

M 7766:1-26

Landskap:	Småland	Upptecknat av:	Blenda Andersson
Härad:	Allbo	Adress:	Skörda, Vislanda
Socken:	Vislanda	Berättat av:	---
Uppteckningsår:	1941	Född år	1880 i Vislanda

### Julhögtiden på 1880-talet

(Slakt, byk, bak, brygd, ljusstöpning, stök m m)

### Självbiografi

Redan med tillredelserna till jul började julstämningen i hemmet. Jag var så glad då de olika arbetena utfördes, såsom slakt, byk, mältning och brygd, ljusstöpning, bak och rengörning, och jag fick vara med och se på allt, oaktat att jag var barn, och jag fick hjälpa till med det jag kunde.

Redan i slutet av november månad eller i början av december körde far julmälden till kvarnen, för att mjölet skulle hinna kallna innan julbaket började. Dessutom var kvarnarna överfulla med mald de närmaste veckorna före jul, så det var bäst att vara ute i tid med julmälden. Innan far körde av mälden, "skumsållade" mor all brödsäden för att den skulle bli riktigt ren. Allt mjöl sammaldes på den tiden, enär det ej fanns någon kvarnsikt. Sedan brukade mor handsikta mjölet själv, då hon ville ha siktat eller "tagelsävat" mjöl (tagelsävat = halvfint).

3 veckor eller 14 dagar före jul skulle julgrisen slaktas. Mor skulle då mala "korvagryn" på maltkvarnen av råg, som hon torkat på plåtar och pannkakejörn i den svagt uppvärmda bakugnen. Detta mjöl skulle blandas i blodet efter grisen. Den första tiden jag minns tillbaka, brukade Moqvist i Halland slakta åt oss. Sedan slaktade alltid vår dräng, som kom till far år 1890 och blev vår familjs trotjänare.

Då Moqvist slaktade, ville han ha in grisen i köket, och så kom Moqvist alltid i ottan vid 2-tiden f m. Den morgonen var jag så rädd så jag tordes ej sova. Mor hade alltid mat och kaffe framsatt på bordet när han kom, och hela husets folk var uppe. Allt som skulle användas till slakten, såsom "stickebock", "skålltavla" och "skållgryta" med "skållvatten", var påsatt och framburet.

När slaktaren hade ätit frukost och fått några "slaktesupar", för att han skulle få mod, gick de ner i svinhuset efter grisen. När de hade tagit honom och bundit honom med rep, ledde de in honom i köket. Grisen skrek och stretade igen allt den kunde. Jag var så rädd där jag låg i min säng, så jag darrade. När de hade fått in honom i köket, stängdes alla dörrar. Sedan stack slaktaren grisen utan föregående bedövning. Jag ömkade det arma djuret, så jag grät. När grisen var avlivad, skulle den skållas. Den vältes då på skålltavlan, och så öste de kokande vatten över grisen och skrapade först med baken på kniven, för att "toet" skulle gå av. Allra först skulle klövarna på grisen skållas av,

och då sattes en fot i sänder i en kruka med skållhett vatten. Klövarna förvarades, och då ett nötkreatur fick diarré, användes de som botemedel däremot, sedan de rostats och stötts till pulver.

Medan slaktaren skållade och skrapade "toet" av grisen, fick vi barn lysa med stickor. Vi skulle då ha 2 tända stickor i den högra handen och en liten träskoffa i den vänstra, varmed vi skulle "skara av" skaren på stickorna, så fort de brann. Men man fick passa sig noga, så att man alltid hade stickor brinnande, eljest lovade de en att få en "ljungpeng", som utgjordes av en örfil. Då grisen var skrapad och tvättad, uttogs inälvorna. Mor berättade, att i hennes ungdom skulle slaktaren och husbonden "supa över grisen", för att den skulle få bra med ister. I min barndom stod far och slaktaren och bedömde sinsemellan hur mycket ister grisen hade. "Ja", sade far, "grisen hade nog behövt få ett par skäppor eller ½ tunna kornmjöl till, för den har nog inte så mycket ister som jag hade tänkt mig", och så trevade far i hasorna och bakom öronen på grisen. Så snart istret var uttaget, vägdes det på besman, så de fick se vem som hade gissat rätt.

Innan grisen skars upp, skulle spenarna på grisen bortskäras. Dessa skulle jag bära ner i svinhuset och lägga i grisens lya, för att vi skulle få tur med smågrisarna. Då hjärta och lungor uttogs, skulle hjärtat klyvas i 4 klova och "hjärteblodet" tillvaratagas. Detta blod troddes bota för all slags "håll" på människor och djur. Hjärtklaffarna, som kallades "olydingsöronen", skulle också bortskäras. Om en gravid kvinna förtärde något av detta, så blev barnet olydigt.

Då tarmarna var uttagna skulle "fjälstern ringas upp", "sköljas ut" och skrapas samt tvättas i flera vatten, och därefter vattenläggas. Hjärta, lungor, mellangärde, njurar, "stickebiten" etc hackades med en handyxa i en "hackeho" tills det blev riktigt finhackat, då färsen kallades "hackemat", som bereddes till isterband. Levern koktes och revs fin på ett rivjärn, varefter den blandades i kall kokt korngrötsgröt och kryddades med anis, socker, salt och peppar. Denna gröt fjällades sedan i rakfjälstern samt kokades i saltat vatten och kallades "vitkorv".

