



DEN GAMLE JUL PÅ LANDET

Kirsten Egholk
Greve Museum



Jul i 1890'erne



*Juletræ i klunkestuen
på Greve Museum.
Fotograf Anja Hvid-
berg, Greve Museum
2005.*

Møblementet i denne stue stammer fra et hjem i Karlslunde i 1890'erne. Stilen er den såkaldte klunkestil, som blev meget moderne i sidste halvdel af 1800-tallet. Sofa og stole er polstrede og betrukket med rød velour med frynser og kvaster, de såkaldte klunker. På sofaryggen og stolene er der 'antimakassar'. Det er broderede stykker – her i udklipshedebo - der skulle beskytte betrækket mod herrernes makassarhårolie.

Bordet er dækket med en dug i udklipshedebo. På bordet er der et chokolade-stel og julens bagværk, julehæfte, jule- og nytårskort. På bordet ligger et par små julegaver til børnene: To træheste, en lille tromme, stenkugler og en snurretop. Af andre populære julegaver til børn på dette tidspunkt kan nævnes en kæphest, forskellige spil, en sprællemænd eller dukke. Først blev gaverne hængt op på juletræet, der siden hen blev plyndret af børnene. På bordet ligger også et par kræmmerhuse fyldt med pebernødder, som var en del af træets spiselige pynt i stil med ordene i Peter Fabers julesang: "Først skal træet vises, siden skal det spises". Fra midten af 1800-tallet kunne man købe ark fra Alfred Jacobsens forlag med fortrykte kræmmerhuse og anden papirjulepynt. På bordet står også en tegning, hvor nisser danser om juletræet. Billedet stammer fra Alfred Jacobsens udklipsark "Danske Billeder" nr. 26, der blev udgivet i 1887.

Rumlepotter



*Ungarsk rumle-potte fra 1900-tallet.
Efter Tekla Dömötör:
Hungarian Folk
Customs, Budapest
1972, i: Iørn Piø:
Bogen om julen,
1977.*

I julestuerne blev der også fortalt spøgelseshistorier. Man nøjedes dog ikke med kun at fortælle om dem. Spøgelserne dukkede bogstavelig talt også op. De kastede potteskår og askeposer på dørene. De gned på sære instrumenter, der gav hule, klagende og skrigende lyde fra sig, og de forsvandt altid igen ud i mørket.

Det var unge mennesker og senere børn, der gik rundt med rumlepotter, som de selv havde lavet. De gik rundt i små grupper fra gård til gård, og så larmede de mest muligt for at forskrække folk. Meningen var, at de skulle fanges og derefter inviteres indenfor til en skænk eller en bid brød. Heller ikke de usynlige gæster måtte bære julen ud.

En rumlepote er en krukke, hvor der er spændt en svineblære over. Midt i blæren er der fastspændt en fjer, som man så gnider op og ned af med fugtige fingre. Den lyd, som bliver frembragt, er hul, klagende og lidt uhyggelig – lidt spøgelsesagtig. Rumlepotten er en friktionstromme, dvs. en gnidetromme, og sådanne trommer kendes over hele verden. At rumle betyder at lave larm. Rumlepotten er altså en larmepotte og den er blevet anvendt overalt i landet i hele juletiden men også til nytår og ved Helligtrekonger.

Indholdsfortegnelse

Litteratur	4
Introduktion til juleudstilling.....	5
Juleneg til fuglene.....	6
Juletiggeri	7
Bondens jul i 1800-tallet.....	8
Julemærker – en gammeldags vejrudsigt.....	9
Varsler om næste års høst	10
Julerente – den tids julegave.....	11
Julens kager	12
Julebagning	13
Juleslagtning og andre forberedelser	14
Jul i begyndelsen i 1900-tallet	15
Julestuer i 1800-tallet – julebispen	16
Julestuer i 1800-tallet – julebukken	17
Rumlepotter	18
Jul i 1890'erne.....	19

Kataloget er skrevet i forbindelse med Greve Museums juleudstilling "Den gamle jul på landet", der blev vist fra 23. nov. 2004 til 9. januar 2005.

