



FATABUREN

Nordiska museets och Skansens årsbok



FATABUREN

NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK

1964

Redaktion:

GÖSTA BERG · SAM OWEN JANSSON

MARSHALL LAGERQUIST

Redaktör: Marshall Lagerquist

Omslagets färgbild visar det halländska julbordet, som traditionellt står dukat under helgen i Oktorpsgårdens ryggåstuga på Skansen. Se Kerstin Sjöqvists uppsats Kulturbistorisk jul på Skansen i denna årsbok.

Das Umschlagbild zeigt eine rekonstruierte alte Weihnachtstafel aus der Provinz Halland in Südwestschweden. Zu jedem Weihnachtsfest wird diese Tafel in dem Rauchstubenhaus des halländischen Oktorpshofes, welcher im Jahre 1896 im Freilichtmuseum Skansen wiedererrichtet wurde, gedeckt. Siehe den Aufsatz Kulturgeschichtliches Weihnachtsfest auf Skansen von Kerstin Sjöqvist in diesem Jahrbuch.

Tryckt hos Boktryckeri Aktiebolaget Thule, Stockholm 1964
Klichéerna från Grohmann & Eichelberg AB, Stockholm

KULTURHISTORISK JUL PÅ SKANSEN

av Kerstin Sjöqvist

Under den senaste tioårsperioden har Skansens kulturhistoriska avdelning försökt berika de redan existerande jularrangemangen på Skansen genom att i några gårdar visa, hur ett julbord dukades och hur julens ingång markerades utomhus. Början gjordes 1953 i Oktorpsgården från Halland.

Stugan i denna gård har, alltsedan den 1896 uppfördes på Skansen, stått klädd till högtid, dvs. väggar, gavelfält och de sneda taken är "dragna" med hängkläden av linne och målade bonader. Av dessa ingick samtliga vävda bonader och några av de målade bland de över 350 föremål, som medföljde köpet av denna gård. Inramningen för ett julbord fanns här alltså färdig.

För att få kännedom om hur ett julbord torde ha sett ut i Halland under 1800-talets senare hälft har följande källor anlitats:

1. Svar från Halland på Etnologiska undersökningens frågelistor Nm 13 Jul och Nm 15 Från Lucia till tjugondag Knut;
2. Anteckningar om jul och julseder i Hammarstedtska arkivet i museets folkminnessamling;
3. M. Ysenius, Iakttagelser öfver julens firande i södra Halland på 1860-talet, Samfundet för Nordiska museets främjande 1888.

I detta material ingick tyvärr ej någon uppgift från den trakt som Oktorpsgården kommer ifrån, nämligen Årstads härad, utan de uppteckningar, som innehöll de fullständigaste uppgifterna, kom från Höks härad. En skildring härifrån, som åtföljdes av en enkel men klar skiss över julbordets utseende, familjemedlemmarnas placering m.m., fick ligga till grund för dukningen av bordet. Det övriga källmaterialet bekräftade de enskilda detaljerna.

Det färdigdukade bordet i Oktorpsgården är täckt av en vit linneduk. Till de vuxna är dukat med porslinstallrikar samt knivar och gafflar. Enligt källmaterialet hade hufadern den förnämsta platsen vid ena gaveländen. Framför hans tallrik står julhögen med en grovkaka underst och därpå halvfinkaka, sötbrödsbaka, vetekringla och ett äpple. Julhögen fick ej röras utan skulle ligga kvar åtminstone över trettondagen, ibland till tjugondag Knut. Bröd att äta togs in på ett särskilt träfat — här återfinner vi det på den andra bordsänden bredvid den fyllda smörkalken. Mitt på bordet står "sömatfatet" med kokt skinka, salt fårbog och hackepölsa, som utgjorde den egentliga julmaten. Om denna mat har en av våra sagesmän återgivit ett rim, som hennes mor i sin tur berättat: "Julafton och julada få vi så meet sul vi villa ha. Men anndajul, tar mor hän sitt sul." Det hembrygda juldrickat drack man ur tennstop, och vi ser här ett sådant placerat vid fars plats. Brännvinsflaskan däremot står i hörnsåpet bakom honom. Två mässingstakar med tregrensljus, ett för far och ett för mor, ger bordet dess belysning, och ovanför hänger en halmkrona med röda ullgarntofsar.

