LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

M.4107

Asks pn.
Onsjö hd.

Julminnen från mitt föräldrahem.

Vår nutid har ingen aning om den tjusning som låg i vår barndomstids jul. Ej heller om vicket ovrigt skit och slöp som utrustningsarbetet för julens traditionella firande förorsakade min stora hemes hjälpredor vid gården, en piga och tre konfirmade döttrar.

Det första vid denna utrustning var att den ko och de svin som skulle slaktas till jul skiljdes ifrån dem som skulle leva över och stallades till gödning för att bliva färdiga till jul det vill säga välgödda. Kon fodrades med rapotatis som skars-soppades- för hand och av den sorten som kon fortarv en halv tunna = tre fjärdedels hektoliter pr dag, dessutom en halv skäppa god gröpning av blandsäd, som stöddes ovanpå mjuk vårdeshalms hackelse rätt lång skuren, samt så mycket hö som kon kunde äta.

Svinen göddes med gräärtor, när tillgång på sådana fanns, annars med kokad potatis, som maldes fin och blandades-dränades-sammans med korn- eller blandsädsgröpning i ett stort kar. Här jästes denna blandning, så att den blev sprittaktig och någon gång hände det att svinen blevo rikligt yra i huvudet av denna isynnerhet i höjden gödningstiden till denna gödning användes säd som var övergående av näst föregående års skörd så att den var torr och gröpningen kallade väldigt när den blev blandad med den varma potatismosen.

Fanns gräärtor - bönor - så blötades dessa flera dagar i förväg innan de skulle användas till foder, på det att grisarna skulle kunna tugga

em sonder och således bättre tillgodogöra sig fodervärdet i densamma. Hand svinen var det alltid minst två andra årets svin, en sugga och en iskusen gått samt en fyra-a fem stycken halv års grisar.

I mitt hem skedde alltid husslöpningen före julstaken helst redan den första December Andreasdagen. Min mor ville helst ha o gammal nöttkreatürstalg till husslöpet. Hon påstod att husen blev bättre och varo q dugande emedan talgen q vid bränningen flöt så mycket nåt sidorna på huset.

Till de bättre köptes riktigt husveka garn av bomull nummer fyra, men till de sämre husen samt prästerna-dankorne-veka användes i köket spanns veka garnet utav skattepall, de grövsta snorna som slogos av linet vid skaktningen av densamma.

Kvällen före husslöpningsdagen skulle vi alla både vuxna och barn hjälpa till att sno vekar utav det lingarnet som ~~skulle~~ nu höst spunnet så att det brände tätt. I nästa vekesnoning gick till att en liten hasselkäpp spetts bands fast vid en stol eller bänk ne i stugan. Mor hade dagen förut hämtat upp lingarnet och avklippt i längder dubbelt så långa som hus och präster skulle vara.

Utav dessa trådar fingo vi vardera en bunt med säjelse att taga ett bestämt antal, sex eller åtta trådar, som lades det fastbundna spetset på så sätt att den blev en ögla-tycka-omkring spetset andarne likades jämnt tillsammans. Därefter snoddes trådarne av fingrarna åt ett led tills de hölls sammans som en veke, vilken gnedes d en skumlapp som fördes fram och tillbaka längs åt veken med ra handen under det att man med den vänstra handen höll den odda vekens stam. Med denna snoddning fortsattes till dess mor ett det bestämda tyngtalet vekar färdiga då vi blevo fri från kvälls-

/.

betet och fingo vardera av mor ett äpple eller päron såsom lön för att välförhållande.

Ett liknande arbete hade mor, pigan och systrarne utfört ed bomullsgarnet till de bättre husens vekar.

Morgonen därpå smälte mor talg och fuktade vekarne, som nder natten varit placerade vid ugnen för att vara riktigt torra, dermed nna talgöverguttning stelnade getast och gjorde att snoningen höll mman och vekarne utdelades på husspetten. Det var hasselkäppar en hälfingers tjocklek och en halv meters längd som av far skars mmarliden då de voro lätta att skala samt spetsades å båda ändar. eso "husasped" förvarades alltid från det ena året till det andra på ett nt ställe och var sog efter att det alltid var ett tillräckligt antal.

Utöf husvekarna delades på spetten till de bästa husen m på varje spett, till halv-husen åtta och till prästerna tio å varje spett.

En ställning av två långa stänger som voro sammanfogade d tvärslåar något kortare än husspetten lades nu och fastbands på ställryggar där upphängdes spetten emellan doppningarna som ukstöddes på ett sätt.

En elliptisk trädbalja vars längd axel var circa fyrtio centimeter lång och tväraxel circa tjugo centimeter samt höjden sexti centimeter fylldes till två tredjedelar med kokhett vatten, något hade i stöp- men med lasyrit fastlåts i dess botten en skiva hamlin vilken upplöstes i vattnet hamlinet varkade så att talgen i husen ej skulle vid däraos för- ning smälta fortare än att veken uppsog densamma så att den ej ät nedåt husets sidor och varkade osmyckt.

Nu hälldes ovanpå vattnet i husfomen smält talg

FOLKMINNESARKIV

ells bakjan var full och hårn doppades nu ljusvekarne spetten efter
ett. Det var noga att se till att talgen hade den rätta värmegraden,
n den för varm, fastnade den ej på vekarne utan doppningen blev tomlös,
n den för sval blevo ljusen knottiga och fingo ej vackert utseende.
ll detta skulle stöperskan inse och hålla jämt.

När nu hela högen av spett var genomgången började
nytt ~~tills~~ och fortsattes därmed tills ljusen fått den önskade tjockleken,
kring två infjärdedels centimeter. Det var de bästa ljusen och till dem
de togits den bästa talgen.

Nu ställdes fram en ny ställning för de s.k. halvljusen
essa fingo ej ~~bli~~ mer än den halva tjockleken mot de bästa. Sedan
w det skiktefalls vekarnas-prasornas-tur. Dessa fingo ej doppas mera
n tre eller fyra gånger. Var det för mycken talg på dem droppade den
å golven under bränningen och förorsakade oreggbet.

Julaftonen skulle under kvällsmåltiden tändas ett
gransljus, vars grenar utgingo från ljusstammen likridigt. Nyårs- och
tlonde dags aftnarne tändes endast vagnsljus.

Tillverkningen av dessa gren ljus tillgick på sätt, att det
gs lika många vekar som ljuset skulle hava grenar. Vekarne sammanfo-
gades på mitten och till vagnsljusen fordrades tre spett på det att
narne skulle stå likridigt och vackert. Två grens ljusen voro på ett
ett, ~~varefter~~ dessa grensljus doppades lika med ~~den~~ bästa ljusen.

Nu var stöpet färdigt och spetten sammanfördes på ställ-
ningarne och dessa sammanfördes så att de ej upptogo så stor plats i stugan,
m under hela tiden att stöpet pågick hade en rätt hög värme, vilket
rsakade att ljusen blevo skära och vackra på ytan. Ljusen hängde kvar
i ställningen tills morgonen efter stöpet. Då sattes en kastrull med plan

ollen ytta over fyren i köket och där skoddes huset. Under stöpningen
ade pe en del tolg under sitt smältta tillstånd lydande tyngotogen, flutit
er under vekan och där bildat en klump utan veka. ~~Med~~ Genom den s.k.
Koningen smältes den tolgen bort upptill vekan och tillvaratogs att användas
som smörjämne och dylikt. Nu voro huset färdiga och hängdes ut i ett
ett rum att svalna riktigt. Sedan lades de med vax sort i sin särskilda
ida. Under den tiden att belysning behövdes tog man, alltid förskvällt, och lade på
stämd plats, hus och prästar för kvällens behov.

Förfarandsätten fanns ~~alltid~~ så långt jag kan minnas,
en det gamla fyrskrinet stod dock kvar i min uppfattning på sin plats ovan ugnen
i sitt tillhörande eldstat, som var avlångt till formen med öppet att hålla i
stycke flinta samt i sitt särskilda fack för tömmer = mullen bestående av
fin ruven och alldeles torr samt svavelstickor, gjorda av björk, lind eller asp,
en också voro väl torkade samt doppade i smält svavel.

När eld behövde uppgjorts nyttjades fyrskrinet, locket togs
tömmer locket och sedan slogs med stålet mot flintan, så att därvid
ukommande gnistor föllo på tondet, som i sin ordning började glöda.
var det att passa på med en svavelstycka och få denna att fatta
vid det glödande tondet och sedan med svavelstickan tända huset.
snart att svavelstickan fattat eld gällde det att hastigt lägga locket
tömmer locket, så att ej för mycket av det kostbara tondet ~~[illegible]~~
nde bort, utan att elden där dämpades av brist på luft.

På somliga stora ställen hade dem husformar av plåt
ska husen gjöts. Tillvägagångssättet i mitt hem var ~~[illegible]~~ antagligen
ursprungliga.

FOLKMINNESARKIV

106.410

Julslakten.

