

## Før jul

Jeg kan i dag se tilbage på juleforberedelserne som en meget travl tid, især for min bedstemor, for det var hende, der skulle klare alt inde i køkkenet og omkring slagtingerne. Hun havde ikke hjælp på nogen måde, og når vi slagtede blev det til et par lange dage for hende, men hun var en slider, der aldrig gav op.

Når vi skulle slagte grisen til jul, var det ikke en lille slank og mager gris som nu, for der skulle være noget fedt på. Derfor var det heller ikke nogen slagterigris, der måtte lade livet. Det var som regel en gylte, der ikke ville blive med grise, eller også var det en so, der havde haft grise et par gange, for her var der et dejligt lag fedt under sværen, og det var noget min bedstefar kunne lide.

Alle skulle meget tidligt op om morgenen på selve slagtedagen, for murgryden skulle fyldes med vand, og der skulle tændes op under den, så vandet kogte, når slagteren kom. Han havde meget travlt på den tid af året, og det skulle gå stærkt, hvis han skulle nå at slagte fire, fem, måske seks grise i løbet af dagen.

Han kom som regel allerede omkring klokken seks om morgenen, og snart lød der høje hyl, når de trak gylten eller soen ud af den lune stald og hen til vognporten, der var ryddet, og hvor slagtestokken stod parat. Det gik ikke altid lige let med at få dyret trukket hen til slagtestokken, og det var som regel svært at få løftet det tunge dyr op på stokken, så der måtte flere forsøg til, før det lykkedes. Mens et par mand, bedstefar og medhjælperen, holdt dyret, bandt slagteren begge forben og bagben sammen, så det var lettere at holde grisen, der heller ikke kunne løbe væk, hvis det uheldige skulle ske, at den fik vristet sig løs. Det skete kun en enkelt gang, at grisen faldt ned, men løbe kunne den ikke, så den blev hurtigt lempet op på slagtestokken igen.

Jeg fik som regel lov til at følge med i proceduren, indtil dyret lå på slagtestokken, men så fik jeg som mindre ordre på at gå ind, for jeg måtte ikke se, hvordan slagteren skærpede sin kniv på strygestålet, før han stak den i halsen på grisen.

Jeg turde ikke andet end at gå ind, men min nysgerrighed var naturligvis stor i den alder, og jeg fandt hurtigt ud af at gå ind i bryggerset, hvor jeg kunne kigge ud under gardinerne.

Da slagteren stak kniven i halsen på grisen, sprællede den og kæmpede for sit liv, så der skulle tages rigtig godt fat for at holde den på stokken, for en stor so kunne have rigtig mange kræfter. Alt imens væltede blodet ud af stiksåret, stod min bedstemor med en spand og samlede det i, mens hun rørte i det, så det ikke levrede. Hun så ikke særlig godt ud, da hun var færdig, for hun var oversmurt med blod på sin trøje. Det var selvfølgelig en eller anden gammel kasseret mandfolketrøje, hun havde fundet frem, så det gjorde ikke så meget, men det så meget dramatisk ud for mig, mens jeg endnu var ganske lille.

Når grisen først var død, skulle det gå stærkt med at dænge den over med det kogende vand, der blev båret i spande fra murgryden, mens slagteren skrabebede børsterne væk.

Det gik stærkt, for han havde mange års rutine i at klare den sag, og når grisen var fin og glat som en barnenumse, skulle den skæres op. Oppe i loftet var der sat et par kroge, og ved hjælp af en stok og et par reb, blev grisen hejst op på en sindrig måde, som jeg aldrig rigtig fandt ud. Så blev grisen skåret op, og bedstemor kom med den store zinkbalje, som hele indmaden blev puttet ned i, hvorefter grisen blev gjort helt klar til at blive delt i to halvdele med selve ryggen som en tredje del som et langt og tyndt stykke.

Der skulle den så hænge natten over, så den blev rigtig kold og modnet og klar til at blive skåret op i passende stykker. På selve slagtedagen blev tarmene rensset og indmaden gjort i stand, for der skulle laves både sylte, leverpostej, lungepølse, blodpølse, leverpølse og smeltes fedt, så der blev herlige fedtegrever, som smagte så dejligt til spegesilden. Der blev også lavet sildesalat, og til det købte bedstemor en kalveskank, for der blev aldrig slagtet kalve til jul - og meget sjældent den øvrige del af året, for de skulle sælges til slagteriet. Det meste af flæsket blev gjort klar til at blive saltet, for min bedstemor og andre husmødre havde ikke vore

moderne tiders køleskab eller dybfryser til rådighed. En stor træbalje udgjorde det for saltekar i bryggerset. Det var også her, krukkerne med smeltet fedt, der var dækket over med ister, så det lukkede tæt, blev sat ned sammen med blodpølsen og leverpølsen, for her var der koldt, så tingene kunne holde sig længe. Fedtet kunne holde sig hele vinteren, og pølsen til hen efter jul, for der blev lavet en god portion.