Illustration på forsiden:

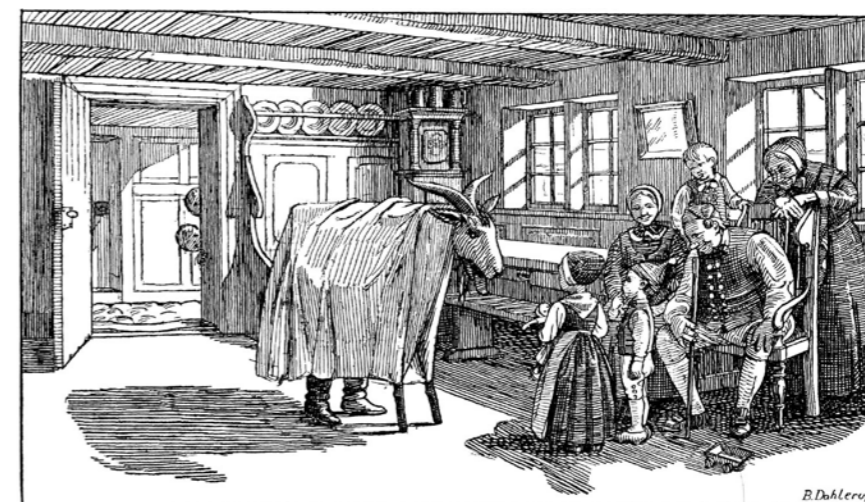
Dahlerup & Kramer Petersen, i: Iørn Piø: *Bogen om julen*, 1977.

Illustration på bagsiden:

Juletræ i klunkestuen på Greve Museum. Fotograf Anja Hvidberg, Greve Museum 2005.

Julestuer i 1800-tallet – julebukken

*Dahlerup & Kramer
Petersen, i: Lørn Piø:
Bogen om julen,
1977.*



Julebukken var et andet fast indslag i julestuerne. Til forskel fra julebispens, der blev i julestuen, løb julebukken fra gård til gård. Julebukken var en maskeret person. Han var gerne klædt ud som et dyr – en gedebuk eller en hest. Julebukken kom brasende ind midt under festen, og han larmede og truede folk, det bedste han kunne. Han forlangte pølse, kager og æbler, for ellers ville han ikke gå. Så forsvandt han og dukkede op i en anden julestue. Måske lagde han forklædningen på et tidspunkt og festede videre blandt de venner, han lige havde skræmt.

Et vellykket bukke-besøg krævede både en god forklædning og en kvik person. Forklædningen kunne være et gammelt vædderskind med hoved eller et hoved lavet af træ og et lagen over kroppen. Karlen, der var forklædt som buk, skulle gerne finde på sjove eller ligefrem sjofle bemærkninger, der kunne få latteren frem.

Litteratur

- Abrahamsen, Povl: *Jul i gamle dage*, Lademann, u.å.
 Otto, Lene: Jul på landet i gamle dage, i: *Historie og Samtid*, nr. 4, 1989.
 Piø, Lørn: *Bogen om julen. Historien om julen og dens traditioner*, Sesam, (1977), 1990.
 Piø, Lørn: *Den gamle jul – i tekster og billeder*, Sesam, 1989.
 Piø, Lørn: *Nissen*, Gyldendal, 1980.
 Troels-Lund, Troels: *Dagligt liv i Norden*, bd. 7, 1903

Julestuer i 1800-tallet – julebispen



Maleri af Faxøe, ca. 1825: en julebisp eller mand, der agerer julebuk, i: Povl Abrahamsens Jul i gamle dage.

Juletiden betød fest på fest både dag og nat. Bortset fra selve juleaften, formede julen sig som en lang række inden- og udendørs karnevals-fester, de såkaldte julestuer, med julelege og megen juleøl. Det var specielt unge mennesker, der samledes i stor stil i disse julestuer. De blev ofte holdt i gårdens øverstue; et rum der til daglig blev brugt til opbevaring med store skabe, brude- og dragkister. I juletiden blev spinderokken og andre håndarbejdsredskaber også sat op i øverstuen, da *ingen hjul måtte dreje rundt i julen*. Det blev nemlig opfattet som en synd at arbejde på helligdage, og derfor måtte kvinder f.eks. ikke spinde på rokken.

