

Julseder och andra seder ifrån Arholma ö i Stockholms norra skärgård invid Ålands hav. Upptecknade efter vad en äldre generation berättat mig.

Skrivet av Agnes Weterberg 1928 och inskickat till Nordiska museet av landshövdingefru Marja Edén.

Då **senhösten** var inne, voro utesysslorna färdiga för året. De sista hade varit linberedningen. Sedan linet legat "på röte" i hagarna och blivit färdigt, kom det i badstugan för torkning, och bråkning och skäktning och häckling voro fullbordade, så att spånaden kunde begynna när som helst.. Fåren blevo klippta sista gången för året, och låg ullen i tunnor och säckar och väntade på beredning. Redan om hösten kardades i skrubbstol och med handkardor, och en del av ullen spans redan nu. Ty man måste ha material för jularbetena som utgjordes av sömnad för hand och sticksömmar, dvs. stickvante eller -strumpor. I helgen fingo inte synas inne varken spinnrock eller bindningstyva (ställning för skötar och nät). Efter linet kom höstslakten. Det slaktades får, svin och nötkreatur. Vd man ej skulle ha till hushållet, skulle till gårdens fartyg, då detta om våren skulle provianteras. Åtskilligt blev att göra med korvsquinnens rengöring, stoppning av korv mm. Paltbröd bakades, och palt bakades (=blod och rågmjöl bakades till små bullar som kokades i köttspad.) "Färska gryn" svälldes i köttspad, och gick man till grannar och släkt med smakbitar av slakten och med färska gryn.

Så stöptes ljusten. Fårtalgen gav de ljustaste ljusten, men kotalg eller talg av nötkreatur användes också. Ister från svinen blev till istersmör som användes istället för vanligt smör. Beredning av istersmöret gick så till, att man smälte istret och gav det smak genom tillsats av peppar, salt och lök. Så skulle den traditionella grissyltan tillredas för julbordet. Och godare grissylta än vad mororna tillverkade får man nog leta efter.

Om hösten sutto vid sina säten i kammare eller i bagarstuga skomakarmästaren med sin gesäll och lärpojkar. De kommo med lästknippen på ryggen för att sy gårdens behov av skodon. I äldre tider garvade man själv åtminstone skinn från får och kalvar, men senare på 1860-talet ungefär lät man i Norrtälje garveri tillverka sina inlämnade skinn och hudar till läder. Nu blev det skomakarens arbete under sådär två veckor att tillverka vad husets folk behövde för året eller åtminstone för vintern. Fruntimren i huset skulle kanske också väva en trasmattväv. Varpen var av hemspunnet och tvinnat togarn, och bottnarna voro skäktefall och trasor med bårder i gåsögon av nöthårgarn eller yllegarn i bjärta färger, färgade av växter.

Potatis skulle också rivas till husets behov av denna vara (potatismjöl red:s anm). Man rev på vanliga rivjärn åtminstone en halv tunna potatis, ofta gick man till varandra och rev potatis åt varandra, dvs. man samlades flera stycken kvinnor för rivningen hos Anders Lars en kväll, hos Hagas en annan kväll. Husfar eller byskräddaren satt och av fårskinn sydde pälsar för män och kvinnor eller sydde fällar av långulliga fårskinn. Dessa fällar voro ännu varmare än ryorna, som sågos i var stuga, och som oftast vävdes i gåsögon eller vigert.

Allt som det led mot jul, blev det att tänka på förberedelserna för julen. Gamla märken lade man stor vikt vid. Om t.ex. Anders braskade, skulle julen slaska, men slaskade Anders skulle julen braska. Dvs. blev det kallt Andersdagen skulle jul bli blid, åtminstone i början av helgen, eller så blev det tvärtom.

Nu kom turen till maltet. För **julbrygden** jämväl för annan brygd mältades råg mest, men korn användes även. Efter torkningen i badstugan kom det till väderkvarnen eller om det inte var så mycket malt, till handkvarnen. Sen kunde brygden begynna. Redan om aftonen började man i brygguset värma på maltet för att ur detta småningom laka all kraft och låta kraften rinna ut och ner

