

Landskap: Småland Upptecknat av: Frh. Adelheid von Schmitterlöss
 Härad: Mbo Adress: Tägel, Smålands Pyskärdens
 Socken: Maristelsås Berättat av: Frh. von Schmitterlöss
 Uppteckningsår: 1940 Född år i

Julfrimning på Tägel för
och nu. p. 1-3.
Vår- o. julskikt. s. 4-6.

Skriv endast på denna sida!

Julfirning på Tagel förr och nu.

Dagen före julafton fästas rödvita tygbårder på alla hyllor i köket och järnstängerna vid spisen klädas med brokigt, fransklippt silkepapper. De tre ljuspunkterna beslöjas likaledes med med olika färgat silkepapper (rött, grönt, gult). I förstukammaren upphänges den målade julbonaden jämte målade bårder längs taket m. m. Lampan mitt i taket erhåller en krans av lingonris och röda band. En liknande krans, fastän rikligare och större, upphänges i salen samt i övre hallen. På sistnämnda ställe, där taket är mörkbrunt, har en handknuten, röd och vit takduk uppfästs. I varje hörn av densamma hänger ett rött äpple, i mitten den ovannämnda lingonriskransen med ljus i, samt därunder en halmkrona (förfärdigad i socknen).

I salen uppställas sedan gammalt två julgranar vid västra fönstret och Betlehemshyddan emellan dem. Vita dukar med röda broderier bredas på alla bord, även på de små fönsterborden. Bibeln och psalmbok läggas fram på det stora bordet. Julaftonskvällen vid skymningens inbrott tändas ljusen i granarna, kring väggarna samt i de på småborden stående julstakarna och tregrensljuset vid hyddan. Begonier och hyacinter fullända utsmyckningen. På julaftonsmorgonen har man lagt en vit duk på stora rallen i köket, vilken får kvarligga julen över. Fordom - ända till krisåren under världskriget 1914 - 18 uppstaplades här julhögarna till folket (d.v.s. de i tjänst varande gifta och ogifta på gården). Julhögarna bestodo av tre olika slags bröd, grovt, fint, vörtbröd samt vetekaka i form av ett stort S och överst på varje hög ett talgljus.

Gårdens arbete på julafton, som har bestått i vedkörning för hushållets behov under juldagarna, är slut klockan tolv. Då komma gårdens karlar, samt de av torparna, som utgöra sitt dagsverke den dagen, in i köket till dopp i grytan. Till detta sättes fram: Fint och grovt bröd, vörtbröd samt varmt, kokt, salt kött, två slags korv och juldricka. Fordom bakades ett helt brödbak till fattiga, som själva kommo och hämtade sina kakor. Numera, då sådant ej mera behöves, sändes endast ett litet paket eller en korg, innehållande smått och gott, till sjuka och åldringar.

Klockan två samlas familjemedlemmarna till dopp i grytan i förstukammaren. Grytan står i den öppna spisen, där en brasa håller på att brinna ned. På ett julklätt bord står framsatt bröd, smör, en hel julost, julöl och mjöd. Sedan serveras två slags korv, varmt salt kött, hel, stekt julskinka, prydd med rosett av brokigt silkepapper, bruna böror, potatis och senap. Därefter rödgröt med gräddmjölk, klenäter och mandelmusslor.

"Doppet" består av : från slaktet gömt spad, i vilket syltorna kokats, som stått med talgkaka över för att hålla sig. Sedan talgkakan tagits bort blandas spadet med skinkspadet och saltköttspadet till doppspad.

