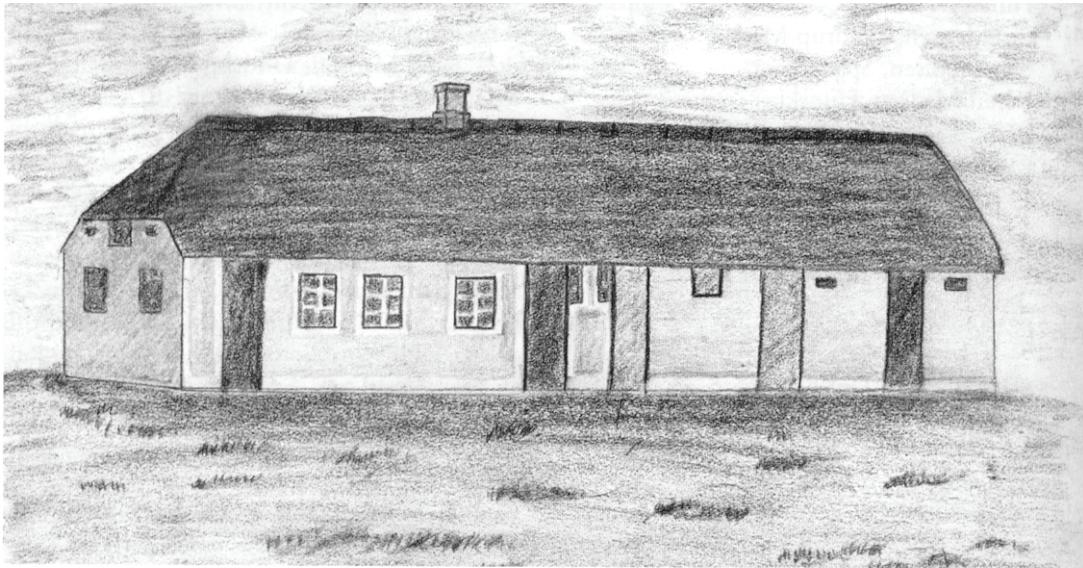


Jul i den gamle strandfogedgård i Lyngby

Af Knud M Nielsen, Vestervig



Min bedstefar, Johan Christian Madsen Nielsen, blev født i dette hus den 14. juni 1868.

Huset blev bygget af hans far, Mads Nielsen i 1864.

I dette hus blev det første barn i Lyngby født, nemlig min grandonkel Martius Madsen Nielsen.

Nu er det snart jul igen, og især ved juletid kommer man til at tænke tilbage på julen, som den var i ens barndom, og ikke mindst på hvad ens forældre eller bedsteforældre har fortalt om, hvordan deres jul gik for sig.

Det var meget forskelligt fra hvordan den former sig nu om stunder. Nu er det et ræs uden lige, men det er ikke til at stoppe, selv om man hvert år beslutter, at næste år skal blive på et mere beskedent plan. Jeg kan huske, at de gamle blev forargede over, at der i forretningerne dukkede julenisser op allerede i november måned.

Ak ja, det var dengang, nu ser man dem allerede i oktober eller endnu før. Vi når vel derhen, at det ikke kan betale sig at fjerne julepynten, da de alligevel snart er ved tiden, hvor det skal op igen.

Det er synd og skam, ikke mindst for børnene, der nu som dengang glæder sig til julen, men de kan ikke holde gejsten vedlige sålænge, og især de mindste forestiller sig noget helt eventyrligt, ja nærmest som trylleri, og når så juleaften kommer, og maden er spist, gaverne flæt op og træet brændt ned, føler mange en vis tomhed og skuffelse, - herregud, var det ikke andet der var lagt op til i et par måneder.

