

Skörda, Vislanda d. 6/3-30

1

2954

Till Kronobergs läns Hembygdsförbund.
Herr Lektor Eric Elgqvist,
Hov, Växjö.

Tack för brevkortet till jul!

Insänder härmed till Kronobergs läns Hembygdsförbunds pristävlan mina uppteckningar om förberedelser till julen samt om julens firande jämte årsgång och julnattsvaka.

Och när jag ej kan beskriva, så det blir förståeligt, hur julkronor av ärter och vax tillverkas, har min syster lovat, att hon skall göra ett par sådana, så Herr Lektor skall få se hurudana de se ut. Men hon har ej tillfälle att göra dem förrän till nästa vinter, ty vi har sålt gården till vår bror, så vi skola flytta härifrån till hösten, och sedan kanske får hon lite bättre om tid.

Med utmärkt högaktning
Blenda Andersson.

Julslaktet.

Den högtidligaste högtiden under hela året var julhelgen. Och under julen fick intet fattas i hemmen ifråga om mat och dryck, utan allt skulle vara rikligt tilltaget, om man sedan under hela året skulle leva aldrig så torvtigt och inskränkt.

Omkring början av julmånaden började man med förberedelserna till julhögtiden, såsom slakt, byk, mältning, brygd, ljusstöpet samt bak och rengöring. Det var därför mycke bråttom i gårdarna och i stugorna dagarna före jul, och man arbetade ofta långt fram på nätterna, för man skulle hinna få allt i ordning till julaftonen, men man arbetade med fröjd och lust, ty redan med dessa arbeten och förberedelser till att mottaga julen, kom en viss julstämning över sinnena.

3
2954

Det första man i regel började med var slaktet. På de större bondgårdarna slaktades vanligen ett större svin samt ett fäslakt, såsom en gödsko eller en gödoxe och på de mindre gårdarna slaktades förutom en julagris, ett par tre får eller en "kalvstötting" (en ett två års kalv.).

De djur, som voro bestämda för julaslaktet, skulle man "fora på" och "ge på", för de skulle bli feta och lämna mycke ister och talg. Och då en "gösko" eller gödoxe" var bliven så fet, att den hade stora "talgtag" på knytorna på båda sidor om rompan, ansågs djuret vara matnyttigt och tillräckligt gott och färdigt att slakta. Men man skulle alltid slakta på nå eller fullmåne, för köttet ej skulle malätas och för det ej skulle växa maskar i såglet.

Då det var bestämt, vilken dag man skulle slakta, började husmodern torka råg till "korvagryn". Hon öste då råg på pannkakejärn, som hon insatte i den uppvärmda bakugnen; för rågen skulle bli så torr, att den kunde malas till mjöl eller s.k. korvagryn på den s.k. hand- eller maltkvarnen. När man sedan malde rågen, sållade man mjölet genom ett grynsåll. Detta mjöl skulle blandas i djurens blod. Det beräknades åtgå 3 kannor råg till blodet efter en gris och 6-7 kannor råg till blodet efter en ko eller ox.

Husmodern skulle även laga till slakte-

gille. Vanligen bakades en risgryns- eller stärkelsepannekaka. Ävenkokades antingen ärtvälling eller slankekal på fläsk. Husmödrarna brukade alltid gömma en bit fläsk, om fläsket händelsevis tog slut, innan man slaktade, som hon skulle ha till slaktegillet, ty hon skulle visa, att hon ej var "sågellös". Och en ordentlig husmoder ville ej, att det skulle sägas om henne, att hon behövde skära av fläsk på den nyslaktade grisen och ge slaktarn. Det skulle därför alltid bjudas slaktarn på stekt fläsk till frukost, innan grisen avlivades. Man åt ej färskt fläsk, som ej legat saltat i minst åtta eller fjorton dagar, ty eljest sades det var kvalmigt. Vad som framför allt ej fick saknas vid slaktegillet var brännvin. Det sades, att slaktaren skulle ha en sup, för han skulle få mod.

X Om husfadern ej själv kunde slakta, anlätades någon annan karl i trakten, som brukade gå bort och slakta åt folk, ej sällan inträffade att slaktaren var ganska oskicklig till detta göromål, varför det arma djuret fick plågas oerhört under avlivningen. Det säges, att det hände, att djuret fick plågas ett par timmar under blodavtappningen, innan livet kunde fly. Den dagen slaktet skulle pågå, infann sig slaktaren mellan kl. 1-2 på morgonen. Detta kallades göra "grisotta", ty grisen skulle slaktas på ottan, därför att man skulle hinna slakta fäslaktet samma dag. Då slaktaren kom på ottan, skulle hus-

folket vara uppe och hava allt i ordning. Husmodern skulle hava frukosten färdig och framsatt på bordet. I en nyskurad koppar-kittel skulle vara lagt erforderligt mjöl av det handmalda samt lök och salt, vari grisens blod skulle rinna. Och i köket skulle man ha burit in "stickebocken", på vilken grisen skulle ligga, då han "tappades å bloen". "Skålltavlan" skulle även vara fram-buren samt en balja, vari skållvattnet skulle rinna. En korg skull även vara framtagen till att lägga toet i, och rep och bast till att binda grisen med. Även skulle skållvattnet vara påsatt över elden i spiseln inne i köket i den stora trefota bykegrytan. Det var sedvanligt, att då grisen skulle slaktas, infördes han alltid i köket, men om där ej fanns tillräckligt utrymme, var man inne i stugan medan man slaktade.

Då man ätit frukost, och slaktaren trakterats med några "slaktesupar", gingo slaktaren, husfadern, drängarna eller sönerna jämte pigan eller en av husets döttrar, som skulle bära lyktan, ut för att "ta grisen", som var fet och trind och på sista tiden utfodrad med kornmjöl, för grisen skulle lägga mycke ister. Dagen före då grisen skulle slaktas, skulle han ej ha något att äta.

Då man nu skulle ta grisen, gick man in i "grisastian" och tog nasse. Först lade man ett rep om grisens tryne, och vid detta rep var fäst en kavel eller en s.k. "vrele",

som vreds omkring, tills repet drog åt så hårt kring trynet, att repet rände djupt in i svålen. Ett annat rep bands om grisens ena bakben och ett om grisens rygg och buk. En av männen höll kraftigt i grisens rompa, och så fördes grisen motsträvig och illskrikande in i köket. Barnens förskräckelse över detta oväsen kan lättare tänkas än beskrivas.

Inkommen i köket sammanbundos grisens framfötter, varefter grisen lyftes upp på stickeboken och bands fast vid boken. Men innan slaktaren skulle "sticka grisen", d.v.s. sätta in slaktkniven ända till skaftet i grisens hals - att djuren bedövades, innan detta utfördes, förekom aldrig - skulle alla dörrar stängas och ytterdörrarna noga låsas och reglas, ty ingen människa fick under några omständigheter gå ut eller in medan grisen avlivades, ej heller fingo slaktaren och hans medhjälpare därunder säga något till varandra, ty man trodde, att grisen eljest ej "vant dö" och man sade, att grisen "bräcktes i döden". Ej heller fick någon människa ömka grisen, då man "tog livet av grisen", ty man trodde, att djuret eljest fick plågas längre än vad nödvändigt var. På samma sätt skulle man förhålla sig vid avlivningen av andra djur och även iakttaga tystnad.

Så snart slaktaren stuckit grisen, skulle någon sätta inunder kitteln, vari grisens blod skulle rinna, och sedan med en visp eller ett grötaträ omröra flitigt i kit-

teln, för blodet ej skulle levräs. Detta kallades "röra efter grisen", vilket vanligen utfördes av ett fruntimmer. Den kvinna, som skulle röra efter grisen, fick ej vara gift och ej vara i havandeskap, ty om kvinnan var havande, fick barnet fallandesot (epilepsi) jämte flera andra sjukdomar eller s.k. lyte. Denna tro var så fast inrotad bland allmogen, att om t.ex. en ungmö, som hade fästman, men det oaktat tog del i detta arbete vid slaktet, bevisade hon tillfyllest, till stor heder för henne, att hon var en ren mö.

Blodet efter ett slaktat djur fick ej nämnas med sitt rätta namn, utan kallades svetten. Även skulle man korsa med en kniv i blodkitteln, samt lägga ett par stickor i kors över kitteln, för trollen eller några andra onda väsen ej skulle kunna förgöra blodet.

Så snart grisen var avlivad, skulle husfadern åter bjuda slaktaren och de andra karlarna, som biträdde vid slaktet, på brännvin. Men därvid skulle en viss ceremoni utföras, nämligen att glaset, som brännvinet var uppslaget i, skulle räckas till var och en som skulle dricka därur, öven den döde grisen. Detta kallades "supa över grisen", och man trodde, att grisen därav skulle få mera ister. Samtidigt skulle man bedöma hur mycket ister grisen hade, och föratt man skull kunna gissa rätt på marken (skålpundet) hur mycke grisens ister vägde, tre-

vade man på hasarna på grisens bakben samt bakom öronen på grisen.

Därefter skulle grisen skållas och rakas.

Man ställde då skålltavlan framför spisen, varpå grisen lades.

I skållgrytan, som stod på spisen, kokade vattnet i flyende fläng.

Först neddoppades grisens fötter, en fot tillika i ett kärl med kokhett vatten, för att skålla av klövarna. Dessa brukade sedan torkas och gömmas och användas som botemedel, då ett nötkreatur fick diarré, då klövarna rostades och stöttes till pulver och blandades i mjöl och vatten, vilket ingavs det sjuka djuret.

Då grisen skållades tillgick det så, att man med en skopa tog kokhett vatten ur skållgrytan och öste över grisen, tills toet lossnade, då det urplockades med fingrarna, varefter grisen rakades med en kniv, tills den blev ren och fin.

Undet hela ottan medan slaktet varade tills det blev fulldager, hade man ingenting annat att ljusa sig med än torra, spingade stickor. En person skulle hela tiden "stå och ljusa", och hade då en brinnande sticka i den högra handen och i den vänstra en liten skoffa, däri stickorna skarades. Men den person, som stod och ljuste, måste passa sig väl, så han ständigt hade stickor brinnande, eljest kunde det hända, att han fick en "ljuspeng", vilken bestod i en - örfil.

Innan grisen skulle skäras upp och innan-

mätet uttagas, fick man ej glömma att först avskära grisens pattar eller de tillstymmelse till spenar, som fanns under grisens buk. Dessa spenar skulle sedan nedgrävas i grisastian i balen, där den slaktade grisen haft sin liggplats, för man skulle få tur med svinen.

Då spenarna voro bortskurna, utskars först "bukbältan", d.v.s. ett stycke av bukens undersida ibredd ungefär med de båda spenraderna samt i längd från grisens ljumskar till bröstbenet. Bukbältan jämte det sämre plockistret (det ister, som satt på tarmarna) brukade smältas och skiras i en träspann och kallades "skosmörja". Och medan skosmörjan var varm eller ~~XX~~ innan den "stajnat" i "skosmörjespannen", den spann vari skosmörjan förvarades, irördes bland skosmörjan lite tjära. Skosmörjan användes till att smörja skodon, seldön, vagnar m.m. Vid somliga tillfällen användes skosmörjan även till lyse.

Då fötterna avskuros på grisen och likaså då benen avskuros på andra slaktade djur, fick man ej glömma, att så snart man avskurit en fot, slå denna med ett kraftigt slag emot läggen, där foten var avskuren.

Då innanmätet uttogs, skulle grisen placeras på ryggen. Och det blod, som fanns i brösthålan, då hjärta och lungor voro uttagna, brukade uppröras med en sked i ett särskilt fat, vari man lagt mjöl, ty denna blod ansågs vara fetast och bäst.

Så snart hjärta och lungor voro uttagna, skulle hjärtat skäras med en kniv i fyra "klåvar" och det blod, som fanns i hjärtat, skulle noga tillvaratagas och gömmas. Detta blod troddes vara ett utmärkt botemedel mot alla slags "håll" både för människor och djur.

Då istret var uttaget brukade detta omedelbarligen vägas. - Sedan var det ett gängse samtalsämne på julagillan, hur mycke ister vars och ens julagris hade, och den var allra keriaast, som kunde säga, att hans gris hade ett pund ister. Så snart istret var vägt, utbredde det på ett lock, antingen på ett kistlock eller på locket till fläskakaret, och när det var stajnat, skat man det renaste av istet i breda remsor, som saltades och rullades ihopa till rullar, som kallades "isträ". Resten av istret smältes och skirades till smort.

Då räntan var uttagen ur grisen, kom turen till kvinnorna att taga itu med slaktet och "ringa upp räntan" och plöcka istret av tarmarna samt skölja ut och skrapa fjälstren.

Grisens huvud och fötter skulle skällas och skrapas och läggas i vatten. Likaså skulle hjärta och lungor läggas i vatten, levern skulle även läggas i vatten, men först skulle gallblåsan bortskäras från levern.

Grisens gallblåsa skall trädas på en liter pinne samt upphängas till torkning. Då den var torr, gömdes den och användes som botemedel då fäkreatur fingo gallsjukdom. Även

~~Men~~ troddes gallblåsan vara ett förträffligt medel mot troll-
dom och förgörelse.- Gallblåsan efter fäkreatur och får skulle
på samma sätt torkas och förvaras och användes som botemedel,
då svin fingo gallsjukdom. Likaså användes galla efter fäkreatur
som botemedel, när människor hade gallsjukdom.

Mjälten fick ej användas till människo-
föda, ty om man förtärde något av mjälten, blev man "mjältsjuk!"

Grisens hjärna fick ej användas till mat
vid beredning av slaktet, ty om en havande kvinna förtärde något
av hjärnan, blev barnet, med vilket kvinnan var havande, sön-
nigt av sig.

Framför allt fick man ej glömma att skära
av de s.k. "olydingsöronen" (hjärtklaffarna) på det slaktade
djurets hjärta, innan hjärtat hackades till hackemat, ty om en
havande kvinna förtärde något av olydingsöronen, blev barnet
olydigt.

Svinets urinblåsa tillvaratogs alltid,
uppblåstes och torkades. Och innan urinblåsan uppblåstes, måste
den läggas i varmt vatten samt sträckas och töjas ut, för skin-
net skulle bli tunnt. Då blåsan var torkad, användes den till
åtskilliga ändamål, såsom till glas i lyktor, till ispåsar, till
att påbreda plåster vid sårnader m.m. Även användes urinblåsan
till skramlor åt barmen, men då lades några ärter i urinblåsan,

när den uppblåstes. - Urinblåsan efter ett svin användes även till trölldom och förgörelse. Detta tillgick så, att om någon hade en ovän och ville förgöra denne, skulle han försöka få tag i ovännens urin och fylla urinblåsan därmed; samt därefter upphänga blåsan i pipan (skorstensöppningen), och så snart urinen sedan började torka ut, började ovännen "tyna" av och dog, så snart urinen var uttorkad, eller blev denne obotligt sjuk för hela sitt återstående liv.

Det var förbjudet för barn att äta av grisarompan, ty man trodde, att om ett barn åt härav, stannade det i växten, det sades då, att "barnet växte nefö (nedåt) liksom grisarompan". Rackarekärningarna gingo därför alltid i gårdarna veckorna före jul och tiggde grisarompan till att, som de uttryckte sig, lägga i grytan om julafton eller till att koka välling på. En rackarkärning sade en gång, då hon tiggde grisarompan: "Gommä lella, ge me grisarompan, så ska ja koka sju skäppa välling på den!" Men då kunde matmodern, som denna bön var ställd till, ej låta bli att fråga rackarekärningen, om hon hade så stor gryta.

Märgen i svinets käkben skulle även tillvaratagas och användes så som salva mot frostsador.

Då svinlaktet var överstökat och man ätit dayramål, och det var blivit full dager, påbörjades fäslak-

13

2954

tet. Var det mycket kallt ute, var man inne i stugan i boningshuset, medan man slaktade. Man var då in en drög och ställde på golvet mitt i stugan, och på drögen breddes ett tjockt lager av långhalmen. Djuret leddes sedan in i stugan och bands med rep om alla fyra benen och med ett annat rep lades en rännsnärja om trommen och sedan hållades djuret omkull på drögen. Ej heller vid fäslakt bedövades djuren, innan blodet tappades av dem. Innan slaktaren stack djuret, lades djurets huvud med nacken neråt, så huvudet stödde med hornen mot drögen, och sedan ristade slaktaren upp djurets hals. Därefter vändes djurets huvud på sidan, och slaktaren fattade tag med vänstra handen om stupen och möälösan (matstrupen) och töjde ut på dessa, sedan stack han in kniven i halsen och skar av blodådrorna.

