

13935:1-6.

ACC. NR M.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Wihlborg Larsson, Perstorp*  
 Härad: *N. Asbo* Berättare: *" " "*  
 Socken: *Perstorp* Berättarens yrke: *lantbr.*  
 Uppteckningsår: *1956* Född år *1898* i *Perstorp*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND*Julbröd. s. 1-4.**Julklappar och jultomte. s. 5-6.**LuF 25**" 48.*

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 13935:1

J U L B R Ö D .

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Perstorps befolkning utgör i våra dagar ett konglomerat av folk, av vilka de flesta äro inflyttade från andra oerter. Av den gamla bondestam som i forna dagar befolkade socknen finnas numera ättlingar av endast två släkter, och dessa äro icke talrika, någon mycket gammal finnes heller icke. Min farmor tillhörde en av dessa gamla släkter, vilka enligt muntliga traditioner kunde spåras tillbaka till den "danska tiden". Min farmors mor hette Jeanna, hon gifte sig i Heljalt i Oderljunga socken och min farmor skall vara född där. Men i mycket unga år tog hon tjänst i Perstorps socken, där hon sedan stannade tills sin död. Hennes namn var Cecilia eller Sisela, hon var född 1827 och levde kvar under några av mina skolår. Hon var en mycket god berätterska om forna dagars levnadssätt och sedvänjor, jag roade mig med att göra en del anteckningar av det hon omtalade, tyvärr voro dessa mycket ofullständiga och blevo icke ordnade i något sammanhang, det var icke i början av 1900 talet brukligt med uppteckningar och ingen förstod värdet av dylika. Årtal kan därför icke exakt uppgivas, varför tidsbestämningar ofta måste bli ungefärliga. Då hon sålunda omtalade att "det hände i min ungdom" får man antaga att det rörde sig om 1840-talet och början av 1850-talet. Om allt hon omtalade för oss barn hade varit antecknat skulle en mycket utförlig redogörelse kunnat framläggas om allmogens liv från denna tid. Vi måste emellertid nöja oss med de vittnar.

Beträffande bröd omtalade hon, att det som användes i vardagslag uteslutande bestod av grovt rågbröd, varav det förekom stora bak av upptill 200 skålpund mjöl vilket knådades i deg i stora tråg av två kvinnspersoner samtidigt. Endast vid högtiderna bakades finare bröd och kakor. Det fina brödet var av två slag, halvfint och helt fint, s.k. söttbröd. Baken av dessa sorter voro icke så stora som grovbrödsbaken.

*huf 25*  
/.

ACC. N:R M. 13935: 2.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

I dessa bak, vilka voro avsedda att räcka flera veckor, voro brödkakorna av rund eller avlång form. Vid stora bak voro de mestadels avlånga, enär flera då fingo plats i ugnen. Den tidens ugnar voro de av gråsten murade stora bakugnarna. Några kakor med hål i, avsedda att trädas upp på stänger förekommo icke.

