

ACC. N:R M. 9265: 1-52. + 1 teckning (30a).

Landskap: Skåne

Upptecknat av: Emil Jönsson

Härad: Luggude

Adress: Norrum, Hørnsborg

Socken: Västby

Berättat av: Densamme

Uppteckningsår: 1943.

Född år 1861 i Västby by

Juleder förs och nu

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

L.u.F. 34.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R M. 9265:1

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap:

Härad:

Socken:

Uppteckningsår:

Upptecknat av:

Adress:

Berättat av:

Född år

Skåne

Luggude

Väsby

1943

Emil Jönsson

Norrum nr Hornsberg

Jee

1861 i Väsby

Om Júlaseder förr och nu.

Visseligen har mycket skrivits om seder och bruk vid julfirande igenom tiderna, så man ventar skulle tro, att det om icke mera något vore obekant, men vid jämförelse av förra och nutida bruk, möjligen kan framkomma något som ingen givit vidare akt på, och således förbisett, eller uteglömt. Jag minns, i mitt hem, och under min uppväxttid huru vi barn redan glädde oss åt, när vi hörde nämnas julen i annalkande och jingo hjälpa till att hålla upp säckarna

oppe på loftet i stugulängan, der i alla
bondgårdar spannmålsmagasinet var
beläget. Låden östes med en stor "träskof-
fa" i ett halvtunne-mått, eller i "skäppan".
Det skulle vara råg till både sikte och grov-
bröd, men även korn skulle mätas i
särskilda säckar, till siktemjöl. Vete
hade vi inte på den tiden (innan 1875)
och ingen annan bonde i Wårby by häller.
Som det inte fanns andra än väderkvar-
nar, så måste man vara försiktig och
taga julamalnningen till kvarnen långt
innan jul, så att det bleve lugnt i adventet.
Jag minns att något år blev det omöjligt
föra väderkvarnarna att mala, och då må-
ste vi köra till vattenkvarnarna ovanom
Engelholm. Men julamalnningen skul-
le icke alenast tagas till kvarn för endast

folket, utan alla kreaturen skulle ha sin spannmålsmalen, så att inte man behöfve köra till onölles om jul. Möllarna voro ju angelägna att få utmalat till julen och ville helst sen vara fria och vila sig från sin ofta nattoch dag sömnlösa skötande verkvarnen, när det blåst. Därför när det togs ut julmalning, så fick det vara ett stort lass.

Nu för tiden behöver ingen frukta för att inte få malat till jul, ty om vintre "värmöllarna" skulle kunna, så fins elektriska, eller och drivas många väderkvarnar med motorkraft eller kan man få köpa riktsmjöl i snart sagt, varje butik. En stor del landbrukare ha jälv elektrisk kvarn, eller och motorkvarn.

Den förste i våra orter, som satte upp en ångkvarn vid sidan om sin väderkvarn var Gunnarsson på Rings-torp 1869. Der kunde

man få leyta sig till siktemjöl för hel säd.
Att märka är, att det aldrig bakades sikte-
mjöl, eller så kallat "sötta bröd" i Skåne, i var-
dags-lag, mer än vid högtiderna och så om
någon i familjen dog, eller i byalaget fira-
des bröllop, eller begravning. Men den
seden att komma hem med s. k. förning upphörde
just några år innan jag föddes.
Således äts endast grovbröd rågbröd alltid i
vardags-lag. Man skulle ju brygga malt-
et om efterhösten, men själva julebryggden
föregick 8 eller 14 dagar före jul, och då brygg-
des så mycket att äta i rikligt, sedan julelet
räckte långt fram på sommaren och blev då
svag drickat mycket sakt, men ansågs då bättre
att blanda det i mjölk. Nu för tiden har man
ingen omsorg om juledrickat ty alla slags be-
yggare passera genom lym, till och med sändes