i öl och svagdricka. Hela natten och mest hela påföljande dag satt man i brygghuset och passade på brygden. Det blev rätt kusligt om natten därinne för den ensamme stackaren, som i egenskap av en piga skulle se efter eld och brygd. Det tisslade i skumma vrår av råttor och annat. Det gistes över de grova tiljorna och suckade inne i dunklet, under höst vinden drev i flockar upp höstlöven emot de blyinfattade små rutorna i det lilla fönstret. Men det gick ju, och långsamt skred nattens timmar hän, och en ny höstdag begynte. När brygden var färdig silades jäst och humle växt i gårdens humlegård. Jäste drickat dåligt värmdes tegelstenar och släpptes ned i karet med åsyftad verkan. Då drickat jäst tillräckligt tappades det på "ankaren" och krus, sedan humlen frånsilats. Den skulle i annat fall ha lagt sig för, då man tappade drickat ur dricksbaggen. Av den kvarblivna jästen skulle **julbaket** bakas. Det bakades i många dagar hållbröd, flera tenar fulla som lades på plats i stugans tak. Man hade särskilda bagarstugor med dubbla ugnar, den ena över den andra. Men vid jul då det var kallt eller eljest om vintern bakade man inne i stugan. Man gjorde ofta degen om aftonen, och måste man därför mycket arla upp och baka ut degen. In på morgonen då degen utbakats och brasen brann i ugnen gjorde man ännu en deg, som utbakades om e.m. Efter hållbrödet blev det surlimporna, "surbullar" som man sade och vörtbrödet, sen blev det saffransbrödets och vetebrödets tur. Man arbetade många timmar i dygnet. Svettig och varm stod man vid degtråg, bakbord och ugn veckan ut och än längre. Ofta sågos mororna stå i bara lentygsärmarna och knåda degarna. Karlarna hade ingen tyvnad inne den tiden. De höllo sig mest borta med fiske på sjön eller i smedjan och på vedbacken.

Fisk skulle också lutas. Man fiskade gädda för julbordet, men lutfisken skulle bli till frukostmål i helgen. Liksom man givit smakbitar av slakten, gav man det nu. Av vart slag av bröd gavs att smaka och av julbrygden likaså. Man gav icke blott åt dem som man hade i utsikt att få igen utav utan jämväl till någon gumba, som satt i sin stuga. Ett par ljus för julaftonen funnos även med i gåvan.

Så kom turen till **rengöringen i kammare och i "stuga"**. Allredan om hösten, då kanske turen att ha husförhöret varit gårdens, hade anderstugan, belägen mitt emot "stugan" och något mindre än den senare, varit obegagnad. Nu reddes i skåp och i lådor, i kistor och i skrin och lades trasmattor på golvet. Så kom turen till kammare och loft. Till sist till "stugan" dvs. vardagsrummet/köket. En titt dit in innan skurandet börjar. -Stugan är stor och rymlig med fönster åt solsidan. Den har f.ö. tre eller fyra fönster utan gardiner och är även om vintern enkla. Först på 1870-talet förekom en jalusi av tyg för nedre fönsterhalvan. Taket ligger på takbjälkarna och till dessa är det inte så högt. Väggarna har först en liggande panel av metershöjd och ovanför den är spänd linneväv, som antingen har linets grå färg eller förekommer målad med mönster gjorda av särskilda dekoratörer (dalkarlar, som brukade komma och stå till tjänst därmed.) Det förekom också att den liggande panelen, som sedan fortsattes till taket som rak panel var obetäckt och målad i ljus ton. Spisen är stor och går långt fram i stugan. Den är öppen och har vid eldstaden grytor och pannor i färg med skogens orrar och tjäder. På sina fästen som utgörs av en vridbar ten med krok, eller hängde ifrån skorstenen en krok på en kedja ner, fästad vid en järnten uppe i spiseln. I brasans sken glimma väggens tenntallrikar och kopparformar, och reflexen hinner även flintlåsgevären och mynningsladdarna. Vargdödare och död åt säl och utter, räv och sjöfågel. Ja någon stackars harpalt fick väl också bita i gräset och skogens orre och tjäder skonades ej heller. Många "tragiljer", berättelser, gingo om vargarnas vilda framfart om vintern, då de kommo i flockar ifrån Åland och Finland spatserande på isen. Skickliga skyttar voro de var lite till mans. Man talade om hur de klövo kulor emot en knivsegg på vanligt bösshåll eller sköto kulor kula efter kula i samma håll. Hagel och kulor stöptes hemma av järn, hela fjärdingar fulla. Vid början av 1800-talet syntes ännu vargar på ön.