Först slaktades fåren i oktober. Till slakt utlogos gamla får under året köpt lamm. Dessa kallades hanar och voro i regel nykött feta. Sedan togos de äldsta fåren och av lammen dem som ej voro nauxna och finulliga. Dessa skulle ersätta i stammen de äldre som slaktats. Till pålägg togos av alla slags djur dem som voro födde av den bästa stammingen och hade ett friskt, växligt och gott utseende samt voro födda i nymåne, vilket därvid var den bästa månfasen. Astlighetstagen samt månfasernas inverkan på allt som levde och växte troddes tvärsäkert.

Något av köttet åts ju färskt för oss som under hela sommaren fått annat än saltat och rökat kött var det ju en stor läckerhet. Köttet som nerpackades i kött tunnor. Då det legat i sno dygn upptogos stekar, bogar och vallkovar samt bringor och hängdes i skorsten. Under tiden rökningen pågick fick eldas med något annat än enris al- och bokved. Övriga vedsorter sök gav bismak åt köttet och fick ej användas. Någon annan konserverings metod än eltning och rökning var ej känd. På nyggetycken och sidor kokade ispa och dessa fingo ligga kvar i köttunna till dess de blevo förbrukade.

Får och lamm skinnen vitgarvades av far som var väl insnig i den saken. Alun stöttes fin och ströddes i passande mängd på köttsidan av det utbredda skinnet. Därefter ströddes ett sätt fyrkt gen av sagmjöl därovan, benlimor och allt skulle beströs. Inga bara fläckar fick förekomma. Skinnen vallades nu tillsammans tills detsamma var väl genom drickt med alun laken då de uppvallades och hängdes i linka, varefter behandlades med krita och flera olika vårktyg tills de fingo nödig nyckhet och vacker vit färg.

Den gödda kon skulle vara färdig att slakta kings den första

ecember. Nu var köttumman tömd för fårkött och nu nedsaltades
ötkött i densamma. En del rent kött togs ifrån för att efter svin-
aktan tillsammans med fläsk och svinkött användas till korv. Det rena
ötkött rökades i tillhet med fårkött. Sidor och benkött användes
tillsammans med fläskryggarna till soppor.

Djuret bedövades vid slakten med slag av en yxa i djurets panna
ch pannbenets form som noga överkändes anbringades slaget på
ens tunnaste ställe och det hade aldrig att det behövt slå två slag
ör djurets bedövande som av för värkställdes med en liten vanlig handsyxa.
Huden insattes vid garveriet för beredning till smoläder som användes till männens
kodon samt till selbyg.

Under året födda kalvar som ej blevo pålagda tillräck-
lig fostrades med mjölk några dagar för att köttet skulle bli bättre
av nykterdansare = kalvar som slaktades så fort de blevo torra
efter födseln. Men mor var noga med att kalven ej fick något strufoder
att äta, endast mjölk. Ty löpmagen gjordes i ordning genom en särskild
förfarande till löpe för ostberedningen. För att erhålla ostämne till löpet
ades kalven en halv timma före slakten, så mycket vanmjölk som kalven
kade dricka. Då kalven var slaktad utlogs löpmagen och den nu
ölyd av magsaftens inverkan ystade mjölken, som var i fast form utlogs
ch vanzades mycket noga, så att ej hår eller andra främmande saker
ommo däri. Uur detta ostmassa gott gröddade vanfter den sattes på ställe
ed rätt hög rums temperatur så att den kom sig fram. Nu var det att samla
ihop den nykalvade kons mjölk så mycken att det blev ostmassan i
tillräcklig mängd att fylla den tillvaratagna löpmagen. Nu denna mjölk
ersattes nu ostmassan från kalvmagen och sågs till att mjölken hade
rätt värme. Någon termometer fanns ej men de gamle mormorna hade en

d vana att sakert bedöma ansamme. Vår denna massa val löpnat
ides den med en sked varvid vasslen väl skildes ifrån ostmassan
och avlägsnades, varefter ostmassan kryddades riktigt med kummin
h något svartpeppar, för att avhålla flugorna, salt och en eller två supor
ränvin varefter massan fylldes i löpmagen och hetttorkades. Någon
ytande ostlöpe extrakt fanns ej på den tiden.

En huvudsakligaste slakten var dock svinstaten. De välgödda svinen
ngo ej något att äta dagen förut. De skulle svälta och tömma inälvorna
gon i slaktkonsten kunnig person togs alltid därtill då husbonden ej själv
e säker stickare". Någon bedövning förekom ej, stickaren var i regel
ker på handen och visste hur mycket stål de olika djuren tålde, så att
det ej sprutade omkring utan flöt i en jämn vacker stråle ner i det fat
ni störtfugen under idelig omröring med handen eller en visp skulle
ekomma att blodet levrades - koagulerade. Yngre gifta kvinnor närvoro
vid själva slakten. De kunde lätt bli skrämda och fostret taga intryck
darav till framtida mehn, i form av fallandesot och andra sjukdomar.
En slakten skållades svinkropparne och rakades. Allt detta skulle vara
dangjort före dagen. Därefter utlogs inälvorna och isättlogs därvid stor för-
tighet så att ej något hål uppstod. Sedan plockades tarmarne rena från
ett och rengjordes yttert omständigt för att användes till de olika slags
blodkorv, köttkorv, lever- och lungkorv som tillreddes. Vid denna hantering
ulle de medhjälpande kvinnorna vara yttert försiktiga så att de ej stötte till
gon som möjligen var havande, ty då kunde fostret födas med fula
delsemärken i form av hvanglag, hvenflaskor och dylikt.

Dagen efter styckades ~~det~~ kropparne och morgon utlog vad hon
ovade till julmat, hvarden till prässylta, revben och ryggstycken
stek. Det övriga nersaltades i ett stort kar och sågs nogo till att
t blev väl gnidet över allt med fin kvarnsalt så att det tårades"

ngot annat salt av grovt koksalt förekom ej och hade av den svilen
d föregående stödsvsor hemtagits minst en tunna för att användas vid
hov. Drängarne, som under husbondens överinseende skulle vårkställa saltningen,
de ett stort arbete med att pingnida saltet, vilket vårkställdes med s.k. vädjetunnor.
ndstenar som sedan vid höstten användes till att vässra hame = vädja.
ä fläskidorna, vilka ej delades, blivit väl gnidna nerlades de varvtals
saltskorven och vikligt med krossat salt stöddes över. Efter fyra veckor
togos de översta sidorna, vilka voro av ungsvin och upphängdes till sökning
korstenen. Nu var det fika noga med eldbranden som vid sökningen av köttet
fläsket sökades till det fick en vacker gusbrun färg. Med sökningen
kattes till att blev sökat, så att de understa sidorna, som voro av de äldre
ngo. ligga sex veckor i saltet. Det var och ansågs för stor skam att salta
sket så dåligt att där fram på sommaren blev mask-springar-död.
Stagtun var undanstökad så att där var endast en vecka igen
julafton. Nu gällde det att bygga julölet.
Dårtre togs en halv tunna malt. I mitt föräldra hem gjordes
ge å en maltgörning i sista hälften av April. Dårtre togs tre tunnor
ett sexradigt korn. Kornet stöbtes i vatten uti ett par stora kar. Det
sta vattnet tömdes efter ett dygns förlopp av. Så slogs så mycket
tten på att det stod ett par tum över kornet som därefter omröres
ycket noggrant med ett tråd format som en åra. Vad som därunder
i opp på vatten efter-slöjd o.d.- skumsnades av. När kornet blivit
som juktigt, vilket mina föräldrar väl förstodo, läppades vattnet av
rnet och det bars opp på ett loft där det jämnades ut till omkring
w tums tjocklek och överhöljdes med täcken för att groningen skulle
yja. Så snart att rötterna började visa spår till framkomst togs täckena
kornet och nu följde en noggran tillsyn över rötternas utveckling. När
sa utvecklat sig tillräckligt så att högen var som en enda tuva, men
nan någon brodd visat sig genomgjuks hela högen och gneds emellan

indema mycket noga så att inga rakor fanns, [illegible]
linan
kan) för att torkas. Dessa maltkölnor lags vanligt ett stycke från gården,
sedan de ansågos nara ekoforliga, och voro försedda med två emot varandra
utdragbara skottande trälavar försedda med en massa borrade hål som genom
ippte värmen så att maltet sakta torkades. Till eldningen användes något annis men mest
ved. Skottet vändes av den piga som skötte om eldningen till många gånger
dagen och under de sista dagarna så snart det började att knoppa i maltet
En tre dagars period var det vanligen lagom torkat och togs hem från torkan
dningen skedde i en under torklavarna uppmurad tegelugn som kallades
galten.
Om kvällen för bryggedagen tog man och puktade det grov maldade maltet
ed kallt vatten så att det var väl genompuktigt allt sammans, men i vatten
var då uppslagit i maskkaret. Alla kar och kärl som användes vid bryggen
ette väl skollas och rengöras med enelog, annars sumade ölet. Om morgon
ggedagen ästes kokande vatten över maltet i maskkaret så att det blev
m en tum gröt, ovan karet utbreddes en ren linnedukar och nu puk
ett massan slå i ett par timmar så att olämnena i densamma väl upp-
les av det varma vattnet.
Underiden gjordes rostokaret i ordning. I mitt hem
fod detta kar av ett laggkärl uppmande omkring etthundra liter. Det-
nna var i bottnens centrum försett med ett slätborrat hål till vissa
anpassat ett träpett-tappen - så att det kunde noga med densamma
tappas alldeles vattentätt. Omkring tappen lades ett lag av hårt samma
oddo halmvisko av ren råghalm och däröver ett lag av fina enris
istar mortie noggrant utvaldes sådana som voro försedda med riktigt
d bär. Häripå lades nu några stänger för att sammanhålla dessa
r och trycka dem väl omkring tappen och kärlbottnen, så att ett tät.
ä filtren lagen uppstod. Nu var ett tätt förråd av kokhett vatten hordningsgjort
r hälldes över dessa lagen, så att det stod över dem för att vat

tibläo ~~bolmen~~ öde drago ~~ensamma~~ damm och hälmsmak av halmen, varefter vattnet toppades genom tapphålet och utslogs.