Innan slaktaren stack slaktdjuren, skulle han först korsa eller rita ett kors med kniven på djurets hals, och likaså skulle han korsa med kniven på de döda djuren, innan de skuros upp, då innanmätet skulle uttagas. Även skulle man korsa över räntan eller inälvorna, innan dessa ringades upp, och likaså skulle man korsa på istret, innan "istränä" skuros ut. Även skulle man korsa på köttet och fläsket, innan detta styckades.

Då blodet tappades av ett fäkreatur, lät man blodet först rinna i ett pannkakejärn, som hölls intill djurets hals, sedan tömdes blodet, så fort järnet blev fullt

Skriv endast på denna sida!

i en kittel, vari var lagt mjöl, salt och lök. Även vid fäslakt var det vanligt, att kvinnor skulle "ta emot bloen och röra". Men även då skulle den kvinna, som deltog i detta arbete, ej vara gift och ej vara i havandeskap, för eljest fick barnet lyte eller fallandesjuka.

Då huden på ett fäkreatur var avflådd, och då bröst och buk öppnades, skulle man först bortskära det bruskblad, som sitter i ytterkanten, där revbenen sluta. Detta bruskblad kallades "friareläppen". Om en yngling eller en ogift man biträdde vid slaktet, kunde han medelst friareläppen utröna åt vilket håll eller väderstreck hans blivande äkta hälvt var bosatt. Detta tillgick så, att ynglingen skulle kasta upp friareläppen i taket, och åt vilket väderstreck som friareläppen blev fastsittande i taket från den plats där ynglingen stod, när han kastade, åt det hållet var hans blivande maka bosatt. Och så många gånger som han fick kasta upp friareläppen, innan den blev fastsittande i taket, till så många kvinnor fick ynglingen fria, innan han fick "ja".

Den tunna, blanka hinnan av mellangärdet, vilken kallades lyktehinnan, upprullades alltid på en halmviska. Denna rulle av lyktehinnan saltades och förvarades, och hinnan användes sedan som glas i lyktor samt till förband vid spjälning av benbrott m.m. Även talghinnan och isterhinnan på svin upp-

rullades på en halvviska samt saltades och gömdes och användes på samma sätt vid benbrott samt till att binda om "sluen", då ett fäkreatur stängt av sig hornet m.m.

Sedan man ringat upp räntan efter ett fäslakt och plockat av talgen på tarmarna, brukade man alltid skölja ut fjälstren vid rinnande vatten. Dessa göromål vid slakt verkställdes alltid av fruntimmer, och var det en havande kvinna, som deltog i detta arbete, måste hon noga iakttaga, då tarmarna skuros av, att hon ej med båda sina händer höll i en tarm, medan någon annan med en kniv skar av tarmen mellan hennes händer, ty om detta hände, kunde "modern och barnet ej skiljas åt vid förlossningen". Denna tro var så fast inrotad, att då en ung flicka deltog i detta arbete, varnades hon alltid för att låta någon skära av fjälstern mellan hennes händer, för hon ej skulle glömma sig, då hon blev gift och blev i havandeskap.

Då man sköljt ut fjälstren, rengjordes de och skrapades med en kniv samt lades i vatten. Våmmen, kongshättan (nätmagen) och vänstern (löpmagen) skållades i kokande vatten samt skrapades med en kniv, och om det på talgsidan av dessa råkat bli sittande någon smuts, då man sköljde ut, skulle man dra djurets tunga på våmmens, kongshättans och vänsterns talgsidor, innan man skållat och skrapat av vängerna eller foderdraget på tungan, så slickade tungan bort all smuts, som

fanns på talgsidorna.

Av djurens huvud koktes syltor. Då huvudet efter svinet var kokt, plockades fläsket av benen och skars i små bitar samt kryddades med salt, peppar och lök och stoppades i den flådda och väl rengjorda svinmagen, och över denna lades sedan en press, varför denna sylta kallades presssylta. Grisafötterna koktes samtidigt som svinhuvudet, samt lades därefter hela i saltlake.

På kvällen den dagen man slaktat, brukade karlarna hjälpa till att hacka "hackematen" såsom hjärta, lungor, njurar, mellangärde m.m. Detta finhackades med en yxa på en "hackeho", vars träslag vanligen bestod av ek eller bok, och medan man hackade hackematen, sjöng man gärna en munter melodi i takt till yxan. Av svinets hjärta, lungor, njurar, mellangärde och "stickebiten" (den del av fläsket, som slaktaren sågade, när han stack grisen) samt åtskilligt annat av det slaktade svinet hackades till hackemat och iblandades korngryn, salt, lök och peppar samt fjällades för hand i de väl rengjorda tunnarmarna. Dessa korvar kallades isterband. På samma sätt bereddes korvar efter ett fäslakt av dess hjärta, lungor, njurar och juver m.m. och dessa korvar kallades för hackekorv.

Då man fjällade korven användes ett litet fjällhorn, som var gjort av ett ko- eller oxhorn och var omkring två och ett halvt tum långt. Detta horn förde man in i fjälstrets

ena ände och vek ned lite av fjälstret in i fjällhornet. Sedan höll man fast med vänstra handen omkring fjällhornet och med högra handen stoppade man hackemat i fjällhornet samt påtade ned hackematen genom fjällhornet med tummen, varefter man med högra handen kramade utanpå fjälstret, för att föra ned hackematen inne i fjälstret, så isterbandet blev runt och fast och väl fjällat.

Av levern efter svin och likaså av levern efter får- och fåslakt koktes "vitkorv", vilken tillreddes på följande sätt: Levern koktes i vatten, varefter den revs fin på ett rivjärn. Korngryn koktes i söt, oskummad mjölk till en fast gröt. Då gröten kallnat, irördes i gröten den rivna levern jämte lite anis, socker och salt. Denna vitkorvamat fjällades sedan i de s.k. rakfjälstren samt i kongshättan efter får. Dessa korvar eller, som de kallades, vitkorvar, koktes sedan i saltat vatten.

Av blodet efter såväl svin, nötkreatur som får koktes korv och palt. Blodkorv kallades allmänt för svartkorv. Blodmaten hällades i de väl rengjorda tjocktarmarna, vilka voro skurna i en längd av omkring en halv alen och ihopsydda i den ena änden, och då dessa fjälster voro fyllda ungefär till hälften, satte man ihop fjälstret med en "korvaspeta". De s.k. korvaspetorna voro talda av "pennaträ" eller kärnvirke samt voro

tvärhuggna i den ena änden och finspetsade i den andra och voro i längd omkring fyra tum.

Vämnen, kongshättan och vänstern efter fäslakt samt vämnen efter får sönderskuros och ihopsyddes till lagom stora fjälster, vari hällades blodmat samt koktes till svartkorvar. Det har omtalats, att en mora, som ville stå i gunst hos prästen och som ville anses för att ha gett prästen den största svartkorven, kokte en gång en blodkorv av en hel kovåmm och skänkte prästen. Men då tyckte prästen, att denna korv var för stor, och sade till gumman: "Måttlig pälsa är bäst, mor lilla".

Då svartkorvarna skulle kokas, fick man ej glömma, att innan man lade den första korven i grytan, först slå den mot spiselmuren och samtidigt fråga någon person, som stod i närheten: "Är hälle hemma?" - "Ja!", skulle den svara, som tillfrågades. Denna ceremoni var nödvändig att utföra och lika viktigt var det, att frågan besvarades med ja, eljest sprucko alla korvarna sönder, när de koktes. Denna tro var fast inrotad bland allmänheten. Och härom har omtalats en sann händelse: Då "këramor" på gästgivaregården i Gottåsa i början på 1800-talet stod färdig att koka svartkorvarna och lägga dem i grytan, råkade Olle i Fårhyltan vara inne i köket. Till honom vände sig "këramor", när hon slog korven i spiselmuren med frågan: Är hälle

hemma?" Men som det på gästgivaregården var anställd en hållkarl, som i dagligt tal kallades för "hålle", och som skulle hålla hästarna åt de resande, som stannade vid gästgivaregården, beslöt Olle, som var en stor filur, att gäckas med "këramor", och låtsade, att han uppfattade, att hennes fråga gällde hållkarlen, varför han svarade: "Nej, han är i Hölmö med bud om skjuts!" Det säges, att gästgivaremoren blev så förtretad på Olle för detta svar, att hon aldrig mera kunde tåla honom.

Då svartkorvarna voro kokta, koktes palt av återstoden av blodet. Efter en ko eller en öxe koktes en hel skäppa palt. Då man tillagade palt, tog man även av det blodvatten, vari djurets hjärta, lungor, huvud m.m. varit vatterlagt och spädde i blodet. Sedan iältes mjöl till en fast deg s.k. paltadeg, varav formades runda bollar eller paltar och inuti mitten av varje palt lades en liten isterbit. Paltarna koktes sedan i saltat vatten.

Då blodkorvarna voro kokta, fick en havande kvinna ej äta av "bottningen", som även kallades "låken" d.v.s. den korv, som var kokt av grisens tjocktarm, där tunnarmen ingår. Ty om en havande kvinna åt härav, fick barnet lyte eller s.k. "låkebölder" eller "låkesvullnader". Detta lyte kunde endast botas genom att pålägga en liten bit av bottningen på det sjuka stället, då det onda genast försvann. För detta

ändamål brukade man ofta torka och gömma skinnet av bottningen.

Det var en allmän sed att gömma en blodkorv till jul, som skulle ätas upp på julaftonen.

Den s.k. "femtänläppen" (blodmagen) efter får brukade trädas på en pinne och upphängdes till torkning samt gömdes och användes som botemedel, då ett fäkreatur "miste dråpet" (=lusten att idissla).

Det var förbjudet för flickor, både stora och små att äta av baggapungarna, ty om de åto härav, fingo de onaturligt stora bröst.

Vid slakt av en tjur, skulle "tjuramen" (hanimmen) även tillvaratagas och torkas, ty man trodde, att den var ett förträffligt medel mot juverinflammation hos kor, då man ingav den sjuka kon en liten bit härav. Den användes även som botemedel på samma sätt, då en barnsängskvinna fick distockning och "spönaböllen" (=inflammation i bröstet).

"Käglebenen" eller rörbenen efter ett fåslakt skulle torkas råa. De uppkstades då på stickugnen (den ugn som var mura/d ovanpå muren inne i stugan) och fingo ligga där till_s de voro torra, då de avsågades på mitten och ställdes "å ännas" eller upp och nedvända i ett fat på ett varmt ställe, för märgen skulle rinna ur benpiporna. Denna fina olja användes sedan till att smörja händerna med, då de voro "vestena" samt

till att smörja spinnrockarna med o.s.v.

Talgen efter ett fåslakt och talgen efter får finhackades och smältes och skirades i bunkar, den fina talgen smältes för sig och plocktalgen eller den talg, som satt på tarmarna, för sig. Grevarna efter talgen "bräddes" ytterligare och denna talg skirades för sig och kallades för "grevatalgen". Då talgen "stajnat" i bunkarna, togs den ur dem och benämndes sedan för talgkakor.

Då en spädkalv slaktades, brukade den blåsas upp innan den ~~XXXXXXX~~ flåddes. Detta tillgick så, att så snart kalven var avlivad, stack man med en kniv ett litet hål på huden vid hasen på hans ena bakben. Sedan fördes in i hålet en liten träpryl och gjordes ~~en~~ en liten öppning under huden, vari man satte ett skaft av en rökpipa, helst ett skaft av en långpipa. Sedan satte man munnen intill pipskaftet och blåste däri av alla krafter, tills huden började spänna på kalven, då man tog bort pipskaftet och sammantryckte huden över hålet, så luften ej kunde gå ut. Medan man blåste, skulle man stryka med fingertöpparna utanpå huden på kalven, för luften skulle kunna sprida sig under huden. När kalven blåstes upp, skulle han ligga på sidan, och när han var uppblåst på den ena sidan, vändes han och blåstes upp på den andra. Man blåste upp de slaktade kalvarna, för det skulle gå lättare att flå dem.

Huden efter de slaktade nötkreaturen lät man bereda hos garvaren. Ox- och kohudar bereddes till sulor och läder. Huden efter en "kalvstötting" eller ett ungdjur bereddes till läder, som användes till skodon till manfolken och kalvskinnen bereddes till skodon till kvinnfolken. Fårskinn och get- och bockskinn gulbereddes och användes till byxor och västar, även "fällbereddes" dessa skinn med ~~XXX~~ ullen på och användes till pälsar. Självdog ett större svin flåddes detta och svålen bereddes till läder, som användes till seldon.

Slaktaren fick aldrig någon slaktlön eller betalning i pengar för sitt arbete, då han gick bort och slaktade, utan han fick i stället "småke", vilket utgjordes av en svartkorv, en vitkorv, ett par tre paltar, en liten bit ister samt ett isterband och en hackekorv. Och den man, som gick på många ställen och slaktade dagarna före jul, ty ofta anlätades en man till att slakta åt folk i halva roten, fick en hel krake full med "stångariddare" (isterband och hackekorv). Han brukade nämligen, efter det isterbanden och hackekorvarna legat saltade ett par dagar, hänga dessa på en krake ~~XXXXXX~~ och upphänga dem i taket på gällestängerna inne i stugan för att torka.

Fläsket efter grisen nedsåltades i köttkaret. ~~Man~~ Man åt ej varken av köttet eller fläsket förrän man ätit upp blodmaten och vitmaten. Och kött och fläsk, som ej le-

gat saltat i åtta dagar, åt man ej gärna, ty det sades vara kvalmigt.

Då köttet legat saltat i åtta dagar, upptogs det ur saltlaken samt trädde på krakar och upphängdes i taket till torkning inne i stugan. När köttet hängde där till torkning några dagar och laken var väl årunnen, skulle köttet rökas. Köttet bars då till bastan och upphängdes där i taket. Sedan eldades det i bastan med enris, och så snart man tänt eld på enriset, stängdes bastedörren väl, för röken ej skulle gå ut. Även måste bastegluggen vara väl igenstoppad. På detta sätt eldades för köttet några dagar ett par tre gånger om dagen, till man trodde, att köttet var lagom rökad. De två eller tre siste gångerna man rökade för köttet, skulle man röka med aplaris eller torra apelvistar, för köttet skulle få en god, söt röksmak. Man sade, att det blev söt rök av aplaris. Kött, som var rökad, höll sig sedan i åratal och förvarades i enris i ett torrt träkar. Korvarna rökades även samtidigt med köttet.

Medan köttet rökades, skulle någon av hemmafolket ligga i bastan om nätterna, väl innebommat och innelåst, för ingen skulle kunna stjåla bort köttet. Vilken risk för liv och hälsa att ligga i den innestängda rök- och kolosem kan lätt tänkas, och svår huvudvärk var en vanlig följd härav. Den person, som skulle ligga i bastan och vakta köttet, fick en kaka bröd med sig, sedan fick han äta kött och bröd så mycket

han orkade.

Fläsk rökades på samma sätt som kött, men fläsket rökades ej förrän framåt våren, ty man fick ej äta spekefläsk (rökt rått fläsk) förrän göken hade galet om våren. Det sades: "En få inte äta spekefläsk, förrän göken har galit över fläsket!"

Till sist vill jag uppteckna ett gammalt
rim om slakt, som min mor som barn hörde uppläsas:

Ja köpte me ena lilla get
Hon va vaaken mager eller fet.
Så släppte ja henne i en havrabinga,
Där lärde hon se springa
Sen släppte ja henne i en kornbinge,
Där lärde hon se bå höppa å springa.
Sen to ja fram min lelle kniv
Och stack i hennes lelle liv,
Men bloen trattade å rann
I sju emman å en spann.
Sen skicka ja bu te Bolel i Bållan
Hon skulle fjälstern skålla,
Å te Kittu i Västern
Hon skulle sy fjälstern.
Å de ble så möen palt å korv
Så barnen spronge ut å in
Å sloe varandra me korvaskinn.

Amalend
17/12/30

17/12/30
Möda
Möda

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

26

2954

Julbaket.

Redan så tidigt som i november eller i början på december månad kördes julmällen till kvarns, för mjölet skulle kallna riktigt, innan man bakte till jul, och närmare jul fick man vänta på mällen i många dagar, ty då lågo kvarnhusen fulla av mäld.

