



# Juleforberedelser på herregården

*Af museumsinspektør Berit Guldmann Hornstrup*

## **Den historiske jul på danske herregårde**

Julen har traditionelt været en tid, hvor vi gør det så festligt som muligt for os selv, vores familie og venner ved at spise, drikke, lege og hygge. Ses der tilbage, tegner der sig i litteraturen et broget billede af danske juletraditioner, hvorom der fortælles brudstykker, men oftest uden særlig skelen til, hvilket socialt lag traditionerne kommer fra. Det er derfor vanskeligt specifikt at beskrive den danske herregårdsjul gennem tiden. Dog søges det nedenfor at give en redegørelse for nogle af de traditioner, der fremhæves i den julefejring der hvert år foregår på Gammel Estrup, Jyllands Herregårdsmuseum.

Det er uomtvisteligt, at der inden en julefejring forestod et stort arbejde med at gøre rent og forberede mad og drikkevarer til hele julen, dvs. til tiden fra juleaften den 24. december til helligtrekonger den 6. januar. I julen måtte der nemlig ikke arbejdes mere end højest nødvendigt.<sup>1</sup> I julen blev der spist

løs af slagtemaden, der blev drukket øl og vin, og der blev leget i julestuerne, hvor der var ret så frie omgangsformer mellem de to køn.<sup>2</sup> Det synes ikke som om, forberedelserne har ændret sig meget op til i dag.

## **Mad og drikke**

I dag kan „en traditionel julemiddag“ bestå af mange forskellige madvarer. Gennem tiden har der været en stadig fornyelse af julemenuen, og på nogle punkter er nutidens julemenu en opsamling af flere århundreders udvikling. Nu er det for eksempel brugt at spise flæskesteg, and, gås og kalkun juleaften, mens de færreste nok spiser æbleskiver med grønlangkål. Nedenfor fortælles om nogle hovedstrømninger i mad- og drikke traditionerne juleaften – der har givet været variationer!

Før reformationen i 1536 var julen forbundet med faste. Der blev derfor ofte spist fisk til julefesten, en skik der eksisterede langt op i 1600-tallet.<sup>3</sup> I stedet for det daglige rug- eller grovbrød blev der til fisken serveret sigte- eller finbrød (kage), som sandsynligvis var formet som dyr eller fugle. Som forret til fisk og brød spiste man sødgrød, lavet af byggryn og mælk.

*En typisk bordopstilling fra museets juleudstilling. Foto: Gammel Estrup, Jyllands Herregårdsmuseum*

Det var tradition, at der mellem jul og helligtrekonger uafbrudt skulle brænde lys på julebordet, og det måtte aldrig stå uden mad, typisk blev brugt brød og øl.

Grisen har siden hedensk tid været brugt som jule-spise. I 1600- og 1700-tallet brugte man til jul at spise svinekødet som friskkogt skinke, og inden maden blev sat på bordet, bar man svinehovedet – festligt dekoreret – ind på et fad som skueret. Ud over skinken blev der serveret sødgrød, forskellige ferske pølser, grønlangkål og æbleskiver, og der blev drukket juleøl eller vin til maden.<sup>4</sup> Det er også muligt, at oksesteg var en juleret for de velstillede. I 1600-årenes begyndelse fik Helsingørs sognepræst, kapellanen, organisten og byskriveren således hver foræret en kvart oksekrop af Helsingørs magistrat til jul, og mon ikke en oksesteg kunne komme på bordet juleaften?<sup>5</sup>

På rejser havde den danske adel allerede i 1300- og 1400-tallet set, hvordan man i Tyskland spiste gås til jul. Det blev gradvist indført på herregårdene, og i 1800-tallet blev skikken overtaget af borgerskabet i byerne. På herregårdene kunne man i 1700-tallet spise en julemenu bestående af risengrød til forret, gåsesteg og grønlangkål til hovedret og æbleskiver til dessert. Bagefter blev der disket op med æbler og hasselnødder, alskens småkager såsom pebernødder og klejner tillige med punch. I 1800-tallets sidste halvdel lod danskerne sig inspirere af den engelske julemad, og nogle begyndte at spise kalkun juleaften. På Søllestedgård på Lolland findes der fra 1800-tallets slutning en anden variation, nemlig risengrød med mandel i til forret – dertil slåensaft – skinke og grønlangkål som mellemret og

oksesteg med tre slags syltetøj til hovedret.<sup>6</sup> Traditionen med at spise grød ændrede sig i øvrigt op mod år 1900. Risengrød var i 1800-tallet blevet en spise for alle, så de, der var med på det nyeste nye, spiste omkring år 1900 ris à l'amande i stedet. Retten er, trods sit franske navn, et dansk påfund.<sup>7</sup>