En af julelegene gik ud på, at en karl blev klædt ud som *julebisp* eller *brudepræst*. Han blev iført en lang hvid skjorte og en pibekrave af halm. I munden havde han en pind med et lys for hver ende, og et stykke tørv gjorde det ud for en bibel. Først blev han bispeviet. Det foregik ved, at alle de andre gik rundt om ham og sang: *"Her vier os en julebisp, den gir vi nødder og ævle, men den, vi havde i fjor, den gav vi i døden og djævle"*. Under sangen blev der ofret nødder og æbler til julebispen. Hvis der blev ofret for lidt, kunne han finde på at slå. Efter "bispevielsen" begyndte han at vie unge mennesker sammen. Hvert par knælede for ham, mens han sagde: *"Jeg vier eder sammen med havre og hø, kan I ikke leve, så må I dø"*. Bagefter holdt han en sjofel vielsestale, hvorefter parret kunne forlyste sig med hinanden indtil den lyse morgen. Disse "ægteskaber" blev gang på gang bandlyst af præster, der så med største foragt på legen, der decideret opfordrede til utugt.

Introduktion til juleudstilling

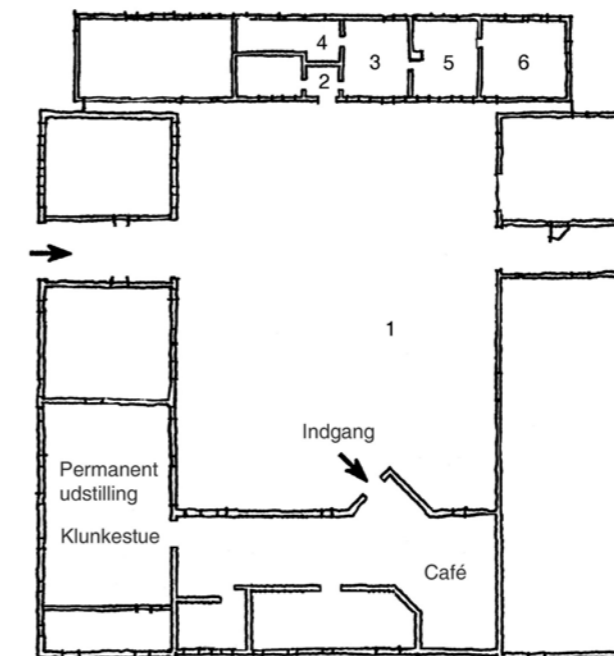


Jerusalems skomager har sat sig på en plov, tegning af Povl Abrahamsen i: Jul i gamle dage, u.å.

Inden bonden kunne gå til bords juleaften, skulle alle markredskaber – ikke mindst ploven - sættes indenfor. Ellers risikerede man, at Ahasverus, Jerusalems evigt vandrende jøde, ville sætte sig på den og finde hvile. Hvis han satte sig på en glemt plov, ville det gå helt galt med det kommende års høst. Denne overtro i forbindelse med jul er ét af temaerne for årets juleudstilling på Greve Museum, der handler om den gamle jul på landet og overgangen til juletræs jul omkring år 1900. Greve Museum har valgt at pynte op i museets faste interiørudstillinger, der viser, hvordan man har boet og indrettet sig i begyndelsen af 1800-tallet, slutningen af 1900-tallet og omkring 1920. Juleudstillingen er et supplement til en allerede eksisterende udstilling. På oversigten over gården kan man orientere sig om, hvor de forskellige rum er, hvor der er pyntet op til jul.

Dette katalog giver en kulturhistorisk forklaring til boligindretningen i hvert rum og derefter en fortælling om, hvordan der er pyntet op til jul i de forskellige rum. Kataloget er suppleret med illustrationer af blandt andre Abrahamsen, Dahlerup og Kramer Petersen, og de er med til at belyse de forskellige juletraditioner.