Innan mällen kördes till kvarnen "skom-sållades" all brödsäden i ett grynåsåll. Detta tillgick så, att en liten skoffa säd östes i sållet, sedan höll man i kanten på sållet med båda händerna intill varandra och fördes sållet i en cirkel, så säden gick runt i sållet, tills agnar och veppor, som möjligen fanns i säden, flöt upp ovanpå säden i en liten hög mitt i sållet, då det avskummades med handen, varefter den rensade säden tömdes ur sållet i en skäppa, sedan tog man en ny skoffa

Skriv endast på denna sida!

säd och öste i sållet och sållade och skummade på samma sätt och så fortsattes tills all mälden, som skulle köras till kvarns, var sållad. Då man skumsållade, hölls sållet över ett bosåll, vari damm och fröle fick falla.

Fordom sammaldes allt mjölet. Ville man ha något mjöl siktat, fick man sikta det hemma för hand, varvid användes små såll, olika grova och fina allteftersom man ville ha det "sävade" mjölet finare eller mindre fint. Dessa såll kallades för "florsikten", "finsikten", "tagelsikten" eller "tagelsäven", "mjölsäven" och "grynasållet". Finsikten, som var allra finast, var förfärdigad på så sätt, att i botten på sikten var en fyrkant av fin sikteväv av tagel. Denna fyrkant var omkrång nio tum på var hållet och var fastsydd vid fint linnelärft, som sträckte sig runt sållet eller ~~XX~~ sikten och under tagelväven var ett kors av ett snöre, som var fäst i linnelärften vid hörnen av tagelväven.

Då man sävade eller siktade mjöl, tillgick det på så sätt, att man öste en liten skoffa av det sammalda mjölet i "säven" eller sikten, sedan höll man säven mellan händerna på så sätt, att man höll tummen och pekfingret på sidan av säven och de tre andra fingrarna under säven, sedan förde man säven med fingrarna ledigt och hastigt mellan händerna tills man sållat igenom det fina mjölet, så endast kliet fanns kvar,

då det tömdes i en skäppa el.dyl. Sedan tog man åter en ny skof-
fa av det sammalda mjölet och fortsatte att sålla på samma sätt.
Då man siktade eller sävade mjöl, höll man alltid säven över ett
bosåll, vari mjölet fick falla. Bosåll hade större och mindre
storlekar och botten på bosållen var alltid av torkat kalvskinn
med köttsidan inåt och hårsidan utåt.

Grynasållet användes då man sävade gröta-
gryn. I regel maldes grötagrynen hemma på hem- eller maltkvarnen.
Det berättas, att tomtar brukade hjälpa husmödrarna att sikta
eller säva mjöl, vilket var mycket tidsödande. En matmor, som
tyckte, att hennes tomte var mycket flitig till att sikta mjöl,
sydde en kostym till tomten i tanke att uppmuntra honom och visa
sin erkänsla för hans välvilja. Men då tomten hade tagit på sig
kostymen, sade han: "Nu är lilleman grann, nu går man till andra
lann och fria." Och från den dagen siktade tomten aldrig mera
något mjöl på det stället.

Julabrödet bakades i regel de närmaste
dagarna före jul, och till jul skulle det bakas bröd i så stort
förråd, att det räckte för daglig konsumtion till "Vafeda" eller
påsk eller ännu längre.

Under julhögtiden skulle man ha "granta-
bröd", d.v.s. fint bröd, vilket aldrig bestods i vardagslag,
då man endast hade grovt bröd av blandsäd (lika råg och havre)

eller enbart av havre. Men till jul bakades det flera sorters bröd, såsom florsiktat eller finsiktat bröd, tagelsävat (halvfint) bröd, vörtlimpa av malt eller s.k. sötlimpa av enbärsvört, fin limpa och grovlimpa samt s.k. vardagsbröd av blandsäd eller havre.

Man bakade även "småkakor", som också kallades för julakakor, av vanlig bröddegg till barnen. Även bakades särskilt bröd till de fattiga, ty dagarna närmst före jul gingo många fattiga, särskilt barn, omkring och tiggde "julakakor", och på julaftonsmorgon brukade de skicka till en del fattiga en kaka bröd, en sågelbit, ett ljus och en skvätt julöl.

Soldaten brukade även på julaftons morgon "gå och ta upp sin julakost" bestående av en kaka bröd med sågel samt ett ljus.

Dessutom bakades av ojästad siktedeg av råg- eller kornmjöl en sorts kakor föreställande "julagalten", "julabocken" och "julapyttan", den senare föreställande en höna med ägg. En annan sorts kakor bakades även, som föreställde ett hjul med ekrar. Dessutom bakades av samma sorts deg s.k. "tolvhålakringlor" och "äpplekringlor", vilka voro avsedda att läggas på julahögen och lägga äppel på. Ty varje medlem av familjen skulle ha en julahög, bestående av en kaka av varje sort av

julbaket, vilka lades ovanpå varandra i en hög på julabordet, den största kakan underst och "tolvhålakringlan" eller "äpplakringlan" överst samt äppel ovanpå kringlan. Tjänarna skulle även ha var sin julahög, men deras julahög förtärdes ej på stället, utan de fingo taga den med sig hem till sina föräldrar.

Då man bakade bröd användes s.k. julajäst, messmasjäst (midsommarjäst) eller öljäst. Den förstnämnda jästen tillreddes på följande sätt: På juldagens morgon innan solen gick upp skulle det tagas vatten ur gårdsbrunnen eller ur en källa, vilket vatten förvandlade sig till jäst och iröras lite kornmjöl eller rågmjöl i vattnet samt ställas att jäsa i varmt rum. Efter ett par dagar irördes ytterligare lite mjöl, och när jästen sedan var tillräckligt uppjäst, iblandades så mycket mjöl att jästen blev som en deg, då den utbakades till en kaka och förvarades i mjöl eller och söndersmulades jästen och torkades. När jästen sedan skulle användas, när man skulle baka, "skulle jästen först göras upp". Den upplöstes då i lite vatten och irördes lite mjöl samt ställdes att jäsa.

"Messmasjäst" tillreddes på samma sätt som julajäst, men då skulle vattnet tagas på midsommardagens morgon, innan solen gick upp. Man kunde även taga vatten till "messmasjäst" alla dagar före solens uppgång mellan den nye och gamle midsommardagen. En annan sort "messmasjäst" brukade tillredas

på följande sätt. Tidigt på midsommardagens morgon innan solen gick upp skulle handdukar eller lakan dragas i gräset för att uppsamla daggen. Daggen skulle sedan vridas ur handdukarna eller lakanen i ett fat e.d. och iblandas lite mjöl. Detta ställdes sedan att jäsa och bereddades på samma sätt som julajäst.

För varje gång man hade bakat, gömde man en degbit av bröddegen, vilken förvarades i mjöl till nästa gång man skulle baka, då degen uppblöttes i vatten och irördes mjöl för att "göras upp". På detta sätt bibehölls jästen året igenom och kallades för "surjäst". Men man måste taga nytt vatten till jäst minst en gång om året, ty den jäst, till vilken vattnet var tagit den ena midsommardagen eller juladagen, förlorade sin jäsningsförmåga nästkommande midsommardag eller juldag.

Öljäst förvarades även på så sätt, att mjöl irördes i jästen till den blev fast som en deg, sedan söndersmulades jästen och torkades. Då jäst skulle torkas, utbreddes den söndersmulade jästen i ett bosåll, vilket sedan sattes upp i taket på gällastängerna, där det fick stå tills jästen var torr. Det var även brukligt att låna öljäst av sina grannar, när de hade bryggt, eller när de haft gravöl eller bröllop. Då de lånade jäst, användes allmänt samma ordform, att de ville "låna en skrabla jäst", fast de kanske ville låna minst ett

kvarter jäst. Den, som lånade bort jästen, brukade lägga en eldglöd i jästen, som lånades bort, för ingen skulle kunna förgöra jästen för honom.

Man skulle ej sätta till deg på en söndag, för eljest blev det otur med baket, även sades, att om man tillsatte deg på en söndag, blev man sedan alltid tvungen att tillsätta degen på söndan varje gång man skulle baka bröd.

När man lagt jästen i degen i baktråget, skulle man breda på ett par karlsbyxor eller karlatröja över tråget, för degen skulle få lätt för att jäsa. Ock om degen eller brödet var förtrollat i dens namn, som tillsatte degen och bakade ut brödet, skulle denne lägga lite salt i degen samtidigt med jästen, så blev förtrollningen bruten.

Under tiden man handskades med degen, såsom när man tillsatte och älte upp degen och bakade ut brödkakorna och medan dessa stodo och jäste och likaså medan kakorna stodo inne i bakugnen, fick man ej uttala någon önskan eller förmodan att det skulle lyckas med baket eller att brödet skulle bli gott och väl bakat, för annars blev brödet totalt misslyckat.

Medan brödet insattes i bakugnen, fick ingen människa gå in eller ut ur huset, ty om inte denna försiktighet iaktogs, blev brödet ej bakat.

Råkade en kaka vända sig med botten uppåt,

*Småland
1930*

*Mrs. Blom, Andersson
11 dr. Stora, Västana*

när man fått den på gresslan, när brödet insattes i bakugnen, var det ett varsel om, att det inom den närmaste tiden blev lik (dödsfall) i huset. eller i släkten eller i grannhället. Samma betydelse hade det "om en brödkakaråkade vända sig på matbordet så hon fick botten i väat (uppåt)".

Blev brödet alltid misslyckat, när man bakade bröd, så det blev "påfallet" eller "skorpelopet" eller hade "stålramn" o.s.v. troddes brödet vara förtrollat eller förgjort, och då fanns inte annat medel häremot än att stjäla tre spånor på en annans vedkast och bränna upp dessa i bakugnen.

Om man besvärades av mögel i brödet, skulle man "ge bort måjlet till nån an" så slapp en å ha måjel i brödet". Man skulle då taga lite av det mögliga brödet med sig, när mällan kördes till kvarns, och lägga det i kvarnen; när någon annans brödsäd maldes, så överflyttades möglet till den andres bröd. Den, som på detta sätt fått mögel i sitt bröd, blev ej kvitt möglet, förrän han på samma sätt skänkt bort det.

Julabrödet eller det bröd, som legat bakat över julanatten, troddes hålla sig huru länge som helst. Julabrödet förvarades alltid i säden, där kakorna nedstoppades i säabingarna eller säakistorna och sattes på kant efter varandra.

På Tomasmesse dagen fick men ej baka bröd,

för eljest blev det otur med baket. Ej heller fick man mala säd på någon kvarn denna dag. Men om det var nödvändigt att mala denna dag, skulle man lägga tre eldglöder i kvarnen samt låta kvarnen stå stilla den mörka tiden av dygnet. Man trodde nämligen att tomtarna och de osynliga andarna den dagen malde sin säd och bakade sitt bröd och bryggde sitt öl, och att de då begagnade sig av människornas kvarnar, bakugn och bakredskap samt bryggekar m.m.

När det bakades bröd i vardagslag, brukade somliga baka brödkakorna med hål i mitten, vilket uttogs med ett fjällhorn. Sådana kakor kallades för "hålkakor" och brukade trädas på "brödtåjnen", som hängde i taket och kallades då för "tåjnebrö". En brödtåjn var förfärdigad så, att i taket i stugan var inslagna två järnhaspar, omkring en och en halv alen ifrån varandra, och i dessa haspar hängde kvarterslånga järnband med järnring i den nedre ändan, sedan trädde tåjnen, som var en smal, hyvlad stake med en längd av cirka två alnar, i dessa järnringar. Och när brödet var bakat, ~~XXXXXX~~ togs tåjnen ned från taket, och kakorna påträdde tåjnen, vilken sedan upphängdes på sin plats, där kakorna fingo hänga, för de ej skulle möglas, tills brödet var uppätit.

Var gång det bakades bröd, brukade man baka "lågekakor". Dessa utbakades av bröddegen i små tunnkakor och påtades med en gaffel samt insattes i bakugnen och bakades

Skriv endast på denna sida!

vid lågan, när man eldade i ugnen. Dessa kakor skulle förtäras omedelbarligen efter de uttagits ur ugnen. Man lade då en liten smörklick på mitten ovanpå kakan, sedan bröt man en liten bit tillika av kakan och doppade i smöret och stoppade i munnen.

"En smörad lågakaka ä dä goesta som fenns", sades det. Husmödarna brukade därför, när de bakade bröd, springa in till sin grannmora med en "smörad lågakaka" medan kakan var så het att den brändes. Och när grannmoran i sin tur bakade, återgäldade hon på samma sätt med en "smörad lågakaka".

Likaså var det brukligt, när man bakade "stinkakor" att skynda in till sin grannmora med en varm stinkakaka på vilken man lagt en smörklick. Man brukade säga:

"Nåå en ingana har å göra,
ska en baka stinkakä å smöra
å hänga på hingassu döra."

Julstöket.

Av alla stöken till jul väntades till sist med julastöket eller att "ansa å till jul". Då skulle alla rum skuras och göras i ordning och alla skåp, lådor och kistor skulle rengöras och iordningställas, ty det fick inte finnas så mycket som en skrubb, som ej var rengjord eller iordningställd till julaftonen.

Och alla husgerådssaker av trä såsom fat, bonka, grötabyttor, askar, tallrikar och skeder m.m. diskades och skurades i kokhet enlag (enlag kokades av enris, som lades i den stora trefota bykegrytan och kokades i vatten). Likaså baktråg, bakebord, kärnor, kämmor, baljor, spannar och byttor m. m. av trä tvättades i kokhet enlag och skurades med fin, vitt sand. Alla kopparkärl kokades i asklut och diskades och rengjör-

des däri, varefter de putsades med aska. Likaså alla saker av tenn, såsom tennfat, tennstop, tenntallrikar m.m. samt alla saker av malm och mässing kokades eller rengjordes även i asklut samt putsades med aska och alla silversaker putsades med krita. Alla järnsaker såsom grytor och dylikt kokades även i asklut samt putsades därefter med fin sand både invändigt och utvändigt, ty allt skulle vara rengjort, putsat och glänsande till julafton.

I stugan och likaså i de andra rummen, såsom kammare och kök sopades först tak, väggar och golv, därefter skurades taket med fin, vit sand och vatten, likaså skurades "gällastängerna" eller, som de även kallades "krunstängerna", som hängde i taket i stugan, med sand och vatten, och man fick ej heller glömma att skura spjällkäppen, som även satt i taket intill spisen. Även skurades fönsterkar, dörrar, sängar, bänkar, bord och stolar m.m. med sand och vatten, ty oftast var såväl inredning som möbler omålade. Medan kvinnorna skurade taken, virades halmkransar om deras armar för att hindra vattnet för att rinna neråt kroppen.

Golven skurades också med sand och vatten, vilket tillgick sålunda: Först hälldes en spann vatten över golvet, därefter ströddes sand på golvet och skurades sedan golvet med en "bräkekåst" (björkekvast), varefter smutsen togs

upp, och golvet sköljdes sedan med rent vatten och torkades med "vitmös" eller vitmossa. - Vitmossa plockades vid midsommartiden i kärr och sankar torvmossor samt lufttorkades. Somliga plockade och torkade sådan mossor och körde stora lass till stan och sålde till staborna, som också torkade sina golv med vitmossa. - Golvet sopades därefter med en ny och torr "berkekåst" och rensopades sedan med en "stakamösakåst".

Den stora, öppna spisen i stugan och även de andra murarna (spisarna) skulle "leras" och "kritas", men först skulle sotet sopas med från pipan. Men sotet fick inte kastas på någon åker eller så att det flög med vinden, utan det skulle grävas ned i jorden, för eljest blev säden "sotig" eller fick brandax, då den växte om sommaren. Kastades sotet på grannens åker, blev hans säd "sotig".

När sotet var nedsopat av pipan skulle "muren leras" d.v.s. mura igen hål och springor, som uppstått på spiseln både invändigt och utvändigt, men först måste man "älta leät" eller murbruket, vilket tillgick så, att sand och lera lades på "lerbänken", sedan sammanblandades sanden och leran med lite vatten och "ältes" eller bearbetades med en "lerklobba" tills "leät" blev smidigt och segt. När man sedan "lerade" (lagade) hålen på muren måste man först vata hålet med vatten, sedan klyntes "leät" i hålet med en mursked, varefter "leät" ut-

jämnades med murskeden och ströks slätt med en murborste, som doppats i vatten. Så snart "leät" sedan var torkat, skulle spisen vitmenas antingen med krita, som var blandad i vatten eller kärnmjöl, eller vitkalk, som man förut i flera timmar stött och ält i en gryta med lite vatten, för kalken ej skulle smita ifrån sig, när den var penslad och torkad på muren eller spiseln, för eljest sades, om någon råkade gå intill spiseln: "Akta dej för spiseln, ella få du muän på ryggen", eller sades; att "de fick teggarsmet på sig".

