

ACC. NR M. 18

De årliga arbetena på en bondgård för 50 år sedan.

1

I Tryde socken, Ingelstads härad, Kristianstads län.  
Våren.

För 50 år sedan skötte man sitt jordbruk betydligt primitivare än nu. Då som nu började man vårbruket med att överharva åkrarna. Redskapet, som man använde härtill, var en Trähary. Både stommen och pinnarna voro av trä. Sedermera ersattes emellertid träpinnarna av järn. Därefter "tvärades" åkrarna, d. v. s. man körde tvärs över plogtiltorna med ett årder. Efter ännu en harvning kom sådden, varefter säden nedmyllades med harv eller årder. Sedan klösar kommit i bruk, använde man sådana i stället för årder utom till kornet, vilket nästan alltid nedmyllades med årder. Ärter odlades allmänt. De såddes först därpå havren. Kornet såddes, när slånet blommade. Potatis odlades i allmänhet endast till husbehov. Av rotfrukter odlade man endast litet rovor och morötter. Desto mera lade man an på linodlingen. Vid sådden av linfröna skulle ett fruntimmer, iklätt klut och vitt linneförkläde "gå" för den, som sådde, d. v. s. gå i det förra spåret, så att han kunde se, varefter han skulle så. Genom detta förfarande skulle det bli finare väv av linet.

2

3

Vid nyodling använde man en s. k. svärplog, som man sköt framför sig. Själva plogen bestod blott av en vin-

kelböjd kniv, som skar lös torvörna, och en träpinne, som fick tjänstgöra som vändskiva. Sådana torvor brukade man sedan använda som ryggträn att fasthålla halmen på takåsen.

3

När vårarbetet var slutat, började torvupptagningen.

Torven var av tre slag: skäretorv, klappetorv och trampetorv.

4

Skäretorven stacks upp i lämpliga stycken med ett slags spade eller stickjärn. Torvstyckena lades därefter till torkning. Till detta slags torv lämpade sig endast torvjord ur mosse, som aldrig förr varit upptagen. Vid beredning av klappetorven "pluddrades" torvjorden i graven, lastades i skottkärror och stjälpes ut på backen, varefter fruntimmer formade den till bollar eller kakor. Trumpetorven pluddrades på backen av karlar med brädbitar <sup>a/</sup> istbundna under fötterna.

Sedan började man med dikning på trädan, där så behövdes. Trädan höstplöjdes ej utan fick ligga till midsommar som betesmark för gäss, får och svin. Som täckdikematerial användes sten, tegelrör var något okänt. Sedan dikningen var undanstökad, märglades trädan, varvid vänner och grannar hjälptes åt. Därefter "drevs" med årder, varvid man ofta använde två par dragare, ibland ett par hästar och ett par oxar. Ibland, när det var en liten körsvan, som blev trött av att gå, så bands han på hästryggen. Gödseln körde man ut vid midsommartiden. Då detta krävde stor skyndsamtet för att medhinnas före slåttern, hjälpte man varandra som

5

6

vid märgelkörningen. Även pigorna fingo hjälpa till både med att 6  
lasta och sprätta ut gödseln. Också gick arbetet undan med liv  
och lust. Gödseln kastades av vagnarna i högar, varefter en karl  
gick och bredde ut den, och pigor och småpojkar slogo sönder den.  
"Husmännen" plögade få gödsla ett stycke hos en grannbonde och  
beså det med råg eller korn. Första årets skörd fingo de själva 7  
som ersättning för gödslingen. När gödselkörningen var undanstökad,  
ställdes man till med ett ordentligt gille. Det var den vanliga er-  
sättningen för hjälpen. Sedan gödseln var nedbrukad, och trädan  
iordninggjord, var det i allmänhet tid att börja med höskörden.  
Klöver odlades nästan inte alls och av gräs endast timotej, fröet  
till detta producerade man själv. Byn hade även en gemensam natur-  
lig äng. Vid slåttern å denna samlades slätterfolket före solupp-  
gången, byns älderman blåste i ett horn, och så började männen 8  
hugga in på gräset med sina liar, och efter kommo kvinnorna med  
sina räfsor och sprätte ut det, för att det lättare skulle kunna  
torka. Sedan höet torkat, rävsades det tillsamman med handrävsor,  
eller också använde man ett slags släprävsor, som liknade de, man  
nu använder, men man tillverkade dem själv, och de voro helt och  
hållet av trä. Därefter stackades höet, hässjor användes ej, och  
var efter någon tid färdigt att inbärgas.

