

Lokalhistorisk skrift for Enebakk
Nr. 4. 2001 Utgitt av Enebakk Historielag

Ign



Jul 2001

Fra innholdet:

Jul i Christiania for 100 år siden

Jul på Fladeby-godset

Juleskildring, av Kaspara Mørk

Jul på Romerike

Jul 2001

Så går også det første året i det nye årtusenet mot slutten. Jul og nyttår står for døren. Som i fjor lar vi temaet for det siste nummeret av Ign i år være jul og julefeiring.

"I dag foregår den voksne julefeiringa i stadig større grad *før* jul, i adventstida. For svært mange har julebordene tatt over for julefesten". Dette skrev konservator Laila Grastvedt i fjorårets julenummer. Hun påpeker hvordan rammene for de voksnes julefeiring på den måten er flyttet fra familien og den private til den offentlige sfære. Festen på forhånd med kolleger og i foreningene ute på "by'n" er for mange blitt viktigere enn den opprinnelige julefeiringa.

Ved inngangen til adventstida i år oppfatter mange en stor usikkerhet. Angrepet på World Trade Senter og Pentagon 11. September har satt dype spor. Nærmere 6000 mennesker ble drept - nærmest for åpent kamera - kringkastet til en hel verden. Attentatmennene sto for en nærmest perfekt regi fra deres synspunkt: 18 minutter etter at det første flyet hadde satt skyskraperen i brann og meldingene om at også Pentagon var truffet var ute og oppmerksomheten maksimal, ble fly nummer to, fotografert og filmet fra alle kanter, styrt inn i bygningen. De to sterkeste symbolene på USAs økonomiske og militære styrke og makt var truffet - og ett av dem, World Trade Senter, totalt ødelagt.

Og så startet USA krigen mot mannen en går ut fra står bak ugjerningen, Osama Bin Laden, og Talibanregimet i Afghanistan. I skrivende stund har bombingene pågått i to måneder. Talibanregimet har trukket seg tilbake, men Bin Laden er ikke tatt. Han uttaler seg fortsatt gjennom en lokal TV-stasjon. Han varsler at atomvåpen kan bli tatt i bruk "i selvforsvar". Usikkerhet igjen; har Bin Laden virkelig tilgang til atomvåpen? Ingen har råd til ta noen sjanser. Antakelig blir svaret fortsatt opptrapping av bombingene av fjellandet. Samtidig er noe i ferd med å skje i opinionen: Fra en massiv støtte til USA fra nær sagt en hel verden, stiller mange nå spørsmål om bombingene vil føre fram og knekke Bin Laden og hans

nettverk. Akkurat nå ser det ut som han ringes inn. Men mange husker amerikanernes bombing av Vietnam for noen ti-år siden.

Den førte ikke til noen seier for USA.

"Historien gjentar seg" sier vi. Og historie er vårt tema i IGN. Noen vil kanskje lure på hvorfor terrorangrepet mot USA blir omtalt her. Men dette er faktisk *historie*. Som vil sette spor når historie skal skrives - på alle plan. For tilbake til vårt utgangspunkt - Enebakk og julefeiring før og nå. Ved inngangen til adventstiden spår mange at kanskje kjøpefesten blir noe mer dempet i år enn den har vært de siste årene. Terrorangrepet 500 mil unna virker. De internasjonale børsene svinger urolig. Også på Oslo Børs går det opp og ned. Mange arbeidsplasser er plutselig usikre, nærmest over natta. For et halvt år siden diskuterte en utvidelse med én ny rullebane på Gardermoen i tillegg til de to en har. Nå diskuterer en å stenge den ene av de to. For fly settes på bakken. Dette har mange årsaker; flyseteavgift, konkurranse mellom de norske flyselskapene, men også at folk tenker seg om flere ganger før de legger ut på reise. Det betyr oppsigelser - også i vårt distrikt. De fleste husker tiden med høy arbeidsløshet på begynnelsen av 1990-tallet. Da ser vi ting an, kanskje tar vi hjemme-jul i år.

Det får være nok om dagens "historie". Resten av bladet blir brukt til å se bakover. På julefeiring og juleskikker "før i tida". Og kilden er fortsatt Enebakk Historielags rikholdige arkiv. Og vi starter med å gå litt utenfor bygdas grenser, til Christiania, før vi vender tilbake til egen bygd.



"Jul i Christiania for 100 år siden"

Denne artikkelen er tatt vare på i arkivet, og stammer fra bladet Urds julenummer i 1935. Tittelen blir altså misvisende, etter som juleminnene er fra 1835. Nedtegnelsene er foretatt av rektor Gudbrand Helenus Hartmann. Han bodde i Østre Gade i Christiania. Gaten som har det navnet nå ligger på Grünerløkka. Den som har tatt vare på opptegnelsen er skribenten med psevdonymet SFINX. Han forteller også at hans farfar, Morten Bøckmann Hartmann, var enten den første eller nest første bokhandler og forlegger i Christiania. Forretningen lå i Karl Johansgate, der (som mange vil huske) Møllhausens Condtori lå. Og så til fortellingen.

Utdrag av rektor Gudbrand Helenus Hartmanns efterlatte optegnelser ved hans datter, Edle Hartmann.

*Christiania havde i min tidligeste Barndom i Begyndelsen av Tredveaarene ikke mere end 18.305 Iodbyggere og havde fuldstendig Præget af en Smaastad. Jeg erindrer godt hvorledes Kjøbmændene paa Torvet og i Storgaden færdedes paa Gaden i halvt Negligée, aflagde hinanden Visitter, sad paa Trappen foran Butikken og røgde sine Piber o.s.v. Gaderne var slet brotagne og Fortougene var enda værre. Belysningen bestod af Tranlygter, der dog i Begyndelsen av 40 Aarene afløstes af Oljelygter, der blev tændte nede paa Raadhuset og baaret rundt i Byen til sine respektive Pladser af Vægterne.

I November var der stor slagning over hele Christiania. Da kunde man se Rendesteene navnlig i Grændsen og Storgaden glyde af Blodvand og Sagflis.

Min Fader kjøbte gjerne udover i September, naar Slagtedrifterne kom til Byen 1 eller 2 Nød til Slagt. Min Bedstemoder, Provstinde Anker, der boede i mine Forældres Hus, pleiede ogsaa at kjøbe et Nød og forære Fader. Naar Nødene saa var slagtede, blev det meldt Bedstemoder, hvad de veiede, og hun var da meget stolt og lykkelig,

naar det viste sig, at hendes Nød veiede mest. Efter hvad der blev mig fortalt, da jeg blev voksen, pleiede man regelmæssig at lyve for Bedstemoder med Hensyn til Vegten, saa hun nok altid havde den Tilfredsstillelse, at hendes Nød var den bedste.