I svinets blod blandades de tidigare nämnda korvegrynen, finhackad lök, salt och peppar. Blodmassan fjällades i den rengjorda fjälstern samt kokades i saltat vatten. Denna korv kallades "svartkorv". Det sämre "plockistret" och "bukbälten" smältes till skosmörja. Hjärnan och mjälten efter ett slaktat djur fick ej användas till människoföda. Mor sade att de gamle hade sagt, att om en havande kvinna åt av hjärnan blev barnet "sömnigt av sig", och åt hon av mjälten så blev det "mjältsjukt".

Då jag var barn, slaktade far varje till jul en fäslakt såsom en gödd ko eller en 2-års kalv, en sådan kalv kallades för "kalvstötting". Detta djur slaktades ute och bedövades ej före blodavtapningen. Även efter fäslakt bereddes "hackemat" av lungor, hjärta, njurar, juver etc, vilket fjällades i djurets rakfjälster och kallades "hackekorv". Av djurets blod kokades blodkorv och palt. Mor sade att de gamle brukade koka en skäppa palt efter en ko eller en oxe. De kokade även blodkorv av våmmen, "kungshättan" (nätmagen) och "vänstern" (löpmagen). Särskilt våmmen och nätmagen delades och ihopsyddes till flera korvar.

Både min mor och min far kallade blodet efter en slakt för "svetten", först jag började minnas. Det var en kvarleva från den tid, då man ej skulle nämna något med sitt rätta namn, för eljest fick trollen eller trollpackor eller andra onda ting makt att skämma och förgöra det, eller att ta det ifrån dem. Och jag minns även då jag var liten, att mor lade stickor i kors över blodkitteln, sedan

hon korsat med en kniv i blodet. "Vad ska det vara för?", frågade jag. "Jag vet inte", svarade mor, "de gamle gjorde så".

Köttet efter en fåslakt nersaltades i köttkaret, sedan far "huggit sönder slaktet". Köttet fick sedan ligga saltat i 8 dygn, varefter det upptogs och hängdes på en stake, och upphängdes i taket i köket, där det fick hänga och torka. Sedan köttlaken var avrunnen och köttet var torrt, rökades köttet i bastan, för att det skulle hålla sig året runt. Fläsket rökades också, men det fick först ligga i saltlake ett par månader. Då både kött och fläsk rökades, var det en allmän sed att någon av hemmafolket skulle ligga i bastan om nätterna och "vakta fläsket" resp köttet, så att det ej blev bortstulet. Jag har själv legat i bastan en natt. Jag var då 9 år gammal och min syster Anna och jag skulle ligga i bastan och "vakta köttet". Att det var risk för livet att ligga i bastan med den instängda röken och koloset tänkte man ej på! Jag trodde att det var roligt att ligga där! Vi låg på halm, på vilken vi hade brett ett lakan. Jag sovde hela natten, men om morgonen när jag vaknade hade så ont i huvudet, att jag knappast orkade gå hem. Men jag vill minnas, att därefter låg ingen av oss mer i bastan när där rökades kött eller fläsk.

### Byk

Då smutskläderna tvättades både till jul och till andra högtider, brukade kläderna bykas. Först lades de i blöt i kallt vatten, sedan stukades kläderna för hand på en stukbräda av trä jämte såpa och varmt vatten. Därefter breddes den vita tvätten på bykekaret, lakanen först, sedan örngottsvar, linnen och handdukar. Men först lades en "röste" i botten på bykekaret, bestående av benen av ett svinhuvud, björkpinnar och ovanpå dessa ett lakan varpå östes cirka 2 skäppor ren björkaska. Mor var särskilt mån om, att askan skulle vara ren, eljest blev det fläckar på kläderna. Därför förbjöd hos oss att kasta sopor på elden.

Först "kallbyktes" byken, dvs man öste först kallt vatten på byken tills askan var genomblöt, sedan koktes luten upp varje gång innan den slogs på bykekaret. Det var förbjudet att låta luten koka över. Det sades att byken blev ej ren, när luten kokade i elden. Även sades, att friarna kokade bort. Man fortsatte att byka hela natten, sedan man på dagen stukat alla smutskläderna och lagt dem på bykekaret. Ofta kom ungdomarna i byn till oss och hjälpte oss att byka på natten, och "då byttes vi ve att ösa grytor o elda onne bykgrytan". Ibland var mor uppe och bjöd på kaffe och våfflor.

Följande dag skulle vi "klappa byken". Då plockades kläderna upp ur bykekaret och bars till brunnen, där de klappades med en böstel (klappträ) på en klapptavla, medan de sköljdes i 3 olika vatten. Därefter fick kläderna ligga i vatten över natten, då de följande morgon drogs upp och sköljdes i 2ne vatten, varefter de upphängdes till torkning på skalade stänger. Kläderna upphängdes alltid med avigsidan utåt och sprundet mot stängen. Mor omtalade att de gamle trodde, att om sprundet på en skjorta hängdes utåt, kröp det gaster i plagget. Och man skulle ej ta på sig nybykta kläder, förrän de var kavlade eller hade hållits över elden, för eljest blev man gastakryst. Då kläderna var torra, skulle "byken kavlas in", varvid en del av kläderna kavlades och ströks, och en del manglades.

