

MÅNEDSBLADET

Glemmer du



Jul og vinterdage på Saltholm



Nr. 11 – December 2002

Tårnby Kommune - Lokalhistorisk Samling

Forsideillustration:

Gammelværk på Saltholm.

ISSN 1397-5412

Glemmer du er udgivet af: Tårnby Kommune - Lokalhistorisk Samling

Skrevet og redigeret af: Inger Kjær Jansen

Layout: Vicky Bonde

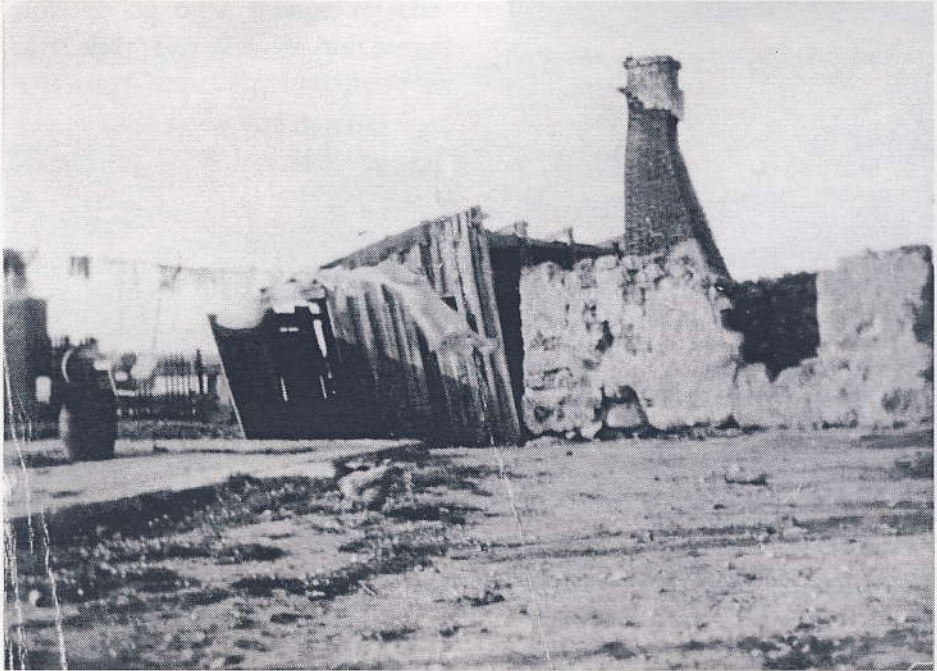
Vinterdage og jul på Saltholm

Nøjsomhed og opfindsomhed er stadig kendetegnede for livet på Saltholm, hvor man trods øens nære beliggenhed ved storbyen ikke har "moderne" faciliteter som el og vand.

Men hvordan har det så været at være barn på øen? Det har de to søskende Martha og Hans Zimling beskrevet meget levende. Vi bringer her de afsnit i Marthas

Mikkelsen Zimlings erindringer, der handler om vinterens sysler og årets højdepunkt, julen, som Hans Zimløg ligeledes fortæller om.

Vi har her på Lokalhistorisk Samling haft forbindelse med et barnebarn til den svenske tjenestepige, der omtales nedenfor. Hun tjente på Gammelværk, Martha og



Vasketøj til tørre på Gammelværk

Hans's barndomshjem. Her var også en svensk tjenestekarl, men madmor satte moralen i højsæde, og ville ikke have kæresterier i arbejdstiden. Heldigvis arbejdede der så en svensk pige og en svensk karl på den nordligere beliggende Holmegård, som de så i stedet kunne flirte med. Om aftenen drog de to raske karle så af sted for at møde deres kæreste på nabogården. De to karle mødtes på halvvejen og har sikkert udvekslet erfaringer.

Kæresterierne endte for begge par med bryllup, hvor også madmor

deltog. Siden har familien Zimling brevvekslet med deres tidligere tjenestepige og hendes efterkommere.

Af Martha Zimling Mikkelsen,
(f.1921).

Min mor, - intelligent og god ved dyr

Mor var født på Saltholm 1883. Og da der ikke fandtes nogen skolen på øen, blev hun undervist af



Den svenske tjenestepige Anna Jonsdatter, der tjente på Gammelværk på Saltholm i slutningen af 1880'erne og 90'erne. Hun giftede sig med Anders Olsson, der arbejdede på Holmegård. Sammen fik de 7 børn, og mange børnebørn hvoraf den ene i foråret kontaktede Lokalhistorisk Samling. Han fortalte, at den omtalte svenske tjenestepige i samlingens bog "Saltholm" var hans farmor. Anna Jonsdatter er fotograferet ved Gammelværk ca. 1890.

en svensk tjenestepige, da hun blev 7 år.

