

ACC. N:R M. 15836:1-4

Landskap: Småland Upptecknare: Liri Carlsson, Hörmantorp  
Härad: Konga Berättare: Peter August Carlsson  
Socken: Hörmantorp Berättarens yrke: \_\_\_\_\_  
Uppteckningsår: 1934 Född år 1853 i Hörmantorp

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Fulseder. s. 1-4.*

Gamla jul seder från min hembygd.

Småland

Rörberedelserna till julen började med att jul-  
grisen slaktades. Det blev mycket god mat, julskinka,  
konv potsa och mycket annat av den.

Kronobergs län  
Konga härad  
Boomantops  
socken.

Sedan skulle julgrisen stöpas, det fick barnen göra.  
Det tillgick så, att de svimmade ihop gärna till  
vekar vilka de hängde på trästicker, två på var sticka.  
Stickorna lades på två grovare ribbor. Dem hade de lagt  
på två stolsryggar. Salgen skulle vara riktigt varm, den  
skulle hållas på kokhett vatten. Alltsammans tömdes i en  
kärna, som omvittades med något ylle, för att bättre  
behålla värmen. Nu började det hebliga med ljusstöj-  
ningen. De togo en trästicka med båda händerna och doppa-  
de ned vekarna i falgen och hängde sedan stickorna  
tillbaka på sin plats. På togo de nästa sticka på sam-  
ma sätt, och höllo på till ljusen fingo önskad storlek.

På blev det att brygga dricka för julen. Först lades det kalm i bryggkaret. Kalmen visades så, att det blev liksom en stent. Maltet komdes därefter på kalmen, därefter hällades det på varmt vatten. Samma vatten hällades på flera gånger, tills all musten i maltet hade sugits ut, och därav bildas så kallad vört. När den var färdig, tillsattes jäst, och alltsamman fick jäsa, tills det var färdigt, då det kallades dricka.

Men bakningen var ju kvar. Det bakades limpa, siktbröd, småbröd, pepparkakor i olika fasoner ungefär som nu för tiden.

Sist blev det ändå julafton. Då gick fadern ut skogen för att hugga en julgran, och så fingo barnen kläda den. När den var färdigklädd, var det att doppa i grytan. Därpå äts lutfisken, och på kvällen kokade man gröt, som avsmakades under muntert sam-  
språk. Gröten koktes i en gryta, som stod i en öppenspis,

ty då fanns icke någon kokspis. Sedan kom barnens stora stund, julklapsentidningen. Det var för det mesta bara nyttigare saker, de fingo. På julaftonshvällen tog fadern fram biblen och läste julevangeliet och därefter sjöngo alla en psalm.

Under julnatten skulle ett ljus brinna, och jultbordet skulle vara dukat hela natten, för att komten skulle få smaka av julmaten. På bordet skulle vara gröt, julost, grisfötter, griskvavad och rebensspjäll. Om ljuset, som stod på bordet, sågade släckna, så bådade det dödsfall inom familjen.

På juldagsmorgonen fingo alla stiga upp sedan klockan två, ty gudstjänsten började fyra. Men så tidigt var det mörkt, men de hade bloss att lysa sig med. Dessa hade gjorts i ordning långt före jul. Blossen voro gjorda av furu, de högg ned stora trädd, som de spännade lagom stora vedträn till bloss ut. De skulle förkas

siktigt väl, ty annars brunno de icke. På spände man hästen för släden eller, som den på den tiden kallades, kyrkskindan. Allt folket från byn samlades i ett sällskap, blossen hade tänts inne i spisen, och nu var allt klart. Och så åkte alla i väg till kyrkan. När de kommo fram, satte de in hästarna i kyrkstallet. Blossen lade de i en hög på kyrkbacken. Där blev det ett riktigt julbål. Guds tjänsten började liksom nu med kloksingning, därefter ollesång samt sång och musik. Efter guds tjänsten hade alla som voro lantbrukare, mycket biätton hem. Det heter efter gammal sägen, att den, som kom först hem, fick säden först inbragad. På juldagen fick man icke gå och hälsa på varandra, alla skulle vara hemma och hålla sig i stillhet.

Meddelat av Peter August Carlsson. Född  
i Gornantöps socken år 1853.

Lovås, Gornantöps socken den 26 dec 1934.  
Piri Carlsson.