## Mältning och brygd

Då jag var barn eller till omkring år 1893, mältade mor själv all malten. Vanligen mältade hon ½ tunna korn på en gång. Detta utfördes också veckorna före jul. Kornet mältades i en s k "mälta", en trälåda av hyvlade bräder, cirka 3 alnar lång, halvannan aln bred och ½ aln hög, med en smal öppning i den ena änden. Då kornet var öst i mältan, stänktes det vatten över kornet som omrördes noga så att allt kornet blev fuktigt, varpå det sammanpackades och överhöljdes med ett täcke, för att det skulle ta värme och börja gro. Det var så roligt att vara med mor när hon gjorde detta. Och då berättade hon, att "de gamle brukade rita ett kors med fingret i kornet, var gång de gett det vatten, för att ej trollen eller andra onda väsen skulle kunna förgöra malten". De första 3 dygnen skulle man stänka vatten på kornet en gång om dagen, sedan varannan dag i 6 dygn. Alltså skulle kornet "ha 6 vatten på 9 dygn". Man skulle noga iakttaga, att malten ej blev förgrodd, ty då förlorade den sin arom. Mor sade, att då det fanns "7 ålar (broddar) i en näve malt, var kornet lagom mältat". Därmed menades alltså 7 korn som skjutit brodd.

Mor sade, att de gamle brukade säga: "Det som rinner i ål (skjuter brodd) rinner inte i skål." Då kornet var lagom mältat, skulle det utbredas på "torkan" i bastan, som skulle vara starkt uppvärmd, så att malten ej surnade innan den "dövdes". Sedan eldades det i bastan i maltugnen, som var murad under "torkan", tills malten var torr. Under tiden malten torkade, skulle den ofta omröras.

## Brygd

Till jul bryggde mor en skäppa malt. Men först skulle vi barn mala malten på maltkvarnen. Då brukade vi äta av det finaste maltmjölet, som smakade så sött och gott. Kvällen före det mor skulle brygga, "kallmäskade" hon malten, dvs fuktade den med kallt vatten, varefter malten kallades "mäsk". Och mor omtalade då att de gamle var särskilt rädda för trollen då de bryggde, ty då ville trollen gärna stjäla bort vörten. Därför skulle de ej benämna vörten med sitt rätta namn utan säga "lag" eller "lagen", och så skulle de lägga 3 eldglöder i "mäskan" samt ett kors av stickor över kitteln där "mäskan" var. Och i bryggkaret skulle det sättas stål, och i det kärl där vörten skulle rinna, då den rann från bryggkaret, skulle det läggas stål och flinta. Allt för att skydda sig mot trollen, som alltid var framme när de bryggde.

Sedan mor "kallmäskat" malten, östes följande dag kokande vatten över mäskan, som fick stå och dra tills det bildades fönster i ett triangelformigt halmstrå, som doppades i vattnet eller vörten, som den nu kallades. Varpå vörten östes på bryggkaret och fick rinna i en kittel eller dyl. Då vörten runnit av bryggkaret, hölls den åter på bryggkaret ett par gånger. Till "röste" i botten på bryggkaret lades rena björkepinnar, några råghalmsband samt ett litet fång kornhalm. Då den första vörten höllts över bryggkaret 3 gånger, ställdes den undan tills den skulle "lekas", dvs kokas och skummas.

Därefter sattes "schvukan" i "pluggen" på bryggkaret, och så östes nytt kokande vatten över mäskan i bryggkaret, som fick stå och dra en stund, varefter "schvukan" togs bort och vörten fick rinna i något kärl. Denna vört hölls också över bryggkaret ett par gånger liksom förut, jämte något kokande vatten. Sedan ställdes denna vört också undan, varefter kokande vatten hölls över mäskan i bryggkaret, så länge vörten smakade något söt. Den första vörten som hölls över

bryggkaret kallades "julöl" och var bäst. Den andra kallades "juladricka" och den tredje, som var tunnast, kallades "bier".

Då vörten var lagom kalla, tillsatte mor jästen som utgjordes av "messomasjäst" eller "julajäst". När mor bryggde var det så roligt, för då talade hon om en del sägner om hur trollen förr i världen stal vörten, just som jästen tillsattes. Hon lärde mig även en gammal vers om att brygga öl, som jag ber att få återge:

Om ja hade ena fingäböä malt

Å däate ena humleknöppa

Så skolle ja brögga öl så start

Så fyratjue man skolle tom la

Ja skolle brögga bå prostöl

O prästöl o jästöl

Å hunra tunnä gött öl

### Ljusstöpning

Bland alla bestyren till jul som utfördes i mitt föräldrahem, var ljusstöpet det allra trevligaste. Då mor hade tvinnat ljusvekarna av ljusvekagarn, fick jag hjälpa henne att trä ljusvekarna, särskilt vekarna till lyktljusen, på ljusspetsarna. Men vekarna till de stora långa ljusen och till "tretaggaljuset" trädde hon själv på ljusspetorna. Mor tvinnade alltid ljusvekarna på kvällen, dagen före det hon skulle "stöpa".