### **Leg og hygge**

Fra 1500-årene og måske tidligere forsamlede man sig til leg i julestuer, og man deltog udklædte i optog. Dagliglivet var på den tid meget lovbundet, og julestuerne var en ventil, hvor de to køn kunne mødes og for en stund blæse på reglerne. Juletiden blev fordrevet med at danse, synge og lege, men festlighederne fik efterhånden et omfang, som blev Chr. IV for meget. I 1629 udstedte han en forordning, hvorefter „al letfærdig og forargelig legen og fastelavnsløben strengeligen være forbuden, efterdi sådant sker mest på de tider, som ethvert Guds barn størst alvor og andagt burde at bevise“.<sup>8</sup> Det blev ikke overholdt. Omkring år 1700 havde julestuerne sin glansperiode. Her blev der leget nogle lege, vi ikke kender generelt i dag, lege såsom julebisp, hugge brænde, genne Mikkell i sin grav og nippe strå.<sup>9</sup> Traditionen med afholdelse af julestuer varede dog ikke ved. Pietismen vandt frem i begyndelsen af 1700-tallet, og pietisterne rejste en kulturkamp mod den verdslige jul, julestuerne med de løsslupne julelege og deltagernes frigjorthed fra almindelig sædelig opførsel. I 1735 forbød Chr. VI julestuerne, og skikken forsvandt gradvist, så julestuerne næsten var forsvundet omkring 1770.<sup>10</sup> Legen bestod dog, og inden for hjemmets fire

vægge legede man stadig ordsprogslege og pantelege. Der blev også spillet musik og danset, og man kunne også forfalde til kortspil.<sup>11</sup>

### **Juletræets indtog på herregårdene**

I 1800-tallet blev juletræstraditionen hentet til Danmark fra Tyskland, hvor man kender til juletræet fra det tidlige 1500-tal. I løbet af 1700-tallet blev juletræer almindelige blandt store dele af den tyske adel og det højeste borgerskab.<sup>12</sup> At skikken ikke kom til Danmark før 1800-tallet kan skyldes, at grantræer var dyre at importere – graner har nemlig ikke altid været en del af de danske skove. Rødgran blev første gang plantet i Midtjylland omkring 1730. I 1763 kom ædelgran til, og så sent som i 1880 blev der plantet nordmannsgran.<sup>13</sup> Et „rigtigt“ juletræ i 1800-tallets Danmark var en rødgran. Først mod slutningen af 1800-tallet vandt ædelgran og nordmannsgran frem som juletræ i mere velstillede hjem.<sup>14</sup> Det sjællandske gods Holsteinborg blev i 1807 overtaget af den tyske lensgreve Fr. Adolph Holstein. Til julen 1808 anskaffede husets frue et grantræ, som blev pyntet med lys og tændt juleaften for familiens lille datter – efter sigende var det det første juletræ i Danmark.<sup>15</sup>

Man kan forestille sig, at juletræet efter tysk forbillede stod oppe på gavebordet. På den tid var det holstensk sædvane at pynte sit juletræ i hertugdømmernes farver med røde, hvide og blå lys, og den øvrige pynt kunne bestå af kagefigurer og forgyldte eller forsøvede frugter og nødder. Juletræsskikken bredte sig i 1800-tallet i dansk-tyske kredse på danske godser



*Flettet julehjerte på det store træ i riddersalen.  
Foto: Lykke Rump.*

og i hovedstaden, og kun langsomt bredte den sig til borgerskabet i byerne og videre til folk på landet.

