

Uppt. av Johan Jönsson

Anmärkingar:

efter

i Hammarlövs socken  
Skryts härad

Julseder och dyblikt i Hammarlövs socken

2. Såsom vädret var på juldagen, så skulle det bli under januari månad, såsom det var annandag jul, skulle det bli under februari o. s. v.

3. Förberedelserna voro bak, brygd, slakt, ljusstöpning, rengöring. Man hade ingen bestämd dag för dessa arbeten, utan man började blott i så god tid att man hann med dem till juten.

Vid brygden av julölet skulle man först torka korn till malt, som tillgick så att man blötte kornet och lät det sedan ligga och slå groddar, därefter lade man det på en s. k. kötna, som

13 sid.

bestod av sammanfogade bräder, med järn-<sup>2</sup>beslag under och under denna eldade man så att det blev torrt. Sedan matade man det på en handkvarn, och lade ner det i en balja, som hade ett håb i botten i vilket man satt en kähork och slog kokhett vatten på. Sedan lät man det stå i en timme då man tog ut korken och lät det rinna av. Så slog man nytt vatten på och lät det stå en timme igen och fortsatte såbunda så länge det blev någon kraft och färg på det. Det första som ju blev starkast, användes till julöl det andra blev svagdricka. Man tillsatte jäst till jäsnings för att få det smaktigare. Jästen fick när ölet fått stå och sjunka, då jästen blev på botten. Där tog man också jöst och tillsatte degen vid bakningen.

Bakningen tillgick så, att man satte i deg grovbrödet vid 6 tiden på kvällen och arbetade om degen vid 2 tiden på natten, och eldade så i bakugnen kl 5 på morgonen och satte in brödet, när ugnen blev tillräckligt varm

När man då tagit ut grovbrödet, måste man ju elda på nytt i ugnen till det hemsiktade och fina brödet. Vid slakten slaktade man först fåren, emedan man skulle använda deras talg vid ljusstöpningen.

Ljusstöpningen tillgick så, att man smälte talgen i en djup gryta, eller en särskild därtill avsedd kopparkink. Man kljpte ljusgarn till veckor i den längd man önskade ljusen och fäste dem om smala häppar, sedan doppade man veckarne ner i den smälta talgen, töt dem avvalna doppade dem åter och fortsatte så tills de fingo den önskade tjockleken. Av den sista talgen i grytan gjorde man smala ljus (s.k. präror), som man smet fast på väggen, när man skulle lysa sig med dem. Därefter kom slakten av svin, man slaktade svinet om morgonen vid 4 tiden, och gjorde så fjällsken rena på förmiddagen. På eftermiddagen skar man isken i tärningar och smälte ner dem om kvällen, vilket varade till långt ut på natten.

Andra dagen kokade man sylta och gjorde blodkorv och leverkorv och så malde man köttet, och på tredje dagen gjorde man medröst och saltade ner fläsket. Vid rengöringen skurade man bord, stolar, samt brädgolv där sådana funnos, i tera och vatten. Golven beströddes med sand och enris.

6 Julhelgen inringdes med kyrkklockorna vid 5 tiden på e. m. julafton. Julen ansågs stuta Knutsdagen.

10 Julgranen användes första gången för omkring 30 år sedan.

18 Fisk och gröt voro obligatoriska rätter under jul - nyårs - och trettondeaftonen, blott med den skillnad att man trettondeaftonen fick julättar till efterrätt. Juldagen hade man till frukost stuvad fisk, som överblivit från julaftonen, köttsoppa till middag och sylta och rödbetor till kvällsmat. Annandag jul frukost, stekt blodkorv, för övrigt ingen bestämd rätt de andra måltiderna. Ej heller hade man några särskilt bestämda rätter, de

nyårs - och trettondedagen. Satt sitt andvete  
man att äta under julhelgen.

19 Hund och katt pingo även fisk och gröt.

20 Nötkrim säson, Gröten är go de kan du ha

21 Grovt bröd, hemsiktat och fint bröd samt  
vetebröd. I tjänstefolkets julhögar, ingick  
en större och en mindre fin julkaka, samt  
sylta stek och gerän.

