



BOTVIDSBYGDEN

ORGAN FÖR BOTKYRKA HEMBYGDSGILLE



God Jul

ÖNSKAS ALLA BOTVIDSBYGDENS
LÄSARE OCH MEDARBETARE.



FRÅN ARBETSFÄLLET:

LUCIAFEST FÖR Gillets medlemmar
äger rum på Logen vid Trädgårdstorp,
Fredagen den 13 dec. kl. 7,30.

I programmet medverkar Gillets
Lucia och tärnor med sång och tablåer
kaffe. Musik, dans och lekar.

Och Din närvaro bidrar ju till
ett det blir en ljus och lyckad fest
i årets mörkaste tid.



GILLETTS TRADITIONELLA
LUCIAFEST FÖR BOTKYRIAS
PENSIONÄRER:

äger rum på Alfa-Lavels
restaurang Allhemra, Adress
Alfa-Lavel Tumba. Söndagen
den 17 dec. kl. 15.

Samtliga av Gillets medlem-
mar som som har, bär Bygdedräkt.

I programmet medverkar Gillets Lucia
och tärnor, Botvidskören, FGilletts
folkdansleg., Ev. premieruppvisning
av Juniorlaget, Amerikanska lotterier
etc. Lucia kaffe.

JULFEST FÖR BARNEN PÅ
SLAGSTA SKOLA. tistagen
den 17. Lekledning och
folkdansuppvisning av folk-
danslaget. Lekar kl. 18.
och Uppvisning i folkdans omkr. kl. 19



GRÖDINGE SENIORSCOUTER
LÄR SIG GAMMALDANS.



Kursledare har varit
Lars Ax, och musiken
av Valle Karlsson.

Ev. kommer kursen att
fortsätta under våren
69.

Intresset har varit stort och
kursen har ägt rum i Forsamlings-
hemmet i Grödinge.



KURS I GAMMALDANS OCH
LÄTTARE FOLKDANSER
FÖR juniorer har ägt rum
i Björkhaga skola under
onsdagar. Kursen har haft
ca 50 deltagare, och
började i sept.månad.

Kursledare har varit Gunnar Lind-
ström och musik Valle Karlsson.

Vi får väl hoppas om ett väl-
kommet tillskott inom Gillens
Folkdans.

JULMARKNADEV.



Till alla dem som på ett
eller annat sätt medver-
kat under marknaden,
skänkt gåvor eller us-
fört arbeten till för-
säljning etc. framhär
genom Botvidsbygden ett
varmt Tack.

Och alla affärsinnehavare och an-
skilda som så frikostigt bidragit
med varor till marknaden:

Fru Anna Holmqvist, Tullingeberg

Ragnar Skog, Tullinge
Tullinge Järnhandel

Arne Eriksson
Arnes Lavs, Tullinge Centrum

Tord Roupé
Parkboden, Tullinge

G. Andersson
Vega Lavs, Tullinge

Lizzie Söderqvist
Tullinge Manufakturaffär

Aino Törö
Tullingebergs Manufaktur

Heimahl & Eldvall
Tumba Blomsterhandel

John Malmsten
Tumba o Tullinge Färghandel

F.d.Otto Karlssons
Tumba Järnhandel

Sven Andersson
Centrum, Supermarket, Tumba
Hugo Rosberger
Rosbergers Lavs, Tumba

Ragnar Karlsson
Solbo Lavs, Tumba

Harry Lovatzen
Tunskällens Lavs

Dir. Knutsson, Södertälje, Storgatan 3
Bonus, Konsum, Tumba och Tullinge

/O.Landerus
Marie Manufaktur, Tumba

Karl-Gerhard Bjurholm
Tumba Sport och Motor, Tumba

Arndt
Arndts Konditori, Tumba

Lindqvist
Lindqvists Konditori, Tumba

Po Spaak
Spaaks Konditori, Tumba

Bjurholm, Gunnar o Conny
Bjurholms Radio o TV AB, Tumba

Margareta Nielsen
Segersjö Blomsterhandel Uttran

Greta Lindroth
Segersjö Bosättning, Uttran

E. Sköldin
Segersjö Lavs, Uttran

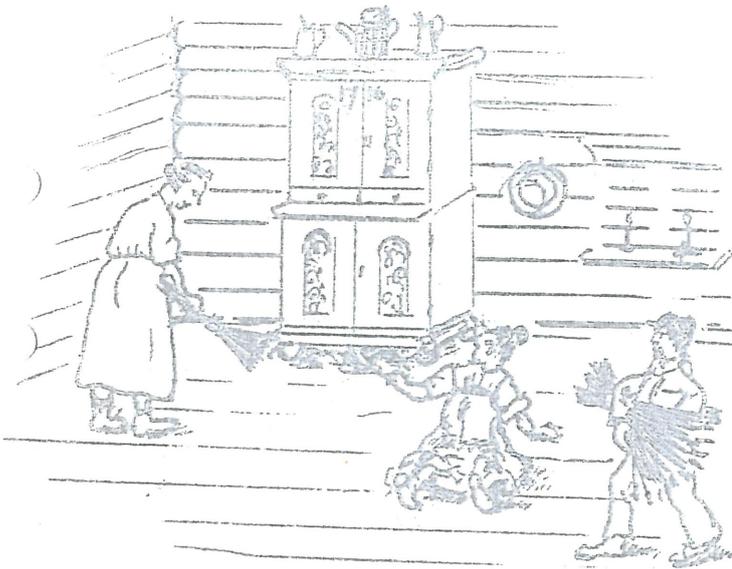
Einar Lindner
Ajes Manufaktur, Uttran.

B. Lenka, Södertälje
Lenkas Konditori, Segersjö, Uttran

Till Er alla: Ett varmt Tack med
önskan om en God Jul och ett Gott
Nytt År 1969.

Botkyrka Hembygds-gille

Julens förberedelser



Storstädningen blir aldrig så väl utförd som till julen, och därå kan man spåra en tradition ända bort i forntiden. När midvinterblot skulle hållas, städade man bort inte bara smuts och damm utan framför allt övrigt och skrämt, som det fanns gott om i vråna.

Vid firandet av en fest har alltid mat och dryck intagit en viktig plats, inte minst till julen. Det är inte någon större olikhet mellan vårt julbords maträtter nu och i forna tider. Lutfisker är en kvarleva från medeltidens fasta, då man inte fick äta kött. Men det var ont om färsk fisk så här års, och då använde man i stället torkad fisk, som var lutad.



Annars är julmaten raka motsatsen till fastemat. Redan namnet "Dopparedagen" tyder därpå. Seien att doppa i grytan är allmän än i dag och uppkom på det sättet, att man på julafton hade så många sysslor till sent på kvällen, att man inte hann laga någon middag. Därför lät man grytan med skinkspadet stå och puttra i spisen, och ett bröd doppat i spadet fick stilla den värsta hungern. Så enkelt kan upphovet till en tradition vara. Till julbordet hörde skinka, grisfötter med rödbetor, köttpölsa, färbock, korv, julbröd av olika slag, klenetter och dricka.



Mitt på bordet stod det grannt utsirade grishuvudet, som kan anses vara en rest av en fornnordisk offersed. Det var medelpunkten på julbordet, och värdens hälsning vid måltider lød: "Så många, som samlats till fest, bringar jag svinhuvudet och priser Herren". Fläsk var nordbornas favoriträtt, ty eljest hade man väl knappast fastställt denna menu åt gudarna i Valhall, som varje dag njöt av Sårinners mustiga skinkor.

Kvällsvarden på julafton äts sent, kanske var det en rest av den gamla julnattsvakan, men mångfalden av göromål hindrade också att äta förr.