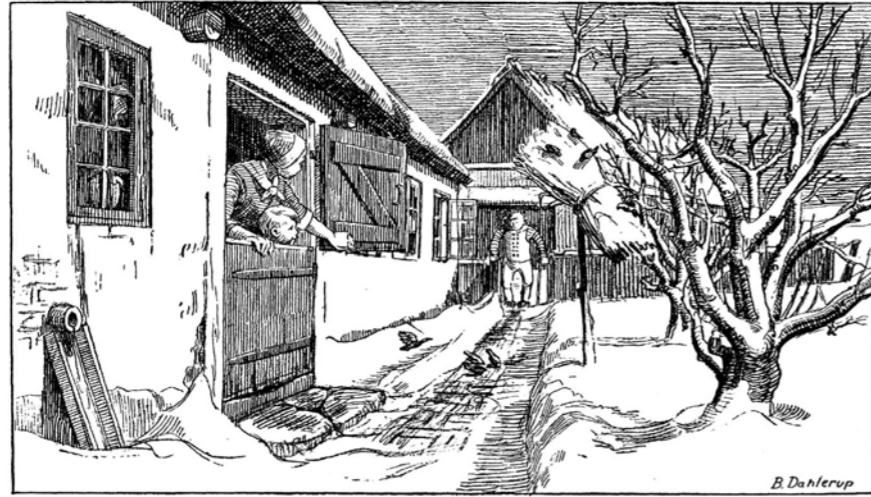
Rigtig god fornøjelse med udstillingen.



Der er pyntet op til jul følgende rum/steder:

- 1: gårdsplads
- 2: forstue
- 3: hedebo-stue
- 4: køkken
- 5: mellemstue
- 6: øverstue
- 7: klunkestue

Julenæg til fuglene



Dahlerup & Kramer
Petersen, i: Lørn Piø:
Bogen om julen,
1977.

I juledagene var det almindelig skik og brug at sørge for at både mennesker og dyr havde det ekstra godt. Heste og køer blev striglet og de fik et ekstra lag strøelse og foder. For at beskytte kreaturerne mod trolddom, blev de gnedet på tænderne med salt og sod, og et tjærekors blev malet på stalddøren. Lænkehunden, der til daglig var udenfor, blev for en gangs skyld sluppet fri og kom indenfor i den varme stue.

Fuglene skulle også mærke, at det var jul. På de fleste gårde var der tradition for, at man satte et stort neg ud til fuglene som en ekstra godbid til dem. Neget var ofte det sidste neg fra høsten, og det blev først sat op til fuglene, når kirkeklokkerne havde ringet ind til jul den 24. december inden solnedgang. Når naboerne så det opsatte neg, var det et sikkert tegn på, at julen var begyndt på dén gård.

Udover dyr og mennesker blev der også sørget for frugttræerne i haven. Træstammerne blev beklædt med halm. Det var ekstra godt, hvis det var en gravid kvinde, der udførte handlingen, mens hun sagde: *"I aften klæder jeg dig, i morgen føder du mig"*. Med andre ord ville træet bære frugt i det kommende år.

Sidst men ikke mindst måtte gårdens folk ikke glemme julegrøden til gårdbo-nissen, der boede på loftet. Han var en lille gammel mand, der blev kaldt Niels. Han var en lille *husgud*, der beskyttede gården og dens husdyr.

Jul i begyndelsen i 1900-tallet



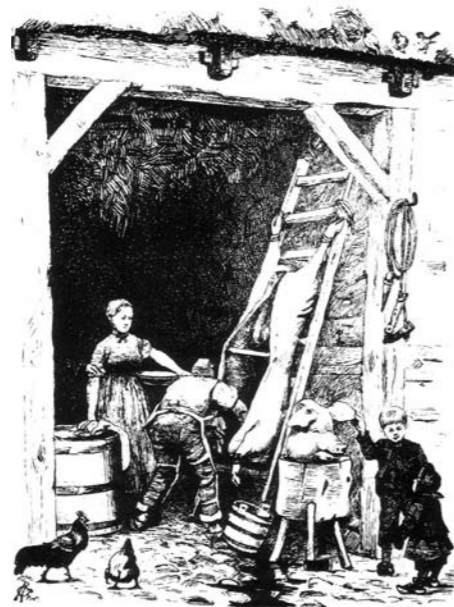
Juletræ i mellem-
stuen på Grevegård.
Fotograf Anja Hvid-
berg, Greve Museum
2004.

