

482

Acc.nr.

Uppt.nr.

Birger Andersson,

Sk Albo hd

482

Ullberedning. Fåren skulle klippas i Pinges (pingst) ny och Mickels ne. Innan de klipptes, tvättade man dem. Det var bättre att få ullen ren, medan den satt på fåret. Den torkade bättre och klumpade sig inte. - När ullen väl var avklippt, skulle den kardas, vilket skedde med kardor av samma typ som hör (lin) kardorna, blott något finare och tätare. Den första kardningen kallades skrubbnings. Efter den finkardades ullen. När den var kardad, lades den in i ett lakan, som rullades ihop och syddes kring ullen i form av en avlång säck. Ur denna säck nappades ullen, varefter den underkastades en ny kardning. - Nu samlade man ullen till töjor. Töjningen tillgick så, att ulltutten ströks av kardan, vilken vändes om, varefter ullen rullades mellan kardan och handen. - I denna form förvarades ullen, tills man skulle spinna. Man travade töjen korsvis i buntar.

Äldre.nr.

Uppt.nr.

Birger Andersson,

Sk Albo hd

F. f. Olof m.
Skåne

När baket var färdigt, travades kakorna i brödhäcken, en hög, cylinderformad spjälbur med fyra a sex spjälkar och genom en bräda delad i två fack över varandra, ett fack för grovbröd ett annat för fint bröd. Den hade sin plats i bakhuset, hängande på en vägg. Där stod också melurken (mjölbingen) .F.ö. användes bakhuset som förvaringsrum för alla slags matvaror.

Skåne
Albo
St Olof
uppt. 1927

uppt. av Birger Andersson
ber. av Lissa "Färdingsman"
född 1852

Acc.nr. Uppt.nr.
Birger Andersson, Sk Albo hd

482

Talgen smältes ned i en gammal urna e.d. -Tvärs igenom ljus-
formen som var av bleck och öppen i båda ändar drogs veken.
Denna var gjord av vekagarn, 7-8 (?) trådig ~~kammar~~ bomull, innan
detta fanns av linne.-Veken fick täppa nedre formöppningen o
spändes vid den övre medelst två träpinnar, lagda i kors.
Vanligen voro ljusformarna lödda samman tre och tre. De häng-
des upp på en bjälke, och så gjöts den smälta talgen i. När
talgen stelnat, strök man över formen med en varm duk, eller
döppade den hastigt i varmt vatten, så att ljuset lossnade.
Man hade också formar för grenljus.

Acc.nr.

Uppt.nr.

482

Birger Andersson, Sk Albo hd

I mor C:s hem bakade man vanligen för veckan. Det gjorde det-samma vilken dag i veckan man bakade på.-När man skulle elda upp bakugnen, lades först ett bål vid ena sidan, och när det ~~m~~ brunnit ned, ett vid den andra. När bålen, som voro av björk-ved, brunnit ut, brändes en torvetjåla (torvhög) mitt i ugnen, och slutligen brände man ris.

Bakugnen hade ingen dörr, man stängde med bagafjälen (en tråluc-ka) som kittades fast med våta lasar. Det hände ofta att ugnen råmnade av värmen, och den vanligaste reparationen var därför kliningen. Av bakredskapen förvarades bagafjälen och risslan inomhus, rakan och kvasten utomhus, upplagda längs väggen under taket.

Acc.nr. Uppt.nr.
Birger Andersson, Sk Albo hd

219
219

482

De vanligaste brödsorterna voro surt, sursött och sött bröd samt kavring. Den senare kunde bakas av degen till surt eller sursött bröd.

Det sura brödet beräddes av ljumt spad (vatten) rågmjöl och surdeg. Degen ältades, fick stå i 6 timmar, formades till kakor och baktes.

Det sursöta brödet beräddes av kokt spad, rågmjöl, salt, kumjan (kummin) och surdeg. degen bereddes den ena kvällen och fick jäsa till följande kväll.

Det söta brödet bereddes av ljumt spad och rågmjöl eller också en blandning av lika delar råg och kornmjöl. Kryddorna voro anis, fenkol, koriander och kumjan. Degen fick jäsa tre timmar. Kavringdegen hade samma beståndsdelar som degen till surt eller sursött bröd och baktes samtidigt med dessa brödsorter.

Kavringarna placerades två på varandra mellan kakorna i ugnen, och fingo stå inne dubbelt så länge som dessa.

Loc.nr. Uppt.nr.
Birger Andersson, Sk Albo hd

482

Vid måltiderna sutto man och hustru vid ena kortsidan, längs
långsidan sutto barnen och vid den andra kortsidan finge tjä-
narna äta stående.