Vid högtiderna förekom bak av kakor, d.v.s. kaffebröd. De vanligaste formerna voro bullar och ränder, av de senare gjordes skorpor som torkades hårda i bakugnen efter uttagningen av ett matbrödsbak. Småbröd eller s.k. "fina kakor" förekom åtminstone vid jularna. Obligatoriska voro pepparkakorna, vilka hade sitt namn av sin pepparbruna färg, ehuru peppar ej ingick som ingrediens i degen. Pepperkakorna hade flera olika former, såsom stjärnor, eklöv, helt runda och sådana som hade djurform, t.ex. grisar, samt pepparkaks-gubbar och -kärningar. De senare fasonerades vanligen genom att utskäras ur degen med kniv. Till de övriga hade man former av bleckplåt, vanligen hemgjorda. Förutom pepparkakor förekom det andra sorter fina kakor, sådana som innehöllo mandel och efter sin form hade namn av mandelkransar, mandeless os.v. Flera andra sorter av fina kakor förekom, ehuru de ej blivit upptecknade, peppar- och mandelkakor ha upptecknats huvudsakligen därför att det är de som bakats i obruten följd intill våra dagar och att det varit av intresse att veta degens sammanställning. Denna har nämligen innehållit varierande ingredienser under årens lopp och flera olika s.k. "bakningsrecept" ha bevarats. Ett gammalt sådant föreskriver att till 200 pepparkakor tages ett halvt skålpund socker och ett kvarts sirap, ett tredjedels kvarter grädde, ett ägg, ett halvt skålpund smör, två skålpund vetemjöl, en tesked nejlikor, fyra teskedar kanel och två ingefära. Sirapen, sockret och grädden kokades tillsammans och kryddorna tillsattes då massan svalnat. Det fick stå över natten kakorna bakades först dagen därpå. Till mandelkakor föreskrevs en deg bestående av ett halvt skålpund smör, lika mycket socker, två ägg, ett skålpund vetemjöl och tjugo mandlar. Bland de kakor som förr in-

ACC. N:R M. 13935:3.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

togo en förnämlig plats i forna dagars julkaksbak, voro klenorna, men någon beskrivning på vad degen till dessa innehöll har icke blivit bevarad. Något Luciafirnade i denna ort med s.k. "lussekatter" är ej omtalat. Däremot omtalades att man före julafton åt s.k. "moljebröd". Detta bestod av grovbrödsskivor som doppades i det spad, i vilket syltan kokats.

Mot slutet av 1800-talet och i början av 1900-talet hade de olika sorterna av fina kakor till julen blivit många flera, men fortfarande bakades alla i den stora murade ugnen, denna bestod dock icke längre av gråsten utan var murad av tegel, endast sidomurarna voro alltjämt av gråstensmurar. Bakning i järnugn början emellertid alltmera bli vanligt, då det gällde bakning av vetebröd, detta blev en av följderna av insättandet av järnspislar i hemmen i stället för de förut vanliga s.k. utläggarna.

Från min egen barndom, i början av 1900-talet, minns jag mycket väl de s.k. julbaken. Ett stort bak av grovt rågbröd förekom, det gjordes vanligen av 30 kg. rågmjöl, brödet förvarades i en ekkista uppe å vinden och det räckte flera veckor framåt på det nya året. Två sorters siktebröd bakades, det "sötsura" och det "fina". Ehuru baken av dessa brödsorter icke voro av så stora mängder mjöl som grovbrödsbaken, blev det dock många brödkakor och även de lades i den omtalade kistan.

Vetebrödsbaket bestod dels av bakning av mjukt bröd, såsom bullar av rund form, kringlor och ränder. Av de senare fanns två sorter, släta och klippta. Klippningen utfördes med en sax och strösocker ströddes sedan på ränderna före gräddningen. Av de släta sönderskary en del till skorpor som insattes i bakugnen och torkades så att de blevo mycket hårda. Det var de av julkakorna som varade längst, långt fram på vintern då allt annat julbröd var uppätit fanns det skorpor och det var vanligen den enda sort av kakor som förekom till söndagskaffet under vintersöndagrna.

ACC. N:R M. 13935:4.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

En sort av vetebröd som min mor brukade baka före jul, kallades "bond kringlor". Dessa bestodo till största delen av vetemjöl och vatten. Möjligen innehöllo de något litet socker. Jag tror knappast att något jästmedel användes till dem. Kringlan hade nästan form av en hyska. Som någon läckerhet ansågs den inte. Troligtvis bakades de, därför att de bestodo av billiga ingredienser. Av s.k. fina kakor bakades det vid jularna, förutom pepparkakorna, musslor, saffranskakor och sockerkakor. Det förekom även andra kaktyper, vilka emellertid fallit ur minnet. Att bröd bakats som skulle gömmas till vårplöjningen eller bröd med inbakade fläskskivor, förekom ej.