Slagtning fandt Sted om Natten i Gaardsrummet. Jeg kan erindre, hvorledes jeg, naar jeg gik opp for at lægge mig, hørte Slagtofnenes Brøl i Gaarden og tænkte med en Blandning af Gru og Medynk paa deres Skjæbne. Det var vist en urolig Nat for Husets Beboere, men jeg hørte aldrig noget til det, jeg sov rolig hele Natten, og naar jeg kom ned om Morgenen, hang allerede de 2-3 Skrotter i Portrummet, flaaede og rensede, men enda bloddryppende. I Bryggerhuset, hvor det brændte et stort Baal, var man sysselsat med Horu og Klover samt vaskede Tærmer o.lign.

Nu indfandt sig flere kvindelige Slagtninger og Veninder for at hjælpe til, og snart var Slagtningen i fuld Gang. Rulleboden, Pigeammeret og Gjesteværelset, som laa i Flugt, var tagne i Andvendelse. Her saa man et Par Tjenestepiger med blodige Hænder stoppe Blodpølser, ved et Bord sad tvende Leickouer og stoppede Hakkepølser og Risengrynspølser eller lavede "Klub". I næste Værelse var det et langt Bord, hvorom Husets Damer og de hjælpende Aander var samlede med hvide Forklæder og

Skaat. Her skar man op Kjød, hakkede Taig, lavede "Benløs Fugl" skollede Mandler og rensede Rosiner (hvilke to sidste Arbejder jeg gjerne delte i). I det 3die Værelse stod Gaardsgutten og Husmanden fra vor "Løkke" i Vestre Aker med Servietter om Hovederne og i blaaternede Bluser (jeg har aldrig kunnet se Afbildninger af franske Blusemænd uden at tænke paa Husmanden, en robust Karl med rødt Haar og Skjæg). Disse var sysselsat endten med at støde Kjød i Marmormortere og bearbejde Kjødet med Rulleknive.

Jeg tror, den Maade, hvorpaa Slagtingen dreves, faldt kostbar. Alle disse tjenende og hjælpende Aander, ikke blot Leickonerne, som ogsaa fik sin Betaling, men ogsaa de hjælpende Veninder vendte hjem om Aftenen med Pølser, eller "Rullebald" eller "Mørbrad" (Benløse Fugler) o.s. desl. Jeg tror, en hel Del af "Vindingen gik op i Spindingen".

Første Slagtedag havde vi til Middag afkokt Kjød med Peberrodssauce og "Slagtesuppe" d.v.s. Kjødsuppe med Kaal, Svidsker og Rosiner. Jeg syntes, det var en daarlig Begyndelse, for egentlig var der intet jeg fandt smag i uden Rosenene og Svidskene. Men saa de følgende Dage! Da kom der Pølser, Klub, "Mørbrad" og andre Delikatesser som holdt sig udover Vinteren. Første Søndag efter Slagtingen holdtes der gjerne Pølselag. Da var Slægt og gode Venner budne tilaftens og blev trakterede med alskens Slagtemad, navnlig da Pølser. Man kan vist ikke have kjendt til Kardialgi i de Dage.

Hver Søndag Morgen til Frokost udover til Jul blev der serveret Klub, d.v.s. flade aflangrunde Blødkager, der spistes med smeltet Smør ligesom Blødpølsedr. Det stod for mig som en af de største Delikatesser. Over Nytaar var det, bortset

fra saltet Kjød, gjerne ikke andet igjen end "Saltepølser", d.v.s. Blødpølser, der ikke var fyldt med Rosiner, men kun saltede.

Jeg kan dunkelt erindre, at der blev brygget i mine Forældres Hjem. Det maa have været i Slutningen af 30 Aarene. Jeg husket, at jeg blev trakteret af Bryggekonen. Men senere købte man Øl, bestandig "Potøl" som man aftappede paa Flasker og lod staa.

Husbagning af Brød fandt vistnok ikke Sted i mine Forældres hus.

Naar det led henmod Jul, begyndte Julebagningen. Jule- og Vørterkager blev ikke bagte hjemme, der blev købt et vist Kvantum af de fornødne Ingredientser og som sendtes til Bageren. Derimod Bakkelse bagtes hjemme i store Masser, ligesaade sædvanlige Sorter: Goderaad, Hjortetak, Fattigmandsbakkelse, af og til Pebernødder.

I mine Forældres Hus brugtes aldrig Juletræ: jeg tror helle ikke, saadant var sædvanligt i andre borgerlige Huse, Derimot hørte jeg af flere af mine Kamerater der var yndre Embedsmænds Sønner, at de havde haft Juletræ. Hjemme havde vi Børne "Julebord", d.v.s. der blev dækket et særskilt Bord med to Lys, hvorpaa laa Julegaverne, 1 Julekage til hver, Mjød paa en liden Karaffel, samt Bakkelse, Rosiner og Mandler. Om et andet Bord sad de Voxne og nød Julegodt. Ogsaa for Tjenestefolkene blev der i Pige-kammeret dækket Julebord. Pigerne fik gjerne i Julegave Forklæder eller Tørklæder e. lign. Gaardsgutten Skjærf eller Vestetoi, o.s. desl. Efter en Stund kom Tjenestefolket ind og takkede og ønskede glædelig Jul som blev drukket i Mjød med Herskabet. Aftensmaden serveredes kl. 9 og bestod i mine tidligere Barneaar af Ribbensteg og Risengrynsgrød.

Juledag var gjerne flere af Familien indbudne til Middag. Staaende Retter var da Grønkaal med Kjødboller, Kjødpølser, Fattigmandsbakkels. Anden Dag Retter var Ribbensteg og Formegrød. Tredje Dag Jul fik vi altid til Dessert Bringebærcreme med Kavringer til.

Nytaarsaften var ikke Skik hjemme at sidde oppe til kl.12 for at ønske godt Nytaar. Vi fik da som Julaften Traktemang, kl. 6, og ogsaa da kom Tjenestefolkene ind og takkede for det gamle Aar.

Nytaarsdag indfandt sig Visitter, især ugifte yngre Herrer, og til Middag var der igjen Familiselskab: Grønkaal, Okesteg og Fattigmandsbakkels. I Juletiden forefaldt der endel Selskabelighed, man var oftere udbuden til Slægtninge, og da var vi Gutter ogsaa i Regelen budne med. Men var ikke dette Tilfælde, fik vi lov til at indbyde et Par Kamerater, og havde vi det ikke mindre morsomt, vi legede og spillede Kort. Det mest yndede Spil var Kasino, men senere, da vi blev merere voksne, foretrak vi Whist med "Hændelser" eller Piquet med "Fattigmand".

Mine forældres Hus var i bedste Betydning et gjæstfrit Hus.

Min Fars Hus laa i en Gade, der i min tidligste Barndom ikke var at regne for en Hovedgade, men som nu er bleven Christiania fornemste Gade, dengang kaldet Østre Gade.

Efterskrift av "Sfinx":

Min farfar, Morten Bøckmann Hartmann, var den første eller næst første bokhandler og forlegger i Christiania, etablert i 1814.

