

X

289-

380

1.

LUNDS UNIVERSITETS FOLKMINNESSAMLING.

380

Uppt. av Alois Johansson

Anmärkingar:

Vilans öar. nr 8.

efter

1919-1920

Bernhardina Bengtson.

i

Fängar, Märrums socken.Listers härad, Blekinge.Fulpiradot i Märrums socken, Listers häradBlekinge, för ant. 50 år sedan

Det skundade till misvinterfest. Si-
den närmast före denna var i farna dagar vi-
da ~~vita~~ mer bristande och arbetsfylld, än
vad den är i vår tid. Man var då häm-
rad, att i hemmet tillverka och framstäl-
la allt vad som erfordrades för helgen.
(14.5)

firaade på ett värdigt och för sig själv angenämt sätt. Julstaket måste därför påbörjas i god tid före jul, annars skulle medlemmar innan julen gjorde sitt inträde. Vi äro i vår tid besvärade många omsorger och bekymmer, som då måste tagas i beaktande, såsom huströtjänning, hembyggt o. d. Och för de andra arbetenas utförande stå oss många hjälpmedel till buds.

Enn av de första arbeten samaffinder var huströtjänning. Färdt snoddes veckor av gam. Till de hys som skulle begagnas vid festliga tillfällen användes kamullogarn, till de andra linor. Kamullogarnet var bäst,

men ställde sig dyrare. Efter att ha avskat-
 rit verkarna i tillbörliga längder hängdes de på
 smala järnspett, av 50 cm. längd, vanligen 5 st.
 på varje. Dessa placerades sedan mellan två
 andra stänger, som godt kunde vara av trä.
 Haret, i vilket verkarna skulle ^{doppas} var ^{av trä} i av-
 förskan. I detta fylldes först varmt vatten till
 ungefär tio cm. från bräddan eller så myc-
 ket, att djupet motsvarade verkarnes längd.
 Sedan inhölls den smälta balgen. För att för-
 hindra vattenets och balgmassans avsvälmade,
 avtindade man haret med tyg eller trasa.
 Det var nu klart att jästiga själva stöjningen.
 Denna tillgick på så sätt, att man hastigt
 doppade verkarna i den smälta balgmassan.
 De upphängdes sedan till avsvärmning för
 att ånga och doppas. Doppningen upprepades
 tills man erhållit önskad tj~~ickhet~~ på huden.

380
Ej mindre omständig var gärdsdansen
med tillverkningen av juldrickat. Men man er-
höll också en vara, som var betydligt bättre
än den vi i våra dagar erhålla från bryggeri-
erna. Tillverkningsätten var något olika.

Ett sätt, som används av den som för mig
förtäljer detta, var, att på kvällen lägga mal-
ten i en kittel, i vilken var kallt vatten, för
att där under natten uppmjukas. Morgenen
därpå påfylldes kokande vatten, så mycket
som beräknats för tilluften. Mossan hölls så
i ett kar, i vilket dubbla silanordningar var
anbringade. Dessa utgjordes av tvänne flötsar,
tillverkade av trä, som varo placerade ovan-
för varandra, och på vilka haln var lagd.

Drickat, som på detta sätt skildes från
malten, lagrades omedelbart genom en vid
hvarv botten anbragt kran, kokades än en

gång och fick på nytt passera maltmassan.

När detta var gjort högs en mindre kvantitet ipån, i vilken, så snart den kommit svalna så mycket, att ingen fara för jästbakteriernas dödade fördrag, tillättes jäst. Denna tillsats blandades sedan med det övriga; varpå det hela fick stå för jästning ett dygn. I uprödes därefter på kräkuggar, vilka ytterst väl tillstötas.

Av bröd bakades så mycket, att ingen bakning behövde förskönas så länge fastlagstiden varade. Det var, från man förstå, g' ringa kvantiteter, av både grovt och fint, som då måste bakas. Brödet bakades i form av runda kakor, s. k. limpor.

Allmogens kaffebreddsorter varo g' så många. Sorter som förskönas på ett sådant kaffebredd varo vanligt mycket bröd.

skorpor, pepparkakor, mandelmusslar och klenätter eller klenor. Det mjuka brödet i form av skivor och bullar. Skorporna utgjordes av klanna sådana, som redan bakats. Pepparkakorna utbakas med hjärt- och halvmåniknande eller också runda blickformar. Mandelmusslarna bakades i blickformar av olika form och utseende.

Klenätterna bakades ej i egentlig mening, utan bakades eller stektes, vilket man vill kalla det, på en stekpanna, i rikligt med isberflätt.

Swinslakten försetts ej förrän tiden närmast före jul. Slakten av nötkreatur väremot skedd redan, så snart dess inlagits från köttbetena. Vid slakten användes ej, såsom i våra dagar, några slaktmärkar eller beteckningsapparater,

medan inga sådana då fanns att killa. ³⁸⁰

När nu slakten var undantåknad, återstod rengöringen. Denna var nu välbehörlig, så rengöringen av både kläder och bestäder en längre tid ställts äro.

Bykningen, tvättning av kläderna, tillgick på så sätt, att de lades i askluf, som tillvockals genom att utkoka björkvedsaska. Efter att ha legat i denna ett dygn, ibland något längre, företogs den vanliga stukningen och klappningen.

Till skarningen av golven användes, istället för rotbäste, grans videt i viskor. Sam ersättning för såpa användes grus. Skarningen var med dessa medel ansträngande, men golven blevo fullkomligt likarena, som då man använder rotbäste och såpa
Efter att nu ha avslutat, så

sakliga arbeten som var att göra före julen, företags rengöringen av sig själv. Denna var nu av behovet påbörjad, när den under hela tiden som julstaket pågick g' ofta före-
kommit.