Ramlösa vatten landet rundt. Man slip-
per att husa de gammaldags stora öl- och
dricka-tunnor och orattkvarns-stenarne
ha satts som trädgårdsbord, eller som runne
i stensamlingen på gården. Maltfabrika-
tionen eller konsten att göra malt, ha bönderna
numera för länge sedan glömt och alla de gamle
"malt-kölnerna" äro nedbrutna. Drickalugg-
garne komma hem till dörrarne med alla
slags drycker, utom "starka drycker" och mjölk.
Gilla brännvin måste ju också anskaffas,
ty vanligt var en "snaps" till lutfisken. Rykter
och föreningar och godternplare hade ingen
hört talas om. Rys-drycker var det en lätt
sak att få köpa, för den der hade pengar, då det
inom vår församling fanns icke mindre än tre
ställe der laglig försäljning av sådana drycker
företogs. Dessa voro: Höganäs gästgivaregård

stenkolbolagets som kallades Hotell Höganäs
och det tredje stället handlanden A. Nilsson för
"Finallen i Wäsby" i Wäsby kyrkoby. Den senare
handlanden sålde dock ej brännvin eller konjak.

Allt som tiden gick, så skulle det ju
slaktas innan julen, varföre gödningen av
dertill utsedda djur; svin, fäkräk, får, skulle
så mycket som möjligt försöras och påskyndas.
Många av bönderna kunde själva slakta
alla slags djur, med undantag för hästar, ty
dem skulle den s. k. Rackaren aoliva och flä.
Endast med fäkratur förkorn bedövning
medelst ett slag i skallen, före slakten, men
svin och får, stuckos direkt med kniven
utan bedövning, och så mycket grymmare,
så förhindrades svinen att skrika, genom
svärning, om trycket med ett starkt, tjunt
rep. Tidigt fick jag vara med och lära

hur det gick till vid slakten. Jag skulle väl
själv med tiden kunna utgöra det som
även inträffat. Man begagnade alltid det
upp och ned vända, saltet karet att lägga
svinet på vid avlivandet. En onan, van-
ligen den som skulle slagta, gick in i göd-
svinets kätte och lade en drag-ögla, med
ett starkt rep, över svinets rygg och emellan
frambenen. Då öppnades dörren och svinet
släpptes ut, men slagtdaren följde efter och höll
i repet. Var det ett stort svin, så onäste de
andre onedhjälparne (tre onan var det alltid vid
svinslagt) Man lät då djuret hoppa och skrika
tills det kom i närheten av det upp och nedvända
saltet kare, då alla onan rusade fram och
greps tag i det något uttrötta svinet, samt
vältrade det upp på kare. Nu surrar slak-
tdaren det blonda onan nämnde repet om trynet

Detta oöfvermåttiga nos-surrande, är dock nödvändigt, ty annars skulle svinet kunna bita slagaren i den högra armen just när kniven sattes i bröstet och derigenom stickas fel och plågorna fördubblas. Att börja med kunde jag få tillhandahåll en lunk grovt rågmjöl. Kom en modig pige tog med handen och strödde i det utströmmande blodet i en förtent kopparkettel, under det hon rörde med ett rösträ, så att inte blodet hann att "levras", (stelnas). Eller kunde jag få i uppdrag att med en snara om svinets båda bakfötter, hålla sträckt, så att inte svinet fick gå på karets lagg med klövarne, ty då hoppade det av karett med vild. Men vid slakten av julagrisen, var det allt ännu säkrast med en större handfast karl till att hålla bakfötterna. Bittida om morgonen

på slaktedagen skulle någon göra en stark
fyr under en stor koppar-kittel full med
vatten, till att skälla svinet i. Kitt-
len stod på trefot i den stora köks spisen
och då vattnet kokte, länsade man något
derav i en trä-bolja, eller annan kittel, var-
efter två starka karlar greps i kittelns grova
koppar-öron och leuro ut och hällde vattnet
på svinet som placerats i samma salta-
kar som nyss användes till slaktebänk.
Här vändes och vreds svinakroppen så att
det heta vattnet skulle ta överallt, och då
"toet" (borsten) lossnat och klövarne gick lätt
av, så gällde det att skyndsamt lyfta svin-
kroppen upp ur karet och lägga den på
en för tillfället gjord bordställning, för rakning
och putsering. Öktsamhet var av nöden så
att inte svinet fick ligga för länge i skall-vattnet

ty då fastnade borstet igen, därför näste
man hastigt lägga opp svinet på bord
ställningen. När hela slaktkroppen var
fin-rakad och sköljd med kallt vatten, på
stackes ett trä igenom senorna på bakbenen.
Trät kallades för "hänge"-trät, var av särskild
svängd konstruktion och hela svinet upp-
hängdes, antingen på en stark nagel, eller
varhigast på en steg, rest emot en husvägg
eller självra takstegen fick tjänt göra, om
det var mycket stort svin. Träboarna tog
ut och huvudet skars av. Huvudet kallas
"svina-hösen" och klövs huvudet så kallades
delarna för "fyr-läsen". Av svinahuvudet gör-
des det berömda syltfläsket. Men innan
det koktes näste en extra skällning och
rakning, såväl med huvud som fötterna
noggrant utföras. Farnar och övriga in-