Kött- och fläskmaten har under åren anrättats på Skansen efter gamla halländska recept. Detta arbete har utförts av Helfrid Ekblad, mångårig vakt i Oktorpsgården. Sedan hon lämnat sin tjänst har hennes efterträdare, Marta Jungland, övertagit uppgiften. Liksom sin företrädare har även hon djup förankring i halländsk bondetradition. Brödet bakas hos Janssons bageri i Falkenberg, där innehavarens hustru Ebba Fredriksson är släkt med familjen Lundqvist, av vilken Artur Hazelius köpte Oktorpsgården.

Till julhelgen 1955, den sista jul som professor Andreas Lindblom var styresman för Nordiska museet och Skansen, dukades ett av de julbord, som han beskriver i den första av sina tre memoarböcker, "Lille Jonathan". I skildringen av julförberedelserna och julfirandet i prästgården på östgötsläppen, där han växte upp på 1890-talet, har han livfullt och detaljerat berättat, hur det bord med julgotter såg ut, som prästfamiljen under julhelgen då och då brukade samlas omkring.

Då någon fullständigt riktig miljö till detta julbord, nämligen en prästgård från 1800-talets senare hälft, ej finns på Skansen, placerades bordet i en av salarna på övre våningen i Ekshäradsgården. Inredningen i denna storbondegård är nämligen i flera avseenden högre ståndspåverkad och är endast något årtionde äldre än den prästgårdsinteriör som skildras i boken.

Mitt på detta julbord stod samma fotogenlampa, som under flera årtionden användes i "Lille Jonathans" barndomshem. Runt bordet dukades med assietter och dessertskedar. Föräldrarna hade sina platser bredvid varandra, och vid deras assietter låg fruktknivar, som däremot inte användes av barnen. Gotterna var delvis hämtade från prästgårdens eget förråd — vinteräpplen upplagda i höga glasskålar och hemmaplockade hasselnötter i karrotter som tillhörde matservisen. Från prästgårdsköket kom "härliga sura vattenlingon", också upplagda i en hög glasskål, och till dem tog man socker ur en sockerskål av silver. Karamellerna var hemgjorda och bestod av knäck i strutar och i formar, som barnen själva fått vecka, samt fyrkantiga bitar av brunt bränt socker. Alla tre sorterna var upplagda i mindre glasskålar. Importerade gotter förekom tämligen rikligt såsom valnötter, spanska nötter och krakmandel. Krukrussin — de importerades förr inpackade i stora krukor — fanns även, likaså fikon, som låg packade i träaskar under färgbilder med kameler på. Till feststämningen vid bordet bidrog ett par ljusstakar av silver med höga, smala ljus. Den enda dekoration som förekom var ett par skålar fyllda med mossor och lingonris.

De "hemgjorda" karamellerna till detta bord tillverkades av Kooperativa Förbundets provkök, som också gjorde inläggningen av vattenlingonen. Övriga ingredienser inköptes i handeln — krukrussin gick emellertid inte att skaffa i den gamla krukförpackningen.

En önskan att få visa ett nordsvenskt julbord förverkligades 1956, då ett bord avsett för julaftonens kvällsmåltid dukades i Delsbogårdens Edsängsstuga. Utformningen av detta bord bygger på de uppteckningar om seder och bruk i Bjuråkers socken i Hälsingland, som amanuens Louise Hagberg gjorde där i no-

vember 1914 och som utgör underlag för hennes uppsats Forna dagars jul i Bjuråker i Fataburen 1919.