Nu östes det maskade malet på vattkaret varefter mycket kokande vatten slogs däröver, att det uppgick till det antal mor öl som man önskade av bryggt. När det stått en stund, som man ej passande tänge för att lösa ut extrakt ämnena av malet, lossnades tappen men ej mera än så att ölet, som nu hade fått sin mörka g och söta smak, rann klart i ett under tapphålet satt mindre kärl. n tömdes upp i jäskaret varmed fortsattes tills den önskade ölmängden er- tts. När första ämbaret öl hälldes i jäskaret tömdes i detsamma den humle- rokt som man gjort ordning genom att över en bestämd mängd humle ella något kokande vatten som ~~fick~~ stått att draga i ett overtäckt kärl tills ämnet var helt utdraget av humlekottarne vilka därefter tömdes i mäsken i vattbadjen karet för att där ändå fullständigare utdragas.

Humle togs från pastorsetens humlegård. Sådan skulle vigt gällande lag finnas vid varje hemman, med stadgat antal stänger i varje helt mantal och vid de mindre jordbruks pastorsetna fått antal ibrungat därefter. Humle växte även vilt på lämpliga fuktiga skogsängar ind bygg och alskog. Sådana humlestånd satte endast hattblommor och bildades inga kottar. När så skedde troddes att någon illasinnad person fått förgifva denssamma.

När det bestämda antalet kannor öl var taget, efter hole tunna malt, en tunna öl, som instogits i jäskaret, som var vigt i ovankanten, för att ölet fortfarande skulle avsvalna gällde det invänta ölets passande temperatur för jästens tillsättning. Var det varmt ansågs att ölet blev jästsurt och var det för kallt jäste det ells. Den som ej trodde sig att finna denna temperatur kunde prova emegaden genom att hälla några droppar smält talg i ölvörten

FOLKMINNESARKIV

Asta S. Sm. 1938/1932

Tilnade tolgen efter nogon stunds förtopp, var värmen passlig och
stun tillsattes. Det var öljäst och ej prässjäst, sådan fanns ej. Öljäs-
tvarotogs ifrån svagdricka-bryggen. Sådant byggdes året runt för att
ligen användas i hushållet. För att denna jäst skulle vara till-
ckligt jäs- och lyftkraftig brukade man att vid bryggdels början
ga ut fat fullt av vört och låta avsvalna till lämplig värmegrad
i tagga de fora jästbitarne däri. Efter nogon stund började jästen
o oppsig och det var ett nöje för oss barn att se hur snart den växte
l och förökade sig ovanpå vörten. Denna nyodlade jäst tillsattes
i den nybryggda vörten, varefter jäsningen började och skulle
ird på fortgå till kvällen dagen efter bryggen, då ovanjästen avskum-
ades och ölet var färdigt att hälla på den stora tunnan för att efter
sa. Därvid bildades bottenjäst - barma - vilken tillvarotogs och användes
som jästmedel vid sötbröds-bakningen.

Efter ölet togs, genom att ytterligare på mältet i sotebolen
i passlig mängd kokhett vatten, som där fick kvarstå i åtskild lämp-
g tid, på det att näringsämnena i mältet skulle fullständigt upplösas.
efter avlappades detta vatten som nu var vört till svagdricka som jästes
i samma vis som ölet, slogs på en mindre tunna för att efterjäsa
i användes om vardagarne såsom måltidsdricka.

Efter bryggen togs det till med julbaket. Ölet därtill
ulle i god tid, hälst en månad förut vara färdigt. Tre tunnor rog, varav den
a tunnan var siktad ~~med~~ vid kvarnen. Samtliga ortens kvarnar voro vid
r tiden försedda med sikt av sikt ingjutning som framstötte ett mycket vackert mjöl,
en avdammningen var stor. Men av femtio procent siktmjöl fick ej påräkna
reutom svartmjöl som var det första och sista mjölet som togs vid siktmal-
ningen. Säden fick passera genom sikten många gånger för att få mjölet
fullständigt som möjligt skilt ifrån kliet. Ragen och kornet fick före

et malningen passera skolan, som spetsade rågen- tog bort den andan av
skomet ~~av~~ der groddämnet var - samt tog det största skolet bort av vete, kom
i have.

Ett litet bak vanligt grovbröd bakades först. Detta jästes alltid
ed surdeg - ett stycke deg som gömdes från föregående bak, saltades något
och förvarades på tort ställe, fick ej bli möglig eller under vintertiden frysa och
v brödet en på den tiden omtyckt syrlig smak, vars behag ännu värderas av
m som ~~unna~~ ungdomen vants därvid. Vid degsättningen till äldre
ens grovbröd användes ej kokhett vatten, emedan det ansågs att brödet blev
ter mjölets skalning mera poröst, höll sig längre mycket var tätt ämnat
h ej så dryt i hushållet som det bröd som degsattes i hemt vatten.

Efter grovbrödet bakades ett stort bak av kallat surzött bröd. Mjölet
ittice var siktat genom hårsikt, så att allt det grova var fränskilt,
stämt antal kannor vatten var kokat och slogs över det i baktrogen
yttagna mjölet så att en stadig deg därvid bildades. Detta vårkeställdes
igt på dagen och sedan slogs den degen med ett starkt deg grötträd
em och tillbaka minst en gång i timman tills den fick passande
mmegrad för degsättningen. d.v.s. att händerna kunde hållas i den
~~all~~ och att den kändes ha samma värme som handen. Denna deg-
agning var ett mycket styft arbete. På somliga ställen togs en dräng
ll hjälpa till därmed. Det fick aldrig ske i mitt föräldrahem. Det drängarna
ola sitt, jag skötte mitt sade Mor. I det kokande vattnet till degen
de tillsatts en tillräcklig mängd kummin, så att brödet fick en
d kummin smak. Såsom jästämne tillsattes ~~av~~ den nya surdegen
lvten så mycket som till vanligt grovbröd, så att sytligheten blev
ldre än ~~med~~ hos grovbrödet. Vid tretiden på morgonen började funtimen
ll arbeta degen, som nu tillsattes med några skedblad ölgast-barma
n arbetades under två timmars tid. Av denna deg bakades nu medelstora

m graddades i stark ugnsvarme.

Därefter bakades två bak sötbröd av råsiktat mjöl
i sist bakades ett bak av det kvarsiktade rågmjölet. Något vetebröd
kades ej. I stället åts rågsiktsbröd även och helgdagsmorgnarne ftill
offet. Kaffe kokades ej i vardagstog. Sist ~~bakades~~ kokades kleno och bakades
agot småbröd. Vetemjöl köptes av handlande som kom omkring vid
gdagarne och där sålde sådant. Anders Lyström från Billinge skötte den
ndeln här på orten. Mjölet kostade fyra riksdaler för ett lispund = åtta ett
lot kilogram. Ett högt pris enligt dåvarande mynetvärde och även nu.

Nu var det rengöringen som började. Visserligen gjordes att
ett varje lördag men till jul gjordes den ändå grundligare. Allt skurades
d halmskurviskor och vedaska. Risnötskursborstar var ännu ej i bruk på
unskurade möblerna och bohagen hade sedan de förkolt en mörk
haglig färgton. Någon golvskurning i yngre bondställena. Det var
dast på de så kallade herrgårdarne, i prästgård- och klockargården som
dan tvättfjöra brukades. Golven sopades kraftigt med mjuka björkris-
ar och bestroddes därefter om vardagarne med vanlig sand från Ugglarödet
ch Kolmo. Till söndagarne och under hela julhelgen med vit strandsand
n köptes från Landskrona eller Barsebäck. Sanden fördelades så att
n kvinna, dotter eller piga, som skötte däroom, kunde vid utströningen
den att falla i småflocker, vilket tog sig bra ut mot det gröna golvet.
mpå strödde finrepat enris. Detta repades helst från i ängsmarken
vande inbuskar, som hade fuskare barr, än sådana inbuskar som voro
i fältsmarkerna. Det ströddes på ett visst sätt för utströningen, så att lös
r och förefintliga tvättspår avlägsnades.

