

Uppt. av Iren Nilsson
Eleve vid Hvitaväsa
1920

Anmärkingar:

efter Freu Karina Nilsson

i Kvärtösgård Bjelbungs.

och Torna Märad.

Julferade.

Förberedelserna till julen började efter Märten, då djuren voro slaktfeta. Då skulle man slakta, så att det redde sig hela året, och det ville inte säga så litet på den tiden, då där behövdes så mycket folk till jordbruksarbetet. När man skulle slakta, skickades där bud till slaktaren, som vanligen brukade vara bysnickaren. Då började slakten av stora, feta grisar på en hundra i hundrapentio kilo. Man kunde slakta en fyra fem stycken svin och lika många får och lam. På de större ställen slaktades även en ko eller kviga. När så slakten var färdig, skulle slaktaren ha

115.

Fraktering och betalning. Nu var det kvinnfolkets göra att bereda de slaktade djuren. De kvinnorna bredde ryttan och fläsket saltades som det var i stora Mar, som kallades "saltkåvar", vilka hade sin plats i saltkuret. Sedan beredde man korv av flera sorter, såsom blodkorv, leverkorv, mackekorv m. f. Man hade inte köttkvarnar utan köttet mackades i ett tråg som kallades "mackekåv" och med en kniv som hetta "rullekniven". Färsen och lammen saltades, man beredde även fårakorv, som kallades "rulleputs".

När slakten så var över slaktad, börjades bakningen utav bröd. Det första baket bestod utav groft rågbröd, det andra utav fint bröd, som gjordes av finmalen och rikad med vete. Så bakades även en sorts svart bröd som kallades kavring; detta till gick så, att sedan brödet bakats en gång

Klövs det i två halvor och sätter in i ugnen för att torkas. En annan sorts bröd bakades även och kallades survätt man gjorde en deg som till fint bröd, så tillsatte man surdeg för att få det svett. Det räckte inte med ett bak utan man fick tänka på att det skulle stå sig till påsk. Pigor och drängar skulle dessutom ha ett bröd av varje sort, och alla byns fattiga skulle ha vars ett. Så bakade man knäckebröd, som kavlades ut i stora runda kakor med ett runt hål i mitten och prickades med en nål, så att de liknade våra dagars knäckebröd. När de voro färdiga trädde de på ett snöre och hängdes upp på vinden. Så övergick man att baka fina kakor ~~och~~, vetebröd och skorpar. Bland de fina kakorna voro många sorter, bland de vanligaste voro klenor, formakakor och "goarän".

När baket var färdigt hade man att tänka på bryggen, man tog korn som korsades och beredes till malt. Då var man vatten i stora bryggkar och hällde kokande vatten på, så fick detta stå och töra tills det var färdigt, sedan tappades det på askare och var så s. k. julöl. Sedan man bryggt julöl bryggde man dricka av samma malt ty detta behövdes inte vara så starkt.

Då kom turan till ljusstäpningen ty under julen skulle bordet prydas med ljus. Detta tillgick så, att man ~~med~~ ~~made~~ ~~en~~ ~~stor~~ ~~en~~ ~~stor~~ ~~tenna~~ som man hade slagit den ena hälften av, denna fylldes till hälften med kokande vatten, så hade man talgen i en kittel som stod på spisen och kokte. Därefter hällde man talgen i vattnet. Vattnets ruggigt

var att hålla talgen varm och på samma gång spara på tågen, by denna skulle ju gå ända upp till kanten av tunnarna. Vikarna vara färdigmodda uppbindna på "ljusarpetten" så tog man ett sådant spett och doppade rakt ned i talgen, sedan hängde man upp detta och tog ett nytt. På detta sättet fortsatte man tills ljuren pinga sin hertända kycklek; det förestog sig med en sorts ljus. Både vanliga enarmadelys och tre armadelys skulle stöpas. Trearmadelysen vara de finaste och skulle därför göras vackrare än de andra. Trearmadelysen färgade man röda och gröna. De gröna ljuren kallades "gröns-grönt". Nu vara förberedelserna färdiga åtminstone vid maten utträffar. Men man kan väl föreställa sig, hur där skulle se ut på golv och

