

Julehistorier fra halvtredserne

Af Erik Bech Jakobsen

Jeg er født på Venø i 1939, på Strandgården, min far Jeppe Peder Jakobsen var død i 1945 af hjertefejl, og min mor Ingrid Jakobsen drev gården videre indtil 1. november 1952 med mine store søskendes hjælp og købte hus i Venøby.

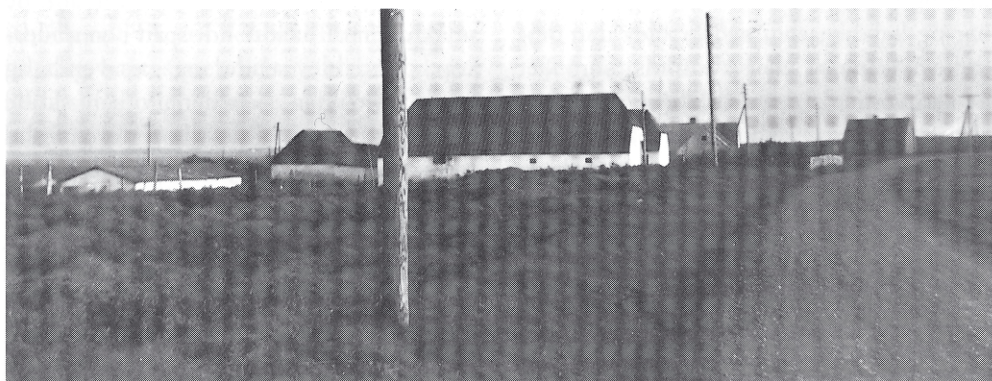
Jeg vil nu fortælle et par historier fra mit første og andet barndomshjem.

Før jul var der meget travlt, somme tider blev der slagtet et får, og der blev lavet pølser og pålæg. Der kom et fårelår ind til slagter P. Jensen i Struer, den blev røget, og når den kom tilbage, blev den hængt op på loftet på siden af skorstenen, der var tørt. Julegrisen blev slagtet af skytte Rasmussen, som boede i Venøhus på nordenden af øen. Kaj Rasmussen var skytte hos overlæge Tage Kjær, som købte huset midt i 30'erne. Saltkarret kom op af kælderen, et stort aflangt trækar med flere

metalringe uden om; der blev grisen skoldet i næsten kogende vand, som blev hentet fra gruokedlen i bryggerset. Det blev opvarmet med kvas og pind, som måske var fundet ved fjorden.

Trappen op til loftet blev hængt af og skuret med nok brun sæbe, og der blev grisen så hængt op på og sat op ad muren. Mor ville ikke have hovedet skåret af den varme gris. Først dagen efter, når grisen var kold, blev hovedet skåret af, så blev det ikke blodigt men snehvidt, der hvor mor skar halsen over.

Saltkarret blev skuret rent og sat ned i kælderen, der blev lavet en saltlage. Mor parterede grisen i de stykker, som hun havde bestemt, og vi lagde dem ned i saltkarret i kælderen. Der blev lagt nogle hvidskurede stykker træ, brædder (fjælender), og der kom så renvaskede sten i



Strandgården midt i 1950'erne.



Forfatteren holder besten, mens hans mor vasker sylteflasker omkring 1950-52.

fodboldstørrelse på, så kødet blev nede i saltlagen.

Mor lavede selvfølgelig rigtig grisesylte og leverpostej. Medisterpøsefarsen blev lavet på en hånddrejet kødmaskine med pøsehorn ud i tarmen fra grisen, som mor eller slagteren havde rensset.

Blodpølsen blev lavet; jeg kan huske, at når grisen var »stukket« med brødkniven, og blodet faktisk blev pumpet ud med hjertet, skulle der røres grundig i blodet, for at det ikke skulle størkne. Efter afkøling og sining blev der rørt rugmel, rosiner og krydderier i, og der blev den dejligste blodpølse eller swåtpøls, som det hed på vestjysk, dertil sukker og sirup og rigtige fedtegrever.

