

## "SKIBSBUDØL" PÅ HARBOØRE ca. 1865

(Karen Thuborg: "Det gamle Harboøre", 1928 (forkortet))

Fjerde Juledags Aften holdtes et stort Gilde, Skibsbudøl; det holdtes og bekostedes af Skibsejerne. - Erik Thudborg havde tre Havskibe, hvert med 10 Mand, og et med seks. Alle disse Fiskere med Koner og Børn og gamle Folk skulde med til Skibbojel. Og alle mødte, om ogsaa der var Sne og Kvadder til Knæene. Man tog tørre Strømper og Sko med; hvem der ikke havde Sko, kunde bruge Galosjer fra strandede Skibe til Balsko. Alle var indbudte til Middagsmad Kl. 3-4. Naar vi traadte ind, sagde vi "Godaften og en glædelig Jul!" Og der blev svaret: "Tak, og dig selv det samme!". Erik Thudborg og hans Kone stod tæt inden for Døren, hver med en Bakke i Haanden; paa den ene var der Smaakager, og paa den anden var der Glas og Flasker med sød Drik til Kvinderne og Brændevin til Mændene. Hver skulde drikke en Snaps straks, "for ikke at blive forkølet", som det hed. Først derefter gik alle ind i en anden Stue for at tage Tøjet af. Det skyndte de sig med, da de vidste, at der stod Tallerkener fulde af Hvedekavringer med Smør paa og Kander med varmt sødt Øl paa Bordene og ventede paa dem. Man behøvede ikke at byde hver enkelt til Bords, da de fleste kendte deres Plads fra det ene Aar til det andet.

En Times Tid senere blev Middagsmaden sat paa Bordene; først kom der kogt grønsaltet Torsk og Hvilling med Sennepssovs og Kartofler, saa kom der Risengrød, kogt med nymalket Mælk og Æg, overhældt med Sirup og Kanel, og med en stor klump Smør i et Kors, som var dannet midt i Grødfadet. Derefter blev der fremsat Okse- og Flæskesteg, stegte Høns, Ænder og Gæs, med tilhørende forskellige Slags Sovs, Peberrodssovs og Sødsovs, og dertil Rødbeder, og endelig hvid Langkaal, kogt i sød Mælk og Smør, med Sirup og Kanel paa, eller i Stedet for Langkaal: Sødsuppe med Boller, Svedsker og Rosiner i. Erik Thudborg og hans Kone skulde nok passe, at der var rigeligt paa Bordet af alle Slags.

Men før man begyndte at spise, læstes Bordbønnen. Derpaa blev der sunget en Bordsalme og en Julesalme, hvortil Musikanterne spillede, og saa blev der sagt: "Saa spiser vi i Jesu Navn".

Naar der var læst og sunget til Bords, var alle paa deres Plads, og Spisningen begyndte. Naar alle havde spist efter Behag af Fisk og Grød, sattes Stegen frem. Vel vidste alle fra det ene Aar til det andet, hvem der skulde skære for ved de forskellige Borde. Og de Koner, der sad paa de dertil bestemte Pladser, vidste nok, at det var den højeste Ære, der kunde vises dem; men alligevel skubbede de Stegefadene fra sig med en forstilt Mine; efter gammel Skik vilde de nødes til at skære for, og derfor blev der en Skubben frem og tilbage med Fadene.

Naar Spisningen var endt, blev der læst og sunget fra Borde. Imens der blev sunget og takket for Mad, blev der i Hast ryddet ud af Dansestuen, som ogsaa havde været i Brug til Spisningen. Og saa begyndte Dansen. I andre Stuer blev tre lange Borde besat, hvert med fire dybe Tallerkener topfulde af Pebernødder og "Konger", og øverst paa hver Tallerken laa fire Æbler med røde Kinder. Disse Godter var beregnede til Gamle og Børn, som ikke dansede, men spillede Kort; de slog sig sammen fire og fire om hver Tallerken og spillede "Hundrede og én", det var det sædvanlige Kortspil i Julen.

Omtrent for hver Time gik et Par Opvartningsfolk omkring i Dansesalen og trakterede med hjemmebagte Smaakager og Vin. Det var dem strengt forbudt at gaa forbi nogen uden at byde. Musikanterne skulde drikke baade først og sidst.

Paa hvert Bord i Stuerne stod der altid en Bakke med afskaaret Smørrebrød og Kavringer med Paalæg, tillige med en Flaske Brændevin, og et stort Krus fuldt af Øl stod paa hver Bordende.

Kl. 9-10 sattes Kaffen frem paa to Borde; men da kun en Del af Gæsterne kunde faa Plads der paa een Gang, indtoges den i flere Hold. Til Kaffen var der Julekage, Søsterkage, Sandkage, Lagkage, Butterdejskringler og forskellige Slags Smaakager. Bagefter fik Mandfolkene en Bolle afbrændt Punsj, saa meget de vilde drikke. Mænd, der ellers ikke drak Spiritus, blev presset til at drikke Punsj denne Aften.

Naar de gamle havde faaet deres Kaffe, og de Unge skulde til Kaffebordene, skulde de gamle ind i Dansestuen og "have deres Fødder varmet".

Kl. 12-1 blev Sulefadene sat frem tilligemed Ost, afskaaret Brød og Smør; Kander fulde af varmt sødt Øl og en Bakke med Kopper stilledes paa Bordet, saa alle kunde forsyne sig, som de havde Lyst. Gamle Folk og Børn, som ikke dansede ret meget, men sad og spillede Kort, satte især Pris paa det varme Øl; Folk gik jo stadig ud og ind og glemte at lukke Dørene efter sig, saa de, der sad stille, kunde nok trænge til noget varrende.

Kl. 3-4 spistes Frokost; den bestod af Resterne af Høns, Ænder og Gæs, der var opvarmede i den tiloversblevne Sovs; dertil spistes Kartoffler opkogte i sød Mælk og Smør, og derefter sattes Ost og afskaaret Paalæg tilligemed The paa Bordet.

Henad Morgenstunden begyndte de Gamle at snakke om at gaa hjem; men de maatte ikke gaa, før de havde spist deres Davre, opstuvet Fisk og Kartoffler samt kold Risengrød med sødt Øl. Naar Børnene skulde hjem, fik de Lommerne fulde af Nødder og Smaakager og et Æble i deres Haand; saa kyssede de Erik Thudborgs Kone og Kogekonen, og Smaabørn kyssede ogsaa Erik Thudborg og sagde pænt Farvel og mange Tak.

De ugifte og unge Mænd og Koner holdt endnu ud en Tid; det sidste Traktement til dem var Kaffe og Julekage, og derefter tog de den allersidste Dans.

Alle Deltagere glædede sig til dette Gilde hele Aaret rundt.