

Barndoms minder fra Kjelstrup i Hillerslev Sogn.

Fortalt af *Kristiane Kristiansen.*

(Fortsat fra Aarvog 1932)

DET kneb de første Aar, Far og Mor var gift, ikke saa lidt med at faa Udkommet, og Far maatte gaa ud som Daglejer. Om Vinteren havde han Tærskelads og gik hjemmefra Kl. 5 om Morgenen og kom hjem Kl. 8 eller 9 Aften. Det fik han 14 Skilling for om Dagen. Til Julen købte Far 1 Td. Rug, der kostede 16 Kr., og da han var færdig med at tærskke, havde han tjent 14 Kr., og saa sagde Konen i Gaarden endda til Far: ”Det er en god Skilling at tjene.” Vort eget Korn skulde tærskes om Aftenen, naar han kom fra Arbejde. I 20 Aar gjorde min Far ogsaa Høsttjeneste i Østermøllegaard ved Thisted; han fik 28 Kr. for en Høst, og Høstkonen fik det samme. Om Foraaret gravede han Tørv i Kaastrup Kær; det var et strængt Arbejde. Tørvene blev taget op i Længder ved Hjælp af et langt Brædt beslaaet med et skarpslebent Jærn forneden. Mange Steder var Pyttene over 2 Alen dybe. Naar Stykkerne var trukket op og lagt paa Plads, blev Tørvene huggede ud med en krum Kniv. I vort Skifte var der 28 til 32 Tørvs Dybde, hvor det var dybest; men der var ogsaa Længder, hvor der kun var 10 til 14 Tørv. Tørveredskaberne var et Tørvebrædt, en Huggekniv og en Tørvekrat, en ombøjet Greb paa en 3 Alen lang Stage; den tjente til at sætte under Tørvestykkerne for at løfte dem op og for at holde dem paa Brædtet.

Naar vi skulde i Tørvekjær, skulde vi have Mad med til hele Dagen; alt blev læsset paa Trillebøren, Mad, Øl og Redskaber, og saa kørte vi, Far og et af Børnene, en hel Mil frem om Morgenen og samme Vej hjem igen om Aftenen. Far gravede, og vi Børn spredte Tørv; det var haadt ved Ryggen; jeg vilde gerne lægge mig ned mellem Stykkerne, naar det gjorde alt for ondt, men jeg var saa den dovne.

Otte Dage efter at Tørvene var gravede, skulde de rejses og otte Dage efter skrues, d. v. s. sættes i en rund Stak, der var spids for oven, og saa kunde de staa, til de var tørre, og til der blev Tid til at køre dem hjem. Vi fik dem gerne hjem en Søndag og fik saa en 2 a 3 Læs; der skulde laves god Middagsmad til Gaardmændene, der kørte dem, og saa skulde Far endda gøre 1 a 2 Dages Arbejde for den Tjeneste og saa helst være meget taknemlig. Til et Læs regnedes 100 Længder eller 1000 Stk. Tørv. Den Gang skulde der ogsaa leveres Skoletørv, vi skulde gerne levere 8 Snese Tørv ved Skolen, ligesom vi ogsaa skulde levere Tag til at tække Skole og Fattiggaard med, ialt omkring 2 Lispund. Af Fattigkorn leverede vi $\frac{3}{4}$ Skp. af forskellig Slags. Det skulde bringes til Fattiggaarden, og de, der fik Fattighjælp, maatte hente deres knapt tilmaalte Del der. Mange skulde gaa over

en halv Mil for at faa en kvart eller halv Skæppe Korn; det var mest Konerne, der hentede det, og de fra Hillerslev kom gerne forbi mit Hjem med deres lille Pose under Armen eller paa Ryggen.

Husmændene blev ogsaa tilsagt til at møde i Grusgraven for at fylde det Grus, som skulde køres paa Vejene, og Gaardmændene blev tilsagt til at køre det ud. Om Vinteren blev de ogsaa tilsagt om at møde og kaste Sne; det kaldtes at blive ”bojet”, og udeblev en Mand, kunde en anden lejes paa hans Regning.