25 Någon brukade tidigt på morgonen, innan  
gårdens folk voro uppstigna gå omkring  
och kasta gödsel in i stallarne, som de förde  
in från gödselstan, för att för att försvåra  
arbetet för dem, som om morgonen skulle  
gödsla ut.

26 Nyårsnatten brukade några gå omkring,  
hos grannarne och skjuta in det nya året  
och om man då kunde fasttaga dem, bjödos  
de på spritdrycker, som i regeln slutade  
med att de blevo berusade.

38 Man lekte särskilt jul - nyårs och trettonde-  
aftonen. Nötkrim säson: "Kuddar i hönna  
alle mina gett hour många" eller: "Kuddar i

inge ja vill vinge, tror ni där är udda eller  
pare". Danslekarne voro: "Nu ä de jul, nu ä de  
jul igen, julen vara skall till påska, för de va  
inte sant, de va inte sant, för däremellan kommer  
fastan". En annan var så här: "Anders Persa stue,  
står i ljusan tue, alle ljusen brinna oppsan,  
hej o. hoppusan, i galoppusan, inte gifter jag  
mig än så brättsan."

Littlekarne äro t. ex. Lömma toffeltr: Deltagar-  
na sitta i en ring på golvet med en filt över  
benen, en som gick utanför ringen, skulle  
då höra efter, var man knackade med  
toffeln och så försöka få fast i den, den hos  
vilken han kunde få fast i toffeln skulle  
gå nästa gång. Lömma ringen: Deltagarna  
sitta i en ring på stolar. En av deltagarna  
gick ut i nästa rum, medan de andra kom-  
mo överens om vem, som skulle ha ringen.  
När då den, som hade gått ut kommit in i  
ringen spjög man så här: "I bunden den  
gröna, i bunden sköna, där sitta vi på, en  
ring mens vi gå, ser du jag har ingen,

ser du jag har ingen, vem haver den då; dock  
med undantag av den som hade ringen, som  
skulle sjunga, ringen i stället för ingen

Krypa till Lissa: tillgick så att man placerade  
ett brinnande ljus, i en sandhög mitt på golvet.

En skulle då med förbundna ögon, utan att  
känna sig för krypa bort och släcka ljuset.

Sto Blacken: tillgick så att man placerade  
två stolar på golvet, ett stycke från varandra  
och på dem lade man en smal rund stö.

På varje stol satte man så två kätallrikar.

En av deltagarne skulle nu sitta på stören  
mellan stolarne, med benen i kors uppe på  
stören och med en käpp i händerna till stöd.

Han skulle först slå in 20 spik, som tillgick så  
att han flyttade käppen från den ena sidan,  
över benen, till den andra 20 gånger och sedan  
skulle han slå ner kätallrikarne, allt detta  
utan att falla ner.

9 Alla här omtalade seder och bruk har be-  
funnits vara allmänt bekanta.

---

Uppt. av Johan Jönsson

Anmärkingar:

efter

i Hammarlövs socken  
Skrytts härad

Julfirandet i Hammarlövs socken  
för 40 år sedan

Bland de första förberedelserna för julfirandet kom slakten av får, emedan man skulle använda deras talg vid ljusstöpningen. Ljusstöpningen tillgick sålunda att man smälte talgen i en djup gryta, eller en särskild därtill avsedd avlång kopparkink, man kljypte ljusgarn till veckor i den längd man önskade ljusen, och fäste dem om smala häppar. Sedan doypade man veckarne ner i den smälta talgen, lät dem avsvälta, doypade dem åter och fortsatte så tills de fingo den önskade tjockleken. Av den sista talgen i grytan gjorde