Der var på Saltholm ligesom på Amager svenske tjenestefolk.

Så lille Otilia lærte både at læse og skrive svensk, men da hun var en meget kvik pige, lærte hun sig hurtigt at læse og skrive dansk helt perfekt. Jeg har endnu hendes svenske A.B.C.

Men ikke nok med det, hun købte sig engelske lærebøger og lærte sig selv engelsk, men udtalen kneb det med. Noget tysk kunne hun også og meget lidt fransk.

Mor læste mange bøger, mest historiske og også mange rejsebeskrivelser. Dyr elskede hun meget højt især katte. Og hun lærte os alle at være gode ved dyrene.

Mor stod meget tidligt op om morgenen, hun elskede ro og stilhed. Og det var der bestemt ikke, når hele flokken arriverede til morgenmad.

Der var 4-5 køer som skulle malkes om morgenen - Det ville mor helst selv. Om sommeren sad hun ude i det fri, og medens hun malkede sang hun for køerne. Startede altid med "I Østen stiger solen op". Så stod køerne altid stille og gav mere mælk.

Mange år senere fik man musik i mange stalde, så hun var langt



Søskende - fra venstre: Poul, Hans, Georg og Martha og Else Zimling.

forud for alle andre. Hun gav også altid køerne navne, ja, de havde det sandelig godt.

Om vinteren, når de stod på stald sørgede hun for at der blev strøet godt med hø i båsene. Som børn kunne vi lide at kæle for køerne, de var så rolige og jeg tror de nød det.

Vand og drikke

Ferskvand findes ikke på øen, der er kun brakvand, det er knap så salt som havvand, men kan ikke



Vippebrønden på Gammelværk.

drikkes, eller bruge til madlavning eller vask. På gården er der en gammel vippebrønd; men det er kun brakvand.

Der bliver trukket vand i spandervis op til dyrene. Mest efterår og vinter. Forår og sommer går dyrene frit på øen og kan drikke i vandtrugene rundt på øen.

Når alt bliver udtørret om sommeren er der vindmøller som pumper vandet til dyrene op i lange drikketrug.

I gamle dage boede der en vander på øen hele sommeren i en lille hytte som blev kaldt Vanderhytten og lå ved den ene vindmølle. Vanderen skulle så pumpe vand op, når der var vindstille.

Nu foregår det med maskinkraft. Da der kun er brakvand måtte man samle regnvand fra tagene i en stor beholder. Regnvandet var fantastisk til vask af tøj. Man brugte meget lidt sæbe og tøj blev fin hvidt og blødt.

I husholdningen brugte vi kun ferskvand og både kaffe og te blev særlig godt, når det blev brygget på regnvand.

Om sommeren var det et problem, så kom der myggelarver i beholderen. Vandet skulle så sig gennem et klæde af gaze inden man drak det eller brugte det til madlavning.

Om vinteren kunne der komme problemer, når vandet frøs til is i

beholderen. Så måtte vi hugge hul i isen med en økse. Og når det havde sneet kraftigt kunne vi ikke komme til beholderen.

Så smeltede vi en gryde sne; det var ikke meget vand man fik ud af en stor gryde sne, men vi fik da vores te og kaffe om morgenen, og fik så senere ryddet, så vi kunne komme til vandbeholderen.

Bad var der ikke noget af, så vi måtte nøjes med etagevask. Det var rart at vaske sig i regnvand, men lidt svært at få sæben skyllet af. Når håret blev basket i regnvandet blev det blødt og blankt.

Rengøring og brændsel

Til opvarmning i stuen brugte vi altid brænde fra stranden, og også til komfuret.

Når brændet var ved at være brugt op blev hestene spændt for vognen, og der blev hentet et par læs vragtømmer ved stranden. Der blev så savet og hugget til brug i både kakkelovn og komfur.

Brændeaske var godt til at skure med, og rense gryder med, hvis der var noget som var brændt fast. Ligeledes pimpsten, det fandt vi tit i strandkanten. Brugte teblade gemte vi altid. Når gulvene skulle fejles dryssede vi med fugtige te-

blade, så støvede det ikke, tebladene rensede også samtidig. Gulvene blev kun skuret en gang om ugen; ligeledes køkkenbordet.