älvar mottogs av höks-pigorna, i ett stort
"reke" (säll) fyllt med haln överbradt med
ett lakan. Tarmarne och magen skildes
ifrån, vändes ut och in, samt skrapades
skurades och sköljdes väl på insidan som
sälunda blev yttersidan på "gjälstorna" och
pölsarna. I dessa gjälster stoppade en förstan-
dig hushållerska, med tummen ned blodet
och mjölet. Härtill begagnades "pöls horn", en
2 1/2 a 3 tm bit av ett kokhorn, stort för stora och
litet för mindre tarmar. Detta sattes i tar-
men genom att tarmskinnet krängdes på
hornkanten, varefter hushållerskan tog
pöls degen, blod-degen med höger hand och lade
degen i den trätt som pöls hornet utgjorde,
samt stoppade med samma höger tummen
och förde degen ned genom hornet. Allt efter
som degen kommit igenom hornet, klämde

hon med andra handen utanpå tarmen
så att bloddegen "pölsan" trängdes ned till
andra ändan där en pölsepinne var ett så-
kert stopp. Dessa pölsepinningar, som inte
Gustav Wasa kunde göra, skulle fläckas av
fingärligt fureträ, göras mycket vassa och
horkas på ett varmt ställe, och hällte då
bättre än den starkaste syträd. Det kun-
de hänta, om det stoppades för mycket pöl-
sa i tarmen att den "baldna" ut och sprack.
Men om hushållerskan såg vid kokningen
någon av pölsorna som fick trum-sjukan
så var hon genast till rättes, med ett
eller flera. Hacka ned en pölsepinne, så
kanske det hjälpte. De stora pölsorna göm-
des till julen, men de små och kunde hänta
att det blev en del blodrig, pölserig till övers
och den fömrades genom utspädning med

mjölk och mjöl. Av denna pölse gjordes
handklappade degklimpar, som kallades
för "mjöl-hästar" (mjölhästar). Dessa häst-
ar ätos opp innan julen, men de voro fasta
liksom sammankallat bröd. Till pölsean la-
des i, innan det stoppades, kryddor av peppar
och kanel, salt, isterbitar, äpple, russin, ris-
gryn, korngryn, och socker. En del av Jjäl-
Latern togs undan till hackepölse. Den
bereddes av rent benfritt kött, fint sönder-
hackat, samt ister eller fläskleitar, salt
kryddor och gryn av korn. En stor cirkul-
be, på vilken hackades i änd-trät, icke på
sidan, fanns i alla bondgårdar och en der-
till hack-kniv med dubbelhandtag, eller
också en vass beredya (mindre beredya). Jag
tyckte inte att det var något trevligt arbete
att ideligen hacka och vända köttet om, på dubben.

Truntimren som skulle stoppa dit igenom
pölse-hornen, förklarade alltid att det häng-
de ihop sig förryckat. Nu får och fäbrer-
tur gjorde vi aldrig blodpölse, men väl hacket-
pölser. Beträkta vi hur de normala tidernas
julslegt nu för tiden skulle äga rum, så ha-
vi ofantligt onyckhet mindre. Besvär nu, än i
förra tiden. Ja, sådant det var strax före detta
senaste världskriget, behövde vi egentligen
inte tala om någon slakt av julagrisen, ty
svinen skickades till slakteriet och derifrån
utsändes charcuterie-handlande, som körde
igenom bygderna, en eller två gånger i ve-
ckan, och då kunde man få köpa sina
matvaror. Skulle åter vi själva ha slaktat
en julagris, så går det inte till på sådant
barbariskt sätt som fördom. Bedövning
av alla kreatur, som slaktas, samt köttvarmor

