

Jufirandet i Ö. Tomarps socken för femtio år sedan.

1.

Förberedelser för julen voro: slakt, bak, brygd, rengörning och ljusstöpning.

Slakten började man med ungefär 14 dagar före julafton. Då skulle först och främst grisen släppa livet till. Av honom kunde man, då som nu, få mycken mat och god mat. Av blodet kokade man pulsa, som i våra dagar heter blodkorv. Huvudet kokade man sylta utav vilket tillsamman med rödbetor var något, som alla gäster skulle bjudas på. Grisfötterna skulle ju också kokas och saltas något. De bättre lottade människorna kunde även till julen slakta lamm och gäss. Lammets blod beredde man svart-soppa av och av gåsens blod gåspulsa. I gåspulsa voro alla förtjusta. Man avskar gåsens hals, hällde så blodet i den och sydde för ändarna och sen kokades den. Gåsens fett var något som man satte stort värde på. Man kan höra gamla gubbar och gunnor säga: " När vi voro unga kunde man åtminstone få lite gåsafett någon gång. "

Baket var ganska ansträngande för kvinnorna. De skulle nämligen

baka många sorters bröd. Ex. kakebröd, fint sursött, grovt sursött, grovt bröd, siktbröd och vetebröd.

Brygden var något som förekom i varje hem och i synnerhet till jul.

För att få riktigt smak på ölet satte man en flaska med brännvin ned i öltunnan under jäsningen. Följden blev att det rusade, och då voro ej karlarna sena att dricka.

Rengörningen var mycket sällsynt på den tiden, men till jul måste man ju för skams skull taga den största smutsen undan. Därföre måste fruntimren begagna skyffel först innan de kunde taga itu med skurningen. I familjer, där finheten hade gjort lite insteg, skulle man hava mattor på under julen. Då gällde det om karlarna ville sätta träskorna innanför dörren, eljest - man kan tänka sig vilka följder. Fruntimren hade, då som nu, ett förskräckligt humör. - Vanligt folk skulle naturligtvis efter skurningen också hava något på golvet. De togo vit havssand och strödde på och så ovanpå detta antingen gran eller enris. Då var det nog bäst att hålla skorna på fötterna, eljest hade nog taggarna gått genom strumporna, trots att de voro hemgjorda.

Ljusstöpning var något, som var mycket allmänt. Då får vi återgå till lammslakten. Fettet i lammet kallas talg. Det är mycket hårt i förhållande till svinfett. Man kan föreställa sig att man hade en dubbelpipig bössa ungefär 2 dm lång. Den hade lock i ena ändan, man släppte så ned en veke i vardera pipan och hällde så talgen i. Man hade nämligen fått smälta talgen först. När den så hade stelnat i piporna drog man i veken, ty en liten bit av densamma skulle alltid vara fri, och, vad får man se, jo ett talgljus. För att begagna sig av talgljus måste man även begagna en sax till att snyta dem med då de hade brunnit lite. Veken var ej så, som i våra dagars stearinljus. Den förstördes ej riktigt av elden.

Luciadagen hade ej någon betydelse här på landsorten.

Den 23 dec. eller doppedagen kokades allt slags kött, och då det var upptaget ur grytan skulle alla familemedlemmarna doppa bröd i grytan och sedan äta.

Äntligen var julafton inne och alla vor glada isynnerhet för matens skull. Julklappar voro ej vanliga på den tiden. Nu bjöde lantbru-

karna deras höstemän och deras "kvingor" på julafton. Alla intogo sina platser på väggfasta bänkar (vingevidsbänkar).

Nu var klockan sju och man började äta. Smör bröd, ost, rullpulsa, salt kokt lammkött samt färsk svinsoppa. Kl. nio skulle man äta svinfot, men de skulle man äta bara. Kl. tolv på natten var det lutfisk och risgröt. Snaps och öl har jag glömt bort men det gjorde de visst inte på den tiden. - Nu var julaftonmältiden slut. Alla voro mätta, men det stora svarvade köttfatet stannade inne på bordet, ja, över hela julen. Även brännvinsflaskan och glas hade sin plats där.

Juldagen var det alltid svartsoppa till middag.

Nyårsafton sköts det gamla året ut kl. 12 på natten.

Trettonafton kommo julspöken på besök och de skulle alltid bjudas både mat och dryck.

Den 13 jan. Knutsdagen var där kalas i var krok. Julen var sen slut.