

Landskap: Småland
 Härad: Kinnared
 Socken: Urshult
 Uppteckningsår: 1941

Upptecknat av: Frans Petersson
 Adress: Smövamåla, Urshult
 Berättat av: Densamme
 Född år 1884 i Urshult

Konkreta julseder.

L. u. F. 34.

Stuhl.	s. 1-8.
Brygd.	s. 9-11.
Lämna matkorn t. jultomten.	s. 11.
Ljusstämning.	s. 12-16.
Julbak.	s. 17-18.
Gärdstomten julbak.	s. 18.
Rengöring o. byk.	s. 19-20.
Julpydnader, - "jula duker" i taket, - "julabur" m. m.	s. 21.
Julakögar.	s. 21.
Matordningen på julafton.	s. 22.
"Julrekar" el. "fäglarekar."	s. 21.
Julens början.	s. 22.
Julvangeliet lästes.	s. 22.

L. u. F. 22; 25
 Ulma H. 11, 11 b.
 Ulma H. 19.

H. F. 3.

ACC. NR. M. 7163:1-23.

II.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Julottan. s. 22.
Juldagen skulle man hålla

sig hemma. s. 23.

Dans bring julgranen. s. 23.

Lek - grisa nätter.

H. G. 17.

H. G. 2.

ACC. N:R

M. 7163 : 1.

Landskap: Småland. Upptecknat av: Frans Petersson.
Härad: Kinnared. Adress: Småramåla, Ushult.
Socken: Ushult. Berättat av: Densamme.
Uppteckningsår: 1941. Född år 1884 i Ushult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Konkreta julseder. Berättade för upp- L. U. F. 34.
tecknaren av hans mor, änkan Riitta Nilsson,
född i Rössmåla, Ushult år 1852, död i Småramåla,
Ushult år 1929.

Och av hans mormor, hustrun Kristina Anders
dotter, född år 1825, bosatt i Rössmåla, Ushult
åren 1827-1867, bosatt i Kärsgräde, Ushult
åren 1867-1876, bosatt i Bosgård, Ushult
från sistnämnda år till sin död år 1908.
Det är uteslutande dessa två kvinnors seder,
som här upptecknats.

Julsläktet.

Före år 1840 var det sed, att all släkt

Skriv endast på denna sida!

No. 7163:2.

utfördes inne i dagligstugan. Sedan en ny man-
gårdsbyggnad omkring år 1840 blivit uppförd,
användes slaktdjuren ute i ett uthus. Förra
tidens slakt var förenat med med ett gäpigt
djurplågeri. Att man med ett yxslag i
pannan bedövade en slaktoxe eller dito
ko var blott därför, att man trodde
sig oförmögen att få bakt med ett så stort
djur på annat sätt. "Döen ä inte goä ä gau
pau" menade slaktaren, när han såg hur slakt-
djuret vändades. "Men bara lätt (lät) at arbeta
bra, så renna scheten (blodet) bättre än at,
ä köttet bliä bättre." De slaktdjur, som man
"saw se go te ä ta aaua pau (få bakt med) utan
bedövning, bedövades icke.

Blodet efter ett större slaktdjur till-
varatogs i en kopparkittel, men efter ett
mindre i en spann, bytta eller "tvae" (ett
större träfat. I detta kärl hade man på
förhand ifyllt en viss kvantitet grovt råg-
mjöl. I samma ögonblick, som slaktaren stack
slaktdjuret i halsen, placerades kärlet under

ACC. N:R

M 7163:3.

Landskap: Småland.

Härad: Kinnevald.

Socken: Ushult.

Uppteckningsår: 1941.

Upptecknat av: Frans Pettersson.

Adress: Småmåla, Ushult.

Berättat av: Densamme.

Född år 1884 i Ushult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

stickhålet, varefter blodet försade med i
mjölet i kärlet. Medan blodavrippingen på-
gick, var en av husets kvinnor iöfrigt upp-
tagen att medelst ett gröttkä röra i
blodet, varigenom mjölet och blodet ble-
vo intimt förenade med varandra.

Vid skällning av gris hade olika slak-
tare olika seder. Ganska tidigt börja-
de en del slaktare i denna bygg tugga
ned den slaktade grisen i ett skällkar,
medan andra hölle fast vid den urgamla
seden att medelst en med skopa utförd
begjutning med varmt vatten få grisens
borst och ta att lossna, så att den kunde
rakas ren.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R.

