



Nr. 4, december 2016

Kære medlemmer!
I ønskes en rigtig glædelig jul samt et
godt nytår



Se annonce inde i bladet:

Foredrag med den i Solrød kendte Preben Svanekjær

Artikel: Når julegrisen skulle slagtes, af Tove Bannergaard

Resume: Træskoslaget

Resume af foredraget ”Træskoslaget ved Køge”



Nu er vi igen nået til den tid på året hvor det bliver køligt og mørkner tidligt og så er det også tid til foredrag.

Dette havde rundt regnet 60 af vore medlemmer taget til sig og mødte op til forfatteren Palle Nielsens foredrag om ”Træskoslaget” ved Køge i 1807, hvor han først ridsede den europæiske baggrund for uroen op,

ved først at fortælle om Slaget ved Friedland den 14. juni 1807.

Derefter gik han over til at fortælle om englændernes landgang ved Vedbæk. Tilstanden i København. Baggrunden og tilstanden for Landeværnet. Generalløjtnant Castenschiold og generalmajor Oxholm. De professionelle engelske tropper, hvoraf nogle havde familie med. Afgang fra Roskilde kro mod Køge. Formateringen nord for Køge. Slaget ved Køge og slutningen ved Herfølge kirkegård. Samt nogle private breve som intensivt fortalte om de involveredes tanker og hændelser.



Joh, det var en god og oplysende aften, vi havde!

Foredrag med den i Solrød kendte Preben Svaneke iær tirsdag den 7. februar 2017, kl. 19.00 i Store sal, Aktivitets og Frivillighedscentret

Det er en formidabel historie Preben Svaneke iær bærer på lige fra hans fødsel i 1938 og til nu.

Og som titlen antyder, har han prøvet mange ting.

Boet på Nørrebro, i pleje hos mormor i Gjerlev ved Randers hvor han også traf Lillian, som senere skulle blive hans kone.

Brugsen i Gjerlev dannede grundlag for hans 35 år i HB og senere FDB.

Næste episode var i Livgarden 1957 – 59.

Tilbage til Brugsforeningen HB i 1959.

Leder af HB's Indkøbs – og Salgssekretariat med nyt varebestillingssystem.

Kreditorkontoret, Tryksagskontoret.

Flytter sammen med Lillian og får senere sønnen Henrik.

Foreningsarbejde: Vejlauget Munkekær, Solrød Fjernvarmeværk, Skolenævnet ved Munkekærskolen, Roskilde Amtsråd og økonomiudvalget, Greve Strandby Fjernvarmeværk,

Tilsynsrådet/Statsforvaltningen, Hedeland Naturpark, Hovedstadsrådet, Domsmand og medlem af Bevillingsnævnet.

Fra FDB til Statens Indkøb i 1987.

Statens og Kommunernes Indkøbs Service A/S.

Nordisk Miljømærke – EU – Blomsten

Nordisk Råds Natur- og Miljøpris 1999.

Fratrædelse fra SKI (Statens og Kommunernes Indkøbscentral) i år 2000.

Livet som pensionist og formand for den lokale Super Brug.

Cykling, tennis, svømning og madlavning.

Henrik – Magikeren og hans dejlige familie.

Som chauffør for sønnen Henrik havde han et møde med Kongehuset og dette job har for øvrigt givet ham mange oplevelser for livet.

-0-



Denne historie har ligget på lager i mange år, men man skal ikke tro at sådan én bare forsvinder. Pludselig kommer den frem igen, en historie som fortæller om forberedelserne til jul i gamle dage på landet, skrevet af Tove Bannergaard i juni 1984, hvor hun allerede da var en ældre dame.

Når julegrisen skulle slagtes.

Af Tove Bannergaard



Hjemme på gården blev i god tid, ja længe før jul, taget en gris fra, som skulle blive stor og fed til juleslagtingen.

Før dagen oprandt gik der bud til slagteren som skulle stikke grisen, det skulle netop være den dag i ugen det bedst passede husmoderen.