Tills för några år sedan förflöt kvällen på följande sätt: Folket på gården inbjudes vid ett-tiden (genom någon av tjänarinnorna) att infinna sig efter mjölkningen på kvällen (vid sex-tiden). Husets egna familjemedlemmar dricka kaffe kl. 5 i lilla förmaket. Sedan samlas alla i den upplysta salen för att höra julevangeliet och sjunga julpsalmer. Då dessa förklingat, bäres en bricka med upslaget kaffe omkring, socker och gräde står på brickan, kakorna ligga uppradade på en stor bricka, försedd med vitt underlag. Kakorna: veteskivor, bullar, skorpor, pepparkakor, sockerkaka samt två å tre andra sorters småbröd. Sedan kaffet druckits och barnen sett på Betlehemshyddan, få de sina jultallrikar, (äpplen, nötter, karameller m.m.). Man talar om morgondagens färd till julottan och bestämmer deltagarnas antal. Julottan börjar klockan 5 på morgonen och består av ottesång och högmässa med en kort paus mellan tjänsterna. Numera är den framflyttad att börja klockan sex. Är det släfore och icke månsken far man till kyrkan lyst av stora tyrevedsbloss.

Då folket lämnat salen, samlas de i förstukammaren till måltid, dukad vid sittande bord för omkring 40 personer. Maten består av följande rätter: Bruna böror, potatis, två slags korv, (köttkorv och stånggriddare), samt varmt salt kött. Tallrikar bytas. Lutfisk, potatis, vit sås, senap. Djupa tallrikar framställas. Risgrynsgröt med mjölk. Därefter rödgröt med mjölk, smörbakelser och klenäter. Juldricka.

Denna aftonmåltid för folket är nu avskaffad av olika anledningar. En orsak är att tjänarinnornas antal är mindre än förr. Folket kommer numera in före mjölkningen klockan 4, och vi dricka kaffe tillsammans med dem i salen. Varje karl får nu liksom förr 5 kronor, och tjänarinnorna få sina julpaket, innehållande klänningstyg m. m.

I salen dukas sedan bordet för familjemedlemmar och tillfälliga gäster. Rätter: Ost, smör, bröd. - Lutfisk, potatis, smält smör, vit sås, senap. - Risgrynsgröt, (med 1 mandel i!) mjölk. Man går därefter in i biblioteket, där en bricka med vin, frukt och julgotter satts fram. Julklappsutdelning, julbrev läsas. Omslagspapperen stuvas undan.

Juldagsmorgon klockan 4 : Kaffe med saffransbröd. Frukost klockan 8 efter hemkomsten från kyrkan: Bröd, smör, ost, kall gröt och varm mjölk, julskinka, sylta med rödbetor, stekt potatis, kaffe. Juldags middag: Klar buljong, bröd, smör, ost. - Revbensspjäll, potatis, sås, äpple mos, plommon. - Mandelmusslor, svart vinbärssylt, vispad gräde. Kvällsmat: Julskinka, smörgås, uppskuret, thé.

Under de senaste 30 åren ha vi brukat ha en barnfest mellan jul och nyår eller trettondedag, till vilken alla barn till och med konfirmationsåret från gården och godset inbjudas. De allra minsta åtföljas ofta av far eller mor. Vanligen har antalet gäster uppgått till 45 å 50 stycken. Barnen anlända klockan 3 e.m.

och begiva sig hemåt klockan sju. Först bjudes kaffe, det serveras med barnen stående kring ett stort bord i förstukammaren. Föräldrar med småbarn sitta kring bord i köket. Barnen få kopparna med grädde i, 2 sockerbitar. Kakor: veteskiva, skorpa, bulle, pepparkaka, sockerkaka, smörring, klanät.

Sedan få de leka ringlekar i stora rummet i tillbyggnaden. Därefter komma de in i salen, se på Betlehemshyddan och de tända granarna, sjunga julsånger och höra någonting läsas. Innan de gå hem få de risgrynsgröt och mjölk, samt var sin smörgås med ost och en smörgås med salt kött på.

Till sist kommer den mycket efterlängtade jultomten in i traditionell utstyrel och barnen få var sin tallrik med äpplen, nötter, karameller m. m.

Vår- och julslakt.