Bortemot skymningen julafton skulle alla sysslor med kre-
ren vara undanstökade, tillräckligt med ved ända till tredjedags-
ts morgon och vatten, vara inburet i köket samt alla vara ren-

FOLKMINNESARKIV Åsbo 1932

tvättade sent lunn och underkläder påtogna, avensom söndags kläderna
Gåvo högtidskläderna motkängade och av hemvävt klädestyg vadmal
togas i på förrn till kyrkogången juldagsmorgon. Ungdomarna hade
endast halvylle kläder, värken, vadmalskläder syddes endast till fullvuxna.

Julfriden på gården inleddes med att Far laddade en
uffert-pistol - med en god laddning löst krut för vilket packades en
ood förladdning av popper somtiga använde dartill torr lera, men det gjor
ldig Far, det var exempel på att skjutvapnet som mycket sällan var
i försäkelsesigt fabrikat sprängts sönder av sådan förladdning.

Hela hushållet samlades nu i stugan och bänkade sig
id långbordet samtliga hälsande: God kväll! och en god och fröjdfull jul.
artill Mor och Far svarade: Tack likaledes! Åsts vaktgöjke var särskild
bjuden även sådan ensam boende man eller kvinna som saknade
emij, blev ~~---~~ inbjuden Alla skulle hava julglädje.

Nu avåts första kvällsmålen bestående av sött och su
t bröd med smör och sötost samt uppskurn rullkorv. En Kup
ids som togs i botten av Far och drängarna men vi ungdomar endast
jade därpå så att var i gloet tomt då det nådde åter upp till Far vid bordsände

Ett stort porslins krus fyllt med julöl stod mitt på bordet
Nu var det att äta utav de ankla men välsmakande smörgåsarna
ch dricka öl till. Kaffe bjöds i förrn juldagsmorgon. Drängarna berömde
Mor för det vällyckade brödet och osten samt ölet som hade en strykande
tgång. Alla voro förnöjda och glada.

Efter första kvällsmålen började julleksamen som började
ed att gissa nötter varav i vanliga är vi alla hade ett gott förråd som
i på hösten plockade i gårdens hasselskog. Sedan lekles andra julleksar
som gömma ringen, fria för narvi, eks blocka, märka gåsen m. fl. alla
tammande från mångårige tider. Ringdansar dansades även och de började

/.

med ungdansen: nu är det Jul igen och sedan den ena ungdansen efter
en annan vilko pietetsfullt fick såväl text som musik, finnes upptecknade
Eggelings samling "Nu är det Jul igen."

Under tiden hade Alor börjat att ordna med tillredandet
den huvudsakliga kvällsmåten, som i vårt hem bestod ~~av kompgrynsgröt~~ av kompgrynsgröt
~~och lutfisk~~ med senaps sås. I de flesta hemmen brukades det att äta tre
ngu kvällsmåt, men det ansågs i vårt hem för överflödigt. På dessa ställen
tod andra kvällsmåten av kokat kött: skinka, lamstekar och rullkor, allt
t saltat och rökt var. Dessutom åts stuvade bruna bönor samt hemmald
lo Skånsk senap, vilken maldes i god surmjölk och tillsattes med en liten sup
nvin. I dessa hem åts Julgröten och lutfisken vid tio tiden på kvällen.

I vårt hem åts kvällsmåten vid åtta tiden på kvällen
bestod av mörkerökt sotbröd smör och sotost lutfisk med senapssås,
ngrynsgröt och ostenor. Till fisken användes porslinstallrikar knivar
gafflar. Far och Alor berättade att förr användes endast lertallrikar
var och en fick använda sin egen kommekniv. Gröten serverades i
ra tennfat. Två sådana sattes fram på bordet ~~och~~ vars vi åt gemen-
nt. Ahlöken till gröten var framsatt i små tenskålar. Hade ej de bestämda
laksma kalvar i rätt tid var det ont om mjölken och då fick julöl
vändas som "grododöppa". Under måltiden hölls nogo efter oss barn att
togo vackert på smöret, hålla oss vid vår kant av gröffatet samt ej
illde på bordduken. Brännvin bjöds till de vuxna, en sup till smörgåsen
en till lutfisken och öl drackes flitigt av det stora ölkruset

Efter måltiden läste far aftonbönen ur psalmboken
almen: "Fröjn min födseltimma" sjöngs och därefter "War hälsad skönaste morgonstund"
nt någon av de vanliga aftonpsalmerna. Far ledde sången med sin starka
ror röst och stämde alla in den.

Efter måltiden fick ej bordet avdukas, måltesterna
de kvar till dagens morgon då bordet avdukades först innan fuckostenframsattes

in moder svarade på vår fråga: varför måten skulle stå kvar på bordet:
kan hända att har kommer non i natt o vill smaga hont vi hatt ed.
et kan hända att har kommer någon i natt och vill smaka hure vi hopt det)
ldagen fordrades djuren på bästa sätt men någon sykt eller sengoring i stallame
e ej i frågakommo. Wid sju tiden samlades vi alla vid fukost bordet. Trängom
sade ett glott: God morgon och En god fortsättning på Julen, vilket av Far bevarade
d: Tack likaledes eller Ja önskar jär desamma. Frukosten bestod av mollesikt bröd
ov, sötost, kokt, rökat skinka, tamstek, mullkorv vartill öls stuvade bruna bönor
- utöligt med skånsk hemmalen senap, vilken malits dagen före jul
edelst en kanonkula itu en stor mund trädskal, som av den som vårk-
eldes malningen placerades mellan benen strax ovanför knäna, varefter
nepå i träskalen placerades ~~en~~ senapen i vederbörlig mängt blivit lagd i skalen,
nonkulan som bringades i rörelse genom en ankel rörelse med benen.
lningen skedde först tort därefter spädes surmjölk på tills senapen var
malen, varefter till sist stogs en sup brännvin som genom en stunds
ning blandades i senapen som fylldes i senapskamor med lock och
ten i någon den burk, som tättes så säkert som möjligt på det stykkan skulle
kvar. Senapsmalningen var ett pokostande arbete. En som utförde arbete
te sig helst i den oppna spisskorstenen då angorna från senapen drog
. Likväl flödade i regel stridstårar nedat kinderna på malaren.
ika kanonkulor bestoddes av kringvandrande gamla artellenster från
stånslad som sade att sådana kunde uppfiskas ur sjön efter artellerils
arpskjutning. De betalades med en kanna brännvin ~~#~~ eller fyra daler
a med 67 öre i mutids mynt.

Efter frukosten, varvid drängarna bjöds sup och öl drocks
tigt ur det stora ölkruset, bjöds en kopp koffe med två bitar kaksocker
varje kopp. Koffet kostade då fyrtofyra skilling för skolpundet lika med
ohundratjugofem gram, socker betingade samma pris, senapen tolv skilling.

Nu läste Far morgonbönen ur psalmboken, varefter N:o 55

~~sjong~~ alen blev sjungen. Sonntagsbös sjöngs N:r 424 men för tyckte att den
rde sådan krånglig ton = melodi.

Nu begavo alla de äldre sig till högmässan i kyrkan. Var
i dåligt väglag så kördes, tskaledes om det var slädföre. Så framtogs dom-
kläderna och fästes på hästarna vilket vi alla tyckte att höjde högtiden.
lokasen, minste drängen fick följa med och köra hem hästarna under massan
- sedan köra dem fram för att ~~hämtakörd för~~ hämta dem som voro i kyrkan
n fick ej sedan kyrkofolket var på skota tömmar och piska, det gjorde an-
gen för eller störst drängen. Rangordningen hölls i mycket helgd på den tiden.

Julotta hölls ej i vår gamla kyrka. Här i pastorsatet hölls den första
ella
Longa kyrka 1872 av Pastor J. Hagnell. I Aska my. kyrka hölls den första julottan
97 i vår de nybyggda kyrka.

Efter hemkomsten skötes om kreaturen av minstdrängen
- som voro så gamla att de hade högtidskläder avtogo dessa och ikladde
den vanliga söndagsdräkten, var vi alla ungdomar voro skrudade.
klepägen var ikladd sin nye heskofts linne kostym som var hans huvud-
ekliga tröja för sommarens och höstens arbete.

Under tiden att de äldre voro i kyrkan skulle vi som voro
mma läsa juldagsevangeliet ur psalmboken, att inlägt klars föreläggande
ed de vid evangeliet anvista julpsalmerna. Vaktepägen som i regel var
ist, skulle svara för att det blev regelrätt och med tillbörlig andakt utfört.

