

## *Alslev Forsamlingshus.*

*"Vi havde nu godt nok nogle gode år i Alslev Forsamlingshus"*

*Ordene kommer fra Helga Carlsen, der på trods af sine 86 år er rask og rørig, har bevaret et ungdommeligt ydre, er skarp i hukommelsen, og selv passer sit store parcelhus med have på Irisvej i Alslev – men bruger dog en stok.*

I 1964 overtog hun og hendes mand Henry driften af Alslev Forsamlingshus efter Harry og Kathrine Rasmussen, og i 7 år frem til 1971 sørgede de for, at utallige fødselsdage, bryllupper, sølvbryllupper, m.m. blev afviklet som landtraditionen bød med: *suppe, steg og dessert.*



**Helga foran forsamlingshuset 2011**

I årene forud havde Henry været fodermester først på Lunderup ved Varde, og derefter ved Rhod på Damsmark, og Helga havde begge steder hjulpet til ved malkningen 2 gange om dagen, morgen og aften.

Det var et slid, og i længden ikke hvad Helga havde lyst til, og derfor var hun begyndt at arbejde på restaurant Rødhætte ved Sjelborg – Det gav en cykeltur på små 10 km hver vej, men det var trods alt bedre end at arbejde ude i en gammel kostald.

Så blev pladsen som værtpar i Alslev Forsamlingshus ledig, og Harald "Slagter" Nielsen fra Alslev syntes, at hun skulle søge stillingen, og selv om Henry ikke helt var sikker på, at der kunne tjenes nok til at forsørge familien med 4 børn, så vovede de efter mange overvejelser springet fra kostald til køkken og festsal, og det skifte fortrød de aldrig.

De overtog en god "ordrebog" og så fulgte 7 år med 40-70 fester pr. år og mange andre arrangementer ved siden af. Det var jo tiden før boligforeningernes festsale, menighedshuse og idrætshaller og den fri adgang til brug af skolernes lokaler, så hvis mennesker skulle mødes i sognet, så skulle det være i forsamlingshuset. Der var ikke andre steder dengang!

Helga og Henry fik fra start sammensat et godt team (det hed det nok ikke i 1964) af hjemmegående koner fra byen. Margit Jørgensen, gift med Regnar "Post" Jørgensen fra Forumvej, hjalp alle år til i køkkenet, hvor sovsen var hendes specialitet, og Helga selv tog sig så af suppen. Klara Hansen og Sisse Knudsen tog sig af opvask m.m. i køkkenet. Henry var eneste mand på holdet, men det var ham, der stod for aftalerne med gæsterne, og han tog også del i serveringen sammen med "pigerne" Når der var omkring 150 eller flere til et gårdmandssølvbryllup, skulle der mange hænder i sving, men der var fra starten aldrig problemer med at skaffe hjælpere. Det højeste antal spisende gæster var et gårdmandsbryllup, hvor 220 gæster var placeret ved 4 stk. langborde, og hvor de faste bænke ude ved væggene var i brug.

"Henry var et "jern" til at organisere" beretter Helga glad og stolt ved erindringerne om de travle stunder i forsamlingshuskøkkenet, men når der var styr både på aftalerne og serveringen, så kunne hun trygt koncentrere sig om kokkeriet og behøvede ikke at bekymre sig om andet.

Der blev lavet kød- og melboller, kogt ris, skrællet kartofler, lavet dessert, og vigtigst af alt: oksekødet i form af en parteret bagkølle med ben fra slagter Mortensen i Smedegade, Varde skulle koges sammen med grønsager og høns i gruekedlen. Så kunne der blive lavet en rigtig god suppe, og en sovs som var bedre, end hvad gæsterne fik til hverdag. Det var tiden før cateringfirmaernes indtog, og alt blev lavet "fra bunden"

Ved siden af festerne havde Helga også pensionærer, der enten fik middagsmad eller fuld kost. Den første pensionær var Jan Hansen fra Brugsen, så kom Peder Eg fra Ny Visselbjerg til og efterhånden voksede flokken af dagligt spisende gæster til op mod 20 personer

De spiste oppe på I. sal i "læsestuen" - Så var både "lille sal" og "store sal" til fri disposition.

"Det var en rigtig god ting med de pensionærer" kan Helga fortælle med glimt i øjet Det gav mulighed for at disponere rester fra festerne, og så gik der ingen ting til spilde. Fra starten kostede det kr. 10,- pr dag at få kosten ved Helga.