På klokkeslættet skulle vandet i gruekedlen være på kogepunktet, spanden til blodet (til blodpølsen) skulle stå parat med byggrynene i det store slagtekar, stige og reb være parat – samt balje til indmad, knive, vandfad med klud, til afvaskning osv.

I stalden havde man, aftenen før, undladt at fodre grisen; der måtte ikke være for meget snavs i tarmene når de skulle renses. Det var for øvrigt et arbejde, der blev udført meget propert.

Slagteren, mand og karl trak den hylende gris ud, vandet i karret blev målt med gradstokken, det måtte ikke være så varmt at grisen blev rød i skindet. Endelig blev grisen stukket og husmoderen var parat til at tage blodet. Der skulle røres længe efter med byggrynene, for det måtte ikke levres (størkne).

Efter skrabningen blev grisen hejst op ad stigen i bagbenene. Tarme og indmad (lever, lunge, hjerte og nyrer) blev i en balje, båret ind til husmoderen til videre forarbejdning. Hovedet blev skåret af, samt ørerne, hjernen taget ud, derefter lagt i rent vand til næste dag.

Når de store tarme var rensed og vendt, blev der syet for dem i passende længder til blodpølsen og efter sidste hold skylning blev tarmene slået med groft salt flere gange, for til allersidst at blive lagt i en stor balje koldt rent vand, hvori der var lagt en selleritop og porretop. Således duftede tarmene næste morgen, før brug, af friske grøntsager hvilket var meget appetitligt. De små tarme rensede man ved at trække dem gennem en flækket ris pind eller mellem to strikkepinde, de skulle jo bruges til medisterpølse.

Næste dag skulle grisen parteres, det var min største fornøjelse. Tænk at kunne få alle disse dejlige slagtevarer og mad til lange tider.



Dog, først blev der fyret op under gruekedlen, hovedet-nyrer-lunge-grisetær og lever (der blev dog taget et stk. lever fra til leverpostejen) skulle koges først, hvorefter man tog noget suppe fra til finker og først derefter skulle blodpølsen koges deri.

Pølsemassen skulle smages til med løg og krydderier og en stor gryde "skråt" (dvs. byggryn-de fine-kogt på en spand sødmælk i forvejen) kom i blodmassen, samt en eller to håndfulde mel. Den første pølse man havde stoppet skulle lægges forsigtigt med begge hænder i suppen-med et skrig- så skulle blodpølserne ikke revne, hvilket ville have været en stor skandale.

Somme tider købte vi en gang ekstra tarme i Slagteriudsalget i Køge, der var mange der skulle betænkes med pølser og finker bagefter. Ja, pølsen skulle jo være færdig til middag og spises med smeltet smør og farin eller med sirup, en snaps var heller ikke af vejen, det store arbejde måtte belønnes.

Af hovedet blev lavet den dejligste sylte og af slaget flere lækre rullepølser med krydderier og (dengang) kunne man få noget der hed

kulørtsalt som man dryssede i, så fik rullepølserne et fint lyserødt skær.

En meget vigtig ting var også, at der var en stor fedtflomme i grisen; det skulle drøje på det dyre smør; og løgene, når man smeltede fedtet af skulle jo, sammen med fedtegreverne, i finkerne. Det var en stor ting at lave nogle gode finker af de malede indmadder - ja et stort kapitel for sig, for, dersom der ikke var kogt og krydret omhyggeligt, var der ingen der ville spise dem. De anvendtes som regel varmet på panden før aftensmaden. Man spiste rugbrød og rødbeder til og nogle gange lidt kogte kartofler i, for at drøje på finkerne.



