

## Jul på Lundbjerggaard i Vindinge i 1940'erne

fortalt af Anne Mie Lomholt

### Juleforberedelserne

Julen i min barndom var præget af krigen med knaphed på mange ting, men ikke så meget på mad.

De allerførste juleforberedelser var bagningen.

Mange og mange slags småkager blev bagt og lagt i kagedåser og gemt godt væk indtil juledagene.

Der skulle gøres grundigt rent, gulvene blev skuret og skrubbet og til sidst ferniseret. Og sølv- messing- og kobbertøjet blev pudset. Rundt om i huset blev der pyntet op med gran, og der blev sat grankviste over fotografierne af afdøde slægtninge. Mor skrev julekort til folk der boede i og uden for Vindinge. Far og karlene kørte roer ind til kreaturerne, så der var nok til efter jul - og der skulle også være tærsket og malet korn nok.



*Julebagning af jødekager i brændekomfuret (museumsfoto)*

### Slagtingen

Slagtedagen var noget særligt, som vi børn så frem til med både frygt og spænding. Den begyndte tidligt om morgenen med, at der blev fyret op under gryderne, så man kunne få varmt vand nok til skoldning af grisen. Når slagteren - H.P. Christiansen - kom, gik far og han ned i svinehuset efter



*Julegrisen slagtes (arkivfoto)*

den udvalgte - som regel en fed gris på o. 100 kg. Den blev lagt op på et omvendt skoldekar af træ, bundet sammen på benene og derefter stukket i halsen. Når blodet begyndte at løbe, stod mor parat med spand og slev til at tage imod. Der skulle røres i det med det samme, ellers klumpede det. Blodet anvendte man til blodpølse, lavet af en blanding af blod, byggryn, fedtklumper, sukker, rosiner og krydderier (kanel, nelliker, salt). Hele molevitten blev stoppet i rensede tarme fra grisen og derefter kogt i vandbad. Det var virkelig en delikatesse enten med sirup eller sukker på - eller kold med smør på.

### Anvendelsen af kødet

Man var ikke så bange for at spise fedt kød. Meget af flæskekødet blev lagt i saltkar i en saltlage og kunne holde sig i måneder. Sommetider hængte man flæskestegene ud af vinduerne mod nord, så de kunne holde sig usaltede til jul. Skinkerne blev enten spist hurtigt eller sendt til saltning og rygning. Der blev også lavet spegepølse. Alle ingredienserne blev blandet i en stor zinkbalje: hakket flæske- og oksekød plus flæsketerninger og krydderier. Det blev æltet i hånden i ca. en time, stoppet i rengjorte tarme, saltet i ca 10 dage og til sidst sendt til rygning. Når skinkerne kom hjem, hængte man dem op på skorstenen på loftet, fordi der var tørt.

Medisterpølse lavede man også - af rørt fars med krydderier, der blev stoppet i tarme.

Sylte fremstilledes af grisehovedet, og rullepølse af slaget plus noget spæk, hvorefter pølsen blev sat i spænd for at få den "rigtige" facon. Leverpostej blev der selvfølgelig også lavet, og endelig

lavede man finker og fedtegrever af alt det, der ikke kunne bruges til andet. Man smed ikke noget ud, alt blev brugt - undtagen grisetæerne!

Som tilbehør til slagtemaden blev der kogt rødkål, så der lugtede i hele huset.

### Der blev også tænkt på andre

Et par dage før jul blev der pakket nogle kurve med slagtemad, kager og æbler, som blev bragt til familier i byen. Desuden kørte min far for posten op til jul, under krigen med hest og vogn og efter krigen i bil. Posten havde altid mange breve og pakker med om julen og havde svært ved at slæbe det alt sammen på cyklen.



*Kanerne kom igen i brug i de benzinløse år under krigen og under de hårde vintre i 1940'erne (museumsfoto)*

### Juleaften

Juletræet blev i mange år købt ude i moster Anna's skov (nu Naturparken). Far lavede selv juletræsfoden. Træet blev pyntet om formiddagen juleaftensdag med hjemmelavet pynt - gemt fra året før. Der var bl.a. flettede hjerter af glanspapir, engle af hvidt karton samt lametta og stearinlys. Vi havde vores farfar boende, og han sørgede for, at gårdspladsen blev revet og at der var fejet i staldene. Han holdt også på, at køerne og hestene skulle strigles ekstra godt, og at de skulle have et ekstra målfuld havre. Og der blev lagt et tykt lag strøelse under dem juleaften.

Tiden indtil juleaften var forskrækkelig lang. Vi var som regel i kirke. Kirken var som i dag pyntet med juletræ, grankviste og levende lys. Og endelig: Ved sekstiden begynder der at ske noget.

Karlen og fodermesteren kommer ind, de ser helt forkerter ud, de er vaskede og vandkæmmede og lugter af brillantine og kostald. Alle sidder til bords og venter spændt, og så kommer mor og pigen med maden. Næsten alle familier fik flæskesteg med kartofler, rødkål og brun sovs og bagefter ris á la mande - med mandel i. Mandelgaven var en marcipan- eller chokoladegrís.

Mens mor og pigen ryddede op, var der rygepause til mændene. Så blev træet tændt, og vi dansede rundt om det mens vi sang julesalmer - mange salmer! Endelig nåede vi frem til gaverne, som lå under træet. Det var som regel legetøj eller bløde pakker. Så legede vi med vores legetøj, til vi skulle i seng.

Første juledag var en dejlig dag, hvor vi igen legede med gaverne. Der kom gæster til frokost, og al slagtemaden kom på bordet. Anden juledag kunne godt være lidt kedelig og lang, men så 3. juledag kom et af årets højdepunkter.



*Lundbjerggaard. Tegning fra 1922 (ukendt kunstner)*

### Skolens juletræsfest

Festen i forsamlingshuset var arrangeret af menighedsrådet og finansieret af indsamlede penge.

Julepynten var lavet af forældrene og træet pyntet af menighedsrådet - "mine børn kan ikke glemme

det flotte træ, de taler om det næsten hvert år”, har en mor fortalt. Børnene stod udenfor i to lange rækker til alt var klar. Så gik dørene op og børnene kom ind med lærer Nielsen i spidsen, syngende “Her kommer Jesus dine små”. Efter mange salmer og ture rundt om træet opførte udvalgte elever en sketch af lærer Nielsen, hvor nisserne rundt om grøden var fast ingrediens. Så var der uddeling af godteposer, og det gik løs med de kendte sanglege: “Og ræven rask over isen”, “Tyv ja tyv det skal du være”, “Bro bro brille” osv.

Til sidst blev træet “plyndret” for julepynt og slæbt udenfor - og tit genbrugt til søndagsskolens julefest i “Bethania” for enden af Rosenvang.