Mellemstuen på Grevegård er indrettet, som den kan have set ud omkring 1920. Stuens indretning viser både forandringen i boligindretningen sammenlignet med hedebo-stuen og dermed også forandringen i fejringen af julehøjtiden. Væggene er tapetserede og prydet med familieportrætter. Der er gardiner og blomster og stueplanter i vindueskarm og på piedestal. Ved det polstrede sofamøblement er der dækket op til kaffe og julesmåkager. Der er vanillekranse, jødekager, brune kager og finskbrød, som var blevet almindelige på dette tidspunkt efter komfurets indførelse. Stuen oplyses af petroleumslampen og opvarmes af kakkelovnen. Endvidere står der et harmonium, hvor nodeark til julens sange og salmer er klar til dansen om juletræet, der dominerer rummet.

I 1915 var der mindst 9 personer med til juleaften på Grevegård: Gårdejerparret Maren og Søren Larsen og deres fem børn samt aftægtsparret Niels Olsen og Birthe Nielsdatter, som var forældre til Maren. Birthe var yngste datter af Niels Pedersen, der blev omtalt på side 8.

Skikken med at have et grantræ i stuen i julen kom til Danmark fra Tyskland i begyndelsen af 1800-tallet. Den første juletræs-pynt i glas blev også importeret fra Tyskland. Det blev først almindeligt med juletræ i de fleste danske hjem hen imod 1. Verdenskrig. Det første juletræ i Danmark blev tændt på det sydsjællandske gods Holsteinborg i 1808. I 1811 stod et pyntet juletræ i Orla Lehmann, den senere politikers, barndomshjem i Ny Kongensgade. I 1813 havde familien Oehlenschläger et juletræ. Skikken med juleblomster opstod hen imod 1800-tallets slutning. Julebegonien var den første egentlige juleblomst efterfulgt af julestjernen og den hvide julerose.

Juleslagtning og andre forberedelser



Slagtescene fra
"Ude og hjemme",
juleudgaven 1883,
i: Povl Abrahamsens
Jul i gamle dage.

Husmoderen og hendes tjenestepiger havde mange arbejdsopgaver, inden de kunne fejre, at det var jul. Tøjkasken skulle overstås inden jul. Ifølge gammel overtro hed det sig nemlig, at *den, der klæder gærder i julen, skal klæde lig inden året er omme*. Kvinderne stod også for brygning af juleøl, lysestøbning og slagtning. Øllet til jul blev kaldt for juletønden. Det var stærk øl, fordi der blev brugt mere malt end til det daglige øl. Det var også mere sødligt, fordi der blev tilsat honning. I lysegryden blev der støbt store mængder af julelys. De blev støbt af tælle, dvs. fårefedt.

Juleslagtningen begyndte allerede i november måned. Der blev slagtet grise, får, gæs og evt. en ko, hvis gården var velhavende. Kødet blev saltet i store sulekar. Lillejuleaften kogte man en stor portion af dette kød og lagde det i saltmadsfadet, hvorfra der også blev serveret for gæster. Julen var dog også kendetegnet ved fersk kødmat. Tæt på jul blev julegrisen, der var blevet fedet op i et helt år, slagtet. Dette kød blev ikke saltet men kogt og serveret som fersk kødmat i juledagene. Derudover blev der serveret blodpølse, medisterpølse og finker.

