

Landskap: *Skåne*Upptecknat av: *Eloa Mårsson*Härad: *Järvstad*Adress: *Torneliun folksk. skola*Socken: *Gladsax*Berättat av: *Turlofia Mårsson Ostermark
Gladsax*

Uppteckningsår: _____

Född år ⁵⁰ _____ i _____Torneliu:*Ljusstjämning**Bakst**Maten vid jöl**"Gödsola till varandra juldagsmorgon"*

Landskap: Skåne Upptecknat av: Elsa Månsson
 Härad: Järrestad Adress: Tomelilla folkh.skola.
 Socken: Gladsax Berättat av: Fru Sofia Månsson, Ostermark,
 Uppteckningsår: 50 Född-år i Gladsax

Vid 1890 talet. I början av november månad började man stöpa ljus. Detta tillgick så: Man smälte talg av får och nötkreatur. i ett stort kopparjärn med fötter på en öppen eldstad. När talgen var smält, slog den i en fjärding, som var halv av vatten. Sen tog man en halv m. långa trådar av s.k. "ljusagarn" och slog en ögla i ena ändan. Trådarna hängde man i "trillor". Dessa sågo ut som runda trälöck med ett hål i. Under trillan voro fästade krokar av grov ståltråd, som trådarna skulle hänga i. Sen höll man i handtaget och doppade ner trådarna i fjärdingen och så hängdes de upp att torka. Man hängde dem var det bars sig, t.ex. på dörrhandtag, och bordlådorna drogo man ut och stucko in pinnar att hänga trillorna på. Ljusen voro av flera sorter. De store kallades "helljus", de andra kallades "halvljus" och den tredje sorten "pråser". De sistnämnda doppades vara tre till fyra ggr, sen voro de färdiga. Men de andra ljusen fick man doppa flera ggr. allt eftersom man ville ha dem stora. Det tog lång tid, ty ljusen skulle torka var gång, de hade doppats ner. Man stöpte en 50 st.

Landskap: Skåne Upptecknat av: Elsa Månsson
Härad: Järrestad Adress: Tomelilla folkh.skola
Socken: Gladsax Berättat av: Fru Sofia Månsson, Ostermark,
50 Gladsax
Uppteckningsår: Född år i

av var sort. Dessa skulle sen räcka hela vintern, alltså till nästa år så dags, då man återigen skulle stöpa ljus

Om baket.

Om julen skulle man ju baka mycket bröd, ty det skulle helst räcka till påsk. Några dagar före jul började baket. Det bestod av flera sorters bröd. Man bakade två sorters grovt bröd, den ena sorten lite finare. Den bakes stål-sikt och florsikt samt kornbröd. De florsiktade bröden märktes med en nyckel eller fingerborg, för att känna dem åtskiljda från de andra bröden. Vetebröden bakes också i stora bröd. Småbröd bakes inte på den tiden.

Lille julaften brukade man doppa i gryta. Man kokte kött i en stor gryta. När köttet var kokt tog man upp det. Sedan samlades alla i köket även tjänarna runt om grytan. Man tog en brödbit på en gaffel och sen släppte alla ner sina bitar. Därefter skulle man försöka fiska upp sin egen bit, vilket var ganska knepigt, när de voro många att doppa.

Landskap: Skåne Upptecknat av: Elsa Månsson
Härad: Järrestad Adress: Tomelilla folkh.skola
Socken: Gladsax Berättat av: Fru Sofia Månsson, Ostermark,
50 Gladsax
Uppteckningsår: Född år i

Julafton serverades tre måltider. Den första bestod av smör, bröd, ost, gåsflott och kött. Den andra måltiden dracks kaffe. Mensen ut på natten serverades sylta och rödbetor, lutfisk och risgröt. På julaftonen bruka man leka "svälta svin". Man spelade med kort och tärningar, liksom när man spelar domino.

Juldagsmorgonen brukade drängarna gödsla till varandra. Men voro de ovän med någon buro de gödse till honom och lade den utanför stalldörren, så att han inte skulle komma ut. Deras vänner däremot buro gödse ifrån stallet. och på så sätt hjälpte de varandra.

