm. I den ene kom der flæskestykker, i den anden grovbrød. Det gjaldt om at komme blandt de første til gårdene, da de uddelte portioner blev mindre op ad dagen, desuden skulle man jo gerne nå hjem inden aften. Når de trøttede koner på hjemvejen nåede galgebakken lidt uden for Roskilde, var deres ægtemænd gået dem i møde. De overtog nu de fyldte kurve og bar dem resten af vejen hjem.

Juletræ og julegaver kendte man ikke til for 100 år siden, derimod var det skik at alle fik en håndfuld pebernødder og nogle æbleskiver juleaften. Æbleskiverne spiste man til punsch, der serveredes denne

Gamle juleskikke på landet

Egnehistorisk Nyt nr. 21 - 1979 - udgives af Egnehistorisk Forening i Gundsø

aften, og pebernødderne spillede man kort om.

Lænkehunden fik juleaften samme mad som menneskene på gården, steg og risengrød. Man holdt nøje øje med, hvad hunden åd først. Var det grøden, sagde man at pigen på gården blev gift først. Var det stegen, blev karlen først gift.

Alt unødigt arbejde skulle undgås i juledagene, ingen hjul måtte gå rundt, hverken slibesten eller rokkehjul. Kvinderne måtte ikke sy, så fik de bulne fingre, sagde man.

Det var ikke skik at gå i kirke juleaften. Det gjorde man først juledag. Derimod sang man efter juleaftensmåltidet nogle salmer. En gammel mand her fra egnen har fortalt hvor stort et indtryk det gjorde på ham som barn, når han juleaften i forældrenes stue hørte folkene synge sammen. Det var gårdens 3 piger, 3 karle, 3 husmænd, røgteren, faderen, moderen og hans fire søskende. Det skete kun den ene gang om året, og det var for ham det mest højtidelige og betagende ved julen.



Forfatterinden HELEN STRANGE skriver i bogen: "I MØDRENE SPOR" fra 1945 om, hvordan man for 100 år siden anvendte kandis:

"Igennem en længere årrække fik man til kaffen kun et stykke kandis. Heraf var der to slags - lyst og mørkt. Den lyse var den hårdeste og drøjeste, så de sparsommeligste husmødre holdt sig mest til denne. Den mørke var mere sød og smeltede lettest og var som sådan mest eftertragtet af dem, som ikke skulle betale den. For at få kandisen knækket i passende småbidder havde man sukkertænger af jern, og kunne børn få en billing på en ærts størrelse, var de himmelglade.

Fra de første tider var man meget sparsom med sukkeret, og det håndte ikke så sjældent, at de ældre efter endt benyttelse af en sådan sukkerstump tog den ud af munden og lagde den på "sukkerfadet", og en anden kunne så senere gøre sig tilgode hermed.

Ingen var da forarget over den slags, men jo længere man kom frem i tiden, blev det dog de fleste usmageligt at sutte på en andens afdankede sukkerbidder."

Sukkertang