Det blev vasket tøj en gang om ugen. Så blev der også gang i den gamle rulle, så alt blev fint og glat. Strygningen var en større opgave. Strygejernet blev varmet i kakkelovnen eller på komfuret. Vi brugte altid to strygejern, det ene blev varmet mens det andet var i brug. Så var det også om at have godt med brænde at fyre med, og helst meget tørt.

Hver dag skulle der fyldes petroleum på alle lamperne. Lampeglassene blev pudset med en "Lampepudder", det vil sige et stykke lammeskind på en pind sømmet godt fast. Vægerne blev ordnet og lamperne sat på plads, så det var klar til aften.

En flagermuslygte brugte vi uden dørs, den var helt lukket så den ikke kunne gå ud i blæsevejr. Det var når vi skulle gå over gården til det gamle lokum. Vi måtte ikke sige lokum, det hed "at gå over gården". Og i stalden blev den brugt, når det var mørkt.



Kaffe

Det kunne ske at kaffen slap op om vinteren.

Det var der råd for, vi hentede en skål bygkorn på loen, kom den i en gryde, som var beregnet til at riste kaffebønner i, har man ingen kaffebønner kan bygkorn bruges som erstatning. Det var en gryde med vinger i og et sving i låget. Den blev sat på komfuret, der blev fyret godt, så drejede man på svinget i låget indtil kornet blev jævnt brændt. Blev så malet i kaffekværnen. Så var "kaffen" klar.

Hvordan den smagte, kan jeg ikke huske.

Krølle på halen

En gris havde vi altid, så der kunne være sul hele vinteren i det store sulekar.

Men når man havde fodret den i så lang tid og samtidig kløet den i nakken med en pind, så den slog krølle på halen af bare fryd, var det trist når den skulle slagtes. Jeg gemte mig altid, når den skulle trækkes ud af sin bås og skreg så forfærdeligt. Det er nok derfra udtrykket "at hyle som en stukken gris" er kommet.

Der blev kogt masser af vand til skoldning og knivene blev slebet på slibestenen. Vores nabo på Holmegård kom og slagtede den. Blodet blev samlet i en spand under omrøring, til blodpølse. Når



*Små husdyr på
Gammelværk*

det kom ind i køkkenet kom der omgående byggryn i, og det kunne stå koldt til næste dag.

Tarmene blev rensed til pølserne. Sylte skulle der også laves. Hovedet blev rensed og kogt sammen med tungen. Sylten blev lagt i pres i forme og næste dag smeltet til med fedt og sat et koldt sted. Så kom turen til leveren der blev hakket tre gange og ligeledes lige så meget spæk på samme måde, tilsat krydderi, kom i forme og bagt i ovnen.

Massen til blodpølsen blev så gjort færdig, der blev tilsat krydderier, som vi havde stødt i den gamle stenmorter, samt rosiner og små spækterninger. Det kom så i de rensede tarme.

Til det brugte vi pølsehornene. Det var afsavede kohorn i forskellige størrelser, tarmene var jo også forskellige. Det blev lukket med nogle spidse træpinde, så kaldte pøsepinde. Efter de var kogt og afkølet kunne de stå koldt nogle dage. De holdt nu ikke så længe, de smagte alt for godt.

Da der i gamle dage hverken fandtes køleskab eller fryser, blev leverpostej og sylte smeltet til med et lag fedt, så der ikke kunne komme luft til og kunne så holde sig noget længere.

I spisekammeret var et par flueskabe, et skab med fint ståltrådsnet i siderne og døren, kaldet fluenet.

Det var meget koldt, der var stampet lergulv, som gik skråt nedad. Huset var sikkert opført på en bakke, og bygget derefter. Det var i det gamle hus, som var ca. 250 år gammelt.

Da der kom mange fluer fra stalene satte vi fluefangere op flere steder. Lange klistrede strimler, som fluerne sad fast i.

Grisen var imidlertid parteret, det var fars arbejde. Det store trækar var skuret og skoldet. Her kom grisen i en saltlage og der var sul til hele vinteren. Det var altid lige før jul man slagtede, så en flæskesteg var taget til side til juleaften.

Men da familien var stor, 8-10 personer, varede det ikke ret længe før alle herlighederne var spist, både sylte, leverpostej og fedt og så var det igen 3 skiver rugbrød med skrabet margarine og lidt puddersukker.

Efter nogen tid når skinkerne var tilpas saltet blev de røget. Det foregik i køkkenskorstenen. En stok blev lagt over, som den blev bundet fast til. Da der blev fyret med træ som kunne været lidt

fugtigt og derfor gav mere røg, blev den meget fin. Den blev næsten altid spist som spegeskinke på rugbrød.