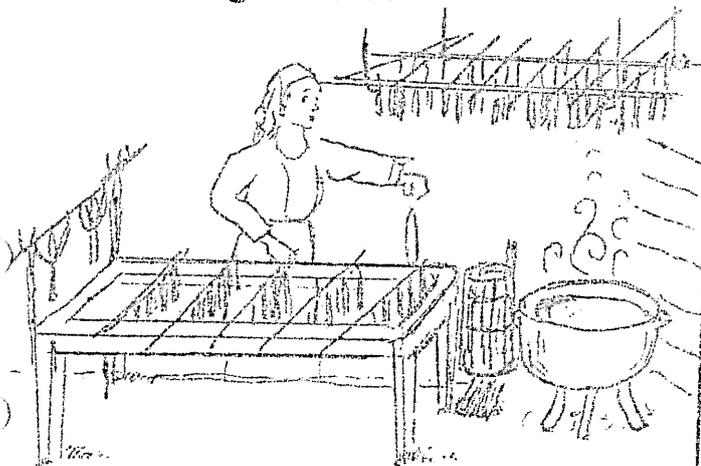
Jäktigt hade det varit en lång tid före jul. Ett gammalt ordspråk lyder: "Intet är så långt, att det inte till julafton blir trängt". Slakten hade undanstökats redan i oktober, som i gamla almanackan betecknades som "slaktmånad". Ofta hade var by sin egen slaktare, som anlätades av alla bymännen. I södra Sverige drevs svinen vid vinterns början ut i ållskogarna. Grisarna stod sig bra mot snö och köld och fick hållas ute till

julen, då de just var slaktfeta.

Än i dag ligger det något mystiskt i slaktandet. Man använde i samband därmed inte vanliga ord, utan "blod" kallades "de röde", och vattnet kokar till slakten, sade man, "gryta leker". I dessa uttryck ansågs ligga en viss hänsyn till de dödadönda djuren, som man först sig vid. Man fick inte tala om slakt, så att djuren hörde det och inte önska ett djur, som skulle slaktas. Allt vid slakten skulle gå så fort och tyst som möjligt.

Talgen togs tillvara för ljusstöpningen. Men talgljus fick inte under medeltiden förekomma i kyrkorna, vilka bara använde ljus, som gjorts av de jungfruliga binas vax.

Före stöpningen skulle vaxarna av bomulls- och blångarn vara färdiga och talgen smält samt förvarad i en kärna. Vetarna dogpedes gång på gång i talgen, tills ljusen var lagen tjocka, varefter de hängdes upp på en ställning i taket.



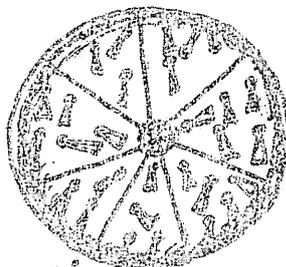
Traditionen med levande ljus till julen, årets mörkaste tid, har vi omsorgsfullt bevarat. Fast vi tror väl inte på ljusens magiska kraft som förr. Varje familjemedlem fick då ett eget ljus, och man sökte i ljuslågen tyda, vad som skulle hända under nästa år. Resterna av de brunnna ljusen hade helande kraft för både människor och djur. Och ljusen i fönsterna på vägen till julottan lyste inte bara, för att det skulle vara vackert, utan ljus och eld var skyddsmedel mot skrämt, som var i farten under julen. Samma förklaring gäller

för seden att inte dra för gardinerna för fönsterna, utan låta ljuset fritt ströma ut i vinterdräkter.

Omkring fjorton dagar före jul började julbaket, och då blev det fart på gårdens kvinnfolk. Första dagen bakades enklare vardagsbröd av grovt rågmjöl samt limpor för julbågarna. Dagen därpå kom turen till surlimpor samt i Skåne ett oavrat bröd av kornmjöl, uppblandat med potatis. Det är den äkta kavringen, som bakades i mindre kakor, och som framför allt användes till julgävor. Receptet är mycket gammalt, och traditionen går tillbaka till judarnas osyrade påskbröd. Av limpegen gjordes julkors samt julsuggor, vilkas form man lätt åstadkom genom att dela en rund kaka mitt i två samt försä bitarna med ben. Därefter bakade man vört- och vetebrod, framför allt saffransbröd. Största mödan nedlade man på "såkakan" eller "vårkakan", som gjordes av skapleigen, i vilken brödet mystiska kraft ansågs vara koncentrerad. Kakan krusades genom att boi-nyckelns ax trycktes ned i degen. Från mitten skulle utgå ett knippe av deglingar, så att kakan härigenom uppdelades i lika många delar, som det fanns medlemmar i familjen, jämte en del för hästen. Såkakan var skådebröd och skulle ligga på julbordet under hela helgen för att seden förveras i sädsningen till sädden. Att de grävas ned i jorden befordrade fruktbarheten. "Plögen skulle skära kakan".