På detta bord, som är täckt av en linneduk, är en bullhög placerad på vardera bordsänden. I botten på bullhögarna ligger några hållkakor och över dem ett par bullar bakade av rågmjöl med tillsats av vassla, i vilken messmör upplöstes, så att degen blivit nästan brun. Av samma deg är också de julkors bakade, som ligger överst på bullhögarna. På bordet dominerar den stora "smörstolen" eller "smörstaken" av trä med sitt upplagda smör, som under 1800-talets senare hälft intog en framträdande plats på de norrländska julborden. Smöruppläggningsen är vidare uppbyggd och har närmast samma form som en vanlig blomkruka, och i detta smör, som även kallades "julgåsa" eller "storsmöret", är det stora grenljuset, julluskronan, med en gren för varje familjemedlem placerat. Såväl smöret som bullhögarna skulle stå orörda över helgen. Till måltiden skars emellertid bröd upp och satstes in, och i större gårdar hade man en mindre smöruppläggning, som man fick ta av. På bordet finns vidare en färskost och en kalvstek upplagda på lerfat. På julafton drack man dricka ur en silverbägare, till vardags däremot direkt ur stånkan. Brännvinet sattes fram i en brännvinsskål av silver. Måltidens huvudrätter utgjordes av lutfisk med mjölksås och kryddpeppar samt grynälling kokad av korngryn och mjölk och garnerad med kanel. Dessa rätter åts ur samma fat med skedar av trä, vilka förvarades i en korg, som antingen skickades omkring, så att var och en fick ta sin sked, eller hängde vid spisen, där man fick hämta den. Kniv och gaffel förekom inte, men här och var på bordet låg knivar med hornskaft till att ta smör med. Det i sex delar vikta tunnbrödet, som var och en fick, tjänstgjorde som tallrik.

Över bordet hänger en halmkrona, en julprydnad som gårdens flickor brukade tillverka, och under bordet ligger ett halmkors,

*Vid porten till Moragården är två avbarkade granstänger med toppruskor resta som ett synligt tecken på att julen inträtt. Seden har varit ganska allmän i Sverige. Den äldsta uppgiften härom lämnar Olof Rudbeck i sin *Atlantica* och Linné talar om den i samband med sin dalaresa 1734.*







"Småskuret", såsom fläskkorv, rullkorv och sylta finns bl.a. på julbordet i Ekshäradsgården. Längst in vid väggen står ett lerfat med risgrynsgröt med hela kanelbitar istuckna samt efterrätten, en risgrynspudding, som gräddats i en kopparform.

I Ekshäradsgårdens kök är slagbordet dukat för julaftonens kvällsmåltid på samma sätt som det antagligen var, när häradshövdingen Per Larsson och hans familj bodde i gården från omkring 1860 till 1893. All mat dukades bort efter måltiden, men porslinsstopet med dricka stod kvar mitt på bordet under julhelgen, och ingen besökande fick lämna huset utan att ha trakterats därmed.



Vinteräpplen, hasselnötter, vattenlingon, hemgjorda karameller samt valnötter, krakmandel, russin och fikon fanns på det bord med julgotter, som förre Skansenchefen Andreas Lindblom minns från sin barnoms prästgård på östgötaslätten. Efter den livfulla beskrivningen i hans första memoarbok, "Lille Jonathan", dukades detta bord i Ekshäradsgården till julen 1955.

På Delsbogårdens julbord t.h. dominerar smörupläggningarna, som under 1800-talets senare hälft intog en framträdande plats på de norrländska julborden. Det större smörfatet, i vilket ställts ett ljus med en gren för varje familjemedlem, skulle stå orört över helgen. Detsamma gällde också bullhögarna på vardera bordsänden.







På julbordet i Oktorpsgården är "sömmatsfatet" med kokt skinka, salt fårhog och hackepölsa placerat mitt på bordet. Vid husfaderns plats står julhögen med en grovkaka underst och därpå halvfinkaka, sötbrödsbaka, vetekringla och ett äpple. Det uppskurna brödet ligger på ett träfat, smörkalcken är fylld med smör och tennstoppen med dricka.

Barnens bord (t.v.), "lissbordet", i Delsbogården dukas precis som det stora julbordet med bullhögar, smöruppläggning, ost och stop med dricka — allt i litet format. Drickat var blandat med sirap. Den övriga julmaten fick barnen hämta vid stora bordet.



som vanligen bands ihop i samband med att halm breddes på stuggolvet.

Detta julbord kompletterades till julen 1959 med ett särskilt litet bord för barnen, det s. k. "lissbordet". Uppgifterna om detta är också hämtade ur Louise Hagbergs uppteckningar. "Lissbordet" dukades på samma sätt som det stora julbordet. Barnen hade allt som de vuxna hade: små bullhöggar bestående av hållkakor, runda bullar och julkors, en smöruppläggning med ett ljus, en ost och ett stop med dricka — allt i litet format. Drickat brukade blandas med sirap. Den övriga julmat som förekom fick barnen från det stora bordet.

