

13420

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

—
Landsmålsarkivet
—

Uppland

Films sa.

Bergström, V. 1939.

VLM:s förel. n. 119 julen.

13 H. 4 c

13420

Frågelista n:o 119 julen

N: 1

Angående Tomas-mässan kan jag ej erinra mig att denna var av någon särskild betydelse för min hembyggd och jag har talat vid äldre personer vilka liksom ej kunna erinra sig några seder och gamla bruk derifrån

N: 2

Angående arbeten som utfördes dagen före julaftonen får jag erinra att arbetena i de olika verkben pågick i skift dag och natt och slutades då av sista skiftet kl. 6 på julaftonens morgon. När då sista hammarslaget förtonat så blev det bland smederna en allmän tvagning att bli fria från allt sot och damm. Detta tillgick så att var och en fylldes ett ämbar med vatten. Inne i hånden hade man i förväg inlagt jernstycken som nu vitgläggade togos fram för att värma vattnet. Inne i "lobbyt" skedd så den stora rengöringen över hela kroppen

och det hände ofta att de som voro minst ömtåliga för kyla kunde springa ut nakna i smedjan till vattenkoen der någon välvillig kamrat skjödde över dem en pyttis kallt vatten När rengöringen var fullbordad iförde sig smederna rena kläder de s. k. "lördagskläderna" och hela smideskåbiten lindades in i förskinnet för att vid hemkomsten hängas undan tilldes julkhelgen i och med tretton dagen var till ända och vardagslivet med dess arbeten änyo tog sin början På julaftonen blev det sedan en hel del göromål som skulle utföras Av vedförrådet som fanns i vedboden måste man hugga och spenta så stort förslag att det varade över helgdagarna Med fodret till kreaturen skulle ordnas Det bästa som fanns skulle läggas för down julaftonen och då skulle man tala om för dem att det var jul

Angående förberedelserna av mat och dryck till julen kan man säga att detta började ganska tidigt. I min första barndom minnes jag huru som alla dessa sysslor av bakning tvätt slakt och bryggd utfördes i respektive arbetares bostäder. Dessa voro av den bruksbyggnadstyp som i allmänhet förekom på bruket med bostad av rum och kök för två familjer med egna ingångar. I köket i dessa bostäder var det s. k. storspis. Denna bestod av en jernskåll der eldstaden förekom i ena hörnet mitt under skorstenen så att röken från brasan gick direkt ut genom skorstenen. I denna eldstad hade man stora grytor placerade för värmande av vatten vid förekommande sysslor såsom vid tvätt bryggd och slakt. I samband med spisen var ~~ett~~ även en bakugn inmurad i vilket allt som förekom vid bakgräddades. Ugnen var så djup att man vid uppvärmningen

använde meterslänga vedträn vilka travadas in
 till en väldig brass sida vid den stora eldstaden
 förekom en mindre ugn som inrättades på 60 talet
 Denna kallades för "lissugnen" och var så inrättad
 att ~~rökgångens~~ rökgången från denna ledde genom
 kanaler i spismurens ^{utskäret} och ~~uppf~~ uppvärmdes denna
 mur och på så sätt kunde värmen längre bibehållas
 i rummet än förrut då man blott hade den stora
 eldhänden Den lilla ugnen användes också till dagligt
 bruk då den andra användes för syltor
 Dessa gamla bruksbyggnader som nog voro av gammalt
 datum blevo allt mera förfallna och olämpliga
 som bostäder I början av 70 talet började också
 en bebyggelse att ersätta dessa bostäder med nya
 Bruksledningens ingick då för basårntypen för
 uppförande av bostäder i tvänne våningar med
 rum och kök för 8 familjer under ett tak

I dessa bostäder insattes kokspisar i köket och i rummet kachelugnar. Samtidigt utförde man de särskilda bryggkälls och bagnarstugor der ett visst antal familjer fick utföra sina hemsysslor. När så på hösten det sista av markens gröda inbergats började dessa sysslor först med håst baket de spishöod skulle bakas att räcka över hela vintern och i tur och ordning pågingo dessa bakningar i flera veckor till dess alla som hade hemostbröd i bagnarstugan voro färdiga. Så följde klädtvättarna i samma tempo. När dessa voro färdiga tog slaktern vid de både slakt av gris och nötkreatur verkställdes. Dervid tillverkades en hel mängd matvaror och i samband med detta verkställdes även ljusstämningen. Tiden närnade sig allt mera jul och när nu de stora julbryggderna började så var bryggstugan belagd natt och dag till dess alla hade sitt julöl.

färdigt gäst och ertappat på julturnan
 I detta sammanhang kan nämnas att dessa gamla
 ölbruggerskor kunde konstora att tillverka en
 dryck så vålsmakande och stark att det i närva-
 rande tid knappast förekommer. Till sist kom
 de bakningen av limpor, skorpor och mjukt
 kaffebröd när mest helgen för att detta skulle
 vara mjukt och färdigt när det skulle användas
 Några som helst smibröd förekom ej