Brödet hade en underbar makt och särskilt "skalken" eller "maktbiten", som var den yttersta änden av brödet. Därför lade en försiktig jägare gärna en brödbit innanför fordret på sin värre för att skydda sig mot vådastott.

Smulor från julbrödet strödde man under fruktträden för att de skulle bära god frukt. Skalken gavs åt barnen, och det var nog inte bara av sparsamhetskäl, utan däri låg en omedveten tradition från heden tid, då bröder var skyddsmedel mot faror.

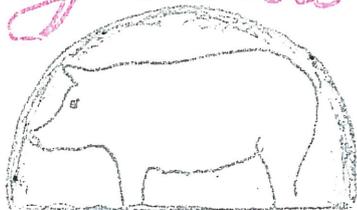


SÅKAKA

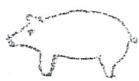


JULKORS

Julbröd



JULUGGA UTSKUREN I LIMPDEG.



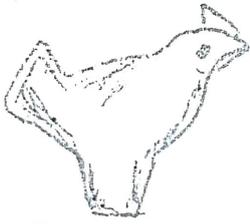
PEPPAR-
KAKSGRIS.



KUSE = KALV



JULOXE



JULPYTTA



MIDGÅRDSORMEN.



JULBOCK



GULLVAGN

(Både utseende och namn kunna variera i olika landskap.)

Julbröden hade under forntiden egendomliga former, som ofta föreställde hedniska offerdjur. Den, som inte hade råd att offra ett djur, använde i stället en kaka i djurets form för att bliska gudarna. Den vanligaste formen var den runda kakan, som ofta var försedd med skrar av degstrimlor - en symbol för solhjulet. Ett bröd kallades "Gullvagn", och var försatt med ett hakkors, som var ett urgammalt tecken av religiös innebörd. Bland djurformer förekommer bönan - "Julpyttan" en av de vanligaste formerna på julbröd än i dag är "Kuse", vilket ord i forn-språket betydde kalv. En annan vanlig form var julbocken, som syftade på, att guden Tor åkte efter bockar, ett egendommeligt dragdjur för åskans gud Frö, som var frukt-

barnevens gud, red på galten "Gullinborste". Olaus Rudbeck avbildar i sin Atlantica en julgalt. Han framhåller, att den vanliga vetevinglan inte är något mindre än en symbol för midgårdormen. I Bergslagen brukade utdeles till var och en på gården en stor bulle i form av en "juloxe". De sista utlöparna av de figurliga julbröden är väl pepparkaksgrisarna.

Det har gått med dessa djurfigurer som med så många andra folkbruk. Deras mening har fallit i glömska, men de stå kvar som en form utan innehåll.

Man var på sin vakt, att inte julbaket genom eget förvällande eller andras illvilja skulle bli fördärvat. Brödet var det viktigaste födoämnet, och förrådet skulle räcka ett halvt år framåt. Man fick till exempel inte dricka vatten under bakningen, ty då jäste inte degen. En främling, som kom in i bagerstugan, kunde lätt "skänna" baket, om han såg bortåt bakugnen.