Efter middagen, som bestod av prassylta ~~och~~ med rödbetor om
eligt av den sorten i motsatt fall bjöds endast klar öltika därtill rödbetorna
ulle ~~bjudas~~ gömmas på till grammodspärsonen kom - samt avslutades med kaffe
ns gröt, överbliven från julottomens kok, samt vardera en kleno. Julottom
ngs vi vardera två och brände tre grena gyset på bordet ifrån
ällsmålens böjan och sedan så länge vi voro oppe. Efter middagen
e läst högt Juldagens predikan ur Luthers postilla. Alla skulle denna dagen

...ma sig hemma i stuta andakt. På kvällen blev det julkakor och ...ngdansar i likhet med julafton. Till kvällsmat bjöd man endast flott, ...vit sötbröd och vanligt måltidsdrika. Det hade man ...vid humlat och gott.

Annan dag Juls morgon gällde det att tänna bättan i rätt tid kl. ...m på morgonen. Nu skulle stallarne ungöras, vilket i gårds sedan efter ...middagen för julafton och alla djuren skulle hava sin rätt gröa, från ...r med förnämsta fölstoet till minsta kalven. När allt detta var undan ...kat laddade far i likhet med julafton, den gamle puffaren med ett ...ktigt salutskott, som avlossades genom häststallets mage dör-...n dören vårgenom gårdsen utfördes på gårdset togen. Smällen ...mt kuttrokes lukten skulle för det kommande året avhålla ...ll och hästar från att åstadkomma skada på djuren.

Annan dag Jul var i en så strängt tvungen kyrkobesöks dag, ...r dem som i våras juldagen vid mässan skulle det annandagen. Om ...mandagen började också julbesöken hos stort och ungdomsvänner, ...r dessa små julkalas voro typiska för tiden. Vid två tiden nästan kommo ...tterna som önskade god Jul. Hästarne stallades in och fordrodes och ...stina gjorde sitt inträde i stugan och avlade yttertäckarna, därefter ...ds välkommen på mannen i form av en sup malörts brännvin som ...de en vacker gren förgton, hade en stark beske smak, som förefoll oss ...ge yttest vedervärdig, då vi någon gång av nyfikenhet smakat på de ...ppar som kunde tämnas kvar i glaset. Efter besken bjöds på kaffe ...ed vetebröd, som köptes hos bogaren Lindberg i Sommarp, som var utom ...de bagare och en fin man. En skomakare var han själv. Det var fum ...r skötte bageriet. Serveringen var ärlig men yttest valment. Det hugades ...det vändliga. Var nu så goda, tag av det lilla vi ha att bjuda på o.s.v. Till ...dra koppen bjöds som Västindisk till 3 riksdaler kanan, eller när offerna på ...gott sätt gott riktigt bra Jamaika till 40 à 50 för kanan, den fina 60 öre den renare ...sa till sjutio öre. Men än en gång togs i. Efter kaffet som serverades vid

FOLKMINNESARKIV

mmarstugans kloppabord, som för tillfället var stått in mitt på golvet
daglig stugan, bänkade männen sig kring stugans långbord. Tobak och
ingo tobaksjuror framsattes, samtalet om priser på jordbrukets produkter var
å som nu huvud themat, men även politiska frågor avhandlades. Menings-
byttet gick att bryta med trägt, varför vänden tog fram spelkorten och
österna grupperade sig tillsammans efter det slags spel som var önskligt
acuna, stortolva, femoppstolva, tanthera och sista steck voro de vanligaste.
rock, dundra part (Bonopart) och dubb hade ingen kurs bland Åkesbornes insatsen
ro lägo. Halvanman styrar voro mycket brukliga insatser. Det var ingo
ämnerande spelpartier, men intresset för vinst och förlust var likväl stort.

Nu framsattes toddy värket: glas, en bunkare med sjudande
evatten samt Västindisk rom och toddyn gjordes i ordning. Var och
n lagade efter sin egen smak. Romen satte fart på toddyn första av-
nalningen gick av etapeln och sedan skulle den paspädas för att
å den passlig. Sedan lagades halvan och tömdes efter samma principer.
ä dem som inte dracko toddy bjöds spetsupar. Brännvinet var på den
iden äkta rabbanvin. Kolzenning var på orten av detsamma kom ej i bruk förrän
å 1870 talet. Den förste som satte sådant uningsvärk igång var
Nils Månsson vid Forestads bränneri

Vid åttatiden bjöds kvällsmat. Kvinnorna hade förut
d fem tiden bjudits the med vetebröd och pepparkakor annat smö
röd brukades ej. The bjöds även de män som ej drucko toddy.

Kvällsmaten utgjordes av: Mollesskalat sötbröd, surstött bröd
mör och sötost samt uppskuren kött, därefter bjöds saltmat bestående av
rkad rökt skinka, rökat lamkött, rullkött och tunga att skuret i kraftiga
tar och upplagt på sulfoded som gick togen först till för kvinnorna
ch sedan samtidigt till för männen. Fåten voro nu av porslin
Mina föräldrar sade att i äldre tider utgjordes de s.k. "sjemadsfoden"

den kokta matens fat) (sya, sjuda, koka) av en vackert utskuren träslöjding
varje de olika sorterna sovel lades.

Till sottmaten bjöds bruna bönor och senap. Någon
sang förekom stuvad vitkål, men den var på den tiden sällsynt. Grönsaker
ansågs obetydligt och ansågs ej vara gillesmat, knappast vardagsmat.
Efter saltmaten bjöds prass sylta, lika vackra stycken, med kokade rödbetor
dagda i. Allika sedan bjöds stekta revbensspjäll med flottyren såsom
is. Den som önskade kunde taga av rödbetorna till steken. Gurkor, lök
mon sallad och ej potatis det var ej julamad. Till sist bjöds nykokad
ris rispunsgröt med mjölk och som dessert efteråt kanel. Supen bestod
av smör o bröd och sedan en till varje rätt, helst två till steken-stegarna
till gröten togs ingen sup men kokesup bjöds. De äldre omtalade att i
tiden Gustav den tredjes tid var grötasupen lika obligatorisk som stegarna.
Läsfaren historien om Göingen som kom full hem ifrån ett gille, därvid yttrade
till sin maka: "Ja va dej gu sista vällinga sypana som knajte maj."

Ölkrusen på borden antitodes flitigt och popyldes så ena
i märktes vara "Lided i kruset". Om orsaken var att toddyen togades svaga
och suparna ej togos i botten vill jag låta vara osagt. Men till 1860 talet
illes mäns tider vill jag säga att där sågs ytterst sällan någon överlast
bland gästerna.

Efter måltiden voro tungebanden lossnade och nu prataades
om och dryftades dagens frågor, om gästgivaresktjäts och det olyckliga
institutet prästalön, kofoder till skollärarens avensom historier ifrån den
tiden då byen lag hel- för- inskiftet – och för ännu länge tid tillbaka
i ungdomar voro idel ord där av tystas suto i stugan. Kalla kårar
gingo längs åt ryggen då någon hemsk spök- eller trolleri historia
föredrogs. För uppbrottet vilket kunde utdragas sätt långt, berende
på hur livligt meningsutbytet i frågorna blev, passade den, som

ansag sig vara berättigad till att göra nästa julokolas, att säga
sjön om: Jo och jo fick ha lov å se dom samlade hos sig och so
uppgavs dagen med tillägg att dan skulle komma bo sin nö säkert
beske. Så fortgick det med den ene julbjudningen efter den andra
alla efter samma program. Ankulnet, pomopsamhet och samhörighets
känsla tryckte sin prägel på samkvämet. Ingen ville vara mer än
den andre. Detta hindrade ej att den som varit något mera ute, hade
ordet mera i sin makt att berätta om handelsers fortgång och skäm
samma historier, gärna fick intäga en ledande ställning i samkvämet.

Ungdomen fick även samlas till nöje under julen.
Det var avhandlat dem emellan ~~redan~~ långt innan jul, på vecka
ställen ~~på~~ ~~vecka~~ de skulle försöka att få samlas. Nagga av de äldre
konerna på ställena infunno sig på det tillänkta stället någon kva
lor att utbedja om det önskade tillståndet. Efter en stunds prat om tkgälle
ing framkom frågan: om de kunde få lov att vara där en kvall å ha "lella
solet." För i gården talade blir hält overraskad av frågan, tog sig en stilla fu
dersare däröp antligen kom svaret: De vette hondan, dan blair itt sam
jakra besvär å ovo farr fruentömmerna, kont ska vi göra mor? Stu
tra underhandlingarne blev i regel att ungdomarne i laget fick
komma och ha "lella solet" den kvallen varom de frågat. Alor på stäl
tog sig än saken. Det bestämdes hur mycket kaffe, te och socker som
skulle köpas. Kostnaden därför ävensom kostnaden för vetebröd och
fina kakor varav det skulle vara två eller tre olika slag, bestreds
av ungkarlarna som även anskaffade musik. På 1860 och 1870 talet
var det fiol musik. Vid dansema här i Ask var det antingen Ekero
Pål Månsson, eller skogvaktare Zetterholm från Trollcholms Djurhagstu
eller Per Andersson från Kongo som spelade. Dans ersättning fo
kvällen var två riksdaler eller två och femtio (femton daler) beroen

i på hure stort tavet (taget) var. I kvällningen kommo tillställarne
benämndes dem som hade anordnat dansnöjet) till gården och hjälpte
att flytta ut möblerna ur stugan så att endast stugusängen
och mors sängställe) vagglockan och långbänkarna blevo kvar. Det
yttade ställdes på logen. Där bänkarna ej räckte, lades bräder på
rna utmed stugväggarna att användas såsom sittplatser.

