

Jul på landet i gamle dage

Af Museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum

December på landet i gamle dage indbød, som nu, travlhed. I årets sidste måned måtte husbonden færdiggøre arbejdet i mark, skov og lade. Bonden havde nu tid til at reparere hegn og gærder, tagene på gården, samt værktøj og tovværk.

I husholdningen måtte madmor færdiggøre brygning, slagtning og bagning. Yderligere skulle støbes lys, for tællelys var den eneste lyskilde i de lange og mørke vinteraftner. Vask var en vigtig arbejdsopgave i december, for som man sagde "*Den der klæder gærder i julen, skal klæde lig inden året er omme*". Man prøvede så vidt muligt at samle storvask til to hele arbejdsdage om året. Forårets vask inkluderede også blegning - så i dette tilfælde måtte kister og skuffer tømmes, så også "jordetøjet" eller ligklæderne var hvidt og klart, såfremt gården blev ramt af et dødsfald.

Pigerne stod op ved midnat for at påbegynde arbejdet. Klædetøjet blev skrubbet for snavs og vasket i aske, som var datidens vaskemiddel. Når madmor havde set tøjet efter og klarede de fornødne reparationer skulle tøjet "mangles" og dette arbejde blev ofte gjort ved langbordet i stuen.

Som sagt vaskede man sit tøjvask to gange om året - så når uldtøjet var lidt for levende og der var langt til storvask, lagde man sit tøj ind i bageovnen og efter lidt røg dryssede lusene og lopperne af! Når tøjet igen lå i kisten gik man til arbejdet med gulvene, tømning af spyttebakkerne og pudsning af vinduerne. Dernæst kom rengøring af sengene, hvor man skiftede halmen i alkoverne og derved samtidig fik sengene fri for mus og skrubstudser.

Også dengang havde husstanden travlt med julens bagværk. På årets korteste dag 21. december bagte man julekage, sigtebrød og hvedebrød, som dengang blev benævnt "fint brød", da hvedemel var den dyreste kornsort og derfor kun blev anvendt ved fest og højtider. Der blev altid slået et korsets tegn på dejen, derved sikrede pigen på gården, at julen vil blive glædelig og velsignet. Julens kager på landet kendes endnu i dag - klejner, som datidens mennesker kaldte "*fove*" og pebernødder. Pebernødder og små julebrød til børnene bagte man pippejuleaften - dagen før lille juleaften - denne dag, sagde man, begyndte julen at pippe frem.

Juleaftens dag startede madmor med at bage æbleskiver, som dengang var en pandekagedej, hvori der lå en æbleskive eller en sveske. Det var nemlig sådan, at på de fleste gårde, havde man den tradition at man spillede om æbleskiver og nødder om aftenen ofte i forbindelse med kortspil. Yderligere fik man "gode råd" eller vafler, som de kaldes i dag, bagt i et tangformet jern over ildens gløder. I stalden blev der gjort ekstra rent og dyrene fik godt med ren strøelse og foder. På den måde sikrede man, at dyrene talte godt om husbonden, når de julenat fik mæle. Yderligere tændte man lys i vinduerne eller dækkede op til en ekstra, da familiens afdøde ville vende hjem i løbet af aftenen eller natten. Ja, netop den 24. december var der dagen igennem nok at tage sig i agt for - overalt kunne der være farlige væsner på spil og ulykker kunne ramme nok så hårdt, hvis man på gården ikke tog sine forholdsregler.

Juleaften var den eneste dag på året, hvor hele husstanden sad ned og spiste omkring langbordet - ellers havde man den skik, at madmor stod op under hele måltidet. En af de ældste retter til jul var kogt svinehoved. Hovedet, som lige inden jul var blevet taget op af saltkaret, blev anrettet på saltmadsfadet og hertil serveredes grønlangkål. Sylte, griseører og grisetæer indgik ligeledes på julemenuen sammen med flæsk og pølse. Til julemiddagen var der ligeledes knyttet en del overtro - f.eks. gjaldt det om at spise så længe som muligt, idet man troede at den, som først blev færdig, skulle dø inden

næste jul. Yderligere havde man nogle steder den skik, at hvert familiemedlem havde et lille lys på julebordet - den person, hvis lys som først gik ud, blev den i husstanden som døde først.

Når julemiddagen var fortæret så man frem til julenatten - som visse steder i landet indbød hele husstanden - også karle og piger på gården, til at sove sammen i "julehalmen". Man sov i stuen, hvor der var strøet rigeligt med halm, derved delte man leje med frelseren, samtidig havde man sikret ekstra soveplads til de af familien afdøde medlemmer, som i julen valgte at vende hjem.

Således var december for folk på landet en tid med forberedelser til julen men i allerhøjeste grad også til den vinter, som man med frygt så hen på. Et gammel vejrvarsel lyder *"En kold og snerig december lover et frugtbart år og en god sommer"*.

Jul på Gl. Estrup

Det ældste og største julemarked på Djursland. Fra nær og fjern kommer folk for at opleve den dejlige stemning og få den rette start på julen. Som sædvanlig bliver markedet afholdt den første weekend i Advent, den 2. og 3. december, klokken 10.00-16.30. På *Dansk Landbrugsmuseum* er der et sandt overflødhedshorn af tilbud i salgsboderne, der er arbejdende håndværksstande samt musikalsk underholdning. Kendetegnende for julemarkedet på *Landbrugsmuseet* er anvendelsen af gode, naturlige materialer og råvarer. Ud over, at man kan købe mange forskellige kvalitetsprodukter, er der mulighed for også at følge arbejdsprocesserne i de gamle håndværk. I den gamle smedje har Gl. Estrup Smedelaug tændt op i essen og man kan få en dejlig oplevelse i de smukke omgivelser i kusen Torkild Niensens hestevogn.