Min bedstemor var fantastisk god til at lave mad, for hun kunne altid få den til at smage, selv om hun ikke havde de mange forskellige ting til rådighed. Jeg har spist meget, meget flæsk gennem hele min barndom, men det blev aldrig kedeligt, for hun forstod at variere maden. Jeg har også spist meget, meget fedt flæsk, for det skulle det være, når min bedstefar skulle havde det kogt enten til hvidkål, til stuvet hvidkål, gule ærter eller brændesnude.

Bævreflæsk var ikke ligefrem min livret, men enten spiste man det, der kom på bordet, eller også gik man sulten fra det måltid. Det var lidt svært at fange an med det fede flæsk, men et lille stykke gled da ned, og ellers spiste jeg godt med kartofler og stuvning eller hvidkål, for det smagte godt - og bedstemor så med milde øjne på, at jeg måske snød lidt med bævreflæsket og kun tog et ganske lille stykke. Sådan var hun bare, min dejlige bedstemor.

## **Slagtefjerkræ**

Nærmere jul kom så den tid, hvor slagtefjerkræet skulle lade livet for at give lidt ekstra penge til at købe ind for til juledagene og til julegaver, og da der ofte skulle slagtes op mod 20 dejligt kornfede ænder og enkelte store gæs, begyndte dagen allerede omkring klokken fem om morgenen. ænderne skulle have rusket alle fjerene af, og det foregik i kostalden, hvor alle var med til at ruske. Det skulle gøres godt og grundigt, og der skulle passes på både fjer og dun, for de skulle tørres og rispes og bruges til at putte i sengedynerne. Hovedet blev hugget af ænderne, og halseskind blev trukket ud over halsen, hvor det blev bundet fast, så der ikke kom blod på fjerene, eller vi andre fik blod på tøjet, for

jeg fik naturligvis lov til at prøve at være med som helt lille - og siden var det bare en sur pligt.

Det var som regel klaret før morgensyslerne, og mens vi mandfolk gik i gang med at malke og sysle, varede det ikke længe før bedstemor havde morgenmaden klar, for hun skulle i gang med at skære de mange ænder op.

Alt krås blev omhyggeligt rensset, for det skulle der koges suppe på, og der var nu ikke noget så dejligt som at få lov til at slikke ændernes og gæssenes ben.

Det var ikke, fordi der var så meget på, men det smagte virkelig godt - og så bare det at få lov til at gnave af benet, så det flød omkring munden, var i det mindste lykken for mig. Suppen blev lavet sursød med rosiner, og der blev spist rigtig meget, når den kom på bordet, for det var ikke hverdagskost i et husmandshjem.

Halseskindene fra ænderne og gæssene blev brugt til at putte blodpølse i, og det var en virkelig lækkerbissen, som vi alle holdt meget af.

## **Småkager og øl**

Når slagtearbejdet og det, der fulgte med, var overstået, var det småkagerne, der stod for tur. Det var den næstsidste del af juleforberedelserne, og det foregik ret tæt på selve juleaften. Min bedstemor bagte jødekager, vaniljekranse, brune kager og kokuskranse og kogte klejner, og jeg fik som regel lov til at hjælpe til. I ubevogtede øjeblikke gled der en klump dej og halvvarme småkager i munden og ned gennem halsen. Hvis min bedstemor opdagede det, blev jeg sendt ud og hjælpe mandfolkene, så jeg passede som regel på, at gøre det, når hun var væk et øjeblik. Jeg husker, at jeg også puttede småkager i lommen for at have til bedre tider, når jeg kom ud, men det fik jeg ikke meget ud af, for de smuldrede i lommen, og lommeuld og småkager smagte nu ikke særlig godt sammen.

Småkagerne blev puttet i blikdåser, og så blev de lukket, så man ikke kunne komme til at åbne dem uden, at det blev opdaget, og det var kun de skæve og lidt brændte småkager, der kom på bordet før jul.

Der var ikke råd til at bage de store portioner småkager, men til gengæld blev der bagt både rugbrød og sigtebrød, og så blev der købt kommenskringler, når bageren kom. De skulle dels bruges til fyld i ænderne sammen med æbler, rosiner og svesker, og dels fik vi den som eftermad med varm mælk hældt over, og det smage dejligt, især hvis der kom lidt sukker og kanel over.

Der blev som regel noget rugmel til overs ved bagningen, og så blev der kogt rugmelsgrød, som blev serveret med sirup til, og det, der blev til overs, blev stegt på pandejernet og serveret som eftermad næste dag - en herlig spise, især hvis den havde en lidt sprød skorpe. Blodpølsen blev også stegt på pandejernet, og så fik vi syltetøj til en gang imellem, men som regel blev den spist uden noget til, for der var ikke så meget at slå til måls med, så der skulle spares.

