

Jul i gamle tider

*Nu har vi jul igen,
og nu har vi jul igen,
og julen varer lige til Påske!*

Sådan sang man sine steder i julelegestuerne, og af ordene klinger jubelen over den store dejlige fest, der endnu i vor tid er den folkekæreste af årets fester, selvom den ikke længere er det, den en gang var her i Norden.

Efter høst skulle der endnu gå en tid med travlhed ude og inde, før festen kunne begynde, og forberedelserne hertil var i ældre tid større end nu om dage.

Oftentimes måtte man da, så snart det første læs rug var i lade, tærskelidt sæd og få kornet malet og bagt til brød, men selv om nødvendigheden ikke bød det, gjorde man det ofte alligevel; thi spændende var det, hvordan den nye rug ville falde ud i så henseende. Tærskningen fortsatte efteråret igennem til stadighed og i længere tid endda; thi optærsket fik man her i landet ikke før i februar eller marts. Ingen erindringer og ingen overleveringer taler om, om at optærskningen fandt sted før jul.

Efter høsten blev gæssene og svinene drevet ud på stubmarkerne, og der blev de snart godt fede. Fårene og kreaturerne behøvede nu ikke længere at stå tøjrede, de blev sluppet løse ude på græsmarkerne -

i "Ævre" -, hvor de blev store og fede. Nu kunne husmoderen få lejlighed til at lave det eftertragtede "Ævresmør", der kunne gemmes - og som navnlig brugtes ved særlige lejligheder.

I hjemmene var kvinderne efter Mikkelssdag, (29 september) ved siden af det øvrige arbejde, stadig travlt beskæftiget med kartning og spinden; thi alt " uldent " skulle være kartet og spundet inden jul.

FORBEREDELSE

Længe før jul måtte forberedelserne til festen begynde, da man selv slagtede, bryggede og bagte, selv om disse arbejder ikke i egentlig forstand var knyttede til julen. Man slagtede, bagte og bryggede også på andre tider af året, - men alligevel måtte man henimod årets slutning i høj grad tænke på den kommende fest.

SLAGTNING OG LYSESTØBNING

November måneds gamle navn er "slagtemåned". Når den har fået dette navn, hænger det dels sammen med at nu var slagtedyrene fede. Dels slagtede man med henblik på julefesten - og for at denne kunne fejres, som gammel skik bød, måtte sulekarene og "saltollen" være fyldte, og skinker,

pølser og flæskesider måtte være røgede. Slagtningen strakte sig dog også ind i december måned,

Slagtetiden medførte i de gamle bondehjem den særlige glæde, at man da for en gangs skyld kunne glæde sig ved at spise ferskt kød og kødsuppe, fedtegrever og finker.

Til slagtningen hørte også tillavningen af pølserne. Blodpølserne, "sortpølse" spistes gerne i tiden ind til jul. Ved pølse-tilvirkningen havde man brug for "pølsepinde", der forinden måtte være lavet i store mængder, hvilket påhvilede karlene og gårdens børn. De snittedes af knastfri brædestumper og måtte være lige og glatte samt spidse, og for at spidsen kunne blive rigtig god og fast, måtte den svides lidt i lyset.

Efter slagtningen holdtes pølsegilder, hvor retterne bestod af sorte pølser, derefter ribbensteg, og stegte medisterpølser. Blodpølsen dypedes i smeltet fedt og puddersukker - og i pølserne selv var der rigeligt med fedt og rosiner. Hertil drak man øl. Nogle steder skal ankeret endog være lagt op i stuen på en "ølbuk", så man herfra kunne tappe øllet direkte ned i kruset. Derpå spillede man kort, men kunne også tage sig "en svingom", og inden gæsterne drog hjem, spiste man varme finker fra panden med rugbrød til, hvorefter man fik kaffe med kandis. Efter fåreslagtningen kom lyse-støbningen, hvortil fåre- og oksetalgen benyttedes. Der blev da lavet en mængde lys, tykke til festbrug, tyndere til almindelig brug - og endelig de ganske tynde,

pråsene.

Til daglig brug nøjedes man i de gamle bondehjem gerne med den tarveligst mulige belysning. I stuen havde man en tranlampe over bordet og en standstage, "lyse-moder" til eet lys ved kvindernes arbejdsplads ved bilæggerovnen. De mere velhavende kunne dog i stedet for tranlampen have en indstillelig hængestage af træ eller jern til eet eller to lys over bordet.

Til festlige lejligheder og da ikke mindst i julen måtte man have rigtig tykke lys med væger af twist. Det var oftest lys, der støbtes i særlige forme, medens de fleste almindelige lys lavedes ved neddykning et større eller mindre antal gange i den varme, smeltede talg.

BAGNING

I god tid måtte man have kornet til møllen, for ikke at blive narret. Og man måtte tilmed i ældre tid selv sigte den malede sæd med håndsold over en stor, flad halmkurv, "sældeløb".

Man skulle blandt andet bage flere meget store flade, runde brød, der kaldtes "julekager". De var ofte på 12 - 18 pund stykket. Storpigen, der æltede dejgen (og dygtig måtte hun være, så talemåden kunne passe: "Man skal kende en pige ved et dejgtrug, ikke i en springdans", måtte til sig selv få så stort et brød, som hun kunne magte at "slå op" og det kunne blive på op til 24 pund.

Julekagen udmærkede sig ikke blot ved sin størrelse og sin runde, ret flade form, men også ved den dekoration, som man pyntede den