

370.

373 1/2

373

Uppt. av Eric Nilsson, elev
vid Hovlans ovre avd.

1919-20.

efter F. d. Lantbr. Lars Hansson
Luggstorp Tågarp

i Ottarps socken (Tågarp)

Luggude här. Malmöhus län

Anmärkingar:

Julfirandet i Ottarps socken, Luggude härad, Skåne
på 1850 talet.

Julens stora högtid mötsågs på 1850 talet med ännu större längtan än i våra dagar och tog sin början långt före själva julhögtidsdagarna, fastän det egentliga julfirandet ej begynte förrän Lusiadagen.

För att vara säker på att få mjölk till julbrödet i god tid porrade man säd till koarnen redan i nov. månad. I början av december slaktade man minst två beta svin och i rikare hem ett par får och ett nötkreatur. Sedan bryggde man julölet, som var mycket bättre och kraftigare än det bryggarna nu tillverka. Man sparade inte på maten, som många sjölv tillverkade av keeradigt korn. I ett mäskekar lade man 30 à 40 liter mat, som begöts med kokande (6.5)

vilket genom ett med en tapp till största delen tilltäppt hål i botten på karet långsamt fick avrinna. Detta vatten uppvärmdes flera gånger och pågöts maltet varvid man erhöll ett kraftigt och gott öl, som i ett större kar tillsattes med jäst och fick stå och jäsa några timmar. Genom jäsvingen blev ölet hållbarare och godare i smaken.

Man gjorde själv sina ljus, dessa blevo ike som nu tillverkade av stearin utan av talg, som man fick av får och nötkreatur. Man hade talgen i en smält låda, och däri doppade man veckarna, som bestodo av sammansnodd bomullstråd, och sedan hängdes de upp på två långa häppar. Man kunde ha ända till 100 st ljus på en gång. Sedan de svalnat, doppades de åter och så fortsattes tills de erhöit tillräcklig tjocklek.

Ystning förekom även till jul, men i de flesta fall pressades ost på efterhösten, då korna voro i bättre kondition och lämnade mera mjölk. När man skulle ysta spickades bud till grannarna, och så kommo de med en kanna mjölk. Genom detta förfaringssätt kunde man göra flera och större ostar. Man pressade en mycket stor och fin ost, som gömdes till jul.

Något mera än en vecka före jul började man att baka. Detta var inte det minst viktiga,

ty det varade i ett par dagar. På den tiden 373
odlades inte veté i så stor utsträckning, utan det
var mest råg, och då kunde inte brödet bli så
fint, som det är i våra dagar. Man bakade
grovt, surröt och röt bröd. Finare bröd fanns
också. Detta bestod av knäckebröd, som bakades av
veté. Vidare bakades klenor, våfflor och munkar.
Småröt användes inte mycket, det var mest
bland rikare folk, och då höpte de vanligtvis sådant.

Efter alla dessa förberedelser kom den stora
jule rengöringen. Då vänder upp och ner på allt,
vad som fanns i huset, allting skulle spuras, putras
och poleras. Det var inte så många, hur man gick
klädd då, utan det var huvudsaken att kläderna
kunde hänga på proppen. Den, som såg värst
ut, ansågs för den flitigaste. Så till sist kom jul-
aftonen, och då var det värsta undanstökat, denna
dag gick man bara och pyntade och såg till att allting
var i ordning. I vardagsstugan kläddes med linne
på väggarna och vid bordsändan, där hufvuderna
skulle sitta kläddes särskilt vackert. Vid julen
bingo alla sitta till bords, annars bingo barnen
och tjänsbefolket stå och äta. Man hade inte tid
att laga någon middag åt sig julafton, utan
spadet, som blev kvar sedan man kokat spinkpan,
användes till middag. Det sur söla brödet doppade
man i spadet och detta kallades moljebroöd.

U. 2 skulle allting vara i ordning, ty då bös-
jade man att ringa i kyrkan. Då ansågs
den riktiga julaftonen börja. Emellanåt kom

man ringde, klämtade man eller "kimmade", som de kallade det. Innan man gick i kyrkstornet utbytes de gamla kläderna mot helgdagskläderna, och allt fick en mera högtidlig stämning. Kl. 4. m. slutade ringningen och sedan dracks kaffe. Till detta serverades munkar.

Sedan sattes gröten på elden, och efter några timmar var maten färdig. Nu äts och dracks så mycket man kunde. Maten bestod av skinka, lut fisk och en annan slags fisk, gröt och som desert kexar med sylt. Under hela julen stod maten på bordet, och alla, som kommo på besök, skulle bjudas på något.

Julgran fanns inte på den tiden och heller inte något julträd av annan beskaffenhet. Fåglarna fingo en julhäve och även husdjuren fingo bättre mat. Hästarna fingo bröd och korna fingo hö i stället för halm och man strödde bättre hos dem, så att de skulle ligga mjukt och varmt.

Julklappar förekommo, men mycket sparsamt och inte i samma bemärkelse som nu. De bestodo mest av en postgen nya kläder, ett par toppor o. d. Någon tycks förekom inte. Senare på aftonen sköt man "julskott". Då samtades

några stycken och följdes åt för att gå och spjula. Sedan man avslutat spöken, skulle man försöka att komma undan, så att ingen fick reda på, vem det var och då kunde rätt trevliga kapploppningar uppstå. Blevo de fasttagna så skulle de bjudas in och då sparades inte på varken sprit eller kakor. Sedan lekte man alla slags jullekar, som jag inte nu kan beskriva.

På många ställen var man mycket vidskeplig, så t. ex. trodde man, att under julnatten voro alla onda andar ute, och det var därför, man sköt de förut omtalade julskotten för att därigenom skydda sig för de onda makterna.

Tidigt på juldagsmorgonen började man åter att ringa och klämta i kyrktornet. Detta var redan kl. 4 på morgonen. På juldagen skulle alla gå i kyrkan, och denna denna seden lever ännu kvar på många ställen. Denna dag firades med större högtidighet än andra dagar. Då lästes alltid någon julberättelse och över hela hemmet låg en fridfull stämning.

Söndag jul började man med julkalasen vilka fortsattes ända till nyår. På dessa kalas äts och dracks oerhört mycket och sedan dansade och lekte man hela natten ibland.

Nyårsafton ringdes det åter i kyrkan kl. 2, och sedan hölls nyårsbön. På kvällen vaupades det fisk och gröt igen. Då åt man mera än annars, ty då fick man inte mera mat det året. Kl. 12 p. n. spöt man in det nya året, och sedan ringde man åter i kyrkan för att be-
båda att ett nytt år hade börjat.

Efter nyår fortsattes julkalasen ända fram till Tennut, som körde julen ut.