Kövestoppningsmaskiner som drivas elektriskt och själva fjälstret av papper, så att inte någon tarmrengöring behövs när ej tarmar användas till pölsskinn. Men icke alla bry sig om att slakta fjälgrisen hemma ty de kunna skicka den ned slakteriets bilar och få den färdigslaktad, antingen hela eller halva tillbakå. Men de som föredra att slagta hemma, ha vanligen någon person som är van att i byar utföra sådana sysslor, icke på det gamla grymma sättet, utan då med bedövning och så lindrig dödskamp som möjligt. Pölser stoppas inte ned tummen, utan hålles eller öses i fjälstern med förläggsked genom pölshornet, och hacket kött stoppas ned stoppare direkt från kött-kvarnen. Många hushållsskor, husmödrar

conservera allt i luft-tätta slutna glas-
burkar, hela julagrisen. Några saltas ned
i saltkaret, en del, som kan sedan rökas
och torkas. Pers-stöjning kunde inte
försiggå, utan vid får eller fjäkraturer slakt,
eller om gammal talg var lätt tillgå, men
ny talg ansågs bäst. Man tog en gjärning,
kutting, liten tunna med varmt vatten
så djupt att inte ljusen räckte botten. Över
på detta vatten slogs så smält talg. I denna
talg ned-doppades veckarne, gjorda av blån-gam
med en ögla i översta ändan på vecken, så att
flera veckas trädde på var pinne som lades
tvärs över kuttingen. Så doppades veckarne i
smält-talgen och derafter i kallt vatten, väx-
elvis, till mesta talgen fastnat på dem. De
siste omkyllte veckarne, fastnade ej mycket
talg på dem varför de kallades för "pråsar".

och dugde att användas vid hastig gerning
i annat mörkt rum, och kunde med ett snett
tryck sättas fast vid väggen ett ögonblick, i fall
man fattas ljusstake. Dessa alla brunnar
stöpte ljus brunnar alltid hastigare än vecken
kunde hinna med att brinna under, varföre
veckan förmörkade ljus-lågan, så att man
måtte rycka av vecken som oftast. Att ry-
cka av vecken kallades att "snjta" ljuset, och
dertil användes en "snjtesax" av messing, med
en hålighet, låda der det brända vecken trängdes
in och kunde avlägsnas. Irist på sådan "snj-
tesax, kunde den som ville, väta, spotta på ny-
pan och ta om glödvecken med fingrarna, men
hwick, ty annars brände man sig. Det skulle
alltid om jul-högtids-krällarna brinna två
ljus på stugbordet. Men jag minns aldrig att vi
hade andra jul-ljus än två stråmljus,

och jag tror de hette Liljeholmens stearinljus
(i blå papperspaket). De två som tändes Julafton
skulle det ena vara Fars och det andra Mors,
och vi skulle se efter vilket av dem som brann
först ut, den trodde skola först dö. Julgran-
sljus fanns inte och inte julgran heller, men
i alla fönster emot väg till jätelottan, skulle tän-
das just när kyrkofolket färdades förbi, som
isynnerhet vid slädföre och bjellerklang höktes.
Luciadag firades aldrig. Vi hade ej stearinljus
mer än på vanliga stugbordet, som alltid var jul-
bordet, där familjen och tjänarna åto gemen-
samt alla högtids- och även andra alla kvällar.
Gardiner begagnades inte för fönstren, men i de
gamla bondgårdarne fanns fönsterlämningar
som skruvades fast om nätterna. Allt
beskrivet med lysat är ju nu en överöversynen
sak genom elektriciteten. Endast julgranen

är nu det som är ett nödvändigt besvär, i
alla hus och herrar. Men ärliga beskattningen blir
det för alla, än genom ett, än genom ett annat.
Till slut synes bli nödvändigt att ha så bra
på alla vi, att inkomsten vill ej räcka till.

