

2896

1

Julens firande i Öja för 60 år sedan.

Redan tidigt på våren begynte man tänka på julens firande. Man försökte nämligen skaffa sig en gris, som föddes "ve pauskatien, ty då ansågs han "ble fäadiå te jul". "Julakalv och pauskagris dä ä bongens bästa pris", sade man. "Julagrisen" slaktades i början av dec. I nästan varje by fanns en slaktare. Denne måste vidtalas långt i förväg, ty han skulle slakta på många ställen, ofta 2 eller 3 på samma dag. Då slakturen kom, skulle han först ha traktering, varvid spriten ej fick fattas. En gammal gubbe yttrade, då han hörde, att man på ett ställe slaktat utan att ha sprit hemma: "Ja konne alri tro, att dä fanns nån mänska, som hade hälane te å slakta ett kreatur, om han åjnte fait brännving". Grisen skulle "sjäلتas" några dagar, innan den slaktades. När "grisen tos", lades ett rep om

Slakt.

bakfoten, varefter han jagades in i köket, där en "vrole" (rep som åtdrogs med en alnslång käpp) lades om trynet, grisen upplyf-
tes på "slaktetavlan" (ett skålformigt och sluttande bord) och
"stacks". Bloden uppsamlades i ett ämbar, vari fanns groft hemma-
malet rågmjöl. Både "skaullningen" och "upphängningen", då tar-
marna uttogos, förrättades i köket. Skaullevattnet värmdes i
köksspisen i en "trefotagryta" eller "storå tjätel". Slaktaren
fick ingen kontant betalning, men han skulle ha "smaukekaav".
Denna bestod av korv, vanligtvis en av varje sort, som tillagades.
Så fort "räntan va uttaen" skulle fruntimren "ringa åpp". Detta
bestod i att skilja "fjälståt" från "saksen". Därefter vändes
"fjälstån", gnoddes mot stenar eller i snö, tvättades, torkades
med handduk samt skärs av i "kaavalängdå". Dessa voro olika,
men man beräknade korvarnas antal till: "autta å föati ätte en ko,
fyra å tjue ätte en so å sextan ätte en bäigge". "Hakkematen"
(hjärtå, lunga samt det fläsk, som skulle bliva till korv) lades
på en "håckka" och "håkkades" med en yxa. "Hakkan" bestod av
en bokstock, 3 kvarter lång och $1\frac{1}{2}$ aln tjock. Denna sattes "å
ännes". Att "hakka hakkematen va karagäaning". Då den blivit
finhackad blandades den med korngryn och kallades då "kaavamat".
Denna "fjällades" (stoppades) i "rakfjälstån" (smala fjälster).
Härvid använde man "fjällehoan". Dessa voro av nörkreaturens
horn och 2 tum långa. Ett sådant sattes i änden på "fjälstret"

2896

2

2896

3

och "kaavamaten" trycktes med tummen genom detsamma ned i "fjälstret". Detta kallades att "fjälla kaava". Korvarna nedplockades i ett kar och saltades. Efter några dagar upptogs de och torkades vid spisen. De hängdes dävid på en stång och kallades därför "staungriare". De kallades även "hakkekaav" eller "iståbaung". I de "vie fjälstån fjällades" dels blod (sjaatkaav) dels "fåvällda koangryn", vari man iblandat kokt riven lever (vitåkaav). Sådana korvar kallades även "pölså". De koktes genast. För att "pölsåna" inte skulle gå sönder under kokningen, skulle man ~~XXXX~~ för varje "pölsa", som nedlades i grytan, säga: "Hau minä hää". I en del av blodet inblandades så mycket mjöl, att det liknade en deg. Denna kallades "paltadej". Av denna formades runda "paltar", som koktes i en gryta. "Paltaspat" (vattnet vari palten koktes) fick man ej "je" grisarna utan att säga: "Akta eå få dåntå". Av blodet kunde även bakas "paltbrö". Härvid jästades "paltdegen" och formades i runda kakor med hål i mitten. Dessa bakades först i ugnen, varefter de torkades först i ugnen, sedan uppträdde på en stång i taket. Sådant bröd kunde förvaras mycket länge. "Sjaatå å vitå kaa" däremot skulle ätas opp före julhelgen. "Bukbältan" (bukfläsk) kryddades och rullades i "söltå", som koktes, prässades och nedlades i saltlake. Svinkroppen klyvdes båda sidor om ryggraden. Denna och huvudet sönderhöggs i många bitar men "sidåna" i blott tre, nämligen "sjinkan, mellenstöcket

2896

och frambiten". Fläsket nedsaltades i "fläskakaa". "Istran" vägde man alltid. Vägde denna över "ett pånn" ($8\frac{1}{2}$ kg.) var grisen stor, vägde den mindre var grisen liten att slakta. "Iståhinnan" använde man som plåster att lägga på sår. Både "istran" och "plåkkiståt" (istret som plockades av tarmarna) nedsaltades. "Saksen" smältes "te skosmöaja". I många bondgårdar slaktade man även på hösten ett "fäkreatuå". Detta och julagrisen slaktades då vanligtvis samtidigt i nov. Det förekom att även "fäkreatuå" inledades och slaktades inne i köket. Dessa "sloss" (bedövades) före blodavtapningen med en "slaktyxa". Skinnet inlämnades till garvaren för att "beress te läa ellå sålå". Tarmarna och magarna vändes och "skullades". Nötkreatursmagarna kallades: "Vommen, fämtanläppen, vänstån och kongshättan". Korven tillagades som efter svin. Av vommen utskars fyrkantiga bitar, vilka syddes till säckar, vari man stoppade "kaavamat". Den, som sydde fjälster, kallades "fjälståskräddare". Köttet sönderhöggs i småstycke och nedsaltades i kar. Huvud och fötter koktes till "huesölta". Talgen smältes och "skirades" till att stöpa ljus av.

Vid ljusstöpningen smältes talgen i en gryta. Till "vekar" användes "jusvekagaan" (grovt bomullsgarn). Detta avklipptes i längder dubbelt så långa, som ljusen skulle vara. Dessa trådar lades dubbla och snoddes ihop. I den "yggla", som bildades i ena änden, instacks en "jusspeta" (smal träkäpp).

Ljusstöp-
ning.

2896

5

På en "speta" trädde man vanligen 3 veckor. Den smälta talgen hällades skållhet i en "tjeana" (vanligtvis smörkärnan). Med båda händerna fattade man 3 st. "jusspetå" och neddoppade hastigt de på desamma "trädda" vekarna. Medan talgen "stajnade" lades "jusspetåna" över två långa käppar, som lagts mellan två stolar. Då alla vekarna doppats, började man åter på de, man först doppat, vilket fortsattes, tills alla ljusen fått önskad tjocklek. Då talgen började "stajna" i kärnan, nedhållades skållhett vatten. De ljus, som stöptes först, blevo jämnast och vackrast. De gömdes därför till julaljus. På slutet, då endast oren talg fanns i kärnan, blef ljusen knöliga och ojämna. Dessa kallades "daunka" eller "pöata". Sådana sprakade då de brunno och lyste dåligt. Kyrkovärden skulle ombestyra stöpningen av ljusen till kyrkan. Först på 1880-talet började man använda stearinljus i kyrkan.