"Hartmanns Bokhandel" het forretningen og var i den nuværende Møllhausens gård.

Dette var hvad min fars oppførelser har om julen i et ikke rikt, men ganske velstillet og gjæstfritt borgerlig hjem i tredveaarene.

Jeg skal føie til en meget kort beretning om, hvorledes man feiret julaften på landet i min mors hjem. Hennes far var, dengang kaptein, Michelet, kommandant på Blaker Skanse, og officerene var elendig lønnet da som idag. Og et barn kom det hvert år, til dusinet var fullt. Det hun fortalte mig om julekvelden der oppe og som barna gledet sig til hele høsten udover, var følgende:

Efter å ha fått sitt årlige bad - "julebadet", en virkelig begivenhet, når man tænker paa, at vannet skulde hendtes op av en iset brønn og varmes i bryggepanne - nå efter dette bad kom så barna klokken fem inn i storstuen, hvor to spillebord stod oppslått med to talglys på hvert. Så fikk de lov til å spille whist de største.

Traktemangest bestod av virkelig fattigmandsbakkelse - mor sa at deigen bestod av mel og vann og blev kokt i smult.

Til kvelds var det risgrøt. Barne fikk lov til å være oppe til klokken ti, skjønt det tok hardt på talklysene. I det daglige fikk familien til sengs klokken åtte - av økonomiske grunner, man sparte på lyset.

Men humor hadde de i overflod både foreldrene og barna. Bestemor fødte syv barn på Blaker Skanse - og det var tre mil til doktor og tre mil til jordmor. Og da undertegnede datterdatter skulde ha sin første, sa bestemor - hun var fra Østfold og sa "inte" - "Du sk'nte være redd, barnet mitt, d'ernte verre enn å skolle e mandel".

Hun hadde jo "skollet tolv mandler selv, så hun hadde erfaringen.

Julefeiring på Fladeby-godset

Slik kunne altså juleforberedelser og julefeiringen skje i byen. Men en del - kanskje helst de bemedlede - reiste på landet for å feire julefest.

I "Collettene og Flateby-godset" skriver Barthold A. Butenschøn om hvordan julefesten artet seg her. Så mange som 30 sleder kunne kjøre Enebakkveien over Ryen for å feire jul i Enebakk.



*James Collett (1728-1794)
tok over Flateby-godset i
1753.*

Sagbruk og handel med trelast var det økonomiske grunnlaget for godset på Flateby. James Collett var medinneholder av handelshuset Collett & Leuch. De første tiårene av 1700-tallet var gunstige for handel og skipsfart. Disse årene opparbeidet James Collett seg til å bli Christianias største utskiper av trelast. På Flateby-godset samlet Collettene venner og forretningsforbindelser til fest. Slik beskriver Butenschøn festlighetene:

Etter høstjakten fulgte en stille tid på Flateby. Ved juletider ble dørene igjen åpnet. Allerede i James Colletts tid var det skikk at eieren dro ut sammen med venner for å feire julen på Flateby.

Den kjente presten i Spydeberg og Eidsberg, J.N. Wilse, forteller i sine «iakttagelser» fra en reise fra Christiania til Fredrikshald vinteren 1763 hvorledes han på Enebakkveien over Ryenberget ble innhentet av en rekke av 30 stassleder som fór forbi ham i sterkt trav: «Den smukke Equipage og Sølvklang af Bieller gav det hele Anseelse af en Prosesion eller Optog, især om den havde krøbet frem istedenfor saa godt som at

flyve. Dette Reise-Selskab kom fra Christiania for at passere Juledagene paa et smukt landgods, Fladeby. Paa dette Sted, tilhørende Hr. James Collett i Staden, har man vidst i disse senere Tider at anrette Divertissements af forskjellig og artig Smag».

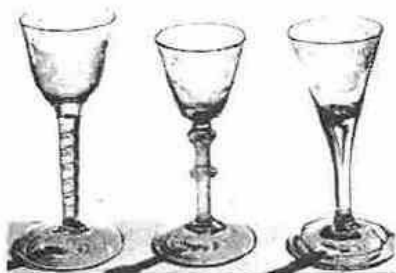
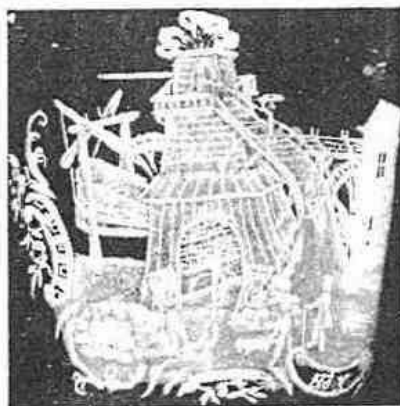
I John Colletts tid gikk julebesøkene på Flateby vanligvis slik for seg: Selskapet dro i sleder fra Christiania 24. desember og var tilbake igjen annen nyttårsdag. Veiene var bakkete og dårlige, og det hendte ofte at en eller flere av de reisende veltet underveis. Når føret var godt gikk turen på omkring 4 timer. Antall gjester var 20 eller flere, senere i julen kunne det øke til mellom 25 og 30. Bl.a. ble enkelte venner og bekjente i bygden invitert til middag. De faste gjestene i John Colletts tid tilhørte vesentlig de familier som hadde vanket der i hans fars tid, blant dem familien Anker og andre toneangivende kretser. De ankom til Flateby julaften eftermiddag hvor vert og vertinne ønsket dem velkommen. Allerede samme dag ble det valgt en sekretær til å føre juleprotokollen. Deretter trakk selskapet lodd om hvem som sammen skulle fungere som vert og vertinne. Hver dag de 8 følgende dager, til og med nyttårsdag, skulle ha nytt vertskap. Det egentlige vertskap, John og Tina Collett ble kalt Obervert og Obervertinne. Oberverten trakk ikke noe nummer, men var hedersgjest i hele julen, samtidig som han i alle avgjørende spørsmål var den øverste.

Kravene til gjestene var ikke små! For det par som hadde trukket nr. 1, begynte vertskapspliktene allerede samme aften. Etter aftensmåltidet måtte dette vertskapet gi et dramatisk opptog, dvs. et skuespill som de selv måtte arrangere — enten ved å lage et nytt eller bearbeide et gammelt.

Hvert nytt «vertskap» hadde de følgende aftener plikt til å arrangere og oppføre et nytt «opptog». Stykkene som ble oppført inneholdt som oftest bare noen få scener, men det kom godt med at flere av gjestene var øvete amatørskuespillere. Til hjelp ved utførelsen fantes på Flateby en teatergarderobe med tilbehør.