Jul i svundne dage

Mit barndomshjem var i Lyngby, og jeg husker mange dejlige juleaftener, og vi skulle underholde os selv, der var ikke et fjernsyn at sidde og kigge på senere på aftenen, men det gik let med underholdningen, - vi lyttede mens træet brændte ned, til bedstefars samt mine forældres fortællinger om netop deres jul. I deres tid foregik det på en hel anden og beskeden måde end det gjorde i min barndom, men juleglæden, hyggen og forventningen var bestemt ikke mindre. Det er nemlig ikke noget der afgøres af økonomi, eller af hvor mange penge der ofres på det, og heldigvis for det. I mit hjem blev der kun bedt bordbøn juleaften og nytårsaften, og alene det gjorde disse aftener til noget særligt, og inden sengetid læste min mor juleevangeliet, og så var juleaften slut.

Jul i den gamle strandfogedgård

Min far fortalte, at i hans hjem var juletræ og julegaver noget helt ukendt, men alligevel glæddee såvel børn som voksne sig til jul og længtes efter den. De fik allerede en mindelse om den forestående højtid om efteråret, når der slagtedes får, for så skulle der støbes lys af talgen. Børnene hjalp til med at dyppe vægen ned i talgen, til lysene fik den ønskede tykkelse, og de pæneste af dem blev pakket ned og gemt til julen



Fra venstre: Chr. Madsen Nielsen, Else Madsen Nielsen, Alfred Madsen Nielsen og Chr. Iversen.

og de mange helligdage, som sluttede med Hellig tre Kongersaften den 5. januar. Den aften blev fejret næsten som juleaften, og der var tændt et stort hjemmestøbt lys med tre arme, og når det var brændt ned, var julen forbi.

I nogle egne brugte man at indstøbe lidt sortkrudt i lyset, hvor armene mødtes, og når så det blev antændt var festlighederne forbi, men det brugtes så vidt jeg ved ikke i Lyngby.

I hjemmet levede de af fiskeri, men havde desuden lidt landbrug med et par køer, mange får, høns, ænder og duer samt naturligvis den uundværlige julegris. Desuden havde min bedstefar to heste. Således var det i de fleste hjem i Lyngby, bortset fra, at der kun var to andre der også havde heste.

I hjemmet kærnede de selv deres smør, og det mælk der blev tilovers blev solgt for nogle få ører pr. pot til dem som ingen køer havde. Sommetider lavede de også ost, men det var synd at sige, ”at det smajt godt”, som far udtrykte det. Først i december blev der brygget øl. Malten malede de selv på en håndkværn, og børnene fyldte øllet på flasker. Der blev bagt finbrød, grovbrød og pebernødder. I den store murede skorsten, som blev varmet op ved at fyre med lyng. Det var et stort arbejde, også at ordne dejen, især til rugbrød, men det var umagen værd, for brødet smagte godt og holdt sig frisk længe. Nødderne lavede børnene selv, og af finbrødsdejen fik de lov til at fremstille en ”Wak”, det var en mere eller mindre vellignende

figur af en and, og den blev bagt sammen med pebernødderne. Et par dage før jul blev grisens slagtet, og alle var kede af at deres gode ven måtte lade livet, men trods sorgen glædedes de dog ved at tænke på alle de gode sager, de ville blive opvartet med i julen. Dengang var det ikke ret tit, at der blev serveret fersk kød, og omkørende slagtere kendtes ikke. Kødet blev derfor saltet og røget det meste af det.

Af blodet blev der lavet ”swotpøls”, som blev kogt i den store gruekedel. De smagte godt sålænge de var nye, men efter en fjortendagstid eller mere var det så som så med velsmagten, og der begyndte at komme mug på dem, men så blev de stegt på panden og serveret med sirup til, og så gled det ned.

Alt på grisens som kunne spises blev brugt, også tryne og ører. Blæren fik børnene, og efter at den var tilstrækkelig gnedet mod en mur eller mumlet mellem to sten, blev den pustet op og tørret, og når der så blev hældt en halv snes hagl i den, var den et udmaerket stykke legetøj.

Køkkenbordet og gulvene var hvidskurede, og til jul fik de en ekstra omgang med halm visk og sand, og til dagligstuebordet blev der hvert år købt en ny voksdug. Den lille og eneste petroleumslampe blev bronzeret, bilæggerovnen sværtet og messingknapperne på den pudset.