Vårslakt inträffar tidigast i mitten av mars, senast i första hälften av april månad. Julslakten tidigast sista veckan av november, senast 3 veckor före jul. Slakten föregås av saltkarens rengöring och rengöring av bykgrytan. Saltkaren göras rena på så sätt: Man kokar c:a tre grytor (inmurade bykgrytan) med enris med mycket bär på och vatten. Det går c:a 50 l. i grytan. Sedan saltkaren skurats rena från flott och salt, vilket bör ha skett så snart karen blivit tomma på sitt gamla innehåll, slås det kokande enrisvattnet i karen, locken läggs på och det får stå så öyer natten. Nästa dag skuras karen omigen med ren borste och varmt vatten, och ställas på kant, så att de torka. Stenkrukor göras rena, sköljas med varmt vatten, samt ställas fram. Baljan, som blodet skall tömmas i, slaktlakan, vispar och kopparbunkar sätts också fram. Den, som är utsedd till att taga emot blodet i slaktboden, eller, om de äro två, taga med sig två rågade teskedar salt, trettio gram smör, två flata kopparbunkar, två vispar att vispa blodet med, så att det ej stelnar. Sedan bäres blodet upp i köket i ett stort eller flera små kärl och blandas med lite mjöl, om man ej har tid att strax göra vid allt. Man bör sedan allt emellanåt under dagens lopp röra ett slag i blodmassan. På måndagen, första slaktdagen, bjudes elvakaffe på alla deltagarna i slakten, samt Gustav, skötaren av ladugården. Till kaffet serveras bredda ostsmörgåsar på fint bröd.

Personer första dagen: Hushållerskan, köksan, tre "hjälpen", samt husan till hjälp med paltbrödet på eftermiddagen, om det behövs.

Slakten brukar omfatta en ko eller ungtjur på 200-250 kg., två grisar på 75-100 kg. stycket, en spädkalv.

Måndag.

Tre personer taga "räntan" i ett lakan och urskölja tarmarna i Kvarntorpsbäcken. (Se nedan.) Vid ett-tiden brukar detta arbete vara färdigt. I köket är första arbetet att sätta paltbrödet i deg. Blodet utspädes med ~~ett~~ en tredjedel kallt vatten, silas därefter på rågmjöl, som ligger i stora baktråget. Under tiden rör en annan flitigt om. Ett halft kg. jäst tillsättes genast. Det fordras mycket värme för jäsningen. När det har jäst lägges mera mjöl i, så att det blir lagom deg. Vid ett-tiden kan man börja elda bakugnen. (2 brasor= 1 vedbår.) Vid tre-tiden brukar det vara färdigt för bakning. Medan paltbrödet jäser kan man laga till blodpuddingarna. Det brukar bli 6 formar. De bakas i järnspisen. Palt bör man kunna hinna koka efter kaffet på eftermiddagen.

Räntan: Den som tagit emot blodet på morgonen jämte två andra skrapar talgen av tarmarna, medan de ännu äro varma och ligga kvar i slaktboden. Talgen bäres sedan upp i köket och tarmarna forslas till Kvarntorpsbäcken för att rengöras. Fjälsterns vidare

behandling se torsdag. Så snart slaktlakanen använts, sköljes det värsta av, varefter de få ligga i blöt till nästa dag. Huvud och fötter läggs i blöt i en balja, blodiga halsstycken i en annan, samt lever, lungor m.m. i en tredje balja i tvättstugan. På natten täcker man över det, så att ej råttor komma åt det. Rengöring av köket sker på kvällen mellan sju och åtta. Vid åttatiden brukar allt vara färdigt och slut för den dagen.

Tisdag.

Personer: Hushållerskan, köksan, två "hjälp", samt de båda husorna, så mycket de hinna.

Man börjar med att skära talg och ister. Det vattenlägges sedan över natten. Oxhuvudet och de avklövade fötterna kokas i stora grytan i tvättstugan. (Klövarna skällas, uppmjukas och brytas av inn an fötterna läggs i grytan.) Allt detta behöver koka 7-8 timmar. Då silas det och slås upp i formar.

På eftermiddagen, sedan slaktet blivit styckat, kan man börja skära kött och rensa benen, samt av slaksidorna rulla rullsyltor. Talg och flott smältes efter hand.

Om man befarar, att fläsket skall frysa i kölden, bör man salta det redan tisdags kväll, i annat fall på onsdagen, likaså oxköttet. Köket rengöres på kvällen.