Så några dagar före julen, måste ett av
de allra viktigaste julskredskapen äro tillagen
gå för sig, nämligen baket. Hos oss ute på lands-
bygden fanns ej annat bakugnsbränsle än,
hottingen ris eller halor. Det vackra huggna
juldallerjansket som lavats i stackar, ansågs för
dyrbart, nej björke eller annat lövträas ris, eller
råg-halor fick gå an. Det måste vara en
erfaren man, till att elda i bakugnen med
sådant bränsle. Teke manas sådana bak-
ugnar, om det bara manas någon alls, nu
för tiden. Men i min ungdom hade alla de
bönder som icke utflyttade vid enskiftet,

stora grästens-skorstenar och även tegelru-
rade, men med så stort hål, att man kunde
om kvällarna se himmels stjärnor, när
tikade från köks spisen upp genom skorstenspi-
pan. Det bröd som bakades till julen, var
nästan alltid av fyra slag. Av rågsiktemjöl
stora runda 15 tum och 2 tum tjockt, stora
6 tum tjocka avlånga sursocker kakor, Tunnt
 $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ tum, vidlyftigt 20 tum och av råg eller
kornvikte. Stora 6 tum tjocka kakor och kaff-
ringar av grovt rågmjöl. Att det sen av dessa
sorts degar bakades julagubbar, julakäring-
ar, gäds, hundar, hästar och katter och höns,
för att roa oss barn och ibland jingva vi
självra en degklump av Mor för att modell-
era efter egen uppfinning. Julabaket går
inte för sig nu, som det gick till i forna dagar,
utan är blikt på flera vis. Så begagnas press-jäst

i stället för de gamla öl-jäst, eller hade vi
hur de som inte någon numera ens kän-
ner till. Bakugnarna likna ej heller de
gamla, der de i bondgårdarna kunde elda
bakugnen med råg-halm, till så tjocka
bröd som då bröskades, 6 a 8 tum grovbröd.
En man kunde krypa på "alla fyra" (knä
och armbågar) inne i ugnen, men nu är
ugnsvalvet så lågt att ingen människas
kan krypa i bakugnen. Oaktat flammen
från bakugnen bränner flera alnar upp i skor-
stenen, antingen det eldades med ris eller
halm, så hörde jag aldrig, ej heller såg nå-
gon eldsvåda som orsakades genom bak-
ugns-eldning, oaktat halm-tak på alla bond-
gårdar. Således måste eldsolyckorna
uppkommit på annat sätt i den tiden.
Inte heller brukas nu för tiden att baka en

sådan onassa till julen att det brödet skulle
räcka till Kyndelsmässan ("Kyngelsmässe")
i Februari. I allmänhet onindre bakugnar,
onindre bak, eller köpa färdigbakat bröd, dock
sällan i bondgårdar, men "husare" köpa helt
re brödet. Malning av kreddor slipper nu
för tiden fruntimren ha att göra oned, ty alle
handa fint utstyrda burkar innehållan
de färdiga kreddor, finnas i snart sagt
alla handelsbutiker. Fint bord-salt fanns
inte i onin uppväit-tid, utan det grovh salt-
et gned oned en hård rund sten, på köks-
bordet, der med tiden också blev en håla vid
ona hörnet, av saltgnidningen, som knast-
rade så det hördes in i stugan. När så
Julaftons onältiden var av-äten och onå-
gon funnit onandel-kärnen (ifall sådan
inlagts) och det råkat bli till pigan, så blev

det något skämt derom, men strax lästes
bords tacksägelsen, av antingen den samme,
som läst före måltiden, eller någon av oss
andre barn. Derefter lästes i bibeln, om Jesu
födelse och någon psalm. Derefter skulle
hunden och katten ha risgröt och mjölk, på
samma tallrik i köp, i stugan, då Mor satt
och hotade med fingret lillhunden och katten, som
smått snorrade, men katten drog öronen
åt sig och vågade likväl sluka i sig gröt, men
tillbakade den i tänderna, eller den var för
varm, så hände det att katten satte sig på
bakbenen, tog med bägge tassar och slog den
uttagna gröten i golvet, till stor förnöjelse
för oss att se på. Likaså släpptes Canarie-
fågeln ut ur buren och gick framför katten
på golvet, men Mor måste även hota katten
men då endast vågade titta på fågeln, när

han hoppade endast på några tumms avstånd
ifrån honom, utan fruktan. När buren efter
en stund sattes ner på golvet så kände få-
geln strax igen den, gick dit och hoppade in
genom den öppna dörren. Han skulle ha ham-
pfrö och en sockerbit som doppats i vatten och
battes i klämman emellan burens stälträdor.
Om han fick dagligen socker så ådrog han sig
en blåsa på ryggen och dog, sådant hade vi
praktiserat. Bålunda när även kreaturen
i stall och fjähus fått nattfodret, som skulle
vara bättre om julafton än vanligt, och hö
hos får och få, samt hö och hafs till hästar
och även bandhunden ej att förglömma
med goda ben och gröt och mjölk, så lade
vi oss och väntade på jul-ottan.
Tröttheten efter allt juldastöket kunde ju göra
sig kännbar då man även besinnar att utorn