Saa var der Præstetiende, som betaltes med Penge, og endelig Ofring i Kirken til Højtiderne og til Bryllup og Barnedaab. Til Højtiderne sendte Læreren Offersedler ud med Skolebørnene, en grøn til Præsten og en hvid til Degnen. Vi gik saa ud til Folk med dem. Der var Spænding i Skolen, naar de blev delt ud, det gjaldt om at faa saa mange Sedler at dele ud som muligt, endskønt vi var saamænd ikke velsete, naar vi kom med dem. Offerpengene blev pakkede ind i Sedlerne, og ved Ofringen lagdes den grønne paa Alteret til Præsten og den hvide i Degnens Stol; men Præsten fik mest.

I min Barndom havde Folk mange flere Kartoffler end nu, Gaardmændene havde tidt baade ti og tolv Agre med Kartoffler, og de blev brugt om Vinteren til at fodre Kreaturerne med. De fedede godt og blev særlig brugt til Fedekreaturer. Til Svinene blev der kogt Masser af Kartoffler, og havde man flere Svin, blev Kartofflerne kogt i Grukedlen, 3 a 4 Kedelfuld ad Gangen. De blev saa maset, mens de var varme, og sat i Tønder.

Husmændene gravede Kartoffler op paa Part. Hele Familien skulde med, og det gjaldt om at grave, mens Tid var. De fik som Regel hver 6. Skp. De fleste Steder fik de Eftermiddagskaffe fra Gaarden, og det var som Regel Konen selv, som kom ud i Marken med Kaffe og Sigtetmad.

Gulerødder havde Folk ogsaa flere af den Gang, og de blev ogsaa brugt til Røgt, derimod var Kaalrabi sjældne. Sidst i Maj eller først i Juni, naar Vejret var gunstig, skulde der plantes Hvidkaal og Kaalrabi. Planterne hentede vi enten i Hillerslev eller i Thisted. Kaalrabiplanter var ikke let at faa til at gro, og der maatte tit plantes om flere Gange. Der var enkelte Folk, som gav sig ud for at være særlig dygtige til at plante, og de plantede saa, hvor Folk ikke selv turde begynde paa saa vanskeligt et Stykke Arbejde, og skulde have mere i Dagløn end andre. De var nok dygtige til at plante, men Planterne var ogsaa dygtige til at gaa ud, og saa opdagede Folk, at de godt selv kunde plante; men nu saar Folk jo Kaalrabifrø.

Hjemme lavede vi Mask til vore to Køer; det var altid om Vinteren, for Kraftfoder kendtes ikke dengang. Lidt før Aften kom Far ind med en Løb fuld af Gulerødder, c. 3 Skpr., og naar saa Lyset var tændt, hjalp vi Børn ham med at skære dem i godt en Centimeter tykke Skiver; de blev saa blandede sammen med Korngrutning og Vand til det var tilpas tyk, og naar det saa kom i en let Gæring, var det færdig til Brug. En gammel Træsko blev lagt i Karret, og den brugte vi til at øse op med. Køerne fik Masken blandet i Hakkelsen. Vi lavede ogsaa Malt til Køerne af Havre, det gav ikke meget Mælk, men godt med Fløde. I nogle Aar var en Nabomand og Far fælles om at hente Mask fra Bryggeriet Carocksminde i Thisted. De hentede det hjem i et Kar paa en Trillebør to Gange om Ugen og skiftedes til at gøre Turen. Det var strængt at køre den godt $\frac{3}{4}$ Mil lange Vej, for det var mest paa Tolde (Agerrener) og Markveje, de maatte køre, men det var ogsaa kun om Sommeren, at de gjorde disse Ture.

Vi kernede selv vort Smør. Naar Flødebøtten var fuld af Fløde, blev den om Vinteren sat ind paa Kakkelovnen for at blive tilpas sur og varm, og saa blev den hældt i den opvarmede Kærne; var Fløden for kold, kom der varmt Vand i og saa lidt Salt.

Vi kærnedede med Stang. Det var sommetider umuligt at faa Smør, og vi maatte saa koge det af Fløden, men saadant Smør var ikke godt; det var som simeltet Smør, der er blevet stiv igen; men Kærnemælken var god, for Smørret kunde ikke koges helt af. Naar Smørret var taget op af Kærnen, blev det æltet 3 Gange og de to sidste Gange med Salt, og saa kom det i Rødgryden (Stenkrukken); naar den var fuld, blev der altid lavet et Kors ovenpaa med Smørskeen, og to pæne Smørblade (af Peberrod), som først var lagt i kold Vand, blev lagt oven paa Smørret for at holde det koldt, mens det blev baaret til Thisted, og det saa saa friskt ud.