Julförberedelserna i bryggerhus och bagerstuga voro
 dermed afslutade arbetet vidtog derefter inne i
 bostaden med skurning av golv och ömsig ren-
 göring Hoppar och metallsaker samt silver putsade
 skinnande blanka Nystruckna bländande vita
 gardiner ot sattes upp för fönsterna Lutfisken
 som redan var färdiglutad fick en sista
 vattensjötning Julskinkan och julkorv kokades

och så smörningarna blev man då färdig att möta
den stora högtiden

n. 4

Någon särskild julbad förekom icke utöver de
förut skildrade smedernas ~~det före~~ I de olika
hemmen blev det dock en extra grundlig tvättning
av barn och äldre

n. 5

I klädnåg förekom i allmänhet så mycket nyan-
skaffning Detta var förbehållet den stora midsom-
marhelgen

n. 6

Givmildheten till jul var då som i alla tider större
en annars I tjänstemannahushållen bakades särskilt
julbröd som delades ut till fattiga och gamla
Över befolkningen med de små resurser den
förfogade över kom ihåg någon i små omständigheter
med en julbulle och annan julkast och kom en-
tiggare i dessa julförberedelser så blev han utrustad
med en julkastigare förning en annars

nr 7

Förekomst

nr 8

Den första julgransen skulle enligt vad mina föräldrar omtalade innehåfts i början av 70 talet av en smed som ^{hette} Jan Isak Trana i tjänstemanna-familjerna så voro de i bruk tidigare ävensom på luciafästerna som friherre Gustaf Tamm anordnade. För brukets skolbarn Friherre Tamm blev ju chef för bruket 1865

De julgrannar jag minnes från min första barndom skilde sig icke så mycket ^{från} som de i närvarande tid om man då undantar att beklädningen var enklare. Ljuset hade stäpts i hemmet de första åren. Men så kom vaxstaplarna i alla regnbogens färger och kunde fångslade detta ^{blev för} barnsinnat. Vidare förekom nått allmänt att här på denna plats att man i pappskar ut biskopskådan som äro vare Gud i höjden nu på pappskivorn klustrades ett fångat papper och bakom

det hela placerades ett ljus sedan pappstrivan sattes upp
i julgranen

n: 9 Julbärvar förekom ej i min barndom

n: 10 Några vidare anordningar än förut nämnda med
allmän rengöring förekom icke

n: 11 nej

n: 12 Golvetäckningen i vardagslag var mattor av dessa
funnos flera omgångar och särskilt då för
helgen pålades extra fina sötanna

n: 13 nej

n: 14 nej

n: 15 Det stöptes vanliga juljus därav ett skulle lämnas
till kyrkan för julottan ävenså stöptes grenljus
På juldagen placerades tvänne ljus i fönstern
som vette ut åt bruksgatan

n: 16 Brödet som användes var dels surlimpor dels limpor
bakade av vårt dessa kallades vårtbrö

Vidare vetebröd och saffransbröd bakade i längder
vidare skorpor runda samt kryddskorpor bakade i
längder efter gräddningen skurna i bitar tvärs över
och sedan torkade i ugnen Julbockar Julgubbar
och Julgummor fanns det att köpa i affären Dessa
hängdes upp på julgranen som prydnad

n: 17 Drycken under julen var detta förut beskrivna
julöllet I många av hemmen fanns det stora silver
bägare med inskriptioner visade att de gått i arv
i flera släktled Till julen togos dessa fram och
fylldes av det skummande ölet och var och en
som kom in i ett hem skulle bjudas "Drick gosse
och gå inte ut med julen" var den vanliga utbjudan
Jag minnes som barn att jag var närvarande en
jultid bland masugnens arbetarne Min far var
masmästare av någon anledning blev icke masugnen
stoppad utan skulle vara igång över helgen På jul-
morgonen hade de anordnats med en väldig glöggpanna

på bordet i "labby" Jag minnes så förvånad jag blev när det började brinna med bli låga i pannan också kommo de in arbetarna den ena efter den andra och fick sin del av anrättningen En del av glöggen skulle sparas till det andra laget som kom kl. 1 på middagen

18

Julbordet dukades först och främst med juljus och så med diversse smörgåsar av korv skinka och sylta så kom lutfisken Den del hem ersatte bruna bönor fisken och så kom julgröten

nr. 19

Det förekom ofta att man gick från den ena gården till den andra för att se på julgranarna och taga en löngdans bring dessa Jag minns mig många julaftnar hem som gamle morfäder och farfäder rycktes med i ringen och blevo som unga på nytt

nr. 20

Julklappar förekom icke ~~Detta med år av tidigt~~ Denna sed kom först i bruk i slutet av 80 talet

- n: 21 okänt
- " 22 " "
- " 23 " "
- " 24 Som förrut medeladse så skulle djuren ha extra godt foder på julaftonen I den vanliga utfodringen ingick en stor del höm men julaftonen och jul morgonen skulle utfodringen bestå av rent hö och dertill kom var sin kaka hirt bröd
- " 25 okänt
- " 26 " "
- " 27 Julottan hölls i brukets kyrka och dit gingo alla både unga och gamla Det är nog det allra första minnet som fastnade i barnasjälens när de på fars eller mors arm första gången fingo vara med och fira julotta
- " 28 Juldagen tillbringades i stillhet Några bjudningar förekom icke gerna den dagen

n: 29

okänt

n: 30

Efter juldagen började julkalasen och de blevo många släktingarna bjödo di varandra och det var i många fall stora släkter som di kom till sammans och var livsföringen i vardagslag enkel och knappt men di i juletid ~~st~~ på kalasen förekom kaffe och mycket mat och dryck. Di var alla bekymmer undanskjutna di ~~st~~ pratade och skämtade man var det bland smeder som samlat så kan man vara viss om att samtalen gällde "Flammaren" med allt vad som lög inom ramsen för detta yrke. Di pigingo dessa kallas under alla mellandagarna till alla fött vara med och bjudo igen. Dessa bjudningar voro ett vackert bevis för den tidens samhällsättning och av vänskap och släktkärlek.

U. Bergström född 1870