Julosten "ystes ve mekkelsmässetien". Den Ystning. skulle vara mycket stor, ofta "pau föatti kannå". Då man själv hade lite mjölk, bytte man med grannmororna. Det var ett nöje för fruntimren att "gau i ostagille". Detta bestod av kaffe och kakor eller "vaflå å kringlå". För att få gå i många "ostagille" bytte man ej mer än högst 3 "kannå" med varje mora.

Till julförberedelsen hörde även att Mältning. "mälta". Härtill användes det bästa kornet. Ville man ha riktigt gott malt, skulle kornet blandas med någon råg. Detta förekom dock

2896

6

sällan, ty den odlade rågen räckte "inte vara te bröföan". "Dä koan, som leggå övåst i säalat, duå inte te malt". Det väl rensade kornet slogs i ett kar, vatten påöstes och man rörde i kornet, tills alla korn blivit våta, då vattnet avtappades. Detta kallades att "tvätta koanet". Då det "tvättats" hoppackades det för att gro. Kornen skulle "fullrotas" men inte "aulas". "Dä, som rännå i aul, rennå inte i skaul", sade man. Undet groningstiden skulle det behandlas på följande sätt: Första- tredje dagen skulle det "tvättas" en gång om dagen. på fjärde dagen ligga orört, på femte dagen "tvättas", på sjätte omröras med handen, på sjunde "tvättas", på åttonde omröras för att på nionde vara färdigt att torka. För att underlätta groningen ställdes karet på en plats, där temperaturen kunde hållas lagom hög. Torkningen skedde i en "malttöaka". En sådan finnes ännu här i Öja Lund. Den består av en på en "tjällareving" murad ugn, 2 m. lång, $\frac{1}{2}$ m. bred och $\frac{1}{2}$ m. hög. Längst inne i ugnen finnes öppningar, genom vilka värmen utkommer i rummet, som omsluter ugnen. $\frac{1}{2}$ m. från ugnen finnes nämligen på tre sidor murade väggar, 1 m. höga. Vid den fjärde sidan tjänstgör skorsten som vägg. Tvärs över dessa väggar äro åsar inmurade, som "stekkekaasen" (av spingade stickor hopsatta skivor) lägges på. På dessa skivor, som hava 4 kvm. yta, kan utbredas till torkning 1 tunna malt. Man torkade även malt i bakugn. Efter torkningen maldes maltet på en "hemkkvaan".

2896

7

Denna bestod av två kvarnstenar, 5 kvarter i diameter. Omkring den undre, som låg på en träbänk, var en träring, vilken nådde tre tum över stenens överkant. Överstenen låg på "seglet". Detta var av trä, 9 tum långt, 12 tum brett, 1 tum tjockt, med en liten fördjupning på undersidan, vari en i understenen fastsatt järndubb passade. Under malningen kringvreds överstenen medels en pinne, vilken var inpassad som ett handtag i ett hål vid kanten. Säden lades med handen i "öjat". "Öjat" kallades hålet i överstenens mitt. Detta var 6 tum i diameter. Mjölet uppsamlades vid en öppning på träringen, som var utomkring stenarna.

Vid bryggning hälldes maltet i en "tjätel", Brygd. vari fanns rent, kallt vatten. Om man önskade kraftigt öl togs blott litet vatten, Denna blandning omrördes noga och fick stå över natten "å söfta". Bryggningdagen placerades "bröggekaat" (ett av trä "läiggat" kar med hål vid bottnen) på en stol. I bottnen lades enepinnar och ovanpå dem halm. Halmen "skaullades" genom att skållhett vatten först hälldes på "bröggekaat". Detta vatten slogs sedan bort. Då halmen "skaullats" isattes tappen och den "söftade" blandningen samt varmt vatten påhölldes. Då tappen efter en stund togs bort, rann "våaten" ut. Denna skulle "lekas (kokas och skummas), varefter den hälldes i en "drekka-staunna" (träspann) och "jästades", då den svalnat. Då "våaten"

2896

8

var genomjäst "satte då se" (upphörde att jäsa). Jästen togs nu bort. Den förnämsta jästen flöt upp och kallades "flåtjäst". Nu kunde "ölet", som det nu kallades, tappas på "aunkare". Det, som skummades, då "våaten" koktes, hällades åter på "bröggekaat". Däri slogs nu även rågkli, några nedlade även däri kokt potatis, varefter vatten åter påhällades. Det dricka, som nu erhöles, kallades "biån". Även "biån" jästades. "Biån" dracks i vardagslag, men "ölet" bjöds främmande samt husets folk under julhelgen. Resterna efter maltet, rågkliet och potatisen, "mäskan", användes till kreatursfoder. Bryggningen förrättades av kvinnorna men mältningen av männen.

En vecka före jul begynte man baka julbrödet. Man bakade alltid mycket bröd till jul, ty man trodde, att detta bröd "va dryare än annat". Julbrödet skulle räcka till "vafeti". Det nedlades ofta i säd, "få då skolle haula se". Man ville gärna ha oblandat rågmjöl till "julbrö". Många läto även sikta råg till jul. Först bakte man "grova lempå", sedan "fina lempå", "våatalempå, sirapslempå å fint brö". Rågbröd jästades alltid med "drikkajäst å suådej". Hade man inte själv "drekkejäst" gick man till grannens och bad om sådan. Detta nekadades aldrig, ty man "konne ju själva ble utan nån gaung". Innan jästen gavs bort, lades ett kol i densamma, ty annars kunde den "stekna" (jäste ej), då den "baas onne barå hemmel". Den "steknade" även om fett kom ibland eller blott i närheten av densamma,

Bak.

2896

9

trodde man. Vid bakning "sällades " först mjöl i träget, varefter vatten, "drekkejäst och suådej" inblandades. Detta kallades att "jöra dejen". "Suådejen" var från förra baket gömda degsmulor, som "jöås åpp" (uppblöttes med vatten) dagen innan den skulle användas. Degen jäste över natten, varefter den "aabetades om" (mjöl inblandades). Då detta var gjort, skulle man "ella i ongen". I början av eldningen bildades sot i valvet på ugnen, och först då detta sot eldats bort, var ugnen varm. Under tiden "ää brann i ongen" skulle "bröt slåss åpp" (formas i kakor). Glöderna utrakades med en "ongsraka" och "äalen" sopades med en "ongkaist" av "fereris" (feåris, fåjreris=tallris). Innan "brökakånå" insattes i ugnen med en "gressla", "påtades" de med en "påta". Då brödet "stautt i ongen en timme ä dä bakt". Om brödet jäste dåligt "ble dä döbakt, dejraunn eller staulrann". "Släppte skaapan" kallades det "skaaplåpet". Då bakgumman skulle tvätta "dejhennånå" skulle hon först stryka med händerna på muren, ty anners fingo kresturen, som skulle dricka tvättvattnet "dejskabb". Brödet bakades i olika storlekar. I barnens "julhöj" skulle finnas en liten kaka av varje sorts bröd, som bakats samt en "nypkaka" (brödkaka krusad med fingrarna). Man bakte även "råj- å sektekringlå". Dessa bakes "pau äalen" och kallades därför också "äalakringlå". Någon gång bakes vetekakor men ej många, man hade t.ex. i en by endast en bakplåt. Då man slutat bakningen, inlades i

Småland
Öja
1930

Minnevid till

P. J. Johansson
högskola personer

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

bakugnen en sticka eller ett vedträ, ty ugnen skulle aldrig vara tom.