Købmanden fik vort Smør, og vi fik Varer igen. Saa kom Mejeriet, og vi kom med fra Begyndelsen af, men Far og Mor maatte høre meget for det Mejeri og for det sølle Centrifugemælk, vi skulde sidde og slappe i. Sammen med Mejeriet kom Margarinen, men den første Margarine smagte ikke godt. Det var alletider Skik at slaa et Kors for alt, hvad der blev taget Hul paa, et Brød, en Ost, og altid blev der sagt: ”I Guds Navn”.

Som jeg har sagt, kneb det meget for mine Forældre i Begyndelsen at klare Udgifterne, hvorfor min Far blev Tækker, og det var han dygtig til. Om Vinteren lagde han Diger, og saa fik han Bestilling som Ligsynsmand for Skovsted, Kjelstrup og Brund. De var to Mænd om det, og for at syne Lig fik de 50 Øre hos en Husmand, 1 Kr. hos en Gaardmand, og for et Fattiglem fik de ogsaa 1 Kr.

Om Sommeren slog vi Hø paa Part i Kjølbysgaard Eng. Vi fik en Sjettepart og skulde saa foruden give 3 Kr. 75 Øre for et Læs Hø. Det var besværligt, at der

var saa langt, over en Mil; men vi maatte igen af Sted med Trillebøren, hvorpaa var læsset Høle, Rive, Slibesten og Mad til 5 eller 6 Dage. Saa længe vi slog Hø, boede vi om Natten hos min Moster i Kløv; hos hende fik vi ogsaa Øl, naar det, vi havde medbragt, slap op, ligesom vi ogsaa fik Mælk. Saa var det værre, naar Høet skulde stakkes, for saa gik vi hjem hver Aften, og det var en drøj Tur, naar det faldt i med Regnvejr. Far kunde fortælle saa meget om Ane Søe og om Gryden, hvori hun kogte Penge. En Dag kom en Mand, som skyldte hende Penge, op for at betale dem; saa sagde Ane Søe til ham, at de Penge kendte hun godt, for de var kogt i hendes Gryde i Gaar. Og det passede godt nok, for Dagen før havde Manden været paa Kjølbysgaard, og da havde han set Gryden og saa taget saa mange Penge af den, som han skyldte. Der var to Værelser paa Gaarden, som kaldtes ”Store Helvede” og ”Lille Helvede”, og i det sidste var Pengene kogte. Manden maatte nu love aldrig at fortælle til nogen, hvad han havde set, og saa slap han for Straf.

I gamle Dage, mens Havet gik over Kjølbysgaards Enge, var der ”Forkyllingsplads” for Skibe paa Bakken oven for Gaarden; da Kjølbysgaard blev bygget, fik den efter denne Plads sit Navn, men det var længe før Ane Søes Tid.

Der fortaltes, at naar den sjette Skorsten blev bygget paa Gaarden, saa skulde vi faa en stor Krig. Endnu ser jeg for mig det store Stuehus med 5 Skorstene og med Storkerede paa den midterste, den mægtig store Lade, som jeg var bange for, og jeg ser ud over Engene de løsgaaende Kreaturer og de duftende Høstakke, alt dette er et af mine skønneste Barndomsminde.

Jordemoderen havde Lov til at samle Mælk til Ost i hele hendes Distrikt. Et Par Dage før Mælken ønskedes, gik der Bud til Folk om at give Mælk, enten skulde det bringes til et bestemt Sted, hvor Osten, den saakaldte Jordemoderost, blev lavet, eller Jordemodermanden selv kørte fra Sted til Sted efter Mælken, og saa blev Osten lavet hjemme, og Vallen gemt i et Par store Kar til Grisene. Jeg tjente hos en Jordemor og var med ude efter Mælk. Vi kørte hjemmefra Kl. 3 eller 4 om Morgenen, alt som vi skulde langt hen; vi havde Hillerslev, Kaastrup, Skovsted, Kjelstrup, Brund og Hillerslev og Kaastrup Udmarker, Ballerum slap fri. I kan tro, at vor Mand kunde se, om vi fik sød eller skummet Mælk, og hvert Sted, vi fik Mælk, betalte vi med en ”Halvskillings-Kringle”, siger og skriver en Enøres Kringle. Vi havde dem med i en Kurv, og det var min Bestilling at sætte Tragten i Tønden og dele Kringler ud. Vi havde 14 store Ost, da vi var færdige; men dette maatte ingen vide.