M 7163 : 4.

4

Landskap: Småland.

Upptecknat av: Frans Petersson.

Härad: Kinnared.

Adress: Smålamåla, Ushult.

Socken: Ushult.

Berättat av: Densamme.

Uppteckningsår: 1941.

Född år 1884 i Ushult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Ja, det fanns slaktare, som först styckade den slaktade grisen och sedan skällade och satte de de olika delarna var för sig.

Slaktdjurens kroppar upphängdes icke före styckningen, som det i vår tid är brukligt, utan de styckades liggande på ett undermedel. Men upptecknarens mor, som var född år 1853, hade dock ej något minne om detta. Så 1854 hade det således blivit allmän sed att upphänga slaktkropparna före styckningen.

Så grisens bukfläsk (bukbältan) gjorde man - och gör så än i dag - rullsgylta. Av hans ister gjorde man två rullar.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R.

M 7163: 5

Landskap:

Småland.

Upptecknat av:

Frans Petersson

Härad:

Kinnevald.

Adress:

Småramå, Ushult

Socken:

Ushult.

Berättat av:

Densamme

Uppteckningsår:

1941.

Född år

1884

i

Ushult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

som man saltade före rullningen, och som sedan användes vid matlagning som stekister.

Gå snart räntan var uttagen ur slaktdjuret, började husmodern medelst en kniv "ringa upp" densamme. Hon skulle medelst en kniv skilja den långa tarmhåvan från den isterhinna- respektive talghinna- som sammanhöll tarmkexet, och som benämndes "ringhen". De fett-smulor, som därvid erhöles, kallades "plockister" respektive "plocktalg". Plockistiet smältes i vår tid till smält, men för 80 å 90 år sedan, hackade man sönder detsamme i en "hackedalja" varefter man gjorde "bællar" eller "paltar" af "plocket", vilka sedan användes till att smäja

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

No 7163:6.

Landskap:

Småland.

Upptecknat av:

Frans Petersson.

Härad:

Kinnarwald.

Adress:

Linnarwäla, Ushult.

Socken:

Ushult.

Berättat av:

Densamme.

Uppteckningsår:

1941.

Född år

1894 i Ushult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

stekplåten, när denne skulle användas. Dessa paltar benämndes "isterpaltar" (iståpaltar). Av de talg och fettsmulor, som man erhöll, när man "ringade opp iäntan" efter få, får eller get, stöpte man tjår.

Sedan tarmarnas eller fjälstrens innehåll blivit uttömt, vrängde man med tillhjälp av varmt vatten samtliga fjälster, varefter de skarpades med kniv eller gnoddes rena i massa eller snö. Sedan de hade legat i vatten i fem till sex timmar, voro de tillräckligt "vanndragna" (vanndragna), så att de kunde användas till korvskinn.

Under det att magen efter få och får benämndes "vammen" (vammen), kallades grisamagen rätt och slätt "magen" (majen). Gårslarnas löpmage

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R.

M. 7163:7.

2

Landskap: Småland.

Upptecknat av: Frans Petersson.

Härad: Linnsewald.

Adress: Småsamåla, Ushult.

Socken: Ushult.

Berättat av: Bensamme.

Uppteckningsår: 1941.

Född år 1884 i Ushult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

benämndes "vänster" (vänstäm), nätmagen "kungshätten" och bladmagen "femtantäppan". Medan "femtantäppan" användes till "hackmat", användes såväl få- som fårvarmen, nätmagen, läppmagen, nörens grovtarmar samt svinets mage, "bottning" och grovtarmar till blodkorvsfärdster. För att blodkorvarna eller "svaitkorvarna" (schatkorvarna) ej skulle gå sönder under kokningen, skulle husmodern, då hon efter att ha fjällt den första korven stod i begrepp att lägga ned den samma i den på en "fotering" över eldbrasan ställda, till ungefär hälften av sin öm med vatten fyllda kopparkitteln, fråga: "Å haullen (hållen) hemma?" Härtill skulle en annan till familjen hörande person svara: "Jaa!". Sedan

Folksämnar!

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R.

No 7163:8.

8

Landskap: Småland.

Upptecknat av: Frans Petersson.

Härad: Kinnared.

Adress: Smånamåla, Viskult.

