

12994 : 1-24.

ACC. N:R M.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne Upptecknare: Frans Mårtensson, Brantenik
 Härad: Järrestad Berättare: "
 Socken: Ö. Nöbbelöv Berättarens yrke: f. d. lantbrukare
 Uppteckningsår: 1954 Född år 1877 i Ö. Nöbbelöv

Lilla jul och lille julaftron. s. 1-3.

Lu F 47.

Julklappar och jultomts. s. 4-8.

" 48.

Matberedning och måltids seder. s. 9-24.

N. M. 3.

Skriv endast på denna sida

Lilla Jul och Lille julaften.

1. På olika trakter har man på olika dagar använt benämningarna lilla jul och lille julaften. Vilka dagar har man i Eder trakt kallat så.
2. Firades lilla jul på något särskilt sätt?
3. Förekom det att man gav varandra gåvor vid lilla jul?
4. Har Lucia på något sätt firats i Eder trakt? Klädde man ut sig på något särskilt sätt? Känner Ni till uttrycken "lussegubbar" eller "lussegetter"?
5. När infördes i Eder trakt Luciaseden med den vitklädda flickan med ljus i håret? När såg Ni en Luciabrud första gången?
6. Hur firades Lucia förr i tiden innan man klädde till Lucia-brud?
7. Har det i Er trakt varit vanligt att äta tidig frukost på Luciadagens morgon? Har man några särskilda talesätt eller sedvänjor i sammanhang härmed?
8. Förekom det att man bjöd på Lussibiten? Vad menade man därmed?
9. Brukade man slakta julgrisen på Luciadagen - eller brukade den slaktas på en annan bestämd dag. Fanns det några bestämda tider i samband med julslakten. Skulle slaktaren eller andra medhjälpare ha någon bestämd traktering - eller skulle de få något av slaktmaten med sig hem?
10. Har man i Eder trakt använt uttrycket "svinottan" och vad menade man därmed?
11. Brukade Lucia bjuda på Luciakatter? När infördes seden att baka lussekatter? Vilken form och storlek hade de?
12. Har man firat kyndelsmässan i Eder trakt? Gör man det fortfarande - eller har seden bortlagts - i så fall när?
13. Hur firade man Kyndelsmässan?
14. Har Ni hört talas om att man gav varandra gåvor vid Kyndelsmäs-sa?
15. Har man använt uttrycket Benraskesöndag i Eder trakt? Vilken dag kallades så - och varför fick dagen detta namn?
16. Vilken dag ansåg man att julen tog slut? Och vilka sedvänjor hade man därvid?

Lilla jul och Lillejulafton ACC. N:R M. 12994:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

—
Luf. 47

Hvar endast hört talas om lillejulafton. Men med Lilla jul kan ju menas hela sista veckan före jul, ty för en 30 å 40 år tillbaka började då julstöket att taga riktig fart. Lille julafton är kvällen, eller rättare hela dagen före julafton. Sedan omkring 30 år tillbaka firas Lucia i skolor och i ideella föreningar med Lucia brud med krona på huvudet i vilken är insatt brinnande ljus, de åtföljande tärnorna bära brinnande ljus i händerna, under det processionen skrider fram, sjunges Luciasången. I de enskilda hemmen förekommer ej annat festsfirande än att man ~~ett~~ somligt stödes dricker morgonkaffet vid flera belysning än under öfriga vardagar.

Julgrisen skulle, om möjligt, slaktas i början på ny för att fläsket skulle svälla bra vid kokning. Brödet däremot skulle bakas när månen var i nedan för att brödet inte skulle mögla. I hem där starkvaror brukades skulle vid slakt, slaktaren

först bjudas på "stickesuper". Efter fullbordad slakt
trakterades med mat. Var det en yrkesslagtare, skul-
le han naturligtvis också ha betalt, som i gammal-
tid var 2 kr. Var det någon granne som utförde
slakten för god vän^{skap} skulle han i stället för
betalning bjudas på slaktmat med blodkorv dagen
efter. För 60-70 år tillbaka skulle julslakten bör-
ja redan vid fyratiden på morgonen, därav
namnet "svinoffa".