Alla sängkläder buros ut och "vädrades" och piskades och ny, ren långhalm lades i botten på sängarna. Och över de breda sängarna framme i de båda hörnen i stugan upphängdes de nybykta, rutiga sparlakanen. Över fönstren upphängdes vita, nystärkta gardiner, som voro stärkta i stärkelse (potatismjöl), vilken tillreddes på så sätt, att stärkelsen uppblöttes först i kallt vatten, sedan slogs kokhett vatten på stärkelsen tills den blev lagom tunn under det stärkelsen flitigt vispades med en visp. Häri neddoppades gardinerna torra, upptogs och "krystes" och vredos ihop samt fingo ligga sådana en stund, tills stärkelsen "skurit sig", då vattnet krystes av gardinerna, varefter de sedan upphängdes till torkning.

Dagen före julaftonen skulle det hackas fint granris, som skulle vara färdigt till att strös på golvet julaftonen. Om dagarna före jul kördes det hem från skogen stora

lass med granris, som skulle hackas till jul och strös i kättar och båsar i ladugården.

På kvällen före julaftonen tog husmodern fram allt såglet, som skulle kokas på julaftonen och lade i vatten i ett stort kar.

Även tittade hon om julabrödet och tog fram de största och grannaste "lemporna" och sektekakorna, som skulle ligga i julahögarna och även den lempa, som skulle förtäras, när man doppade i grytan o.s.v.

40

2954

Småland
1930

Cyrt. Eklund, Långå
Långå, Jönköping

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

41

2954

Byk.

Då julaslaktet var överstökat tog man vanligen itu med julabyken eller med rengöringen av smutskläderna. Som rengöringsmedel användes asklut och hemkokad såpa.

All aska tillvaratogs därför mycket väl, och husmödrarna voro även ytterst noga och aktsamma, så att inga orena beståndsdelar kommo i askan, som kunde sätta fläckar på kläderna, då de byktes. Man fick därför ej kasta några sotiga spikar e.d. i askan, eljest blev det rostfläckar på kläderna, ej heller fick det kastas några äpplehus i askan eller i elden, för annars blev det äpplefläckar på kläderna. Vad man framförallt inte fick kasta i spisen eller på elden var sopa. Husmödrarna brukade också strängeligen förbjuda pigorna att bränna upp sopan, och samtidigt gävo de pigorna en vink om att det var

Skriv endast på denna sida!

nedsättande för dem själva, om de brände upp sopan, då det sades att "det osade lata pigor över hela byn". Ej heller fick man låta något sot komma i askan, eljest blevo kläderna grådaskiga. Man fick därför ej låta aska ligga i spisen, när man sopade ned sotet från ~~XXXXXX~~ pipan.

Först lades alla smutskläderna i blöt i kallt vatten. Detta fick dock icke göras på en söndag, för annars blev det otur med byken. Då kläderna legat i blöt ett par dagar, "stukades" dem eller gnoddess mellan händerna i asklut och hemkokat såpa. Asklut gjordes av aska, som lades i ett kar eller i en kittel och över askan slogs sedan kallt vatten, som fick stå och draga, varunder askan omrördes några gånger. Sedan silades vattnet eller luten från askan. Såpa koktes av stark asklut och fett.

Så snart kläderna voro "stukade" skulle de "bykas". Bykekaret bars då in i köket och sattes på en "röste-stol" eller ett "bykebord" framför spisel. Bykekaret utgjordes av ett stort, runt träkar med hål på sidan i den nedre kanten. I detta hål, som kallades bykekarahålet, sattes en träplugg, när man ville täppa hålet.

Innan de stukade kläderna lades i bykekaret, skulle det först läggas en "röste" i botten på karet. Detta tillgick så, att först lades benen av ett svinhuvud i botten

på bykeket och ovanpå dessa lades ett omlag med björkepinningar. Häröver breddes sedan ett lakan, på vilket man öste tre eller fyra skäppor aska, sedan breddes hörnen av lakanet över askan. Över detta askelakan breddes sedan kläderna.

Först skulle kläderna "kallbykas". Man öste då kallt vatten på kläderna i bykeket och så tog man ut pluggen ur bykeket och lät vattnet rinna i en stor kittel. Detta vatten eller luten, som vattnet nu kallades, östes åter över kläderna i bykeket, och så fortsattes tills luten kändes mycket hal och askan sågs vara genomblött, då luten östes i den stora, trefota bykegrytan, som man ställt på spisen över elden. När luten kokade, skulle den åter ösas över byken, men innan man slog den första skopan av den kokheta luten över kläderna i bykeket, skulle man först spotta tre gånger och säga: "Alla horor byka i dag, men ingen får så rent som jag". Man fortsatte sedan ett halvt dygn att byka eller att koka upp luten, så snart den runnit av bykeket och åter ösa den över. Men man fick ej låta luten pysa över i elden, för kokade luten över, blev byken ej ren, även sades, att pigorna friare kokte bort.

Då kläderna voro bykta, plockades de upp ur bykeket och buros till brunnen eller någon sjö, där de skulle klappas och sköljas. Men innan man började "klappa byken" skulle man först springa runt omkring boningshuset och slå

bösteln (klappträ) i alla fyra husknutarna och ropa för var gång man slog med bösteln: "Alla horor klappa byk i dag, men min byk blir klarast". Detta troddes vara nödvändigt att utföra, för eljest kunde byken förtrollas så kläderna ej blevo rena.

När man klappade kläder, doppade man dem först i rent vatten och lade dem sedan på en klapptavla och slog på dem med en böstel under det man vände och vred på kläderna. Därpå sköljdes kläderna åter i rent vatten och klappades ytterligare. Sedan sköljdes de mycket noga och lades i rent vatten för att vanndras (vattendragas).

Om en ungmö stänkte och spillde mycket vatten på sig, när hon klappade byk, blev hon gift med en "föllehonn" (drinkare).

Var det ej vackert väder, när pigorna klappade byk, och när de upphängde kläderna för att torkas, sades det, att "de hade inte tur med herar (pojkar)".

När kläderna upphängdes till torkning, måste man noga iakttaga, att skjortorna och särkarna hängdes med bröstvecket inåt mot klädstången, för eljest kröpo gästar in i plaggen.

När kläderna voro torra, kavlades de på en rund kavel av trä, som var omkring en och halv aln lång och en tjocklek mellan två och tre tum i genomskärning. När kläderna ~~kav~~ kavlades, tillgick det så, att man lade kaveln på ett bord och rullade ett klädesplagg omkring kaveln, sedan tryckte man

hårt med ett kavelträ på kaveln över klädesplagget, medan man rullade kaveln framåt på bordet så långt man räckte, sedan drog man kaveln till sig och rullade den åter framåt, medan man tryckte på kaveln med kavelträet. På detta sätt fortsattes att kavla klädesplagget tills det var slätt och blankt. En del klädesplagg, såsom t.ex. linneklutar och även kragar och ärmkragar på skjortor och särkar gnedos därefter med gnidsten, tills de blevo blanka och fina. (Ett kavelträ utgjordes av en brädskiva av ek cirka 65 cm. lång och 10 c.m bred och 2 cm. tjock. Ovanpå brädan var fäst ett handtag av trä.)

Kläder, som voro tvättade, fick man ej taga på sig, förrän de voro kavlade, för eljest blev man sjuk, gasterkryst, eller förtrollad. Men om man behövde taga på sig något plagg, innan det var kavlat, måste man antingen först hålla det ett par ögonblick över elden eller blott lägga det om kaveln en sekund.

När man slutat att tvätta och klappa byken, fick man ej glömma att tvätta sig om ansikte och händer, för eljest blevo kläderna ej rena nästa gång man bykte. Man sade även, att om man glömde tvätta sig, fick pocker makt att taga det käraste man hade. En sägen berättar härom: När en möllarehustru en gång hade slutat att tvätta och klappa ~~kläder~~ kläder glömde hon att tvätta sig. Då kom pocker till henne och frågade:

"Har du nu tvättat allt?" "Ja, det har jag", svarade kvinnan.
"Är du säker på, att du inte glömt något?" frågade pocker ytter-
ligare. "Ja, det är jag", var åter kvinnans svar. "Jo", sade
då pocker, "du har glömt att tvätta dig, och därför tager jag
det du har bakom kvarnen." Och bakom kvarnen gick kvinnans tre-
årige son och plockade blommor, och honom tog nu pocker.

Mältning och brygd.

Veckorna före jul mältes korn till malt, varav bryggdes julöl och juladricka. Man brukade vanligen mälta en halv tunna korn på en gång. Kornet mältes i en s.k. mälta. Denna liknade en säter eller en avlång låda med hyvlade bräder och var omkring tre eller fyra alnar lång och en och en halv alen bred samt omkring en alen höga kanter, och i den ena änden nere vid botten i mältan var en öppning omkring sex tum bred och två tum hög.

När kornet mältes tillgick så, att när kornet var öst i mältan, dänkte man lite vatten över kornet och rörde om kornet med händerna, till allesammans kornet var fuktigt och vått, då det sedan sköfflades ihop och sammanpackades i mältan, för det skulle taga värme och börja gro. Man skulle

även med fingret rita ett kors i kornet för det ej skulle för-
göras. På detta sätt skulle det ösas vatten på kornet i tre da-
gar å rad och sedan varannan dag i sex dagar eller "sex vatten
på nio dygn". Och under denna tid fick det ej stå något vatten
i kornet, utan mältan skulle stå lutande, så vattnet kunde rinna
ut, för eljest surnade kornet. Även skulle det sättas lite halm
i öppningen i mältan, för någon korn ej skulle rinna ut med vatt-
net. Var det kallt, så man befarade, att det fuktade kornet
kunde frysa, breddes ett täcke över kornet.

Ville man mäla råg samtidigt med kornet,
skulle rågen ej blandas i kornet, förrän "kornet fått två vatten",
ty rågen "ålad" eller grodde fortare än kornet. Då råg även
mältes till malt, skulle det tagas en skäppe råg till tre skäp-
por korn.

Då kornet var lagom mält, skulle det finnas
"sju åla i en näve korn". Man måste iakttaga så att kornet ej
förväxte eller sköt för många "åla", ty eljest förlorade maltet
sin kraft och söta smak. Det sades: "Det, som rinner i ål, rinner
inte i skål".

Då maltet var lagom mält, skulle det torkas.
Det breddes då ut på "torkan" i bastan, men innan dess skulle det
eldas några gånger i maltugnen, så bastan var starkt upphettad
och "fjälana" eller bräderna på "torkan" kändes heta., för mal-
tet hastigt skulle tilltorka och ålana dövas, eljest kunde maltet

surna innan det var dövt. Sedan eldades för maltet så snart hetten i bastan kändes mindre varm. Då man eldade för maltet skulle gluggen vara öppen, ^{så} röken gick ut, och så snart det var utbrunnet i ugnen, ansades elden, och "stoppen" sattes i gluggen och även dörren måste vara väl stängd, så värmen ej gick ut. Man eldade alltid med björkved.

På så sätt fortsatte man att elda för maltet, tills det blev torrt. Men man måste iakttaga då man eldade att bastan ej blev så starkt upphettad, att "fjälana" på torkan brändes, ty då kunde de lätt ta eld och bastan brinna upp. De gamla använde alltid det uttrycket: "Det är så hett som i en basta."

När maltet var dövt, behövde det ej eldas för mera än två, tre gånger om dagen. Under tiden maltet torkades, måste det ofta omröras, ty det som låg underst på torkan blev fortare torrt.

Så länge man hade maltet i bastan, skulle någon av familjen ligga i bastan om nätterna, väl innestängd och innelåst, för ingen skulle kunna stjäla maltet. Vilken risk för liv och hälsa att inandas den innestängda rök- och kolosen, kan lätt tänkas.

När maltet var lagom torrt, skulle det gnatra mellan tänderna, när man tuggade sönder kornen. Och när det var torrt, östes det upp med en skoffa och sopades ihop med en

hönevinge. Och när maltet var uppöst på torkan, kröp man inunder torkan in till "galten" för att sopa upp de malkorn, som fallit igenom "fjälana" - i dessa voro borrhå, för värmen lättare skulle komma igenom.- ned på galten och omkring galten. (Ryggen på maltugnen kallades för galten och även "den hutalösa galten" och över maltugnen var torkan byggd.) Detta malt östes för sig själv och sållades, för sand och ler, som följde med maltet, när det uppsopades, ej skulle kunna skämma malkvarnen, när maltet maldes.

När maltet skulle bryggas, maldes det först på malkvarnen. Man brukade mala en skäppe malt till juladrickat, och när man skulle börja mala, sattes maltskäppan intill kvarnen, och under kvarntrumman sattes en tom skäppa eller en fjäring, vari det malda maltet skulle rinna. Sedan höll man med högra handen om kvarnpinnen och drog kvarnen runt och med den vänstra handen tog man malt i skäppan och lade i "ögat" på kvarnen, och så fortsattes att mala eller att dra kvarnen runt tills allt maltet i skäppan var malet. Men man måste stanna kvarnen emellanåt och lyfta upp den översta kvarnstenen för att sopa ned mjölringen, som stannade i ytterringen i kvarnen. Även måste man sacka ned det malda mjölet, när det räckte upp till kvarntrumman.

Om kvällen före den dag man skulle brygga, skulle det malda maltet "kållmäskas". Maltet östes då i en kit-

tel och över maltet slogs lite kallt vatten, så det nått och jämnt blev fuktigt, sedan kallades maltet för mäske. Men nu fick man ej glömma att lägga tre eldglöder i mäsken och över kitteln skulle läggas ett kors av stickor, för mäsken ej skulle bliva förgjord eller förtrollad. Även fick man ej brygga Tomas-dagen, för eljest blev det otur med brygden.

Medan man bryggde var man vanligen inne i köket. "Röstastolen" bars då in och ställdes framför spiseln. Röstastolen var en hög trefotapall, som var gjord av en trästam eller en grov trädgren, som var vuxen kråkig, som en hästsko, och på vilken bryggeketret skulle stå medan man bryggde. I bottern på bryggeketret lades en "röste". Först lades ett litet omlag av björkpinnar, sedan vreds ihop några halmvred av råghalm och lades ovanpå pinnarna och däröver lades sedan en liten fång av kornhalm. Under "rösten" skulle även läggas en liten gren av "flygrönn" samt stål, och i kanten på bryggeketret skulle sättas en tälgkniv, för trollen ej skulle kunna taga musten ur mäsken och vörten eller förgöra vörten. På morgonen dagen efter när maltet "kållmäske" slogs kokhett vatten över mäsken, vilket sedan fick stå och draga tills det bildades fönster mellan stråen, när man neddoppat ett halmstrå, som man höll triangelformigt i vattnetteller, som det kallades, vörten, då det var färdigt att slå på bryggeketret, men först skulle det läggas lite humle, van-

ligen insytt i en gardinpåse, i bryggeketret.

Bryggeketret utgjordes av ett träkar och var så stort att det kunde rymma omkring 32 kannor. I nedre kanten på sidan av bryggeketret var ett litet hål och i detta hål sattes en trätapp, som var ihålig och som räckte utom ketret omkring 6 tum. I tappen sattes sedan en schvecka, som uttogs när mäskan eller vörten var slagen på bryggeketret, för vörten skulle kunna rinna ut genom tappen i en kittel e.d., som ställts under bryggeketret. På botten av det kärl, vari vörten skulle rinna, skulle läggas flinta, helst en "åskvigge" (=flintyxa eller annat redskap av flinta), även fick man ej benämna vörten med sitt rätta namn, utan man skulle säga "lag" eller "lagen", för trollen ej skulle kunna taga vörten.

När mäskan var öst över bryggeketret och lagen runnit av, östes lagen åter över bryggeketret ett par gånger jämte lite tillsats av kokande vatten, och när lagen runnit av för tredje gången ställdes den undan.

Därefter sattes schveckan i tappen och sedan slog man åter kokhett vatten över mäskan i bryggeketret och lät det stå en stund och draga, sedan togs schveckan ur tappen, så vörten rann ut. Denna lag hölldes även över mäskan ett par omgångar, sedan ställdes även den undan. Därpå östes åter kokhett vatten över mäskan och lät detta även stå och draga en stund, och sen slogs det kokhett vatten över mäskan så länge

lagen smakade sött.

Den första vörten som bryggdes och som var sötast och kraftigast kallades sedan för julöl. Den andra, som var mindre söt och kraftig, kallades för juladricka, och den tredje lagen, som var tunnast, kallades för bier.

