

Den gang der var husmødre til.

For nylig besøgte jeg en genbrugsbutik, hvor jeg fik øje på hylde efter hylde med gamle henkogningsglas i alle størrelser.

Der var oven i købet også en kæmpe henkogningsgryde i butikken til salg, den var stor og kunne have mange store glas på en gang.

Jeg kom til at tænke på den gang i min barndom på Askø (og vel også alle andre vegne i Danmark?) når datidens husmødre syltede og henkogte i stor stil.

Ens mor var iført kittel og tørklæde om håret fra tidlig morgenstund – der lugtede sødt og surt alt efter, hvad der var i gryderne, hvepsene drønedede ud og ind af de åbentstående køkkenvinduer, processen gentog sig år efter år, for havens produkter skulle bevares og hengemmes til et helt års brug i den store landhusholdning.



Flere gange om året blev der slagtet en gris, og den gang uden fryser og køleskab måtte enhver husholdning nedsalte kødet i store sulekar, som stod i kælderen.

Og der skulle planlægning til, for kødet skulle findes frem og udvandes mindst to til tre dage før brug, ellers var det uspiseligt af for meget salt.

Det har været det rene eventyr, da husmødrene rundt omkring fik del i en fryseboks, da andelsfrysehusene kom til i 50'erne.



På Askø kom der også et sådant frysehus i midten af 50'erne. Selve den lille bygning står der endnu på Askø og fortæller om, den gang hverdagen blev en smule lettere for datidens husmødre.

Man lejede som regel en halv boks, fik udleveret en smæklås og nøgle, og så begyndte eventyret.

Nu var det ikke mere saltlage og sulekar, man stod med, når der blev slagtet grise, nu var det plasticposer og brunt indpakningspapir, det nyslagtede kød blev pakket ind i, hvilken velsignelse for de hårdtarbejdende husmødre.

Jeg kan huske hvor stolt og spændt jeg var, fordi vi til min konfirmation i 1960 skulle have is til dessert. Isen havde min mor og jeg selv lavet og lagt op i vores halve boks i andelsfrysehuset til min konfirmation.

Den blev serveret med henkogte frugter og hjemmebagte marengs – og folk sagde: ”Næh og ih og åh”, som de skulle. Det var ikke hverdagskost den gang at smage is.

Hvor meget tænker vi over alle de forbedringer, der er kommet os til del i hus og hjem, siden sulekar og henkogning?

Vist ikke meget, men vi burde måske af og til sende en taknemmelig tanke over vaskemaskine, støvsuger, køleskab og fryser.

Vi trykker på en knap – og så behøver vi dårligt at tænke eller anstrenge os.

Jeg er sikker på, at mange af Lollands-Postens læsere kan huske flueskabene?

De hang altid på husets nordside. De blev brugt til at holde forskellige madvarer kølige, så godt det nu kunne lade sig gøre.



Forleden gik jeg forbi en antikvitetsbutik i Odense. Jeg faldt i staver foran butikkens vindue. Der stod nemlig et ældgammelt ”ægte” flueskab i vinduet. Prisskiltet hang, så jeg kunne læse det. Jeg vaklede lidt, da jeg læste prisen: 2.700,- kr stod der.

Der kan man bare se, hvis man venter længe nok, så kan enhver blive rig på at sælge sit gamle flueskab og sit sulekar!