

*Östland
nyrödning hd
Elevat för
1930*

J u l s t ö k o c h j u l s e d e r

från mitten av förra seklet.

Upptecknade av Eric Johansson.

*Opp. Eric Johansson
abr. Gjöbe
Rippe*

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

1
2956

Det torde vara ganska få nu levande personer, som minnas hur julen firades på landet omkring mitten av förra århundradet och ännu mindre kunna nutidens människor göra sig en föreställning om de vidlyftiga förberedelser, som föregingo helgen. Jag skall här i korta drag skildra de viktigaste julförberedelserna som landsbyggdens folk måste undastöka före julafton, om de ville fira sin jul på ett någärklunda värdigt sätt. Författarens mor, som i dagarna fyller sina åttio år, har lämnat en muntlig redogörelse för julstöket på landet i slutet av 1850- och början av 1860 talet alltså för omkring sjuttio år tillbaka.

Vi börja alltså med det viktigaste, nämligen brödet. Redan tidigt på hösten börgade man tröska den inbärgade grödan med slaga. Det åtgick i regel omkring fem vecker innan all säden var ~~tr~~ tröskad, änskönt man steg upp redan klockan ett eller två och tröskade otta. När säden var tröskad tog man den allra ~~str~~ stridaste rågen till "julamäld". En någon så när besuten bonde borde låta förmala omkring fyra tunnor råg och korn till jul. Vid kvarnarna rådde ett mycket rörligt liv tiden närmast före julen. Långa rader av foror körde på de gropiga och smutsiga byvägarna till kvarnen. Det gällde att komma före sina grannar, ty den som kom först till kvarnen fick

Bakning.

först malet. Mjölarna måste arbeta så gott som dyngnet om, för att hinna förmala all sädem. De av höstregnet svällda åarna drevo kvarnhjulen runt natt och dag och kvarnstenarnas buller och vattnets brus hördes vida omkring. Mjölaren fick dock komma ihåg att ställa sig väl med näcken, ty annars kunde det hända, att denne stannade kvarnhjulet under kalla nätter. När säden var förmald och hemkörd, tog man itu med julbaket. Det gällde då allra först att baka jullimpor. Detta tillgick sålunda. Man slog omkring en halv tunna rågmjöl i det rymliga degträget, slog därpå kokhett vatten över mjölet, varefter degen bearbetades kraftigt med ett redskap liknande en åra, vilket kallades roder eller på folkspråket "rodel". När degen blivit riktigt genomarbetad, tillsattes jäst och kryddor såsom fenkol m.m. varefter den fick jäsa ett dygn innan limporna gräddades. I julbaket ingick även bakning av vardagsbröd som bakades av en blandning av råg och kornmjöl. En tredje brödsort av det så kallade sävebrödet som bakades av siktat rågmjöl. Siktningen av mjölet verkställdes för hand med handsikt. I stället för vetebröd bakades kringlor av rågmjöl. Julgubbar och julhästar bakade av vetemjöl köptes i staden, Det till jul bakade brödet borde räcka till framemot ~~med~~ påsktiden och helst ännu längre, ty att köra till kvarnen en månad efter jul ansågs för en stor skam. Det kunde ju hända att man mötte en granne som hänfullt utropade: " Nä si, har du allaredan ätit opp julabrödet? " // Ett viktigt led i julfärbereidelserna var slakten som verkställdes omkring fjorton dagar före jul, ibland något tidigare. Sedan de väl gödda slakdjuren avlivats, vilket skedde långt ifrån smärtfritt, då bedövning var en okänd sak,

Slakten.