På spiselkranen stodo uppställda kardor och skodon på tork. Längs väggarna stå i rader soffor och sängar i en diskret, mjuk färg, brun som mest, med blommor och sirater i gröna, blå och vita färger

som gåvo en uppiggande ton åt bakgrundens bruna. Sängarna äro korta och breda med låga gavlar och sidbräden. Vid fotändan står fastskruvat ett skåp som går upp under taket. I det förvaras medikamenter, dryckjom mm. Som man är rädd om. Ännu ett skåp som går upp i tak står på dörrsidan. Sängarna har sparlakan av hemvävt rutigt bomullstyg, dessa döljer sängens ryor och fällar. Vid gavelfönstret står ett fällbord med stolar kring. Där intaga familjen sina måltider dvs. åtminstone två av dagens tre. Vår blick går vidare, visst ja, där står den s.k. grötstolen. Det är en alnslång och nästan så bred ihopfällbar stol på fyra ben, där familjen om aftonen invid brasan intager sin aftonmåltid. På grötstolen ställdes grötgrytan (gröten är vattgröt kokad av rågmjöl, rört i kokande och saltat vatten) och mjölkfatet. Alla doppa sina blommiga och fernissade träskedar (ofta köpta i Norrland vid deras fraktturer) i både grötgryta och mjölkfat; dräng, piga, husbondfolk, barn och gammelfolk. Ännu ett bord kan förekomma om gaveln har två fönster. Borden är utan duk blott målade i vardagslag. Men i helgen läggs linnedukar på eller duk av linne och ylle i munkabälte eller i rosengång. Golvet är till jul obetäckt, under förberedelserna har man borttagit trasmattorna med tanke på att de skulle bli smutsiga. Mycket av gårdens väta ligger nu inne på golvet, skurandet skall börja. Man flyttar bort soffor och bord och gnider med torra grankvistar, sedan man först hållt vatten på golvet och strött sand däröver. Hela golvet bearbetas med viskor på skaft, svetten dryper om den arbetande. Så sköljs golvet över med kallt rent vatten, såvis hålles vattnet över och föses med viskorna ut och ner genom tvätthålet, beläget invid golvet mitt på gaveln. Detta skurhål är eljest igenstoppat med en "stoppa", en trasa. När man fått golvet torrt, pålägges trasmattorna, varav ett par brukade vara nya för året. Detta var dagen före julafton vanligtvis. Stugans interiör stod så ända till slutet av 1800-talet, och är f.ö. inte helt borta ännu (1928 red:s anm.).

Den nya tiden har placerat i stugan och annorstädes den moderna korkmattan. Där ligger den nu i broderlig sämja med trasmattorna, vilka bilda en ram kring finheten. I anderstugan och kammaren har finheten också trängt in. Antingen ligger den stolt poserade över hela golvet eller också i golvet mitt, medan trasmattorna bildar ram även här. Sofforna som ännu ses i stugan, kunna nog snart räkna seklet. Men skåp och bord och andra attiraljer är en nyare konstruktion. Den gammaldags stötkärnan, som ännu förekom för tio år sedan, har nu fått plats bland gårdens gamla grejor. Den moderna smörkärnan intar nu den gamlas plats, och separatorn står invid smörkärnan.

Julaftonen var allt mest färdigt. Ljus sattes i stakarna av tenn eller koppar, mässing förekom också. Julvedstraven togs in och placerades vid och i bakspisen. Ända upp i tak gick den. Meningen var att man ej skulle behöva bära in ved under första dagarna i helgen. Minskade det sen lade man mer därpå. Ända till tjugondag jul skulle den stå där, hög och imponerande. Seden levde kvar till början av 1900-talet i någon enstaka stuga.

Fisk hämtades upp ur fisksumpen i båthuset, ty alla högtidsaftnar dvs. jul-, nyårs-, och trettondagsafton och tjugondagens kväll, åts gädda. Seden lever f.ö. kvar än idag. Kreaturen utfodrades tidigt om julaftonen. Till vart djur sade man, då man gav det fodergivan, som ikväll bara består av hö: "Det är julafton ikväll, ät och må Gud välsigna dig". Lite av bordets goda rätter sattes också i ladugården för tomtten. Han hade ju sett till husdjuren och skulle trakteras även han.