Veckan före jul gingo många fattiga "å ba om julbrö". Dessa fingo vanligen av det bästa brödet, ty man ville gärna sprida julglädje även till de fattiges hem. Någon kanske gav det bästa endast för att visa, hur fint bröd man hade.

Innan jul var det alltid mycket, som skulle göras. Man ville gärna sluta tröskningen före jul. Eftersom all säd tröskades med slaga, måste denna därför flitigt användas. Någon gång förekom att man tröskade endast "om ottånå" samt arbetade t.ex. i skogen om dagen. Under sådana förhållanden tröskade man naturligtvis även efter jul. På julafton eller mellan jul och nyår förekom dock ingen tröskning.

Även byskräddaren och byskomakaren hade mycket bråttom innan jul, ty många ville hava "nytt till jul". Då skräddaren, som vanligen åtföljdes av ett par "syhera", kom, framtog husmodern hemvävda "valkade och stampade" tygpackar, "sytrau" (dubbeltvinnat lingarn), vax och talg. "Päasejään", sax och nål hade skräddaren själv. På 1870-talet begynte symaskin användas. Detta var då en liten "handmaskin", som skräddaren bar med sig. Det första skräddaren gjorde var "att ta maul". Detta gjordes med en lång och dubbel "sytrau". För varje mått slogs en knut. Till männen sydde skräddaren "tröja, väst och

10.

2896

10

Tröskning.

Byskräddaren
o. byskoma-
karen.

byxå" (kallades tillsammans klänning) samt "råkk". Dessa kläder voro av "vallman" eller "stampety", som även kallades "vaaken". Till "vallman" va ållgaan te bå öv å vaap" men till "stampety" va lengaan te vaap å ållgaan te öv". "Råkken" fodrades med "ållty", "tröjan" vanligen med "fauåsjinn" (kallades då "pälsatröja"), väst och "byxå" med "blaunaväv". Kalsonger hade man inga på denna tid. Till kvinnorna syddes (skräddaren sydde även kvinno-kläder) "päls, kåfta, tjoatel" (kallades även "sjöat"), "lysstöcke och ståbb". "Pälsen" syddes av ulligt "fauåsjinn". Då skinnet var hopsytt, påsyddes på yttersidan remsor av skinn över sömmarna. "Kåftan och tjoatelen" var av "ållty" och fodrades med "lennäv". På denna tid satte även av somliga i "tjoatelens neåkant" pau ånnesian en träring. Sådan tjoatel kallades kreolin". En "ståbb" var en "ånnjetjoatel", som nedtill var dubbel samt stoppad med "blaunå". Skräddaren sydde även "fauåsjinnsfälla", som "di höljde pau se om nättanå i stället få stekketäkke". För att "sytrauen" skulle bli svart "taljades" den och gnoddes med spiskol.

Av beredda hudar och skinn tillverkade skomakaren familjens skodon. Även han gick omkring i gårdarna och hade "syhera" med sig. Till männen syddes "träskostövla, laungstövla och stövla" samt till kvinnorna "tjängå". Träskostövla var träsko varvid "paupennats läaskaft", "laungstövla" var

2896

12

stövlar med skaft "som räckte te knäna" och "stövla" var stövlar "vaas skaft tråt mett pau smalbenen". Skomakare sydde med "bek-trau". Denna gjordes av lingarn, som lades mångdubbelt och "bekades". I ändarna på tråden "sjäftes" (insnoddas) gröva "båst" (svinborst). ~~XXXXX~~ "Beket" kokade man antingen själv av tjära eller köptes det av kringkörande "bekförsäljare". Hjortsberga var känt som en beckproducerande socken. Skomakare begynte använda symaskin något senare än skräddare. Skomakare och skräddare benämndes vanligen med namn sådana som "John Skräddare och Skomakare Pellen". De fingo "föan" och daglön, "mästarna" omkring 75 öre, "syherana" ofta blott 12 öre. Arbetstiden var dock c:a 18 timmar på dygnet. Till lyse användes talgljus.

Något som husfadern (benämndes av tjänare "håspanne", husmoderh kallades av dem "matmoå") inte glömde var att "daana ingan jul fåadeas te Nöbble å tjöpa nåнна kannå julabrännving". Detta tappades i en medförd "träkaäigge". Vid "åpptappningen" togs "ploggen u käiggen" och en "sjekka" (trätapp med hål i mitten vari en mindre tapp passade) sattes i hålet. Då man "tappat åpp", vad man önskade, sattes blott tappen i "sjekkan". "Julabrännvinget" fick ej hemköpas långt före jul, "få daü rann dä ut, ingan de ble jul". Till barnen köptes alltid "julagobba". Dessa, som köptes i "stan" (växjö) voro av vetedeg formade små människo- eller djurfigurer, såsom pojkar, jungfrur, grisar, hästar, hjortar samt "flekkan i dä gröna".

2896

13

Rengöringen i stugan (vanligen blott ett rum, "tjök å fasta") började med att gardinerna, redan innan bakningen började, nedtogs och tvättades, om man ej hade mer än en omgång. Halmen i sängarna och "hackkelsan" i "madrassånnå" skulle ombytas. I den väggfasta sängen hade man nämligen på bottnen råghalm samt ovanpå denna en madrass, som var stoppad med halmhackelse. Spisen skulle kritas, stolar, bord och skåp skulle tvättas och putsas. Sist skurades golvet. Härtill användes endast vatten och sand, som ströddes på golvet samt "hopbonnet graneris te å gno mä". Efteråt "sjöldes" med vatten och torkades med "vittmås". Dagen före julafton framtogs ljusstakar, tennstop och andra prydnadsföremål, vilka putsades och uppsattes på bord eller byråar. Nytvättade gardiner upphängdes vid fönstrn och nya "spalaken" vid de väggfasta sängarna. På bord och byråar lades vita dukar. Vid dörren i boningsrummet fanns en "hölle", på vilken under vintern förvarades matvaror. Denna skyldes vid jul med ett "hängklä", som fästes i taket. Detta bestod av en lång vit duk med "bejäaning" (av färggarn invävd bård). Kvällen före julafton skulle även "juladuken" uppspikas. Denna utgjordes av en 5 alnars kvadratformig vit drällduk. "Juladuken" fästes i taket längst framme i rummet över "stora boåt". Den främre kanten spikades intill taket och väggen, men de andra sidorna fästes medelst "haunkar" i taket. Kanten nedåt dörren skulle således