Någon husmansfrustru hade vidtalats att hjälpa till
i kaffekokning och diskning. Gröddfrågan lostes med att åtserna
de stora ställena medhavde en flaska grädde från vårdera
et. Vid ~~en~~ den tiden började ungdomen anlända och då var kaffe-
et dukat på sommarstugans kaffebord, som ställats in mitt
golvet i daglig stugan. Nödig servis lånades hos handlanden.
. All ungdomen i hela byen såväl tjänare som gårdbarn var
eden. Om vårfolket hade några anhöriga i angränsande byar
- även dessa inbjudna. Kaffe drickningen gick fort undan. Ingen
i serverades och nu vidtog dansen, sedan kaffebordet avdukats och
lats ut på sin plats i sommarstugan.

Den började med vals, därefter polka, mazurka,
opp och kadrilj. Sedan började igen på dansordningen. Efter nägon
mes dans kunde någon yttra: att nu behöver spelmannen vila sig
oss dansa julleker, varvid ungdomen ställde upp i ring, och de gamle
dansarna genomgingos. Nu är det jul igen och många, många andra
- återfinnas i den av mig fort ommämnda Eggelingssamling. Nu är
jul igen. I åldre av ungdomarna dansade någon gång "Vava vodmol.
ell sjöngs en särskild sång under de olika turerna i dansen. Så vava vi
mol och så stå vi tillsamman, Vava vodmol och stå tillsamman
låta skälet gå rätt.

Den galopp med sista paret ut dansades men dessa dansen

vade stort utrymme och kunde därför ej dansas i sma stugor.

Vid ~~tio~~ tolv tiden bjöd vårdfolket på smör och bröd: bestående tebröd och surstöt bröd, smör och sötost, uppskuret kött av flere slag ska och farkött. Var och en tog sin mat i handen assiette förekom det uppskurna var upplagt på fatbitar och vid varje sådan voro laydo ra gafflar. Jul öl till hälften utsupit med vanligt ~~bord~~ måltids drycka ds ifrån på bordet stående porslins kruus. De fullvuxne sonerna och drängarna bjöds en sup till maten, men endast en. Toddy bjöds ej i Ask. var kokat, men det var endast ett fatal som smakade därpå.

Efter maten dansades åter med dansarna i samma ordning som förut nämnts. Klockan tre spelades sista valsen för kvällen. Den som hade någon "gårdens kär" passade alltid på att på dansa sista valsen den, liksom den första valsen vid dansens början.

Därefter bjöds koffe med vetebröd och kakor, varefter hemförandet anträddes i samlad trupp. Vid de olika gårdarna skiljdes den gårdens folk från sällskapet, som man var vid. Det hölls strängt på och sågs efter att alla voro med. Det var osed att skilja sig ifrån sällskapet. Gjordes det blevo dessa brännmärkta såsom "flogrer" och hade för det den aktning som tillkom varje ung man och kvinna.

Under hela kvällen var drickesvatten tillgängligt i köket. Något dansgolv förefanns ej på 1860 talet. Golvskurning förekom ej på bonden förrän på 1870 talet. I somliga stugor med svaga golvbolkar stod man under dansen i högan sky. Det gjorde ingenting det var roligt då. Innan tillfällarna gingo hem hjälpte de till med att ställa stugan i det gamla ordningen igen.

Tjänarna gjorde bjudnings dans igen. De hyrde bonings gen på något mindre ställe i Somarp hos Per Jönsson eller i Askemolla Olof Jönsson. Någon mat bjöds ej på dessa danser. I ersättning därför

/.

M. 4107

ds toddy. I ovigt tillgång det på dassö liksom på danserna ~~under~~
ne ställena.

Fastlags lördags kväll var den sista julkvällen da dans
förekommo. Under hela fastlagstiden fick ej dansas.

Nyårsafton firades under samma former och med liknande
ing av mat och dryck som julaftonen. Nyårsafton brukades att gå
ut ställe och skjuta nyårsskott. När skottet var lossat utan för fönstret
lade det för skytten att gömma sig undan i gården, så att gårdens folk
för tätt kunde infånga honom. När de omvårande hörde skottet rusa
alla karlarne och de unga kvinnorna ut för att infånga skottlossaren
vild jagt pågick en stund innan dänne lät sig tagas, varefter han i triumf
fördes i stugan och blev traktered med sup och kakor. Var vädret vackert
ed barfrost eller lätt snö, kunde det hända att någon av gårdens ~~folk~~ karlar
ck låna hans puffert och följde med till någon annan gård, där det var
ntryckt folk, för att även hedra dem med nyårsskott.

Mina föräldrar omtalade att före inskiftet da byen "log hed"
mlades vid sådant vackert väder, det stora flertalet av byens manliga
olkning och försedda med skjutvapen gingo upp i backen vid me-
rande Sofielund där det gamla året "skots ut" och det nya året "skots in".

Någon nattlingning vid vanligt årsskiftet har ej ha
rekommit här i Ask. Det var endast vid sekel skiftet som kyrkklocka
ns i bruk för sådant ändamål.

Nyårsdags morgon skulle var och en, före någon annan
tning, äta ett äpple så fick den behålla god hälsa under det nya år
En Ahor höll mycket noga därpå att det utfördes och drängarne fingo
ed godnatts tagningen, nyårsaftonen var ett äpple med tillsägelse om vad det var ämnat till.

Trettondags aftonen ansågs i så helig som de föregående
ftidsaftnarne men samma former för dass rakelloges som vid dessa
nder nyårs och trettondeafton brändes tvägrens ljus på bordet

-ungammalt bruk här i Ask var att tidigt annandagsjul morgon
myg begå sig till någon granes stolle och rengöra densamma, för
dens folk hade stigit opp. Detta gjordes mycket noga och på platsen
k hästarne sköddes både strandsand och repot ineris i likhet med uti
ingsnummen. Stallet hade ju ej varit rengjort sedan julafton, så att
var ett dryt arbete och det skulle vara utfört i god tid för klockan
, då gårdens folk kommo upp, och så tyst och butterfritt som möjligt,
att ej väcka gårdsdrängarne, som sovo i sin kammare vid sidan om
llet. Någon gång lades seldonen på hästarne och ridsadel på en, så
dessa voro i ordningtill att rycka ut.

Så allt var slutfört rullades tösa stenar eller vedstockar för
alldörren så att gårdensdrängar ej skulle i hast kunna komma ut och
ttaga eller genom ~~ta~~ de tjänstvillige som utfört arbete.

Såsom avskedshälsning avlossade dessa en salva av sina med-
oda puffputar och kommo ej då gårdsfolket och igenkände möjlig-
het" gällde det såsom en hederssak för dessa, att få utförames namn
ett men dock få rykte om det välskötta arbetet utsprett.

I sejet utfördes detta spratt emot sådana drängar som höllo sig
att vara för mer än byens andre drängar - som voro kaksugo

Hos en gårdsinnehavare som var särskilt ogen och näng (egennyttig)
det i gamla tiden ha inträffat att istället för att rengöra stallet,
s det gödsel ifrån gödselhögen in i stallet, så att hela annandagen
gick för att få den rengjord igen. Seldon och ridsadel voro lagda bak-
ut på hästarna så att bälslen voro fastbundna vid svansarna.
nnvida denne bättrade sig efter avbasningen omtalades ej, men något
ustigt efterspel blev dock ej följden efter ett sådant grovt puts.

Här i Ask har ej någon Stoffansridning annandag jul, eller kring-
ng med betlehemsstjärna hållande afton förekommit.