Blant gjestene julen 1800 og 1801 var Conradine Dunker, søster av professor Christopher Hænsteen og dengang gift med kaptein Aamödt. Hun var i sine yngre aar en kjent skikkelse innen Christianias selskapsliv og i «Det dramatiske Selskab», og gir i sine fornøyelige memoarer «Gamle Dage» en skildring fra Flateby-julen år 1800:

Dagsordenen var denne: om Morgenen samledes man i den store Sal, hvor Frokostborde vare dækkede. Dagens Vert og Vertinde maatte være de Første i Salen; indfant der sig en Gjest førend dem, da bleve de hentede med Trommeslag und brauchten für Spott nicht zu sorgen. Vertinden skjenkede The, Kaffe, Chocolate, sørgede for Gjesterne



Det var ikke et hvilket som helst bestikk som ble brukt under festlighetene. Glass fra Nøstetangen Krystalverk ble laget spesielt for Flateby. Fire av disse befinner seg i dag på Kunstindustrimuseet.

Bekvemmelighed. Collett og Madame vare Gjester som de andre. Verten skaffede Piber, Tobak, Fidibus, og der blev ofte forlangt mere af ham, end han kunde bestride. Efter Frokosten gik enhver til sin Function. Vertinden gik i Kjøkkenet for at faae vide af Huusholdersken, hvilke Retter der skulde komme paa Bordet til Middag; thi hvis Nogen spurte Vertinden om Maden, og hun ikke vidste Beskeed, da blev hun udleet. Vert og Vertinde gik nu ned i et Værelse dertil bestemt, hvor der fandtes alle Slags Apparater til at forfærdige Opsatser af *; tjenestagtige og behændige Gjester hjalp dem med dette Arbeide, og i Mangel af saadanne fandtes paa Gaarden Dreier, Maler og Paparbeider. De ubeskjef-tigede Herrer og Damer legede Julelege eller havde Kjøretoure for, eller morede sig med at synge og musicere. Ved Middagsbordet blev sunget og udbragt Skaaler for Selskabet, for Vert og Vertinde, for Obervert og Obervertinde:

«Saa skjenke vi en Bumpert i for Obervert og Vertinde,
Paa Glæder riig, for Sorger fri, der Levetid hensvinde!
Og hør engang, stem op en Sang for Jul og glade Dage!»

*) Oppsatsene skulle plasseres på middagsbordet neste dag og henspille på «Optoget» fra aftenen i forveien.

Efter Bordet var Lystigheden meget stor, og jeg erindrer ikke, at der blev foretaget andet end lest og støiet, saa at Haffner engang foreslog at servere Kaffeen i Blik-kopper. Dog erindrer jeg ikke, at der blev slaaet noget istykker, uden imellem et Glas, hvorover Collett geraadede i megen Angst, indtil han fik see, hvad det var for et Glas; thi alle de udmærkede Mænd, der i Aarens Løb havde tilbragt Julen paa Fladebye, havde skrevet deres Navne paa det Glas, de havde drukket af. Sir Sidney Smith, der stak Ild paa den franske Flaade ved Toulon, havde tilbragt en Jul paa Fladebye, og det Glas, han havde skrevet sit Navn paa, var for Collett en Helligdom. Der var endnu mange Mindesmærker af udmærkede Personer, men de ere desværre gaaet mig af Minde.

Om Aftenen blev der dandset, og efter et let Aftensmaaltid, der imellem bestod af Grød — Collett og Familie spiste aldrig Aften — gik man ind igjen i den store Sal, hvor, efter et kort Forspil, tæppet gik op, og følgende Dags Vert og Vertinde opførte et lidet Skuespil. At der samlede sig mange af Sognets Bønder, er naturligt; de havde Tilladelse at see til gjennem den aabne Dør. Derefter blev opført en Leg, der var engelsk, men ingentunde smuk eller human. Bondedrengene fik Tilladelse at træde ind i Salen, hvor der blev kastet Smaa-penge til dem, hvorom der gramsedes. Naar Klokken var tolv, satte Verten to Stole midt paa Gulvet, han satte sig paa den ene og Vertinden paa den anden; nu gik Herrerne frem den ene efter den anden og kyssede Vertinden paa Haanden og paa Munden, og Damerne kyssede Verten, han kyssede sin Vertinde, satte Stolen bort, og dermed toge Gjesterne Afsked for den Dag. Nytaarsaften gjorde en Undtagelse, den Aften var intet Optog, men Maskerade; man gik ikke tilsens, men dandsede hele Natten. I et Værelse i underste Etage fandtes Masker og Maskeradedragter, som man havde at benytte sig af. Hele den store Bygning var opvarmet, og alle Døre stode aabne. Der var en Fyrbøder, hvis eneste Forretning var at lægge i Ovnene . . .

Lodtrækningen havde givet mig Niels Ring til Vert. For dem, der ikke have seet ham, maae jeg vel sige noget om ham. Han var en meget peen, blond, fiin, hvid, ziirlig liden Mand, almindelig kaldet Jomfru Ring. Han var saa ziirlig, at han ikke hilsende simpelt hen: «god Morgen», men: «en stadselig god Morgen med Sølvfryndser paa».

Annen nyttårsdag reiste selskapet tilbake til Christiania.

Julejournalen er bevart for 1800-1804, og julen 1808, og utgjør 100 sider med gotisk skrift i tilnærmet A4 format. De par siste sidene beretter om hvordan nyttårsdag 1809 forløp, og noen få linjer om avreisen dagen etter. Det heter:

«Den 1. Januar. Verten lod Selskabet betiids utromme, da endeel vilde tage til Kirken. Men formedelst den strenge Kulde frygtede adskillige for at hente Forkjølelse ved denne Tour og bleve derfor hjemme, saa at kun Oberværten, Oberværtinden, Otto Collett med Kone, Madame Steen, Falsen, Lieutnant Aars med Kone, Niels Aars og Mdm Hagerup reiste did».

Det er eneste gang kirke eller religion har fått plass i Julejournalen. Man kan forstå at selskapet kviet seg for å reise dit i streng kulde, den gamle middelalder stein-kirke hadde neppe noen oppfyring. Siden forteller journalen om maskerade med dans om aftenen og om de mange groteske og vellykkede forkledninger.

"OLAI SLAKTER VAR EN OPPTATT KAR NÅR JULESLAKTINGA SATTE INN..."

"Skildring fra en østlandsbygd etter århundreskiftet" har forfatteren Kaspara Mørk satt som undertittel på boka "Tida går" gitt ut på Dreyers Forlag. Som vi vet vokste Kaspara Mørk (født Bonud) opp i Dalefjeringen i Enebakk. Og slik skildrer hun juleforberedelsene og julefeiringa på en middels stor gard - som i og for seg kunne ligge hvorsomhelst i landet.