vara ett kvarter ifrån taket. Längst framme "övä boåt" hängdes under "duken" en "äpplaklonga". Denna hängdes på så sätt: Först fem äpple, alla lika högt, under dem fyra och underst ett äpple. På något ställe förekom att en krona gjord av svinborst hängdes i taket. Svinborsten voro hopfästa med vax samt formade på olika sätt, men kronan skulle vara mycket lätt, så att den, då den var upphängd med en tråd, rörde sig vid minsta drag. Sådana förekommo troligen mera allmänt längre tillbaka i tiden. Julgran hade man blott en liten granbuske, som sattes i en stor ljusstake på bordet. Granen kläddes med klippt färgat papper samt äpple, och i grenarna fastbundos julgransljusen. Desso voro av stearin. Julgransljus, "julabrev", kaffe, "kakesåkkå" och kryddor köptes av kringvandrande handlare. "Julabreveh", som voro färgrika bilder, både bibliska och skämtbilder förekommo, uppspikades på väggarna. Julaftons förmiddag sattes "taljjus" i alla ljusstakar, i varje fönster sattes fyra ljus till prydnad. Småbarnen upplade var sin "julahöj", som förutom de små brödkakorna bestod av en liten ost och ett äpple. Även "julgobbana" uppsattes på bord eller byrå. Ved och vatten inbars, och männen arbetade med att "jöra julafint i lagån". Man skulle hacka ris, som ströddes i kättarna och "måka" (bära ut gödseln). Julaftons morgon skulle man giva fäkreaturen "äatahalm" samt i örat på varje djur säga: "Nu ä dä jul".

2896

14

Gja. Sm.

På julafton kommo "knekten" och "tjöakevåktan", som skulle ha julakost. Knektens julakost på $\frac{1}{2}$ mtl. bestod av en kaka bröd och "sjönt pau kakan", ett talgljus samt två kappar malt. "Sjönt pau kakan" bestod av antingen en fläsk- eller köttbit eller ett "iståbang". "Julakost" skulle knekten ha av varje "rotabonne". "Tjöakevåktan" skulle ha en kaka bröd och "Sjönt pau kakan" av varje "matälaj" i socknen. Hela hans lön bestod i denna "julakost" samt "ostamjolk". För att "julkosten" skulle bliva rikligt tillmätt, bemödade sig alltid mottagaren att vara mycket vänlig och tacksam. En "tjöakevåktare" lät alltid, då han kom, sin handtryckning till varje familjemedlem åtföljas av följande önskan: "Go da, tack få sist, huå stauå dä te, lökka te go jul å gått nytt auå, gått slut pau dä gamla, go foatsättning pau dä nya, lökka å välsignelse å allt va som käat ä!" De blevo även trakterade med "julamat, drekka och brännving!"

På förmiddagen kokade husmodern "julasåjel". Detta utgjordes av förut nedsaltat fläsk, kött samt "iståbaungakaav".

Klockan 12 då det ringde "hälat" skulle männen sätta ut "fåjlanekånå" (kallades även "julaneåkå"). Här till utvaldes stora vackra "renstrauia nekå". I "sjuån", då man "to åpp sä", kunde det hända, att i "ännen pau skaiån" den sista neken blev mindre än de andra. Sådana "nekå" kallades "onga".

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

15.

Knektens och
kyrkvåktarns
julakost.

2896

15

Fåglanecker.

Arb. av.
15-16

2896

16

Dessa användes inte till "fåjlanekå". Vanligen upphängdes nek av både korn och havre. De bundos fast i träd i boningshusets närhet.

Då detta var gjort samlades alla till hushållet hörande personer för att "dåppa i grytan". Man skar skivor av "julabröt" och doppade dem i spadet, vari "julasåjlet" kokades. Var hushållet stort, kunde det hända, att grytan, vari man doppade, sattes mitt på golvet. Om den, som skaffat mycket "julasåjel" sades: "Han fau dåppa i fetå gryta". Utom doppningen bjöds endast "drekka" och brännvin (döppesupen). Nu var det "hälat" och arbetet skulle vara undanstökat, men ofta var det något, som man ej hunnit med förut och således måste göras efter "doppningen". Under eftermiddagen strödde kvinnorna "städeris" (finhackat granris) på golvet. I skymningen åt man "meraften". Denna bestod av fint bröd och "smöå", ost och "sölta". Vid detta "maul skaurades julosten". Efter måltiden tändes "julabrasen", som bestod av torr björkved. Under tiden brasan brann skulle allt husets folk tvätta sig. Detta gjordes inne i bomingsrummet framför brasan. De små barnen badades, men de äldre personerna nöjde sig med en grundlig tvättning. Vattnet, vari man tvättat sig, fick ej slås ut förrän en anna dag. Efter tvättningen påtogs rentvättade underkläder samt "Hälldaskläa". Då brasan nedbrunnit tändes ^llūs, som sattes på "stora boät", vilket även

2896

17

kallades "främra boåt", därför att det stod längst framme i rummet. Närmare dörren stod "matboåt" varvid man intog måltiderna i "vaadaslaj". Nu togos böckerna fram. Man läste eller sjöng julpsalmer samt läste något kapitel ur bibeln. Vid sjutiden framsattes maten på "stora boåt". Den bestod av lutfisk (lutad i aska), flera sorters bröd, smör, ost, sylta, fläsk, kött, korv, "grisaföttå" och "vitå gröt". Samtliga personer sattes omkring bordet. En person läste högt "te maten". Till varje person fanns tallrik, kniv samt träsked. Man åt först lutfisk, som framsattes i en "selsebonke", sedan smörgås och "såjel" samt sist gröt. Fläsket och köttet var lagt på ett stort tennfat. På samma fat låg även korven, lagd i ring omkring fläsket och köttet. Gröten framsattes i en "grötaskaul" av tenn. Bredvid skålen sattes ett fat med "grötadåppa" (mjölk). Man tog med sin sked först gröt i skålen, "dåppade" därefter denna i mjölken samt fyllde skeden med mjölk ur mjölkfatet. I gröten var lagd en mandel. Den, som hittade denna, blev först gift. Man skulle även "rimma te gröten". Rimmen voro korta men skulle vara skämtsamma t.ex. "Den som inte åtå gröt, han ä ett redit nöt". - "Denna gröt är kokt i gryta, måtte han alri tryta".

Till maten bjöds "drekka", som man drack direkt utur tennstopet. Männen togo sig även en sup (feskasupen). Då alla voro mätta, läste en person "frau maten". "Julaboåt"

2896

18

skulle inte avdukas, utan all maten skulle stå kvar på bordet över natten, ty man trodde, att de döda under julnatten besökte sina gamla hem. Efter måltiden framtogs en bok, vanligen "nåda-stolen" eller någon annan bönbok, varur man läste aftonbön.