Hvert Foraar og Efteraar gik Madammen omkring og samlede Uld, og hun fik ikke en Haandfuld af den daarlige Uld, som de fattige, nej, et halvt eller helt Pund af den gode Uld skulde Madammen have. Det

var store Sække Uld, der blev kørt til Thisted for at sælges, og jeg fik Paabud om ikke at fortælle det til nogen; jeg var dengang lige konfirmeret og fik i Løn for et Aar 32 Kr.

Samme Jordemoder troede paa Troldom; de havde en Datter, som ikke voksede efter at hun var fyldt 10 Aar; hun led af en Sygdom, jeg ikke kender Navnet paa, men hun kunde selv fortælle, hvorledes hun havde faaet den. Hun havde været en af de raskeste i Skolen, og saa pludselig en Dag, da hun gik over Broen ved Morup Mølle, kom Sygdommen over hende og forlod hende aldrig, og det var en Kone, som var Skyld i det. Gine, saaledes hed Pigen, var lille og tyk med hængende Hage og tykke Læber og talte altid, som om Tungen var alt for stor, men det skyldtes Sygdommen. Men ellers var det en god Pige, og Gine kunde fortælle mange Ting; hun fortalte saaledes om, at deres Nabo havde en Pige til Husholder, og hun krøb ind i deres Bagerovn og laa der den Dag, da Rendsborg Slaverne var brudt ud, og alle Mandfolkene derfor skulde møde ved Hovsør Havn for at passe paa Slaverne, som dog ikke kom.

I den Tid, jeg tjente ude, stod vi op om Vinteren Kl. 7 eller 7¹/₂. Kvinderne lagde Ild paa, malkede, gav Kalvene Mælk og kogte Davre, medens Mændene magede, gav Kreaturerne Davre og striglede Hestene. Naar alt var færdig, fik vi selv Mad, kogt Mælk med Rugbrødssopper i og med Rugbrød til, men ingen Smør. Kl. 12 fik vi Middagsmad (Ojen) og et Par Timer senere Kaffe med Knald til. Aftensmaden, som mest var varm Mad, fik vi Kl. 5¹/₂. Aftenen sluttede Kl. 9 med, at vi malkede, og Karlene røgtede Hestene af, og saa gik vi i Seng. Vi sad altid i samme Stue, baade Husbond og Tyende.

Om Sommeren maatte vi op Kl. 3¹/₂ eller 4. Dagen begyndte ligesom om Vinteren, kun at Kreaturerne var paa Græs, og at vi skulde have Gæssene ud. Vor Davre fik vi Kl. 6 og Frokost ved Nitiden. Om Aftenen, naar vi var færdige, fik vi Nætter, Mælk og Brød. I Hø og Høst fik vi varm Nætter; hveranden Aften var det varm Byggørød og opstuede Kartoffler med Kød i, og de andre Aftener kold Grød med varm Mælk og Kartoffler med Meldyppelse og stegt Flæsk. Det var ogsaa lange Dage, vi havde, tit fra Kl. 3¹/₂ om Morgenen til Kl. 10 a 11 om Aftenen og kun halvanden Times Middag; havde vi travlt, fik vi ingen Middagssøvn.

Lønnen var dengang ikke stor; vor Karl fik 180 Kr. og jeg 80 Kr. for et Aar. Til Fodtøj brugte vi mest Træsko, et Par Sko skulde vare længe. Vi gik tidt til Kirke med et pænt Forklæde paa, et strikket Klæde om Halsen og et Tørklæde paa Hovedet; paa Fødderne havde vi pæne Træsko, og saa syntes vi da selv, vi var pæne.

Cyklen kendtes ikke, og vi maatte altid gaa, kun til Marked i Thisted kørte vi med Heste, og Husbonden sørgede altid for, at Pigen kom til at køre. Ofte skiftedes Gaardmændene til at lade deres Karle køre;

vi var mest fire fra to Steder, og saa beholdt vi Befordringen i Thisted; men naar vi skulde hjem, var vi gerne alle dem, der kunde være paa Vognen, for det var jo ikke enhver Husbond, der sørgede for sine Folk. De Karle, som paa den Maade kom med os, gav Vin, som vi drak, medens vi kørte hjem; Flasken gik paa Omgang, og vi drak alle sammen af den. Saadan en Dag var vi alle i vort pæneste Tøj og havde vore Sko paa.

