

Landskap: *Skåne*Upptecknat av: *Eloa Månsson*Härad: *Järvstad*Adress: *Tornelilla folksk. skola*Socken: *Gladsax*Berättat av: *Emilia Månsson Östermark*
Gladsax

Uppteckningsår: _____

⁵⁰
Född år _____ i _____Tornelilla:*Ljusstjämning**Bakst**Maten vid jul**"Gödseln blev var andan 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,
Gladsax

Uppteckningsår:

Född år 50 i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

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 julafton 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.

En Elsa Månsson ^{N. Järnestads} ^{Gladssar.}
N. 6825

En Sofia Månsson, 50 år, Ostermark,
Gladssar. Vid 1890-talet. I slutet av
november månad började man sloja
ljus. Detta tillgick så: Man smälte talg
av får och nötkreatur i ^{ett} stort koppar-
járn med fötter på en öppen eldstad.
När talgen var smält, slogs den i en
fjädning, som var halv av vatten.
Sen tog man en halv m. ^{trådar} långa av s. k. "gusa-
garn" och slog en ögla ^{en} i ändan.
Trådarna hängde man i "drillo". Dessa
sågs ut som runda trälocke med ett hål i
mitten, som handtaget skulle sitta i.
Under trullan voro fästade krokar av
grov ståltråd, som trådarna skulle
hänga i. Sen höll man i handtaget
och doypade ner trådarna i fjädningen
och på hängdes de upp att torka. När
hängde den var det bars sig, t. d. på
dörrhandtag, ^{och} bordslådorna drogs man ut

och släppte in pinnar att hänga tillhörna
Ljusen voro av flera sorten. De store
kallades "heljus", de andra kallades halv-
ljus" och den tredje sorten "gräser". De
litomärkta doymades bara ~~en~~ tre till fyra
ggr, sen voro de färdiga. Men de andra
ljusen fick man doyma flera ggr, allt-
efftersom man ville ha dem stora. Det
tog lång tid, ty ljusen skulle torka var
gång, de hade doymats mer. Man stöpte
sen 50tt. 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 gäster.
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 doppa
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 doppa.

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

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

Juldagsmorgonen brukade drängarna
 gåsela till varandra. Men voro de
 ovän med någon buro gödsel ^{de} till ho-
 nom och lade den utanför staldörren,
 så att han inte skulle komma ut. Deras
 vänner däremot buro gödsel isär stal-
 let och på så sätt hjälpte de var-
 andra. Till juleafton hade man

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