

ACC. N:R M. 9903 : 1-7.

Landskap: *Småland* Upptecknat av: *Frans Petersson*  
 Härad: *Kinnared* Adress: *Imoivåla, Urshult*  
 Socken: *Urshult* Berättat av: *Frans Petersson*  
 Uppteckningsår: *1946* Född år *1884* i *Urshult*

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

*Lilla jul o. lilla julafton.* s. 1-4.  
*Kryddat brännvin.* s. 5-7.

*LUF. 47.*  
*1 50.*

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R M. 9903: 1.

Landskap: Småland. Upptecknat av: Frans Pettersson.  
 Härad: Rimnevald. Adress: Smörämäla, Ushult.  
 Socken: Ushult. Berättat av: Frans Pettersson.  
 Uppteckningsår: 1946. Född år 1884 i Ushult

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

LUF 47

Lilla jul och lilla julafton.

Kyndelmässohögtiden firades här i Ushult som "Lille jul", och kyndelmässosäldagen blev därför av många Ushultsbor benämnd "Lille julafton". Mina tre systers, som vare från sex till tre år äldre än jag, plägade på kyndelmässosäldagen med julrens konfekt och kullöta papper skryda och pryda en ugefär två fot hög, på ett bord placerad gran, som stul- le föreställa julgran. Några ljus i denna gran kom icke i fråga.

Kyndelmässodagen kallades det fläsk,

M. 9803:2.

och det hände, att vi fingo doppa<sup>2</sup>  
var sin skiva bröd i fläskspadet.  
Kvällsmaten bestod av risgrynsgröt.

LINDS UNIVERSITET  
FOLKMINNESARKIV

Detta hände i vår lilla stuga  
i början av 1890-talet. I många  
stugor förekom emellertid inga  
dylika traditioner allt.

Några gåvor eller "julklappor" denna dag  
vankades det ej heller någonstans.

På Lucia-dagen skulle man stiga  
upp tidigare än vanligt för att giva  
kreaturen mat.

Sedan med Luciefirande började  
här i Ushult för 30 å 35 år sedan.

I många hem slaktades julgrisen  
i andra veckan före jul eller just i Lucia-  
veckan, och anledningen därtill var, att  
husmoders vilje ha färsk och god slaktmat

M. 9903:3  
på sitt tilltänkta julkalas. Något <sup>3</sup>  
samband mellan Lucia dagen och julslak-  
ten fanns det således icke, även om  
grisen på grund av en tillfällighet så-  
kade bli slagad den 13 december.

Slaktaren, som slaktade julgrisen, fick  
i regel kontant ersättning för sitt arbete.  
En i Trehöjma, Ushult boende bäckstugu-  
käring, kallad Klas-Ewa, död år 1894, var så  
rapp, när det gällde att tillaga en gris, att  
att när en gång slaktaren, som slaktat  
hennes julgris, efter ett knappt två timmar  
långt uppehåll i hennes hem var färdig att  
efter välförtjänt värv avlägsna sig, skyndade  
Ewa fram till honom och stoppade en varmt  
rykande keru i hans sockficka.

Julen tog slut Tjugonde dag jul. 7 ett  
och annat hem hade man sed, att man på

LINDS UNIVERSITETS  
FOLKMINNESARKIV

"tjundra aftan" skulle laga samma slags mat som man förut lagat på "julaftan", "myråftan" och "trettna aftan". På "tjundra aftan" lagade man emellertid blott hälften av vad man lagat de föregående gångerna. Man doppade i grytan, och på kvällen åt man kokt fläsk, fruktsoppa och vitgröt, och när tjugonde dagen kom gjorde man rent hus genom att äta upp återstoden av julmaten. Alla julpyrdnader, som funnes på väggar och annorstädes, togs utan förbarmande bort. Fanns det ungdom i gården, så blev det dans på kvällen. Man var angelägen om att julen fick ett värdigt slut.

M. 9903:5.  
Landskap: Småland. Uppt. av: Frans Petersson.  
Härad: Kinnevald. Adress: Smöramåla, Ushult.  
Loken: Ushult. Berättat av: Frans Petersson.  
Uppteckningsår: 1946. Född i Ushult år 1884.

Kryddbrännvin. LWF 50.

Sedan gammalt ingår brännvinet i folkmedicinen. Lade man fiartött stackpeppar på brännvin, ett lod på ett halvstop, blev detta brännvin benämnet "stackpepparbrännvin", och det ansågs utgöra ett verkningfullt medel mot magvärk och rubbingar i matsmältningsmaskineriet. Ett liknande medel hade man i malörtbrännvinet (malörtbrännvinget), vid vars tillbedande man tillrotte malört efter eget gottfinnande. Brännvin

med St. jöhannesblomster som tillsats be-  
nämndes "jöhänsa-brännving" (jöhänsa-  
bränning). Med "frasöt" (fraggört) eller  
rötleka som tillsats fick man "fraggöte-  
brännving", som ansågs vara bra mot  
sjukdom i njurarna och urinvägarna.

Kamomillblomma på brännvin, "kamill-  
brännvin", och "skatblommebrännving",  
brännvin med styrmorsväxt som tillsats,  
ansågs synnerligen lindrande vid sjukdo-  
mar i lungorna, luftvägen och halsen.  
Av "skatblomma" och vatten tillredde  
man ett te, som man vid inträffad  
förkylning skulle dricka strax före  
sängdags. Av kamomillblommar tillredde  
man ett liknande te, som var avsett  
för samma ändamål. Pomeransskal  
på brännvin utgjorde ett njutnings-

M. 9903:7.

2  
1

LUNDS UNIVERSITETS  
FOLKMINNESARKIV

medel för den vuxna ungdomen.  
En liknande njutningsdryck har man  
under senare tid haft i brännvin  
med apelsinskal som tillsats.