

Landskap: *Skåne* Upptecknat av: *Edla Abbeßon*
 Härad: *Bjäre* Adress: *Ekelid. Flou*
 Socken: *Flou* Berättat av:
 Uppteckningsår: *1941* Född år *1876* *Amärya Peträ Larsson*

Julöfberedelser. Slakt, ljusstämning, bryggd, bak m m. S. U. F. 34

A advent firades ej särskilt. s. 1.

Lucia firades. s. 1. *Umsat No. 14.*

Slakt. s. 1-2.

Ljusstämning. s. 3.

Bryggd. s. 4.

Bak. s. 5. *S. U. F. 22; 25.*

Kärran till fåglarna. s. 6. *No. 3.*

x Lille julafton koktes "påsagröt." s. 6.

x se No. 7483:1-3.

- 1) Jag har inte höstomtalas någon särskild firning av Wdoenst
- 2) ^{stt} Sate som du, men vi brukade gå tillhopa och baka ut ruccia ha kaffe och handarbete. Det mera firas ruccia ganska allmänt med rucciabrud med termor med kaffe rucciakattor och dang, båt i föreningar och hemman.
- 3) Julstöket köjades med slakten, numera slaktas banligen inte mera än en julgris, det är lätt att köpa allt färdigt. Men på landet för en 40a 50 sedan man försä sig på efterhösten så föräden kunde räcka vintern över och hålet längre. Tarligen slaktades / ungkröster / gris o ett par tår. Ett drögt och soirt arbete var att skjölja skulla och rengöra termor brämnen och löpmanen, när de borobäl rengjorda skulle deligga i songdricka och salt ett dygn. Det första man fick ter hand om var slaktarstycket, det stycke på halben var i grisen stulket, det skulle vattenläggas sedan skjöljas i flera vatten rent från blod, kokas i saltat vatten till med levern, äter tillhopa med den hall med saltat vatten till efter behag, av många ontykt, brukas ännu.

Dagen efter slakten skulle blodkorven kokas här
första korven lades i grytan frågades är kalle hemma?
Svar ja han är hemma, korven skulle då hålla och inte spricka
i kokningen, blodkorv måste kokas för digtigt.

Sto huden gjordes prässyta.

Stekning och saltning av djuren var omständligt, koren
måste ha stått med vatten i, en tid förut, skuras med het
orelut så att all lukt och smak av gammal lake är borta.
Så gjordes flera sorter av slagen af får och ox. Bleorull
bestod av lungor, hjärtlag och lite av varje sekunda kött
och fläsk, lungkorv, var det finaste fläsk och oxköttet med boulet
och fläskhoder. Sedan det fanns köttvarmar måste allt fin-
hackas med täljare på hackbrett men de benaste svären har
nog frunnat. Köttvarm. Mentalg och ister måste hackas.
Plockister användes till flottur, men istället kokades i mjölk
och kryddor tills den blev klar, användes istället för smör
på bröd. Sen del hem till varatogs oxmulen vilken beredd
på något särskilt sätt skulle ätas pinkhackad stekt Juldags
morgonen.

Efter slakten skulle ljusen störas, det var efter-
höstens kvällsarbete att göra ljusveckor, garnet var
för senare ¹⁸⁸²färdigkört ljusveckagarn, men förut var
det hemspunnet blångarn. På ryggen på en stol
bands en kapp, den i doprade längder klippta
vecken lades runt kappen, beks dubbel och snoddas.
Sen trasa hade man talg och gned med så att inte
snoringen skulle gå upp. Kallades "ljuspeddor"
På varje spedda var 6 a 7 ljus vilka hängdes
mellan 2 långa stakar i. Ex uans rakant grisslan.
Sen hög stor kittel med het vatten slog smått talg
här i dopades speddorna en åt gången fick
hänga att kalla. De måste doppas många gånger
innan de blevo lagom tjocka.
Skulle vattnet kallna måste het vatten spädas på
likaså het talg, den tog ju efterhand slut

Bryggd. I ett kar med tapp lades rosten, först lades ett par träribbor om kors, enris som legat i botten ett par timmar, hälst med många bar på, lades därpå runt tappan så att inte mältet skulle komma ner och tilltäppa tapphål, sedan grovt rågmjöl, bist malt och humle. Varmt vatten slögs över fick stå en halvtimme och sifva sig. En balja sattes under tapphål, kokande vatten slögs på rosten, tappan öppnades så att det rann ner i baljan detta öste man på rosten och fortsatte brygga tills det blev lagom starkt. Baljan togs bort och när det blev lagom varmt tillbattes bärma eller prärsjäst. Prärmä är bottenbatts en so saggdricka eller öl gäsämnet. Detta blir julä. På rosten slös mera varmt vatten brygges som förut jäst tillbattes detta blir sodgdricka.

Bak. Tidigt en morgon skulle mjölet skällas till grov
bröd och bursötlimpa. Ett träpalades grovt rågmjöl. S. u. F. 22, 25
på detta slogs kokande batten med kummin och salt.
Degen ^{är} behådes med ett 1 meter långt 6 dm brett trä
en 25 a 30 gånger fram och tillbaka det kallades att slå degen
träget överhöjdes så att degen höll bärmén till kvällen
då bärma eller prässjäst tillbattes. Innan det fans
prässjäst användes "sure" av grov rågdeg tog en
den endel vatten lades salt, lades i mjöl till nästa
bak, uppomjukades i ljumt batten lite mjöl till sat
tes så det kom i jästning. Skulle suren väl slyckats
fick man gå till grannens och låna sure!
Bursötlimpa tillreddes på samma sätt men det är rågsikt.
Till kavring bakades ut runda jämna par när de
skullas sättas i ugnen smordes den ena och en annan
sattes ovanpå. När de boro bakade delades de och sattes
äter in i ugnen att torka. Sedan blev det söt och
betbrödsbak skorpor och småbröd.

- 4) Julafton sattes härrar till fågarna vilka ombytes till dyrsafton, bandhunden skulle ha extra förläggning, lika så hästarna och andra djur i stallen.
- 8) Dagen före julafton som vi kallade lille julafton skulle det kokas påsagröt till kvällsmat på kvällen koktes klenäternas och julgranen kläddes.
- Påsagröt är en föga känd rätt utom i Hous och S. Skarups socknar men är där mycket omtyckt. I en grov linnepåse lägges korngrun, ungefär halv, lägges i botten så att den blir igenom vat tages upp och kokas i starkt kött och fläskspad i ett par timmar till grynen är väl kokta. Påsen tömmas i en skål och grynen blandas med fett och spad till lagom gröt. Bäst med julöl eller drickablandning. Bäst stekt.
- Drickablandning av mjölk och svag dricka