Socken: Viskult.

Berättat av: Densamme.

Uppteckningsår: 1941.

Född år 1884 i Viskult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

höllo korvorna. Av överbrevet blod gjorde man palt.
"Hackmaten", såsom hjärta, lunga, njurar, matstrupen
(moälösa) och "stickhålet" (den del av halsen, där
slaktaren stuckit djuret) hackades med en hand-
yx (hangyxa) i en av bokträ gjord "hackedalja".

Denne "hackmat" stoppades sedan medelst ett
"fjälthorn" in i de smala fjälstren, de av
tunnarmarna erhållna korvskinnen.

Av de slaktade djurens huvud gjorde man sylta.
Den av fåns och fårens huvud gjorda syltan
benämndes "huemor" eller "huesylta". Den av quisen
huvud tillverkade syltan, som man lade i press, kallades
"presssylta". När man saltade ner fläsk, utade
man alltid ett kors på yttersidan av det fläskstycke,
som man först lade ned

Skriv endast på denna sida! i fläskkaret.

L. U. F. 34

Kompakta julreder.**Brygd.**

Sedan man i god tid före jul mältat en mättning malt samt av det samma mält ut ett till julelsbryggen avsett lagom stort parti, vilket därefter förmaldes på en vanlig hemkvarn (håjmkvään=håjmgvään), slog man det samma i en med vatten fylld kittel, varij det fick koka i två timmar. På botten i ett laggat, med tre höga fötter försatt bryggkar lades nu två varv lagom långa och väl tillskurna träpinor, varav det ene varvet låg tvärs över det andra. Dessa två varv träpinor kallades

ACC. N:R.

M. 7163:10.

Landskap: Småland. Upptecknat av: Frans Petersson.
 Härad: Linnsevad. Adress: Smöråmåla Ushult.
 Socken: Ushult. Berättat av: Densamme.
 Uppteckningsår: 1941. Född år 1884 i Ushult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Uppteckningen rör Konkreta julseder. Brygd.
 "rost", bestämd form: "rosten". Ovanpå "ros-
 ten" lades nu ett lång kornhalm, som
 hårt sammanpackades. På detta halmlager
 lades därefter antingen en sprun småhackad
 rå potatis eller en del väl sönderstött
 potatismos. Då snart vörten i kitteln
 kokat tillräckligt länge, ästes densamme
 i bryggkaret, vilket genast övertäcktes
 med ett tjockt sängtäcke eller en del
 säckskycken. I bryggkarets nedre kant
 fanns ett sprund, som kallade "tapp".
 medan den i denna tapp sittande trä-

Vartill skulle
potatisen tjim?

N. 7163 : 11.

3
LUND UNIVERSITET
FOLKMINNESARKIV

sluggen kallades "skeck". Sedan vörten varit
i bryggkaret i ett par timmars tid, drog
man ut den i lappen sittande "skecken",
varvid ölet, som här alltid kallades "dricka"
(drecka), försade ut och ned i en under
karer ställd laggad tima, vari drickat sedan
förvarades. För snart ölet hunnit kallna,
slog man gammal "drickajäst" (görelse =
göälse = jär = jäu) i detsamma, varefter man
lade det till tinan hörande locket på densamma.
Sedan drickat blivit jäst (gönomjäst = göjät),
var det färdigt att användas.

När man hade mält jultaltet, skulle
man lämna några maltkorn på mattkorven
till jultanten. I rikande ryfte skulle
man lämna litet malt i "håjmkuanen", så
snart förmalningen av jultaltet var ~~verk~~ ställd.

det sista!

det sista!

fortsättning?

Tillägg till svaret på konkreta julseder.
Brygd.

L. U. F. 34

Det parti rå småhackad potatis, som man vid brygd av maltdricka placerade på resten i bryggkaret, hade till uppgift att skänka drickat en egenartad vass smak, som "stack på tungan".

Potatismes = kokt potatis, som man hade på resten i bryggkaret, utgjorde ett slags surrogat för malt, vilket för fattigt folk hade den stora betydelsen, att man av en fjärding malt fick ett par kannor mera dricka, än om man använde bara malt.

Detta dricka hade emellertid den nackdelen, att det blev surare än det dricka, som man brygt av enbart malt.

ACC. N:R

M 7163:12.