Vörten skulle sedan "lekas" d.v.s. kokas upp ~~XX~~ och skummas till den blev klar. Ju längre vörten kokte, ju sötare blev den. Då vörten blev "lekt" bars den i stugan, där den vanligen skulle stå och jäsa, och när den var lagom sval - förr i tiden hade husmödrarna endast handen till gradmätare - skulle jästen tillsättas. Man lade då lite uppblött "julajäst" eller "messmasjäst" i en skål, som sattes på botten i drickakitteln eller drickakaret. Men innan jästen tillsattes, skulle man lägga stål och flinta i botten på jästakaret, även skulle man korsa med en kniv i vörten, för trollen ej skulle kunna taga vörten. Man trodde nämligen, att just som jästen tillsattes, voro trollen framme för att taga vörten. Det berättas en sägen, att på ett ställe togo trollen alltid vörten just som jästen tillsattes. De rådfrågade därför en klok gubbe, och denne rådde dem, att just som husmodern tillsatte jästen i vörten, skulle någon annan inne i stugan med låtsad förskräckelse utropa: "Det brinner på Killingeö!" När de sedan följde den kloke gubbens råd och utropade detta, sprang en trollkäring ut ur stugan och

utropade förskräckt: "Å trösta me! Då brinner alla mina barn opp!" Och från den dagen togo trollen aldrig mer deras julöl.

När jästen var tillsatt, fick ölet sedan stå och jäsa till det "satte sig" ellet tills det var lagom jäst, och det vita fragget, som flöt upp på ölet medan det jäste, skulle avskummas noga.

När sedan ölet var färdigt skulle det "tunnas". Julölet tappades då i en tunna, som inte hade någon annan öppning än ett litet runt hål, vari sattes et träplugg, när ölet var tappat i tunnan. När man sedan ville tappa ut öl ur tunnan, togs pluggen ut och en tapp ditsattes i stället. Juladrickat och biern slogs i s.k. drickakar, som hade täta lock och i nedre kanten på karet var ett litet runt hål, vari satt en tapp med schvecka.

Att husmödrarna förr i tiden voro särdeles kunniga till att brygga både gott och starkt öl och bryggde även mycket öl, framgår av följande gamla rim, som jag hört berättas:

Om ja hade en fingäböa malt
å där te en humle knoppa
så skulle ja brögga öl så sta't
så fyratjue man skulle tom la.
Ja skulle brögga bå prostöl, prästöl å jästöl
å hundra tunnor gött öl.

Skriv endast på denna sida!

Man bryggde även öl av enbär. Enbären "böstes" på hösten i oktober månad eller när de voro riktigt mogna. När man "böste enbär" tillgick det så, att man höll ett bosåll intill enbusken och sedan böjde man ned busken eller en gren över sållet och slog med en käpp på grenen tills bären föllo av. Sedan skirades bären, och detta tillgick på så sätt, att man öste bären i en liten korg, sedan ställde man sig ute där som var starkt luftdrag eller när det blåste hårt, och så höll man upp bärkorgen i luften och dresslade ut lite tillika av bären i ett bosåll, som man ställt på marken, och då enbären föllo från korgen ned i sållet, blåste gräen och bröten bort, som fanns bland bären. På samma sätt skirades också krösen(lingon).

Då enbären voro skirade, östes de på pannkakejärn och insattes i den svagt uppvärmda bakugnen för att torkas. Bären maldes sedan på maltkvarnen och bryggdes till öl, liksom malt. Av enbärsvört kokades även sirap, vörten kokades då, tills den blev tjock. Sirapen tappades sedan på flaskor.

Av enbärsvört bakades även limpor s.k. sötlimpor, och av enbärsöl kokades även ölskål.

Om våren i tjällossningen brukade man även tillvarataga saven av lövträd, särskilt av lönn och björk. Man sågade då av en större gren på trädet, eller borrhade man ett hål i trädets stam, och sedan sattes en "tånj" eller en urholkad

56

2954

träplugg, liknande en liten ränna, i hålet, och på denna plugg eller ränna, som var omkring tolv tum lång, hängdes en kruka eller dylikt, vari lagen fick rinna. Då saven tappades ur träden, kallades den "lag" såsom "lönnelag" och "berkelag". Denna lag användes sedan till dryck, men björkelagen måste kokas och drickas varm, eljest fick man "kållan". Av lagen kokades även kaffe och "survälling". Björkelag användes även såsom botemedel eller till att tvätta bort skorv och hudutslag.

Ljusstöpet.

Stöpa ljus var ett ganska viktigt led i de många stöken dagarna före jul, enär talgljusen voro det förnämsta belysningsmedel man hade till sitt förfogande.

I varje bondgård slaktades därför ett större eller mindre fäkreatur till jul, vilket man förut på alla sätt försökt göda, för det slaktade djuret skulle lämna så mycket talg som möjligt. Det beräknades åtgå ett skålpund ren talg till fem vanligt stora ljus.

Till jul brukade man stöpa så många ljus, som beräknades åtgå till lyse i familjen under hela året. Även skulle man stöpa det viktiga "körkeljuset", ty det var brukligt, att från varje bondhem skulle medtagas ett ljus till kyrkan om julottan för belysning i kyrkan under gudstjänsten, och ju

längre och tjockade detta ljus var desto hederligare för familjen.

Även skulle man stöpa det s.k. "tretaggaljuset" (trearmaljuset), vilket skulle brinna på julabordet om julaftonskväll. Ibland stöpte man ett "femtaggaljus" för samma ändamål. Vidare skulle man stöpa ett både tjockt och långt julaljus, som skulle brinna om julanatt. Dessutom stöptes de vanliga ljusen och lykteljusen, som även kallades "dankarna" och som voro kortast och smalast.

Om aftonen före den dag man skulle stöpa, brukade man tvinna vekarna. Dessa tvinnades av s.k. ljusvekgarn. Då vekarna tvinnades, användes en liten tråkrok, som var gjord av en klyngig björkgren, och som sattes i järnet i vingen på spinnrocken, och i änden på kroken var en liten kluven klynga.

Först härvades ljusvekgagnet om ett stolstyre eller om en brädstump eller något föremål, som var så långt, som man önskade ljusens längd, därpå klipptes garnet av. Sedan tog man fem, sju eller åtta trådar, allt efter den tjocklek som ljusen önskades, och dessa trådar fäste man med den ena änden i klyngan på kroken, som man satt i vingen på spinnrocken, och i den andra änden på trådarna höll man med handen, under det man tvinnade trådarna några varv. Därpå lossade man dem från klyngan, fattade med händerna i båda ändar på trådarna, lade dem om kro-

ken och sammanhöll ändarna, under det man tvinnade trådarna några varv åt motsatt håll, varefter man tog vecken av kroken. Sedan tog man nya trådar och tvinnade på samma sätt, och så fortsattes, tills alla vekarna voro tvinnade. Därefter vaxades vekarna och trädde på smala, omkring en halv alen långa träspetor, s.k. ljusspetor, fem, sex veckor på varje ljusspeta och ett litet mellanrum mellan varje vecka.

På morgonen följande dag var man tidigt uppe och började stöpa ljusen. I regel användes ej formar, när ljusen stöptes, utan man brukade vanligen stöpa ljusen i en hög, smal gammaldags smörkärna eller i en därtill särskilt förfärdigad "stöpkanna".

Medan man stöpte ljusen var man vanligen inne i stugan. Tvenne krakar eller stänger placérades med ändarna på ett par träbockar eller på ett par stolstyre omkring tio tum ifrån varandra. Talgen smältes och upphettades i en järngryta. Kokhett vatten hällades först i kärnan, vilken var omvirad med mattor, för att bibehålla värmen, därefter hällades den smälta och sjudheta talgen i kärnan och kokhett vatten påfylldes, tills kärnan var bräddfull. Häri doppades vekarna, två ljusspetor tillika, varefter ljusspetorna med de doppade vekarna placérades tvärs över krakarna eller stängerna med ett litet mellanrum mellan varje ljusspeta. På golvet under ljusspetorna skulle lig-

ga plåtar, i händelse talg droppade från vekarna.

Så snart talgen var "stajnad" på ljusvekarna, doppades de åter i kärnan, men mycket försiktigt för att ej stöta mot kärnan, även fingo vekarna ej doppas för långsamt i kärnan, för eljest smälte talgen av på vekarna. Och så fortsattes, så snart talgen stelnat på vekarna, att åter doppa dem i kärnan, ljusspeta efter ljusspeta, tills ljusen blevo lagom tjocka att sättas i ljusstaken. Man såg noga efter i början, att vekarna hängde raka, för eljest blevo ljusen krokiga. Kokhett vatten och sjukhet talg påfylldes emellanåt, så att kärnan hela tiden var bräddfull, medan man stöpte. Tapparna, som bildades av talgen i den nedre änden på ljusen, avskuros emellanåt och smältes, varefter talgen hälldes i kärnan.

Då de större ljusen voro färdigstöpta, stöptes "dankarna" eller lykteljusen, som voro i längd omkring fyra tum. Till dessa plägade användas den sämre talgen och s.k. "grevatalgen", men först skulle man ha doppat vekarna ett par gånger i den fina talgen, för ljusen skull brinna lugnare och klarare.

Ljusen fingo ej utsättas för kyla strax efter de voro stöpta, för eljest uppstod små remmor eller sprickor på ljusens yttersidor. Om man blandade lite smält alun i talgen, då ljusen stöptes, blevo ljusen fastare och lyste klarare. När ljusen hade ~~xx~~ tjocka veckor, blev lågan större och ljusen lyste bättre men brunno ned fortare, och när ljusen hade smala veckor,

brunno de längre, men lyste sämre. Härom har omtalats, vad en soldat förr i tiden en gång sade, när han hade "tatt upp sin julakost": "Ja fick ett ljus i Ljusstorp å ett av Johannes i Baggagård, å nä ja kom hem tände ja på båa ljusen å de hade veka så smala som en tvinnatrå, å de brunno så länge som då vat tio ljus."

För att spara på talgljusen brukade man även ljusa sig med stickor, som voro omkring en och en halv alen långa och två tum breda. Dessa stickor spingade karlarna om vinterkvällarna av färsk furuved, som kallades "spinge" och som särskilt huggits för detta ändamål. (Till spinge fick endast vara raka, kvistfria furor och innan träden fälldes, höggs en "blåa" i trädet, för att se om det lät spinga sig.) Så snart stickorna voro spingade, bundos de i kärvar, som kallades "stickkärvar", och som ställdes vid husväggarna ute i luften om våren, för de skulle bli torra och lättantändliga. Stickorna användes även till "tänne", när man gjorde upp eld i spisen. Husmödrarna brukade även ljusa sig med en brinnande sticka, som de buro i munnen, när de gingo i hushållet och arbetade och hade händerna upptagna, såsom skumma mjölkafat m.m. Även brukade man t.ex. ljusa sig med en brinnande sticka, då man gick in i något mörkt rum eller upp på vinden, och bar man samtidigt något i händerna, hade man även då stickan i munnen.

Skösmörja användes även till lyse. Man hade då en liten flat, avlång bleckask, som var öppen i den ena ändan, och vari man klente skösmörja, och i den andre änden på bleckasken eller lampan var en liten hylsa, däri man satte några trådar av blångarn eller ljusvekegarn, och som utgjorde veke. Hur skösmörja bereddes är beskrivet under rubrik "slakt".

Man gjorde även ljus av beck, som kallades "becktampar", och som brukade användas till lyse, när man otte-trask.

Småland
april 8. år 1920

Uppfäst af Renata Andersson
och Thilda Kristianska

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

63

2954

Julens firande under förra hälften
av 1800-talet.

"Dan före dan före dopparedan" räknade barnen de närmaste dagarna före julaftonen, och äntligen var den efterlängtnade dagen inne. På julaftons morgon var man tidigt uppe, för man skulle hinna få det sista i ordning till det blev hälat klockan 12 på dagen.

Allt var ju skurat, putsat och fint, men nu skulle det göras julagrant. Rena sängkläder skulle läggas i sängarna, ty under julen skulle man ej ha de sängkläder, som användes i vardagslag, likaså rent sänglinne.

"Julabrev" och julabonader uppfästes på väggarna i stugan, ty härinne var julfesten egentligen förlagd och där samlades allt husfolket. På julabreven och bonaderna var vanligen målat bibliska bilder, men även andra förekommo.

Skriv endast på denna sida!

Julpyntning.

En äldre person har ur sitt minne uppläst ett vers för mig, som denne som barn läst på ett julabrev, som föreställde en liten gosse ridande i galopp, och som löd:

"Kom min lille häst
nu vill jag på dig rida,
hastigt säger jag är väst,
ditt skinn får eljest svida,
lustigt uti världen kring
över stock och sten i ring.
Hejsam, lustigt, hopp, hopp, hopp,
än i trav, än i galopp."

På alla julabrev och julabonader stod oftast verser eller läsning vad bilderna föreställde.

I taket vid det främre gavelfönstret i stugan uppinnades juladuken, vilken utgjordes av en avlång, stor, vit drällduk och som fästes på tvären över takbjälkarna. På juladuken hängdes röda äppel i alla fyra hörnen, och på mitten hängdes en julakrona, som hängde så, att hon ständigt snurrade fram och tillbaka. Man använde olika julakronor till att hänga i juladuken, såsom ärtkronor, vaxkronor eller halmkronor. De förstnämnde gjordes av ärter, stickor och kulört papper på så sätt, att ärterna lades i vatten, så de "ballnade ut" och blevo mjuka. Sedan talde man små spetor, så långa och smala som tändstickor, alla precis lika långa, vilka man vässte i båda ändar.

Skriv endast på denna sida!

På dessa spetor trädde tre, fyra stycken små, fyrkantiga papperslappar i olika färger. Sedan satte man ihop en kvadrat av tolv stickor och åtta ärter på så sätt, att stickorna fästes med ändarna i ärterna. Intill denna kvadrat byggdes ytterligare sju kvadrater eller så, att det blev en kub med fyra kvadrater på varje sida av kuben. På varje kvadrat på alla sidor sattes sedan en spets av fyra stickor, som voro fästa i en ärt. Men man måste skyndsamt sätta ihop kronan innan ärterna började torka ihop, eljest gick det ej att sätta stickorna i ärterna.

En vaxkrona hade samma form som en ärtkrona och byggdes på samma sätt men istället för ärter, gjorde man små vaxkulor, som omvirades med "snickaregull" (gult staniolpapper) och kulorna fästes sedan ihop med svinborster, som voro klippta lika långa men på svinborsterna trädde ej några kulörta papperslappar. I stället för vax kunde även användas beck. Man har omtalat, att på ett ställe eldade man en julaf-tonskväll, så det blev så varmt i stugan, att vaxkronan smalt i taket.

En halmkrona flätades av halmstrå, så den fick en rund form, liknande en liten bottenlös korg med öglor och tovsar i både övre och nedre kant. Innan halmståen flätades skulle de strykas mellan fingrarna, för de skulle var mjuka och böjliga, så de ej brusto. Somliga färgade en del av halmstråna

Sam. uppt. blanda sidor
Fisker 1930
röda eller blåa.

Gällastängerna inne i stugan kläddes med s.k. "hängklä" eller omkring 8 tum breda linneremsor med knutna fransar. Hängklän fästes på de sidorna av gällastängerna, som vette framåt i stugan. Även hängdes på gällastängerna allt vad huset ägde av konstvävnad, såsom dukar, förkläde, band, schaletter och schalar m.m. och ju mera desto hedersammare för husmodern. På gällastängerna hängde man även upp sina silkeschalar och annan dylik grannlåt.

På bord och bänkar breddes vita drälldukar, och på klockan hängdes ett hängklä med knutna fransar.

På golvet ströddes finhackat granris och under slagbordet, som alltid stod vid gavelfönstret inne i stugan, och som nu utgjorde julbordet, skulle läggas ett tumstjockt lager av det finhackade riset, för man skulle få en stor korn-dröse kommande skördår. På golvet i förstugan ströddes även finhackat granris, och ute vid fastebtron lades en matta av granrisgrenar. Även sattes höga, avkvistade eller skalade julaträd framför ingången eller sattes jularuskor av höga gran- eller enebuskar framför ingången eller på båda sidor om förstudörrarna. På sina ställen band man fast ljus i julabusken, som var nedsatt framför ingången, och som skulle brinna om julanatt.

Förr i tiden breddes alltid halm på gol-

Jon, Uppst. Nilda Andersson - 1930
Vidlanda.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

67

2954

vet inne i stugan på julaftonen. Man bar då in flera bukor av den renaste och längsta råghalmen, och då halmen breddes ut, skulle vepporna vetta antingen åt öster eller väster. Sedan skulle allt husets folk sova på den utbredda halmen om julanatt, för sängarna skulle stå tomma åt de avlidnas andar, som under julnatten gästade sina forna hem. Men under förra hälften av 1800-talet breddes endast halm på golvet innanför dörrtrösklarna. Halmen skulle ligga utbredd på golvet till tredjedag jul.