Spegesild med løgsovs

Til vinteren blev der altid købt 1 eller sommetider 2 kasser sild, som blev saltet. De blev spist som spegesild med løgsovs som midt-dagsmad eller til frokost med løg og rugbrød. Kun skindet blev flået af. Det er vist det man kalder bidesild.

Senere blev det mere moderne, så blev de vandet ud et døgn, udbenet og lagt i eddike med lidt sukker og peber, samt masser af rå løg. De var ikke så søde, som dem man køber i dag. Jeg foretrækker nu de gode gammeldags. Sild fik vi ikke i madpakkerne, det var for fugtigt så det var stadig pudder-suktermadder. Men det skete tit jeg fik byttet mig til et stykke med leverpostej med asier eller med rullepølse hos min sidekammerat Edith i skolen, for hun fik aldrig puddersuktermad.



Juletræ fra Kastrup.

Jul

Julen var en dejlig tid. Selvom vi ikke fik julegaver, der var der slet ikke råd til, og da der jo heller ikke var nogen forretninger, passede det fint sammen.

Men et juletræ blev der dog råd til, det blev pyntet med det gamle julestads.

Først fik vi flæskesteg med rødkål. Og vi fik hvidtøl til i dagens anledning. Og siden risengrød, men der var ingen mandel i, det

var kun naboens der var så flotte at købe mandelgave.

Juleaften blev der ikke vasket op. Det var jo altid mit arbejde, for det var altid kun noget, man satte piger til, mente mor.

Mor gik en lille tur i stalden og gav kørerne en ekstra gang foder. Når hun kom tilbage, blev juletræet tændt, så gik mor og alle børn rundt om træet.

Far sad for bordenden med salmebogen og sang for. Mange julesalmer blev sunget, dengang kunne man dem alle udenad fra ende til anden.

Så kom vi til gavepakkerne. Der var en fra kirken i Kastруп. Den indeholdt omsyret tøj, eller hjemmestrikket tøj til børnene. Man havde i forvejen skaffet oplysning om alder og størrelse. De to andre pakker var fra gode venner af familien, en tidligere lærerinde og en tidligere sergent med sin familie på "Barakkebatteri".

I pakkerne var der appelsiner, dadler, figner og meget andet. Det var den eneste gang om året vi fik så meget på en gang, og det endte også med at der var nogen der fik mavepine.

Af Hans Zimling:

Jul

Vi holdt selvfølgelig højtider ligesom andre mennesker, især glædede vi os til julen. Der fik man som regel lidt ekstra god mad, for det meste en flæskesteg med rødkål til og risengrød. Jeg husker et år var der ingen flæskesteg, men man klarede det alligevel, for der var mange vilde kani-ner, så fik vi kaninsteg med rødkål, så alle blev mætte.

Vi fik også julegaver, men det var ikke ret mange. Det var for det meste bløde pakker, dog husker jeg et år, jeg tror, jeg var ni år. Der fik jeg en lommekniv. Jeg syntes det var den bedste julegave jeg nogensinde havde fået.

Vi havde også juletræ hvert år. Det kom med postbåden, men et år kom der intet juletræ på grund af storm, så postbåden ikke kunne sejle. Nu var gode råd dyre, men min far fandt på råd. Han gik ud i en nærliggende plantage og fældede en enebærbusk. Den blev så sat på fod og pyntet med stjerne i toppen. Vi blev alle enige om, at det var det flotteste juletræ, vi nogensinde har haft.

Hvis du har billeder, oplysninger eller andet af lokalhistorisk interesse, så henvend dig til:

Lokalhistorisk Samling

Kamillevej 10

2770 Kastrup

Tlf. 32 46 05 45

www.bibliotek.taarnby.dk

Klik på **Lokalhistorisk Samling**

Vi har publikumsmaskine med adgang til internettet og mange slægtsforskerlinks.

Åbningstider:

Mandag 16.00 - 20.00

Tirsdag 12.00 - 16.00

Fredag 12.00 - 15.00

Lokalhistorisk Samling har desuden udstillinger på:

Kastrupgårdssamlingen

"Midt på Amager"

&

"KASTRUP GLAS"

Åbent Tirsdag til søndag

14.00-17.00

Onsdag tillige

14.00-20.00

Plyssen

Amager Strandvej 350:

Permanente og skiftende udstillinger

Åbent Lørdag og søndag

13.00-16.00