### **Børnenes julegaver**

I 1500-tallet og 1600-tallets første halvdel var det skik at sige til små børn, at den hellige Kristus julenat ville



*Gåsen plukkes under julefejringen. Foto: David Slater, Gammel Estrup, Jyllands Herregårdsmuseum*

komme og give dem gaver. Børnene satte et fad ud juleaften, og Kristus ville deri lægge kager og andre smålækkerier.<sup>16</sup> Husets herre kunne også uddele små, værdifulde ting, såsom en sølvmønt, en sølvske eller en ring, mens det i Holbergs „Julestuen“ fra 1722 nævnes første gang, at legetøj til børnene blev givet til jul. Det var bl.a. i form af en fiol, en hest med fløjte i rumpen

og en vugge.<sup>17</sup> I byerne og i præstegårdene på landet ved man, at der i 1830'erne blev dækket „julebord“ for børnene. Her blev der lagt smågaver som pebernødder og legetøj, som slægtninge i byerne havde sendt. Efterhånden som juletræet blev mere udbredt, blev julen mere og mere en børnefest, og julegaver fik en meget fremtrædende plads i fejringen juleaften.<sup>18</sup>

### **Herregårdsmuseets julefejring**

I de seneste seks år har Herregårdsmuseet fejret jul den første weekend i advent i forening med Dansk Landbrugsmuseum. På Herregårdsmuseet er der udviklet et julekoncept, der udstillingsmæssigt omfatter en særudstilling af julemad fra tre århundreder i hhv. *Renæssancesalen*, *Rødestuen* og *Kaminsalen*, og af pyntede juletræer anno 1808, 1844 og 1895 tillige med et nutidigt i *Riddersalen*.

Museet julepyntes med ophængning af granguirlander på broerne, der sættes små grankviste over malerierne, og levende lys blafrer i alle herregårdens vinduer og i de juledekorationer, der er placeret rundt om på museet i sale og gemakker.

Mad er stadig et af julens omdrejningspunkter. *Herregårdskøkkenet* er en af museets formidlings- spydspidser, og der er weekenden igennem hektisk aktivitet. Om lørdagen slagtes, vaskes og parteres en fed julegris i borggården, og grisen tilberedes efterfølgende i køkkenet. Af råvarerne viser de rødkindede køkkenpiger, hvordan man i et stort herregårdskøkken laver de lækreste pølser, flæskestege, frikadeller og supper. I 2005 blev juleslagtningen udvidet med

en gås, som efter slagting blev plukket af en køkkenpige i *Vagtstuen*. Både plukning og udstilling af gås og afplukkede fjer gav anledning til en god dialog med publikum om julens slagtetraditioner. I andre af herregårdens rum koges der klejner, serveres lun æblekage og hed lutendrank.

I museets kirkerum skaber kirkesangere fra Auningegnen en dejlig julestemning ved at synge de smukkeste julesalmer i stearinlysenes skær. Kirkesangerne er også behjælpelige med at synge for, når der hver dag danses om det store juletræ i *Riddersalen*; en velbesøgt aktivitet for besøgende børn og deres voksne. I *Klunkestuen* på 2. sal huserer herregårdens guvernante. Den lidt skrappe frk. la Cour læser højt af Peters Jul, og hun klipper julepynt med børnene, når der er en ledig stund.

Juleforberedelserne er efterhånden blevet lidt af et tilløbsstykke, og i 2005 besøgte godt 6.900 gæster de to museer på Gammel Estrup den første weekend i december. Vi er utrolig glade for at kunne formidle herregårdsjul til så mange, men i samme åndedrag må vi også erkende, at vi er ved at være overvældet af succesen.

Vores mål med juleforberedelserne er at give vores besøgende en stemningsfuld oplevelse, hvor vi formidler indtryk af udvalgte elementer af udviklingen i den danske jul på herregårdene. Med den store gennemstrømning af mennesker bliver det i stigende grad vanskeligt at give alle den gode og lærerige oplevelse af julen i et herregårdsmiljø. Vores pladsforhold kan af gode grunde ikke ændres, og det er derfor naturligt, at juleforberedelserne på herregården tages op til revision.

## **Julen på Gammel Estrup, Jyllands Herregårdsmuseum i fremtiden**

Det er i de senere år lykkedes andre museer at skabe en stor publikumstilgang i julemåneden ved at satse koncentreret på en seriøs formidling af julen. Herregårdsmuseet bør gå foran i bestræbelserne på at formidle julen på de danske herregårde, og i 2006 udvides museets juleformidling derfor. I fire weekender i november og december vil der blive satset på en række skiftende aktiviteter i primært *Riddersalen* og *Herregårdskøkkenet*, og der vil ske en opdatering af formidlingen af julemaden og en sammenkædning med familien på Gammel Estrup.