På Hedeboegnen var der tradition for at spise klipfisk tre gange i løbet af de tolv juledage, hhv. juleaften, nytårsaften og helligtrekongersaften. Klipfisken blev udvandet for salt, kogt og serveret med sennepssovs og kartofler. Juleaften fik man også sødgrød med mandel i. Mandel-finderen var for en kort stund en privilegeret person, der fik visse rettigheder juleaften. Det kunne for eksempel være at få lov til at kysse den, man ville, eller man fik lov at røbe et stort ønske, man havde, og så ville det snart gå i opfyldelse.

Juletiggeri



Dahlerup & Kramer
Petersen, i: Iørn Piø:
Bogen om julen,
1977.

På bænken i gårdens forstue stod der en kurv med nogle julebrød. Brødene var til de fattige eller jordløse bønder i sognet, som ofte gik rundt fra gård til gård og tiggede om lidt julebrød. Efter skik og brug måtte man ikke afvise en juletigger, for ingen skulle lide nød i julen. I juletiden var de fattiges velfærd et fælles socialt anliggende for folk i sognet. Det var det ikke så meget i det daglige. I forbindelse med bagningen af de store julebrød, blev der altid lagt nogle brød til side til de fattige. Det var en slags social og moralsk julerente (den tids julegave) til de fattige.

Lillejuleaften den 23. december var der også mange fattige børn, der gik fra gård til gård og sang for folks døre og tiggede lidt kager og brød. De sang f.eks. denne sang: *Lillejuleaften må jeg banke på din dør, Lillejuleaften er kagen aldrig tør*.

At give og være god mod andre var en vigtig del af julehelligdagene. Hvis ikke man var god mod sine julegæster og trakterede dem med f.eks. æbleskiver, et stykke saltet kød fra saltmadsfadet, snaps og øl, så ville de *bære julen ud*. Det var ingen interesserede i, så gæster blev altid budt på mad.

Bondens jul i 1800-tallet



Dahlerup & Kramer
Petersen, i: Iørn Piø:
Bogen om julen,
1977.

Hedebostuen er indrettet og pyntet op til jul, som det kunne have taget sig ud i begyndelsen af 1800-tallet. Møblerne er pyntet med fine hvide tekstiler i hør, som i tællelysenes skær lyste stuen ekstra op. Over bilæggerovnen hænger en fin knædug med tællesyning. På omhængssengen er der pyntet ekstra op med fine pyntehåndklæder. Tobaksskabet i hjørnet ved langbordet er pyntet med stolpeklæder med silkebånd omkring.

Iklædt deres fineste tøj samledes gårdens familiemedlemmer og tjenestefolk til julemiddag den 24. december. Ifølge folketællingen fra 1834 var der på det tidspunkt 12 mennesker i Grevegårds hushold: Gårdmanden Niels Pedersen og hans hustru Ingeborg Nielsdatter og deres fire børn, aftægtskone Maren (Niels' mor), samt tre karle og to piger. Dukkerne iklædt hedebo dragter er fremstillet af Esther Grølsted, Nationalmuseet.

Bordet er dækket med hørdug og noget af den mad, som blev serveret i juledagene: Julekager, sødgrød med mandel i, saltmadsfadet med forskellige pølser og kogt saltet kød og juleøl i kanden. Derudover fik de klipfisk med sennepssovs og kogt kød f.eks. skinke fra den nyslagtede julegris.

På bordet står to stager med store tællelys. Det er de såkaldte julelys, som skulle stå tændte på julebordet. Hvis et af de to julelys, der stod ud for gårdejereren og hans hustru, gik ud, var det et varsel om dødsfald i det kommende år. I vindueskarmene står også to lys. Det ene lys var tændt i juledagene, så eventuelle julegæster kunne finde vej i mørket. Det tregrenede lys er Hellig Tre Kongers lyset. Der er indstøbt lidt krudt i bunden. Det blev først tændt den 5. januar, hvor man spiste grød og klipfisk. Når lyset gik ud med et knald, sagde man, at julen var slut.

Julebagning



Akvarel af maleren
Rasmus Christian-
sen, i: Landbohi-
storiske billeder,
akvarelsamlingen på
Tune Landboskole,
1978.