Olai slakter var en opptatt kar når juleslaktinga satte inn. Dette skulle helst skje på voksende måne, for da mente man at både kjøtt og fleisk ble drøyere og bedre. Derfor ble slakteren tinget uker i forveien. Passe kulde og litt sne var det beste slakteværet, og det var som alt flasket seg denne gangen. Slakteren måtte høgtes med når han kom til gårds, og nå satt Olai ved pent dekket kjøkkenbord på Øyrom og godgjorde seg med Karens rikelige oppdekning. Det trengtes litt mannskap en sånn dag, og Leif var kommet tidlig dags og båret bryggepanna i drengestukjøkkenet full av vann og tent opp under. Olai var nøye på at vannet måtte være kokende for å være brukendes til skolle vann.

Mor Øyrom likte å ha Malena til hjelp når noe sto på. Hun var kjent med arbeidsmåter og skikker fra utallige ganger før. Blodkjørelet med turua oppi og blikkfatet til å holde under der dyret var stukket, sto ferdig i gangen. Tærmenuen sto i drengestukjøkkenet, der kvinnfolka skulle stå og plukke innvollene rene for ister.

Olai hadde fart over knivene sine med finbryne og styrkestål. Han kjente forsiktig med tommelen over eggen på stikkerkniven, for å vite om den var skarp nok.

«Du vil vel ette ta liv før du har fått en dram, vel Olai?» Martin kommer med flaske og glass og skjenker.

«Je synes je blir støere på handa når je har fått en akkevitter, men du veit det er ingen sak å ta liv nå, som je har fått denna slaktemaska. Det var værre da en sku dælje et stempel inn i skøten på en overfønning, eller stå å sekte med børsa mot skællen på en urolig okse. Med denna maska så er det bare et lite knepp, så er det over.»

«Det var ette helt ufarlig heller, å bruke børs. Det har hendt uløkker med det. Det er te ælle som er så stø på handa hverken te å skyte eller stikke, som deg, Olai.»

«Å du veit en lærer gjennom et langt liv, men vi får te, karer. Det byner å lysne tå da'n.» Ola knytter føreskinnet på seg, pakker knivene sine inn i et gråpapir og går mot døra.

«Du får komma da, Laura. Det er du som ske røre i blodkjørelet, jo.» De andre ler litt. De vet godt at ingen greier å få Laura til å røre i blod. Hun bråsnur seg fra benken der hun står og vasker melkebøttene.

«Hørt på maken. Tre vaksne karer, og så er døm ette såpass at døm kan røre en blodskvett. Je ske te fjøset, ja.»

«Du er nok ette giftanes jente før du har rørt i blodkjørelet, jenta mi.»

«Da kan je trøste'n Olai slakter med at han ske sleppe å ha no omstæng for å gifte bort meg. Det ske jeg greie sjøl.» Hun tar lunkent vann i grisebøtta og går. Olai roper etter henne:

«Du må ette finne på å gi grisa mat, før vi har tii vekk den som ske slaktes, jente.» Laura snur seg i døren.

«Va' likt se', det da. Je veit da godt at grisen ske være sulten når'n ske lata livet. Det er bare slakter'n og mannskapet hass som ske være stappa med mat og godt drikke. Da blir'n stø på handa da, Olai.»

«Det ske nok mere enn en gammel slakter te for å stoppe kjæften på henne,» sier Olai og går ut med de andre etter.

Slaktinga gikk sin gang. Karen og Malena hadde plukket isteret av tarmene, og Malena hadde snudd eller rennet



Flatbrødbaking på Huserud.....



....og her er stabelen med flatbrød blitt stor - og lefsebakinga tar til

dem, som de sa. Nå drev hun og tro dem i snøen for å få dem litt renere før de skulle legges i sodavann natten over. Så var det å skrape dem med en sløv kniv, for så igjen en omgang med sodavann, men nå adskillig linnere. En gang til ble de forsiktig skrapet for så å vaskes og blåses opp for å se om de var rene. Det var godt å ha tarmene ferdig til pølsene skulle stappes. Ble det tarmen til overs, så ble disse blåst opp og hengt til tork på stabburet for senere bruk. Olai hadde tatt livet av en stor kalv også. Mor Øyrom syntes hun fikk finere kjøttkaker og pølser når hun hadde kalvekjøtt å blande i. Slaksidene på kalven var fine til rullskinn, og kalvekjøtt bandt godt både i rull og persesylyte. Selvfølgelig brukte hun midtgavle både av grisen og kalven til rullskinn, men det trengtes mye av det slaget. Rull var lett å oppbevare i saltebalja, og når den ble vannet godt ut, kokt og presset, så var det godt smørbrødpålegg. Nå når hun hadde kalvekjøtt, kunne hun også ta en del av buklista og koke sammen med grisehodet, og derved få en større persesylyte.

Like før slaktinga tok til, var Martin kommet hjem med en ny kjøttkvern.

«Nå ske det væra slutt på å slite med hakkekniver og brett i timesvis for å få te noen kilo kjøttdeig, mor. Denna ser bra ut, vækje?»

Nei, så godt at du fant på detta da, Martin. Tenke seg tel å få sånn reskap te slaktinga.» Karen snur seg vekk. Det ble så rart og vått i øyekroken over slik omsorg.

Martin hadde delt opp slaktet slik skikken var og slik mor sjøl ville ha det. Nå drev kvinnfolkene til langt på kveld med å ta vare på og gjøre i stand det som skulle være mat til familien og ellers dem som hadde kosten på gården et helt år framover.

«Det er reine heljedagen å laga kjøttdeig når en har sånn reskap som denna kvenna,» sier Malena. Hun stapper oppskåret kjøtt og fleisk ned i den og drar jamt og rolig, mens deigen tyter ut og ned i et tretraug. Selv Laura ble interessert og bød seg til å dra. Dette var nytt og spennende. Mor Øyrom krydrer og sper og arbeider deigen med en støyter så den blir svampen og fin. Jo, dette skulle bli gode saker både til kjøttkaker og pølser. De fikk steke opp endel og

legge under fettlokk i spann. Ble det bare såpass kaldt at disse ble gjennomfrosset, kunne de graves ned i kornbingen på bua og oppbevares lenge utover.

«Du har godt av å væra med på slaktestell, Laura. Du blir ei dårlig husmor hvis du ette kan laga ei persesylte og passe ei smultgryte,» sier Malena. «Kom her så ske je lære deg å laga klubb.» Laura grøsser.

«Je orker ette detta med blod, Malena.»

«Å, jo da. En får orke det en blir sætt te, sø. Det vil nok livet lære deg. Det går'te an å væra så gjærkjæl, Laura. Vi hardner ælle sammen te i det daglige slitet for å leva, ske je si deg. Det kan bli mye godt tå blod, skjønner du, og det er næringsrik kost. Se nå her.» Malena tar et passe emne til klubb i handa, putter oppskåret ister og purre i og krydrer med salt og ingefær. Hun bretter i hop og liksom nester den sammen med raske fingre, ruller den mellom hendene og lar den få et meldryss rundt seg før hun legger den i klubbeleiva og senker den ned i gryta der vannet småkoker. Laura ser beundrende på henne.

