

ACC. N.R M. 15830 s. 1-4

Landskap: Småland Upptecknare: Alvhild Lundahl, Norra Ryd
Härad: Kinnevald Berättare: Alvhild Larsson, Norra Ryds s.
Socken: Norra Ryd Berättarens yrke:
Uppteckningsår: 1936 Född år 1873 i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Julsedev. s. 1-4.

Skriv endast på denna sida.

I.

M. 15830:1.

Julförbundelser förr i tiden.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning vid Lunds universitet

Allmundagd s.m.
Linnéalds h.d.

För i tiden gjorde man storit förbundelse för julen Kronborgs tän.
är nu. De börjades vanligvis en månad före jul. Först gjordes
malkt rödning, och det grda julölt. Fiskningar, ar såder fö-
siggick förr jul, då arbetet brukade börja vid 3-4 tidspå morgonen.

Så kom slaktningarna. Mann slaktade gris, får, och nötkreatur,
och därpå gjorde man olika slag, ar kvar är jämför sylta.

Sedan bröjade man jultabut. Då bakades ofta mycket bröd,
bäck gröt, fint och vittbröd. Det skulle sedan räcka till påsk.
Småbröd och bröd bakades ej förrän man var färdig med
singringen. Det brödet skulle räcka till tjugondagen. I många
hem bakades ett särskilt bröd för fattiga, gamla och barn, som
på jul afton kom förr att få sina "julbrögar".

Så skulle ljus störjas. Det gjordes, ar kalg. Mann störte olika
stötelar förr hellig och vardag. De största, och bästa skulle göras
av lykta förr att lysa upp den under julottan.

Julord skulle huggas och stavas upp, så att den räckte hela helgen.

När man hade byggt, tischat, slaktat, bakt, skött gus, och julordnare var i ordning, började den stora husrumsgången. Då gjordes mat i skåp och på hyllor, skurades i varvra, spisar och gjordes rita med krita eller kalk, och järnspisarna putrades, så att de blänkte.

Till sist lades svarade dukar på alla bord, och raka borden hängdes upp på väggarna. Ofta spändes en takduk över det stora slägendet, som brukade ha sin plats framme vid gästförmåste.

På julafternum rakktes sädeshärvor upp som julmat åt fåglarna, och julgrön skulle brännas fram slagen, av mägor av gården m.m. Sedan badade hela familjen och kläddes sig för högtid. Dikasä kläddes grannar och glittrar, och hängjorda faluglus. Vid middagstiden på julaförloppet matades man i griften. Då kokades så mycket korv och fläsk, att det skulle räcka till nyttjaförn.

Efter huvudrätterna som bestod, av olika sorters korv, och sylta, röbenspjäll, skinka samt fish, och risgryngröt, fästes julkranset och gjordes julssalme. Sålt detta deltog samtliga

fornälgens mardennes och tjänar. Maten ficke ej dukas av bordet. Dåm
skulle stå kvar åt bortarna. Ljus skulle vara tånt hela matten.

På juldagsmorgon fick man stiga upp tidigt
fruatt åka till julklockan i kyrkan. Dordet var mittemot under fai-
den användes sora blåss att lyxa sig mnd.

I kyrkan, som vanligtvis var fyld till häng-
sel, sjöng man julpsalmer och hörde om Jesus barns födelse. På
hemvärdens från kyrkan förlade man om att hinna hin föst,
byder om hon föst hem från kyrkan juldagsmorgon, skulle
föst få sin shird inbärjad hem följan de bristam.

Under helgen gick man sedan på julkalas
hos släkt och vänner. Då dansades kring gransk. och blektes alla
kvinda hår.

Tjungondag komst var julen slut, då föres
ljus och bräckor med till mästa jul. Och så kom spinnrockar
och rörstockar fram, och arbetet tog sin början igen.

IV.

M. 15830:4.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

Meddlat av Hilda Samuelson, Almungebygdsm., född år 1873.

Lindhult, Norrland den 7 jan. 1936

Hild Lundahl.