Luciakaffor bjudas till kaffet på Luciaferier.
Luciakaffor bakas av vetemjöl, degen blandas
med smör, socker och saffran. Kakarna är fitt-
men så där en 10 cm. långa och likna till formen
en katt. Kan inte erinra mig att kyndelsmässan
firades på annat sätt än att man talade om: "I
dag är det kringelmysse", var det då kallt och
vinterigt den dagen kalla man det för "kingel-
mysse knuda". Vid kyndelsmässe skulle endast

hälften av "kjölnet" vara förbrukat, och hälften
av vinterfodret. Har aldrig hört talas om kyndels-
mässjävör. Julen ansågs vara slut knutsdagen,
som infaller 20:de dag jul. Då klädde ungdomar
ut sig i fantastiska utstyrlar och gingo om-
kring i hemmen, och med sång och musik skul-
de höra ut julen. Efter frukost serverades ingen
julmat, utan övergick man då till den vanli-
ga vardagskosten.

Luf. 48

Julklappar har förekommit någon gång även i mina föräldrars ungdom d. v. s. för 80 å 90 år tillbaka. På de senare 50 åren har det blivit mer allmänt med julklappar bland ^{alla} olika folkskikt. St. barn delas julklapparna ut som leksaker, åt äldre mest som nyttighets saker såsom slipsar, frackmonäer, handskar, manschettknappar av silver, men även av guld.

3)

Färdre färdastades de in genom dörren,

Så gälde det att rusa ut och försöka fastaga
inkastaren, vilket vanligen gick lätt. Även de-
lades klapparna ut av jultomten, vilket av barn-
men uppskattades allra mest. Julklappen var
försedd med mottagarens namn och ett litet
versim. På den tid man brukade kasta in
julklappar, kunde det ske sprax på kvällen,
men även ett par timmar senare, varför man
gick i en viss spänning till ärendet var över.
Stumra brukas att någon av de mest humor-
begåvade i familjen, förrättar utdelningen ef-
ter maten. Sedan med jultomte följade väl allmänt
för omkring 35 år tillbaka. Där tomten kommer,
delar han ut klapparna. Tomten är, som han ska
vara, klädd i mask, med röd huva och vitt hel-
skägg och vanligen lång rock med innerisidan
vänd utåt och är försedd med många paketer.
4) I många hem är det husfadern själv som agerar

tomte. Det gäller då att förut ha barnen väl in-
formerade om tomteus märkvärdiga utseende, att
han kommer från skogen, har gävor med sig och
att han, trots sitt utseende, är väldigt snäll om
barnen hälsa niga och buza sig vackert mot ho-
mon då han hälsar. Där inte informering förut
är gjord, blir tomtebesöket ett fiasko, då barnen
vackligen känna sig villskrämda och tomten får då låta masken
falla.

Om det tillåtes, vill jag berätta om tomtebesök jul-
afton i min familj innan barnen började skolan.

Om tomtebesöket voro barnen väl informerade
och besöket var därför emotsett med största
undran, förväntan och spänning. Anfligen var
det julafton och stunden var inne då det hör-
des lunga steg i förlugan. "Nu kommer tomte-
sa mor. Det knackade på dörren och späda
barnaröster hördes säga, steg in. Tomte steg in
räckte handen och hälsade "God jul."

6) Trearingen räckte handen igen, nysade så djupt hon kunde, under det ögonen stodo på skaft och liksom utforskande försökte tränga genom tomteus blickar. På tomteus fråga om det fanns snälla barn i huset, svara trearingen ett klart och bestämt: Ja. Lillebror, något mer än ett år, hade gått bort bakom ryggen hos mor där han stod och nyfiskt kikade fram. När far efter besöket kom in i stugan, kunde trearingen knappast finna ord tillräckligt att därmed beskriva tomteus märkvärdiga utseende, och hur snäll och rolig han var och att han lovat komma igen nästa jöl. Ja, så gingo jularna med sina efterlängtlade tomtebesök tills barnen börjat gå i skolan. Där fingo de så höra av barn från hem där tomtebesöket gjort flaska att tomteu var ingen annan än far själv. Med sorgset sinne berättade de detta för mor