Om Sommeren samledes vi til Leg en Søndagften og om Vinteren var der nogle Baller, men ikke mange. Efter Jul, naar de gifte var færdige med at holde Gilde, kom de unges Tur, og vi blev indbudte en Aften mest til de Steder, hvor vor Husbonds kom; vi fik Kaffe, spillede Kort, mest Firekorts mis, og før vi gik hjem, spiste vi Smørrebrød; vi gik aldrig hjem før Midnat.

Alle Steder havde man hjemmebrygget Øl, til Jul og Paaske Godtøl, og til Høslet og Høst Gammeløl. Det sidste blev brygget om Efteraaret eller lige efter Jul. Der hvor jeg tjente, havde vi 12 Spande Gammeløl og brugte dertil 12 Skpr. Malt og to store Haandfulde Humle for hver Skp. Saasart vi havde den gamle Øltønde gjort ren og frisk, den var slem at faa frisk, blev der brygget saaledes, først 6 Skpr. Malt og 10 a 12 Dage efter igen 6 Skpr., alt dette Øl kom i samme Tønde. Det var kun det første Løb (en Spand af hver Skp.) af hver Bryg, der blev til Gammeløl, Resten af Brygget var daglig Øl. Naar Maltkarret var gjort færdig med Tagstraa, blev der af fire Straa lagt et Kors over, før Malten kom paa. Korset blev lagt, for at ingen Hekse skulde gøre Skade, saa at der ingen Øl kunde løbe fra Malten, det kunde ske ved, at der ikke blev lagt rigtig med Tag. Vi var altid saa optaget af vort Bryg; blot det vilde gære godt! Naar saa Gammeløllet var gæret og fyldt i Tønden, blev der lagt et Æg ned i den, og af dette Æg kunde der komme en Basilisk. Naar vi saa kom til Høslet og Høst, skulde vi unge alle de Steder hen i Byen, hvor de havde Gammeløl, for at smage paa det; det skete altid om Aftenen, for saa havde vi Natten for os. De stakkels Karle kunde faa dem en vældig Kæfert, og den sov de ikke væk paa en Nat; i Øllet fik vi tidt en Dram.

Det var Skik om Høsten, naar vi høstede det Korn, der stod nærmest ved Naboens Sted, at vi skulde ind og drikke Kaffe; det var Hønekaffe og var Betaling for, at Naboens Høns havde gaaet og traadt i vort Korn.

Om Efteraaret støbte vi ogsaa Lys, efter at vi Børn et Par Aftener havde knyttet Væger til Lys og sat dem paa Spid. Kærnen blev sat ned i en Løb, og der blev pakket Hø fast om den for at holde paa Varmen. I Kærnen kom der varmt Vand, og saa blev den fyldt med smeltet Tælle, som Vægerne blev dyppet i. I den nordlige Side af Stuen var lagt en Stige paa et Par Kasser, og her blev Lysene anbragte, medens Støbningen stod paa. Vi støbte ogsaa et Helligtrekongerslys med 3 Grene; det maatte vi dyppe saa tidt vi vilde, men da vi ikke lod det blive kold

mellem hver Dypning, fik vi det aldrig ret tykt. Naar Støbningen var forbi og Lysene lagt i Kasse, skulde vi allesammen have Fødderne vaskede i det varme Vand, som var i Kærnen, og det var Slutningen paa den Dag.

Vi havde ikke Lys nok til hele Aaret, men saa brugte vi en lille Bliklampe, der var sat paa en Stage. Den bestod af en rund Beholder, hvori der var sat en Prop med en Plade over; gennem Proppen var stukket et Blikrør, som Vægen var trukket igennem, den var af samme Garn, som vi brugte til Lys. Saa fik vi vor første rigtige Lampe, en Hængelampe, som Far og Mor kom hjem med fra Thisted, og den skulde straks prøves. Skærmen var formet som et dybt Fad, hvid underneden og smukt broncefارvet foroven, men hvordan Skærmen skulde vendes, ja det havde de glemte at spørge om; vendtes den hvide Side ned, kunde den pæne Broncefارve jo ikke ses, men Lampen lyste bedst, men de blev dog enige om, at den hvide Side skulde vende ned, og dette var ogsaa rigtigt. Da Lampen skulde tændes, saa skulde vi Børn gaa væk fra Bordet, det var da ikke let at vide, om den ikke kunde eksplodere. Naa, det gik godt, men det varede dog noget, før vi maatte bruge den til daglig.