Någon sedvänja med s.k. julhögar av olika sorters kakor, vilka delades ut på julkvällen förekom ej i mitt hem, jag har ej heller hört omtalas att det förekom i denna ort.

4.

ACC. N:R M. 13935: 5.

Julklappar och Jultomte.

Vid de första jular jag har minne av, d.v.s. i början av 1900-talet, förekom julklappar i såväl mitt som övriga hem i denna trakt. Det var dock vanligast familjemedlemmarna som gav varandra sådana, möjligen även släktingar som kommo på julbesök. Grannar och utomstående brukade icke ge julklappar, utom möjligen någon gång då nya skämtartiklar e.d. kommo i handeln. De julklappar som utdelades inom familjerna bestodo vanligen av nyttiga saker, klädesplagg o.d. vanligen tillverkade av givarna själva. Små barn gavs vanligen leksaker. Någon ceremoni vid utdelningen förekom ej. Vanligen överlämnades de efter aftonmåltiden, då granen var tänd. Äldre syskon vilka vistades på annan ort och kommo hem till julen, brukade vid sin ankomst genast överlämna sina gåvor.

Julklapparna voro invirade i papper, stundom sammanhållda av snören. Någon lackning eller rim förekom ej.

Seden med jultomte som utdelade julklapparna är ganska ny.

Vid vissa julfester i skolor och å tillställningar uppträdde de första tomtarna någon gång under 1920-talet. I familjerna har seden med jultomte, vanligen den utklädde familjefadern, vilken delade ut klapparna till småbarnen, tillkommit ännu senare. Tomtens klädsel har nog varit ganska varierande, obligatoriskt är däremot det långa vita skägget masken och toppluvan.

Den första bild av jultomte jag sett, var å en vignett å en jultidning som hette Jultomten. Årtalet var 1901, fast det torde nog ha varit något senare år jag lade märke till teckningen, som jag skulle tro var utförd av Jenny Nyström.

Seden med Julbock förekom ej i min barndom och inga äldre personer ha omtalat dylika under senare delen av 1800-talet. Längre tillbaka skall dock flätade bockar av halm ha tillverkats i hemmen, jag vill minnas min farmor omtalat att sådana gjorts i hennes barndom, alltså under 1830-talet.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

*Luft 48*

ACC. N:R M. 13935:6.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Min farmor omtalade att i hennes ungdom var det ganska vanligt att folk klädde ut sig till "julaspöken". Vanligen drogs ett avt de dåtida långa lentygen utanpå kläderna, eller ett lakan sveptes om den "spökande". Då en sådan uppenbarade sig i dörröppningen i något hem brukade man rusa upp och ut för att fasttaga "spöket" som sedan skulle in för traktering.

I senare tid har seden stundom upptagits av ungdomar, såsom vid åren före sista kriget. Den har dock icke slagit igenom och förekommer ej mera.

När bruket med julkort började i denna ort, är svårt att bestämma, men torde ha varit i slutet av 1800-talet, då efterkravsfirmor som John Fröberg i Finspång och Åhlén å Holm i Insjön, sålde vykort i massor och då vykort började bli tillgängliga i alla butiker på landsbygden. De första åren på 1900-talet voro julkort allmät i bruk, en sed som sedan dess alltjämt fortfarit. Under min skoltid 1905 - 12 voro flera av barnen agenter för dessa firmor och sålde julkort både i skolan och i hemmen. Alla julkort voro vid denna tid av vykortsformat, ofta mycket vackra och med höggglansig yta. Omkring 1911 började även små julkort komma i handeln, vanligen sådana av visitkortformat och försedda med kuvert. Portot för dylika kort var 4 öre och för vykortsformatet 5 öre. Vanligen kostade julkorten vid denna tid 5 öre st. då de salufördes. Vid inköp av 100 st från en firma voro de mycket billiga, knappast 2 öre pr st. Några kronor kunde en flitig julkortsförsäljare tjäna sig, vilket för barn i denna tid var en betydande inkomst.