och undrade om det verkligen kunde vara så.
Men minnet av barndomsjularna med tomtebesö-
ket, talar de om nu vid mogen ålder, och minnet
följer som för livet. Första gång jultomten visa sig i
min umgängeskrets, var för en 60 år tillbaka och det var
en skolfidning, som kallades Jultomten, som gav upp-
hov till jultomtens uppträdande i bygden. Den som
var utgivare av nämnda tidning har jag glömt. Men
en vackrare och intressantare jultidning har jag se-
dan inte läst. Julböcker har man börjat med på se-
nare år. De äro gjorda av halv, med större eller mind-
re format, och användas endast som dekoration un-
der julhelgen. Bruket med julkort i bygden börja för
en 35 år tillbaka.

N. M. 3

Matberedning och Måltids seder.

7) Man kan säga att alla sädesslagen utom vicker användas till mat. Till bröd användes sammalen råg då det gäller grovbröd. Till finare brödsorter användes sikfat

veke. Kötbrödsämnen ha inte förekommit i denna bygd på de senaste hundra åren, bortsett från att kornmjöl under första världskriget i många fall fick användas att dryga ut brödet med.

Låden har malts på väderkvarnar i min, mina föräldras och i deras föräldrars tid. Vid kvarnar här på Orserlen var det brukligt att kvarnägaren julafton trakterade mölleokjutsarna med mat och dryck, dock inte mera välbärande än kyrkan gjorde. Denna sed är slut sedan en 30 år tillbaka.

Avgiften för malning togs i tull, som kanske var något olika på olika kvarnar. Jag har för 30 år tillbaka erlagt för 100 kg. vete siktat, 17 kg i tull.

För 100 kg. malen råg, 5 kg. Siktet förslades i hemvävda linneräcker. Havre som skulle malas till gryn, skulle först kokas och sedan förhas i takugnen. Även rågen brukade man i äldre tid först ungsörka innan den maldes. Det mjöl

som användes till maträtter, siktades först.
Kajölet förvarades i någon bing, hårt packat och
bingen ställd intill skorstenen, där det ansågs va-
ra torrast. I gammal tid för 50-60 år tillbaka bru-
kades i lantbrukarhem att baka 3-4 gånger under
året, så brukades att låna ut bröd till grannar, som
i sin tur senare återgäldade av sitt storbak.
Tid ett grovtak tillreddes på kvällen en 30-40 kg-
rägmjöl med varmt vatten så mycket att de-
gen blev något fastare än gröt. Senare på kvällen
tillsattes ungefär 1 kg. surdeg, som tagits av degen
från ett föregående bak, och tillsattes vilket gör-
de att degen så småningom kom i jäsnings un-
der natten. Tid femtiden kunde degen vara färdig-
jäst om den så hade dubbel volym. Sedan
så lika mycket mjöl till eltats än i degen var
den färdig att slås opp, som det kallades, och att
formas till bröd. Bröden sattes så in i den glöa.

heta ugnen, där det fick stå ett par timmar och
var då färdigbakat. En sådant ^{stort} kunde för en 5-
6 personer räcka måltiden två månader. Bakrea-
skapen utgjordes utgjordes av ungskraps
med ett träskott om en 3-4 fot. längd med en
böja grov järnplåt i ena ändan. En ungskrast
lika lång med en järnbygel i ena ändan i vilken
var inslucken en stor halnviska. En brödska-
da lika lång med en brödsplatta i ena ändan
som hade ett bröds form. På denna lades bröden
då de sattes in i ugnen. Som regel bakades en-
bart till jul bröd av stålisktat och flöisktat råg-
mjöl och vetebröd av flöisktat vete mjöl. Av dessa
bak gömde en omfänksam husmor vanligen ett
par bröd till påskan. Till julen bakades av vete-
degen figurer såsom julagubbar, julafurar och
skundom också hästar och julgrissar. Småbröd,
som skorpar bakades också till jul. Vid andra
X. Dessa bröd (främmande om gagna julen, och hade en viss gloria över sig.

