Sådan gjorde vi juleforberedelser og holdt jul, da mormor var barn

af Nora Olesen

Juleforberedelserne, i mit hjem på landet, begyndte, når julegrisen blev slagtet.

Hjemmeslagteren kom om morgenen. Han hentede sammen med min far julegrisen i stalden. Grisen fik et skud for panden med en boltpistol og blev derefter stukket med en kniv i halsen, så blodet kunne komme ud. Blodet blev hældt op i en stor lerkrukke og blandet med rugmel. For at blodet ikke skulle størkne, blev vi børn sat til at røre i krukken med korte mellemrum. Det foregik ude på brønddækslet ude foran bryggerset.

Grisen blev derefter lagt op i en stor træbalje med kogende vand, som var kogt i gruekedlen forinden. Når grisen var skrabet for børster, kom den op af karret, blev skåret op og indvoldene taget ud. Kroppet blev hængt op på en stige, lever og hjerte blev taget fra.

Dengang blev tarmene renset, og tyktarmen blev brugt til blodpølse, tyndtarmen til medisterpølse. Blæren blev skyllet og pustet op, små sten blev puttet i. Blæren blev senere snøret til og hængt til tørre på loftet ved skorstenen. Vi brugte den så senere til at ”skralle” med. Blodpølserne, med rosiner i, blev kogt i gruekedlen. Blodpølse smager godt, skåret i skiver, varmet på panden og med sirup til.

Grisekroppen blev på stigen sat ind i laden, med et lagen omkring, og sidst på dagen eller dagen efter, blev kroppen skåret op – til blandt andet flæskestege, slag til rullepølse og kød til at hakke, til frikadeller, medisterpølse og meget andet. Af lever og spæk blev der lavet leverpostej. Grisetæerne blev brugt til at koge suppe på til f. eks. Gule ærter. Grisehovedet blev kogt og lavet til sylte.

Dengang var der ikke køleskabe eller frysebokse i alle hjem. Vi var med i et fælles frysehus på en nabogård – det var et stort fremskridt. Vi cyklede derned med det indpakkede kød, og så kunne vi hente det efterhånden.

Hjemme lavede vi også konfekt. Det var havregrynskugler, flødekarameller og noget hjemmelavet marcipan (opvarmet margarine med mel og mandeldråber). Af småkager husker jeg, at vi altid bagte finsk brød, brunkager og medaljer (til at lægge sammen med flødeskum og så glasur på), schweizerbrød og pebernødder.

Den dag vi fik juleferie i skole i Ilsted, blev der holdt juletræsfest i skolens gymnastiksal for elever, forældre og søskende. Frederik Bruun kom i ugen før jul med et stort juletræ, som var fældet i Kommuneskoven. Han satte det i et vognhjul inde i gymnastiksalen, og nogle forældre pyntede træet med juleroser af crepepapir, flag, stearinlys og fehår. Fehåret skulle man ikke røre ved, for så fik man kløe på hænderne og i hovedet. På festaftenen kom så forældre og børn. Vi dansede omkring det store juletræ og legede sanglege. Alle børn fik en julepose med frugt og slik. Efter kaffebordet spillede de yngste børn julekomedie. Nogle år kom der en mand og spillede på harmonika til sanglege og lidt folkedans.

På selve juleaften fik vi altid andesteg (anden havde vi selv opdrættet), brunede kartofler, hvide kartofler, god sovs og rødkål. Til dessert ris á la mande med jordbær- eller kirsebærsovs. Mandelgaven var altid en marcipangris. Når det var en af os børn, der vandt grisen, gemte vi den så længe, at den var så tør, at vi ikke kunne spise den. Vi fik ikke så store julegaver. Jeg fik hjemmesyet dukketøj, hjemmesko eller en strikket bluse.

Efter 5. klasse blev jeg elev på Gørding Folke- og Realskole, som den hed dengang. Skoleinspektør Larsen Pedersen var meget interesseret i sang, og hvert år til jul (i fire år) sang jeg i julekor i kirken juleaften og juledag. Det var en stor oplevelse, selvom jeg skulle cykle i sne og kulde. Juledag cyklede min far som regel med.