På slagbordet, som skulle stå uppslaget
Julbordet.
och varöver breddes en avlång, vit drällduk med knuten frans i den änden på duken, som vette utåt stugan, framsattes julahögen, som bestod av en grov limpa, en siktelimpa, en söt limpa av enbärsvört och en tagelsiktad och en florsiktad kaka. Dessa kakor lades ovanpå varandra i en hög, och på denna hög lades sedan en ost, och över osten lades en tolvhålakringla, och i varje hål på kringlan lades ett juläpple. Denna julahög skulle stå orörd på julabordet ända till "tjunna-Knut". För övrigt skulle varje medlem av familjen ha en julahög.

På bordet framsattes även tennstop fyllda med julöl, och i de hem, som fanns silverkannor, fylldes dessa med julöl och framsattes även på julabordet.

I varje fönster sattes två eller fyra talgljus, som ställdes lutande mot fönsterposten och fönster-

68
2954

karet. Även sattes talgljus i mässings- och tennljusstakar, som placerades på skåp och drakistor, och "tretaggaljus" sattes i en ljusstake och ställdes på julabordet.

Frukosten på julaftons morgon bestod alltid av tagelsiktat bröd, grisafötter och julasylta samt ölskål och stärkelsepannkaka. Julosten skulle även skäras antingen till frukosten eller när man döppade i grytan. Man tog alltid förbi "davråål" på julaftonen.

Ved skulle inbäras på julaftons förmiddag i så stor mängd, att det räckte till bränsle under juldagarna eller till tredjedag jul. Men veden fick ej vara av sämre sort utan av bästa sortens björkved, som legat huggen över förra julen.

Säden skulle alltid var avtröskad till jul, och de sista nekerna skulle alltid tröskas av på ottan på julaftonen, för det skulle bli en god årsgröe. Säden skulle sedan kastas och bäras av loen (logen).

Karlarna hade även mycket bråttom på julaftons morgon och förmiddag med att göra julafint i ladugården, ty även kreaturen skulle ha det sunt under julen. Således skulle tak och väggar sopas i ladugården, och dyngan skulle brytas ut i alla kättar och båsar och friskt, hackat grantis skulle strös i stället. Hackelse skulle vara skuren i så stort förråd,

Julaftons
frukost.

Julafint i
ladugården.

att den räckte till utfodring över hela julen, och hö skulle även hävas ned från slinnet så mycket att det räckte att giva korna över juladagarna, som julafton, juladan och annandan, ty dessa dagar skulle kreaturen utfodras nästan enbart med hö och detta av bästa sortens gärdshö eller bolahö.

Karlarna skulle även hänga ut julanekerna Fågланeкер. eller fåglanekerna, som de även kallades, vilka utgjordes av tre, fyra stycken korn- eller havrenekar, som upphängdes i apeträden eller fruktträden, för träden skulle vara rikligt med frukt kommande år.

Då fåglarna ätit upp kornen i fåglanekerna, fingo nekerna eller halmen ej användas varken till att fodra upp eller till att strö med, ty det som en gång var offrat fick ej återtagas.

Julhalmen förvarades och användes till flera Julhalmen. ändamål. Man band den i kors och hängde den över dörrarna inne i ladugården som skyddsmedel mot förgörelse. Och innan djuren släpptes ut på bete om våren, skulle de äta av julhalmen för de skulle vara skyddade för förgörelse och olyckor. Halmen ströddes även på åkrarna, för dessa skulle bära rika skördar.

"Ungar" kallades alltid de neker, som ej "Ungar". blevo fulla, när man tog upp de sista stråen på en skåra, eller om det ej blev en hel nek, när man skar av den sista säden på en åker.

Småland
1789
Till klockan tolv på dagen om julaftonen

skulle allt vara julapyntat och i ordning både inomhus och utomhus, för då "va då hälat" eller då ingick helgen. Och precis på slaget tolv skulle husmodern för några sekunder tända julaljus eller det ljus, som skulle brinna om julanatt, för hon under kommande år skulle få behålla sin myndighet eller sitt husbondevälde.

Efter tolvslaget skulle man doppa i grytan. Doppa i grytan.

En tämligen stor trefotagryta, vari man kokat allt julasåglet, såsom kött, fläsk, revbenspel och korv, ställdes på järnhällen i den öppna spiseln i stugan. Mattavlan eller matbordet drogs fram till spiseln, varpå man lade brödet och satte drickastopen. Omkring spiseln satte sig sedan alla familjens medlemmar förutom småbarnen, som satte sig på pallar uppe i spiseln omkring grytan. Under angenäm julstämning doppade var och en brödskivor av limpä och siktebröd i det varma matspadet i grytan, även skulle man skära av och smaka julasåglet, synnerligast korven, ty allt det kokta "julasåglet" skulle ligga kvar i grytan, medan man doppade i grytan. Härtill drack man julöl ur tennstop eller trästop. Även skulle karlarna ha några supar brännvin till feta matspadet. På julaftonen skulle det kokas så mycket sågel, att det räckte för daglig konsumtion ända till nyårsafton.

Härefter skulle allt husets folk "löja"

sig eller tvätta sig över hela kroppen samt påtaga rent linne och helgdagskläder. Och de vuxna togo även "risbastu" i bastan, vilket tillgick så: Man eldade i bastan tills där var "varmt och jossit". Därefter tog man av sig kläderna i basteskjulet, sedan gick man naken in i bastan och var där inne tills man grundligt svettats ut, då någon annan skulle piska en med björkris över hela kroppen, tills huden blev röd, varefter man ute i basteskjulet fick en spann kallt vatten slagen över hela kroppen, och sedan tog man kläderna på ute i basteskjulet. Karlarna skulle först taga sig ett svettbad, därefter kom turen till kvinnorna.

Varje medlem i familjen skulle "ha nåt nytt till jul", såsom någon ny klädespersedel, för eljest sades: "Den, som ej fått nåt nytt, få sitta på huggekubben".

Man skulle ej gå bort på julafton, ty det sades: "Går en i främmande stua på julaftan få en matspa på se." Denna regel gällde även nyårsafton.

På julafton och juladagen skulle ett fat med kokta bondbönor stå på julabordet, som tjänarna och barnen fingo äta av, när de behagade, liksom gotter.

Innan solen gick ned på julaftons eftermiddag, skulle man ~~XXX~~ kvällssyssla, d.v.s. giva korna sitt foder för kvällen, för man skulle få säden tidigt inbärgad kommande höst.

Tydor med
askan efter
julbrasan.

2954

Så snart det blivit skunt, skulle husfadern tända en stor julabrasa av torr björkved i spiseln i stugan. Den na eld fick ej ansas eller vidröras, utan som brasan brann ned, skulle glöderna ligga orörda. Innan man sedan gjorde upp eld på juldagens morgon, skulle man se efter i askan, om där bildats några fjät, som buro spår efter en barnfot, och voro dessa fjät vända med tårna utåt rummet, blev det tillökning i familjen under året eller ock om där fanns giftasvuxna barn i huset blevo dessa gifta kommande år, men voro fjäten vända inåt spiseln, dog någon av familjen eller i släkten inom ett år. Askan efter julbrasan skulle särskilt tillvaratagas och strös över fäkreaturen, för de ej skulle få "bet"(ohyra).

Medan julabrasan brann, drack man kaffe med kringlor. I stället för socker till kaffet hade man enbärs-sirap. Under förra hälften av 1800-talet bestods aldrig kaffe utan vid mycket högtidligen tillfällen. Julgran kom ej heller i bruk bland allmogen förrän omkring 1860-talet.

Omkring halv åtta på julaftonskväll brukade man äta nater eller kvällsvard. Då skulle alla familjemedlemmarna sitta till bords omkring det dukade slagbordet eller julabordet i stugan, och tretaggaljusets skulle då bränna. På varje tallrik skulle ligga en skiva av florsiktat bröd till var och en, när måltiden började, och innan man började äta, skulle husfadern läsa högt alla bordsbönerna.

Skriv endast på denna sida!

Julaftons
kvällsvard.

Först framsattes lutfisk med mjölksås, salt och peppar. Därtill skulle var och en ha en fiskasup och brännvinsglaset gick omkring från den ene till den andre, ty alla skulle smaka julabrännevinet till och med barnen. Därefter framsattes allt julasåglet, som bestod av kokt kött, fläsk, korv och revbenspel, och som var upplagt på ett stort fat av sten eller trä. Detta sågelfat skulle sedan stå på julabordet över juladagarna eller till tredjedag jul. Till såglet, som skulle förskäras av husfadern, åt man först antingen "klompavälling", ärtavälling eller slankakål, och sedan antingen stuvade kålrötter, stuvade ärter eller pepparrotssås. Sedan åt man vitergröt, som var garnerad med kanel i rutor. Också rimmade man till gröten, såsom: "Gröten lyser vit i faten, den är bäst av julamaten, den är vacker, den är vit. Skjut fatet närmare hit!" Alla åto ur samma fat, både när man åt välling och gröt. Varje rätt skulle vara så rikligt tilltagen, att den ej tog slut under måltiden, för eljest tröt maten i huset under kommande år.

Efter måltiden, som intogs under glad och angenäm julstämning, läste husfadern åter högt bordsbönerna samt "fader vår" och välsignelsen, och medan man satt kring julabordet utdelades psalmböcker till var och en, sedan läste man högt ur psalmboken var sitt stycke av juldagens text. Därefter lästes ur psalmboken en aftonbön. Sedan sjöng man den härliga

julpsalmen: "Var hälsad sköna morgonstund" m.fl. julpsalmer, vari alla med hög röst instämde. Och högtidligheten avslutades med avsjungandet av psalmen: "Så går en dag..."

Om man ville veta, om det blev lik i huset under det kommande året, skulle någon, medan man satt till bords julaftonskväll, gå ut och titta in genom fönstret, och om någon av dem, som sutto kring bordet, dog under året, satt denne nu hutalös (utan huvud).

När man sedan reste sig från bordet, fick man ej duka av eller taga bort någon mat från bordet, ty man trodde, att under julnatt kommo de döda anförvanterna på besök, och därför skulle all julamaten stå på bordet till deras fägnad. Man skulle även fylla brännvinsglasen med brännvin och likaså skulle det stå julöl i drickastopen.

Man trodde, att vatten, som stod uppslaget på julbordet om julnatten, förvandlade sig till vin på slaget tolv.

På julaftonskväll fick man ej glömma tomten utan man skulle bära ut och sätta på logen en skål fylld med gröt och lite av varje rätt av julamaten.

Katten skulle även särskilt omhuldas på julafton. Då fick man ej köra ut katten, varav ett ordstäv förmäler från den tiden, då djuren kunde tala: "Dä ä ingen orning, sa katten, när de körde ut 'an om julaftan!" Även skulle man

Skriv endast på denna sida!

De dödas andar.

Tomten.

Katten.

Smålandst.
sept 1930

17805 Andersson Blenda
Stora Viålanda

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

giva katten av all julamaten, likaså hunden, och bandhunden skulle vara löst om julanatt.

Hunden. 75

Man trodde även, att julanatt var spök-
natten, och att alla spöken då voro lössläppta. Ingen vågade
därför ens för en sekund ^{vistas} i mörker varken ute eller inne, utan att
ha ljus tänd. Därför skulle man alltid ha ljus tänd i stugan,
när man låg och sov om julanatt.

Spöken.

2954

Husmodern skulle alltid tända julaljuset
om julaftonskväll, innan man lade sig att sova. Ljuset sattes
i en ljusstake, som placerades i en stor kopparbunke, för ljuset
ej skulle antända någon, om det brann av. Strax efter ljuset var
tänd, skulle det iakttagas, hur högt lågan brann, ty så länge
växte kornaxen till sommaren. Man fick ej "låna eld" av jula-
ljuset, ej heller flytta eller bära det någonstans, medan det
brann. Skenet från julaljuset ansågs för heligt, och allt som
var belyst av julaljuset blev lyckosamt och skyddat mot för-
görning, även troddes detta få en helande verkan. Talg, som rann
från julaljuset, och likaså om det blev en stump av ljuset, som
ej brann upp, gömdes och användes som botemedel mot all slags
hudutslag och sårnader. Brann julaljuset av eller sloknade av
sig själv om julanatt, dog någon i huset eller i slakten under
kommande år. Man måste även stiga upp några gånger om julnatter
och "snyta ljuset", d.v.s. klippa av den brinnande veken, varvid

Julaljuset.

användes en s.k. ljussax av mässing.

Innan man gick till sängs om julaftonskväll, skulle husmodern utdela två eller tre stycken juläpple till var och en av husets folk. Dessa äppel skulle man lägga under sin huvudgård och sova på under julanatt. Sedan skulle man äta upp äpplen "tigande och fastande" på juldagens morgon, så snart man vaknade, för man ej skulle få ont i tänderna kommande år.

Redan så tidigt som omkring kl. 2 på juldagens morgon var man uppe för att kläda sig och göra sig i ordning för att gå till kyrkan, där julottan vanligen började vid fyratiden. Kläderna, som man skulle ha på sig, skulle man ha framtagit på aftonen, och dessa skulle ej vara de bästa kyrkekläderna, för man kunde få talgfläckar på dem i kyrkan. Och vattnet, som man tvättat sig i, fick man ej slå ut denna morgon före solens uppgång, för att ej oroa "vättän".

Innan man gick till julottan i kyrkan, skulle man gå in i ladugården och se till kreaturen, och lågo dessa avigt mot varandra eller de annars lågo illa på något sätt eller om något annat var i oordning, såsom en grep kullslagen e.d. "satte man te ett kreatur undä åät! Även skulle man giva kreaturen ärthalm, för de skulle veta det var jul och samtidigt skulle man säga till dem: "Nu är det jul! På sina ställen gävos djuren ärthalmen på julaftonens kväll.

Skriv endast på denna sida!

Skydd mot
tandvärk.

2954

Julottan.

"Vätten!"

Då man ätit frukost av julamaten, och innan man gav sig i väg till kyrkan, skulle någon först läsa högt morgonbönen och Fader vår och välsignelsen, varefter sjöngs: "Var hälsad sköna morgonstund". Alla ville besöka julottan i kyrkan, men någon måste vara hemma och se efter julaljuset.

Förr i tiden troddes allmänt, att de döda De dödas jul-
firade julotta i kyrkan om julanatt, och råkade då någon levande otta.
inkomma i kyrkan, blev denne ihjältriven av de döda. Det berättas
en sägen, att en kvinna råkade komma så tidigt till kyrkan en
julotta, att de döda ej hade slutat sin gudstjänst. I tro att
ottesången redan börjat, då kyrkan var fullt upplyst, gick hon
in i kyrkan, men fann allt därinne så underligt. Prästen, som
stod framför altaret, läste och mässade ljudlöst, och i stolarna
sotto män och kvinnor, som hon kände igen, och som för länge-
sedan voro döda. Kvinnan blev rädd och ville skynda ut ur kyrkan,
men upphanns på gången av sin moder, som varit död i många år,
och som sade till henne: "Vore jag ej din moder, skulle jag bita
näsan av dig. Haka av dig kappan i kyrkedörren!" Men innan kvin-
nan kom till dörren, upphanns hon av de döda, som ryckte kappan
av henne, men själv kom hon oskadd ut ur kyrkan. Sedan hittades
på varenda stolsits i kyrkan en söndertriven lapp av kappan.

En präst kom till kyrkan, då de döda firade
julotta, men han gick då ej in i kyrkan.

Om julottan var även alltid sand på stol-
Skriv endast på denna sida!

Om
juli 1930

Anders Blom
Thore, Vislanda

sitsarna i kyrkan efter dödingarna. Och därför att de döda firade julotta i kyrkan, skulle man alltid, då man kom in i kyrkan om julottan, först stryka med handen på stolsitsen, innan man satte sig.

Förr i tiden brukade en och annan gå årsgång om julanatt, och då fick denne höra och se vad som kom att hända under året.

Om julanatt var gloson alltid ute och gick. Gloson.