Sedan hade man inga viktigare arbeten förrän 9  
hösten kom. Eftersom man inte hade tillgång till maskinkraft, måste

man hugga säden med lie. Höstsäden togs upp med händerna, bands 9 och sattes i skylar, men vårsäden "trillades opp" med handrävsor och stackades utan att bindas. Så snart säden var inbärgad började tröskningen av densamma. Härtill användes i allmänhet slaga. Tröskemännen brukade som betalning erhålla var fjortonde skäppa säd, av vad de tröskade, samt kosten. Det hörde till deras åligganden att också rensa säden. Detta tillgick på så sätt, att man kastade den tvärs över logen antingen med blotta händerna eller 10 med en liten handskopa. På så sätt blev säden ganska bra sorterad efter tyngd. Efteråt blåstes den ren på en fläktharpa. På de större gårdarna använde man ibland ett otympligt slagverk, som drogs av en lika otymplig vandring, förspänd med hästar eller oxar. Hälmskakare till verket fanns ej, utan en karl fick tjänstgöra som sådan. Vandringshjulet var av trä och placerat så högt, att dragarna gingo under kopplingsstängerna.. Vandrigen fästes 11 vid logväggen med tvenne vinkelställda bommar för att stå stadigt. Rågen ugntorkades strax efter tröskningen, maldes och packades i stora mjölbingar, där mjölet till slut blev så hårt, att det måste huggas upp med yxor och spett.

Sedan linet skördats och fröna avrivits på en bräda, som på mitten var försedd med en tvärs över gående rad av uppstående taggar, breddes det ut på en ljunghed eller gräsvall för att rötas. Det torkades sedan i byns brytstuga, eller också uppkasta-

de man en grop, som man eldade i, varefter man lade linet på häckar, som lades över gropan. Brytstugan betsod av ett murat valv, täckt med jord, samt ett utanför detta uppbyggt hus med halmtak. I det inre rummet gjorde man upp eld och torkade linet på gallerhäckar, som voro anbrakta över eldstaden. I det yttre rummet höllo karlarna till med sina bråkor och kvinnorna med sina skäktor.

Sedan kom maltberedningen. Man beredde själv sitt malt. Först stöptes kornet i vatten, lades därefter upp på vinden till groning och torkades sedan i byms "tjylna". Där lade man det på brädflakar över en eld, uppgjörd av stora vedkubbar. I september eller oktober brukade man slakte en stut (batting) och ett par gödda får. Gässen slaktades till Mårtensafton eller också närmare jul, sedan de götts med havre och morötter. Svin slaktade man vanligen endast till julen. Man fick inte beklaga djuren, när de slaktades, emedan man trodde, att deras plågor då ökades. Blodet av gässen kokade man svartsoppa av eller bakade ett slags plättar, "blodkakor." Av svinblodet gjorde man blodkorv. När man kokade denna, skulle man låta mjälten, "pölsefrälsaren" koka med för att inte korvan skulle gå sönder.

Till jul bakade man bland annat en mängd s.k. peppar-  
nötter Man kavlade då ut degen i långa, smala strimlor, som sküros i småbitar och sattes in i ugnen, när brödet var uttaget. Man brukade då också baka en hel hop små kavringar av ett tefats omkrets,

13

14

15

ACC. NR M. 18

vilka man sedan kunde bevara friska nästan hur länge som helst.  
Mjölet användes alltid osiktat.

Under julen stod allt arbete stilla, man bara passade husdjuren och fördrev dessutom tiden med att ställa till gillen och själv gå på sådana.

**Dubblett**

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-

15 ARKIV