Inne i stugan hade moran stått vid spisen och rätt i ordning maten i grytor och pannor. Bordet fick en vit duk bröd skars upp. Det var bröd av alla sorter som lades på brödkorgen, dels lades på vars och ens tallrik. Smör, hemgjord ost, julkorv och grissylta stod på bordet. Alla bänkade sig samtidigt, högtidsklädda, tvättade och kammade. Husfadern läste både till - och från - bordet högt och spisandet kunde börja. Invid brödkorgen brinna ljus, som antingen är ett grenljus eller två ljus i två stakar. Invid husfaderns plats står ölkannen som antingen förekommer i trä, vackert målade eller kan vara av tenn eller silver. Högtiden till ära står en liten silverbägare, den kan även vara stor, invid dryckeskannen. Julölet pöser och bornerar i kannan och kvistar eller skal av humle flyter på ytan. Alla

smakar under måltidens gång på det första julölet. Först ätes gädda och råskalad potatis med pepparrotssås. Sen blir det såd, alltså fisksoppa. Sådets är avrett med mjölk och vetemjöl, pepprat och har klimp av rom och mjöl. Efter sådet blir det risgrynsvälling med siraps sirater. Och sist kommer mannagrynskakan gräddad i storugnen vid baket, med lingonsylt. Alla högtidsaftnar var det samma matordning. I anderstugans förråd av silverskedar hade man nu burit in i stugan, så mycket man behövde. Vid 1800-talets mitt åt man på porslinstallrikar, tidigare var det trä- eller tenntallrikar.

Bordet fick inte helt avdukas om aftonen, utan skulle en del mat stå kvar, dels för hustomten och dels för julförplägnaden. Julskinka förekom inte, åtminstone ej i mans minne, i öns gårdar, den var herrskaps- eller herrgårdssed. Men grissylta, julkorv, smör, ost, bröd skulle stå kvar även för den goda sedens skull, att i helgen finge bordet ej stå tomt, utan var och en som kom, skulle bjudas och trakteras av vad bordet hade. Ingen fick "gå ut me jula".

Lampan brann hela natten- seden lever kvar hos de gamla till minne av Jesusbarnets – världens ljusfödelse i Betlehem. Vid 1800-talets mitt var tranlampan ersatt med fotogenlampan, små lampor som drog litet olja, man hade ej närmare till handelsboden än till Norrtälje. Det var en tur en väg 27 km.

Tidigt steg man upp – vid 2-tiden, för att fara till julottan i Vätö kyrka, dryga milen över fjärdarnas vatten och en bit till lands. Blott en svår storm kunde hindra dem från att fara. Man samlades vid kyrkbåten i Österhamn (vid Notörn). Båten rymde 20-30 personer, och blev det fler, togos extra båtar. Tre par åror stuckos ut ifrån kyrkbåten, men var vinden så att man kunde segla, sattes seglen till. Över dem tindrade fästets stjärnor, om sikten var god, och då de vandrade, väl på Vätölandet, lyste ur stugorna första ljusen. Kl. 6 började ottan i Vätö kyrka som i de flesta andra kyrkor. Då ottan började var templet fullt av väntande sockenbor. Oelddad var kyrkan men ångan ifrån svettiga vandrare och ljuslågorna gjorde luften och atmosfären småningom något varmare. Lite var som hade sångens gåva deltog i psalmerna. Psalm skulle det vara, en sång vann ej gehör hos dem, det ansågs för modernitet, och för sådant voro de konservativa öborna mycket försiktiga emot, helst då det gällde läran. Det kära julevangeliet fingo de höra för sin själs läkedom. Då dagen steg in och himlens stjärnor blevo bleka, trädde man ut ur kyrkan under utgångsmarschen ifrån orgelläktaren. Kantorn och organisten från 1850-talet och in på 1900-talet kunde sockenborna vara glada åt att äga. Han hette R. Leonard Blanck och hade som 17-åring lett sången och sjungit i Storkyrkan i Stockholm. Han kom så till Vätö såsom både skollärare och kantor. Vallonskt blod flöt i släktens ådror.

Vid kyrkan och på kyrkvägen fick man höra tidenden. Var det söndag, lystes **kungörelserna** på ifrån predikstolen. Man brukade söndagligen i sin kyrkbåt resa till socknens kyrka. Man måste höra nyheterna som förkunnades i kyrkan, bli med på stämmor osv. och så höra budordet också. Vid Norrviken hade man båten, medan rodden eller seglingen pågick, tog man fram sina slafat, som var en urholkad träask med lock, asken, var avlång, somliga 20-40 cm långa. De bars med handtag i locket. Eller också hade man matsäcksskrin, grant målade. I dessa hade man matsäcken, som nu smakade dem gott.

Juldagen var mor, om hon inte varit med i kyrkbåten, hemma i stillhet. Att då gå i byn ansågs strida mot god sed och ton. Sjukdomsfall eller dylikt tvunget var utom räkningen. Kom någon in och bröt mot seden, kallades den julgris. En benämning som visserligen sades på skämt och mottogs så, men som dock hade en udd av kritik.