ärshögtider bakades endast vefebrod. Till bröllop och andra familjehögtider förekom alla brödsorterna. I förmiddagen till bröllop för 60-70 år till baka, eller ännu längre, ingick vefebrod, sockerkaka, ett par skålpund smör, en flaska vin och kanske en kagge hembraggt öl. Vid barndop och begravningar medfördes ölet endast i undantagsfall.

Gröt. Risgrynsgröt, en kaffekopp risgryn kokades opp i en lt. vatten varefter lika mycket mjölk kallades i och det hela fick så koka en timme. Den äts sedan till mjölk, eller vid högtid-
lixfällen, till varmt öl. Korngrynsgröt kokades direkt i mjölk och äts till mjölk men även till sirapsvatten eller honungsvatten. Avitt i den i fat serverada gröten kunde vara medlagd en smörklimp. Detta kallades smör i håla, där fick de ätande doppa sina men gröt fyllda skedar. Rågmjölsgröt kokades enbart i vatten.

Så vitt jag vet, var det endast potatisgröt som
äts till sjeft fläsk. Korngryngröten äts ofta
om tordagskvällar. Brevet användes också i gam-
mal tid rätt mycket till gröt, men är sedan många
år rent bortlagd. Korngryn och havregryn maldes
på vädervarvar. Men det fanns möllare som ha-
de anseende om sig att vara särskilt skickliga
i denna konst. Efter vad mina föräldrar berättat
äts potatis även i jordbrukarhem till bröd i
stället för kött rätt ofta. I fattiga hem med många
barn var detta en daglig kost ända till början av
detta sekel. Enligt gammalt folks tal, skulle pota-
tisen fört hit av soldater, som deltagit i tyska
fälttåg. I vår tid har potatisen stor användning
vid stärkelse och tränvinstillverkning. Även
till svinfoder användes mycket potatis. Enligt gamm-
la handlingar från tiden för enskiftet, hade man
allmänt kälhagar vid gårdarna.

13) Rål användes till soppa, kokas tillsammans med
lättsaltat fläsk. Brynäs även på järn och ätes till
fläsk. Under förra världskriget, med brist på födo-
ämnen, användes mycket soppa i matförråden.
Lyron, nässlor och svamp, särskilt svamp, användes
mycket i hushållet. I gammal tid fick man från
frågården humle, kruusbär, vintbär, plommon och mye-
ket rura äpple. Lurnad mjölk skummjolk liksom
oskummad sådan har alltid använts i hushållet
under sommarid, den senare sorten som filbunke.
Mjölkten skummedes med en träsked på vilken skaffet
var utskuret med en krok i ändan så att skeden
kunde hängas på kanten av krukkan i vilken den
skummade gräddan förvarades. Kärnan hade formen
av en kumma, med en diameter av en 50ä 60 cm.
och en bredd av en 30ä 35 cm. En fyra armar kors, med
två på tvären fastsatta träklaffa med runda hål i
inte fyra fullt så långa som kärnans bredd. Detta

Korn nedskaffes i kärnan då det skulle kärnas. Genom kärnan och kornet gick en järnaxel med vev på ytterändan. Sedan grädden höllts i kärnan revades runt till grädden övergått till smör. Tiden som ätgick härill kunde variera mycket, i regel var det en timme. Fira smörbildningen ^{här} kunde ^{den} spontant påskyndas genom ^{att} hälla i varmt vatten. ^X Ett annat slags kärnor hade formen av en skymrad kägla med en höjd av 55 till 60 cm. och en diameter ^{i botten} av en 35 cm. Ett skaft, gott en mt. långt med en rund träskiva i ändan, sattes ned i kärnan vid kärningen och frödes med raska tag ned och upp till smör tillades. Efter användningen trättades kärnan med kokhet vatten och lades ut i vinden att torka. Någon annan slags kärnor ha ej förekommit i hemmen. Smöret eldades av husmodern med en träslor, varvid saltet inblandades till hur stor myckenhet kan jag inte säga. Smöret skulle eldas tills det ¹⁴⁾ ^X hjälpte inte detta hälls. Ja då misstänkte man att trolleri var med i spelet.