Landskap: Småland

Upptecknat av: Frans Petersson

Härad: Kinnared

Adress: Smöramåla, Heshult

Socken: Heshult

Berättat av: Densamme

Uppteckningsår: 1941

Född år 1884 i Heshult

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Lönkröta julseder. Ljusstöpningen.

Till julförberedelserna hörde även att stöpa ljus. Till "ljusstal" kunde såväl nöttalg (färtalg) som färtalg (smalatalg) användas. Före 1840-talet använde man i många hem lingarn till ljusvekar, men omkring år 1850 gjorde man litet varstans sina ljusvekar av bomullsgarn (ljusvegagarn). Till ett grövre ljus tog man givetvis ett större antal trådar till vecken än till ett smalt. Garnet härvades (hakades) om ryggstödet av en stol (stolsstöe), som var så långt, att det motsvarade längden av ett ordinarie talgljus. Sedan man med en kniv skurit av dessa trådar på önskat ställe, tog man ett visst antal av dem i handen och

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R.

M 7163:13.

2

Landskap: Småland.

Upptecknat av: Frans Petersson.

Härad: Kinnarevald.

Adress: Småhamåla, Viskult.

Socken: Viskult.

Berättat av: Densamme.

Uppteckningsår: 1941.

Född år 1884 i Viskult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

fästade den ena ändan av desamma i en i spinnrockens "rockvingejärn" fastgjord liten träkrok, varefter de tvinnade mågla varar. Till de stora ljusen, "kamm-ljus" hade man givetvis betydligt grönare veckor än till "pöckor" och dankar.

Veckorna fästades med sina toppändar på halvavluslänga trästicker, som benämndes "ljuspinnar" (ljuspenne). fyra veckor på varje "penne".

Medan man smälte "ljusstalgen" i en översild-brasan i spisen ställd gryta, slog man kokhett vatten i en på golvet framför spisen anbragt så kallad stötkärna. I denna kärna

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

M. 7163:14.

3

Landskap: Småland. Upptecknat av: Frans Petersson.
Härad: Linnsevalde. Adress: Smöramåla, Ushult.
Socken: Ushult. Berättat av: Derasamme.
Uppteckningsår: 1941. Född år 1884 i Ushult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

hållde man ned den smälta talgen, varefter stöpningen begynte. Glasmodera tog nu en "ljuspenne" med fyra vid densamma hängande veckor, vilka hon snabbt doppade ned i den varma talgen i källan (tjånan), varefter hon skyndsamt hängde pinnen med ljusen, vilka nu var i sitt vardande, mellan två på lagom avstånd från varandra ställda stolar. Sedan fattade hon ljuspen-
nen nummer två, som ävenledes var försedd med fyra veckor, vilka hon doppade ned i talgen, och på detta sätt fortgick stöpningen, tills alla veckorna blivit neddoppade, varefter tusen kom till de första ljusen, som under tiden

Skriv endast på denna sida!

Landskap: Småland.

ACC. N:R.

M 7163:15

Härad: Kinnarevåld.

Upptecknat av: Trans Petersson.

Socken: Ushult.

Adress: Smöramåla, Ushult.

Uppteckningsår: 1941.

Berättat av: Densamma.

Född år 1884 i Ushult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

hunnit stelna, att ämne doppas. Vid varje ny doppning blevo ljusen något grövre. För att talgen i känan ej skulle stelna (stajna), måste man upprepade gånger bejuta densamma med varmt vatten. Lyckades man ha talgen lagom varm, gick stöpsningen snart undan, och snart hade man den första omgången gjus, "kronljusen", färdiga. Omedelbart därefter stöpte man en ny omgång gjus, vilka kallades "pöckor" (pöckä). När talgen i känan omsider började fryta, tillverkades av resterna i densamma de s. k. "dankarna". Under det att kronljusen vara avsedda att användas till belysning under julens hög-

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

M 7163:16.

Landskap: Småland. Upptecknat av: Frans Petersson.
Härad: Kinnevald. Adress: Småramåls, Heshult.
Socken: Heshult. Berättat av: Densamme.
Uppteckningsår: 1941. Född år 1884 i Heshult.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

tidskvällar, julkalas c. s. v., användes "pötkarna"
än till innerbelysning under vardagskvällarna
än såsom lyktljus. Damlarna användes ute-
slutande som lyktljus.

Skriv endast på denna sida!