/.

d hellondedagens utgång ansågs julen vara slut, fast det var att knut
julen ut. Om kvällen hellondedagen intogos spinnrockarna som blevo
ogna då julförberedningen började och ställdes vid kakelugnen för att bli
uppvärmda så att de gingo lätt att få igång dagen efter ty då
alla spinningen börja på fullt allvar. Blanskordorna och lockabocklan
s även in, så att allt var i ordning för att påbörja vardagslivets id.
gon gång fick ungdomen tillåta till ett dansnöje om Knut men det till-
ske vart år. På bönen om tillåtelse till ett sådant kunde svaret bli: De
de nu i åfjor så att de får va så nå de i år. Alla va tycker du får?
det på underhandlingen emellan Klar och far kunde bliva att tillståndet
s och då blev glädjen stor bland de unga. Det var ej i varje family det gick
att framkomma med en sådana fråga. Familjen funnos den föräldra ty-
nat var drivet till en sådan spets att barnen vågade visa en själv-
ndig tanke eller åsikt. Detta är kanske en orsak till det barnstyranne
i vår tid anses lida av. I familjer med en sann Kristlig anda (i lösare)
kommer i något föräldra eller barnstyranne.
Efter ett sådant tillstånd gick juldansen Knutskvällen i samma form
r övriga juldanser.
Nu har jag skildrat julen med dess tillrustningar och förandet
desamma. Vill nu försöka skildra vardagslivets gång i hemmet.
g har nämnt att spinnrockarne togos fram ~~dagen~~ kvällen efter hellondedagen
nu fingo desamma gå en jämna gång varje söckendag ifrån morgon
klockan nio på kvällen
Något koffe kokades i om vardagarne endast om söndagsmorgnarna
nätt föräldrahem lämnades böddarne undertiden från jul till vårfrudagen
25 Mars i förrän klockan sex på morgonen. Klar gick alltid själv
loket och tände eld i stugu ugnen. Det var en stor utelåggase det vill
a en sådan fyrkantig ugn som var murad fast vid skorstens-
~~en~~ vägen så att där var en hicka genom skorstensvägen varigenom eldningen

ikstoldes. Vid songdags ~~dags~~ kvällen fanns det lade mor en liten knippa
i en i ugnen, detta var fanns till morgonen så att det brände till då den
ra björkstickan, som tändes med den lilla svavelstickan, stacks in i
nsamma. Sedan fortsattes dningen med ris till stugan kändes varm
i stora vedklyftor ~~inbadad~~ ~~tog~~ eller brännton inmlades för att upprehalla
nsvärmen och elden under dagens topp. Man sade: i gamla tider var
belagt med dödsstraff för den som passa fyren, om den lät fyren dö (stocklin
är karlarne gått stallen ren kommo de in och fick första frukosten
ken bestod av en skiva grovbröd med en bit skummat och mältids
cka var der alltid i kruset eller trästänkan som stod på bordet.
det hårt arbete för dagen bjöds de fullvuxna karlarne en sup. Pojkarna
k tänöjo sig med svagdricka.
dan nykläddes och vattnades hästarne varefter andra frukosten (dagsmålet
ts. Min språkkunskap är ej tillräcklig för att säga detta ords betydning.
det bestod utom grovbröd av stekt potatis om potatisfullgången var god,
ars bitar, gräärter, som kokades mera och stektes i flott saron potatis.
de sillfisket varit gott i höstas i Öresund eller i kullen så att behovet av sill
mat tillgodosetts bjöds vardera en bit sill, annars fick det gå förutan.
norska sillen var för dyr att köpa. Efteråt åts surmjölk uppblandat med
ka då mjölktillgången var mindre god.
det blidväder och marken var arbetade karlarne vid odlingsarbete.
ning av sten och stubbar för att få ökad åkerrymd. Var det frost
betades det i skogen med hackfällning och gallring så att trävaran vore
dning till att kunna forslas så snart snön kom så att sådana kunde användas
en planmässig skogsskötsel fanns. Skogarne voro ej ännu tillföljd av
ning under sommar och höst i densamma och följden av skövögens
infart under äldre tider Gagnsvärkis träd voro tunnsödda och vanligen
de därtill ej fagos mer än ett stocklänge om fyra alnars längd (2,4 meter)

iddagen als klockan tolv och bestod av soppa kokad på blandat kött och
skrygg med något skokt potatis. Enstaka gånger bjöds det på ärtsoppa.
ktigt goda kokarton skördades i Ask utan fick köpas ifrån Östra Karleby.
stensöl utan Gullsop. Stor delade köttet tre var och en på små tallrikar
n köptes på Åby marknad som hölls årligen omkring den 20 Juni. Soppan
s med hornskedar gemensamt ur fat som stod på bordets mitt avsedda vardera för
o personer, Ovanför bordsänds fatet för sex personer. Inga smutsiga
er tobakstuggare förekommo och de unga tvingades att komma snygga till
det och tago varsitt ur fatet vid sin kant. Till middagen tystes bords-
n före och efter måltiden. Vintertiden bjöds ingen middagsvila utan
ngo karlarne till att arbete omedelbart efter måltiden. Kött och soppa
kodes i sådan mängd att den skulle räcka tre två dagar men ej mer.
a dagar i veckan tagades mjölkmat men då bjöds inget kött. Om söndagam
kades rågmjölsgröt vartill bjöds sirap, i mitten hösten fina sirap utan
utbrun importerad sockerrörs sirap liknades både i smak och utseende vår
s melass. Det gick ändå, förnöjsamheten var stor.
eaturen passades och omskötes utav sysslepojken. Utfordringen var den
ktaste. Inga rotfruktter fanns. Odlingen minskade på angarne, så
t hö tillgången blev knapp. De mjölkande kornå fick till par höpiver
dagen och obetydligt kraftfoder i form av blandsäds groppring påströdd
ckelse till par gånger dagligen resten var halm. Ingen konstgödning
nns att tillgå, märglingen var i kommen i bruk så att det blev ingen
över på de nyodlade åkrarna och näringsbeståndsdelarne i halmen
ifrån, voro svårsmälta varför kreaturen frammot vårsidan voro magra
nuggiga. Stallarna voro mörka väggar och dörarne därtill spruckna och
ggiga. Från den tiden ha vi historien om husbonden som vant sång-
gande större delen av vintern och var det ändå vårfrudagen. Sysslepojken
i ämne i stugan på e.m. och på husbondens fråga: om kreaturen bojöt
lla vinterhalet svarade: "Ja fåren ha snart åfått."

– skymningen inhällt samlades allt gårdsfolket i dagligstugan da
nkesmaden åts. Den bestod av en fjäle brödskiva tvärs om brödkakan
på Mor lagt en mundig klick sumpfett under vinternånaderna eller
– och under sommarmånaderna en likande av hemtjärnat smör. Till
den dracks mottids dricka efter behag. Efter maten fogs en gemensam
stund varvid dagens händelser och nyheter dryftades eller och genomgingos
mnen och sagner från forna tider. Då samtalet böjade mattas gick Mor
köket der präsestaken hade sin plats och vid ett i spiseln brinnande
tråd tände prästen och med densamma tände det på stugubordet
ende talgljuset som skulle svara för belysningen under kvällen.
r och övriga funtimmen skötte spinnrockarne med fart och lust och karlen
lade sig att vila far ovan på stugusängen och drängarne på bänkarne
tepågen, minstdrängen blev vanligen sittande oppe och pratade med
merskorna och kunde ställa sig i gott förhållande med dem genom
tiga kardorna och karda blåner till dem. Ett sådant göra av honom
nde tillföra honom en ny skjorta i gåva av Mor.
nder kvällens topp sjöngs folkvisor och andra positiv visor och slut
en någon aftonpsalm. Lördags kvällen var helgd och då flyttades
mrockarne ut i sommarstugan för att åter tagas in på söndags kvällen
egel gingo drängarne ut i byen om lördags kvällen tillsammans med
ns övrige drängar och hemmasonen. Samlingsstället var handelsboden
– den ovhandlades veckans händelser och vad som sports utifrån
om vägfarande som passerat byen, eller av byens folk som varit
– på resor till städer och andra orter. Andra tidningar fanns ej.
lördags och söndags kvällarna lästes under hela vinterns topp, den i psalmboken varande
ronbönen, Fader vår och välsignelsen samt sjöngs en eller två aftonpsalmer
vid läggningstiden att de i psalmboken varande aftonpsalmerna togos i följd
att vi lärde dem alla såväl ord som melodi vilka allesammans kunde
ntill utan såväl far och Mor, som ock av mina äldre syskon.

Vid alla tiden på kvällen var nattabid bestående blandning utav surmj
och dricka med grovbröd till vuxfen för och drängarne gingo i stallarne o
fodrade nattfoder ~~av~~ Drängarne hade sina bäddar i kammare uppåt stall
På den tiden tänkte ingen på det hälsovådliga uti att hava nattäger i
ett sådant rum. Om lördags kvällarne sysslade kvinnorna med att vrida
ej halsdukar och andra finare handarbeten som brukades i helgdagsdräkt
Klöverkesmöten äro efter den första Mars vid fyratiden på e. m och kallad
da "mellan-" middagsmöte-mitt emellan middag och kväll. Så snart någon
av oss satt glantan-gladan- som under förra århundradet var en allmän
fågel här på orten och kallades "mellansfulen," (middagsfågeln) var det att
skynda till Mor och utropa vi ha sett mellansfulen, nu ska hon ödas med
Under början av Mars arbetade far dagligen i huggehuset. Det huggna gagn
virket skulle arbetas upp. Boket till grepar, spadskaft skyffelblad hjullöfta
(som finnas i Fredsvallen)
o. d. Björket till navtrad, vagnstjuver och axelkammar. Askträdet till slagar
rivhavuden och annat verktyg. Hagtornet till rivspinnar. Allt skulle finnas i
lager då slåttbonde kommo till skogs för att uppköpa sina behov av
fraktvaror. Under tiden arbetade drängarne med småhuggning av den hem
förstade veden och visst vilket att borde vara skött till floatlan
Vårpunkten den 24 Mars.
Om kvällen slutade också den egentliga husfanadern. Mor packade den
efter middagen allt det färdiga garnet, sorterade varje slag för sig och
räknade upp hur många stycken hon hade av varje slag och så sad
Mor hur mångo alnar väv av varje slag som det var garnet till
Därefter lades garnet nu i ett stort kar och övergöts med vatten var
garnet fick ligga ett par veckor då en del av växtämnet var upplöst
och avlägsnades därifrån i den sköljning och bankning vid bäcken
som garnet nu underkastades. Efter denna bankning torkades garne
i luften. Sedan det var torrt lades det i tvällbykar och byktes i askl
under två dagars tid. Såvid i ahtlogs att de första grytorna lut ej fi