Innan mor började stöpa, bar hon in 2ne krakstörar och lade över ett par stolar, sedan lade hon ljusspetorna tvärs över krakstörarna. Därpå bredde hon gamla trasiga mattor på golvet, för att det ej skulle komma talg på golvet. Så öste hon kokhett vatten i smörkärnan och ovanpå vattnet slog hon sjudhet talg till kärnans brädd. Därpå doppade hon ner vekarna i kärnan, en ljusspeta i sänder, och sedan lade hon spetorna åter över krakarna så att ljusvekarna hängde emellan krakarna. När hon hade doppat alla ljusspetorna, var talgen stelad på dem som först var stöpta, och så började hon på nytt att doppa ljusen. Mor brukade stöpa ett 60-tal ljus till varje jul utom lyktljusen, och på varje ljusspeta hade hon 4 eller 5 ljus. Då talgen började sjunka i kärnan, slog hon i antingen nysmält talg eller kokhett vatten, för kärnan skulle ständigt vara bräddfull under stöpningen. De små ljusen fick jag hjälpa till att stöpa, men inte de stora. Det var så roligt att stöpa, så det glömmar jag aldrig, och jag är glad att jag har fått vara med om detta arbete. Till sist stöpte mor lyktljusen av "plocktalgen". Mor upphörde att stöpa ljus vid utgången av 1880-talet.

### Julbaket

Julbrödet bakades de närmaste dagarna före jul. Till jul brukade mor baka så mycket bröd, att det räckte till "våffedag" (25 mars) eller påsk. Mor sade att de gamle sagt, att det bröd som låg bakat över julnatten höll sig ätbart i lång tid framåt på det nya året. Till jul bakade mor "grantabröd", dvs fint bröd såsom florsiktat och finsiktat bröd, tagelsiktat eller tagelsävat bröd (halvfint), "vörtlimpa" av

malt eller "sötlimpa" av enbärsvört, fin limpa och grov limpa samt vardagsbröd av sammalet rågmjöl. Mor siktade allt mjölet själv, då kvarnarna på 1880-talet sammalde säden. Mor hade olika slags sätt till varje slags mjöl hon ville "säva", såsom "florsikten" som siktade finast mjöl, "finsikten", "tagelsikten" som av de äldsta kallades "tagelsäven", "mjölsäven" och "grynsållet".

Mor bakade även småkakor av vanlig bröddegen till oss barn, som kallades "julakakor". Även bakade mor särskilt bröd till de fattiga, ty dagarna före jul gick många fattiga, särskilt barn, omkring och tiggde julakakor. På julaftons morgon brukade mor sända en del fattiga en kaka bröd, en sovelbit, ett ljus och en kanna julöl. Åt somliga gav mor också en liten ost, som hon ystat särskilt för detta ändamål. Mor omtalade att innan jag föddes, gick soldaten på julaftonsmorgonen och tog upp sin "julakost", bestående av en kaka bröd med sovel jämte ett ljus.

Då mor bakade till jul, hade hon deg i 2 stora degtråg på samma gång. I det ena degtråget gick "2 säter bröd" och i det andra "1 säter", däri rörde hon den fina bröddegen. Till jäst använde mor antingen "julajäst" eller "midsommarjäst". Julajästen tillredde mor på följande sätt: På juldagens morgon före soluppgången hämtade mor ett stop friskt vatten i gårdsbrunnen. I detta nerrördes kornmjöl till en lös deg, varefter det ställdes att jäsa i ett varmt rum. Efter ett par dagar, då det börjat jäsa, irördes ytterligare mjöl och så fick det åter stå och jäsa ett par dagar. Därefter rördes mjöl i jästen, som arbetades ut till en kaka och förvarades i mjöl, eller smulade mor sönder jästdegen och ställde den att torka. Innan jästen användes, skulle den "göras upp" i vatten och mjöl, och kallades "surjäst". Midsommarjäst tillreddes på samma sätt som juljäst.

Av ojäst deg av siktat rågmjöl eller kornmjöl bakade mor en sorts kakor föreställande hjul med ekrar samt "julagalten", "julabocken" och "julapyttan". Den senare föreställande en höna med ägg. Mor omtalade att i hennes ungdom brukade de baka "tolvhålskringlor" och "sjuhålskringlor" eller "äppelkringlor" som skulle läggas ovanpå julhögen och på vilka lades äpplen. Till vardagskringlor över julen bakade mor jästade kringlor av siktat rågmjöl och ojästade av kornmjöl.

Far odlade inget vete på den tiden, utan sådant mjöl köptes till hemmet, varav bakades vetebullar i olika former, skorpar, mörkringlor, pepparkakor, bakelser etc. Då jag var barn, brukade mor alltid baka en "låokaka" (lauakaka, lågakaka) varje gång hon bakade bröd. Och då bakade hon ut en liten tunn kaka av bröddegen, som hon lade på ärilen och bakade vid eldslågan när hon eldade i ugnen, och varav uppkom namnet "lågakaka". Denna kaka skulle förtäras omedelbarligen efter att den var bakad, jämte smör. Och mor berättade att förr i tiden ansågs en "smörad låokaka" för en läckerhet, så när husmor bakade bröd, bakade hon också en "låokaka" till sin grannkvinna, som hon genast bar in till grannkvinnan, så snart hon tagit den ur bakugnen, med en smörbit ovanpå kakan. Sedan gengäldade grannkvinnan vänligheten då hon bakade, på samma sätt.