Man lade sig tidigt, ty man skulle "sti äpp bettia" följande dag. I sängen ombyttes på julafton "laken å dynevaa". Man skulle inte släcka ljusen, ty de skulle brinna hela "julanatt".

Den, som ville blicka in i framtiden, skulle "julanatt gau auåsgaung". Detta bestod i att under julnatten se genom nyckelhålet i sju kyrkor. Den, som begynt en sådan vandring, fick ej vända eller bliva rädd för vad han fick se. Under vandringen skulle han nämligen få se syner, så att han av dem kunde gissa nästa års händelser. Det är dock ej känt, att någon här i Öja någonsin gått "auåsgaung".

Det första man skulle bita i på juldagsmorgonen var ett äpple, ty då fick man inte "ont i tännå". För övrigt åt man av den på bordet framsätta maten. Det var även vanligt, att man kokte kaffe "juladas maan". Vid tiden då folket gick till kyrkan riktigt tävlade man om att hava ljusast. Då tändes även julgranen eller ljuskrona, som sådan fanns. En sådan bestod av en alnlång, lodrätt ställd käpp, omkring vilken fanns 4 korta, vågrätt ställda "armar", i vars ändar fanns hål

19.
2896

19

att sätta ljus uti. Något ovanför, på den lodräta kappen, fanns ett liknande kors, något mindre men likaledes för 4 st. ljus och i toppen var plats för ett ljus. Hela träställningen var klädd med papper i olika färger. Kronan fästes i en träfot och sat- tes på ett bord. Troligen förekommo sådana ljuskronor mera all- mänt innan julgran kom i bruk. Även om man hade rullgardiner vid fönstren, nedrullades ej dessa varken julaftons kväll eller juldagens morgon. Framkomna till kyrkan gingo nästan samtliga först in i den mitt framför kyrkan befintliga "såknastuan" för att värma sig, ty på denna tid eldades ej i kyrkan.

I "såknastuan" fanns ett rum till prästen (prästkamman), ett till männen (karasåknastuan) och ett till kvinnorna (käringasåknastuan). I övervåningen fanns skolsal och lärarebostad. Då man värmt sig, gick man opp i kyrkan och satte sig i den till gården tilldelade stolen. "Karastolarna" voro till höger, "käringastolarna" till vänster. Juldagens kyrkobesök blev långvarigt, ty högmässan följde alltid omedel- bart efter ottesången. Gudstjänsten besöktes alltid mycket fli- tigt, och julottan ville alla bevista. Det fanns åldriga personer, som inte minde, att de försummat julottan någon gång. Barnen lovades före jul: "Ä du snällå, ska du fau följa mä te julotte". Då gudstjänsten var slut, fingo alla bråttom att färdas hem, ty den, som kom först hem från kyrkan juldagen, fick först "in-

20.
2896

20

bäajat" det kommande året. Hemkomna åt man lutfisk samt risgryns-
pannkaka, som bakats på "pannejäan" och "valts äpp" på ett "pann-
kakefat", som var av tenn. Under juldagen åt man alla "maulen
ve stora båat".

På juldagen skulle man "sjätta" skator. Man trodde, att de lade första grenen till boet på denna dag. Om skatan byggde boet högt, blev sommaren regnig, men om hon byggde vitt blev sommaren torr. Man trodde, att skatorna voro svåra att upptäcka under juldagen. Det ansågs som ett gott tecken, om solen fick skina under juldagen blott så lång tid, "att rytta hingå håppa pau hästen". Juldagen skulle man inte "måka" i ladugården. Detta skulle emellertid göras mycket tidigt på "andan", Annandagen. ty det kunde hända, om man sov läge denna morgon, att grannarna bröto sig in i ladugården och kastade gödseln omkring på gångar och foderkrubbor. Inne i stugan skulle "städäriset" nu hopsopas och uttagas. Även "anda jul" gingo många till kyrkan, ty "onisten" skulle då ha "åffå". Detta hörde till "onistalönen". "Andan" skulle man även "lätta si dä nya", som man "faut te jul". Märkvärdigt nog skulle man inte juldagen vara klädd i de nyaste och bästa kläderna utan spara dem till "andan" (uttalas med tonvikt å sista stavelsen).

Redan på "andan" kunde "julajillen" börja, Julagillen. men somliga ansågo, att det såg för fattigt ut att göra kalas i

21.
2896

21

början på helgen. Innan gästerna anlände, ordnades "bänkaboån". Dessa voro av bräder hopsatta långa bordskivor, som lades på bockar. Längst framme, tvärs över hela rummet, placerades ett bord. Vid sidorna i rummet fanns också två långa bord. Så dukat kallades alla borden gemensamt "gaffelboå". Då det skulle bli många gäster, sattes även ett bord i mitten parallellt med sidoborden. Ett sådant bord kallades då "tregafflaboå". Bredvid borden fanns bräder, lagda på låga bockar, till att sitta på. På bordet var framdukat "dåbbbla tallrekkå" (djupa underst och flata överst), kniv och gaffel samt sked, vanligen träsked. Då gästerna anlönt skulle de av värdfolket anvisas plats vid bordet. Platsen mitt framför tvärbordet var förnämsta platsen. Då gästerna "satt se" inbars lutfisken till den "fånämste jästen". När denna "tatt se" överräckte han fatet till den, som satt närmast honom. Så fortsattes tills alla fått av denna rätt. Till lutfisk bjöds "feskasup". Värden upphöllde brännvin i ett glas till "den fånämste jästen". Då denne tömt glaset, fyllde han detta på nytt med brännvin, som räcktes den närmast sittande. Då man ätit lutfisken hopsamlades dessa tallrikar, men ej kniv och gaffel, varefter "frochtsåppan" serverades. När soppan ätits, togs ej dessa tallrikar bort, ty man skulle senare äta pannkaka på dem. Nu insattes flata tallrikar och "såjelrätten" äts. Denna bestod av kokt fläsk, kött, korn, "pärå", "stuade ätatå" samt bröd.

2896

22

Till maten bjöds "drekka", som man drack direkt ur tennstopet. Sist åts pannkaka och sötost. Under hela denna måltid satt gästen på sin plats vid bordet. Efter måltiden skulle männen röka "laungpipa". Sådana hade man vanligen några stycken och vid kalas lånade man även av grannarna. Piporna hade sin plats på en hylla (pipehöllan) i ett hörn av rummet. Tobak köpte man i "pånnavis pau sefframässe maaken". Vidare skulle männen ha "kaffe-jök" och kvinnorna kaffe med kringlor, klenetter eller "gorau".

Efter måltiden vidtog lekar. Julgranen sattes mitt på golvet och tändes. Nu bildade småbarnen och ofta även de äldre ring omkring densamma för att "dansa kring julgranen". Härunder sjöng man: "Nu ä dä jul igen, nu ä dä jul igen
å julen vara intell pauskan.