Annandagen började bykafferepen. Alla i byn bjödos, man var f.ö. starkt hopsläktade, och byn utgjorde blott tio bond- eller skeppargårdar och några enstaka stugor dessutom. Detta vid 1800-talets början och fram till mitten av seklet. Gårdarna hette då Hagas (Ägäs), Norrgården eller Anders-Lars, Anders Ers, Simes, Lassas som på 1700-talets slut hette Lass- Bengts, Jerk Lars, Lass Pellas, Österstugu, Västerstugu och Ormängs. Gårdarna hade namn dels efter läge och dels efter ägare.

Östra delen av Arholma hörde i äldre tider till Lidö frälsegods, det Bengt Oxenstierna mfl. ägt. Arholmaborna gjorde dagsverken 2 gånger i veckan till herrgården. Det blev en sjötur åt sydsydväst ifrån ön på ungefär en nymil, en väg. I båten medfördes i slafat matsäck för dagen. Då ägdes Lidö ännu av "frälserian". Vid 1700-talets början eller mitt inköpte öborna frälsedelen av en Rålamb som ägde Lidö. Nu står det sedan den tiden i kyrkboken för vart öhemman Arholma nr. 1 och Arholma nr 2, den senare är frälsedelen, som bönderna ej skattade för.

Bönderna voro även lotspliktiga och pliktiga att tända ledeldar. Framför mig ligger ett lotskvitto av år 1775. Det är lotsen Erik Perssons tionde av lotsförjånsten till lotsinspektören för sommaren 1773 och lydande på 17 riksdaler 19 kopparmynt. Kvittensen är skriven i Knieboda 22 maj 1775 och undertecknad av Gabr. Lindberg.

"Staffan" sjöngs annandagen. Man sjöng f.ö. ofta och gärna, evad man satt vid spinnrock eller var i fiskebåten eller ute på åker och äng. Det var folklåtar, folkvisor och riddarsagor. När Staffan sjöngs vandrade man (öns ynglingar red:s anm) ifrån gård till gård och sjöng och blev trakterad av husets goda.

Kaffekalasen varade julen ut. Det bjöds på kaffe med dopp 2 gånger, det pratades och berättades "tragiljer" från turerna på Bottenhavet, Östersjön och Nordsjön eller ifrån episoder i hamnar och städer. Männerna sutto bänkade vid till höger i stugan, kvinnorna till vänster. Kvinnorna talade om spånad, vävar och kreatur. Vid dörren satt ungdomen och tittade glatt på varandra. Männens sida var kanske den intressantaste, åtminstone berättades många tragiljer, medan röken steg upp ifrån sjöskumspipor och andra pipor under det låga taket och stämningen var gemytlig och trevlig och sorlet stod om dem som bruset ifrån bränningar efter stormen.

Alla vardagsaftnar i helgen hade **ungdomen** desslikes stickning. Därvid tillgick så att man samlades turvis hos varandra om aftnarna med sina arbeten. Flickorna hade sticksömmar och pojkar material och verktyg för slöjdsakers tillverkning. Eller band man nät eller not. Sedan man arbetat ett par timmar, vidtogo pant- och ringlekar till inemot kl. 12. Av ringlekar kan nämnas: Jungfrun hon gick i dansen med röda gullband. Seden levde kvar för 20 år sedan (sekelskiftet 1900) men är nu avskaffad. Om dagarna under helgen voro männen ute i fiske med **bynoten**. Detta var en stor not med 12 slingor i armen, varje bonde hade en, ja två slingor. Ifrån var gård kom man att verka sin rätt och hjälpa till. Det var vid ett sådant fiskafänge gamle Lass Pellasen, som skulle gå i sonens ställe, ty sonen var bortrest, förkylde sig och dog, (vid 1800-talets mitt). Ofta lottades om högarna med fisk.

Var det snö hade man att göra att **skotta snö** på byvägen. Då budade bymannen, som valdes för året på tjugondagsrådet, till snöskottning, alla både bönder och åbor. Ofta kommo mororna då till varandra med sticksömmen i näven och ullnystanet i kjortelfickan, och vid det starka ärtkaffet eller sädkaffet med några kaffebönor däri, dryftades en och annan sak, som låg dem om hjärtat.