### Julstöket

Till jul var det storrengörning, sedan slakt och byk och bak var undanstökat. Man skurade och putsade i hela huset, och alla lådor och skåp skulle iordningställas. De stora spisarna vitmenades med krita eller vitkalk, sedan de lagats med murbruk som ältats samman på "lerbänken" av lera, sand och kalk. Alla hushållskärl av trä, koppar, bleck och järn diskades i "enelag" (vatten vari enris var kokat). Denna "enelag" skulle vara så stark, att den fradgades. På alla kokkärl av järn och koppar skulle sotet avskuras. Då jag var barn, hade kokspisarna ej kommit i bruk. Allra först jag minns så putsades mässing, tenn och koppar med krita eller aska, senare trippel, tills fabrikerna börjat sälja sina

putsmedel. För alla fönster upphängdes vita, rena, nystärkta gardiner, som var stärkta med stärkelse (potatismjöl).

### Julens firande

Äntligen efter alla bestyr var den efterlängtrade dagen, julafton, inne. Vi barn räknade först veckorna till dess och sedan dagarna. Och vi räknade, som Virestads präst gjorde, då han skulle börja sin predikan en söndag 3 dagar före jul: "Ida ä dä dan före, dan före, dan före dopparedan". Och jag hade en hel månad före jul tiggat och bett, att jag skulle få följa med till kyrkan på julottan. När vi hade lagt oss om kvällen före julafton, så gick det knappast att somna, så glada var min bror Johan och jag. Och vi 4 yngsta syskon hade klätt julgranen denna afton, för den skulle vara färdigklädd på julafton, och ej skräpa med papper denna dag.

På morgonen vaknade vi tidigt. Mor och systrar var då uppe och gjorde de sista bestyren till jul. Överallt var det skurat och putsat och gardinerna var upphängda, men det skulle läggas rena sängkläder i sängarna över julen och vardagsängkläderna skulle bäras undan. Även rent sänglinne skulle bredas i sängarna. På alla bord breddes drälldukar, likaså på dragkistor och byråar. Inne i stuerummet, där julfirandet var förlagt, uppfästes julabreven på väggarna, vilka handlade om bibliska motiv. I stuerummet stod även julgranen. Så uppfästes en julkrona i taket vid främre fönstret. Jag minns att jag hört talas om julduken, som upp-pinnades i taket på julafton, och jag bad mor att hon skulle pinna upp en sådan. Men jag fick till svar att det var gammalmodigt med juladuk, och att ingen hade det numera.

Så kom mor in i stugan (stuerummet) med ett helt fång nystöpta ljus, som hon satte i ljusstakarna, vilka placerades på byråar och dragkistor. 4 st ljus ställde hon i varje fönster, lutande mot fönsterposten och fönsterbågen. I en ljusstake satte hon det stora grova julljuset, som skulle brinna om julnatten, och i en annan ljusstake satte hon "tretaggaljuset" som placerades på julbordet. Friskt enris sattes i vaser på byrån och på hörnhyllan. Över spegeln hängdes en virkad slöja. På golvet i stuerummet och i förstugan ströddes finhackat granris, som småhackats dagen förut. Vi barn skulle lägga en matta av granrisgrenar vid både farstubron och köksbron.

Min bror och jag skulle bära in ved i sådan mängd, att det räckte till eldning både julafton och juldagen. Och min far och drängen var även tidigt uppe och bröt ut gödsel i ladugården och strödde i kättar och bås med hackat friskt granris, som hackats dagarna före jul. Djuren skulle även känna trevnad när det var jul. Och jag minns hur härligt det doftade av granris då man kom in i ladugården på julaftons kväll. Drängen skulle även häva ner hö från höslennet, så att det räckte till utfodring både juldagen och annandagen. Och far skulle även hänga ut fågelnekarna i fruktträden. Oh vad det var roligt att få vara med, när far gjorde detta! Far hängde alltid ut minst 5 nekar, ofta 7. Det var 3 nekar av korn och 2 av havre. 2 nekar, 1 av korn och 1 av havre, hängde far alltid i den över sekelgamla apeln, vars frukt höll sig frisk året runt ända till fram i augusti månad. Far berättade ingenting om för mig då jag var barn, varför han hängde 2 nekar just i detta träd. Men sedan jag började forska i allmogekulturen, fick jag veta att de gamle hade detta apelsinträd till gårdens vårdträd. Och att trädets frukt var nyttig och botade för allt ont, särskilt då barnen var sjuka. Man skulle därför hänga fågelnekar i detta träd, ty de gamle trodde att på det fruktträd, som det hängdes julnekar, blev det rikligare med frukt.

Min nästäldesta syster Anna har talat om, att då hon var barn brukade det skördas 3 skäppor äpplen på detta träd. Men när jag började minnas, blev där knappast ½ skäppa fullmogen frukt. Hela trädet var då ihåligt och ruttet, så att endast en tunn yta av barken på den ena sidan var frisk, men det blommade rikligt varje år. Min mor fyllde år den 1 augusti och då brukade hon bjuda på dessa äpplen, som hon förvarat till dess, och de var fullt friska och smakliga. Jag minns ännu, vilken känsla av stolthet man kunde spåra hos min annars så blida mor, när hon bjöd på dessa äpplen. Om sommaren och hösten, när frukten växte, var dessa äpplen stenhårda. I detta sammanhang vill jag även nämna, att gårdens ridsten eller "klövsten" låg cirka 3 alnar bortom detta träd, så att den bortfarande måste rida förbi detta träd både när han for och kom tillbaka och steg av hästen. Jämte ridstenen låg en flat sten i jämnhöjd med marken, som var avsedd att stå på när de steg upp på ridstenen. Denna sten var alldeles blanksliten av fotstegen, och ovanpå ridstenen var där slitet en fördjupning efter järnsinkorna på de ridandes stövlar.