och bord efter allt detta arbete med
fett och mjöl och annat sådant. Och
nu kom även tiden till rengöring golv
och bord skurades så att de vara
vita som snö, sedan strödde man vit
kavrand och meris på golven, nu
var där snyggt och rent i stuga
och kök, men låtom oss nu karta
en blick på tjärsbefolket och husmodern,
de vara smorda och smuttriga så att
när de rörde vid ett föremål, hålla
de på att partra vid det samma.
alla arbetskläderna drögs nu av
och vattnet värmdes i den stora in-
murade pannan och allt folket badade
Nu tog man sönder kläderna på,
men det var icke de bästa kläderna
ty dessa skulle man na på då man
skulle gå till kyrkan juldagen.
Nu var julaftonen
kommen. På förmiddagen in fann

sig alla byns fattiga för att få sina
 julklappar. Dessa bestod i en
 s. k. "jula köj" denna bestod utav
 alla sorters bröd och fina kakor,
 fläsk, korv, revbensstek o "rullepulsa".
 Vidare skulle alla tiggare som gick
 omkring och tiggde ha ett bröd och
 en sup brännvin, som förvarades
 i en flaska som de färd med sig.
 När så klockan blev ~~halv~~ på dagen
 skulle allt folket ha mat. Denna
 bestod i smör, bröd sylta och
 rödbetar redan på efter m. skulle
 djuren ha sitt sista foder för
 dagen, så att man i lugn och ro
 kunde njuta av aftonens helg.

Klockan fyra på eftermiddagen
 var det kaffe med doyp. Efter kaffet
 läste kyrkofadern i bibeln och en
 psalm sjöngs efter åt. När detta

var över stökad bärgade jullekar
och ringdanser. De jullekarne voro
de vanligaste "ta kräg i Mas" sjäta
flärk", kryppa till månen", och sitta
på senapset och trä i en stoppnät".
När man blev trött på att leka, dansade
man ringdanser kring julgranen,
som var klädd med ljus, karameller,
bomull, kutårt papper m. m. Namnen
på de vanligaste danserna voro: "Nu
är det jul i gen", "Anders Perssons stua
står i ljusan luga"; så nåt man på
till klockan tolv, då var det tid
att äta igen. Då skulle man ha
fisk och gröt och brännvin.

Sedan gick man och lade sig
för att kunna stiga tidigt upp
på juldagen. Då skulle man upp
klockan fyra på morgonen och ge
korna "salt och kalmerröt" redan
~~mjötkädes~~ mjötkädes de och fördrades

så att de skulle stå sig tills man hade varit på julottan. Då klädde allt folket sig i högtidsdräkt, -allt skulle vara svart. När man kom från kyrkan serverades öl och gräd. Sedan fortsatte man med att prata och äta hela dagen ty på juldagen skulle allt gå stilla och lugnt till väga.

Onsdag jul var avsedd till kalas, då hade tjänste folket bal på lojen ty det in gick nämligen i lönen att man skulle ha en bjudning under julen. På dessa bjudningar skulle husbonde folket servera vin och kakor. När man serverade vinet hade man icke mer än fyra glas på en brika dessa gick i kring till alla. Efter detta fingo de sylta och rödbetar och brämvin

Tredje da jul gick ordvräket
så lunda. "Tredje da jul kätter
mor ungan sitt sul och sin hi
sina påga - ad di ska gå ud o
måga o inte sidda där inge
o påga!"

Sedan går dagarna
till nyår i sina gamla gånger,
tills nyårs-afton, då möjligh-
heterna börja i gen. På nyårs
afton skulle man ju sitta uppe
och höra det nya året ringas
in. Under hela nyårs helgen fick
man en sorts grät som hetta "sudder
gröd" som bestod av kakta kom
grögr. På nyårsdagen var
det ungefär samma mat som
på juldagen. På tretonde
dagen fick man bruna kånor
och "förelår" med mungbaktakor,
sedan tretonde dagen var det slut



var även julen slut. Det åter
stod ju ännu en dag nämligen
knut, men den firades inte på
landet, ty man hade då brätt
med att trörka säden.