De olika brödsorterna, som ingår i bullhögarna, liksom tunnbrödet, bakas en vecka före julmarknaden av Marta Eriksson från Järvsö. Baket försiggår i Älvrosgården, där tunnbrödet gräddas över öppen eld på en rund järnhäll, och kakorna lägges att svalna på ett lager av halm, innan de viks i sex delar. Marta Eriksson, som om somrarna brukar vara sysselsatt i Skansens Älvdalsbodas med ystning och kärning, ystar också ostarna till julbordet. Lutfisken och korngrynsvällingen liksom kalvsteken anrättas i köket på restaurang Solliden. Julljuskronorna till den större smöruppläggningen liksom alla andra ljus till julborden på Skansen stöptes t.o.m. julen 1960 av Elin Karlsson från Sorunda. Efter hennes död fortsätter hennes dotter Anna-Stina Andersson traditionen.

I Ekshäradsgården, som invigdes på Skansen 1954, dukades ett julbord första gången till julhelgen 1958.

Den hemmiljö, som rekonstruerats i denna gård, vill visa den period i gårdens historia, då den beboddes av häradsdomaren Per Larsson och hans familj från omkring 1860 till 1893. När gården iordningställdes på Skansen, hade vi förmånen att få en levande skildring av hur detta hem hade sett ut av tre barnbarn till Per Larsson. Då tanken uppstod att ordna ett julbord i gården, hade

Julgranen i posthusets finrum är klädd med slöjor och korgar, klippta av kulört silkespapper. Stearinljusen sitter i enkla ljushållare av ståltråd, i vilka äpplen bundits fast nedtill för att ljusen skall sitta raka. På bordet ligger några jultidningar, som tillhört postföreståndaren Per August Nilsson.

dess tyvärr gått bort. Vi vände oss då till ett par kvinnor i Ekshärad, som hade goda minnesbilder av julfirandet hos sina morföräldrar, som var släkt och hade umgåtts med Per Larssons familj. Det är uppteckningar efter dessa kvinnor som ligger till grund för Ekshäradsgårdens julbord.

På det stora slagbordet i köket ligger en linneduk, och längs långsidorna och vid ena kortsidan står tallrikar av flintporslin med grön dekor av Gustavsbergs tillverkning. Vid varje tallrik ligger gaffel och kniv med svarta skaft samt en silversked. Mitt på bordet står ett stop av porslin med dricka, som alla brukade dricka direkt ur. Det skulle stå kvar på bordet hela julen, och ingen besökande fick lämna huset utan att bjudas. En tallrik brukade ställas över för att skydda mot damm. Bredvid stopet står smör och bröd. När man kärnade till jul, tog man hela smörklimpen och ältade den och gjorde ett slag med en träsked i klimpen, så att det bildades en grop. På julafton satte man fram hela denna smörklimp på ett stekfat. I brödkorgen finns tre sorters bröd, limpa, siktkaka och hårt bröd. Bredvid korgen står osten, som gjordes särskilt stor till högtidliga tillfällen. Smörgåsmat eller "småskuret" är upplagt på assietter av porslin. Där finns kött- och fläskkorv, sylta och rullsylta eller "rullkorv", som den också kallades.

Huvudrätten består av lutfisk med vit mjölksås och skalad potatis samt risgrynsgröt med hela kanelbitar. Gröten skulle ätas som den var, men de som önskade fick mjölk till. Den åts på djupa tallrikar av porslin, och på samma tallrikar åt man också efterrätten, "formen", en pudding av risgryn, ägg, mjölk, socker och smör. Den gräddades i en form av koppar eller bleck, som ställdes fram på bordet. Till "formen" serverades sylt av lingon, krusbär eller röda vinbär.

Våra sagesmän hade inte bara en god minnesbild av julmaten utan de kunde också erinra sig stämningen vid bordet. Morföräldrarna, som satt bredvid varandra, höll på att det skulle vara "andäktigt" vid bordet och att ingen fick bryta upp före dem. När man slog sig ner vid julbordet, brukade mormodern säga: "Nu skall vi äta, för det är den här kvällen vi har strävat för". Och när man ätit sig mätt, gick morfadern ut och gav kreaturen

en nypa salt och mjöl och sa till var och en: "Ät gott, trivs bra hela året om".

