

ACC. N:R M. 15852: 1-8.

Landskap: *Småland* ..... Upptecknare: *Brita Nilsson, Lunnhorda*  
Härad: *Uppvidinge* ..... Berättare: *Anna Karlsson, "*  
Socken: *Lunnhorda* ..... Berättarens yrke: .....  
Uppteckningsår: *1935* ..... Född år *1871* i .....

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND  
—

*Fulseder. s. 1-8.*

Skriv endast på denna sida.

Gamla jul seder i min hemtrakt.

Man började med att karda ull och Småland.  
spinna garn. Garnet vävde man sedan. Till Trönöbergs  
karlarna vävde man vadmal, kvinnorna skul-  
le ha rutigt tyg i glada färger till sina klän-  
ningar. När kvinnorna vävt sig något vackert Uppvidinge  
tyg, skulle de giva sin man eller en kär Lenhovda  
vän tyg till framstycket i en väst. När man socken.  
fått vävarna färdiga, skickades bud på  
sockenskräddaren. Skomakaren fick också  
komma ty alla skulle ju ha nya kläder  
och skor till julen.

Man fick nu taga itu med stor-  
tvätten. Därefter kom slaktet. Man slaktade  
för det mesta en gris till julen, och då  
gjordes isterband, fläskkorv och medvurst.

Till medvursten hade man på hösten, då man slaktat något nötkreatur, tagit undan rakfjälster och kött, som man saltat, men vid användandet hade detsamma vattendragits. Syltor av olika slag gjordes, såsom rull- och presssylta samt berlinersylta, som man stoppade i korvskinn.

Pölsa gjordes endast, om man slaktade får, den lagades till på samma sätt som korv, fast man använde fårkött istället. Pettingar lagades också till då. Man tog och malde slaksidorna av fåret och det blandades med gryn. Denna massa fylldes i de allra smalaste fårfjälstren.

För, när man stoppade korv, användes horn. Då lade man korvmat i hornet

och tryckte med tummarna ned den i-  
genom detsamma in i fjälstret. Detta  
var ett drygt och besvärligt arbete, men  
det gjorde ingenting ty allt skulle la-  
gas till hemma.

På hösten hade man bankat euebär  
och dessa hade sedan torkats i bakugnen.  
När de skulle användas, maldes de på  
hembakvarnen. Bären blandades med vat-  
ten, anis och lingonmos. Detta utgjorde  
sedan spad till bröd och kallades för vört.

Man skulle också brygga dricka. Då  
skulle man ha malt, jäst, anis och  
lingonmos. Lingonen tillsattes för att  
drickat skulle få en god syrlig smak.

En viktig efterrätt var kallskål.  
Man kokade vört och socker samt åt

detta kallt. En annan efterrätt till-  
lagades så, att man kokte dricka och so-  
ker och redde det antingen med potatis-  
eller vetemjöl. Denna soppa äts varm.

Vad som också hörde till julstö-  
ket var ljus stöpning. På hösten hade  
man vid slakten tagit vara på talgen  
efter nötkreaturen. Denna blandades  
med paraffin och fick smälta i en  
kittel. I denna doppades ljusvekarna,  
vilka voro fästa på en träbjörn. Det gäll-  
de att få ljuset så raka och släta som  
möjligt, ty man skulle ha med sig  
ett till kyrkan på juldagsmorgonen  
och sätta i sin stol. Man fick också  
i tur och ordning stöpa grenljus till  
altaret.

Till julen brukade man baka olika slags vörtbröd. Till en del bröd koktes vört och kryddor tillsammans, till andra sorten blandades det bara tillsammans.

Man skulle också baka sävebröd (sik-lebröd). Mjölet till detta hade siktats på en handkvarn. En sådan fanns i nästan varje gård.

Sedan var det att taga itu med rengöringen. Golvet skurades med viskor gjorda av grånris, det torkades med vitnossa, därefter sopades det med en kvast gjord av kuggnoss, och för att få med allt damm, pussade man efter med fjädrar. På golvet ströddes antingen en halvm, hackat grånris eller repat enris.

När julafton kom, lades en vit duk på bordet, och var och en fick sin "julhöj". Denna skulle tiggva kvar "öskärad" över helgen.

Men också djuren skulle ha sitt. Att fåglarna sattes upp "julreker", alla djuren i ladugården gav man var sin bit bröd under det man ontalade för dem, att nu var det jul. Tomten fick hellre inte glömmas. Att honom ut-sattes ett fat gröt.

Vatten och ved bar man in så mycket, att det skulle räcka åtminstone de första helgdagarna.

När allt var i ordning doypade man i grytan. I grytan hade man kokat sovel, och detta lades nu upp på ett fat,

innan dopningen började. Det serverades också utav det bästa jultölet.

Till kvällsmåltiden serverades framför allt fisk och gröt. Då läste man också grötrinn.

Da man läst julevangetiet och sjungit någon psalm, gingo alla till sängs, ty man skulle tidigt upp nästa morgon och fara till julottan.

De som hade, så de kunde, körde till kyrkan, och var det snö, åkte man i en släda (skrinna), ty åkhälskar funnos ej. Da fingo så många, som kunde, åka med, det gjorde ingenting om man satt lite illa, huvudsaken var att man fick följa med till kyrkan.

Under resten av juldagen höll man



sig hemma.

Tredjedag jul brukade "julkalasen"  
börja. Man åt och drack och lekte och  
fröjdade sig av hjärtans lust och med  
det fortsattes till

fyrgondedag Knut  
då dansades julen ut.

Meddelat av Anna Karlsson,  
Brostorp, Leuhovda. Född 1871.

Brostorp, Leuhovda den 5 jan. 1935.

Brita Nilsson.