

ACC. N:R M. 15839:1-6.

Landskap: *Småland* ..... Upptecknare: *Rosa Eriksson, Nöbbele*  
Härad: *Konga* ..... Berättare: *Gustaf Eriksson*  
Socken: *Nöbbele* ..... Berättarens yrke: .....  
Uppteckningsår: *1934* ..... Född år *1887* i *Nöbbele*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*44*  
Folseder. s. 1-6.

Skriv endast på denna sida.

M. 15839:1.  
Gaula julsedel i min hembygd.

FOLKLIVSARKIVET  
Institutionen för folklivsforsk-  
ning vid Lunds Universitet

Sualand

Julförberedelserna på landet började i regel tidigt. Krombugs läu Ljustipningen var en av de första anordningarna. Men Kronga härad det var fört på skvadagen, som det blev verklig fart i julstö. Nöbbele sockerket. Då satte man igång med lutningen av fisker. Den dagen skulle man även börja julbryggen. På kvällen märkades det, och tidigt följande morgon började den egentliga bryggningen. När allt var färdigt, tappades ölet på aukarerna. Där fick det stå en veckas tid. Sedan sötlades det och fylldes på flaskor. Det öl, som var avsett för jullejudningarna, fick en extra tillsats av porter.

Därefter kom slaktningen av julgrisen. Den fick inte gärna väga mindre än 15 pund (omkring 12,5 kg). Ju större "Nasse" var, dess bättre, ty han skulle slaktas ner och vara till välföljande jul. Sylttan, som kokades och lades i lake, skulle vara, tills värvarna kom.

Så började korberedningen. Det var medourst och

bräckkorv, som skickades till en gumme för att suris-  
rökas. Leverkorv och blodkorv kokades. Så var det ister-  
band, som hängdes upp på en stäng vid taket för att  
torkas. Man lagade också till fläckkorv, som skulle  
kokas de tre stora helgdagsaftnarna, då det efter  
gammal sed doppades i grytan i köket.

Pedan återstod några dagars krog vid bakbordet.  
Många kaksorter hörde juleu till. Det skulle vara  
minst tre sorters matbröd. För att det skulle hålla sig  
någorlunda mjukt, bäddades det ned i den avtrös-  
kade säden.

En fräktig sed var alltid på den tiden inköpet av  
julbrännvinet. Någon ransonering fanns ej till.  
Några dagar före julaften brukade karlarua i en by  
samlas hos en bonde, som anförtroddes att göra inköpet.  
Det bestämdes också, hur många kanur var och en  
skulle ha. Förtrouddemannen, som i regel gjorde  
inköpet varje år, körde så till staden och hämtade

hem "eldvattmet" i ett större kärl. Efter brukomsten fördelades detta och avsmakades — ofta rätt grundligt.

Det fanns även en gammal god sed, som förekom vid de större bondgårdarna och alla herrgårdar:

Dagen före julafton eller julaftonsförmiddag brukade husuor gå till de fattiga med en stor julkorv, vari fanns allt möjligt smätt och gott.

På julafton skulle alla pågårdar ha var sin jultrög, som bestod av kassar, pepparkaksdjur, grotter, frukt m. m.

Julkävar och ett brustöpt talgljus uphängdes till fåglarna. Övriga husdjuren skulle ha en extra förplägnad.

Det var ej så vanligt med julgran på den tiden som nu, utan man hade ett äppelträd, som man satte ljus och äpplen i. Samma träd användes jul efter jul.

Vid 12 tiden på dagen doppade man i grytan.

På eftermiddagen, när kaffet druckits, kom jul-  
tomten med "klapparna", som sedan utdelades.

Senare på kvällen, när lutfisken och gröten ätits,  
läste husefaderen något om julen och en psalm  
sjöngs. Därefter gingo alla till vila. Man skulle  
upp tidigt nästa morgon för att fara till jul-  
ottan. Under julnatten skulle ett ljus  
stå i en spis.

Enegendomlig sed var, att man på juldags-  
morgonen, innan man förtärde något annat,  
skulle äta upp ett äppel. Det medförde att man  
under det kommande året blev frisk och stark.

Till julottan färdades i regel alla  
familjemedlemmarna gäunde eller åkande efter  
häst. De gäunde från en by brukade då samles  
och göra sällskap till kyrkan. Då läudes och  
burrs bloss av s. k. tjärves, med vilket folket

lyste sig. Det var säkert imponerande att stå  
 utanför kyrkan tidigt en mörk juldagsmorgon och  
 skåda dessa många bloss, som kommo allt närma-  
 re målet. Väl framme, kastade den först framkom-  
 me bäraren sitt bloss på en därför bestämd plats.  
 Övriga bärare gjorde detsamma, så fort de anlät.  
 På så sätt bildades till sist ett riktigt väl.

När ottan var slut, gällde det för de  
 åkaude att försöka komma hem så fort som möjligt.  
 Den först hemkomne fick sin gröda först inbärgad  
 under nästföljande år.

Under juldagen skulle familjen ej skingras  
 utan vara hemma.

Åttandagen började vanligen julkalasen,  
 och de slutade ej förrän vid "Tjunnada Knet".  
 Då ansåg man, att julen var slut. Då vånde man  
 åter till vardagens slit och släp.

M. 15839:6.

FOLKLIVSARKIVET  
Institutionen för folklivsforsk-  
ning vid Lunds universitet

6.

Meddelat av Gustaf Eriksson  
född den 5 maj 1887. i Nöbbelö socken.

Torp, Nöbbelö den 25 dec. 1934.  
Rosa Eriksson.