Nu torde jag ha avvikit för långt från ämnet, och får återgå till julens firande. Kl 12 på dagen på julafton skulle allt vara iordning både ute och inne. Precis på 12-slaget tände mor julljuset (det ljus som skulle brinna om julnatten). "Varför tänder mor julljuset mitt på dagen?", frågade jag. "För jag vill se om det brinner", svarade mor undvikande. När jag blev stor och började forska, fick jag veta att det var en gammal sedvänja, att husmodern skulle tända detta ljus några ögonblick vid 12-slaget, för att hon skulle få behålla sitt husmodersvälde. Nu var julhelgen inträdd. Far och drängen kom in från ladugården, och nu skulle vi doppa i grytan. De båda första jularna jag minns, då vi doppade i grytan, var jag 3 och 4 år gammal. Mor hade då satt sovelgrytan mitt på spishällen i stuerummet. Sedan satt jag på en liten pall emellan grytan och eldstaden och mina syskon Ida och Johan satt på var sin pall på var sin sida om spishällen medan vi doppade i grytan, och de andra satt på stolar vid spisen. Jag minns ännu hur det värmdes från eldstaden på min rygg, så jag var riktigt svett, oaktat att det ej hade eldats i spisen sedan morgonen.

Då jag var 5 år, hade den stora spisen och gruvan rivits ner och en sk rörspis var insatt istället. Så nu fick sovelgrytan ej plats i spisen, utan nu satte mor grytan på mattavlan eller matbordet, som hon ställt framför spisen. Alla satt vi nu omkring detta bord och doppade i grytan under den gladaste julstämning. Mor hade dukat fram bröd av finsiktad limpa, isterband och juldricka. Till efterrätt fick vi risgrynspannkaka. På bordet låg även den stora julosten, som mor skar till frukosten på morgonen och som alla då skulle smaka. Far tog också fram brännvinsflaskan och bjöd drängen på ett par julasupar till det feta matspadet. Själv tog far endast en sup. Jag är tacksam mot min far än idag, för att han alltid var nykter vid alla högtider. Till varje jul tog han hem ett 10-tal liter sprit, men av detta hade han i behåll långt framåt vintern. Han tog visserligen ½ sup brännvin då och då, när han kände sig frusen eller illamående. Och så bjöd han på en sup eller några kaffegökar när någon av hans manliga vänner och bekanta kom på besök. Men han överbjöd aldrig, så ingen gick berusad ifrån honom. Jag minns min far berusad endast 2 gånger. Men det var vissa tillfällen som gjorde detta. Jag var då 9 och 13 år gammal.

När vi doppat i grytan, började var och en att "löga" och tvätta sig och ta på sig helgdagskläder, utom vi barn som mor "lögade" i en stor träbalja på förmiddagen och satte på oss helgdagskläder. Första julen jag minns, tog mor på mig ett par röda ullvantar när hon tvättat och klätt mig, som hon stickat och färgat åt mig till jul. "Julklappar" hade då ej kommit i bruk bland allmogen och ej heller i vårt hem, men den gamla seden att alla i familjen skulle ha ett nytt klädesplagg till jul brukade mor de första åren som jag minns. Var och en fick då ett par strumpor eller vantar som hon



stickat, eller ett förkläde eller huvudkläde eller något annat plagg, som de nödvändigt behövde. Ingen fick någon onödig lyxartikel. Drängen fick antingen en blågarnsskjorta eller ett par strumpor. De talade ännu om den gamla satsen: "Den som inte får nåt nytt till jul, den får sitta på huggekubben". Om husmodern eller den som satt på huggekubben fick bära skammen, har jag ej fått vetskap om, men det sades med sådant tonfall som om det varit skam för den sistnämnde.

Att mor hade "julhög" minns jag endast ett år. Mor hade då lagt en kaka av varje brödsort i en hög ovanpå varandra, och den största limpan låg underst. På den översta kakan låg en ost och ovanpå denna en äppelkringla med juläpple på kringlan. Denna julhög stod på ett bord i stuerummet under hela julhelgen. Drängen fick också en julhög, men denna fick han ta hem till sina föräldrar. Följande år satte mor ingen julhög. "Varför ska vi inte ha julhög?", frågade jag mor, "Det var så roligt att ha!". "Nej, brödet står bara o blir torrt", svarade mor, "o det är inte brukligt nu heller, för nu har alla människor så gott om bröd, så det är ingenting å visa". Och sedan berättade mor, att då hon var barn hade både hennes mor och far och alla barnen var sin julhög.