Brødet var altid af hjemmelavet Mel. Vi brugte gerne at sende 3 Skp. Rug og 1 Skp. Byg til Mølle, og naar vi fik det hjem, skulde det sigtes gennem en stor rund Haarsigte paa *Sælden*, en firkantet Trækasse, og over den blev lagt en Stang paa skraa, og saa trak vi Børn Sigten frem og tilbage paa Stangen; det fine Mel gik saa gennem Sigten ned paa *Sælden*, og det brugtes til Sigtebrød; det var mørkt, men saftigt og godt. Det grovere Mel blev lagt til Rugbrød. Tidt kunde det nye Korn være vanskeligt at bage af, det afgang af, hvordan Rugen blev bjerget.

Naar vi brugte Gær til Rugbrød, skulde Dejgen staa i to Nætter. Først blev Dejgen lagt i varm Vand og æltet tilpas haard og stod saa Natten over; næste Dag skulde Dejgen æltes igen, og det var Slid. Vi smed Trøjen, og saa tog vi fat, for nu skulde den æltes saa sejt og fast, at den kunde slippe vore Hænder helt rene, men saa var den ogsaa god. Men mange Sveddraaber var der forinden faldet i Karret. Jeg kendte en Kone, om hvem der blev sagt, at hun kun havde rene Hænder, naar hun havde æltet Dejg; i en Storvask kunde hun ikke faa dem rene. Om Aftenen blev Dejgen æltet igen og slaet op i Brød, som blev sat fast sammen paa Køkkenbordet og klemt godt fast med Brædder, saa at de ikke skulde hæve sig til Siden, men løfte sig lige op i Løbet af Natten. Det gjaldt om at have høje, pæne Brød. Saa blev der endelig lagt Sigtedeje, som stod en Nat over; den hjemmelavede Mel er tung, og derfor blev der gerne set til Dejgen i Løbet af Natten.

Tidlig om Morgen blev der lagt Ild i den store, lermurede Ovn - Aaren¹) var af Mursten -, Tørvene blev lagt tilrette Dagen før, og det var en Kunst at

sætte dem saaledes sammen, at Flammerne kunde brænde op mellem alle Tørvene, ellers varmede Ilden ikke jævnt; der skulde laves to Huller til at tænde Ilden i. Vi brugte otte Snese Tørv til en Ildning. Naar Tørvene var tilpas brændte ned, blev Gløderne spredt over hele Ovnen og flere Tørv kastet ind, og der skulde passes paa, for Ovnen skulde være lige varm over det hele; værst var det at kende "Aaren", og mange lærte det aldrig. Naar saa "æ Sortman" var dreven af Ovnen, skulde Ilden rages ud og Ovnen fejles, før Brødet blev sat ind. Rugbrødene blev altid sat inderst og Sigtebrødene, 3 a 4 Stkr., yderst. Nu blev en Trædør sat for Ovnmundingen, og den blev holdt fast af en Stang, der stod paa skraa fra Gulvet mod Døren, og omkring Døren blev der klinet med Ler for at være tæt. Halvanden Time efter blev Døren taget fra og Sigtebrødene tagne ud, hvorimod Rugbrødene skulde staa i 6 Timer. Naar de kom ud, blev de gennemvadskede i koldt Vand, lagt paa Skamlen og dækkede godt til med Klæder. Samme Dag, som vi bagte, skulde vi for at nytte Ilden gerne enten brygge eller vadske.

