

Sm. Tveta h.
Rogberga
J.A. Karlström
F. i Öggestorp 1857
Kom till R. 1889.

Uppteckn. av Kjell Hagberg
sommaren 1918.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Höstkalas.

Under jägmästare Sandblads tid hölls höstkalas
på Tenhults herrgård för arbetsfolket. En söndagsefter-
termiddag bjödos alla - t. o. m. kvinnor och barn till
herrgården. Vi trakterades med middag. Sedan dansade
och lekte vi och gingo hem igen vid 8-9 tiden.

(105)

769

2.
2

Sm. Tveta h.
Rogberga
O.A. Carlström
F. i Öggestorp 1857
Kom t. R. 1889

Uppteckn. av Kjell Hagberg
sommaren 1928.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Säga upp rättor till flyttning.

Om man inte var sams med en granne, så sade man
upp sina rättor till flyttning och tvingade dem att
flytta över till grannen. Det var endast trollkunniga
personer , som kunde göra detta, och jag vet ej hur det
gick till.

Sm. Tveta h.
Rogberga
J. A. Carlström
F. i Å. 1857
Kom till R. 1889

Uppteckn. av Kjell Hagberg
sommaren 1928.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

.. Mot stamning.

Om någon stammade, skulle man slå till honom med
en kalvtunga. En slaktare gjorde det med mig, när jag
var liten. Jag förstod ju inte varför han drämde till
mig och blev arg, för jag blev blodig så stor jag var.
M-m-m-e n n-n-u s-s-s-ta-a-m-m-a-r jag k-k-n-appast
n-n-ågot.

769

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

4.
4

Sm. Tveta h.
Rogberga
J.A. Carlström
F. i Öggestorp 1857
Kom till R. 1889

Uppteckn. av Kjell Hagberg
sommaren 1928.

Vårtor.

Vårtornaⁿ smorde man med fläsk, som var stulet.
Man skulle vidare gräva ner lika många ärter, som
man hade vårtor, ty då gingo dessa bort.

Sm. Tveta h.

Rogberga

J. A. Carlström f. i Ögges-
torp år 1857 .

Kom till Rogberga 1889.

Uppteckn. av Kjell Hagberg
sommaren 1928.

Slakt i Öggestorp.

I röt månaden fick man ej slakta, ty då gick det ej att förvara köttet. Oxar och kor högg man med en vedyx strax bakom hornen innan man stack dem. Grisar, får och kalvar stack man direkte. Yrkesslaktare fanns ej, utan slakten utfördes av bönder och torpare.

Slakt av hästar och hundar ansågs ohederligt och utfördes av nattmannen. Han stack dem direkte, utan att först bedöva dem med ett slag. Hästköttet användes till grisaföda, hundköttet att fånga rävar med.

Havande kvinnor fingo ej vara med. Det kunde bli-
va något fel med barnet - det kunde bli vanskapat

eller få födelsemärken. Hon fick ej röra blodet, men annars vara med i det övriga slaktearbetet.

Man sade till barnen på skämt: "Gå och låna rumpedraet", och det blev skratt, när de gingo och man gjorde spektakel av dem, när de kommo tillbaka.

Miltren, och gallan kastades bort. Gallan torkade somliga och använde mot fräst. Märgen i "höglebenet" / smalbenet / användes till vagnssmörja och att smörja spinnrocken med.

En del, som ville bliva feta och starka, drucko bloden rå. Annars användes den till palt, blodkorv och blodpudding.

Pojkaslynglar togo vara på tjuramesen, torkade den och använde till att slåss med. Man förvarade den i byrålådan. Varje dräng hade en tjuramese. En del smor-

3

77

769

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

de den, rullade ihop den och förvarade den i fickan,
för att ha den till hands vid behov.

Slaktaren fick med sig en smakbit hem - en redig
köttbit.

Kött av hästar och ornar åt man ej.

Svinfötterna gömdes till jul, och då skulle man
ha en sup till varje ben i foten.

769

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

8

Sm. Tveta h.
Rogberga
J.A. Carlström
F. 1857 i Öggestorp
Kom till R. 1889.

Uppteckn. av Kjell Hagberg
sommaren 1928.

Brännvinatillverkning i Sjöberg.

Brännvinsbränningen pågick endast om vintern. Man började i september och höll på fem- sex månader. Det var endast på de större gårdarna som man brände, här i Öggestorp förekom det endast på Sjöberg. Skatt utbetalades för var kanna, som brändes. Brännvinet såldes kannevis. Först fick man köpa en kanna, sedan ändrades det till att man måste köpa minst 15 och sedan till minst 100 kannor.

Till bränningen användes potatis, malt, havre,

korn m.m.

Maltet lades i stöp / d.v.s. i vatten / , så att det blev genomblött, lades upp på golvet och fick ligga tills det började ~~KOKA~~ växa och torkades sedan på "malttorkan" av galler, under vilken det eldades.

Mäskan bereddes av patatis, säd och malt. Potatisen koktes och maldes. Säden maldes till mjöl och blandades i. I stora mäskkar fick mäskan stå och jäsa några dagar. Man rörde allt som oftast omkring med en träspade - "rodern".

Potatisen tvättades om de voro jordiga eller ruttna.

Jästen gjorde man av malt och mjöl, vilket sattes att jäsa i "jästkoppen", ett litet runt laggkärl med tapp i botten.

Mäskan koktes i "brännvinspannan". Ett rör, "bränn-

vinsröret" gick gick till ett kar i ett annat rum.

En mätare visade hur många kannor, som brändes.

Man fick ej bränna hur mycket som helst.

"Dranken" i brännvinskaret släpptes ut genom en ränna till en "dranksump" och gavs åt kreaturen. Dranksumpen var fyrkantig och av cement.

Brännvinet späddes ut med vatten för att det skulle bli lagom starkt - dess styrka provades genom att man förde en i brännvinet doppad sticka intill elden.

Brännvinet förvarades i tunnor.

Oxarna, som fingo av dranken, kallades för "drankoxar". De blevo fulla av dranken och mycket feta.