Dä va inte sant, dä va inte sant,
få däremellan kamma fastan."

Man sjöng också denna vers som julgransvisa:

"Annås i Hottentott, Annås i Hottentott
han blaunkar sina stövlar rena."

Vaafå jöå han dä, vaafå jöå han dä.

Jo, dä ä däafå, att han ska jefta se mä Lena!"

Även dennamycket gamla visa sjöngs vid denna tid:

"Pettå Laasens stua stauå i jusan låja
Alla jusen bronno håppsan lika gåttsan
Inte jeftå ja me ej så bråttsan!"

Skriv endast på denna sida!

Danslekar.

Barnen roade sig även med att "bo by", ty

Nöttekar. 11.

nötter fick aldrig fattas vid jul. En tog nötter i handen, knöt den och sade: "Bo by". En annan, som ville deltaga i leken, svarade: "Bo mä". Den förste frågade: "Hu mönna?" Den senare gissade. Gissade han rätt, fick han nötterna. Gissade han däremot fel, fick han giva lika många nötter, som det tal, han gissat, skiljde från det rätta. Man kunde också taga samtliga nötter, som man hade i handen, lägga den andre över och säga: "Bo by pau slompen". Den andre svarade: "Käringen legga i sompen". Den förste: "Hu mönna auå haa hong legget dää?" Den senare gissade, varvid räknades som i föregående. En nöt kunde även läggas under ett finger, varefter man framvisade den knutna handen och sade: "Min so las-kade åt skojen". En annan svarade: "Ming mä". Den förste frågade: "Vekket trä vilade hong onne?" Den andre svarade: "Dä stöasta da ä." Den förste: "Vekket ä dä?" Den senare upplyfte ett finger i den knutna handen. Fanns ej nöten under detta, måste han lägga dit en nöt, varefter han fick lyfta på ett annat finger. Varje gång han lyfte på ett finger men ej fann nöten, måste han lägga dit en nöt. Då han fann den sökta nöten, fick han den.

Ungdomen roade sig även med dans efter

"bäljaspel" eller fiol. Man dansade vals eller "fyåmannapaulska". Även kortspel förekom. Man spelade "femkoat, joån rånt och tålvå". Pojkarna roade sig också med idrottslekar, såsom "lötta mastå"

2896

23

2896

Bära ut
julen.

24

eller "vespa skaunk".

Om någon kom på besök under tiden f.o.m. jul-
aften t.o.m. "tjunnadän (13 jan.) fick han inte gå, förrän han
fått något. "Du fau inte vära ut julen", sade man. Kvinnor och
barn bjöds vanligen "drekka, men "karana" fingo brännvin. Detta
hällades då upp i glas. Värden skulle också taga ett glas, "få
du fålåvå supä me te å då få vi låvå skaula", sade den besökan-
de. Till supen bjöds "te å bita pau". Detta utgjordes vanligen
av bröd, smör och ost. På somliga ställen hade man smör, bröd
och ost på bordet hela julhelgen.

Det bröd, som legat på bordet "julanatt"
användes som medicin om något kreatur blev sjukt.

Då julen var slut intogs "fåjlanekååå"
och delades till alla nötkreaturen.

Under hela julhelgen skulle man ej ut-
rätta något "grovarbete" inomhus. Kvinnorna fingo inte spinna
eller väva och männen "spingade inte stekkå" eller "joade biake-
kausta" (kvastar av björkris) inne i stugan under denna tid.
Då "tjunnadän" kom, plockades alla julprydnader ned för att
gömmas till nästa jul. Man sade: "Nu taa slätten ve".

Ensländ
Kronobergs län
Öja Sn.

Uppst. F. J. Johansson, Kontor. 1930

Herr Lektor Elgqvist,
Wäxjö.

Till Kronobergs läns hembygdsförbunds pris-
tävlan insändes följande uppteckningar.

Gamla seder, bruk och föreställningar inom Öja
i mitten av förra århundradet.

Att vara soldat var nästan det minsta, som fordra-
des för att få gifta sig: "Stä de te knekt, så fauå du husarom o
aabrete o kan gefta de", var förr en vanlig uppmaning till en fat-
tig pojk.

Hade man Johannesgräs under huvudkudden midsommar-
natten, drömde man om den, som skulle bli ens tillkommande.

Den vanligaste gåvan till "fästemön" var en schal,
ty "man ska inte ge varanra nåt söm ska has på hännå, föttå
ellå huet".

"Resa till prästen" eller "ta ut lysning" skulle
ske i tysthet. Ingen skulle veta därom i förväg. Det hände ofta,
att de, som bodde i samma hus, ej visste något därom, förrän
prästen nämnde namnen. Om man på färden till prästen först mötte

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2896

25

26.

2896

26

en man, ansågs det "va tuå", helst om han körde häst, som va "tuåliast", men även oxar voro "tuålia", blott de voro skodda. "Käringamöte" både förargelse. De, som voro riktigt försiktiga, sände en karl i förväg, som skulle vända om på vägen och möta "fästefolket", vilka på så sätt fingo "karamöte" först. Lysningen skulle ske på ny, dock ej på nyårsnyet, ty "dä va inte tuålit", inte i fastan då blev äktenskapet "söjlit". Förrättades jordfästning vid församlingens kyrka någon av lysningsdagarna, var detta tecken till ett söjlit äktenskap. Fästefolket skulle ej själva höra lysningen i kyrkan. Första lysningsdagen skulle tillbringas i fästemöns hem, andra i fästemannens och tredje hos nån släkting, helst i förening med besök vid "en främmandå tjöaka". Andra lysningsdagen skulle bröllopsgåvorna överlämnas. När fästefolket köpte sina "bruakläa" skulle fästemannen betala fästemöns kläder och fästemön fästemannens. Före 1850 köptes sällan mer än huvudbonad och förkläde. De andra kläderna tillverkades då i hemmet. "Brugomens tröja å böxor å bruens kofta å sjöat va dauå auå vallman å ånekläana auå lenne." "Selkekläe å föakle" skulle vara i samma färg. Svart, vitt, brunt och rött förekom. Fästemannen skulle också köpa "hatt te sjäafan å selkekläe te sjäamon". Detta kallades att "tjöpa gauvor".

Bröllophögtidligheterna voro olika. Det vanligasta bland bondfolket var, att "visslen" förrättades på Bröllop.

Smål
Kinnvall b.d.
Öja 5.12, 1930

Mynd. S. J. Johansson
Öja Lunds, Gennla
Ber. av olika personer

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2896 27

"lördan" i brudens föräldrahem i kretsen av släktingar och gran-
nar. "Dan ätte skolle di nygefta visa se i tjöaken". Detta före-
kom i Öja tills omkring 1880, och berättas av en åskådare till
en sådan visning ha skett på följande sätt: "Bruparet kom masje-
rande klädda i fullständig visseldräkt å följda av samtliga i bröl-
lopgån församlade släktingar. Till vänste om bruden gick bru-
sätterska, vilket vanligtvis var prästafruen, bärande ett knyte
med konfekt. Bruparet satte se ytterst ve stora gången i den
tjörkbänk, som va tilldelad brudens hem. Under gudstjänsten ut-
delade bruden med biträde av brusätterskan den i knytet medförda
konfekten, till de, som sutto i samma bänk samt i bänken framom
o bakom!"