Huvudrätterna på detta bord, lutfisken och gröten, tillagas på Skansen, medan däremot den andra maten kommer från Ekehärad, där den anrättas efter gamla värmländska recept av värdinnan på Hedegårds pensionat Anna-Tora Hedéen.

I Ekehäradsgården förekommer inte någon julutsmyckning på bordet eller i huset i övrigt. Däremot brukade man sätta ett par granar på var sin sida om ytterdörren och en kärve på en storr eller i ett träd ute på gården. Från julen 1960 har vi på Skansen visat ytterligare några exempel på hur julens ingång markerats utomhus på olika håll i landet. Uppgifterna härom är hämtade ur Hilding Celander, *Nordisk jul*, Stockholm 1928, *Årets högtider*, *Nordisk Kultur XXII*, Köbenhavn—Oslo—Stockholm 1938 och Albert Eskeröd, *Årets fester*, Stockholm 1953.

Om det var kvinnornas uppgift att duka julbordet som den sista arbetsuppgiften inomhus, innan julfriden inträdde, tillkom det männen att efter avslutat arbete utomhus sätta upp julstängerna och julkärvarna. Denna sed har varit ganska allmän i Sverige. Den äldsta uppgiften lämnar Olof Rudbeck, som i sin *Atlantica* omtalar, att "så sattes vid alla portar hos gemene man, som ock än i dag brukas, tvänne gröna träd av furu". Och i sin dalaresa 1734 säger Linné, att "utanför porten sattes 2:ne höga smala afbarkade granstänger, julstänger, hvilka står sedan hela året igenom".

Julstängerna kunde resas på julafton, men det förekom ofta att utomhussysslorna skulle vara avslutade på Tomasdagen och att julstängerna restes då. Och på vår almanackas föregångare, runstaven, är Tomasdagen ibland markerad av två korslagda stänger med en kvarsittande toppruska.

Stängerna har haft olika namn såsom julstång, julgran, julruska osv. De har även utformats på olika sätt från den enkla afbarkade stängen med toppruska, som Linné talar om, till stänger med kors och hjulkors som topprydnader. Den förstnämnda enkla typen restes på Skansen utanför porten till Moragården. Den mera utsirade typen av julstång med topprydnad i form av ett hjulkors kopierades efter ett original från Uppland, som finns på



Till det traditionella julfirandet på Skansen hör framträdandet av Lucia i sin ursprungliga, folkliga uppenbarelse. Här står Kings Kerstin Olsdotter som Lucia framför ingången till Oktorgsgården 1899. Foto H. Edlund.

Nordiska museet. Då Skansen ej har någon gård från Uppland, men det ändå var önskvärt att få visa denna julstång, placerades den på Tingsvallen.

Det andra synliga tecknet på att julen inträtt var som tidigare nämnts uppsättandet av julkärven, en sed som är känd redan från 1700-talet. Julkärven har för det mesta varit en otröskad



Det halländska julbordet, som traditionellt står dukat under belgen i Oktorpsgårdens ryggåstuga på Skansen.

Eine alte Weihnachtstafel aus der Provinz Halland in Südwestschweden. Zu jedem Weihnachtsfest wird diese Tafel in dem halländischen Oktorps-hof, welcher im Jahre 1896 im Freilichtmuseum Skansen wiedererrichtet wurde, gedeckt.



havrekärve som den utanför Ekshäradsgården, men i de trakter, där kornet varit det förnämsta sädesslaget, tog man en kornkärve. En sådan kärve sattes upp på Skansens gård från Härjedalen, Älvrosgården. Men det var inte bara i störar och träd, som kärvarna placerades, utan också i toppen på julstången eller utomhusjulgranen, vilket visats på Oktorpsgårdens gårdsplan.

Julgranen, som utgör ett så dominerande inslag i vårt julfirande, har ej förekommit i de här skildrade julinteriörerna på Skansen. Detta beror på att julgranen är en sen företeelse, som först mot slutet av 1800-talet nådde bondehemmen. Den fanns visserligen i "Lille Jonathans" barndomshem, men då miljön till hans julbord var "lånad" på Skansen, nöjde vi oss med att endast visa själva bordet.