vidtogs mång^ehanda arbeten för tillvaratagandet av slakten. Tarmarna eller fjälstren rengjodes i salt och kornhalm men om snö fanns rengjordes i denna. Sedan tarmarna noga rengjorts fylldes de med finhackat kött eller fläsk. Köttet måste nämligen hackas med yxa, ty köttkvarnar funnos icke. Korvarna upphängdes på en stång vid spisen till torkning. Av blodet tillreddes blodkorv och palt o.s.v. I övrigt nedsaltades fläsket i kar för det kommande årets behov. // Tillverkningen av julölet var en synnerligen lång och invecklad procedur. Till malt måste man taga det allra stridaste kornet eller det så kallade "framstanket" d.v.s. det korn som blev liggande närmast logbalken, när kastningen verkställdes för hand med kastskovel, alltså längst bort från mannen som kastade. Till mältning ^{bröde} ett stort hushåll använda omkring sju skäppor eller 182 liter korn. Kornet hällades först i ett kärl med vatten, där det fick stå i blöt ett dygn varefter det tömdes i en säck, där det fick stå ytterligare tre dygn. Ur säcken tömdes det på en så kallade "ålla" en sängliknande bänk, som var placerad inne i stugan. På ållan fick det kvarligga tills grodden var omkring tumslång. Under tiden måste det röras om då och då och allt emellanåt bestänka det med vatten. Då maltet var tillräckligt grott, bars det till badstun, där det lades på en annan ålla för att torka. Torkningen tillgick så att man under några dagar eldade i badstuugnen, en stor ugn byggd av gråsten. Från ugnen gick röken och värmen direkt ut i badstun varför man måste trycka sig tätt intill golvet för att kunna uppehålla sig i badstun under eldningen. På ållan i badstun fick maltet på

inga villkor röras, ty det skulle då tagit smak av röken. När maltet var torkat, uttogs det ur badstun och maldes på en handkvarn, som var tillverkad av tvenne gråstenar ungefär en aln i diameter. I den övre stenen löparen var borrat ett hål för handtaget varmed stenen kringvreds. Sådana kvarnar finnas nog än lite varstans ute i bygderna, men ett stort antal har troligen förstörts och gått förlorade. Nu var maltet äntligen färdigt för bryggden. Det blättes nu upp och hälldes på en "roste", ett kärl liknande en vattenså, i vars nedre kant var borrat ett hål som tilltäcktes med en trätapp. I rosten lades först ett lager av kornhalm, innan maltet lades i. Man kokade nu vatten i en kittel, eller stor gryta och hällde det kokheta vattnet över maltet. Tappen i rosten borttogs och vörten fick rinna ned i en kittel. När vörten hade svalnat lade man jäst i den varpå kärlet överhöljdes med ett täcke eller dylikt. För att jäsningen skulle ske med fart och kläm måste personen som lade i jästen giva till ett utrop t. ex.: "Ohoj o, jestanes" eller något liknande. Sedan julölet fått jäsa, tappades det på kärl och förvarades i källare. Ölet skulle räcka största delen av året, varför lagringen måste ske med stor omsorg. Skulle emellertid ölet surna utspäddes det helt enkelt med vatten. För att få ljus och trevligt i stugan måste man även tillverka ljus. För detta ändamål smälte man talg i en gryta. Ett ämbar kokhett vatten hälldes i en smörkärna av trä och över det kokheta vattnet hällde man sedan den smälta talgen. Ljusvekarna bundos på små träkäppar fyra eller fem på varje käpp och neddoppades gång efter annan i talgen, tills man fått den önskade tjockleken

Ljusstövning

*Själva jul-
firandet.*

på ljusen. Även grenljus tillverkades på detta sätt. När alla dessa julförberdelser voro avslutade återstod ännu en hel del att göra innan man var färdig för helgen, såsom lutning av julfisken skurning och rengöring i stugan o. slv. Golvet i stugan beströddes med granris. Även de fattiga måste man komma ihåg och husmodern bakade för deras räkning ett slags mindre limpor, av vilka de fattiga erhö-
llo var sin, när de dagarna före jul kommo på besök. Varje fattig erhö-
ll även en bit fläsk eller kött i varje gård. Socknens orgeltrampare brukade även vandra omkring dagarna före jul och uppbära sitt tion-
~~de~~ de. Prästens och klockarens tionde hemkördes av bönderna till präst- och klockareboställena. Så var då äntligen inne julaftonen