Vi havde fået sild af vores fiskernaboer Stinus og Nikolej Nikolejsen. Mor havde lagt sildene i salt, og de kom op af saltet og blev brugt til julefrokosten.

ÆNDER OG GÆS

Der blev slagtet 15-20 ænder og gæs, og når de skulle plukkes, havde vi to store

papkasser, en til dun og en til fjer. Fjerene blev brugt til puder og dyner m.m.

Vingerne blev skåret af, og de blev brugt til at feje støv op med, når det skulle i fejebakken, og når mor havde fyret i kakkellovnen og i komfuret. På komfuret kunne det jo lige fejes ned i ilden.

Mor stak ænder og gæs i nakken, først klippede hun med saksen fjer af, så stak hun og blodet sprøjtede ud, det blev brugt til blodpandekager, og det var nok meget nærende, tror jeg.

Gæs og ænder blev svedet for alle de små dun, mor hældte lidt sprit i en underkop, og så blev ænder og gæs vendt og drejet over ilden. Når dem, vi selv skulle have, var taget fra, blev de resterende leveret hos slagter P. Jensen, Østergade i Struer. Ænder og gæs lå i et par store pilekurve eller riskurve, de var aflange, kan jeg huske.

Vi havde ikke indlagt vand men en pumpe midt på gårdspladsen, ingen dybfryser, og elektrisk lys fik vi først i 1950.

Vi havde en petroleumslampe i stuen,

den hang over spisebordet, med 20 linies glas, ja under krigen var der en karbid-lampe, som godt kunne skyde nogle ordentlige brag engang imellem.

I køkkenet var der en grøn lampe, som hang på væggen; skulle mor så ind i soveværelset efter noget, ja så skulle hun have lampen i den ene hånd, eller også skulle en af os børn bære den, det er slet ikke til at forstå i dag.

BAGNING

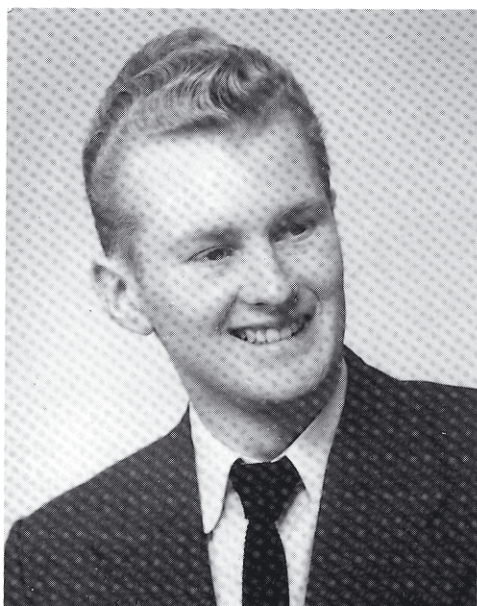
Der var også mange kagekasser, der blev fyldt. Brune kager kom i en stor firkantet kiks-dase, nok 30 gange 30 cm; jeg kan huske, jeg skulle hente vist 12 kvint pot- aske ved Jens Købmand. Mor rullede dejen ud med en eddikeflaske, så blev et vinglas sat ned over den udrullede dej og kagerne var i form.

Vaniliekransene kom igennem kød- maskinen, hvor jeg trak maskinen for mor. Pebbernødderne hjalp jeg ved at lave, og de kom i en stor rund bolsjedåse. Noget særligt var krumkagerne, de var fantastisk flotte, og mange har beundret mors flotte krumkager. Når de kom ud af ovnen, blev de forsigtigt hængt over per- gamentspapir, som lå over stokken til voksdugen; den varme kage bøjede så ned ad, eller de fik et lille tryk. Der blev selv- følgelig bagt sigtebrød og et par plade- fulde sigteboller så store, at der blev tre af hver, og til sidst blev der bagt »hwerkåg«, dejlig.