visa sig fullt med vattenfrätor på yffersidorna.
Smöret skulle förvaras i något kallt källarum och
hållet i saltlake, om det gälde större parti. I min
barndom användes mer flöt i hushållet än smör,
nu är förhållandet omvänt. I gamla tiden då lada-
gårdsskötseln ej var uppdriven såsom nu, sålde
husmodern mjölk och smör till närmaste samhäl-
le. För pengarna köptes kläder till barnen eller
andra nödvändighetsartiklar till hushållet.
Något vilt förekom inte i hushållet utom i de fall
då husbonden själv var jägare. En skjutten hare
toggs inälvorna ut av och stackes i stället in gräs,
hållet med en barrfrädsbrist. Sedan skulle haren
hänga på solfritt ställe med luftdrag 4-5 dagar
innan den tillagades för att köttet skulle bli mör-
rare. I hushållet förekom mycket torkad och sal-
tad fisk i synnerhet i fiskarehushåll. Endast
lar och ål rökades. Det förekom nog att barn från

fattiga hem togo fågelägg för att användas till mat. Har aldrig hört att äggskal förfärdes. I många hem användes endast vafflor att dricka i vardagslig. Men även köpt svagdricka användes. Arbetare som har sitt arbete på fabrik, brukar ha en termosflaska i mat-säcken med kaffe i. Av öl fanns nog bara en sort, det var sådant som byggdes till jul, eller till bröllop. Har hört berättas att min mormor vid ölbyggda, sedan ölet var färdigjäst, brukade korka upp en vinflas-ka och sätta ned den i ölfunnan en liten stund och att hennes öl på kalaser blev mycket be-römt för sin fina smak. Enebärsöl har förekommit i handel i många år. Hembyggda ölet förva-rades i lagghärl. Läst har sedan länge tillbaka före-kommit i hushåll.

Brännvinsbränning. Mästat korn och kokt potatis blandades somman i en funna eller annat lämpligt kärl. Jäst tillsattes och det hela fick jäsa några dagar.

Detta kallades att stå i stöb. Då stöbet anmogs färdigjäst, slogs blandningen i en större kopparkittel, som kallades kogen, där den skulle upphettas till vissa grader så att det bildades spritångar. Ångan ledades så genom ett vinkelböjt metallrör genom ett med kallt vatten fylt plåtkärl och ut genom sidan nere vid kärlets botten. Genom passerandet genom röret avkyldes spritångarna till rinnande sprit och fick rinna ut i ett annat kärl för uppsamling och kallades råsprit. Denna apparat kallades under husbehovsbränningens dagar för "Småföja". Det har berättats att folk under husbehovsbränningens dagar, vid kyrkobesök och vid större folkfester, slog brännvin i kläderna för att lukta som folk och att man doppa bröda i brännvin och gav åt barnen. Någon lönnbränning lär knappast ha förekommit på Österlen de senaste hundra åren. Träffet började komma i bruk för hund-
17) ra är tillbaka, till en början endast som gillsdryck

Men en 25 år längre fram i tiden blev kaffet en dag-
lig dryck i allmogehemmen, men till att börja
med dracks det endast som morgonkaffe och
utan bröd. De börja man använda vid samma tid
och choklad senare. Färgstensgrytor känner
jag inte till. De järngrytor jag sett användas ha
varit smagerada och av olika storlekar & sym-
mande från 3 upp till 10 lt. Roppargrytor ha kun-
nat vara ännu större och förlennade. Flekning på
spett har jag aldrig sett förekomma. För uppskär-
ning beagnades brödkniven eller någon större och
spetsig kniv som kallades stubbkniv. Vid korv-
stoppning användes strändan av en kokinn
på en 7 cm. längd. Kryddor voro kanel, krydd-
och starkpeppar, komjan, linjan och lik. De kryd-
or som skulle malas, maldes på kaffekvarnen, eller
krossades med någon rund sten på en träfallrik.

(8) Hade man braskista i slagan hade kokkärlet där

sin plats. Om inte bordskista fanns, hade kokkär-
len sin plats på väggen under köksbordet.