Dengang som nu var dog Julebagningen det største og bedste vi Børn kendte, og ogsaa for de voksne var det en stor Dag. Det var en Mængde Brød, der blev bagt; jeg har været med til at begynde Kl. 3 om Morgenen og blive ved til Kl. 2 næste Nat. Først bagte vi Ægkager og Boller, flere Ovnfulde, saa bagte vi Sigtebrød, Julekage, Smaakager, Rugbrød. Formkage brugtes næsten ikke, men derimod Nødder, vi bagte tidt en hel Skæppe; allersidst skulde Bollerne "klives" og sættes i Ovnen for at bages haarde; de kaldtes "Kavringer", og naar de bagtes, skulde altid en vaage med, for de kunde let blive for brune og sprøde, og de maatte ikke gaa i Stykker. Det første Aar, jeg husker vor Julebagning hjemme, havde vi 22 Sigtebrød; vi maatte spise ene Sigtebrød om Julen, men naar den var forbi, maatte vi ikke faa saa meget til daglig før "Kyldenmisse", denne Dags Aften blev der taget Hul paa det sidste Sigtebrød, og da var det godt tørt.

Den første Forberedelse til Julens Højtid indtraf dog, naar vi skulde slagte Grisen, det var gerne sidst i November eller først i December. Det var som Barn med Skræk jeg saa hen til den Begivenhed, dels var jeg bange for Grisen, men mest for Slagteren, en gammel Tømmermand, der ogsaa lavede Ligkister.

Tidlig om Morgen blev der tændt under Grukedlen, Vandet skulde nemlig koge, naar Slagteren kom; Kl. 9 om Formiddagen kom saa Niels Tømmermand, og saa begyndte mine Kvaler, for det første han sagde var, at jeg skulde slagtes bagefter Grisen.

Efterat Frokosten med den fornødne Dram var sat til Livs, og efterat jeg igen havde faaet en Paamindelse om min Tur, hentedes Grisen. Under megen Mas og Hvinen blev den lagt paa Karret, og Niels stak den i Nakken med en lang Kniv. Naar saa Mor kom ind med Blodet, ja saa var der en, der krøb under

¹ Bunden af Ovnen.

Korsbordet, for nu kom de ind og skulde have Kaffe og en Dram til, og jeg vidste bestemt, at Slagteren spurgte efter mig. Naar saa denne Forfriskning var indtaget, blev Grisen skoldet, skrabt og hængt op i Laden, og saaledes gik det videre til Kl. 3, da Slagteren var færdig med sit Arbejde. Ved Afskeden sagde Niels til mig: ”Ja, den Gang slap Du, men næste Gang gør Du ikke.”

Nu blev der pillet Løg, stødt Peber og Allehaande, hakket Kød til Pølser, Flæsket blev skaaret fra, og anden Dagen efter spiste vi Blodpølse. Halvdelen af Grisen blev altid solgt. Far og Mor havde forinden Slagtingen været i Thisted for at love Flæsket væk, der var jo intet Slagteri dengang og vist faa Slagtere. Det kneb undertiden med at faa det afsat, og det kunde hænde, at Far maatte til Byen to Gange i den Anledning. Fattiggaarden var en god Køber, og dertil har Mor ogsaa solgt baade Æg og Kyllinger. Tredjedagen efter Slagtingen kørte Far og Mor af Sted med Flæskesiden paa Hjulbøren den $\frac{3}{4}$ Mil trælse Vej til Thisted. De første fire Aar, de var gift, fik de kun 4 Pund Flæsk om Aaret til dem selv, men saa slagtede de et Faar om Efteraaret. Der vankede mere Fisk dengang end nu. Vogne med Fisk kom lige fra Havet og kørte omkring til Folk. En sikker Regel var det saaledes, at der kom Fisk lige under Jul, dejlige, store Torsk, der kunde veje fra 14 til 18 Pund, og ogsaa Kuller. Der blev saa købt Fisk for hele Vinteren; den blev rensat og saltet, og vi havde ofte saltet Torsk til hen paa Sommeren.

Det meste af, hvad vi skulde bruge fra Thisted, kørte Far og Mor hjem paa Hjulbøren; enten skiftedes de til at køre eller ogsaa blev der gjort to Ender Reb fast i Børen, og saa trak Mor, og Far kørte. Der var Højtid, naar de kom hjem med vore Julesager, bare de ikke havde glemt noget, og bare de havde faaet nok. Mor fik altid en Julegave af Købmanden, og vi Børn fik et Kræmmerhus Brystsukker. Julegaver kendte vi ellers ikke.