Medens parret havde forsamlingshuset blev toiletterne flyttet og moderniseret, og det gamle kulfyrede kedel i kælderens, som gav opvarmning ved hjælp af varm luft til salene, blev udskiftet med oliefyrt og centralvarme. "Det var

# *Alslev Forsamlingshus.*

*dejligt og meget arbejdsbesparende for Henry*” kan Helga fortælle, for så blev han fri for at bakke med kul i kælderen og petroleumsovne til beboelsen på I. sal.

I køkkenet var der stadig det store komfur med ovn og 2 gruekedler - alle 3 dele fra 1936, hvor det nye forsamlingshus blev bygget – Den ene gruekedel blev brugt til at koge til kød og suppe, den anden til opvarmning af vand til kaffe og opvask – og der blev stadig fyret op med træ og briketter både i komfuret og under gruekedlerne.

Forsamlingshuset havde kun en ”konditorbevilling” så der kunne ikke serveres øl, vin eller spiritus til baller og offentlige møder. Husets vedtægter forbød i øvrigt udskænkning af stærke drikke og kortspil, og først omkring 1968 blev vedtægterne ændret, så værtsparret fik friere forhold at arbejde under. Retfærdigvis må det dog siges, at dette forbud mod udskænkning ikke gjaldt private lukkede fester, men det var først i slutningen af deres periode i forsamlingshuset, at det blev almindeligt med vin til maden.

Spiritusforbuddet gav en masse bøvl. De unge mennesker havde naturligvis rigelige forsyninger af øl og sprut med til ballerne – blot blev det drukket uden for - så der var en rend ud og ind af forsamlingshuset. Det blev så slemt, at Henry satte sig imod afviklingen af de såkaldte alkoholfri arrangementer, og bestyrelsen besluttede så, at tiden var efterhånden var moden til at slette alkoholforbuddet.

Der blev også opsat et ishus i baghaven til forsamlingshuset, for den stødte op til sportspladsen, og inde i forsamlingshuset, hvor der nu er garderobe, blev der indrettet en ”pop-bar” som nærmest var en lille slikbutik, som uden for brugen og købmandens åbningstider kunne forsyne landsbyens ungdom med ”nødvendige fornødenheder” Det var mest sønnen Herman, der passede disse 2 forretninger. *”Jo, vi havde mange jern i ilden!”*

Det var travle, men gode år for hele familien. Ferie var der ikke plads eller råd til før omkring 1970, og på dette tidspunkt begyndte Helga og Henry at overveje deres fremtid. Helga døjede meget med migræne og Henry ville gerne have sit eget hus. Kildeskatten fra samme år gav også besværligheder, for personalet skulle nu have deres løn reduceret med skat, og det gav frafald blandt de sædvanlige medhjælpere.

Så Helga og Henry købte grund på Irisvej af Alslev Hostrup Kommune i 1970 for kr. 15.000 og startede som medbyggere på et stort Høm typehus. Sønnerne hjalp til ved byggeriet, og med lidt opsamlet kapital blev drømmen om eget hus realiseret.

De forlod forsamlingshuset ved årsskiftet 1971/72, men de tog deres spisende pensionærer med. Det kunne de, for parcelhuset var blevet indrettet med en ekstra spisestue – Dog efter et par år fandt Helga, at arbejdet var for stort i forhold til fortjenesten, og skattevæsenet havde dengang nogle urimelige satser for forbrug af egne varer, så hun kvittede pensionærerne og erstattede disse med dagplejebørn. Den ekstra stue med særskilt indgang kunne snildt bruges til sådanne småfolk.

Så Helga sluttede sin arbejdskarriere, som hun begyndte: med at passe børn – Hun blev for øvrigt i 1973 den første kommunale dagplejer i Alslev – og Henrys gode evner som ”altmuligmand” skaffede ham job ved Bent ”Smed” Andersen som svejser.

Helga gik på efterløn i 1984.  
Skrevet i Alslev sommeren 2011 efter interviews med Helga november 2010 og juli 2011 af

## **Hans Ole Villadsen**

Arkivleder på Alslev Sognearkiv.

p.s. Alslev Forsamlingshus har i snart mange år ikke haft fast værtspar, men den klarer sig stadig fint som ”feststed” for området.