Doc.nr. Uppt.nr.
Birger Andersson, Sk Albo hd

482

På morgonen bäddades sängen, så som den skulle vara för bruk nästa natt. Under dagen breddes ett täcke över. En välbäddad säng skulle vara låg vid fötterna och hög vid huvudet. Underst i sängen breddes boss(halm) däröver ett pöstäcke, på vilket man låg. Över sig hade man en dyna.

acc.nr.

Uppt.nr.

482

Lir er Andersson, Sk Albo hd

I en enklare bondgård bestod matordningen av följande rätter: köttsoppa på ~~kål~~,ärter ll. pantoffler.

Soppa på endera av dessa men utan kött bjöds också, sådan ~~soppa~~ kallades snuda. Fläsket kunde ätas kokt, men vanligare var stekt fläsk och spegefläsk. Kött stektes aldrig. Gröt kokte man på bovete, korn ll. en blandning av bägge grynarterna. Mel-(mjöl)gröt var också vanligt. Dessa sädeslag kunde också kokas till välling.

Rovor användes antingen kokta i st. f. potatis eller också i soppa.

Stående rätt, när årstiden tillät det, var sjörjad mjölk (sur skummjölk) i vilken man doppade bröd.

Någon gång bjöds man på äggaröra.

acc.nr.

Uppt.nr.

Birger Andersson,

Sk Albo hd

1927

d. k. Olofs m., Lh.

När man skulle tröska började man i torscheotte, kl. halv 3 eller 3. Då infann sig torschemannen och dem man i övrigt vidtalat att hjälpa till. Hade man en ~~stol~~ loge, lades så kärvarna i en ring mitt på logan med axen utåt. Man tröskade med plejel i tvåtakt. Sedan man gått om en gång, rystades kärvarna och vändes, varefter man gick över dem ännu en gång.

På en mindre loga fick man lägga kärvarna utefter väggarna ~~m~~ med axen från väggen.--Man tröskade hela dagen och slutade först vid 8-tiden på kvällen. Som lön för arbetet betingade sig torschemannen den s.k. pungaskäppan d.v.s. var 20-de skäppa av den tröskade säden.

Acc.nr.

Uppt.nr.

482

Birger Andersson, Sk Albo hd

Mältning.--I en byga med tappestav(fjärding med hål i botten och genom hålet en vridbar tapp, som stod upp genom tunnan) lade man korn och hällde vatten över. Detta fick stå i tre dagar, varefter vattnet avtappades. Kornet fick ligga kvar i bygan ytterligare ett par dag, så att visen kröp ut.(det grodde) Då lades det ut på ett brädgolv i ett lager på ungefär två cm. och vändes flitigt med händerna eller med en skaul(skovel). Mellan var gång det vändes, hölls det övertäckt med lasar. Därefter försålades det till malttorran. I denna fanns en stor puga(ugn) över vilken låg ett sluttande brädflak. På detta bredades kornet ut och vändes en gång i timman; efter en natt var malten så färdig. Den förvarades på lautet (loftet) .

Folkminnesarkivet, Lund

226
225
482

Acc.nr. Uppt.nr.
Birger Andersson, Sk Albo hd

När föräldrarna inte orkade sköta gården längre, uppgjordes ett ungantagskontrakt, enligt vilket något av barnen övertog gården mot att föräldrarna fingo besitta en ungantagsstua samt kläder och föda till dödar.

Ofta avskildes bortre delen av boningslängan till ungantag, men någon gång kunde också tillbygge ske.

Acc.nr. Uppt.nr.
Linger Andersson, Sk Albo hd

482

482

Man brygger så mycket som går åt för veckan. Blir det något över ges det åt svinen och ny brygd göres. 1 kappe malt pr, vecka beräknades.-----Kvällen innan man skulle brygga lavedes mäske och malt i en fjäl.(lava-- lägga på vartannat) (fjäl fjärding). Detta kallades att säfla. Nästa morgon var mäskan färdig.-----I en annan fjärding hade man slagit varmt vatten över rivna pantoffler. Till detta satte man mäske och lät det stå och dra i en timma.

Under tiden gjorde man iordning bryggfjärdingen. Man skällade balen och rystade halm. Balen--fjärdingen, även kallad rystebal. Rystebalen gjordes nu iordning för vörtningen. I balens botten var ett hål, tapphuled, genom detta stacks en halmvirad käpp, tappstaven. Närmast över botten lades så en vriden halmknuta ~~XXX~~

runt staven, över halmknutan ett lag mäsik över detta en ny halmknuta o.s.v. till balen var nästan fylld. Överst lade man ett träkors för att hålla det hela lagom packat, i korsets mitt var ett hål, genom vilket tappestavens övre ände stack upp.-----Man hällde varmt vatten över korset och lät det stå i fjärdingen en halvtimme, varefter man genom att vrida på staven lät det rinna ut genom tappahålet ned i en balja. Nu var vörten färdig.

