

Julförberedelser.

Förberedelser till julens högtidliga firande började i allmänhet med slakten. Julgrisen slaktades. Därav bereddes sylta, korvar av olika slag samt annan läcker julmat.

Därefter företogs julbrygden sålunda: mältat korn s.k. malt, krossades på handkvarn. Ett större kar, försett med hål och en avspetsad stäke, som användes vid brygden. Över hålet kring staken nedlades halm och enris att verka som sil, varefter först malt och sedan kokhett vatten påfylldes, vilket efter en stund urtappades, som då kallades vört, i ett annat kärl, där det fick svalna till s.k. ljumsvärme, varefter jäst tillsattes. Vörten fick sedan jäsa omkring 12 timmar. Efter jäsningen avskummades det flytande jästlagret, och julölet var färdigt att tappa på fat för lagring till julhelgen.

Omkring 3 veckor före jul börjades beredningen av lutfisk (gråsida). Den torra fisken sammanknippades och lades helst i en mind-

Skriv endast på denna sida!

Slakt.

Brygd.

Lutfisk.

29

re bäck med rinnande vatten att uppblötas några dagar, varefter den nedlades i ett kärl med asklut och kalk för fortsatt beredning i 5 dagar. Härefter ytterligare utvattning med dagligt ombyte av källvatten, tills all lut blivit avlägsnad, och lutfisken är färdig till användning.

För att förhöja julstämningen tillreddes ljus av fårtalg, Ljusstöpning. vilka utstöptes i bleckformar i vars mitt en löst spunnen bomullstråd (ljusvekegarn) insattes. (Den vanliga belysningen bestod av torrvedstickor eller tranlampor.)

Julbaket påbörjades en vecka före jul och utfördes i Bakning. flera omgångar. Först bakades vanligt vardagsbröd av sammanmalet rågmjöl. Det andra baket bestod av hemsiktat rågmjöl, som med en mindre handsikt ~~XX~~ utvanns av samma mjöl som föregående. Tredje baket eller finbaket utfördes av vetemjöl och kornmjöl i olika fasoner. Till jäsningen av det grövre brödet användes surdeg, till jäsningen av det siktade rågmjölets bakning användes den vid bryggden uppkomna bottenjästen och till småkakorna användes flytande jästen.

De närmaste dagarna före jul sysslade de manliga medlemmarna med vedhuggning, rengöring kring gården, in- och utvändig rengöring av ladugård och uthus samt huggning av julgran, hackning av enris för rummens prydnad. Vedhuggning. Rengöring.

De kvinnliga medlemmarna hade att göra med matlagningen samt företaga grundlig rengöring inomhus, varvid alla inventarier och ~~persedlar~~ persedlar putsades, alla golv skurades och beströddes med

finhackat ~~en~~ris. Rentvättade gardiner upphängdes för fönster, nya sparlakan över sängen, vit drällduk i taket över matbordet i stugan, varunder en pappersduva upphängdes. Övriga bord och möbler försågos även med dukar och gehäng. En sjuarmad ljuskrona av trä försågs med hemstöpta talgljus.

Julfirande.

Först med julafton började helgen. Då till middagen dop-
pades i grytan och åts skinka. Till kvällsmat åts lutfisk och risgrynsgröt
och klenetter efter maten samt kaffe och kakor.

På juldagsmorgon kl. 4 skulle alla till kyrkan. Enligt
en oskriven lag skulle alla stanna hemma den dagen.

Annandagen började julkalasen med mycket festande. Där-
efter fortsatte festligheterna till Tjugondedag jul, efter vilken tid allt
började i sina gamla fotspår.

Doppa i grytan.

Julotta.

Inga besök jul-
dagen.

Julkalas - an-
nandagen.

Skogssnuvan.

Skogssnuvan var ett otyg, som regerade i skogarna. Särskilt om julen fick man akta sig för det. Gick man vilse i skogen, så troddes, att man råkat ut för densamma. För att komma på rätt stråt, måste ytterkläderna vändas.