Der var tradition for, at min bedstemor bryggede op til julen. Det foregik ude i bryggerset, hvor den store trævaskebalje blev gjort i stand til at rumme det øl, der kom ud af anstrengelserne. Det blev brygget på humle, der blev købt i en særlig pakke beregnet til det, og så blev der puttet gær i. Så blev baljen dækket over med et klæde og nogle gamle stortrøjer, så øllet fik fred og ro til at gære. Når den nødvendige tid var gået, og stortrøjer og klæde blev fjernet, var der steget masser af gær op, så det dækkede overfladen. Det skulle så skummes af, og derefter blev øllet hældt på flasker, der var gjort meget grundigt rene. Så blev de proppet til og stillet ned på et koldt sted i bryggerset, hvor øllet skulle stå og modne helt frem til jul, hvor der blev taget hul på det. Jeg prøvede at smage på det, men det var ikke noget, der faldt i min smag, for det var temmelig surt, men min bedstefar nærmest bællede det i sig, tørrede sig over sit hvalrosskæg og sagde: - Ah, det er vel nok dejligt.

Der blev brygget en stor portion, omkring et halvt hundrede flasker, så vidt jeg husker, så det rakte til langt ind i det nye år. Jo længere det stod, jo kraftigere blev det, og når vi nåede et godt stykke ind i januar, lød der af og til skarpe smæld om aftenen, når der var stille i stuen. Det var, når proppen ikke kunne holde til trykket og sprang ud af flaskehalsen, og så gjaldt om at drikke øllet, før det blev dårligt.

De allersidste forberedelser før jul var stegningen af flæskestegen og anden, og samtidig kogte bedstemor rødkålen, der blev smagt til med ribsgele og en lille klat smør. Der var nemlig smør i spisekammeret til jul, og det var ikke hverdagskost at smøre smør på brødet i et husmandshjem, selv om mælkekusken kunne få en kurv med bestilling på både smør og ost på mejeriet Brodal. Men der skulle spares, og det gik naturligvis fra mælkepengene, så det var margarine og det meget fedt fra grisen, der blev brugt på brødet.

## **Storvask og julebad**

Ind imellem de mange gøremål omkring juleforberedelserne skulle der også vaskes storvask, og det var ikke som i vore dage, hvor man bare putter tøjet i en vaskemaskine og går ind og laver en masse andet, mens tøjet bliver vasket.

Allerede tidligt om morgenen blev det beskidte tøj puttet i murgryden, og på landet var der virkelig tale om beskidt tøj. Så blev det puttet sæbe i vandet og tændt op under murgryden, og efter at tøjet havde kogt et godt stykke tid, kom det tunge arbejde med at gnide og gnutte tøjet op og ned på et vaskebræt for at få skidt af. Af og til var det nødvendigt at give særligt beskidt tøj en klat ekstra brun sæbe for at få skidt til at løsne sig. Det var hårdt arbejde og trak sveden frem på panden, og når denne første del af storvasken var overstået, var det et fast ritual, at bedstemor skulle ind og lave kaffe til at styrke sig på.

Så skulle tøjet skylles flere gange, og det foregik med koldt vand, så om vinteren kunne det være en barsk omgang og give meget kolde hænder, men de kendte jo ikke andet på den tid.

Det kunne godt være svært at få tøjet tørt, men med lidt tålmodighed lykkedes det da, og det var dejligt at trække i rent, nyvasket tøj efter julebadet, der foregik i den store træbalje, som også blev benyttet til at brygge øl i og mange andre ting. Det foregik ude i bryggerset, hvor en fyldt murgryde med kogende vand skulle strække til mig, der kom først til og blev sendt i seng efter

renselsesprocessen, hvorefter mine bedsteforældre tog deres julebad.

Det var dejligt at krybe i en seng med nyvasket betræk, for det duftede så dejligt af sæbe og frisk luft i en skøn blanding, så søvnen fik hurtigt overtaget. For det havde været en travl tid for mig nysgerrige knægt, der gerne skulle være med over alt, hvor der foregik noget. Hov, jeg har glemt at fortælle om, hvordan vi legede balancegang på brædder en af de sidste dage før jul, hvor vi alle blev sendt tidlig i seng om aftenen før, fordi bedstemor skulle fernisere gulvene. De blev vasket meget grundigt i sæbevand, og da de blev tørre, fik de en omgang fernis eller gulvlak, så de havde natten til at tørre i. Så blev der næste morgen lagt brædder på de steder, vi skulle færdes, så det hele blev rigtig gennemtørt og holdbart - og ve den, der trådte uden for og lavede ridser eller fodspor i lakken. Den dag spiste vi ude i køkkenet, selv om der var trangt, men fernisen skulle være helt gennemtørret, før vi fik lov til at komme ind i stuen igen.