«Detta greier je ældri å få te.»

«Å, jo da. Du har'te vont for å lære, du sø. En greier det en vil, veit du.»

Et 50-års juleminne

Da jeg gikk igjennom lokalavisenes arkiver fra 1951 for å finne stoff til forrige nummer av IGN, kom jeg plutselig over notisen som er gjengitt nedenfor. Den vekket til live et høyst personlig minne fra 1. juledag for 50 år siden - i 1951. Et spesielt, men ikke spesielt hyggelig, minne.

Fjøsstellet var avsluttet, og hele familien var samlet til juledags frokost.

Det hadde vær en kuldeperiode med snø tidligere i desember, men "kakelinna" hadde satt innmed mildvær og regn. Det regnet fortsatt, det meste av snøen var borte eller var blitt til is og holke. Plutselig blir vi oppmerksomme på noe helt spesielt. Jeg tror det var min mor som så det

først: Store deler av skogen - "Glennhagan" - på andre siden av bekken kom skliene nedover. Først sto trærne forholdsvis rett, så begynte de å skakke seg til alle kanter og noen veltet helt. Alle ut : På glatte lærstøvler nedover holka på jordet. Leirras var ikke ukjent. Vel et år tidligere hadde det store raset på Huserud gått. Nå var det altså jord og skog på Sundby (Glenne) som hadde rast. Bekken ble demmet opp, vann fløt inn over jordene. I noen år, til vannet hadde gravd seg ut og funnet nye veier, fikk vi en "badedam" på jordet. Da sommeren kom ble det plutselig en anledning til å bade, lage flåte og drive med vannsysler som ikke var daligdagse for en som var vokst opp med et par kilometer til Øyeren og enda lenger til Lyseren. Bunnen var ikke akkurat sand, men leire som mesteparten av Dalefjordingen. Badelivet gjorde oss nok det motsatte av reine, men moro var det.

Håkon Tysdal

20 mål jord rast ut i Enebakk

Ved Sundby i Dalefjordingen gikk det leirras 1. juledag, forteller lensmannen i Enebakk. Det var omlag 20 mål som raste ut, vesentlig dyrket mark. Raset tok også med seg en elektrisk ledningsmast med den følge at det ble strømbrudd og Ytre Enebakk ble liggende i mørke. Det tok 5 timer å få reparert skaden.

Stedet for leirrasen denne gang ligger 1 km.s vei fra der det store ras gikk for et års tid siden.



Dette bildet er fra Huserud-raset, som gikk et års tid før Sundbyraseet

"Bearlag" og "Bonden i hverdag og fest"

Randi Barbøl skriver om "Eksempler på bearlag i Enebakk rundt 1900". (Gjengitt i Enebakk Bygdebok bind 1 side 70). Hun har også med en kort stubb om julefeiringa, der hun bl.a. kommer inn på det litt mystiske rundt jula, og nissen som hadde (og har) sin plass i feiringa. Gardsnissen var en luring, som kunne gjøre mangt et spik, som å løsne bandet på oksen som skulle slaktes dagen etter. Kanskje var det ett eller annet Tysdal-nissen ikke var helt fornøyd med. Så til Randi Barbøl:

Mye selskapelighet var det ikke utenom høytidene, men det var stort samhold og hjelpsomhet folk imellom. Familielivet var den store fornøyelsen, særlig minnes jeg jula og forberedelsen til den. Jo, vi feiret jul med julegran og kornnek og god mat til folk og fe.

Når bakstekjerringa kom til gards (Julia Grinda) begynte egentlig jula. Hun satt midt på kjøkkengolvet og knadde en stor deig, kjevlet den flat

med et riflet kjevle og la det på takka i peisen med en flat pinne (en fløyel). Vi fyrte med bar ild under takka. Det ble også bakt rugbrød og lefse, og alt ble lagt i ei stor kiste.

Ribbe og pølse var sjølve julekveldsmaten. Men gjævest synes jeg det var med klubb, som vi fikk før jul. Den dagen vi skulle ha det, laget mor en stor klubb med mye fett i til hver. Hun satte et særskilt merke i hver slik at vi visste åfor en vi skulle ha uten å lage diskusjon om det. Det ble også brygget øl av bygg, men mest vanlig var det å lage øl av varmt vann og sirup tilsatt gjær. Dette ølet ble både sterkt og godt.

I romjula (fra 3. dag) gikk ungdommen julebukk. Jeg var ikke med, men det var mye av disse spøkelsene her.

Det er som jeg har sagt før at det var roen, freden og stillheten og fordrageligheten jeg husker best fra jula og som jeg sakner i dag. Nå er det bare ståk og mas med jula, og jeg bryr meg ikke med å følge med i dette.

Nissen har jeg aldri trudd på. Men far var sikker på at sånne vesener fantes. Da han var ung, var det nisse på Tysdal som løsnet bandet på en okse som skulle slaktes dagen etter. Det var 3 ringer i bandet til oksen. Nåla var smøyd gjennom alle, og det var ikke mulig at den åpnet av seg sjøl.

Dessverre for oksen lå den på sin plass i båsen om morgenen da slakteren kom. Men morgenen etter fant de to sauer døde. De var kjørt på hue ned i en ømber (en stor stamp eller bøtte av tre) ved siden av hverandre hvor de satt fast som om de var trampet ned i.

"JULA - FEST FOR FOLK OG FE" står det om i boka "Fra bondens jord til borgers bord" (Ei historiebok om landbruket i Akershus gjennom 150 år, gitt ut på Landbruksforlaget av Akershus Landbruksselskap)

Julehøytida måtte en begynne å tenke på tidlig. På en gard var det mange forberedelser, ikke minst i matveien. Husmora la vekt på at julegrisen var stor og rund, noen steder mente de at den i alle fall måtte veie sine 20 (bismer) pund, eller 120 kilo.

Det var om å gjøre å tinge slakteren til voksende måne, for da skulle flesket bli drygere å bruke av.

Og så ble det sjølsagt bakt av alle slag. Det skulle til mye, for jula var lang, og det kunne være mye selskapelighet.

Julekvelden kunne sikkert arte seg noe forskjellig fra sted til sted, men felles var forventningene og stemningen. Vi lar Karsten Skuterud fra Ås fortelle hvordan han opplevde det i begynnelsen av vårt århundre:

Juletreet var hentet et par dager før julekvelden. Julaften satte far opp kornbånd på låvebrua, ryddet alt ferdig, det skulle være gjort før kl. 11. Da var møljen ferdig til å spise. Det var hjembakt tynnbrød brekt i et fat, og sodd på det feteste av suppekraften.

Vi gutter bar inn en hel del ved. I fjøset ble det vasket alt en kunne komme til og gjort rent. Når melkingen var ferdig, ble det av den som var i fjøset, gitt en ekstra høydott til hver ku og et «et vel og lev vel – i kveld er det julekvelden» sagt til hvert dyr. Hestene fikk litt av et havreband, mens far sa til hver hest: «Rund som en kubbe og glatt som et skinn skal du være hele året, for i kveld er det julekvelden.»