Også stalden fik en ekstra omgang af kosten, og den blev strøet med havsand. Dyrene fik også ekstra forplejning og der blev skåret hakkelse til flere dages forbrug dagen før juleaften. Når alt



Ca. 1918 - Chr. Madsen Nielsen klar til at hente Prinsesse af Bourbon de Parma (datter af Prins Valdemar).

det var ordnet, kunne de selv fejre deres juleaften.

Den aften spiste de stuvet hvidkål, flæsk og medisterpølse, risengrød eller byggrød, lavet af hele gryn og sødet. Der blev læst bordbøn og sunget julesalmer.

Hen på aftenen, når julemaden forlængst var fortæret, samlede alle børn i byen og gik rundt og sang julen ind ved de forskellige hjem. - Der var jo intet juletræ som der skulle danses om eller gaver som skulle pakkes ud, så de brugte altid det med at synde udenfor folks vinduer. Når der så blev banket på ruden indefra betød det "kom ind", og de blev så budt på kager eller et æble sommetider, som var gemt hen til julen. Ofte smagte de af naftalin, men det tog børnene ikke så nøje. Åbler var ikke hverdagskost i Lyngby. Enkelte steder, hvor de havde bistader, blev de budt på et lille glas hjemmelavet mjød.

Juleaften måtte børnene være længe oppe og fik derfor julenadver, som bestod af saltet torsk eller kuller samt varmt øl. Jeg har læst et eller andet sted, at der var så fattigt i Lyngby, at de som mad juleaften måtte nøjes med saltet havmåge, men det må være en journalistisk skrøne. De var nok fattige på penge, men mad var der nok af, ingen er nogensinde gået sultne i seng, heller ikke til hverdag. De havde jo fisk nok samt al den mad landbruget gav af sig, og de fleste gik på jagt, og vildt var der masser af. Harer, vildgæs og ænder er en udmærket spise. Det er havmåger bestemt også. Jeg har spist det

mange gange, og det var bestemt ikke af nød, men fordi de smagte godt, når de var tilberedt på den rigtige måde, så smagte de lige så godt som vildgæs.

Inden børnene skulle i seng fornøjede de sig med at spille "Dam", "Ludo" eller "Nødder i Hænd" om pebernødder. Nødderne var fordelt ligeligt mellem børnene, som havde dem i hver sin nøddepose, som de selv havde lavet af gamle klude. Det var vigtigt med en sådan pose, da de jo også spillede om pebernødder i andre hjem i halvhelligdagene. Spillet gik på skift og foregik på den måde, at man tog et ukendt antal nødder i hånden, og modparten skulle så gætte, hvor mange der var. Gættedes det rigtige antal fik vedkommende nødderne, ellers skulle han eller hun af med forskellen.

Julemorgen fik de mellemmadder på sengen af et finbrød, hvori der var indbagt en stor fed saltet ål, og dertil varm mælk. Senere på dagen gik alle så til kirke. Således blev julen forberedt og fejret i de fleste hjem i Lyngby. Lidt forskelligt var det i de hjem som ikke havde landbrug, men næsten alle havde en gris at slagte til jul, og var der enkelte der ikke havde, blev vedkommende, både mand og kone, bedt om at hjælpe til med slagtningen de forskellige steder, og de fik så mælk, flæsk, fedt, pølse og æg med hjem som tak for hjælpen, så, de var også velforsynede.

De eneste julegodter der var i min fars hjem var de omtalte pebernødder, og det må have

været en tvivlsom fornøjelse ved nytårstide at spise de nødder, der havde indgået i spillet en ugestid eller mere gennem mange svedige hænder.

Min far fortalte, at hos hans bedsteforældre, Maren og Mads Nielsen, som var mellem de første tilflytterfamilier i 1864, havde de ikke komfur. Maden blev lavet på et muret ildsted med åben skorsten ovenover. Oppe i skorstenen hang ting til røgning. De blev anbragt i skorstenen gennem en jernlem oppe fra loftet. Den store gryde hang i en jernkæde over ilden, mens de mindre stod på treben i ilden eller gløderne. Der blev fyret med lyng, hedetørv, strandingstømmer og hvad de ellers havde. De har forhåbentlig haft grydelåg, men jeg tror det næppe, og lidt sod i maden skadede vel ikke, og det gav i det mindste kulør.

