

Jul på 1940-50-talet med familjen Sivander på Riddersviks gård

Då den stora julgranen i Brunnsparken tändes spred sig julstämningen i Villastaden. Dags för stora julslytsöndagen. Vi vandrade från Riddersviksallén längs Riddersviksvägen (då Hässelbyvägen). Den kantades av julslytade affärsfönster. Från varumagasinet, fruktaffären, Ruth Bergs, Fotomagasinets, Cigarraffären, Fisk-Tages, Rydsteds bageri och fler butiker därtill. Promenaden avslutades vid Järnaaffären.

Hemma i det stora varma köket på Riddersvik fanns den riktiga julstämningen. Julstöket pågick för fullt. Det började med ljusstöping. Årets ljusstumpar blev till mer eller minder raka ljus. Julpynt sysselsatte oss barn.

På Anna-dagen, den 9 december, sågade pappa Olle stenhårda torkade lutfiskar i bitar. De lades i diverse bad av vatten, lut och kalk som skulle bytas i det oändliga. Det var ett lotteri om lutfisken skulle få rätt konsistens till julafton. Så blev det inte alltid. Som jag minns var den alltid bäst efter jul. Mamma Karin överlät så småningom hela proceduren till proffsen i Fisk-Tages affär.

Några veckor före jul kom den slaktade julgrisen in i köket. Med blod och allt. Det skulle vispas direkt för kunna användas. Ett jobb jag fick men inte uppskattade precis. Nystekta blodplättar med lingonsylt och gräddes serverade alltid till kvällsmat på slaktdagen. De smakade härligt. Stycka, såga, skära, salta in, stoppa korv, göra leverpastej, konservera. Mycket jobb. Allt blev så mycket lättare då första frysboxen kom i huset. Minns att mamma jublade.

Lussekatter bakade vi förstås till luciafirandet. Men veckan före jul började det stora julkaket. Bland annat limpor, mandelskorpor, pepparkakor, fruktkaka, björnkaka, finska julstjärnor, uppåkrakakor, gaffliner, mandelformar och gorån var och är delvis fortfarande familjens julkakor.

Till julbordet lade mamma in sill, hackade sillsallad, trillade köttbullar, griljerade julskinkan och stekte revbensspjäll. Lax hörde inte till dåtidens julbord. Det vegetariska kom från gårdens egna odlingar. Inlagda rödbetor, saltgurka, stekta kålrotstärningar och brunkål lagad av vitkål. Import av grönsaker förekom inte på den tiden.

Redan, sa mamma – äntligen sa jag och mina tre bröder Ulf, Åke och Håkan, kom "dan före dan". In på gården dundrade en traktor med ett släp fyllt av nyhuggna julgranar hämtade från gårdens skog. Två stora

granar sattes på var sida om Riddersviks huvudingång. Därefter valde alla familjer på gården sin gran. Efter det bjöds alla karlar som jobbade i lantbruket in i det stora julpyntade köket. Där bjöds på kaffe och smakprover på julbaket och ett lite glas starkt.

På kvällen klädde vi julgranen och klämde i smyg på julklapparna. Julbordet ordnade mamma alltid själv efter att vänligt men bestämt föst oss barn i säng. På julaftonsmorgon var det spännande att se julbordet där tomtar åkte släde över speglar föreställande is omgivna av vit vadd (snö), gipskyrka med insides belysning, palmlundar där Jesusbarnet vilade i krubba omgivna herdar, vise män vid sidan av en skårad gris av lera där gräsfrön just börjat spira!!!! Något nytt att upptäcka varje år. Vi fick varsin julklapp och så åt vi frukost med risgrynsgröt.

På kvällen då julaftonsmiddagen var avklarad kom Tomten. Tänk att han alltid passade tiden! Han kom pulsande i snön nerifrån sjön. Vad jag minns var det alltid snö vid jul när jag var liten.

Så följde jul- och nyårskalas med släkten. Julfirandet avslutades runt tjugondag Knut med julgransplundring för alla barn på gården. Kaffe och kakor för mammorna. Choklad med vispgrädde, kakor, fruktsallad, fiskdamm och godispåsar för alla barn. Jullekar, påsar och julgransutkastning. Vi sjöng:

”Nu är glada julen slut, slut, slut,
julegranen kastas ut, ut, ut,
men till nästa år igen
kommer han vår gamle vän för
det har han lovat”.

Och visst höll julen det löftet!!!!

Monica Hörner (född Sivander)

Född, uppvuxen och boende på Riddersviks gård mellan 1935-1958

Gaffliner ca 60 st

Mycket goda kakor som är enkla att baka. Smöret ger den rätta smaken.

1 ¼ dl strösocker

200 g smör

4 dl vetemjöl

2 dl potatismjöl

1/2 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

Sätt ugnen på 200 grader

Arbeta snabbt ihop alla ingredienser till en slät deg. Rulla till kulor stora som en liten valnöt. Lägg på bakpappersklädda plåtar. Kläm till med en gaffel för fina ränder.

Grädda mitt i ugnen cirka 12 minuter. Kakorna ska få lite färg.
Låt svalna på plåten