I skymningen på julafton tändes den stora julbrasan, och medan den brann bjöd mor på kaffe med kakor av alla sorter, som hon bakat till jul. Och medan brasan brann berättade far vilken betydelse den hade för de gamle. Veden skulle då läggas upp på ett särskilt sätt i spisen när brasan tändes, och veden fick ej ha vuxit i en hage där kor hade betat. Sedan fick ingen röra vid brasan då den brann eller "ansa elden" när den var nerbrunnen. Husfadern skulle då lägga veden i spisen och antända den. På juldagens morgon, innan det eldades upp, skulle man se efter i askan om där fanns spår av en barnfot, och var då tårna på foten vända utåt rummet blev det tillökning i familjen, eller – om det fanns giftasvuxna döttrar i huset – blev där bröllop under kommande år. men var tårna vända inåt spisen, blev det dödsfall i huset eller i släkten under årets lopp. Och askan efter denna brasa brukade särskilt tillvaratagas och strös över fäkreaturen, för att de ej skulle få "bet" (ohyra).

Omkring kl ½ 8 på julaftons kväll åt vi kvällsmat. Vi satte oss då kring det stora dukade julbordet. Mor hade då skurit upp av alla sorter av hennes välbakade julbröd, och på varje tallrik låg en skiva av det vita florsiktade brödet. Mitt på bordet brann det nystöpta "tretaggaljuset" (trearmade ljuset). Så bad far mig läsa till maten. Därpå åt vi en smörgås av mors härliga julsyltor, som vi även fått smaka till frukosten, sedan fick vi lutfisk med mjölksås. Därpå åt vi kött, revbensspjäll och korv jämte stuvade grönärter eller morötter, samt skinka med hemlagad senap. Så kom fruktsoppan och sedan julgröten, som kallades "vitergröt". "Kan ni rimma nu, barn? Låt gören då!", bad far. Var och en försökte sitt bästa, men jag minns inget därav. Jag minns endast fars och mors. Fars löd:

Denna gröt är kokt i en gryta

O inte i ett fat

Mor har alltid lagat

Go mat

(Supplement till sidan 40: Far bjöd då på "fiskasupen" och var och en skulle smaka på "julabrännvinet", så brännvinsglaset gick runt bordet. Man skulle smaka på alla rätterna på julbordet på julaftonen, för att maten ej skulle ta slut under året.)

Och mors grötrim löd:

Var o en av er är snäll

Nu får dä va slut

Mä rimmanet ikväll

Och så bjöd mor oss på utmärkt god ostpannkaka med sockerlingon. Desserten utgjordes av äppelkräm och bakelser. Efter maten läste far bordsbönerna och Fader Vår och Välsignelsen. Och medan vi satt kring julbordet utdelades psalmböcker till var och en. Först lästes juldagens text, och mina äldre syskon läste var sitt stycke. Därpå lästes aftonbönen ur psalmboken jämte andra böner. Sedan tändes julgranen medan vi satt vid bordet, och så sjöng vi den vackra psalmen "Var hälsad sköna morgonstund" jämte flera andra julpsalmer och aftonpsalmer. Sist sjöng vi "Så går en dag". Efter denna högtidliga stämning reste vi oss från julbordet, och nu var det tid att gå till sängs, om vi skulle orka stiga upp kl 2 på morgonen. Julottan i kyrkan började kl 4 f m. Men innan vi lade oss, skulle vi gå ner i ladugården och titta till kreaturen och ge dem ärthalm. Senare har jag fått veta att djuren skulle ha ärthalm för att de skulle gå hem om kvällarna, då de var släppta på bete. Och samtidigt skulle vi ta med oss till katten lite av varje rätt av julmaten. Men då sade min bror Johan till mig, som var 4 år äldre än jag: "Då jag var liten, du, fick jag bära ner gröt till tomten o sätta på logen, du, men dä får du inte göra!". Jultomten som kommer med julklappar till barnen var då inte uppfunnen.

Men det berättades, att om julnatten var alla spöken lösa och glosor var ute och sprang överallt, så man fick akta sig så att hon ej sprang emellan benen på en, för då sågade hon en mitt itu. Enda medlet däremot var att stiga korssteg eller föra benen i kors. Innan vi gick till sängs, delade mor ut 2 eller 3 juläpplen till oss vardera. Dessa äpplen skulle vi lägga under vår huvudgård och sova på dem under natten. Åt vi sedan upp dessa på juldagens morgon "tigande och fastande", så fick vi ingen tandvärk kommande år.

Så kom det högtidliga ögonblick då mor tände julljuset, som skulle brinna under julnatten. Vi barn var så glada däråt, och vi hade hört sägas att brann lågan högt strax efter att ljuset var tänt, så växte kornaxen långa till sommaren. Rullgardinerna fick inte vara nerrullade denna natt, för om det gick någon vandrare som hade gått vilse, så skulle skenet från ljuset vägleda honom, även skulle julstjärnan lysa ut genom fönstren. De första julaftnarna jag minns, togs maten ej bort på julbordet efter aftonmåltiden, utan fick stå kvar på julbordet till juldagens morgon. Endast disken togs bort.