Det var nok en kunst at bage fra 1940- 1952, da der var rationeringsmærker på næsten alt, sukker, mel og meget andet.

JULEAFTEN

Når julegåsen eller julegæssene var stegt i komfurovnen eller i primusovnen (det

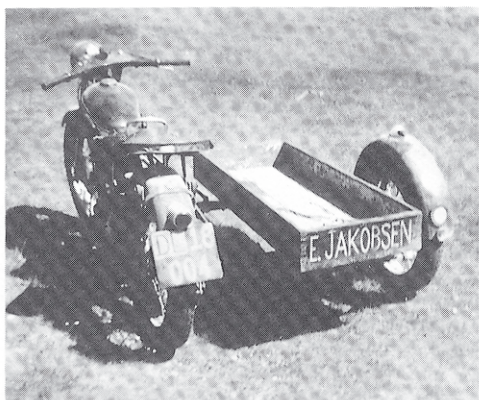


Forfatteren, mens han var fodermester på Hauskov, 1958.

kan jeg ikke huske), blev den/de serveret med kartofler, tyk brun sovs, hjemmeav- lede rødkål og små brunede kartofler, dem lavede mor altid til, så var der hjemmesyltede græskar fra haven og måske asier, hvis det hørte sig til gåses- teg.

Vi fik risengrød til efterret, mandlen var ingen mandel men et stykke rå kartoffel, som mor rørte godt rundt i gryden.

Jeg kan huske en jul, nok 1948 eller 1949, min broder Bjarne tog en ekstra stor portion risengrød anden gang, for der var ingen, der havde kartoffelstykket, men så havde min store søster Evas kæreste Pe- der Skårup, allerede stykket i munden. Det var nok den juleaften, hvor min bro- der Oluf havde købt et spil »Matador« til 7,50 kr. Det var dengang, man fik 200 kr. for at passere »start«, og det kostede 2000 kr. at køre ind på »Rådhuspladsen«.



Forfatterens Nimbus 1959.

JULEN 1958

Det var i 1958, der kom en Venøfærge, »Venøsund«. Den kunne rumme tre biler ad gangen, det var en fantastisk fremgang for det lille ø-samfund.

Juleaften 1958 var jeg 19 år og fodermester i »Hauskov«, Gudum ved Lilly og Poul Grysbæk, der var ca. 100 kreaturer og ikke ret meget mekanik, så dagen var besat fra morgen til aften og lørdag med, men fri hver anden søndag. Der var dog tid til en god middagssøvn hver dag.

Efter aftenmalkningen kl. 18 kørte jeg 18.15 ned til Kleppen på min »Nimbus« motorcykel med varesidevogn; vejret var

gråt, men med stjerner. Jeg ville besøge mor, hun ville ikke over på fastlandet og holde jul ved en af hendes børn men være alene hjemme i huset på øen.

Altså, jeg kom til færgelejet, men sidste færge sejlede kl. 18 denne juleaften og den kom ikke.

Ovre på Kleppen lå der en pram, ligesom før i dage når færgemanden vidste, at der kom venøboere hjem om natten. Jeg tog så prammen (båden) og roede over sundet, gik op til færgemanden og sagde, jeg havde taget den, betalte 2 kr. og gik så mod Venøby. Det var jo juleaften. I et fiskerhus hos Stinus og Karoline Nikolajsen lånte jeg en gammel damecykel, og mor blev glad, da jeg kom hjem. Vi spiste aftensmad, jeg fik en strygefri skjorte af mor. Hen på aftenen gik turen så den modsatte vej: cykel-gåben-robåd-motorcykel, der stod en julegave på karlekammerbordet i Hauskov, da jeg kom hjem på værelset, fra bondemand og bondekone, det var en trebenet bordlampe af teaktræ med en 75w pære. Kl. var 23.40, står der på dagbogsbladet den 24. december 1958. Ja og jeg stod op 1. juledag kl. 5.45.

Jo, det var jul i min barndom og ungdom.



Erik Bech Jakobsen
Birkildvej 12
Asp
7600 Struer