I min mors barndomshjem forløb julen stort set som beskrevet her, dog med en enkelt undtagelse:

Julegaven

Et år fik hun og hendes mange søskende en fælles julegave. Det var en lille porcelænsfigur, - en høne som lå på reden og rugede. Børnene kunne ikke blive træt af, at løfte hønen op og kigge på de fire små porcelænsæg den rugede på. Ja, det var mere beskedent dengang, det skulle man lige give en hel søskendeflok nu om stunder, det ville ikke gå stille af.

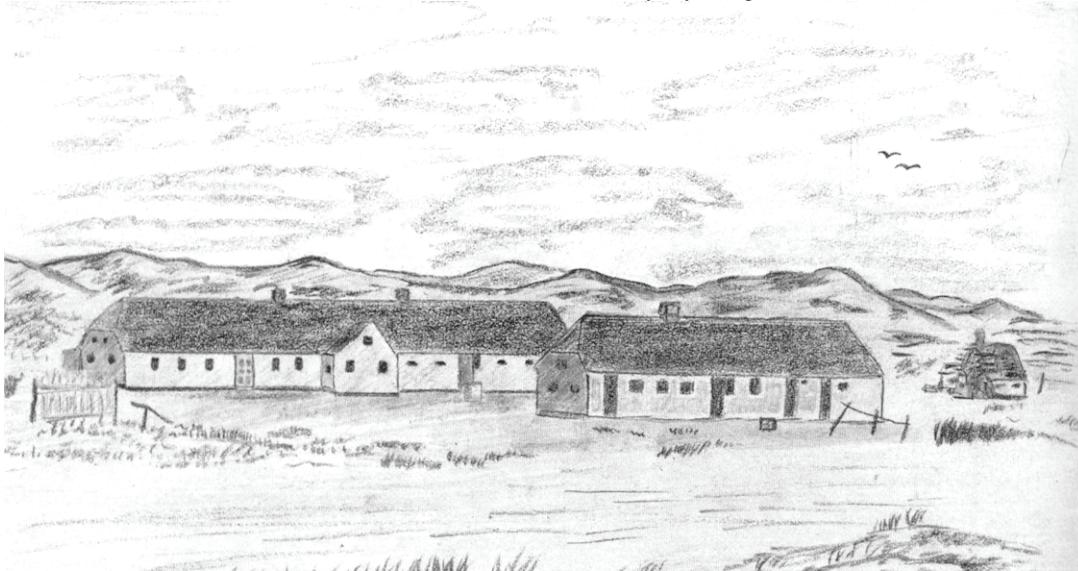
Min mors mor, altså min bedstemor, stammede fra Tolbøl og var datter af gårdejer og sognefoged Therkild Nielsen, som skrevet står i hendes anetavle. Der har de vist haft bedre råd til julegaver end i Lyngby, for i 1889 forærede hun, som ung nittenårig pige, sin familie i sognefogedgården en gave i anledning af julen. Det var, og er, (jeg har arvet den) et lille indrammet vers udført i smukke farver med blomsterranker og teksten brændt ind med gotisk skrift. Verset lyder:

Til minde om juleaften 1889

Midt i Vinterens Hjælte
Kommer Julens Fest
Som en Trøst i Smerte
Som en Haabets Gjæst
Gid den ind maa træde
I Eders kjære Hjem
Med sin stille Glæde
At velsigne den.
Fra Eders kjære datter og søster Andrea
God Jul



Kilde: Sydthy Årbog 1997, side 76-80.



I det store hus i baggrunden blev min far, Alfred Madsen Nielsen, født den 3. september 1896.

Til højre i billedet ses resterne af Niels Sørensens gamle hus, der er under nedrivning.