Om brudgummen samtidigt med giftermålet
övertog en gård, måste han snarast möjligt "bju byens bönnar på
jille". Detta kallades "att bestå bonnakannan". Vid detta till-
fälle fick ej sprit fattas.

Före ett barns födelse fick ej modern se
ett lik, ty då fick barnet "liksjärvan", inte slå ihjäl en orm,
ty då fick barnet "ormalyte", ej se ett slarvigt eller halvgjort
arbete, ty då blev barnet "harmunt", ej gå "unne en stätta", ty
då blev det lyte.

Liksjärvan botades med att ge barnet jord, Bot för lyte.
tagen på kyrkogården, ormalyte med att kläda av barnet, lägga

2896²⁸

28

det på golvet och med en stake, varmed man slagit en orm, låtsas slå barnet samt därefter bränna staken och giva barnet av askan.

Den, som föddes med segerhätta ansågs "va föddå mä tuå".

När banet skulle klädas första gången, skulle man börja med högra armen, för att barnet skulle bli högerhänt.

Moderh skulle ha rätt att ge barnet första namnet. Ett namn hade "gommorn" rätt att ge barnet.

"Gommon å goffan" brukade även ge barnet en dopgåva. Denna bestod vanligtvis i en penning, som barnet skulle ha i kläderna under dopakten, varefter den ansågs bringa barnet lycka, om det kunde behålla densamma länge. Någon gång fick ett barn säd i dopgåva. Denna vårdades då väl och fick ej användas, förrän barnet "blitt sin egen".

Då barnet var färdigklätt till dopet, skulle Dopet.

^{"gommon"}
(läsa och sjunga för barnet, för att det skulle "få gått få å läsa å få bra röst". Under dopakten måste faddrarna akta sig att de ej tappade något, t.ex. en näsduk, ty då blev barnet "släpphänt". Efter dopet skulle gommon vända åt höger med barnet. Vände hon åt vänster, blev barnet "ännavänt" (gjorde allting galet).

Barnen döptes oftast i hemmen. Alla som blevo bjudna till "baas-

Segerhätta.

Första kläd-
seln.

Barnets namn

Dopgåvor.

Barnsöl.

ölet" (barndopet) skulle "ha föaning mä se". Denna bestod vanligtvis av "rißsinsgrynsgrot" (kallad "baasölsgröt") eller "ris-sinsgrynspannkaka". Någon gång förekom "koangrynsgrot å koangryns-pannkak". Var det bra skulle grötarnas och pannkakornas antal på baasölsbordet vara lika många till antalet som familjens barnskara.

29.
2896

29

Innan modern "gått i tjöake" fingo inga av barnets kläder "töaka unne barå hemmel". Ej heller fick modern gå över rinnande vatten före kyrkogången. Vid kyrktagningen skulle modern följas av gommorn till barnet samt medföra "ett knyte me tjöakegångskonfekt" till utdelning i kyrkan. Under kyrkogångssöndagen skulle "tjörkegångskäringen" sitta ytterst vid stora gången i kyrkan.

Kyrktagning.

Dödsvarsel ansågs det vara, om "toppen gal sent om kvällana, om ogglan skrikå nära stuan, få ogglan seå klä vitt, klä vitt, om mollsuaken sjuåttå åpp joåhöja nära stuan, om ett jus slökkes själv, om då knäppå i väggana ellå möblåå ellå dä glåra i spisen". "Den, söm fauå si sjaata oama fauå snaat sårj", sade man.

Dödsvarsel.

Liken buros till kyrkogården på en bår. Denna förvarades i en liten byggnad invänd kyrkan, som kallades bårhus. På vägen framför varje hem, som ett liktåg passerade, skulle vara strött granris. Detta ströddes vanligtvis i en rek-

Liktåg.

2896

30

tangel med den dödes namn av utsållat granbarr i den kant, som först passerades och ett kors i den motsatta sidan. Om någon i ett liktåg måste vända om på vägen, t.ex. glömt något, sades: "Han blir nästa lik". Det troddes, att om en döende sista gången vrider sig åt höger, blir nästa lik i huset en man, åt vänster en kvinna.

Enligt sägnen skall på backen öster om Sjunanslid i Öja socken sju man på en gång dödats vid en körolycka, därför har samhället fått namnet Sjunanslid. Sägner.

En gammal nu död bonde i Ellanda, Öja socken har berättat följande sägen: En mycket rik fröken beslöt att färdigbygga Bergkvara slott, men då hon skulle se det till hälften uppbyggda slottet, blev hon plötsligt blind. Hennes syster lovade då att bekosta byggandet av kyrkan i Bergunda, vilket löfte hon även höll.

Av en gammal, nu snart nittioårig man, har jag hört, att då Öja gamla kyrka nedrevs på 1850-talet, hittades i väggarna inmurade sädeskorn.

En gumma i Öja, född 1811 i "Toasa" (V. Torsås) församling har om sitt bröllop berättat: "Di höjtade ånte me så möet. Ja fe launa sjaatå klänning man vi viddes au onistadöttån dää ja tjånte. Dan åjte fe vi je oss å å be om koån båa tjå, få vi hade tas mä ett ställe å bruka te trojdings".

Lektorn Herr Eric Elgqvist
Wäxjö.

Med anledning av att Kronobergs läns
hembygdsförbund anordnat pristävlan i uppteckning av gamla seder,
bruk och föreställningar, som varit knutna till sådd, slätter
och skörd, insänder jag nedanstående uppteckningar. Till gamla
benämningar har jag försökt stava som de uttalas.

Gamla seder, bruk och föreställningar
inom Öja och Vederslöv.

Man skulle börja vårbruket så tidigt som möj-
ligt, ty man trodde, att jorden torkade lättare, om den luckrades
i ytan. Man skulle så, när jorden var "nätad" eller "dragen",
ä.v.s. jorden tycks överdragen med spändelnät. Havren skulle sås
i 10-9 veckan. Såddes något i 8 veckan, blev det blott ogräs.
Kornet skulle sås efter följande märken: I 7 veckan, när braxnen
leker, hæggen blommar, enen ryker, eken skyler duvan samt lika
långt som första "svallen" inträffar före jul lika långt före
midsommar skall man så kornet året därpå. Råg skulle sås, då jor-
den ryker, men korn då det dryper.

Slättern börjades sent. Alla klöverblommor

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2896

31

Sådd.

Havre.

Korn.

Råg.

Slätter.

