

Juleforberedelser i gamle dage

I dag har vi alle forrygende travlt i julemåneden, men de havde også travlt i gamle dage, hvor man lavede det hele selv. Her fortæller Ole Michaelsen fra Lokalthistorisk Forening om, hvordan beboerne på Karup-egnen forberedte sig til jul. Når tiden nærmede sig, fik husmoderen travlt. Noget af det første, hun gik i gang med, var at støbe lys. Selv om nogen på den tid havde anskaffet sig »det nymodens stads«, petroleumslampen, kunne man ikke undvære levende lys. De pæneste lys blev brugt til julelys. Der skulle rives en masse kartofler for at få kartoffelmel til husholdningen. Juleøllet blev brygget i god tid før jul, og kvaliteten skulle gerne være bedre end den, man bryggede resten af året. Alle skulle have malet korn til julebagningen, så Karup vandmølle fik også en travl tid.

Julegris på 500 pund

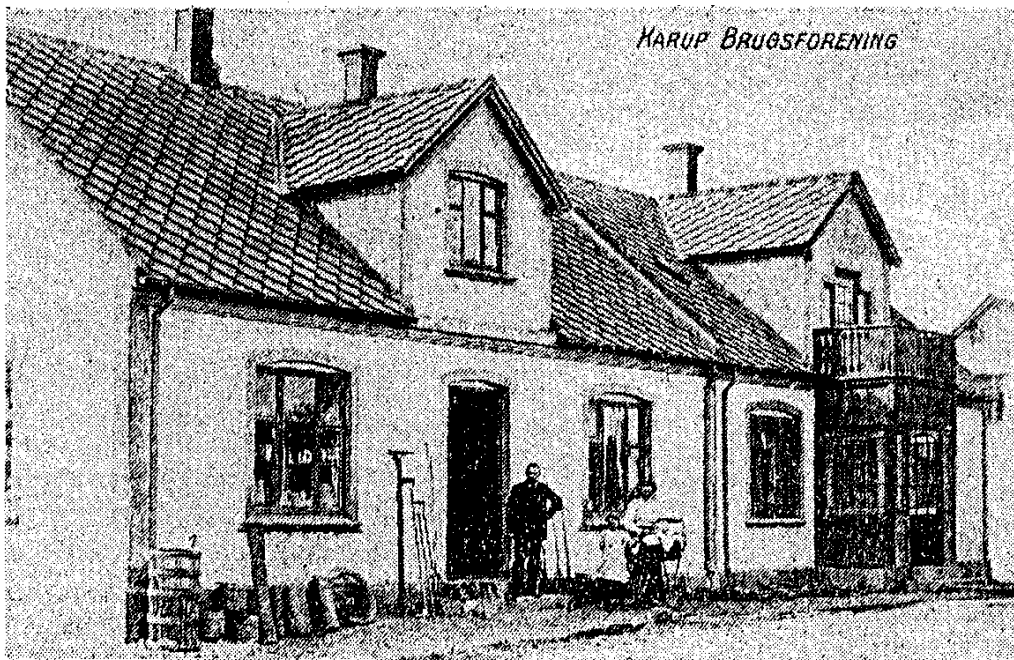
De fleste havde en enkelt gris, som var blevet fedet op til jul. En sådan svend kunne veje helt op til 500 pund eller mere. Blodet blev tappet i en balje med rugmel og lavet i sortpølser, og tarmene blev rensed, så de kunne bruges til de forskellige pølser, der skulle laves. Når blodpølsen havde kogt i tre timer, gik alle til bords, og man spiste alt det, man orkede. I god tid før jul blev bindtøjet ordnet, så det var klar til salg, når man skulle på juleindkøb. Alle var som regel selvforsynende med alt til daglig og behøvede kun ganske få ting hos købmanden. Men til jul skulle der købes meget ind. En gennemsnitlig husholdning skulle bruge følgende til jul: Et kvart pund kaffesager (bønner, cikorie og kandis), brændevin, krydderier til julebagningen, rosiner, svesker, sukker m.m. Det blev dog regnet for fråseri at købe to pund sukker til jul. Der blev sjældent købt mere, end man kunne betale kontant eller med bindtøjet og fåreskindene fra efterårsslagtingen. Hedeboenderne ville hellere undvære end købe på kredit. Når manden, som stod for indkøbene, kom hen til købmanden, blev han sædvanligvis beværtet med et par snapse og ofte også en bid brød. Tobaksdåsen stod fremme på disken til fri afbenyttelse, og købmanden gav en almanak eller et spil kort i julegave. Hvis der var børn i hjemmet, blev der lagt en pose bolcher oven i købmandsvarerne. Bagedagen var nok den travleste, fordi der skulle laves al slags brød, så man havde nok til »kjørmes« (2. februar). Og pebernødderne var de vigtigste, fordi de dengang gjorde det ud for, hvad vi i dag kalder julegodter.

Juleaften

Juleaften fik man suppe - der blev spist af samme skål af alle - hønse- og grisekød med rødbeder, sennep og syltede tyttebær. Når måltidet var slut og opvasken klaret, samledes man atter omkring bordet for at synge de fleste julesalmer fra Kingos salmebog. Når det var overstået, kom det mest spændende tidspunkt for børnene, nemlig uddeling af pebernødder. Der var ikke noget, der hed julegaver, selv om de første juletræer var dukket op på egnen. Der var ikke mange grantræer dengang. Man klarede sig med at sætte et par bjergfyr buske sammen eller at bore nogle huller i en stok og sætte nogle grene fra en enebærbusk deri.

Over åen efter varer

De ca. 200 indbyggere i Karup skulle over åen for at komme til egnens daværende eneste købmands- handel hos detaillist Anders Jensen, Kølvrågård. Gården var hele egnens samlingssted. Her mødtes folk fra Grove, Hessellund, Bøgelund og Munklinde. Helt fra Bording kom der folk for at handle. Den besværlige vej til Kølvrå og vel også lidt misundelse over som Kirkeby ikke selv at have en ordentlig købmandshandel var grunden til, at Karup-boerne forsøgte at starte en brugsforening. Det lykkedes, og 11. februar 1892 åbnedes Karup & Kjølvråa og Omegns Forbrugsforening.



Karup Brugsforening, som den så ud i 1914. Uddeleren hed Sørensen, og på billedet ses også hans hustru og børn.