Onsdag.

Personer: Hushållerskan, två "hjälp", husorna.

Man fortsätter att skära kött samt späckfläsk till medvursten. Baljan med hjärta, lever och lunga sorteras. Hjärta och lunga skäres till stångriddarkorven och levern tages för sig till korvkakorna. Grissyltan kokas. Den står och puttrar i tre-fyra timmar. Eftermiddagstimmarna gå åt till att mala kött. Köket rengöres på kvällen.

Torsdag.

Personer: Hushållerskan, köksan, husorna, en eller två "hjälp".

Man fortsätter med att mala kött. Fjälstern tages upp ur vattnet, som de legat i. Korvstopningen begynner så småningom. Fjälstern ha behandlats på följande sätt: sedan de blivit sköljda i bäcken och burits in i köket skrapas de på nytt och läggs i såpvatten. Samma kväll sköljas de rena från såpvatten och läggs i saltvatten.

Om man hinner, kokas nu buljongen. Geléköttet späckas, skinkorna, som skall rökas, läggs i en särskild balja för att saltas. På skinkor öppnar man vid stora benet och lägger in salt. Salpeter användes ej vid detta tillfälle. Kanske kan man på kvällen hinna att sätta korvkakorna i ugnen. Surstekarna läggs i mjölk, kallopsköttet bankas och kokas sakta och länge. Köket rengöres på kvällen.

Fredag.

Personer: Hushållerskan, köksan, en hjälp.

Dagen förut har man antagligen lagt ned salt köttkorv, stångriddarkorv, samt medvurst och bräckkorv på tre dagars saltning för rökning. Bräckkorven och medvursten kan man pensla över med flott, innan man skickar den till rökning. Detta hindrar den från att bliva torr och rynkig vid rökningen. Denna dag stekes köttbullar, biffar, kött-

färsar, kokas de "sura bullarna" och geléköttet. Det kött, som saltats, nedtynges med stenar på bräder. Har lake uppstått ~~av~~ av saltet, är det bra att med en kaffekopp ösa den över köttet innan ny saltlake hunit slås över. Självklart är, att man ej glömmer lägga nätlocken över saltbaljorna. Köket rengöres på kvällen.

Lördag.

Personer: Hushållerska, köksan, en hjälp. (Husorna städa.)

Köttbullar och biffar konserveras. Man steker grishare, oxfilet och oxstekar till konservering. Det, som ej hinns med, fortsätter man med i nästa vecka. En del köttstycken lämnas kvar i köttboden, där de hänga i krokar i taket den närmaste tiden. Köket rengöres på eftermiddagen, då även tvättstugan göres ren, såvida det inte skett på fredagen, då hundmaten kokats. De avkokta beben läggas i förvar och säljas sedan till lumpuppköparen.

Man kan beräkna erhålla följande av slakten:

60 burkar konserverat kött av olika slag och storlek.

20 l. buljong.

Diverse krukor med flottyr.

2-3 treliterskrukor med kalops.

2 stora surstekar.

2 tvåliterskrukor "sura bullar".

1 större kruka gelékött.

Ett hundratal halvmeterlånga korvar av olika slag.

4-5 korvkakor. Istället för i formar fyllde man förr korv i svinmagarna, vilket numera kommit ur bruk. Sådan korv benämndes här pölsa.

1 tunn paltbröd.

1 "ålla" palt,

6 formar blodpudding.

2 stora grissyltor.

3-4 formar oxhuvudsylta.

Dessutom skinkor, sidfläsk, frambogor, rullsyltor, tungor, oxsvans, saltat oxkött, allt i olika baljor.

Middagar under slaktdagarna:

Måndag: Något annat än det, som har med slakten att göra.

Tisdag: Blodpudding med vit sås.

Onsdag: stekt lever.

Torsdag: Buljong med pepparrotskött.

Fredag: Stekt köttkorv.

På torsdag eller fredag serveras stekta "bannor".

Rödbetor kokas också någon av de sista dagarna.

Det säger sig självt, att det bakats tillräckligt förut, så att bak ej behöver förekomma under slaktveckan.