öfriga besvärigheter så skulle, några dagar
före jul, skuras både golv och loft, samt
bjälkarnas. Färnsakelugnen blänkas svart-
glänsande och väggarna kalkas eller vitkrit-
as. Spännpapp under loftet beagrades in-
te. Allas högtidskläder, både husbonnsfolk
och tjänare, hade på ännu längre tid
innan stärkts och strukits till julen.
Den kvällen som föregår själva julaften
alltså den 23 december om kvällen kallades
för "Lille julaften" och den 24 december
kväll var ju den som vi och alla kalla
för "Jul-aften". Men samma dag som
Lilla julaften inträffade om kvällen
koktes en del soppvaror i en stor förtent
kettel på trefoten i köks-spisen. I spadet
och flottet lades, sedan sopplet kokat län-
ge, torka skurna grovbröds skivor, som

gingo koka en stund, tills de blevo genom-
fyllda med flott och bulljong. Dessa
grovbröds-skivor lades upp på fat, som fran-
sattes på stugbordet, på eftermiddagen, och
allt folket inkallades att äta "moljebrö." =
= (doppa i gryta). Var och en tog för sig på sin
tatrik, och om någon ville ha sås, så stod
en förläggersked i fatet, att ösa bulljongs-
spadet med, men någon annan kvälls-
omat bestods inte den dagen. Förut i jula-
veckan varo drängar och mansfolk i färd
med att skära så mycket häckelse, på förs-
lag att det kunde förslå julen över. Om
det var mildt och barjord, så skulle gårds-
planen räfsas, sopas och grusas om så be-
hövdes. Dagen efter Pille julaften, var ju
julaftonsdagen. Då var bera att smaka
av de åtskilliga sovel sorterna, till grovbröd

om förmiddags- och middags-målen, om en
själv stor-middagen serverades alltid, om
kvällen, sen ute-sysslorna med kreaturen
avslutats och folket kommit kläda om sig i
söndags-kläder, (tvätta sig, och åtminstone. Delvis
kläda om sig.) Vi barn skulle badas och
leyta om skjortor och pigor och drängar fin-
go varmt vatten i sina kamrar jämte bad-
baljor att tvätta sig i, samt tvål, såpa och
hand-dukar. Innan det blev mörkt fingo
de som hade skägg, passa på att raka sig,
så framt inte de kommit med det dagen för-
ut, ty Julottan var ej tid till sådana toalett-
bestyr. Så var ändtligen lutfisken och grö-
ten kokt. Inte alltid var det lutfisk, ty om
vi kunde få bra färsk fisk från fiskelägen
genom häringar eller gubbar, som kommo
i byarne och sålde, så hade vi gärna sådan,

men lutfisken var ändå färdig och göm-
des till nästa helg-afton, ty de tre julaftnar-
na: julaftonen Nyårs- och Trettonde-aftonen
begicks vad maten beträffade, på alldeles
samma och äldre brukligt sätt. Lutfish
fick den store fisken hela just därför att
den verkligen lades i lövträds-aska, (brännus-
aska) och vatten, varav blev en lut, liksom
man gjorde att rengöra smutsiga kläder med.
Minst 10 dagar måste fisken ligga i lut
och fick ombytats vatten flera gånger, ty
norrsmännens "Bot-skär", Grä-sef och vad
de hette, hade nog varit, nära sur eller halv-
rutten i solskenet på de norske klipporna
innan den sändes till Sverige. Sedan
en fin vit duk lagts på vårt vanliga slug-
bord och de två gula ljusen tändts, satte
Mor fram först något som kallades "förliten"

en liten bit av kokt hackkorv, en bit blod-
korv, en bit syltefläsk, tilldelat till var
och en på hans, hennes tallrik, samt
sött bröd. Hela familjen samt drängar
och pigor, kallades att sätta sig till bords.
Alla visste sin bestämda plats, som de
alltid haft. Wars och ens hornsked, med
initiativer på skedskäftet, lagda bredvid
kniv och gaffel. Hög tidlig tystnad inträder.
War och en tiger och gör sina reflektioner,
till dess, som stor, med sammanknäpp-
ta händer, uppmannar, antingen minst-
pigor, eller någon av oss barn blivit så
stor, att vi kunde läsa bordskönen: I Jesu
namn till bords vi gå, välsigna Gud den
mat vi få, amen. Den bönen läste jag
vid middagsbordet dagligen, om vardagar
långt innan jag kunde läsa i bok.