Efter att det mesta av helgen gått kom **juldansen**. Till den inbjöds släkt och bekanta från närliggande öar och Björkö-fastlandet, som numera inte är något fastland. Till juldansen gick ett par utsedda ur gård i gård och tog upp dricka, ved och lyse. Kaffe, socker och skorpor köptes. Och dryckjom hade ungdomen med sig med tillstånd hemifrån. Man inbjöds till juldansen en viss tid på utsatt dag. Och till denna kom de, ung som äldre, gift eller ogift. Det var ett folknöje, som lite var åsåg eller deltog i. Fiolspelaren arbetade allt vad han förmådde med vals, polkett, mazurka och vad de hette de gamla danserna. Kjolar fladdrade och kängor for snabbt över golvtilljorna, ty rask var takten och rytmen, ännu skulle det ju dröja länge innan man importerade indian- eller negerdansens mera, ja långt mera åtminstone i somt, långsammare tempo. Svetten dröp, och andedräkten blev ett flämtande, men i den tiden tålde man slikt.

Så dukades ett kaffebord i dansstugan, och litet var trakterades med kaffe och dopp, ja sprit förekom också för dem som brukade sånt. Två gånger om natten bjöds på kaffe, medan en längre paus inträdde i dansen. Mot midnatt tunnades de äldres led ut, och emot morgonen var det blott ungdom kvar. Då det var lagårdsdags bröt man upp och gick hem. Följande afton tråddes ånyo dansen, en och annan äldre återsågs också där, men mest ungdom förekom nu. Även nu dansades hela natten men nu förmärktes mera lojhet över sällskapet efter föregående natts vaka och gymnastik. Något tidigare bröt man upp denna gång. Tredje kvällen dansades "på sumpen" dvs ungdomen samlades till lek och dans några timmar och läto juldansens kvarlevor av kaffe och bröd och socker sig smaka. Följande dag samlades man och skurade och gjorde rent efter sig, lånta grejor buros åter och man tackade ödmjukt för lånet.

Äldre personer titulerades av yngre med farbror eller morbror, faster eller moster, även om man inte räknade så nära släktskap, ja inte ens var släkt alls. Föräldrar tilltalades av barnen med tilltalsordet I eller Ni , mest det förra. Att säga du till sin far eller mor, skulle ha ansetts som högst oanständigt och opassande. Far och mor sades det, då man talade om dem. Fare och more sa man, man tillade gärna på ordens slut ett e med tonvikten på förra delen av ordet. Föräldravörnaden var stor och husfar utdelade aga åt sina pojkar om de visat sig vanhedra gårdens namn, heder och rykte. Fingrarna lades ej emellan och nog fick man känna var agan lagts alltid. Var ej far hemma, klådde mor själv pojken eller flickan som gjort något fuffens. Aga fick man tills man blivit så stor att man "gått för prästen". – Sen skulle pojken ut på sjön och lära sig veta hut, som det hette. Det var kanske hårdarbetat virke i det gamla släktet, och hårda don behövdes säkerligen i uppfostran. Vår tids uppfostran skall väl ha sina medel att fostra bra karaktärer. Främst syns det mig vara idrottens sunda anda som kan greja pojkarna och få dem till vad de skola vara- män utan pjunk.

Helgens sista dag var tjugondagen. Då gingo bymännen till tjugondagsråd hos bymannen. Man samlades vid 10-taget i stugan, man bjöds på kaffe, stundom sprit också. I gemen kunde man nog ta ett glas men inte mera. Man hade ordet litet var, ingen var ordförande särskilt, och sutto där som en samling hövdingar och rådslog. Det var fråga om byns allmänningar, om byvägens underhåll, broar på byvägen, gårdsgårdar för inhägnad av "byte", byvägen. Byns kassa som bymannen haft om hand delades mellan bönderna, om den inte skulle gå till underhåll av byns vägar etc. Mest arbetade man själv med sådana restaureringar eller sände sin dräng. Ny byman utsågs, det gick i tur och ordning efter gammalt. Och vid 3-tiden skildes man, sedan man åter druckit kaffe och först blivit bjuden på rökverk, om man sådant brukade. Bymannen skulle buda på snöskottning, och buda på annat gemensamt arbete. Ibland höllos extra råd hos bymannen. Och hemma dukades helgens sista julbord. När jul var slut, kommo arbetsgrejorna fram igen. Det var spinnrockar, lika många som fruntimren, bindningstjugor och nät eller ryssjor hängde för lagning därinne.

Slut här för själva julsederna, uppteckningen fortsätter och kan bli en lång följetong.

Avskrivet av Berit Eldvik dec. 2021.