Till frukost juldagen hade man lutfisk, till middagen bruna bönor, till "merafton" gåsister och bröd och till kvällsmat sylta och rödbetor samt gröt. Om julen fingo drängarna brödkakor och "lammalår" att bjuda sina kamrater när de kommo och hälsade på.

Elsa Månsson ^{N. Järnstens} Gladssar.
N: 6825

En Lopia Månsson, 50 år, Ostermark,
Gladssar. Vid 1890-talet. I slutet av
november månad började man slopa
gus. Detta tillgick så: Man smälte talg
av får och nötkreatur i ett koppars-
järn med fötter på en öppen eldstad.
När talgen var smält, slops den i en
fjerdings, som var halv av vatten.
Den tog man en halv m. ^{trådar} långa av s. k. "gusa-
garn" och slog en ögla i ena ändan.
Trådarna hängde man i "trillo". Dessa
sågs ut som runda trälock med ett hål i
mitten, som handtaget skulle sitta i.
Under trillan voro fästade brokar av
grov ståltråd, som trådarna skulle
hänga i. Den höll man i handtaget
och doppade ner trådarna i fjerdings
och så hängdes de upp att torka. Man
hängde dem var det bars sig, s. k. på
dörrhandtag ^{och} bordslådorna drogs man ut

och stacko in pinnar att hänga kullorna.
 Ljusen voro av flera sorten. De store
 kallades "heljus", de andra kallades "halv-
 ljus" och den tredje sorten "gräser". De
 sistnämnda doypades bara en tre till fyra
 ggr, som voro de färdiga. Men de andra
 ljusen fikt man doppa flera ggr, allt-
 eftersom man ville ha dem stora. Det
 tog lång tid, ty ljusen skulle torka var-
 gång, de hade doypats ner. Man stöpte
 ben i sot. av var sort. Dessa skulle som
 räcka hela vintern, alltså till nästa år
 så dags, då man återigen skulle stöpa
 ljus. Om baket.

Om julen skulle man ju baka mycket
 bröd, ty ^{det} skulle helst räcka till gräsk.
 Några dagar före jul började baket.
 Det bestod av flera sorters bröd. Man
 bakade; två sorters grovt bröd, den ena
 sorten lite finare. Sen baktes stälsikt och

florsikt. De florsiktade bröden märktes med en nyckel eller ett fingerborg, för att känna dem åtskiljda från de andra bröden. Vetebröden baktes också i stora bröds. Småbröd baktes inte på den tiden.

Lille julafton brukade man doypa i gryta. Man kokte kött i en stor gryta. När köttet var kokt, tog man upp det. Sedan samlades alla i köket lämnade tjänarna runt om grytan. Man tog en brödbit på en gaffel och sen släppte alla ner sina bitar. Därefter skulle man försöka fiska upp sin egen bit, vilket var ganska knepigt, när de voro många att doypa.

Julafton serverades tre måltider. Den första bestod av, smör, bröd, ost, gäsflokt och kött. Den andra måltiden dracks kaffe. Men sen ut på natten

serverades sylta och rödbetor, lutfisk
och ^{ris-}gröt. På julaftonen brukar man
leka "svälta^{de} svin". Man spelade med
kort och tärningar, liksom när ^{man} spelar
domino.

Juldagsmorgonen brukade drängarna
gudska till varandra. Men voro de
ovän med någon ^{de} buro gödsel till ho-
nom och lade den utanför staldörrar,
så att han inte skulle komma ut. Deras
vänner däremot buro gödsel ~~igen~~ ⁱⁿ stalt
ut och på så sätt hjälpte de var-
andra. Till lunch ^{de} hade man

Till frukost juldagen hade man
lutfisk, till middagen bruna böner,
till "mörkafton" gäster och bröd och
till kvällsmat sylta och rödbetor
samt gröt. Om julen fingo drängar-
na brödkakor och "lammalår" att bjuda sina
kamrater, när de kommo och hälsade på.