En gammal man har för mig omtalat, att gloson är ute och går även andra nätter, och han sade, att han själv hade mött gloson andra nätter två gånger. Och han sade, att gloson endast kunde liknas vid ett stort svin, och när hon gick, rasslade det, som om hon dragit en järnlänk efter sig. För övrigt har jag hört gloson omtalas, som ett stort svin med rygg som ett såg samt eld i ögonen och eld gnistrande ur bostrerna. Gloson var fruktad av alla, ty om man råkade möta detta odjur, när man var ute och gick om julanatt, sprang gloson emellan benen och sågade en itu ända till hakan. Men om man steg korssteg eller ställde benen i kors, när man mötte gloson, hade hon ej makt att springa emellan benen. Själv minnes jag nu med stor munterhet, då jag som femårig barnunge första gång fick gå med till kyrkan om julottan, hur jag i den nyfallna, kvartersdjupa snön gick och steg korssteg gång på gång, för jag hade hört sägas, att detta var enda

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

78

2954

Årsgång.

Småland
1778. år 1930

Myt. Blenda Andersson
Sten, Vislanda

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sättet att skydda sig för att bliva itusågad av glosen.

Varje år, då man slutat skörden, skulle man lämna tre strå kvar på åkern, som skulle böjas ned till jorden, och så skulle man lägga en sten på varje strå. Dessa strå skulle lämnas till glosen, som hon skulle ha om julanatt.

Vare sig man åkte eller gick till kyrkan om julotta, lyste man sig med ett stickebloss, som kallades "julatanne" eller endast "tanne". Detta bloss tillverkades av torra, långa fetvedstickor, som ihopbundos till en kärve och sattes på en lång stake samt antändes i toppen. Denna stake eller "tanne" bar man sedan i händerna med blosset uppe i luften. När kyrkefolket sedan kom fram till kyrkan, satte var och en sin julatanne i ringmuren, den ene tannen efter den andra eller ock kastades de i en hög utanför ringmuren, och bildade då ett litet bål, som lyste vitt omkring.

Från varje bondhem skulle medtagas ett talgljus till kyrkan för belysning i kyrkan under julottan, och ju längre och tjockare detta kyrkljus var, desto hedersammare för familjen. Även kunde det hända, att denna plikt försumrades, och då fanns det stolar i kyrkan, där man ej hade ett enda ljus tänd.

När gudstjänsten var slut i daggryningen, skulle man skynda sig hem, för den, som först kom hem ifrån kyrkan, fick sin gröda först inbärgad och blev före med allt ar-

Skriv endast på denna sida!

79

2954

Kyrkbloss
(julatanne).

betet kommande år. Det var därför riktig kappkörning och kapp-
löpning, då man färdades ifrån kyrkan.

Så snart ~~XXXXXXXX~~ man kom hem, satte man sig omkring det dukade julabordet från föregående afton, och som ej fick dukas av förrän efter juladagarna eller på tredje-
dag jul och åt en smaklig måltid av siktebröd, smör, sylta, korv, ost och grisafötter, och om de senare sades: "Om julada ska en äta grisaföttå, för då har en ti å fnaska benen". Till maten drack man julöl.

Det öl, som stått uppslaget på julabordet om julanatt, kallades för "änglaöl" och dugde till botemedel. Och överblivna brödbitar vid måltiden julaftonskväll gömdes och användes som botemedel, då djuren blevo sjuka.

På juldagen fick man ej städa, ej heller laga någon ny mat. Och man fick ej heller gå bort på juldagen och mot denna regel bröt ingen. För övrigt skulle man ej gå bort under hela julen, utan när man var bjuden eller hade ett nödvändigt ärende, eljest sades, att man gick och snåltade. Ingen, som kom på besök under julen, fick gå utan att ha fått någon förtäring, eljest "bar den ut julen", sades det.

Man skulle ej sova på juldagen, för om man sov denna dag, blev man "sömnig av sig" under hela året.

Man skulle ej giva korna något vatten om juldagen, för vargen ej skulle riva ihjäl dem, och likaså

Skriv endast på denna sida!

Hem från
julottan.
Juldagen.

80
2954

skulle fåren ej ha något vatten denna dag, för räven ej skulle taga dem, när de gingo på bete om sommaren.

Ej heller skulle man måka (gödsla) ut i ladugården på juldagen, för man ej skulle få otur med kreaturen. Och hästen skulle denna dag dricka genom ett såll, för han ej skulle få kvarka.

På julaftonskväll skulle man lägga korn på ljusstaken, vari julaljuset skulle brinna om julanatt, och sedan giva hönsen detta korn på juldagens morgon, innan solen gick upp, för höken ej skulle taga hönsen.

På juldagen skulle man steka "pärå" i elden eller askan och äta, för man skulle få stora potater nästkommande år.

Om solen sken på juldagen, blev det en bra årsgröe. Och det sades: "Om solen ej skina längre på julada än en ryttare hinner stia på en häst, bleä dä en bra råggröe".

"Droppa dä från taket om julada, droppa en årsgröe bort", sades det.

Man skulle gå ut och skätta skator på juladan, för man skulle bli lättbröstad. Och man sade alltid på juladan: "I da läggä skatan den första grenen te sett bo!"

På juldagen brukade barnen och de unga i familjen roga sig i hemmet med att knäcka nötter och "boby" samt Nötlekar.

"koka nötter". Då man "bodde by" måste det vara minst två personer, men det kunde ~~XX~~ även vara flera. En tog då nötter i den ena handen, sedan skulle de andra gissa hur många nötter han hade i handen, och den, som gissade rätt, fick alla nötterna, som han höll i handen, och de andra, som ej gissat rätt, "fingo ge te gälls", d.v.s. man skulle ge honom så många nötter, som man gissat orätt över eller under det rätta talet.

Då man "bodde by", brukade man säga olika ramsor sig emellan, såsom "Boby. Bo mä. Bo många?" eller "Min so laskade åt skogen. Min mä. Vilket träd ligger hon under? Det bästa där ä!" eller "Dra ris eller frysa?" eller "Boby med hela slumpen. Käringen låg i sumpen. Hur många år?" eller "Jag har nötter i en fjäring. Jag vill bli din käring. Hur många år?" eller "jag har nötter i en stubbe. Jag vill bli din gubbe. Hur många år?" eller "Udda eller jämnt eller gäller dä så många" o.s.v.

Då man "kokte nötter", lades nötter intill varandra i en hög på bordet. Sedan skulle en person bindas för ögonen, medan de andra, som sutto kring bordet, "kokte en nöt" d.v.s. utpekade en nöt i högen. Sedan fick den, som varit bunden för ögonen, med obundna ögon plocka till sig nötter ur högen, tills han tog den, som var "kokt", då han ej fick plocka längre. Sedan skulle "en ny nöt kokas", medan någon annan, som

Småland
Vislanda
Aller hä

Blåda Almqvist
Sköna
Vislanda

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

skulle plocka nötter ur högen, bands för ögonen, vilket gick i tur och ordning.

Ett annat sätt att "koka nötter", och som kallades "plocka räv" tillgick så, att nötterna lades på bordet i en figur, som skulle föreställa en räv. Även nu utpekades en nöt, medan någon bands för ögonen. När denne sedan plockade nöter på räven, skulle han säga för varje olika lem: "Räv tass, räv benling, räv rompa, räv rygg o.s.v."

Tidigt på morgonen annandag jul skulle hus- Annandagen.
moderns giva sitt folk frukost på sängen, bestående av ost och bröd samt julöl. Även skulle man sopa och städa på annandagens morgon, innan dager, men man fick ej sopa bort riset, som låg under julabordet, ty det skulle ligga kvar där tills nyårsafton.

Då man på annandagens morgon "måkade" i ladugården, fingo lortarna ej kastas spridda utan skulle läggas i en hög på fädyngan tätt sammanpackade, för alla kreaturen skulle följas åt och gå hem om kvällarna, då de blevo släppta på bete i "havana" (hagarna) under sommaren. På ett eller annat ställe gävo de fäkreaturen ärthalmen på julaftons kväll för samma ändamål.

Tidigt på annandagens morgon, innan folk vaknat, skulle man alltid rida bort och vattna sina hästar vid andras brunnar, källor eller vattendrag, för hästarna skulle trivas väl, och för man skulle få tur med hästarna. Denna mor-

Skriv endast på denna sida!

83

2954

Småland
Västland
allt led.

Ugglan
Hörna
Västland.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

gon redo ungdomarna även "Staffans schåje". Då samlades några ungdomar i byn vid tolvslaget på natten och sedan redo de från gård till gård i hela byn eller över halva socknen. Och när de kommo fram till gårdarna, stannade de utanför boningshusen och klappade i hop händerna och blåste i flöjter eller slog på trumma eller skramlade med koskällor eller bjällror eller vad oväsande kunde hitta på, tills de fingo folket i gården vakna, sedan sjöngo de en visa, som kallades "Staffans visan" och även andra glada visor. Därefter redo de till nästa gård och gjorde på samma sätt. Vanligen blevo ynglingarna trakterade av folket i gårdarna antingen med ett eller annat. Hästarna skulle ej vattnas juldagens kväll, och när man sedan red "Staffans schåje" fingo hästarna självmant dricka vad de ville. Och på den gård, där hästarna drack, hade ynglingen, som red hästen, utsikt att bli gift, om där fanns flickor på gården.

Man red även Staffans schåje på ett annat sätt, men då måkade man andras ladugårdar, och då klädde ynglingarna ut sig och sotade sig i ansiktet och vrängde sina hättor och rockar, som i vanliga fall voro fodrade med får- eller getskinn, och i hatten eller hättan fästes svansar. Och på den häst, som hade bläsa i pannan, sotade man över bläsan, och på den häst, som ej hade bläsa eller stjärna i pannan, målades dit något liknande. Sedan red man i gårdarna, innan folk voro uppe och måkade deras ladugårdar. Och på det ställe, som de satt mat

Skriv endast på denna sida!

Staffans
schåje.

84

2954

och brännvin på mjölkepallen i ladugården, måkade de ordentligt och lade lortarna i en hög på fädyngan, men eljest gjordes det spektaklet, att gödseln kastades överallt såsom i krubborna, i foderladan, i brunnen o.s.v.

Redan så tidigt i julhelgen som annandag jul började julagillen och julalekstugorna, de förstnämnda tillhörde de äldres eller de giftas nöje och de sistnämnda hörde till ungdomens eller drängarnas och pigornas nöjen. På dessa gillen gick det muntert till och mat och brännvin fanns i överflöd, och det ena julagillet avlöste det andra ända till "tjunna-Knut".

Till julalekstugorna skulle herana taga med sig brännvin och gräbborna skulle ha med sig grantabröd (fint bröd) och ost och pannkaka, såsom risgryns- och stärkelsepannkaka. Sedan utdelade flickorna "hannamat", som utgjordes av en kakefjäring (fjärdedels kaka) bröd, varpå var lagd en ostbit och ett stycke pannkaka. Detta kallades hannamat, därför att de gävo var och en maten i handen. Sedan började man äta, sittande, stående eller gående, av var sin hannamat, också förtärdes av det medhavda brännvinet. Även lektes julalekar, vilket gick muntert till, och man dansade julapolkor, såsom "Nu är det jul igen" och "Havsa te lavsan lavsan" och "Anders Perssons stuga stod i ljusan låga" och "Petter på Röbbatorpet" och

Julagillen.
Julalekstugor.

Julalekar.

"Danjel i Moggeboa" m.fl. polkor, tills de blevo så svetta, så pojkarna togo av sig tröjorna, och flickorna togo av sig koftorna. Alla sjöngo med i dansen, och glädjen stod högt i tak. Även lektes "Väva vallmän", "Kadrill", "Gustafs skål" och "Sinkenpass" samt andra lekar och ringlekar, såsom "Alelöv och lindelöv och skogen fäller nötter" och "Vi ska hämta Lisabet, för hon ska baka bulla" och "Kom, kom fager ungersven" och "Upp på Källarebacken" och "Flickan uppå berget stod" och "Kom systrarna mina" och "Där gingo tre gossar i snöem" och "Hej tomtégubba slå i glaset" och "Jungfrun går i ringen" och "Tre vackra flickor i en ring" och "Jag gick mig ut i lunden gröna" och "Tro inte du jag går här och fria" och "Handskarna du gav mig" och "Jag satte glasögon på min näsa" och "Tre gossar i en ring, faller alla" och "Vill ni veta hur bonden sår havre" och "På stolarna där sitta fyra unga raska män" m.fl. lekar.

För att vila ut mellan danslekarna och ringlekarna, lektes sittlekar, såsom "Skifta maka", "Låna eld", "Gömma ringen", "Denma dalen han ska vandra"; "Mussla sko", "Ge bort nyårsgåvor" m.fl. samt pantlekar, såsom "Byta soen", "Byta bomullsmössan", "Sälja läret", "Skeppet är lastat" m.fl. Även hade de nötter och "bodde by", ty det var brukligt, att var och en hade en slump hasselnötter med sig i lommen. Dessutom talade man om sagor och gissade gåtor. Och pojkarna provade

varandras styrka genom att "dra krok", "väga salt" m.m.

Det brukades även, då man hade julalekstuga, att klä ut någon person till julagalt, julabock eller julagubbe. En gammal gumma, som i sin ungdom var utklädd till julabock, har talat om, att då hon var utklädd, kröp hon på golvet och hade en getskinnsfäll över ryggen, och i handen hade hon en potatishacka, som var pådragen en vit vante, och på vanten voro fästa två svarta knappar, som skulle föreställa ögon. Även voro två bockahorn bundna vid vanten på hackan, som skulle föreställa bockens huvud. När hon sedan kröp på golvet, vände hon "bockahuvudet" än mot den ena sidan än mot den andra, för det skulle se ut, som om julabocken tittat åt sidorna.

Det förekom även en och annan gång, att man roade sig med "borrdans". Man skulle då ha ett litet bord, som hade tre fötter och var limmat ihop, ty det fick inte finnas några spikar i bordet, för eljest fick man det ej till att "tala". Sedan bestämdes den en bordfoten för "jafoten" och den andra för "nejfoten" och den tredje för "räknefoten", och sedan skulle så många personer som möjligt lägga sina händer på bordet och hålla dem kvar där, tills bordet började "tala", då man framställde frågor till bordet, som detta då besvarade med "ja" eller "nej" med att lyfta på "jafoten" eller "nejfoten". Även tidsfrågor och räknefrågor besvarade bordet med att lyfta

1634 d

så och så många gånger på räknefoten. Och till slut dansade
bordet på golvet, om man bad det därom.

I min barndom hörde jag en gammal rimmad
samling över 79 gamla julalekar, och som jag här vill upp-
teckna, och som lyder sålunda:

"Juleklubban, slå på stubben,
draga gränja, torka malt,
meta lakar, skifta makar,
spänna kråka, väga salt,
bära vatten, rappa katten,
låna eld och springa rå,
tämja stutar, märka trutar,
sätta rovor, slå i så!"

Preka gylta, gå på stylta,
mussla sko och mjölka björn,
led' upp dockor, slakta bockar,
bära hjul och gå på stör'n,
Markus daska, Lissi laska,
hålla räv- och gåselek,
bräcka murar, vattna tjurar,
hoppa krysse, rappa stek..

Skrämma danskar, draga handskar,
smida varmt och stänga vägg,
stå på huve', gå i gruve,
sticka skomar'n, gömma ägg,
dra till tingen, gömma ringen,
köpa fisk och svälta räv,
ta upp fyrkar, spänna kyrkor,
draga kavle, sälja väv.

Dyka slantar, kasta vantar,
Sisslas barnsöl, klappa bru'n,
brudekransen, björnedansen,
göra vispar, tacka frun,
tip,rap,tali, sörja Mali,
skrubba käring och flå katt,
skjuta ryggar, skapa stygggar,
tända ljuset, röka skatt.

Julerovan, hälsa påven,
friare på stolen tre,
spisen flytta, kullerbytta,
blås ut ljuset, klyva ved,
kurra gömsen, pipla hönsen,
hammarsmedjan, storma skans,

Skriv endast på denna sida!

delar lotter, gifta dotter,
blacken sko och ro till lands!

Efter alla de omväxlande och mångskiftande lekar, som förekommo vid en julalekstuga, och där sången i hög grad förhöjde stämningen, kände man sig både glad och upprymd. Och envar gick hem med ett förråd av angenäma minnen, som man fick uppmuntra sig själv med till nästa julalekstuga. Ty förr i tiden fanns inga biografer eller danstillställningar, som man kunde besöka varje vecka. Ungdomarnas enda nöje förutom julalekstugorna, var årets marknader samt midsommarleken kring majstången och ett och annat "skyragille" eller "ostagille", där dans förekom. Därför sjöng man i dansen med en anstrykning av vemod i slutet av julhögtiden: "Å nu är julen slut, nu har vi dansat ut, nu får vi inte dansa mera. Du har vat hos mej, ja har vat hos dej, vi kan väl inte mera begära!"

