

ACC. N:R M. 15838 : 1-7.

Landskap: Småland Upptecknare: Märta Ericsson, Köbbele
Härad: Konga Berättare: Hanna Andersson, "
Socken: Köbbele Berättarens yrke: _____
Uppteckningsår: 1934 Född år 1852 i Köbbele

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

⁴
Folse der. s. 1-7.

Skriv endast på denna sida.

M. 15838:1.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet 1.

Gamla julreder från min hembygd.

Småland

När december månad inträtt, var julen Kronsbergs vin-
det, som brukarna mest beströde omkring. Hönga bröad
Det arbetades från arla morgon till långt in på Nöbbele socken
natten, ty julförberedelserna voro många.

En av de frösta var slaktet av fjä och gris.
Fött och fläsk saltades ned i stora kvar för hela
året. Vidare gjordes flera sorters kvar, sylta och jalt,
som räckte i många månader framåt eller kanske rent
av till nästa jul.

Nägot, som också alltid bröde till julen, var
ljusstjämningen. På den tiden fanns det inget elektriskt
ljus, utom det bästa man kunde åstadkomma var ljus,
som man själv stöpte och som framtrogs bara vid
särskilda högtider. Ljusstjämningen tillgick så, att

kaljen smältes i en gryta på den nygjorda kirkopisen
några kirkopisen fanns ej. Den smälta kaljen hälldes
sedan i ett smalt laggykärl. Ljusveken drognades
ned i den flytande vätskan, drogs så upp igen, med
påföljd att kaljen fastnade på vecken, när den stelnat.

På detta sätt fortsatte man tills ljuset hade fått
den önskade tjockleken. Ett styck raka och jämna
ljus var ej så litet, utom det ansågs som en stor
konst.

Nå, för att återgå till julmaten så får ej lutfisken
glömmas. Den lades i vatten och lut några veckor före
jul, så att den blev färdig att avsmakas julafton.

Julölet, tillhönde också juleu. Det skulle vara
hembraggt. Mycket öl och extra gott skulle det
vara. Ofta blandades enbärsavkok i ölet, vilket
då kallades enbärschicka.

När så julveckan kom, började julbaket.

Det råkte i flera dagar, ty det skulle bakas många
sorters bröd och mycket av varje sort.

Matbrödet bakades fröst, vilket sedan nedlades i
den avströkade sïden, för att det skulle vara mjukt
så länge som möjligt. Några av kackorna gömdes
till och med långt fram på vägen. Korna skulle
smaka av brödet, innan de släpptes i vall på
sommareu, så blott de kerna hela året, sedan det.

Även kackorna skulle äta av jullingarna, då de
"väradé", för att sedan gömda skulle bli bra det
året. Av småbröd bakades även många, ty det
var den enda gången på året som det fröstom, att
man bakade kacker. Pepparkacker, smöleakelse, klenätker
samt siffra-bröd var de vanligaste kackerterna.

Det sista, som fröstom, dagarna före jul-
afton var städning och julsning. Allt skulle vara
rent och fint vid jul. På de renskurade gårdar

ströddes sedan hackat grauris eller palme.

Ett dygga i grytan var alltid vanligt julafton. Mitt på dagen dukades ett långbord med julskinka, korv och mycket annan julmat. Grytan som familjens medlemmar dygade uti, stod på spisen. På eftermiddagen kläddes julgrauen eller julkronan, som användes i många hem istället för julgran. Julkronan var nästan som en liten julgran, vilken hängdes i taket. Den gjordes av trä samt stälkrädas, som var fästa vid trädstammen och började i en båg uppåt. I stälkrädsändarna var äggen istuckna samt ljus, och längre in mot stammen hängdes karameller.

Julkärvar hängdes även ut till fåglarna, vilka ej fingo frögrömmas, när det var jul.

Framomst julaftons kväll såndes gulljuseu, och julklapparna utdelades. Var och en fick även en praktig "julhöj", vilken innehöll ett stycke av

varje brödsort, som bakats till julen, från de stora
limpskakorna till småbröden, och julkiset överst på
trgen. Sist på kvällen äts lutfisk och julgäst. Då
maten var undanströkad, skulle alla gå till sängs för
att sedan tidigt på juldagsmorgonen följa ut till
julkökan, vilken började kl. 5. De yngre brukade
samlas först på morgonen och vandra till förs till
kyrkan, medan de äldre åkte i ställe. Både de
åkaude så väl som de gående använde julfacklor -
ett blott av fjärrved - att lysa sig med under färden.
Framkomna till kyrkan lade de facklorna i en
brög, vilken så småningom förvandlades till ett stort,
flammande bål. Säkerst var det näst underbart
vackert att en juldagsmorgon då stå i kyrkfönst-
och skåda ut över den mörka bygden, på alla
de många facklor långt bort i fjärran, som närma-
de sig kyrkan, ty julfacklor var en sed, som nu

för länge sedan försvunnit.

Efter julottan följde juldagen stilla och lugnt. Då skulle alla vara hemma. Men näst annandagen jul kom, började de s. k. julkalaseu, som sedan räckte julen ut. Då skulle släktingar och vänner bjudas att avsmaka julmaten.

Ej heller någon, som kom i ett ärende under julhelgen, fick förvinna utan någon traktning, ty då bar han eller hon "julen ut".

Nyårs- och trefondagsafton firades också ungefär som julafton, med undantag av julkloppar.

Särskilt nyårsafton var mycket högtidlig, då det nya året vakades in. Det språddes, gissades och önskades på alla möjliga sätt hur det kommande året skulle bli och vad det skända bar i sitt sköte.

På kom "Tjugondag Knut", då julen och helgdagarna var slut, och tiden redan hade flugit fram till den grå vardagen. Julgraven plundrades

och kastades ut, eller där julkorven fanns i stället
sattes denna undan till nästa jul. Var och en
jukt en hög extra med godter och kakor för
sista gången under helgen.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

Meddelat av Hanna Andersson född 1852.
i Nöbbels socken.

Tryck, Nöbbels socken den 26 dec. 1934
Marta Ericsson