Og saa kom Juleaften, der var Aarets største Fest. I mit Hjem skulde alt være i Orden til Højtiden, der maatte ingen Ting mangle. Alt i Huset skulde gøres rent, baade i Stald, Lade, Hønseshus, ja selv hos Grisen, hver Krog skulde være ren, hvert Dyr skulde

have et Ekstrafoder, hver Blomst skulde have Vand, og vi skulde pyntes allesammen.

Maden bestod Juleaften i mit Hjem af hvid Langkaal med kogt, saltet Flæsk, Ribben og Medisterpølse samt Smørrebrød, dertil fik vi Godtøl; en Skaal med varmt Øl, hvori var lagt en Kovring, gik rundt ved Bordet, og vi drak alle af samme Skaal, men vi Børn spiste da for meget saadan en Aften. Naar Mor var færdig i Køkkenet, spillede vi Kort: Mis og Drovkryl.²⁾

Det var ogsaa en Skik om Julen, at en Snaps skulde gaa rundt. I Snapsen blev lagt en Nød, og saa gjaldt det om at tage den op uden at faa noget af Brændevinen, og den, der ikke kunde det, skulde drikke hele Snapsen, men den kunde tidt gaa rundt til alle. Hen paa Aftenen fik vi Kaffe og Hvedebrød, og inden vi skulde i Seng Risengrød.

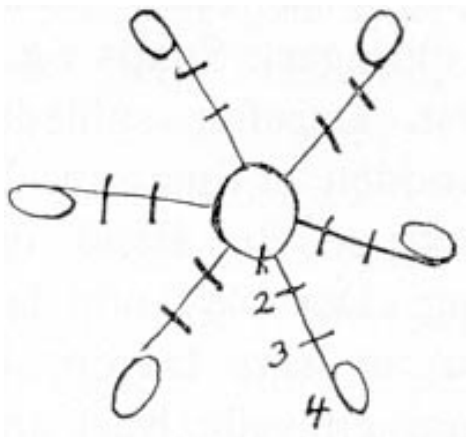
Saa kom Juledags Morgen, og da fik vi varmt Øl og kolde Risengrød, og anden Juledag, St. Stefansdag, fik vi kold, kogt Torsk med Sennopssovs og Sigtebrød samt varmt Øl. Hele Julen maatte vi spise Sigtebrød. Kødmadsfadet skulde være færdig til anden Juledag, og der skulde skæres Hul paa en ny Ost; den kaldtes Stefansosten og var som alt andet hjemmelavet, vi havde jo ingen Mejerier den Gang.

Paa Kødmadsfadet laa der et Stykke tykt, kogt Flæsk, som Sværen var trukket af, et Stykke Faarebov, et Stykke Kød-pølse, en Rullepølse, alt lagt paa et langt Fad, som blev sat ind paa Bordet; ogsaa Osten skulde hel ind.

Naboer og Venner, som kom paa Besøg i Julen, skulde alle spise varm Mad, Kaal med Kød og Flæsk, Ægkager, Kovringer, Snaps og Godtøl, Kødmadsfadet samt Smør og Ost. Derefter spilledes der Brus og man drak Kaffe, tog Nødden af Snapsen. Blev det sent, inden de gik, skulde de have en Bid Brød, og saaledes gik det til Helligtrekongersdag. Der blev ofte lavet Ballade Stefansaften, og det gjaldt om at have Dørene lukkede den Aften. Det var en Skam, naar en sølle Karl anden Juledag skulde ud og spørge efter sin ”Mogbor”.

Naar Julen var forbi, gik Resten af Vinteren i sin sædvanlige Gænge, tidlig op om Morgenen, spinde, karte, væve, malke og kærne, og sent i Seng.

(Historisk Årbog for Thisted amt 1933, side 331-344)



Drovkryl

²⁾ Drovkryl spilles saaledes: Paa Bordet tegnes med Kridt en Kredsen og for hver Spiller en Krøllestreg med to Tværstreger (se Tegningen); i Kredsen lægger hver Spiller en Nød. Nu spilles der almindelig Femkort, og for hvert Stik, man faar, flyttes en Nød en ”Streg”. ”Stregerne” er anvist ved Tal. Med det 5. Stik tager man Nødden hjem, og faar man videre i Spillet flere Stik, fortsættes paa en af Medspillernes Krøllestreger; saaledes spilles der videre, indtil der ikke er flere Nødder, hvorefter Indsatsen fornyes.