man smala ljus (s k präser), som man smet fast  
på väggen när man skulle lysa sig med dem.  
Därefter kom brygden av jultölet, man skulle ju  
i först torka horn till malt, vilket tillgick så att  
man först blötte det, lät det sedan ligga och slå groddar.  
Därefter lade man det på en s. k. kötna, som man  
eldade under så att det blev torrt, och sedan malde  
man det på en handkvavn, därefter lade man  
det i en balja med ett hål i botten, som man  
satte en käkork i, därefter slog man kokhett vatten  
på. Sedan lät man det stå i en timma sedan tog  
man ut korken och lät det rinna av. När detta var  
torrt slog man nytt vatten på, och på det sättet  
fortsatte man proceduren, så länge det blev någon  
kraft och färg på det. Det första, som ju blev starkast  
användes till jultöl, det andra blev svagdricka.  
Man tillsatte jäst till ölet till järring, för att få det  
maktigare. Sedan slaktade man svinet så att  
man fick korv, skinka och sylta till julen.  
Därefter kom bakningen man brukade baka  
tre ugnar fulla med bröd, en med grovt en med  
femsiktat och en med fint bröd.

En del av brödet skars mitt i två och torkades till karring. Man brukade baka så mycket bröd att det räckte ända till påsk. Bland finare kakor som man bakade till julen, kom i första hand korvbrän och klenor. Sist kom rengöringen, då bänkar, bord och stolar, samt brädgolv där sådana funnos skurades i lera och vatten och golven beströddes med enris och sand.

Luciadagen firades icke särskilt utan förflöt som en vanlig dag.

Sedan kom då julafton då det jägande arbetet slutades vid middagshiden, därefter fejade man och julsade i stall och på gårdsplatsen. Djuren fingo rikligare foder på julafton än annars. Kyrkovärdarnes drängar, ringde in julen med kyrkklockorna vid femtiden på eftermiddagen julafton. Allt folket som arbetat vid gården under året voro inbjudna till julafton, och alla åto vid samma bord. Under måltiden, som ju bestod av fisk och gröt hände det i bland att någon kom och släppte en infångad gräsparv in i rummet, om vars ena ben var fästat en papperstopp.

där det stod skrivit något rim till exempel  
så här: "Godaften mina vänner, som i grödafatet  
spänner, jag är kommen ut att resa, om ni kan  
brevet läsa, om jag får stanna här för natten,  
så akta mig väl för katten". Sedan man ätit  
lästes aftonbön och sjöngs några psalmer.

Drängar och flickor pingo julaften vars en julhöj,  
som man kallade den, bestående av en större  
och en mindre julkaka, ett stycke stek och  
ett stycke sylta, och överst några gorän.

Sedan på kvällen förekommo jullekar såsom,  
The blacken, Blindbock, Lomma, toppeln o.s.v.

Vid midnattstid åt man smörgås, sylta och  
rödbetor. Några som voro utklädda gingo under  
kvällens lopp, omkring hos grannarne och  
hälsade på föreställande julspöken.

Tidigt på morgonen juldagen innan gårdens  
folk voro uppstigna, gingo några omkring  
och kastade in gödset i stallarne, som de  
förde in från gödsetstaden. Detta gjordes  
för att försvara arbetet för dem, som om mor-  
onen skulle gödsla ut. Juldagsmorgonen foro

folket först till julottan och dagen i övrigt  
fördrövo de med ett stilla hemliv. Annandag  
jul hade man i de flesta fall, antingen påm-  
made eller också för man bort att gästa  
släktingar och vänner. Om någon av arbetsfolket  
var förhindrad att komma julaften, inbjöds  
han i stället nyårsafton då måltide också  
bestod av fisk och gröt, och lekar förekommo på  
samma sätt som julaften. På natten vid  
tolvtiden gingo några omkring och sköto in  
det nya året, och om man kunde fastaga,  
dem bjödos de på förfriskningar och i synnerhet  
spritdrycker, så att det i regel slutade med  
att de blevo berusade. Nyårsdagen tillbringade  
man i hemmet på samma sätt som jul-  
tagen. Trettondeaftonen var det sed att man  
brände kregrenaljus och man hade då utom  
fisk och gröt plättar till efterrätt. En del som  
voro utklädda gingo då omkring med  
stjärnan och sjöngo. Lekar förekommo  
även denna kväll. Trettondedagen förflöt  
i lugn och ro liksom jul och nyårsdagen.

Ingen spinnrock fick under juten stå inne  
eller begagnas. Juten ansågs ej vara slut  
förrän Knautsdagen och kördes då ut med  
kalas och tillställningar.

---