Op til jul blev der bagt store mængder af brød og kager. På store velhavende gårde kunne der blive brugt 3-4 tønder rug til bagning af de såkaldte julekager. De blev bagt af sigtet rugmel og undertiden også af hvedemel. Til hverdag spiste man kun grovbrød bagt af usigtet mel. Derudover blev der bagt pebernødder, klejner og æbleskiver. En del af brødene og kagerne blev foræret væk i julerente.

Julekager var runde eller ovale brød. De kunne veje fra ½ kilo op til 12 kilo. Ovnens størrelse satte grænsen for julekagens størrelse. De blev også kaldt *skrevne kager*, fordi brødene blev dekoreret med mønstre og figurer. Mønsteret blev enten ridset ned i brødet med en skarp kniv eller ved hjælp af et brødstempel lavet i træ. I ældre tid dekorerede man julekagerne med hjerter, fugle, stjerner, sole, måner, kors af alle slags eller med tegn og figurer, der var pæne og pyntelige. Det kristne symbol, korset, var meget brugt, da man mente, det beskyttede brødet mod trolddom. I julen lod man stykker af julekagerne ligge på bordet nat og dag, så de kunne opsuge kraften fra den hellige juletid. De blev senere strøet ud over marken som en slags religiøs-magisk kunstgødning.

Julens kager



Køkkenet på Greve gård. Fotograf Anja Hvidberg, Greve Museum, 2004.

Køkkenet på Grevegård er indrettet, som det kan have set ud fra omkring 1870'erne. På det tidspunkt blev det åbne ildsted, hvor man hidtil havde lavet mad, afløst af jernkomfuret. Komfuret gjorde det muligt at bage nogle af de småkager, som vi i dag først og fremmest forbinder med julens småkager: Vanillekranse, brune kager, jødekager og finskrød.

Pebernødder, klejner og æbleskiver er derimod af ældre dato, og det hænger sammen med køkkentechnologien. Klejner blev kogt i usaltet fedt og æbleskiver blev bagt i æbleskivepander over det åbne ildsted. Æbleskiver har i hvert fald siden 1600-tallet været en yndet delikatesse, som man bagte hele året rundt, når man havde noget at fejre. I mange hjem blev det dog en fast tradition, at man skulle have æbleskiver lillejuleaften eller nytårsaften.

Pebernødder er nok den ældste og mest udbredte form for julegodter overhovedet. Det var de eneste småkager, der blev bagt, og de blev kun bagt i julen. De blev lavet af rugmel tilsat honning eller malurt samt stærke krydderier. De kunne blive meget hårde, da man ikke brugte hjortetaktsalt.

Julemærker – en gammeldags vejrudsigt



Dahlerup & Kramer Petersen, i: Iørn Piø: Bogen om julen, 1977.

På stuens loftsbjælke er der tegnet tolv cirkler med kridt. Det er såkaldte *jule-* eller *solmærker*. De blev tegnet af bonden i løbet af julens tolv helligdage fra 1. juledag til helligtrekongersaften den 5. januar. Hver dag blev vejret noteret. Cirkelns øverste del betyder formiddag og den nederste del betyder eftermiddag/aften. Hvis det f.eks. var dårligt vejr om formiddagen, blev cirkelns øverste del udfyldt med kridt. Ved heldagsregn blev hele cirklen fyldt ud og ved heldagstørvejr var cirklen tom. Hver cirkel svarede til vejret for en hel måned i det nye år. Den 25. december svarede således til vejret i januar måned og så fremdeles. Ydermere varslede hhv. solskin og dårligt vejr for de enkelte dage forskelligt for det kommende år, som kan ses i oversigten nedenfor.

