

Juleu
 Förberedande arbeten

Julfirandet i hemmet på 1840-60 talet

Kära Läder Läder juleu mycket hög-
 lidigare av nutidens människor. Så snart
 december månad ingått, börjades julstöket och
 fortsattes med allt större iver, ända till på den
 sista dagen före juleu. Det var så mycket som
 skulle ha gjorts för att värdigt kunna bege den
 stora högtiden. En verklig renörensörkan
 varade genom hela huset från källaren upp till
 vinden. Överallt skulle ju vara fejat och fejt.

Till juleu skulle en hel del arbeten vara ut-
 födda såvunda fick man ej under juleu väva eller
 kviema. Sådana arbeten som plöjning och
 tröskning skulle också vara avslutade och kring-
 gårdar skulle allt vara i ordning.

950

Väderlekön

Var väderet på juldagen ljuset
och varken skulle väderlekön bli torr och
om polen på nyårsdagen skeu så länge
att man kunde kunna padda en häst, så
trovte man att det skulle bli en riklig
konvskörd.

Vikarå om det var mycket snöfrost
i januari månad tydde också på en
lovande skörd.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

25 1. B

Brugga, baka, ysta, slakta samt släpa

Ljus.

Uppfån en vecka för jul skulle ju det
många bekrisade jullelet bruggas. Och så skulle
bakat försiga ett väldigt stort bak som skulle
klara sig ända till påsk. Då brukade man vara
uppe hela natten för att få bakat färdigt. Man
bakade många olika slags bröd, först var det
ju det grova brödet och så det persöta brödet.

De älskade också själva mjölet till en sorts brö-
det kallades krummarikat av samma slag
brukade man också kavla ut en del tunnt
bröd. Då bakades också en del kakor
där ibland de härliga klevätena eller som
de kallades klevorna.

Ystningen skedde på köttarna så förvarades
den sk. jullesten på en högla för att den skulle

vare torr och god.

Slakt. Sedan fick svinsen släppa till sina
tio för att man skulle kunna få den riktiga
julschinkan, ryggtan och blockorven. Gässen
fingo också ^{tv}rona pannas öre, nägorn kökades
och de andra skulle stekas. Ett får eller
lamm slaktades kanske också. Så eldades
den stora behållaren och dit vi ställdes skinkor-
na och färssteken samt en 6 veckors gris som
ställdes hal in stödd på fyra pinor. Ett par
av gässen skulle ju också stekas

Ljusstöpning Så skulle ljusstöpningen ske av
färssteken då stöptes ju först de rebara tälj-
ljusen och på pråarna, smala som tändstickor.
Dessa användes mest i köket och ibland även
i stallarna. Därmed ljusen ställdes i vackra
malmstakar och fingo ljusstjörna med flera hög-

tulliga tjuvfällen. Rekonstrering i rekonstrering
Ser alla grönvålen vara medans katta böjdes
rekonstreringen i stegen. Först skrapades golvet
igen. Man rekonstrerade och gjorde tvekligt i stegen,
har papper gjorde man vackra blommar och fäste
upp dessa på hyllorna och i gardinerorna.
Blomkransarna i förtästerkarnarna kläddes
vackert. Man brukade även av hvars-
färdiga leivda en krona, först skrapades
kranen rikligt nogt och på band man den
tillsammans till stjerner och rosetter som
ställdes tillsammans till en krona som på
ett höghår hängdes upp i taket. Dessa
kronor smekades mycket vackert, detta
arbete var mycket kort och man fick
görja på en månad innan jul för att kunna
gå den färdig. Vid den enda sidan av stegen

6 9.c.

stod ett långt bord med bänkar ikring, vid
öfrsta bordändan kläddes vackert med tunn
vårdslängden, denna plats brukade hies
fadern sitta på.

Måltiderna julafton.

Ösordningen på julaftonen var litet
besynnerlig, först skulle man äta vid fem-
tiden maten bestod då av kött och färsk
poppa. Så läste hiesfadern högt ser en bok
en stund därefter sjöng några psalmer,
sen vidtog de twoliga julekåren o. s. v.
I sin klacka, Lugga björnen m. fl. När så
klackan närmat sig sloa satte de sig åter
till bords och då åt man tectfisk och gröt

August Persson
af Hälsing
Lund.