

367. 367

LUNDS UNIVERSITETS FOLKMINNESSAMLING.

367

Uppt. av H. P. von Harde
Wintriegården
 efter Wintrie

Anmärningar:

Skåne
 Oxie h:d
 Buntseffa s:n
 Wintrie

1.) Julfirandet.

Julen är den största kyrkliga höghiden, men den är ej blott en kyrklig högtid utan även en hemmens högtid, som hos oss torde firas mera utskäckt än i något annat land. Varje svenske, stor som liten längtar till denna högtid.

Innan jag övergår till att tala om själva julfirandet är det väl på sin plats att nämna något om julstötet. Det första och kanske även det viktigaste som undanstötas före julen är bakningen, ty bröd skall det finnas i det oändliga. Slakt, och braggd vora även till julförberedelserna. Därefter kommer rengöringen. Det fejas och putsas, strubbas, och quos i alla vinklar och vrår. Ingen unnar sig någon vila förrän Julaftonen, ja knappast då. Men så är också allt pryddigt och rent: i köket blänka de stora kopparkittlarna, alla dukar och överdrag lysa rena och fina.

(55)

Uppt. av H. J. P. von Harde
Wintriegården
efter
Wintrie

Anmärkingar:

2.) Sedan väl julstöket är över kommer arbetet med att kläda julgranen, symbolen för julen. Innan sed att ha julgran kom ej riktigt i gång förän efter mitten av 1800-talet, men nu finns det väl knappast något hem, som ej äger en gran juletid.

Därefter skall man doppa i grytan, denna julsed som kanske ej förekommer så mycket här i Skåne som uppe i landet är ej att förakta. Hur hemtrevligt och rent är det icke, då hela familjen samlas i köket bringa den stora spisen, där en hoppargryta, fylld med rykande flott, blivit ställd. Lå doppar var och en sin brödskiva i grytan. — Ynte är det gott prici, men det hör ju till julen, och är julsed och därför är det något visst intressant med det hela.

Nu ha vi hunnit fram till julaftonen och det är tid att sätta sig till bords. Hur väl känna vi ej igen det stora, vackert dukade jultbordet, som dignar under bördan av

Uppt. av H. P. von Harde
 Wintriegården
 efter Wintrie

Anmärkingar:

3) all möjlig mat. Där finns gris i alla former: svinhuvud, rökat och färskt, skinka och grisfötter, m. m. samt det som framför allt är utmärkande för julbordet nämligen lut-fisken och gröten. När gröten serveras sitter var och en i stor spänning: "Hvem skall få mandeln?" undras det. Denna lägger husan i gröten ut i köket, och sedangammalt heter det, att den först blir gift, som får mandelen. Naturligtvis vill alla bli den lyckliga, och då händer det ofta att någon äter, tills han "nästan spricker." Därefter fövigår den särskilt av ungdomen med så stor spänning efterlängtnade julklappsutdelningar. Så mycket kisel och tassel, viskningar och hemligheter innan dessa paket blivit färdiga och inlackerade. Men sedan kommer spänningen då de delas ut, och därefter står glädjen högt i tak. Ofta plägar någon av husets folk, kläda ut sig till tomte, eller och förättar husefadern själv utdelningar.

Uppt. av H. P. von Harde
Wintriugården
efter Wintrie.

Anmärkingar:

- 4.) Kort därefter börjar dansen kring graven varialta, både gammal och ung deltaga. Men dansen får ej räcka alltför länge ty redan kl. 5 nästa morgon måste man stiga upp för att i tid hinna till julottan. En ovanligt högtidligt prägel vilar över allting då man en jultid morgon far till orten. På landet, där då snön ligger metersdjup över vägar och stigar, far man i släde och har facklor och bloss i händerna att lysa med så ila de frustande hästarna framåt över gnistrande snö i den mörka frostliga vintermorgonen. Det är härligt och högtidligt. I kyrkan är det ännu högtidligare. Framme vid koret stå de restiga stolta granarisa tända. När orgeln brusar mot de höga valven och församlingen stämmer upp: "Var hälsad sköna morgonstund ----", är den högtidligaste stunden, någon kan önska sig kommen.

Uppt. av Hj. Piron Harde
Wankriegården
efter Wankrieg
i

Anmärkingar:

5) De gamla svenska julsederna giva julfirandet här i Sverige en ovantligt högtidlig prägel, och jag skulle önska, att jag med sanning ~~skulle~~ finge säga!

Trän fäder har det kommit
Till söner skall det gå
Lå länge unga hjärtan
Annu i Norden slå!"