"Glimt fra livet på Romerike"

Fra "Romerikstun", Årbok 1995 fra Romerike Historielag.

Reidar Johs-Holmedal var gårdsgutt på Toverud i Aurskog. I nevnte Årbok skriver han om minner fra den gangen. På julekvelden var det ekstra stas. Gårdsguttene ble bedt inn, og det ble svare strev i drengestua, med vasking og barbering av ukegammel skjeggstubb. Findressen måtte på før det bar inn i finstua ved sekstida om kvelden.

Historien følger på de neste sidene.

Høsten gikk fort, og det led mot jul. Slakterdagen var bestemt ti dager før jul, minnes jeg. Vi gutta hadde båret ut den store Fleskebalja og satt den under takdryppet så den skulle ble utvannet. Det var ikke noe annet vann utenom brønnene, så alt takdryppet ble benyttet. Etter en tid skulle balja til bryggerhuset og fylles med bruselåg før den kunne brukes på nytt.

Slakteren kom tidlig om morgenen. Han var bygdeslakteren og kom til fots og hadde ryggsekk med slektermaske, stempel og svære kniver. Det var mørkt enda på den tida av året. Jeg skulle være med og syntes det var spennende å se hvordan han skulle tas disse store dyra. Det var to store griser som skulle slaktes. Jeg tenkte at det kanskje ville ble en kamp. Men slakteren bare gikk rett inn til dyrene og grisene ble nok lurt. Det gikk stille og fint for seg. Jeg holdt i snaret, så smalt det, og langt ble det. Så var det å bære varmt vann til skolling og snart lå grisen der hvit og fin til videre behandling. Gris nummer to fikk samme behandling. Så ble det en del sjauing og bæring og hele dagen gikk med. Vi måtte også se å få den store fleskebalja på plass igjen.

I drengestua var det også bryggerhus med en stor bakerovn. Gamlemor bakte vanlig brød der, og jeg tror det var omtrent 20 om gangen. Men nå like før jul var det den ambulerende bakstekjerringa, Betsi, som rådde grunnen. Det skulle bli flatbrød til den store høytiden. En av oss gutta hadde jobben med å hugge baksteved. Det var vanskelig å få den riktig for Betsi forlangte fin ved skulle det bli riktig flatbrød. Vi fikk ofte stryk, og det var bare å ta imot når Betsi sang ut.

Det var mye å rydde bort både inne og ute. All redskapen skulle settes inn og noe av det siste var å gjøre det litt ekstra fint i stallen og bære vedkassene fulle på alle rommene. Jeg hadde vært med Oscar, bror til sjefen, og satt opp kornnek, ett på hver side av låvedørene og ett utenfor spisestuevinduet. Til slutt fikk jeg Oscar til å klippe håret mitt. Han var slik altnuligmann og bodde hjemme enda på den tiden. Juletreet hadde sjefen hentet og det stod i drengestua for tining. Nå ble det tatt inn og pyntet. Vi gutta hadde et lite tre for oss selv på rommet.

På julekvelden var vi buden til å komme inn ved sekstiden. Men først gjorde vi en tur innom stallen og gav hestene litt godt høy å kose seg med. Jeg husker fra jeg var unge at vi gikk sammen med mamma i fjøset. Hun gav dyrene fint høy og sa: "Nå får dere eta og trives vel for nå er det julekvelden". Dette syntes vi var moro å være med på for det var vanlig der jeg kom fra. Jeg vet ikke hva sjefen sa til dyrene sine, for han var sistemann i fjøs og stall denne kvelden som alle de andre 364 kveldene i året

Norges
 ★ MEST
 SOLGTE
 margarin

SI NAVNET - SI



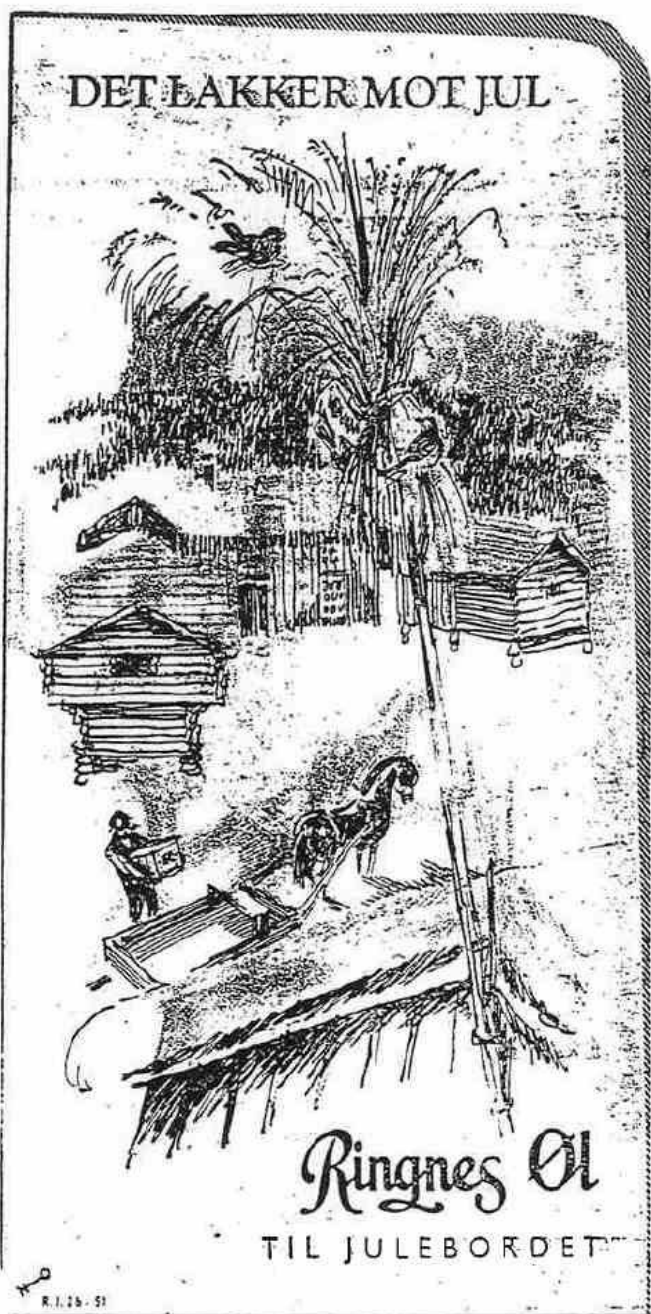
"Melange Margarin" til julebaksten

Vi gutta på Toverud vasket og barberte oss og gjorde oss fine denne kvelden med findressen, skjorte, slips og nypussa sko og fin sveis. Vi strammet av sted til avtalt tid. Jeg var litt spent for dette var noe nytt for meg. Da vi kom inn i gangen så kjente vi lukta av ribbe og surkål. I kjøkkenent kom fru Willen (Wilhelmine Toverud) mot oss blid og vennlig som alltid og ba oss værsgod å gå inn i stuen. Det var en stor stue kalt "kontoret". Her hadde det vært bank og postkontor i gamle dager. Stua hadde nå rokokkomoblement og en stor gammel parafinlampe midt i taket over det runde bordet. Det var flere sofaer å sitte i med små bord til. Og ikke å forglemme den store vedovnen i hjørnet som spraket og brant så lystig og spredte lun varme. Juletreet stod ferdig pyntet midt på gulvet og spredte en herlig duft og ange. Det var høytid.

