

7 Gerda Christine Guldager

Datter af [Jens Kristian Pedersen Guldager](#) og [Grethe Christensen Krogsgaard](#)

Født 14. august 1913 på "Vandt", Ingstrup Sogn

Døbt 12. oktober 1913 i Ingstrup Kirke

Faddere Moderen (Grethe Kristensen Krogsgaard [\[15\]](#)), sygeplejerske Maren Krogsgaard, Ingstrup, gdr. Lars Guldager, Ejersted, gdr. Bendt Jakobsen, Vrensted, gdr. Niels Christian Kjær, Hjermitslev udflyttere

Konfirmeret 2. oktober 1927 i Saltum Kirke

Forlovet 2. september 1932

Forlovere Niels Peter Kirkbak [\[12\]](#) og Jens Kristian Pedersen Guldager [\[14\]](#)

Gift 18. maj 1934 i Saltum Kirke kl. 15 med [Alfred Kirkebak \[6\]](#)

Død 12. oktober 2008 af en hjerneblødning på Biersted plejehjem

Begravet 17. oktober 2008, Biersted Kirke

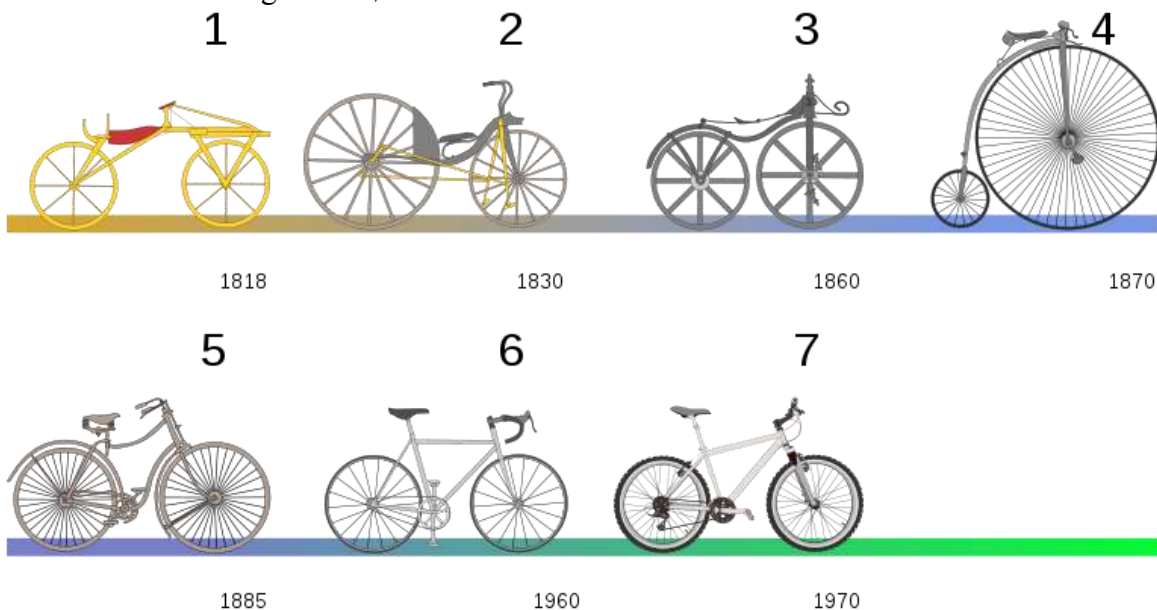
Børn:

4 børn

Gerda gik i skole hos Marie Nielsen i ca. 3 år, indtil lillesøsteren Magda skulle begynde i skole. Egentlig hørte de til Ingstrup Sogn, men der var meget længere til Ingstrup skole end til Fårup skole, som lå nær Saltum Kirke. Derfor kom Gerda og Magda i skole i Fårup, hvor Gerda kom i den store klasse.

I skolen havde de fag som katekismus, hvor de skulle lære et skriftstykke udenad, også bibelhistorie skulle de lære. De havde danmarkshistorie og geografi, hvor de skulle finde byer og floder, i de lande de havde for. Salmever lærte de mange af ved Anders Rendbæk, som bad fadervor, når de havde sunget morgensang.

Gerda gik til præst i 1927. Hun cyklede, som de fleste gjorde dengang. 2. oktober 1927 blev hun konfirmeret. Der var fint vejr om formiddagen. Men om aftenen, da folk skulle hjem, var der stormvejr. Folks kornstakke var væltede og lå spredt over vejen, så de først måtte flyttes, før gæsterne kunne komme hjem. Til sin konfirmation fik Gerda et par overtræksstøvler. De blev brugt over skoene, ellers brugte man træskostøvler. Sidst i 1920'erne fik man gummistøvler.



Husholdning

Når der blev slagtet gris, kom det meste i saltkar. Der var kun et køligt spisekammer til opbevaring. Noget af kødet blev røget. Skinken blev saltet i ca. 14 dage, og blev røget hos karetmageren.

Engang blev der henkogt leverpostej - det var ingen succes. Der blev lavet leverpølse - lagt i en krukke, som blev lukket med et låg af fedt, så det bedre kunne holde sig. Nabo-konen kom og rørte i blodet, der blev brugt til blodpølse. Det kom i de rensede tarme og kogt i gruekedlen.

Den røgede skinke blev brugt til pålæg. Det blev skåret med en stor brødkniv. Sukker eller brun farin (puddersukker) var også pålæg. Om morgenen fik de kogt mælk og en skive rugbrød med smør og salt. Det var en stor luksus at få kogt æg.

Æggene blev solgt hos købmanden. Det var en god indtægtskilde til husholdningen.

Det var altid Alfred, som købte ind. Der blev lavet enten uge- eller månedsregning, når der skulle hentes foderstoffer. Når regningen skulle betales, var børnene ofte med, for så fik de tit lidt bolcher. Det var de ikke forvante med.

Hvis Alfred var til kvægmarked eller andet i Aalborg, blev Anne Grete af og til sendt til købmanden med lidt æg, så Gerda kunne få lidt håndører, fortæller Anne Grethe.

Tøjet blev lagt i blød dagen før i store zinkbaljer med soda, når der skulle vaskes storvask, så blev der tændt op under gruekedlen og tøjet kogt i grøn sæbe (blød sæbe) i en time eller to. Så blev tøjet gnubbet på vaskebræt, hvorefter det blev skyllet i tre hold koldt vand, der først skulle pumpes op.

Tøjet skulle stryges, sengetøj og lignende skulle rulles. Rullen stod på loftet, der var tre ruller, som tøjet skulle rulles stramt omkring. Der var to til at trække den. Den var fyldt med store kampesten. Især duge blev meget flotte.

Hvert år blev der syltet og lavet saft af ribs, stikkelsbær, solbær og kirsebær. Derudover blev der lavet rødbeder, asier og græskar. Dette skete for at opbevare produkterne i længere tid, uden at de begyndte at rådne. Det er også grunden til saltningen af kødet, det skulle kunne holde sig. Frugten blev lagt i sukkerlage, mens grøntsagerne blev lagt i eddikelage.

Julegrisen blev slagtet få dage før jul. Juleaften fik de suppe, flæskesteg og is. Juleaften var de Gerda, Alfred og børnene. Julemorgen spiste de fulling; kogt stribet flæsk skåret i skiver blev varmet på panden sammen med skiver af kringle, dertil sirup, som der skulle spares på. Det var kun til jul, man fik lidt.