På julaftonsdags morgon stego alla upp vid sextiden eller ännu ti-
digare. Hela familjen samlades omkring brasan i den stora öppna spi-
sen. Husmodren dukade fram osten och jullimpan, vilka på inga vilkor fått avsmakas förut. Husfadern^s framtog brännvinsflaskan, och var och en av familjens medlemmar erhö-
ll en sup brännvin till ost och brödskivan, kaffe förekom icke. Fram på förmiddagen doppade man i grytan där den feta julmaten, bestående av fläskskinka, fläskkorv och kött hade kokats. Innan helgen ringdes in vid tolvtiden på julafton skulle
alla familjemedlemmarna vara klädda i sina bästa kläder. Var och en skulle på julafton bada och noggrant tvätta sig över hela kroppen
På julaftonskväll åt man lutfisk, fläsk, kött och korv. Vidare serverades ärtsoppa, som kokades i en stor gryta, för att den skulle räcka över helgen. Till maten drack man av det hembryggda julölet
Sedan måltiden slutats, läste husfadern julevangeliet, varefter hela

familjen sjöng några julpsalmer. I spisen flammade en väldig brasa av torr grannved så gnistorna sprakade. En medlem av familjen satt bredvid spisen och stötte uppörligt i brasan med en eldgaffel eller eldtång så att gnistorna utanför skorstenen liknade en väldig kvast. Anledningen till denne sed är emelertid obekant för författaren, men antagligen hörde den samman med någon tro på trolldom eller dyligt. Stugan upplystes dessutom av ljuskronor, tillverkade av trä, halm eller ståltråd. I dessa ljuskronor fastband man de hemstöpta talgljusen. Julgran brukades icke.

På julaftonskvällen gick man till sängs ganska tidigt för att vakna i tid till julottan. Redan klockan två och i bland ännu tidigare var man uppe, för att antingen åka eller gå till kyrkan. De som gingo använde sig av ett s.k. "julabloss", för att lysa sig på vägen. Dessa bloss tillverkades av fett furuved s.k. "feuteve" eller "törö". Denna ved bands i ett knippe på en stång eller stör, så att blosset bekvämt kunde bäras antingen i handen eller över axeln. Man samlades i stora flockar, för att slippa medföra allt för många bloss. När man kommit fram till kyrkan, kastade man blossen i en hög i närheten. Så småningom bildades ett riktigt bål av julbloss, vilket brann till långt fram mot dagningen. Gudstjänsten började klockan fyra på morgonen och fortgick till klockan sex. Efter en stunds uppehåll fortsattes den därefter till dagningen. Då gudstjänsten var slut gällde det att fortast möjligt komma hem från kyrkan, ty den som först var hemma fick sin gröda inbärgad först det där på följande året. Det upp-

stod alltså en verklig kapploppning mellan skjutsarna. Även fotgängarna tävlade med de åkande och flera av dem utförde verkliga Maratonlopp på de milslånga kyrkvägarna. Under helgdagarna vistades man hemma och förplägade sig på bästa sätt. Besök av vänner eller bekanta förekom aldrig under själva helgdagarna. Därefter började julkalasen, vilka fortgingo hela helgen. Vid julkalasen var det en sed att låta värden och värdinnan "krusa" för sig, d. v. s. att var och en vägrade att gå först till bordet. Gästerna plögade därvid säga till varandra: "Å, gör de te skam å gå före! Detta "krusande" kunde ofta vålla tidsuträkt, men slutligen tog någon resolut man eller kvinna mod till sig och gick "före", varpå de andra följde alltefter ålder, stånd, heder och värdighet.

Detta är blott några korta drag av livet och julfirandet på landet för omkring sjuttio år tillbaka. Sedan dess har ju stora förändringar skett även bland folket på landet, och en stor del av de julseder, som då voro i bruk, äro numera bortlagda. Den stämning av högtid och helg, som julen i forna dagar spred, tycks även till stor del vara förgången. Det bör därför icke tyckas underligt, att man ibland hör äldre personer säga med en suck: "Ack, den som finge uppleva en jul sådan som i den gamla goda tiden!..

-o-