34
2896

32

skulle vara utslagna, innan klövervallen slåddes. Den 29 juli skulle slåttern vara slutad, ty då trampade Ola ned gräset, så att de blev svårt att hugga av (lien biter ej gräset efter Ola). Karen som slådde kallades "slåtterkar", fruntimret, som räfsade, "räfsekäring", den, som bar tillsammans det avhuggna gräset i "breor" benämndes "bojeluns". På madar och slättmark skulle en räfsekäring räfsa så fort en kar slådde, på ängar skulle en räfsa så fort två slådde. Om räfsekäringar under arbetet stötte till varandras räfsor, sade man: "Vi få räfsa tillsammans nästa år också". När slåttern var slut skulle slåtterkararna höja liarna i luften och hurra av alla krafter. Till ett lass åtgår 6 "byrer", till en "byer" 6 "fägner" hö. Rågen var mogen, då man med fingrarna kunde bryta av kornen. Kornet var moget, när axet skiftade i rött, ty "när kornet står i rö, duger det till både öl och brö", sade man. Skörden framkördes till logen på en häck, som kallades "sädesråne" (i Jät "ryss"). Inkastade på logen grepos nekarna med ett redskap, som kallades "tjyva" och "tjyvades" upp i laet, där de av "nekakråkan" kastades till den, som "laade".

Tröskningen skulle vara avslutad till jul. Det sista vid ett arbete kallades "ta haan", så t.ex. om den, som vid sädesskörden och linuppräckningen hopsamlade de sista stråen eller vid potatisplockningen upplockade de sista potatisarna, sades: "Han tog haan".

Småland
Kinnarås län.
Öja sn.

Uppteckningar av far från Vederslöv:

Man skulle skydda säasän mot förgörning genom att bland säden, som förvarades inne i boningshuset i kar, nedsticka gamla skärar och liar.

Gräset på ängarna lönade sig att slå, när man med ett hugg av lien kunde fälla så mycket gräs, som ett får tar i munnen på en gång.

De sista sädesstråen skall man ej avhugga utan vrida tillsammans i en liten knippa, lägga en sten ovanpå och säga: "Detta skall glosen ha julanatt".

Stenrören i skogarna förklaras ha tillkommit på så sätt: Under missväxtår klagade folket att skatterna voro för svåra, de blevo då befriade från skatten men måste i stället hopplocka sten i skogarna i rör.

En gammal bonde i Ellanda, Öja socken, död 1918, har berättat (delvis efter sin mormor): Man skall sätta potatis (joåpäan) på tvillingarna, ej på skorpionen, ty då bliva de skorviga.

Ärter skola sättas på ned, sättas de på ny, blir det blott blommor men ej några baljor. Ej heller få de sättas på stenbocken, ty då bli de svåra att koka.

Bönor skall sättas i 9 eller 7 vecka, sättas de i 8 blir det löss på dem. Bruna bönor skola sättas Bedadagen,

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2896

Skydda säden
mot förgör-
ning.

Lämplig tid
att slå gräs

Glosen.

Stenrörens
uppkomst.

Potatis.

Ärter.

Bönor.

morötter Monikadagen.

Det första "bete", som man "ärjer" om våren, skall man, medan dragarna pusta, sitta på årderstången och äta av det härför gömda julbrödet.

Höet var torrt nog att inbärga, när man genom att vrida några strån med händerna ej förmådde utpressa någon vattendroppe. När sista hölasset hemköres, skall man sätta lövruskor i lasset för att visa grannarna att höet är bärgat.

Av en bonde i Öja, död 1916, har jag hört:
Om solen får skina en timme på sättpotatis, så dör den.

Om säden var sen att mogna, sade de gamla:
"Det måtte väl snart komma en frostnatt, så mognar den nog snart!"

En bonde i Öja, död 1907, blandade jord i
utsädet, som han först sådde om våarna.

Uppgifter av en gammal gumma i Öja, död 1901:
Linnet (höern) skall sås Karolinadagen, så blir den mogen Klara-
dagen, eller, när tågan stått på rot 14 veckor, är fröet moget.
När man "rösker" höern, skall man laga så, att den siste kärven
blir mindre än de andra, ty då blir det så mycket mer ett annat
år.

En gammal bonde i Öja, död 1920, har för-
klarat: "Så korn i 8 vecka skall man aldrig göra, det är försökt
många hundra gånger, och det blir aldrig något korn, då är det
bättre att vänta, tills det inte är några veckor" (efter midsommar).

Skriv endast på denna sida!

34
2890
34

Höet.

Sättpotatis,

Första utsä-
det.

Linnet.

Korn.

En bonde i Kalvsvik har jag hört säga:
"Om man sått höstråg, och det börjar regna, innan man hunnit
mylla detsamma, blir det ingen råg! Samma tro lär förefinnas i
Jät.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Höstråg.

2896

35

Öja Lund, Gämla den 11 mars 1930.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2896

36

Herr Lektor Elgqvist
Växjö.

På de skriftliga frågorna vill jag härmed

svara:

Då grisen slaktades upphängdes den inte levande i bakbenen. Repet, som lades om bakbenet, då grisen "toss" i stian, tjänstgjorde blott att "lea" grisen med. Några grisar voro nämligen förr, vad man om fäkreatur sade, "letamda", ty de voro om sommaren "tjurade" på gräsbete. "Tjuåt" lades då om bakbenet. Vid slakten upphängdes grisen först, då den "skaullats". Före 1870 upphängdes aldrig svinkroppen, utan även tarmuttagningen förrättades, då den låg på "slaktetavlan".

Några granar var förr ej brukligt i Öja att sätta varken framför stugan eller på sophögen.

Bryggningen började inte på någon bestämd dag, endast så långt före jul, att "drekka ble fäadit te jul". Då

Skriv endast på denna sida!

Svinslakt.

Sätta granar
framf.dörren.

Brygd.

brygden ställdes "å söfta" täcktes den med ett tygstycke, som lades på två korslagda käppar. Det är nog möjligt, att de korslagda käpparna skulle skydda mot förgörning, men någon uppgift därom har jag ej lyckats få.

Om Fröjas fruktträdsskakning julanatt, har jag inget hört, men det är inte omöjligt, att man långt tillbaka i tiden trodde på sådant, ty en gubbe, född på 1830-talet, sade då det blåste: "Då ä Odin (skulle naturligtvis vara Oden) som ä ute å tjöå".

I uppteckningarna har jag ej medtagit sådana egna gissningar, ty jag tror, att Hembygdsförbundet önskar, att jag upptecknar endast vad jag verkligen vet förekommit här i orten.

Att offra brännvin till de döda, tror jag inte förekommit i Öja. Enligt gammalt tal skulle dock sprit läggas i likkistan, om den döde under livstiden uttalat en sådan önskan.

Man gav ej dragarna av julbrödet, men då man "ärjde då fåsta betet om vauån, skolle tjöåkaen sätta se pau auåståugen å äta auå julabröet, mäan drakrestuån pustade".

Med utmärkt högaktning

S.J.Johansson

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2896 37

37

Fröjas frukt-
trädsskakning

Offra bränn-
vin.

Julbrödet.