Solskin

- 25/12: Varsler et frugtsommeligt nytår.
- 26/12: Meget guld forsvinder
- 27/12: Munkene klager sig.
- 28/12: Unge folk bliver skrøbelige
- 29/12: Vintersæden skal have gødning og hjemmevoksen frugt bliver god
- 30/12: Frugt og anden vækst bliver god
- 31/12: Hunger og megen fisk, korn og vin bliver dyrt
- 1/1: Det ganske år bliver rigt med fisk
- 2/1: God lykke til lam og får
- 3/1: Stort vejr som kuldkaster træer
- 4/1: Megen tåge og sygdom
- 5/1: Krig i mange lande

Storm eller hårdt vejr

- 25/12: Varsler at mange fyrster dør
- 26/12: Ikke meget vin, derfor skal øllet være drikken din.
- 27/12: Mange fyrster dør
- 28/12: Stor hunger
- 29/12: Højlærde mænd dør
- 30/12: Nok af både vin og korn
- 31/12: Et middelmådigt år
- 1/1: Gamle og unge dør
- 2/1: Mange mennesker bliver syge og dør
- 3/1: Mange får bliver syge og dør
- 4/1: Meget kvæg dør også
- 5/1: Krig i mange lande.

Varsler om næste års høst



Dahlerup & Kramer
Petersen, i: Iørn Piø:
Bogen om julen,
1977.

Den gamle jul på landet har generelt været varslernes tid. For eksempel sagde man, at så mange fluer der sidder under bjælken juleaften, så mange hundrede daler skal manden lægge på kistebunden. Derfor måtte man ikke slå fluerne ihjel.

På gulvet i hedebo-stuen ligger der et bræt med tre store klatter grød. Det skyldes, at bonden tog varsler om næste års høst. Lænkehunden blev inviteret indenfor i stuen juleaften. Husbonden lagde tre klatter grød på gulvet, som symboliserede de tre vigtigste kornsorter – rug, byg og havre. Den grødklat, som hunden først spiste, var et varsel om den bedste afgrøde til næste års høst. Der blev ikke taget varsler for hvede-høsten, da hvede ikke blev regnet for en af de vigtige kornsorter. Hvedebrød blev kun spist til fester som f.eks. bryllup, de såkaldte hvedebrødsdage.

Grødklatterne blev også brugt til at tage varsler om både kærester og død. De unge mennesker kastede en klat grød på gulvet, og den, hvis klat hunden først åd, ville først blive gift. Gårdens gamle folk kunne kaste en klat grød på gulvet, og den, hvis klat hunden først åd, ville dø først.

Julerente – den tids julegave



Dahlerup & Kramer
Petersen, i: Iørn Piø:
Bogen om julen,
1977.

I julen fik man ikke gaver juleaften, men i alle hjem, hvor man havde tyende, uddelte man gratialer i form af store julebrød eller et enormt antal æbleskiver, som var noget af det lækreste, man kunne lave. Overalt i landet fik præsten, degnen, læreren og smeden også gratiale: En halv gris, et julebrød eller penge. Man kaldte det juleoffer som en hentydning til de hedenske ofre til de nordiske guder Odin, Frøj og Njord.

Børn har siden middelalderen fået gaver af deres forældre til jul i form af en lille portion af julebaget, som de selv måtte disponere over. De fik også æbler og andre frugter, f.eks. en appelsin i julegave. Det var ikke gaver, som blev pakket ind. Man fik blot sin ration juleaften eller julemorgen.

Gaver til voksne var en slags gratiale og en mere eller mindre aftalt del af lønnen. Det bestod af naturalier som store julebrød, nybrygget juleøl, nystøbte lys eller halve grise. Det kunne også være penge alt efter om man arbejdede på en bondegård, en herregård eller en kongsgård.

Den tjenestepige, der æltede dejen til al julebageriet, var en særlig betroet person. Det var et meget anstrengende arbejde. Hun fik derfor en gave for sin indsats, men hun skulle selv lave den. Hun måtte slå så stort et julebrød op, som hun overhovedet evnede. Ligesom alle de andre tjenestefolk på gården, fik hun også en stor portion æbleskiver, som hun kunne spise af hele julen. Det kunne dreje sig om et halvt hundrede æbleskiver. Den del af julebaget, som de fik, kaldte man karlenes og pigernes julegave. I virkeligheden var det en del af deres løn. Smeden, klokkeren, jordmoderen, degnen og præsten fik også en stor julekage hver fra alle de gårde, hvor man bagte. Det var, hvad man kaldte *julerente*, den tids julegave