Skänk
Ask för
Ousjö hd

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Mans Olsson, Sonnarp
April - nov. 1932

i kogar vattenpot fills allt garnet i bykan var riktigt uppvärmt, först då
de luten koka vid på öppningen. Under bykans toppstöd stod en stor koppar
tet vari luten rann sedan den fått passera genom garnet och fick luten sto
detsamma fills pannans innehåll vari ost på bykan då toppen öppnades och
en i ovanstående kittel. I ersättning för vad som under kokningen avdunstade
i annan minskning på luten, hälldes nytt vatten på pannan och för att luten
lli bibehålla sin styrka och kraft lades ovanpå garnet en säck med aska
på den kokande luten ~~ostes~~ slogs vid påösningen. Omkring fyra gånger skedde
om påösning varefter garnet fördes till bäcken och blev grundligt skölj
i bankat varefter det upphängdes i fria luften för att torkas.

Då det var torrt sorterades det noggrant så att varje slag av garn kom
in särskilda bunt. Det var torka (tog-) garn, småblåsvgarn spunnet av sä-
ra blåsv som hacklades från torkarne vid finhackningen av dessa före
ningen vilket användes till slagsgarn vid vävningen av grövre duktyg,
ligt blångarn till lintyg och lakansväv varav det som var spunnet
de skickligaste spinn~~ande~~nerna och hade ett särskilda märke fogs till varp,
skattefälls garnet, vilket användes till slag till grova lakan, säckar och
dervar (madrasser).

Nu gällde det att få väven i gång. Varp garnet togs fram och vore
gamle mororna sökra till utrakna hure många alnar väv det kun-
taggas upp till utav varje sort. Gamhaspan och varpan voro gjorda
att de stämde aln till aln.

Till fin lakansväv och dräll fick det samlas torkagarn i flere år
att sådan väv förekom i varje år. Lakans- och lintygsväv samt grövre
ktyg vävdes varje år.

En färdiga väven blektes i solskenet utbredd på någon slät tätvuxen
smälta som vårdades väl och kallades blegeplassen = blekplatsen. Denna
fick i betädas av några djur eller fick det köras med vagn däröp. Blev
bar jord som väven kom att ligga till kunde det bli gröna fläckar

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

De finaste tarvs- och drällsräckorna lämnades för blekning till särskilda
ekare, som voro bosatta på södra sidan av åsen (söderåsen) i Gillastig Kvarn
h Vargahuset på vilkas ägor fanns sådana mot söder vättande notariga
åsmattor på querskollen som ej föroraskade gödslog på vaden.
Dåsse blekare körde ut på stätten och samlade i hop från gårdarna hundrata
räckor vanned de hade arbete hela sommaren att på dem vocket. Räckorna
ulle bykas i askluet en gång i veckan för att bli vocket blekta och vida
ckorna fästades vid marken med pinnar, som stucko genom ogon av band
m voro fastsydda i räckornas ändar och kanter. Under storm var det ett
ödskande gjo att passa räckorna så att dässo ej sketo sig lösa eller helt
unde brista sonder, om de voro för hårt spända. I blekelön betalades
ll blekaren sex skilling pr aln. Räckorna lågo på blekplatsen dygnet
. Blekaren sov invid blekplatsen i ett skjul (blekebodan) för att vakt
ckorna för tjuvar och hade för detta ändamål ett par goda bandhundar
som bitrade. För finare linfis och drällsvåv betalades ända till tolv
illing för alnen i blekelön.

Eftersom årstiden framskred påbörjades utearbetet
haven (trädgården) så snart jorden blev tjänlig därtill. I dåtidens
(samt trädgård)
mahave var ej stor omvårdnad grönsaksodlingen inskränkte sig
det aldra änklaste. Man hade ännu ej kommit till insigt om
ket värdefullt tillägg till folkhushållningen och folkhälsan
n grönsaker och alla trädgårdsprodukter äro.

Utan rotsaker odlades endast morötter, rödbetor, palster-
ckor och rabbor (kålrötter); persilja, timjan, purjolök och potatislök
ro de vanliga kryddväxterna samt kummin som självsådde sig på alla
nter inom havsområdet. Vitkål och massor av grönkål voro de
da kålsorterna som odlades. Sockerärtor och gröna bönor förekommo
I de gamla havarna hos de i byen kvarboende odlades bunta bönor
gnga dar bra till. Nybrytningsgårdarna hade ett svårt
(trädgårdsland).
ete med att få sina havabyar i ordning så att de gåvo avkastning

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

FOLKMINNESARKIV

M.4107

jorden led av bottensyra och stallgödsel tillgången var knapp
en behövdes till de små nyodlade åkertegarne. Till potatisen
ödslades med brännaska och den visade sig därvid starkt
efrämja utvecklingen av densamma. Olyckligtvis voro de bästa
potatissorterna svårast utsatta för den nykomna potatissjukan och
endast en sort små mörkröda hade tillräcklig motståndskraft mot
densamma. Annu hade ej vetenskapen nedlåtit sig till att sysla med
jordiska ting som potatisodling.

Mosan ville gärna ha några blommor och grönt i haven
att hon kunde binda ihop gramma urtakosta (blombuketter)
alla familjemedlemmarna då de om söndagarne gingo åt till
kan. Men det var ej någon lätt att få odlade blommor att växa
den sura, kalga trädgårdsjorden. Men trägen vinner och efter några
år förlopp kunde hon stolta med rätt vackra rader av påsk- och
ngstliljor, kattastövlar (primuler) och gulapyttor (ranunkler) samt
vendel, salvia och isop. Tulpaner dahlior och ambrott vågade hon
att försöka med annu. Skogens och ängarnes vackra vilda blom
r fingo ej förekomma i en dåtids kjörkeurtakost. De va villa,
dde ej. Ved skolle va hovanter. Den hustru som vårdade
rdgården ansågs som ett dolt fruentimmer. Några krusbärs
skar planterades också men ej vinbär (risp), saft och sylt ingick
i bondehushållets inventarier.

När trädgården var färdig gällde det att vava tvåskaft
mnvåv) till kartamos höstabyxor (höstbyxor) samt tocka vårken
i fruntimmens sommar klädningar. Mosan kunde själv färga gar
i både svart brunt och grått till kartamos byxor. Blått och mangå
ters gått till fruntimmens kläder och förkläden i dessa senare

unde moran insmuggla några ankla sänder av äkta turkiskt
rit bomullsgarn till stor glädje för mottagaren.

Var ullförsörjningen god gällde det också att karda densam-
a och sedan spinna garn därav till vadmal. Fåren klipptes två gånger
e året i pingst ny och mikelimessa nedan det vill säga som det nedan
kring den 29 September. Allmänna tankesättet var att månens faser
de stor inverkan på såväl växtlighet som djurlivet här gällde det
e fåren klipptes på pingst nytt återväxt ullen hastigt och blev mycket
stark och när den klipptes på mikeli nedan så rötade ullen
fastare i skinnet och föll ej av fåren på vårsidan året efter.

Till allt vårvistig skulle garnet spinnas av framtids ull som
mycket behagligt garn men till strumpor och varpgarn skulle
samma spinnas av höstull som gav kraftigare garn

Till vadmalt fick ej ullen sammanblandas. Varpen spanns
bart av höstull och istället av vårull skedde sammanblandning
v väven mörkig och ohevig vid beredningen.

I trädgårdarna vid de i byen varande gårdarna funnos gamla
ekt träd av hårdiga sorter. På utbrytningsgårdarna gjordes
sök med fruktträdsodling och den bytkodes väl om gården
e byggd på högland plats men på den kalla moran bran gick
sakta och de bättre sorterna angrepos ja till och med dödades
av trädkräftan. Såsom bitträde vid trädgårdsodlingarna voro
n Andersson i Ekeröd som i sin ungdom varit trädgårdsdräng
Trolleholm och soldaten Johannes Oberg å Nr 11 Sommarp som av-
ade under sommarmånaderna vid herrgårdsträdgårdar på stäl-
den, mycket anlitade.

ra anteckningar angående vårarbete slåtter och skörd samt husdjur
- jag insänt till Skånska Dagbladets folkminnestävling

Ask pr Sommarp November 1932

Hans Ohlsson