

ACC. N:R M. 15843:1-7.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Kerstin Alfredsson, Tuma*
Härad: *Levande* Berättare: *Kristina Grein*
Socken: *Vena* Berättarens yrke: _____
Uppteckningsår: *1935* Född år *1860* i *Vena*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
—

Fulseder. s. 1-7.

Skriv endast på denna sida.

1.

Julförberedelser förr i tiden.

Hovena sn

Aspeland-

Fovede tid

Kalmar län

Långt före jul började man att bereda sig, först då med att väva, så man hann att få nya kläder sydda till jul.

Före den 9 dec. skulle julölet vara färdigt. "Anna med kauna", hette det.

Bryggen tillgick så: Malt hällades i ett stort kar, kokande vatten östes över, och med ett verktyg, som liknade en åra, omarbetades alltsammans. Vattnet hölls hela tiden kokande och hällades över efter behov. Detta kallades att "söfta på." Denna blandning fick sedan stå i ett dygn och dra. Bryggen skulle sedan silas, det som då stannade i "rosten" var mäske, som gavs åt kreaturen. Det klara, vörken, kokades med humle, tre nävar till varje gryta om 30 kannor.

2. Då vörten svalnat, ilades jäst, så att bryggen fick "göra sig", jäsa. Bryggkaret var under jäsmingen väl täckt och hölls hela tiden ljumt. Jäsmingstiden var 3-4 dygn. Därefter "lunnades" den, d. v. s. löndes i en luma.

Den jäst, som blev kvar på botten av karet, användes vid julbaket.

Före Luciadagen skulle all säd vara tröskad och allt, som skulle användas i hus-hället, vara hemkört.

Natten före Luciadagen var årets längsta natt, men redan kl. tre på morgonen syntes ljus ur alla fönster. Man fick inte sova länge den natten. Den som försövt sig den morgonen blev kallad "lusse lus" och det var ju en stor skam, i synnerhet för barnen. Alla skulle vara vakna och välkomna Lucia, som kom med kaffe och kakor, "lussekatter" och "gullvagnar."

3. Gusskatten var en katt med "rumpnen" i vädret, utskuren av vörtdeg. Gullvagnen rullades ut och uppskars i ändarna i fyra bitar, vilka rullades in till som hjul, mitt på sattes ett russin till last.

Plaket, ljusstöpning, lykt och bake härde också till de nödvändiga förrättningar, som skulle utföras till jul.

Ljusstöpningen har sitt egna kapitel. I en ordinär bondgård stöptes 4-8 ljus och dessutom 3-4 st. "bregrenaljus" och utav slumpen gjordes dunkar. Ljusen skulle vara vita, släta och ljocka, ju ljockare ju bättre, eftersom varje gård skulle tända minst ett ljus till julottemorgonen i kyrkan.

Falgen, som man skulle silverka ljusen av, skars i små bitar, vattentades, smältes och skirades sedan igenom en linneduk.

4.

Veckor gjorde man av lingarna utan skärvor, ty om ridand fanns, sprakade ljusen. Veckorna hängdes på en fjinne, smoddes och salgades, varefter de hängdes i taket ett dygn, detta för att ljus-salgen skulle fastna lättare på dem.

Da stöpningen började, hälldes kokande vatten i en hög, smal brätina, t. ex. en avlagd smörkärna. Salgen uppvärmdes och hölldes i bakknet. Det gällde sedan att parka på, innan salgen svalnade av. Pimarna med veckorna, som hängde med fem och fem, doppades med gång efter gång i den varma salgen, tills de fått den fäskhet de skulle ha. Ljusstöpning är samerligen också en konst.

Nu ha vi slakten kvar. På en vanlig bondgård slaktades i regel en ko eller ett ungnöt, en eller två grisar samt något får. Det var fint att ha mycket sovet vid jul.

5. Aelt som skulle användas till korv, vattenlades ett dygn, kokades och hackades runder i ett stort kärl, kryddades med salt, mejsram och lök. Med hjälp av ett korvhorn stoppade man sedan korven för hand. När korven var färdig, saltades den och hängdes upp i taket på ett spett för att torka. Den togs inte med förrän den var väl torr, sedan fick den sin plats i visthusboden.

Av blodet gjordes salt och saltbröd.

Sylta kokades. Salt och sylta åt man färskt.

Skött och fläsk saltades med i en "saltelina". Då det blivit genomsaltat tog man upp det, som skulle torkas i "pöret." Det man torkade kunde man ej använda förrän göken got.

Lå bakades det bröd i stor mängd, eftersom det skulle räcka till påskan. Julbaket bestod först av hårt bröd av sammalat rågmjöl. Skakorna gjordes runda med ett hål i mitten, de skulle ochrä

b. hängas fri spelt och torkas. Därefter bakades "grant bröd" av femmalet mjöl, s. k. stilsikt. Dessa kakor hade hål i kanten. De båda kaksorterna kallades gemensamt "hålcakebröd."

"Vörkbröd", rågbullar och limpor bakades. Sist kom surlimpan, vars deg fick stå till jäsnings 3-4 dagar i spisvärmnen. I dessa limpor skulle man ha sirap och pomeransskal.

En vecka före jul började de fattiges tiggarevandring i byarna. Varje fattig familj skulle ha en brödcake, en limpa, en korb och en kött- eller fläskbit.

Julafton kom, välkommen och efterlängtat. Aft var pyntat och fint, matförråden fyllda, ved hade man burit in, så att det skulle räcka över hela helgen.

Gårdens folk samlades i "stugan" till festmåltid, alla skulle ha extra förplägnad.

4.

I ladugården var städningen mer omsorgsfull än vanligt, och även djuren fingo en extra köttapp på julaftonen. Fågelnarna fingo kärvar. Sorgen skulle undgå att skrämma: "Nu är det jul."

Meddelat av. Kristina Green född i Hovena
år 1860.

Björkhaga, Funna den 23 dec. 1935.

Kerstin Alfredson.