Skafordningen en vardag var i gammal tid: En eller
två koppar varmt kaffe vid 6 tiden på morgonen och
därefter frukost vid 7 tiden, som vanligen, under
vintern utgjordes av varm potatis och salt sill,
varm mjölk eller kokt dricka och grovbröd. Till
middag äts saltat rökt fläsk och bröd, mjölk, som
framsattes i ett lurfat där var och en fick laga för sig
med sin hornsked. Under vintern och sommarhalvåret
dracks kaffe kl. ^{10.00} 2. Tid 4:a tiden äts middagen, som
vanligen bestod av en flötte- eller smörmad och kan-
ske någon gång av pankaka och stekt fläsk. Mid-
dagen serverades ute, utan under själva hösten de-
den äts inne. Kvällsmaten serverades efter arbetets
slut vid $\frac{1}{2}$ 8:a tiden och bestod vanligen av kött
och bröd samt korngrynsgröt och mjölk. Skaford-
ningen var nästan den samma alla dagar. Men

Lille middag kunde ju särskilt under vintern värlas
med potatisröppa, kålröppa eller ärröppa. Vid
slakt kunde det ju också bli något extra slakt-
mat. Vid höst och förske var ju maten också något
mera tillagad. Vid familje högtider serverades lille
middag, rikkebröd, smör, och hemmalagad korv,
krydd sill, bruna böror med kokt färskött och sviss-
konröppa. Till kvällsmat serverades elom smör och
bröd, kryddsylla med rödbetor, kokt risgryns-
gröt med mjölk eller kokt öl. Efter varje rät byttes
tallrikar. I vardagslag var det någon av barnen i familjen
som läste en kort bordsbön under det de övriga vid bordet
knäppte händerna och böjde huvudet. Lästes ingen
bordsbön, knäpptes händerna och böjdes på huvudena till
andakt ett par minuter innan ätandet började. I gammal
tid för hundra år tillbaka användes vid gillen, frätall-
rikar, tillverkade av särskilda yrkesmän, och en sådan
tallrik och "lommekniv" skulle gästen själv medföra.

Braskärl av lenn förekomms mest som kannor, rym-
mande en liter, ur vilka ölet dracks. Porlinsfatliken,
vid gillestillfällen, blev allmänt först vid mitten av förra
seklit, och i vardagslag för en 60 år tillbaka, och kniv
och gaffel något längre fram. Vid gillestillfällen server-
ades svagdricka ur vackert formade glasflaskor, som
kallades "karafiner", och ur dem hällades dricka i glas.
Ölet dracks även direkt ur stänkor av trä. Tregel stod
alltid ett dryckeskärl framme även i vardagslag, och
drängen eller arbetaren, som arbetade inom gårdens
område, hade tillåtelse, att om han så behövde, gå in
och ta några klunkar, utan att först behöva rensa
munnen från smulor.

Till bords bjöd man vanligen så här: "Ja, varen
så så goa och säffen är den så bred och smägen
vår mad." Svar: "Varen så goa å sidden fram å hållen
litt goe å ten lunn nu inte krusa ar." För prästen och hans fru
med på gillet skulle dessa gå först till bords

och mot dem vände sig värdfolket vid tillbordsjuc-
dandet med en djupare och vördnadsfullare beyning.
Av övriga gäster ville ingen gå först, varför tjudningen
fick upprepas flera gånger och i mer lugnande ton.
I gammal tid hölls skålfel endast av prästen. I våra
dagar får vem som helst av gästerna tala. Men skå-
lfel värderas något, skå det hållas av någon av
gästerna, som i skålfel kan lägga in något av humor
och tvickheter, så att det väcker munterhet och
stämning. Gästförfattade bordvisor förekommer
mycket nu vid större familjefester. Den häre som
för värdinnan till bordet är skyldig att framfö-
ra till henne, samtliga gästernas tack för den ange-
näma och smakliga måltiden.

22)

(Frägelista 65 uppl. 2 om spisar, ber
jag på grunda av tid och omständigheter, att
jag besvara något senare. D. S.)