Några badstugor fanns g'. Ville man nöd-
vändigt ha ett bad, som nog mycket väl
kunde behövas, fick detta företagas i en bal-
ja eller ett särskilt avsett kar. Efter att man
på något sätt rengjort sig, iklädde man
sig nya kläder, eller åtminstone rena och
välutvecklade, från bygs till bå.

Männens klädesdräkt utgjordes av grå
vadmal, kastya, pälsmössa, gyltschals, duk,
och samfatbeklädnad vanligen stövlar el-
ler pjävar. Som ytterlagg användes all-
mänt ^{fär} ~~varg~~ skinnpjävar. De mera väl-
situerade hade pjävar av vargskinn.

Kvinnornas kjolar varo, i skarp motsats till de som användes i våra dagar, yttre vida. Tröjan, eller bluskaftan, som den kallades, var sällan tillverkad av samma sorts tyg som kjolen. Till huvudbonad användes silkechalett. Sam förbeklämnad ~~styggnäsor~~ användes även bland kvinnorna pyjor, men också skor och kängor.

-- — Julaftonen är inne. Sedan man på förmiddagen undantäkat en del småsysslar, såsom att sätta upp kårve åt fåglarna, skro hussand och hackat granris på golven och på trappan utafär, samlades man till middag. Denna bestod av två sorters kål, vit- och grönkål, den förre kokt på vanligt sätt, den senare äro den kokt, men också stekt i rikligt med flätt.

Septemindagen användes till att smycka julgran eller julträd, vilket man nu hade. De enda julgranspyrningar, som färdammen, var äppelträd, och av silkespapper klippta guirlander, i olika färger. Till belysning i granen användes mindre kalgljus. Julgranen kändes först på julsagomorgonen, när folket färdades till julettan.

På julbordet fanns två stycken bearmade kalgljus, ett på vardera ändan, som kändes när måltiden började.

När mörkret föll på kändes ljus i alla rummen. Verma på kalgljusen förtärdes så fort som kalgen ~~smälte~~ smälte. Dessa måste särfas "särfas", annars inte ljusen i ändan skulle smälta ned. Hårtill användes en sax av mässing. Detta var visserligen besvärligt, men var dock

bevärmare

-11-

~~hätte~~, än med de i vanliga fall använda
"stickblåsen".

380

Fulbandet blev nu efter hand dukat.
När detta var gjort samlades man omkring
vårarna, för att intaga den egentliga hög-
tidsmåltiden. Denna bestod av en mäng-
falld rätter, såsom skinka, korv, rost, kall-
skurit kött, lutfisk, gröt, och som dryckes-
vara ströpa. För måltiden var ej något
särskilt karaktäristiskt. Inte ens gröt-
rinnen förekom. Denna tillhörde en för-
gången tid.

När så måltiden var slut, och man
sett till att inga fot blivit varma, gick
man till vila. Hvar modern hade dock mer
att uträtta. Hon skulle nämligen sätta
ut gröt till lamben. Denna sattes under
ladugårdsgåten.

När han så kom in nu kom ut askan
i spisen, detta för att se om någon skulle
kamma till eller gå ifrån huret under å-
ret. Om så skulle ske, syntes i ~~färra~~
~~fallet~~ på margonen här julotte, i ~~färra~~
fallet var de vänta inåt, i senare utåt.

Vilan blir g. läges, ly man skulle
tidigt myr och isäg till julotten. ^{Den} ~~Den~~
~~längre~~ ^{längre} vanligen kl. sex, så de som hade
långt ifrån kyrkan fick isäg ganska tidigt.
Man fick dock även akta sig, så man inte
kom för tidigt till kyrkan. I så fall kom
de man störa de döda, som då kunde
hålla sin julotta; att störa dem bringar
olycka.

Umpärdan från julotten blev vanligen
en kajpkärning. De i byn, som först kom
hem, kunde påstå att först på gräddan in-
läggs

Tidigt annandags morgnaden sadlade präng-
arna hästarna för stapausritt. Man samla-
des sedan i flockar och red från gård
till gård sjungande "Stapausvisa".

Abot och brännvin vankades överallt
i gårdarna, så att deltagarna blott mer
än lockligt högljudna, och sluket kunde
bli nog så våldsamt.

Nyårs- och krekandeaften firades
nästan på samma sätt som julaften.

Nyårsnatten var liksom julsatten en
spökenatt. För att befria sig från dessa
sköt man ofta nyårsnatten. Även sa-
des det, att man skulle skjuta ut det
gamla året, för att få leva ut det nya.
Denna sed förekommer ännu, men utan
någon egentlig mening.

Efter krekandedagen påbörjades

arbetet igen. Spinnrockar och kardar togos fram. I jugauredag thut blev dock åter en festdag. Alla "gluggar" skulle nu fyllas med risgröt. Ungdamarna klädde ofta ut sig och gick omkring och "söprade ut julen".

Detta var sista dagen, då man samlades till lek och glämn. Sedan började arbetet på allvar.

Största delen av dessa gamla seder och bruk äro nu tyvärr försvunna.

Värnaden för våra fäders levnadsrätt, deras seder och livsåskådning, har nu slappnet. Deras förenkällningsrätt avfärdas ofta med ett ringaktande leende, såsom varande för gamla, givna att minnas. Men om vi blicka tillbaka i tiden och eftertänka vad de utöfadt till vårt framma, så kan

380 hände, vi skulle finna, att de väl vara värda att minnas.