Till julen 1963 kunde vi emellertid klä en gran i det på Skansen samma år uppförda posthuset från Virserum. Vi vet nämligen genom traditionsuppteckningar, att postföreståndare Per August Nilsson och hans familj, som levde och verkade i huset omkring sekelskiftet och vars hem vi försökt rekonstruera, hade julgran i sitt finrum. Granen kläddes efter de uppgifter vi erhållit med slöjor och korgar klippta av kulört silkespapper, röda äpplen samt stearinljus. Ljusen sattes i hållare av ståltråd, som kopierats efter ett par ljushållare av en typ, som användes vid denna tid och som vi fått i gåva från Virserum. Julgransfoten av trä, som använts vid sekelskiftet, kom från annat håll i Småland. Pappersprydnaderna tillverkades av 78-åriga fröken Ester Nilsson i Virserum, som umgåtts med postföreståndare Nilssons döttrar och flera gånger varit i detta hem på julkalas.

De här skildrade jularrangemangen med undantag av "Lille Jonathans bord" har årligen iordningställts till Skansens julmarknad i början av december och visats sön- och helgdagar till och med Trettondagen.

Zusammenfassung

Kulturbistorische Weihnachten auf Skansen.

Während einiger Wochen, von etwa Anfang Dezember bis zum Dreikönigstag (6. Januar), steht nunmehr der Weihnachtstisch in mehreren Höfen auf Skansen mit Weihnachtsbrot und anderen weihnachtlichen Speisen gedeckt, so

wie es von alters her in der Gegend Sitte war, aus welcher der Hof stammt. Das Weihnachtsessen wird nach alten Rezepten auf Skansen oder in der entsprechenden Provinz angerichtet. Auch die Weihnachtskerzen werden nach alter Methode auf Skansen gezogen. Der Anfang wurde im Jahre 1953 mit einem halländischen Weihnachtstisch in der Wohnstube des Oktorpshofes gemacht. Im Jahre 1956 wurde zum ersten Mal ein Weihnachtstisch, so wie es in Hälsingland Sitte war, im Delsbohof gedeckt. Dort wird seit 1959 ebenfalls der spezielle Festtisch für die Kinder in Ordnung gestellt. Seit dem Jahre 1958 wird im Ekshärad-Haus ein wermländischer Weihnachtstisch rekonstruiert. Alle Rekonstruktionen sind an Hand diesbezüglicher Mitteilungen von den entsprechenden Ortschaften ausgeführt worden. Ein einziges Mal, nämlich zu Weihnachten 1955, dem letzten in der Zeit, während Professor Andreas Lindblom Chef der Institution war, wurde ein Weihnachtstisch gedeckt, so wie er ihn in seinen Kindheitserinnerungen vom Pfarrhaus auf dem östergötländischen Flachland beschreibt. Dies geschah im Ekshärad-Haus, welches allerdings nicht von geographischer, wohl aber von sozialer Seite aus gesehen, dem beabsichtigten Milieu am meisten entsprach.

Den Weihnachtsbaum, der in Schweden auf dem Lande ein späteres Element der Weihnachtsfeier ist, in die vorstehend genannten, zum Fest ausgeschmückten Interieure einzufügen, hat man nicht für richtig gehalten. Im Jahre 1963 wurde indessen ein Posthaus mit der Wohnung des Postvorstehers aus Småland auf Skansen wiederaufgebaut. Über die Weihnachtsfeierlichkeiten im Heim des Postvorstehers um die Jahrhundertwende weiss man jedoch, dass ein Weihnachtsbaum vorkam, und daher stellte man zu Weihnachten 1963 auch einen solchen dort auf.

Ausserhalb des Hauses wird der Beginn der Weihnachtszeit markiert, indem bei den Gehöften bis auf den Wipfel abgeästete Baumstämme aufgestellt werden, so wie es mindestens seit dem 17. Jahrhundert der Brauch ist, oder — nach der späteren Sitte — eine Stange, auf deren Spitze eine volle Garbe steckt, damit die Vögel sich freuen.