Der er endnu ikke lagt helt faste planer, men et muligt forløb med levendegørelse/aktiviteter kunne omfatte følgende:

### **25. og 26. november**

- Udstillingen med dækkede juleborde fra 1600-, 1700- og 1800-tallet åbnes.
- Herregårdens guvernante pynter det store juletræ som i 1890'erne i *Riddersalen*.
- Bagning af julesmåkager i *Herregårdskøkkenet*.

### **2. og 3. december**

- Kalkunen slagtes og plukkes.
- Der bages og steges i *Herregårdskøkkenet*.
- Julesalmer synges i herregårdens kirkerum.
- Dans om det store juletræ i *Riddersalen*.
- Herregården og haven oplyses af levende lys i mørkningen.

## 9. og 10. december

- Gratis omvisning på Herregården kl. 10.30 og 11.30.
- Der spilles spil i *Riddersalen* kl. 13-15.
- Julesalmer spilles på flyglet i *Riddersalen*.
- Tilberedning af julemad på brændekomfuret i *Herregårdskøkkenet*.

## 16. og 17. december

- Gratis omvisning på Herregården kl. 10.30 og 11.30.
- Herregårdens guvernante læser julehistorier i *Riddersalen* kl. 13 og 14.
- Dans om det store juletræ i *Riddersalen* kl. 13.30 og 14.30.
- Bagning af julesmåkager i *Herregårdskøkkenet*.

---

### Noter

- 1 Ellekilde, 1943, s. 295 og 333.
- 2 Ellekilde, 1943, s. 277ff.
- 3 Piø, 1990, s. 150.
- 4 Piø, 1990, s. 146f.
- 5 Ellekilde, 1943, s. 282ff og 295.
- 6 Jørgensen, Kbh. 1982, s. 180f.
- 7 Piø, 1990, s. 147ff og Ellekilde, 1943, s. 358ff.
- 8 Ellekilde, 1943, s. 281.
- 9 Ellekilde, 1943, s. 300ff og Piø, 1990, s. 90ff.
- 10 Ellekilde, 1943, s. 321ff og 302.
- 11 Ellekilde, 1943, s. 358f og Lunn, Kbh. 1982, s. 34.
- 12 Blæsild, 2004, s. 5ff.
- 13 Abrahamsen, 1970, s. 32.
- 14 Blæsild, 2004, s. 16.

- 15 Blæsild, 2004, s. 13.
- 16 Ellekilde, 1943, s. 285f og Feilberg, 1904, s. 191.
- 17 Blæsild, 1998, s. 71 og Ellekilde, 1943, s. 311f. Der var i mange år „kamp“ mellem jule- og nytårgaver. I Holbergs „Julestuen“ bliver gaverne givet som nytårgaver.
- 18 Feilberg, 1904, s. 192 og Jørgensen, 1982, s. 180f.

### Litteratur:

- Abrahamsen, Poul: *Træ og jul*, København, 1970.
- Blæsild, Benno: *Juletræet med sin pynt – fra fin til folkelig kulturhistorie*, Randers, 2004.
- Blæsild, Benno: „Dansk jul i 300 år“, i: Thomas Bloch Ravn, Elsebeth Aasted og Benno Blæsild (red.): *Den Gamle By. 1998*, Århus 1998, s. 71-95.
- Ellekilde, Hans: *Vor danske Jul gennem Tiderne*, Kbh., 1943.
- Feilberg, H.F.: *Jul*, Kbh., 1904.
- Jørgensen, Laurits: „Søllestedgård, Lolland, 1880-1900“, i: Ole Højrup (red.): *Herregårdsliv. Beretninger fra århundredeskiftet*, bd. 7, Kbh. 1982, s. 169-186.
- Lunn, Christian: „Til juleselskab“, i: Ole Højrup (red.): *Herregårdsliv. Beretninger fra århundredeskiftet*, bd. 7, Kbh. 1982, s. 11-36.
- Piø, Iørn: *Bogen om Julen*, Viborg, 1990.

I 1700-tallet indgik et kognitivt grisehovede ofte i herskabets julemenú.  
Foto: Lykke Rump

