

ACC. N:R M. 15824:1-6.

Landskap: Småland Upptecknare: Gulli Wahlquist, Blädinge  
Härad: Albo Berättare: Ingrid Wahlquist, "  
Socken: Blädinge Berättarens yrke: \_\_\_\_\_  
Uppteckningsår: 1936 Född år 1867 i \_\_\_\_\_

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

<sup>14</sup>  
Jutseder. s. 1-6.

Skriv endast på denna sida.

15824:1.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforsk-  
ning vid Lunds universitetJulförberedelser för i tiden.Blådinge, sn.Allbo hd.Kronobergs l.

Jag skall nu berätta något om julförberedelse-  
na i ett enkelt allmogehem från min mors barndomstid

Många veckor före högtiden började julstökot.  
Färskilt i lantbrukshälden räddde närmast för julen stor bräds-  
ka med att slakta, bygga, baka och skura.

Det första man tänkte på var att insamla ett  
rikligt matförråd. Redan i augusti eller september cysta-  
des julosten. Den ens husmodern sökte då att övertäffa  
den andra i att få en stor och prävlig julost.

Tidigt på hösten slaktades nötkreatur och svin.  
Det mest intressanta för barnen var svinslaktet, ty när gris-  
sen blivit dödad, föddes den in i köket. För att kunna göva  
den sen fördrades mera ljus än det, som kom in genom  
de på den tiden sparsamt tilltagna fönstren. Då blev det  
barnens tur att stå omkring slaktavlan med var sin  
biirrande fuvvedssticka.

Det mesta köttet sallades och röktes samt användes som föda hela året. Av en del kött förfärdigades korv, som ännu den röktes. Det tog lång tid att tillaga ett staket på den tiden. Alla inälvor och fjälster gjordes rena och tillräkologos. Ingenting fick kastat bort. Köttkrannar funnos ej, utan ingredienserna till korven hackades på en för det ändamålet avsedd ek- eller björkplanka. För att få maten i fjälstern måste den med händerna stoppas igenom ett fjällhorn. Saltet, varmed köttet skulle saltas, var ej då som nu matet utan måste krossas med en hammare.

Av svinslaktet gjordes då liksom nu olika slags syltor. Julskinkan hölde också med till en av de förnämliga rättarna på julbordet.

Av kalgen från färslaktet släpades ljus, vilka användes i stället för lampor, som på den tiden var sällsynta. Detta gick till på följande sätt. Man slog helt ratten i en lång, smal träkärra samt den smälta kalgen oran på ratten. Ett eller flera snömm, på långa man önskade sig lju-

sen, knötes vid en häpp. Med häppen som handlag doppades smörna ned i kärnan, drogs upp, fick locka till några ögonblick och doppades ned igen. Så fortfor man, tills så mycket salt fastnat därpå, att ljuset föll önskad ljocklek. På så sätt samtades den mesta salgen vid neder änden, under det ljuset blev smalare uppåt. Ljuset höjdes med till de dyrbara sakerna i hemmets föråd, när de skulle räcka hela året och inte fingo användas utom vid särskilda tillfällen. De långa vinterkrällarna utgjordes ljuset mistades av en furuvridsbrasa från den öppna spisen, omkring vilken hemmets medlemmar utförde sitt arbete. Vid arbetet i ladugården användes dock ljus, som placerades i en hornlykta, d. v. s. en lykta med tunna skivor pressade av horn i stället för glasrutor. Till kyrkan, julottan, skulle från varje hem medföras ett eller två ljus.

Efter slaktet följde tillagningen av julötet. Detta byggde man utav malt, som man fick genom att låta spannmål gro, locka det hätt och mala det. Malten, vatten och jäst

M. 15824:4.

blandades tillsammans i stora träkar, som läcktes över för att stå och jäsa en viss tid. De förmögna tillagade också brännvin, men det vet jag ej, hur det gick till.

På kom julkaket. Bland det förnämsta, som bakades, var limpona. Sådana fick man ej på hela året utom vid jul. Limpona bakades av grovt, sammalat rågmjöl. Vatten kokades och östes på mjölet. Med en träbröt slags drögen, tills den blev smidig och blank samt täddades sedan med för att hålla sig varm ett dygn. Sedan förfors på vanligt sätt. I stället för pressjäst, användes jäst, som man skaffade hos bryggaren. I de förmögna hemmen bakades ända upp till hundra limpon. Alla de fattiga hemmen skulle bli ihägnomna med en fullimpa. Och så skulle det räcka till för familjen hela vintern. Ett särskilt bak gjordes till de fattiga barnen, som veckan före jul brukade gå omkring och tigga.

En vänta, som man fått vid bryggen, bakades rökbröd.

En massa pepparkakor bakades i olika figurer, dels för att skänkas bort, dels för att pryda julgranen. Småbröd

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning vid Lunds universitet

av alla slag, som nu förkommer, växte de gamla ej om.

Närmast för jul kom städningen, vilken på den tiden snart var undanstökad.

På julaftonsmorgonen. Då skulle husmoderen uppgå i alla, innan familjens medlemmar vaknat, för att hänga upp gardinen, som i de flesta hem inte användes utom vid jul. Julduken skulle också "pinnas" upp tidigt på morgonen.

Det var en för detta ändamål avsedd slö, färgad duk, som fästes upp i taket längst framme i stugan, äpplen fästes i de fyra hörnen samt ett stort äpple i mitten av duken. På jörmiddagen kokades kött och korv i påddan mängd, att det räckte hela juleu. Julbordet dukades på julaftonen och skulle stå på hela högtiden.

Grans bakades och skreddes på golvet på julafton och skulle ligga kvar till annandag jul.

Bland barnens största glädjämnen var väl julgranen, som de själva fick kläda med hemgjorda karameller och dylikt. Julgranspyrdväder fanns ej att köpa, men granen

M. 15824:6.

var nog ändå lika kär i barnens ögon.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning  
vid Lunds universitet

Meddelare: Ingrid Wahlquist, Blådinge sn,  
född år 1867.

Lödra Vass, Blådinge den 3 jan. 1936  
Gulli Wahlquist.