Vi hadde tatt plass i en av de store sofaene. Sjefen hadde vel gjort runden sin på gården og nå kom også han pyntet i den fine vadmeldressen. Men tjenestefolka og sjølvfolka med noen av sin familie, ble vi nokså mange til slutt. Vi kara satt og pratet om løst og fast fra vårt dagligliv og i spisestua drev fru Willen og jentene med julekveldebordet, og snart kom fru Willen og ønsket velkommen til bords. Sjefen tok sin plass ved enden av bordet. Vi andre kunne ta plass hvor vi ville, men var først litt beskjedne. Det var et

veldekket bord med blomster og lys, og dette var menyen: Først var det byggrynsvelling. Det var jeg ikke vant til, men den var god. Så var det ribbe og surkål og andre grønnsaker. Her var det bare å forsyne seg av hjertens lyst. Om litt tok sjefen frem akevitten og fylte glassene til dem som ville ha. Så skålte vi og ønsket hverandre god jul. Andre omgang var med medisterkaker for dem som ville ha. Sjefen skjenket en ny runde med dram. Etterpå var det igjen byggrynsvelling med flotemelk. Jeg tror det var vanlig bondeskikk på den tiden. Jeg syntes den var god, men ikke alle likte den.

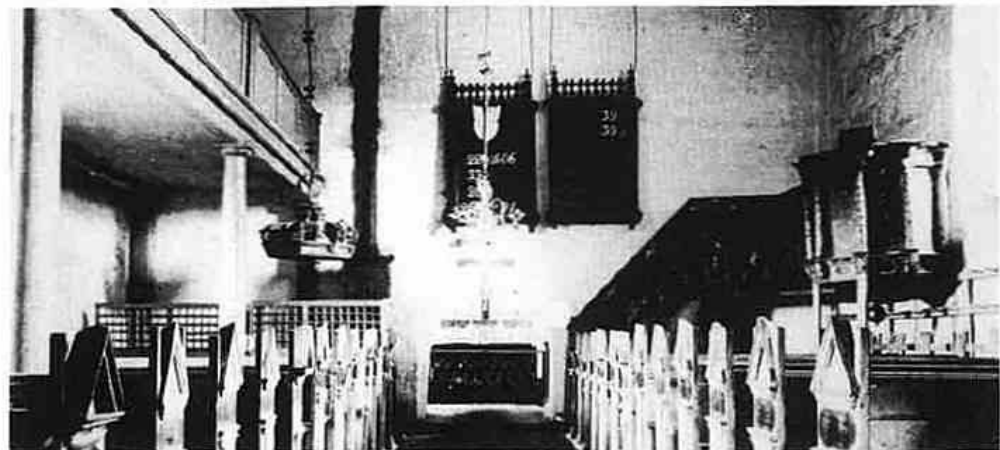
Vi takket for maten og etter en stund, da damene hadde ryddet bort det meste, var vi alle samlet i stuen igjen. Juletreet var tent med levende lys og det var fin høytid denne kvelden. Vi gikk rundt juletreet, og jeg kan huske at vi sang "Jeg er så glad hver julekveld". Etter at vi hadde gått noen runder, spredte det seg en fin kaffeduft over hele stua. Bordet var nå dekket på nytt med kaker, frukt og juleknask av alle slag. Vi kunne bare forsyne oss og sette oss hvor vi ville. Jentene gikk rundt og skjenket kaffe. Dette var en stor opplevelse for meg og jeg hadde mye å fortelle om da jeg kom hjem en tur.



Den gangen (1951) var det lov å annonsere for øl

Fra fotoarkivet

Her følger noen bilder, knyttet til vinter og jul:



I Enebakk kirke er det alltid gudstjeneste 1. Juledag



Til bearlag eller til kirke på juledagsformiddagen : Hest og slede var framkomstmiddelet, og fellen kunne være god å ha.



I romjula var det fri, og kanskje anledning til å prøve den nye julegavekjelken. Om dette er tatt i romjula, vet vi ikke. Det er i alle fall tatt i alleen på Bjerke i 1909, og er Erling og Einar Enger til høyre, og Barthold Butenschøn lengst til venstre.



Dette bildet er tatt på Mjær i 1908, og levert til lagets fotoarkiv av Einar Enger.



Snøen måtte ryddes. Her er det snøplogkjøring på Syljås i Dalfjæringen, ca 1925

Strømsborg & Enersen A.s



EL. INSTALLASJON

1912 ENEBAKK - TLF: 92 64 63 00

Alt i elektrisk

E elfag



RØRLEGGERFIRMA

ERIK KJELGÅRD

1914 YTRE ENEBAKK

TLF 64 92 46 39

ALT ARBEID I VVS UTFØRES
LEVERANDØR AV THERMIA VARMEPUMPER.

-fagkunnskap gir trygghet.



BYGG- OG TØMMERMESTER

Per-Erik Østlie a.s

1914 YTRE ENEBAKK - Telefon: 64 92 39 39

KONTORADRESSE: VÅGSENTERET
POSTADRESSE: POSTBOKS 132
1914 YTRE ENEBAKK
TELEFON: 64 92 39 39
TELEFAX: 64 92 39 30

Enebakk Historielag

Leder Bjørn Marthinsen, tlf. 64 92 60 47

Enebakk Bygdetun

Åpen hver søndag i tiden fra 17.6. - 16.9, fra kl.12.00 - 15.00

Ansvarlig: Bygdetunutvalget v/Åse Killerud, tlf. 64 92 62 39

TITTEL:	IGN
ISSN:	1501-4479
UTGIVER:	Enebakk Historielag
BLADETS ADRESSE:	Flisby'n Forlag Håkon Tysdal Blomsterveien 24 B 2005 Rælingen Tlf./faks: 63 83 22 73
TRYKK:	Bjørn Bunes Trykk as Sweigaardsgt. 34. Oslo
UTGIVELSER PER ÅR:	4

SOLTERASSEN ur

Ved Kobotn Kino, tlf. 66 80 03 33

Ta en tur
til Solterassen Ur
Vi har klokker til far og til mor
Til søster og bror

PS: HVA MED NYTT LIV I
DITT GAMLE LOMMEUR ?



Urmakermester Vidar Holstad