Jag minns ännu så väl första gången som jag fick gå med till kyrkan om julottan. Jag var då 5 år gammal. Då mor väckte mig på juldagsmorgon gick det så lätt att vakna. Mor hade kokat kaffe och satt fram kakor, som vi skulle äta innan vi gick till kyrkan. Mor klädde mig och tog på mig utanpå kläderna en liten schal, som hon lade i tresnibb och knöt i ryggen. Men innan vi gick till kyrkan tändes julgranen. Vi skulle då alla stående med sammanknäppta händer hålla bön, och min bror Johan läste utantill morgonbönerna samt Fader Vår och Välsignelsen. Därpå sjöng vi gemensamt "Var hälsad sköna morgonstund". Denna psalm klingade så vackert för mina öron, så det glömmer jag aldrig. Och jag glömmer ej heller hur glad jag var åt att få följa med till kyrkan. Det enda som klämde lite på

hjärtat var, att mor ej följde med till kyrkan. Mor och far skulle nämligen stanna hemma och "vakta husen" och se efter julljuset som ej fick släckas. Men alla mina syskon var med vid kyrkan.

Då vi gick till kyrkan var det nyfallen snö. Min bror Johan och min syster Ida skämtade med mig och sade, att snart möter vi glosen och då springer hon emellan benen på dig som är yngst, och skär dig mitt itu! Och så skrattade de och frågade, om jag inte var rädd? Jag var ju barnslig nog att tro på glosen, så jag var ju lite rädd, men det låtsades jag att jag inte var. Men rätt som jag gick, tog jag ett korssteg, för jag hade ju hört sägas, att det var enda räddningen för att ej bli itusågad.

Då vi kom fram till kyrkan, var ljusen tända i fönsterbågarna, så fönstren glimmade av ljusens strålar ut i mörkret. Så vackert hade jag aldrig sett! Vi gick vägen runt gårdarna i Lindås fram till sockenstugegården och i varje gård brann en julgran och i varje fönster ett brinnande ljus. I sockenstugan brann även ljus i varje fönster, och bortom de norra stallarna på vägen från Fagerås kom kyrkfolk bärandes en stor "julatanne" (julbloss), som flammade och gnistrade och lyste vida omkring. Vi stannade och tittade därpå, och när de kom fram lade de julblosset på marken i snön emellan stallarna och "Sjös-Nessa-Stuan". Detta var det enda julbloss jag sett.

Då vi kom in i kyrkan, var ej alla ljusen tända i stolarna, utan min äldsta syster tog ett ljus som brann och tände ljusen därmed i vår stol. Snart var kyrkan fullsatt av folk, kyrkklockorna ringde till ottesången och organisten spelade upp julpsalmen "Var hälsad sköna morgonstund", vari hela menigheten med hög röst instämde. Så trädde gamle kyrkoherden Ling med sitt silvergråa hår och skägg upp på predikstolen och började predika. Sedan minns jag inte mer, för jag sovde visst under gudstjänsten.

Då jag var barn, var den gamla seden med kappkörning från kyrkan om julottan i sitt sista skede, men då mera som ett skämt. Jag minns, då jag var cirka 8 år gammal, då var jag med min syster Emelia vid kyrkan en julotta. När de började spela utgångspsalmen i kyrkan, gick Emelia och jag ut ur kyrkan och gick så fort mot hemmet som vi kunde. Då vi kom bortåt Hästhagen, fick vi se syster Ida komma springandes efter oss. Min syster Emelia som föresatt sig att komma först hem denna morgon tog mig i handen och började springa så fort hon orkade. Jag måste ju följa med då hon höll mig i handen, men medan hon sprang ett steg måste jag naturligtvis ta 2, så jag sprang så jag trodde jag störtade. Men då kom mitt för Hästhagens trädor, stack Ida tvärs över den trädan, där det var en liten gångstig, så hon kom före oss fram till Hästhagen, emedan vi sprang vägen runt omkring, men då skrattade både Ida och vi, och sedan var vi i sällskap hem.

Den gamla seden att "ej gå bort på julafton eller juldagen" fanns kvar i Vislanda sn ända till slutet av 1800-talet eller början av 1900-talet. Under juldagen lekte vi barn med nötter såsom "bodde by" eller "kokta nötter" etc. Under juldagarna satt far dagarna igenom och läste i Bibeln eller i Nymans eller Arndts postilla. Mor läste också i postillor eller i Bibeln emellan hushållsbestyren, eller då hon och far var i kyrkan. Vi barn var ute på isen nere på vår tjärn och "slog kanor", eller åkte vi källbacke. Min bror Johan och jag fick följa med våra föräldrar till ett och annat julagille hos våra släktingar eller grannar, då vi var små. Även var vi på ett och annat julgransgille. Då lekte vi gamla sett- och pantlekar, såsom "byta soen", "sälja läret", "gömma ringen", "mitt skepp är lastat", "låna eld", "ha ett bord till att tala" etc. Och mina fullvuxna systrar blev bjudna till en och annan "bjudning" (dvs ungdomskalas med dans) av sina ungdomsvänner i socknen. På dessa bjudningar var 1 eller 2 spelmän engagerade för att spela dansmusiken. På finare bjudningar spelades fiol, eljest dragspel. På sådana bjudningar var gästerna inbjudna omkring kl 7-8 på kvällen,

sedan fortgick balen till kl 6 eller 7 f m, då var och en gick till sitt hem. Så fortgick den efterlängtade julen ända till "tjugondag jul, då Knut körde julen ut". Då skulle julbonaderna och julbreven plockas ner, och julgranen kastas ut ur stugan, för nu skulle vävstolen och spinnrockarna in.

Upptecknat av Blenda Andersson

i Skörda, Vislanda sn

i augusti 1941.