

Knalte

Enn morfar han hette Bergin, hade
en stor gård "Backen" (2 våningshus),
med mycket skog till. Men mycket
det var det jag inte men släkte ha-
de som ärligt gårdens fält för
1/2 miljon - då var den inte värd
mycket. Morfar var knalle. Han hade
11 drängar som han sålde ut i bygden
för att sälja. De sålde mest det-
värda "bidendekar" ut ha som
huvudduk.

Jalusivävnad

Det var en fattig bygd och som
högsta förekan. Julusivävnad
i hemmen. Små runda träspålar

Slags in i en bäv, precis som man
slår in träd. Dessa träjalusier
användes att sätta i fönstren för
att hindra insyn.

Påsk.

På påskafton brändes eldar ute
på åkrarna. Ungdomarna samlade
ihop en massa bräde och om de
kunde få en hjärtanna var det bra.
Ägg ^{ägg} åt vi på påskafton vid
7 ^{tid}. De var lite färgade alls.
Barnen pitade påskbröd och bestade
en till varandra. På den hade de
pitat påskkärningar, häns, ägg och
sådant där och så skulle det stå
en kers på den. Den vackraste

Var : Sapa, raka, smörjekorn
gen jag dig till resedon.
Får förälska vän,
kam svarer igen.
då ansakar du vän

u.k.

De härlade om den som kunde få
de flesta påskbreven.
På Långfredagen skulle alla vara
svartklädda!

Gökatta

Om våren gick ungdomarna ut
på gökatta. De gick upp tidigt —
3-4 på morgnen och bakade kaffe
och tog lunch osv ut i skogen.

Lucia.

Luanna var alltid Lucia. Dvs. hon
var stä utklädd men kom in med
kaffebricka med gris på och på
lussekakor. Annars sprang nog
plickorna omkring för att bekanta
och bjöd på kaffe i långa vintern.

Julöheredelser och julfirande

Först var det slakt, gris och kriga,
i november. Efter det skulle man
gå omkring med snäckor, till de goda
vännerna / och annan slaktmat.

Pappa brukade säga till Luanna: Du
har bort hela grisen."

Efter grisslaktet gjorde man palt.
Blod och grovt fågelsår hängdes i väg

Sked efter sked med denna smet togs upp
och lades i en gryta med kokande vatten.
Först åt man dem varma med smör till.
Kalla skars de i skivar och stektes i
fläskplatt. Nyätk slog på till sås.

Efter slakten kom kuren till baket.
De fick stå och baka hela nätterna
ibland. Det var nog för att taga vara
på ugnsvärmen och bli bra kalla upp
så många gånger. Först eldades kuren
upp med fiskrostar (ljörke) så att
den blev varm. Vid sidan lades
sedan bränsle under gjäva bakningen
för att få örer värme. Först bakades
skorpar för de kunde stå. Det var
vete skorpar. Därefter sammalt
kakbröd. Det var hålkakor o a

2 1/2 dem. i diam. Dessa hängdes på
spett i taket i köket. Här hvar
bakade kakbröd lade hon alltid en
skiva fläsk på en del av dem och
detta fläsk stektes då jämlikt som
kakan bakades. Sen fick vi äta de
kakorna med det samma. Nästa sort
var piparlimpar av siktemjöl och
därefter kekebröd. Keket brödes förmodas
lilla lever och plätor (tre degnallor som
plätades ihop) och så gjordes det en
rund julekaka med pläta runt kanten.
Kringlor med socher på bakades av
pirlare deg. De såg ut så här: 
Släta kringlor (dvs. utan socher)
Såg ut så: 
Bakades av  Tynatjulingar 

finn betedeg och i varje "hjul"
sattes ett russin. De skulle läggas
i jultygarna.
Efter baket skulle man gå bort
med bakebröd till granarna och
det tyckte barnen var förfärligt roligt
för då fick de alltid något gott
t. ex. ett äpple.

Sen städades det och dan före
jultiden skulle man bada. Då
tändes brasa i kakelugnen och
framför den ställdes badbaljan.
I baket hängde manna en rätt
stor kranz av tuggans med stora
vita gjus i. Vi hade alltid jul-
gran, klädd med äpplen och
små avlånga karameller. Karamellerna

var köpta. Sen flätade vi pappers-
korgar och lade hättor i och
gjorde stjärnor av kulärt papper.

Kl. 12 på julafton daggade vi
i gystan. Ett gräsknudd och korr-
kollas och i brädet daggade vi
grön bröd och sirapsbröd.

Bland dem vi kände var mamma
den förste som gav juleklappar.
Det ej varit från hon fått det. Hon
kullade på dörren och kastade in
paketen så de för ären galnet —
själv skulle hon absolut inte
synas. På krällen vid 7-8-tiden
åt vi lut fisk och ris grynus gröt.
På gälen skulle vara ett bröd
gjort av kanel  och vi måste
himma när vi lag för oss.

ACC. N:R M. 11692:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

En annan så alltid:

Den som grät är kokter i en gryta och
inte i en blöjta
Du ska inte ta mer än du orkar
lästa.

ACC. N:R M. 11692:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

"Hösom plösum och hörpa snörpa"
Ja man kan det antingen eller
för mycket el. för lite av något och
aldrig lagom.

Björksav.

Gi barn brukade barra en halv i
Björkbarken när sosen steg och så
hängde vi en flaska under. Sen
drack vi björksaven.

Ualört stoppade de på kotteljen. Sen
den var och hällde brännvin örer.
Det användes som magmedicin.

Synar stuvades som spenat.

Ärmburkar skulle vara bra att
stappa med.

"Läkeblå" (*Plantago major*) var bra
att lägga på om man skurit sig.