Ännu farligare var det vid brygd, då det fanns så mycket, som kunde "skännas", såsom mälten, rosten, jäsningsen, ölet i tunnan och den, som drack därav. Vad, som mest fruktades, var "onda ögon", i synnerhet enögda personer, vars ögonkast inte så noga kunde kontrolleras. Särskilt illa ansedda var på 1820-talet kringvandrande soldater från Finland, som varit med i 1809 års krig, vilka var verkliga specialister på att skänna öl- och brännvinsbrygd, om de blev nekade en snaktår. De flesta husmodrar var dock väl bevandrade i konsten att skydda sig. Det var bara att läsa för sig själv följande ramor: "Jag ber Dig Gud, att dessa ögon skola vara så svarta som en månformörkelse, Amen". För säkerhets skull var korstecknet inristat på bryggkärlen och tre eldkol, kåkbenet av ett djur samt pinnar av eneträ lades i botten på karet. Stor nytta gjorde också något arvsilver i brygdan. Då jästen "gavs i", stängdes dörren väl med lås och haspe. Husmodern slog ned armarna och skrek: "Höj", dessa försiktighetsmått hade säkert en gång rituell betydelse, ty julölet var en av de viktigaste ingredienserna vid midvinterblotets offerfester. Att jula hette ju "att dricka jul".

Julölet skulle avsmakas på Tonedag, den 21 december, som kallades "Tonasfylltunna". Det var av stor vikt, att man slog den första sojdeln julöl över vårdträdets rötter, innan

men drack själv. Färdigt byggdes särskilt keltvåderkt och söm.

Man fick inte glömma, att även ågarna skulle ha julens. De lågliga sette man ut överhördade sidarkävar, för att gårdens skulda till sigens med god goda. I kvartiden sette man i stället av körtarna åt Odins björnar. Kor och hästar skulle ha andra förmåganden. Det var guld och silver smannande lik på kanten av de ut i teglet på riksvägen, och på juldagsmorgonen gav man dem värde igen och avmaka. Det var ett stort julhälsning "Hälsning till jul". Kvarten ropade julhälsning till barnen, och ett stort julgäst varas ut på skolan för "Hälsning", vilken samverkan var ut på skolan.

Det efter det andra helgen gick dansen mellan gårdarna, till överallt målades lördag. Det updrog det: "Har man inget i huset, var här till julen till julen".

För drog skolan av folk omkring mellan byarna och led av "Hälsning", ett stycke bord, ett litet och lite "Jul" (sivelt till jul). Kvan den smidde uppade föräddan, annars kom utlöcken i huset. Man stöps när skolan lyg och bakade utera koken för att ha till hand. Det gävar. Sedan lever kvar, att en gäst inte fick litna huset utan smaktetning, or också bara en pepparkaka.

Julbordet, som ställt det till hela julen, blev avpleckat och undanstatat på morgon och kväll, som på de gamla smittovarna. De bekras med ett vpp- och med det korn. Nu var julbordet undanstatat och julen allt.

Var Åkeriåldern



NY MÅNAD I GILLET: d. 1 dec. 1960.
Fro Karin Garaski, Bällinge
Hjärtligt välkommen
i Gullet. Styrelsen
Redaktion: Georg Malqvist
Domstretagen 2
14600 TILSBERG



"VAD VET VI OM BOTKYRKAS FÖRHÅLLANDEN"

Det var intressant fördrag som hölls på Alfa-Lavale Hörsel den 2 december av Antikvarie David Davall till Svenska Kyrkans församling.

Arrangerad var var Herr Jernas hölling som leder Kyrkans arbete till kyrkans i Botkyrka.

Fördraget uttrycker på hand om Alfa-Lavale PR- och Bostads AB, som tekniskt skickat en handling om fördraget till Botkyrkans Herbyggnadsstyrelse.

STRA
T
E
S
O
N
A
N



Svanåldern

- Mamma, har morfar blivit överåldern?
- Har han då två det?
- Jo, Gubbarna säger att han har slantskalle.

Det var en gång

En lärare som kallades Flugan. Det tyckte han inte om. När han en dag såg ett barn som var väldigt vacker, varnade han alla, särskilt barnen, för att de skulle bli som andan om flugan vid han fördes. Läraren kom, och allt gick bra, ända tills den yngsta i klassen hade blivit till en långre när utkastad.

- Det var förligt så många regler som det är idag i skolorna.

Underligt

Per i Hulta har blivit sjuk på en sjukgården. Det är första gången han blir sjuk. Han förtär denna dryck. Till frågan om prostens hur det ser ut på det har Per:

- Ja, då ä då om det, va den kända kroppen kan måla ut!