Tillhör. Om Julaseder förr och nu.

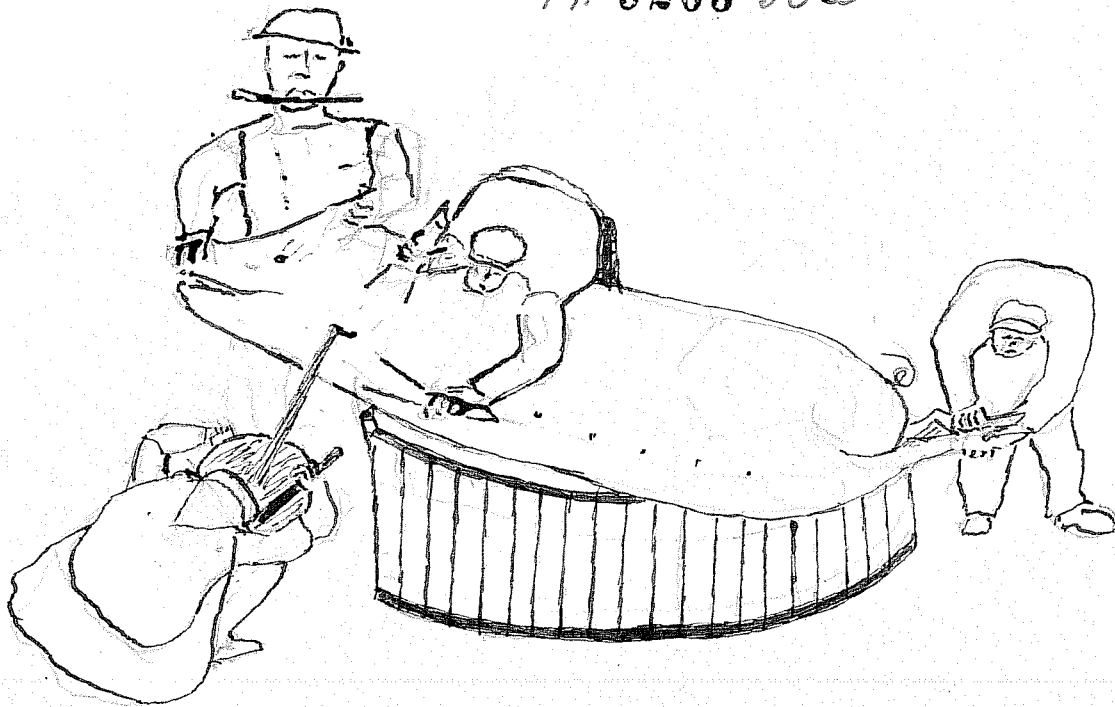
ACC. NR M. 30.

30.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Efter som mina sysskon väste till, så fingo
de överta bords-läsningsen. Nu äto först för-
biten och deretter lut-fisken, samt som någon
bekagade taga den av min Far erleyudna
beämnings "fiska-supper", som den kallades.
På Julabordet fanns, till förbiten, kokta
röd-fetor med ättika och socker, kryddor,
malen peppar, malen, kanel, senap, salt.
Många bevärr var det att ena kryddorna,
i synnerhet malningen av senapen.
Ett fat med något svagdricka och $\frac{1}{6}$ liter
 $\frac{1}{2}$ kvarter senap och en svavrad järnkula,
9 centimeters storlek, lades i fatet, och över
detta, ett annat fat, ty lukten av den kross-
ade senapen gick så starkt i näsan på den
som "mol", att ögonen rann, och outhärd-
ligt annars om ej skyddet genom det övre fatet
funnes. Det fordrades försigtighet för att

M. 9265:30a



Om man kunde få en svag föreställning om hur det gick till i den tid då det aldrig bedömdes svinen vid slagten.