Men man roade sig inte uteslutande under julen. På tredjedag jul brukade kvinnorna stiga upp så tidigt på morgonen och sticka strumpor, så de hunno "föte en håsa te då ble daver (dager)". Ty om man före jul ej hunnit sticka strumpor och vantar till alla i familjen, skulle man nu göra detta. Även skulle kvinnorna laga gånglinnet och sy underkläder. Och utom de dagliga sysslorna med kreaturen skulle för övrigt allt arbete vila under julen, synnerligast all kringgärning, ty ur-

Skriv endast på denna sida!

Tredjedag
jul.

91
2954

sprungligen troddes, att de avlidnas andar gästade sina forna hem under julen, och dessa fingo ej störas med något bullrande arbete.

På nyårsafton skulle det åter kokas mycket sågel, att det räckte till "trettna-afton" och likaså skulle man på "trettna-afton" koka så mycket sågel, att det räckte till "tjunna-Knut". Ty under julhögtiden fick ingenting fattas, utan all mat skulle vara rikligt tilltagen och nästan i överflöd, om man änskönt sedan skulle leva i armod under hela året.

På nyårsafton och "trettna-afton" skulle det åter strös finhackat granris på golvet och under julabordet skulle man liksom på julaftonen lägga ett tjockt lager av finhackat ris. Även vid andra högtidliga tillfällen ströddes finhackat granris på golvet. Riset skulle ej strös på golvet, förrän man städat och ställt allt i ordning i rummet, och råkade då en liten risgästen falla på någon stol eller bänk, när man strödde ut riset, "kom det främmande den dagen", och ju mera grenar som blevo liggande på stolar och bänkar, ju mera främmande kom det.

På nyårsdagen skulle man alltid vara i god och glad sinnestämning och inte låta någonting rubba sig ur jämnvikten, ty sådan man var i sinnelaget denna dag, sådan fick man vara under hela året.

Blåser det nyårsdagen, blir det en god

Skriv endast på denna sida!

Nyårsafton.

"Trettnaafon

Nyårsdagen.

Väderleksmär-
ken.

årsgröe. Skiner solen klart hela denna dag, bådar det dyr tid, och är himmelen röd, bådar det krig.

Dagen efter. Trettondedag jul kallades för "farängladagen" och denna dag fick man ej ha någon kringgärning såsom spinna, mala eller köra med någon vagn eller ens nysta, ty det troddes, att de osynliga andarna eller, som det sades, "änglarna" foro sin väg denna dag och varpå benämningen "farängladagen" syftar.

"Tjunna-Knut" körde julen ut", sades det, och med denna dag var helgen slut, och nu började åter den gråa vardagligheten och det "grova brödet". Under förra hälften av 1800-talet, var det ej sed att "köra ut julen" denna dag, men längre tillbaka i tiden kördes julen ut på så sätt, att en kom in i stugen med det tomma sågelfatet, en annan med tappen från det tomma drickakaret, och den tredje med en kvast och åter en annan med en kniv eller en sked, och så var julen utkörd ur julastugan.

Nu skulle den pyntade "julastuan" avklädas. Då julen var sin högtidsskrud. Alla konstvävda dukar på bord och bänkar skulle borttagas, och alla grannlåt, som var upphängd på gällastängerna skulle nedtagas, likaså juladuken, som var pinnad upp i taket, och julabreven och bonaderna på väggarna skulle nedtagas. De rena sängkläderna togos ur sängarna, och vardagssängkläderna lades dit i stället. Alla silversaker och tennstop och ljusstakar

Småland
1930

Bland, Andersson
Göran, Vislanda

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

93

2954

insattes i skåpet, med ett ord sagt, att allt som prytt julastugan skulle nu borttagas, ty nu skulle spinnrockarna och vävstolen in. Och nu stod stugan åter i sin vardagsprägel, och man kände både vemod och saknad efter julen med all dess härlighet och välfägnad, och man sade nästan med en suck: "Nu ä dä slut mä julen och dä granna bröet".

Limborna, som legat i julhögen, som stått på julavordet under hela helgen, skulle gömmas och förvaras i säabingarna eller säakistorna och ansågos beskydda sädesförrådet eller säasån mot trolldom och förgörelse. Likaså gömdes tolvhålakringlan, som legat ovanpå julhögen.

När man sedan om våren första gång satte ärjekroken i jorden eller den dag man första gången körde med "öken i joren" togs julalimpan fram och utdelades till alla i familjen. Och den eller de, som körde i jorden, skulle sitta på ådret, medan de förtärde ett stycke av julalimpan och tolvhålakringlan. Även dragarna skulle ha sin del av julalimpan och tolvhålakringlan. Detta ansågs giva lycka till en god årsgröe, även att giva styrka åt såväl "köäkan" (körkarlen) som dragarna till att utföra det tunga vårarbetat. Om man strödde några smulor av julalimpan på åkern eller bland säasån i såkaret, då man första gången sådde om våren, ansågs det i hög grad beskydda säden och giva en god årsgröe.

Nyårsnyet.

94

2954

I forna tider var det även sed att hälsa nyårsnyet, d.v.s. första nymåne efter årsskiftet. Även kallades det tredje nyet från påsk, då man räknade baklänges från påsk mot nyår, för "nyårsnyet". Och då ungdomarna första gång fingo se månskäran i nytänningen på det sistnämnda nyårsnyet, skulle de ha en psalmbok i handen och buga sig eller niga djupt mot månen, och om de då uttalade en önskan ~~XXX~~ under det de bedjande blickade upp till månen, gick denna önskan i uppfyllelse. Eller om de samtidigt läto psalmboken öppna sig själv, och det då slogs upp en bröllopspsalm eller en begravningspsalm, utvisade detta, att personen ifråga antingen blev gift eller dog under året.

Staffans skede.

När de redo Staffans skede eller Staffans schåje hade somliga "tanne" eller bloss till att lysa sig med. Man har även omtalat, att de, som redo Staffans schåje, fingo rida in i stugan och fram till julabordet, där de blevo bjudna att taga och äta av julamaten, medan de sutto på hästryggen och även fingo de taga den ene supen efter den andra på julabordet. Och i vanliga fall blevo ynglingarna, som voro ute och redo, slutligen så fulla av all trakteringen i gårdarna, att de tumlade av hästarna.

Obs! Se även "Julens firande under förra hälften av 1880-talet!"

Skriv endast på denna sida!

Årsgång och julnattsvaka.

Förr i tiden gick man s.k. årsgång om jula- Årsgång.
natt, och den, som gick årsgång, fick se och höra allt som kom
att hända under året i de bygder, där han gick förbi, såsom barns
födelse, dödsfall, giftermål, olyckor och eldsvådor samt om det
blev missväxtår m.m. Men för att få denna förmåga att se in i
framtiden, måste man avsäga sig sin själs salighet. Och den per-
son, som ämnade gå årsgång om julnatten, måste hela julaftonen
vistas i ett mörkt rum, ty han fick ej se dagens ljus eller nå-
got eldsken och inte tala ett ord till någon människa, och inte
fick han äta något på hela julaftonen. Ej heller fick han tala
om, att han skulle gå årsgång.

När sedan tiden led fram mot elva på jul-
aftons kväll, skulle han gå till sin sockenkyrka eller till den

kyrka, där han läst fram, och på vägen dit fick han inte se sig tillbaka eller vända huvudet åt sidorna och inte hosta eller ens spotta utan iakttaga fullkomlig tystnad. Även måste han gå på vänstra sidan av vägen, eljest kunde han möta dödingar och gästtar och bli ihjälslagen av dessa. Även måste han akta sig för glosen, och om han mötte henne, skulle han stiga korssteg eller föra benen i kors, eljest sprang glosen emellan hans ben och sågade honom itu ända upp till hakan eller försvann med honom för alltid.

Då han kom fram till kyrkan, skulle han börja vid de stora kyrkdörrarna och gå baklänges och avigt eller motsols omkring kyrkan tre gånger och varje gång han kom till kyrkdörren skulle han blåsa tre gånger i nyckelhålet. När han så blåste tredje omgången, öppnade kyrkdörren, och då skulle han gå in i kyrkan och fram till altarrunden och läsa "Fader vår" baklänges och därefter säga: "Den salighet jag fått här, den lämnar jag". Därpå skulle han gå baklänges ut ur kyrkan. Men då han gick i kyrkan eller på kyrkogården, måste han gå krokig eller framåtböjd, annars fick han en örfil eller ett slag av kyrkogrimmen, så han föll omkull och ej kunde stiga upp. Även skulle han röra vid kyrkklockorna.

När han sedan började sin vandring, skulle han gå motsols omkring varje hus, han gick förbi utmed vägen, och nu fick han höra och se allt, som kom att hända under komman-

de år. Kom han till ett hem, där någon skulle dö under året, hörde han begravningspsalmer sjungas och slagen då spikarna slo-
gos i likkistan. Han mötte även likfärder och brudstassar och igenkände alla, dom som deltog däri, såvida de i verkligheten voro honom bekanta. I de hem där barn föddes, hörde han spädbarns-
röster. På den gård, där de kommo att sätta till kreatur, såg han hur de döda djuren släpades ur ladugården, blev det eldsvåda på något ställe, såg han hur husen brunno. Och i de gårdar, som de kom att göra skyragille, hörde han spelet och de dansandes fotsteg på logen samt skratt och gläm o.s.v.

Blev det en god skörd under året, hörde han hur liarna väste mot stråen, då dessa avhaggos. Blev det däremot ett dåligt skördeår, hörde han, hur liarna rasslade med en särskild klang över stenarna. Och blev det missväxtår, såg han stora oxar draga små sädeslass, men blev det ett gott skördeår, kommo små råttor dragande stora sädeslass.

Den, som gick årsgång, fick ej le eller draga det minsta på munnen, vad han än fick se, utan han måste vandra både allvarsam och tyst, ty råkade han skratta, måste han sedan skratta alla dagar. Det omtalas, att en man, som gick årsgång, ej kunde avhålla sig från att skratta, då han mötte ett par små råttor, som drogo ett stort sädeslass, och med detsamma drogs munnen upp till öronen på honom, och sedan kunde han aldrig

mera under sitt återstående liv dra ihop munnen.

Det omtalas även, att då en man från Vislanda gick årsgång och kom till bastån i Moshult och gick omring denna hörde han inifrån bastån sitt namn utropas samt en uppmaning, att han skulle avbryta sin årsgång och gå hem, ty han skulle dö det året. Och under det kommande året dog mannen.

Den, som gick årsgång i sju år å rad till sju olika kyrkor, blev sedan en s.k. "klok gubbe" och kunde se allt, vad som skedde på avstånd och vad som kom att hända i framtiden, även kunde han "se sju alnar ned i jorden".

Ett annat sätt att gå årsgång tillgick så, att en person skulle rida till tre kyrkor mellan kl. 11 till klockan 1 om julanatt. Och vid varje kyrka skulle han låna ett dödingaben, och då han lånade benen från de döda, skulle han säga: "Får jag låna ett ben. Jag ska bära det tillbaka på min yttersta tid". Sedan skulle han alltid bära dess tre dödingaben i "lomman" och sedan kunde han tämja och styra vilddjur och även tämja och styra den ostyrigaste häst, och var han ställde hästen, stod denne obunden. Det har omtalats, att en kusk, som red en sådan årsgång, aldrig vågade vistas i mörker, ty en gång, då han gick ut i mörkret, fick han ett så hårt slag av dödingarna, att han tumlade omkring många varv.

Den, som gick årsgång, skulle ha en "brannastake" i handen. En brannastake var en trästake, som man haft till att röra om elden med antingen i spiseln eller då man eldade risbål e.d.

Det har omtalats, att en man ifrån Blädinge socken, som levde tills slutet av förra århundradet, omtalade, att han brukade gå årsgång, och när han börjat gå årsgång, kunde han ej låta bli, ty sedan var han tvingad därtill av onda makter. Och denna man hade omtalat, att då han gick årsgång, såg han på vilka ställen, som blev dödsfall under året, och vilken, som dog på stället, ty när han tittade in genom fönstret, satt den med en grön jordtorva på huvudet. Det har även omtalats, att denne man ifrån Blädinge socken, var så förföljd av onda andar, att han aldrig ensam kunde sova i ett mörkt rum, ty då drogo dessa honom ur sängen och nöpo honom och foro illa med honom på alla sätt.

Det säges, att alla vilda djur i skogen och även husdjuren gingo "årsgång" om julnatten och samlades alla på ett berg just vid midnattstimmen. Och då rådde fullkomlig fred och sämja bland ~~XXXXXXXXXX~~ djuren. Och det har omtalats, att en karl, som var ute och gick på julnatten, såg hur det ena djuret efter det andra skyndade i väg till detta berg.

Man fick inte skjuta några vilda djur på julafton eller på juldagen eller annars göra djuren någon skada

Skriv endast på denna sida!

100

2954

Djurens års-
gång.

varken de vilda eller husdjuren, ty eljest blev man själv skjuten eller skadad på samma sätt.

"Julnattsvaka" eller "vaka ut julnatten" "Julnattsva-

brukade förr i tiden ogifta personer, för att få veta sitt framtida öde eller för att få se sin blivande maka eller make. Och den unge man eller ungmö, som ville "vaka ut julnatten", måste, liksom den, som gick årsgång, hela julaftonen vistas i ett mörkt rum, ty han fick ej se dagens ljus. Och inte fick han tala ett ord till någon människa eller yttra ett ljud, och inte fick han förtära något. När sedan julnatten inträdde, skulle han vara ensam i ett rum samt alltjämt tigande och fastande sätta sig vid ett bord, på vilket han placerat tre glas, det ena fyllt med brännvin, det andra med öl och det tredje med vatten. Vid midnattstimmen kom sedan den utmanade och visade sig i en andeskepnad men fullkomligt lik sitt verkliga utseende. Var det nu en ungmö, som satt vid bordet och vakade ut julnatten, och hennes tillkomman kom och tog brännvinsglaset, blev hennes man en drinkare, men tog han det glaset, som var fyllt med öl, blevo de rika, men tog han det som var fyllt med vatten, blevo de fattiga. Samma betydelse hade det, om en ung man vakade ut julnatten, vilketdera glas hans tillkommande tog, och tog hon brännvinsglaset, blev han själv en drinkare.

Så snart den utmanade visat sig, försvann den ögonblickligen. Den person, som på detta sätt, var utmanad, hade ingen vetskap eller aning därom men ~~XXX~~ kände sig under tiden illamående eller svårt sjuk.

Om den personen, som vakade ut julnatten, ej blev gift, visade sig för denne endast ett svart skynke, som kom och ringlade ned framför dennes fötter.

Det omtalas en sägen om en ungdom, som satt och vakade ut julnatten, att hon hörde någon komma gående, som stötte hårt i golvet. Hon blev då rädd och sprang i sängen och höljde täcket över huvudet. Sedan blev hon gift med en soldat, som gick med träben, och som varit i kriget och fått båda sina ben avskjutna.

Man kunde även på samma sätt "vaka ut midsommarnatten" liksom julnatten, men det var mera betydelsefullt om julnatten.

Ett annat sätt att utforska, vem som skulle bli ens tillkommande äkta hälvt tillgick så, att man om julaftonen efter solnedgången skulle gå till gårdsbrunnen och vinga upp tre spannar vatten och i varje spann vatten, som man vingat upp, skulle man tvätta sig om ansiktet. När man då hade tvättat sig för tredje gången, kom ens blivande äkta hälvt i en andeskepnad och flydde en handduken. Detta kunde även utföras på midsommaraftonen efter solens nedgång. Men man skulle även nu,

liksom när man skulle vaka ut julnatten, vistas i ett mörkt rum hela julaftonen, ty man fick varken se dagsljus eller eld brinna. Även skulle man vara tigande och fastande.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

103

2954

Skörda, Vislanda d. 10/3 -30.

104

2954

Sedan jag insände mina uppteckningar till Kronobergs läns Hembygdsförbunds pristävlan, har jag hört om-
talas, att förr i tiden då ringkarlarna skulle ringa förste i
Vislanda kyrka om julottan, sågo de alltid glosen uppe i tornet
och hon hade eld i ögonen och liknade en stor so, men hon var
så tunn som en braxen och på ryggen hade hon ett vasst såg.
Men så snart de fingo se henne, måste de ögonblickligen stiga
korssteg eller ställa benen i kors samt göra korstecknet, eljest
sprang hon emellan deras ben och sågade dem itu ända till hakan.

Glosen.

Får jag be Lektor Elgqvist lägga detta
papper till mina uppteckningar, som jag insänder den 8 dennes.

Blenda Andersson.