Til julen blev der også lavet den såkaldte julesylte. Det var et reelt stykke af forboven der blev kogt med laurbærblade og presset til sylte, men hovedet skulle jo bruges til sylte. Mange gange var der mere pølsemasse end der var tarme, ja så syede man hvide klude til pølsemassen og bandt for – når de skulle anvendes sprættede man pølseknuden af og skar pølserne i skiver og varmede dem på panden, det var en stor delikatesse syntes jeg. Man lavede også en gang om året spegepølse – dertil købte man oksekød



pålæg til lange tider

leverpostej. Den ene skinke af grisen skulle gerne tages fra til gæster,

man malede sammen med flæskeskød, så blev der købt oksetarme (små) i Køge. Pølserne blev saltet og senere bragt til røgerimanden i Køge – så var der tillige med den hjemmelavede

den anden saltes og ryges. En sådan tynd skive røget skinke, paneret i æg og rasp med et spejlæg på, var børnenes livret, men også kun en søndagsret. Saltlagen til flæsket og skinken skulle være så stærk, at den kunne "bære et æg" og dette blev nøje overholdt. Der blev jo også skåret firkantede fedthapser af flommen til blodpølsen – det så jo lækkert ud og smagte godt.



Alt i alt var en slagtning i gamle dage et stort, men – syntes jeg – fornøjeligt arbejde og tænk hvor mange lækre måltider. Man havde jo ikke frysebokse som i dag – alt skulle saltes eller ryges – måske manges maver tog skade af dette; men i dag smager slagtemad heller ikke som i gamle dage – der må jo ikke være ét gram fedt på – og det er

dog de fine fedtstrimler, der giver den virkelige fine smag – og – så naturligvis tilberedningen.

Men trods travlhed en stor festdag!

Venligst Tove Bannergaard Solrød Strand, juni 1984.

-0-

Formandens hjørne:

Her ved jule- og nytårstid kan det være på sin plads, at se tilbage på det forløbne år hvor vi begyndte året med foredrag om "Kommuneplan for Kystsikring" og "Stormfloden i 1872".

Derefter var der Generalforsamling med "traktement" og "Slægtsforskningshistorie og lokalhistorie, et causeri."

Senere sommerudflugt til Esrum Kloster og Møllegården.

Samt "Fritid i Solrød" og Plancheudstilling om Solrød Center samt et foredrag over samme.

Dernæst et foredrag om "Træskoslaget" som lige har fundet sted.

Til sidst vil jeg, sammen med resten af foreningens bestyrelse; ønske alle medlemmer en god jul samt et godt nytår, hvorefter vi forhåbentligt ses igen til næste år.

-0-

Solrød Lokalhistoriske Forening

c/o Jørgen Christiansen
Østre Grænsevej 20
2680 Solrød Strand

Solrød Lokalhistoriske Forenings hjemmeside: www.solofo.dk

Formand	Jørgen Christiansen	20 28 78 11
Næstformand	Bo Olsson	29 84 28 60
Sekretær	Else Haugaard-Hansen	56 16 84 11
Kasserer	Lis Hansen	56 16 93 77
Best. Medlem	Kirsten Kurland	21 42 36 53

Arkæologiske gruppe Kjeld Ejdorf 40 76 22 04
(Kontakt til Museum Sydøstdanmark)

Årskontingent: 125 kr. for enkeltpersoner
 150 for husstand, forening eller organisation

*Betaling af kontingent med girokort +01 509-9978
ved netbank, eller kontakt foreningens kasserer:
Lis Hansen, telf. 56 16 93 77*

E-Mail adresser fra medlemmerne til bestyrelsen

*Foreningen udgiver hvert år 4 blade, hvor vi bringer forskellige oplysninger.
Hvis der er ekstra besked mellem to blade, så ville det være dejligt med jeres e-mail adresse, så vi fremover kan bruge den, når det er nødvendigt.
Send venligst jeres adresse til: Jørgen Christiansen: joergenc@gmail.com*

Solrød kommune Lokalarkivs hjemmeside: www.solrødarkiv.dk

Solrød Lokalhistoriske Arkiv

56 18 19 55

Solrød Aktivitets- og Frivilligcenter, Solrød Center 85,
2680 Solrød Strand. Åbningstid foreløbig torsdag kl. 16-18

Redaktion Bo Olsson

Eftertryk tilladt forudsat tydelig kildeangivelse
Tryk af medlemsblad: Grafisk Rådgivning APS
Antal tryk: 300, ISSN: 1397 – 6397