Den kokades tillsammans med en handfull humle, varefter den fick passera rystebalen ännu en gång.--Slutligen fick brygden stå och jäsa en natt i ett svalt rum.

I Ravlinge prästgård, där C:s styvmor varit bryggepia åtgick till julbrygden 7 skäppor malt.

Folkminnesarkivet, Lund

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

228.

228

Acc.nr.

Uppt.nr.

Birger Andersson, Sk Albo hd

482

När tröskningen var över tillvaratogs halmen.---Den sämsta "löslägget," gavs åt fåren och den bästa "långhalmen" användes till taktäckning.

Tillvaratagningen av långhalm tillgick så:

På logväggen upphängdes en bräda, från vilken stack yt c:a 2 dm. långa pinnar av ett par cm:s tjocklek och svagt spetsade. Mot dessa slogs torschehalmen, varvid man fick den långa halmen kvar i halmen. Denna buntades sedan i hårda buntar.

Rec.nr. Uppt.nr.
Birger Andersson, Sk Albo hd

482

På morgonen fingo kreaturen vatten och morgonfoder. De där-
på följande två målen fingo de ej vatten. Till det första
eftermiddagsmålet fingo de vatten, men ej vid de två sista.
Slutligen gavs dem nattafor bestående av enbart halm. Det
vanliga fodret var hö, klöver och halm. När vinterförrådet
började tryta, ökade man ut det med ljung och löv eller i
värsta fall med mossor och säv.

Acc.nr. 482

Uppt.nr.

Uppt. Birger Andersson,

Sk Albo hd

S:t Olofs br.

1927

482

Pigans klädlön uppgick till:

1 värkensklänning

1 särk

1 opplytte

Dessutom hade hon som drängen en skåppa pantoffler.

acc.nr. Uppt.nr.
Birger Andersson, Sk Albo hd

482

På vintern äts första målet kl. 6 ll. tidigare på morgonen.

Det kallades davra och bestod av bröd, sill o pantoffler samt drickablanning. (dricka och skummjölksallman)

Nästa mål, middagen, äts $\frac{1}{2}$ 12 ll. 12, och bjöd på någon omväxling. Man kunde få soppa, gröt, kokta pantoffler me sul, ärtasö (ärtsoppa) ~~ik~~.e.d.

Kl. 6 åt man kvällsmaten, som bestod av samma mat som davran.

Någonstädes bjöds ytterligare ett mål vintertid, mörkesbröt, som äts i skymningen och bestod av en "smorder flottamad".

En smorder flottamad tillkom ytterligare under arbetstiden från vårarbetes början till höstens (skörden) slut. Detta mål kallades meattan och skulle börja ätas på våren, när meattansfulen (sädesärlan) kom.

acc.nr. Uppt.nr,
Birger Andersson, Sk Albo hd

482

I C:s hem användes lysestickor, som C,s far hämtade i björk-
skogen vid Geddinsmosse.-Någon hållare till dem hade man ej,
utan någon fick sitta och hålla dem. Bredvid sig hade han en
spann vatten, som han kastade de slutbrunna stickorna i, och
mot vars kant han strök av kolet på den som brann.
Att göra stickor kallades för att räjta spån.

Acc.nr. Uppt.nr,
Birger Andersson, Sk Albo hd

482

I dränglönen ingick dubbla tyj:

1 par sliteböjser

1 värkenströja

hossor och hosseförföd

1 helldasklänning.

Fördrängen skulle också ha en päls och ett par stövlar med stövlaforföd.

Varje dräng och piga brukade också få satt en skäppa pantofflor på husbondens jord, vilkas avkastning de sedan sålde.

Folkminnesarkivet, Lund

234.

234

482

Acc.nr.

Uppt.nr.

Lirger Andersson, Sk Albo hd

Varje morgon skummade man av mjölken från dagen före. Det gjordes med en "skummaske" av trä, större än en vanlig träsked. Grädden förvarades i krus tills man fått 4-5 stop, då man kunde kärna. Detta skedde i en handkärna av vanlig typ. Den fylldes ungefär till hälften med grädde, en knapp nypa sally lades i, och så fördes tullen (den genömborrade skivan) opp och ner tills smötet var färdigt. I botten på kärnan var fäst ett kors av flygrönn, för att ge god smörlycka.

acc.nr. Uppt.nr,
Birger Andersson, Sk Albo hd

Kvällen innan man skulle ysta, silades mjölken och hällades i en stor kittel. Följande morgon värmdes kitteln, löpen arbetades itu, och slogs i den ljunna mjölken, varefter ~~man~~ rörde om med armen. - När mjölken hade löpt, plockade man ostmassan i ett ostekar, i vilket man lagt en ~~lase~~ lase (klut). Salt sattes till och över alltsamman lades en sten. - Sedan vände man osten tid efter annan tills den var färdig.