

Landskap: Skåne
 Härads: Flychts
 Socken: Fru Alstad
 Uppteckningsår: 1943

Upptecknat av: Olof Christoffersson
 Adress: Fru Alstad
 Berättat av:
 Född år 1869 i Fru Alstad

* originalen
finns i folio-
arkivet

Efter en skiftet.

s. 1

Beskrivning av gården.

s. 4

Nergrända stoshallar.

s. 6

Balkonger.

s. 10.

Ljars. i halstaksgötet över halledörren

s. 10.

Utbrytningsgårdarna uppfördes.

s. 11.

Kinesgille.

s. 14.

Lämma avskuren säd från till "morn -
shyttens bräst."

s. 15.

Kinesgille.

s. 20.

Brunnbyggandet.

s. 35.

Värme, och ljus.

s. 39

Värmeljus.

s. 43-44

Hast och dagel.

s. 45- 70

Skriv endast på denna sida!

Madrison.

s. 53.

Rim för olika byars vällingklockor. s. 67-68.

Fiske. s. 70-75.

ACC. N.R M. 10534:1

III

Efter enskiftet.

De gamla byahemmen undergick ju genom enskiftet en genomgripande förändring ja så stor att vi i vår tid kunna ju knappast tänka oss något värre än det skulle komma en lag som på grund av elektricifieringen av jordbruket skulle stadga återflyttning till byarna. Detta skulle ju i vår tid möta ett mycket stort motstånd, ja ändå värre än enskiftet gjorde på sin tid. Genom enskiftet splittrades den urgamla samhörigheten dessutom uppkom det ju efteråt ett visst avund personerna emellan på grund av att de fått så olika goda jordar. De, som måste utflytta fingo ju större jordareal än de kvarboende och i fall den på utbrytningen varande varande jorden var av god beskaffenhet blev han ju på ett tiotal år betydligt rikare än den på tofterna kvarboende.

I en del byar blevo nära alla gårdarna s.k. solskiftade på så vis att de gamla gårdarne fingo kvarligga på sina platser, så att nära hela byn delades i triangelformiga farmar med sin spetsvinkligaste hörna in i byahemmet, varest gården fick ligga på sin gamla plats, ~~se att~~ byakartorna likna ekrarna i ett hjul så att säga. Återigen i en del andra byar är det blott de närmast gamla bysamhället liggande gårdarna till vilka jorden delats på detta vis. De längre utåt i byn liggande gårdarna har fått mera ändamålsenliga former på sina jordarealer.

På grund av sista mera ändamålsenliga jorddelningen uppkom

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

(Skytts härad)

det ju också en ny sorts vägar s.k. utfartsvägar för vilkas underhållande det i flera år framåt ej fanns någon praktisk lag. Se vidare om vägar i S.H. 1 uppl. sid 68 - 70 Tredje uppl. sid Det må dock tilläggas att under vår nu gällande vägslag är det mycket olika delt med det allmänna vägunderhållet. Så t.ex. om den största gården i Skytts härad Stora Markiegård skulle efter jordareal haft lika mycket som en del mindre t.ex. å nr. 1 Fru Alstad m.fl. hava på ett ar jord skulle Stora Markiegård haft 25 mil lång vägsträcka som de absolut ej kunnat underhålla. De mindre få likväl underhålla sina väglotter. Detta har nu blivit annorlunda sen vägunderhållet övertagits av vägdistrikten. Förut var all vägunderhåll delad på hemmanstal och då var ändå någon ~~någon~~ olikt fördelad så att en del gårdar hade oändligt mycket väg att underhålla, andra deremot nästan ingenting, ändock gårdarna voro i lika god beskaffenhet.

Intendent B. Engström skriver i Skånska Folkmitten 1926:
"Skådar du i dag ut öfver Skånes slätter, finner du icke mera samlingar av vita hus under kastanjer och almar, varifrån ägorna skjuta strålformigt ut som från en sol" - - -

Herr Intendent Engström tar sannerligen stort fel i dessa ord. Först och främst var det säkerligen inte några kastanjeträd i de gamla byahemmen om än någon möss i senare tid dragit in kastanjer i våra fornminnesgrafvar så han det ingenting att betyda

ty alla gamla bya(lantmäter) beskrifningar omtalar ej alls sådana träd. Vad det beträffar ägofigurorne är det ju mycket lätt att bevisa intendentens fel. Man behöver ju blott gå in på lantmätere kontoret i Malmö och begära att få se en (nära nog vilken som helst) bys gamla och enskifteskartorna så skall vi genast få klarhet att det är som jag skrifvit. Det finnes nämligen icke en enda byakarta före enskiftet "varifrån ägorna skjuta strålförmygt ut som från en sol." Se deremot på t.ex. Ugglarps (Anderslöfs socken) Norra Åby, Skytts Vemmerlöf m.fl. byar. Enskifteskartor så få vi tydliga bevis att de så kallade solskiftena med strålförmygt ut som från en sol ej är att finna före enskiftet men på flera ställen efter enskiftet.

Solskiften före enskiftet är likväl utförd men gå ett helt annat vis än som herr Intendent B. Engström beskrifvit. I de gamla bya gatehemmen utfördes byadelningen på slutet af 1700 talet eller efter storskiftets förordningar i solskiften på så vis att den sydöstra i de flästa fallen företes i byn nr. med n:r 1 och så rätt om (således menades då solskiftet) så att den till vänster derom blev n:r 2 o.s.v. Den sydligaste på östra sidan (ej sydöstligaste) fick sista nr. i byahemmet. På liknande vis deldes byns olika goda jord ut till varje n:r i större skiften än de smala tegskiftena. Det blef således solskiften både i byahemmet och å flera olika goda jordområden i byn. Men ingen i

ACC. NR M. 10534:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

strålformigt ut som från en sol. Detta delningssystem är nära nog allena rådande i vårt indre gamla byagatedelningar. Fru Alstads bygate delning af år 1776 gör likväl ett (enastående) undantag der ifrån tydenna by är nordvästra gården n:r 1 och den södra derom n:r 2 o.s.v. avigt (eller motsols som det kallas). Trolingen har demna by undergått delningen efter midsommar då solen gick baklänges eller "avsol" så att dagen förkortats och på så vis fått motsols indelning.

Gårdarne byggdes i den gamla fyrkantiga formen oftats med fyra längor dock så att det var en smal släppa mellan boningslängan och uthusen vilka senare voro sammanbyggda. I de allra flesta fall lågo boningslängan vid norra sidan. Den modernisrades något så att det nu blev sommarstue i stället för hårbed och en eller två sommarkamrar mellan sommarstue och förstugan vilken senare låg mitt på boningslängan mot gårdsplatsen. Över förstugans dörr sattes det liksom förr ett halfrunt holmejdafönster med en mellanliggande bjelke till att inhugga egarrens och hans kvinnas initialer och årtal. Från förstugan inkom man i dagligstugan i vilkén numera det ej var det gamla högsätet och ej heller någon hemlingesäng. Denna senare ersattes med sängar vilka voro vackert utskurna t.ex. i solar som bortsymmes av skyar, blomkrukor o.d. se foto sid 149 i S.H. 1 uppl. I stället för högsätesbänken inrättades det nu mera en mindre kammare

åt gårdsidan. I denna kammare, vars väggar ofta varo vackert oljemålade i fina mönster och med bilder över dörrarna allt utförd av ortens målare men likväl mycket vackert, blevo alltid bättre främmande inbjudna dessutom hade husbondefolken sitt sängställe här.

De andra rummen varo målade i rätt vackra vattenfärgsmönster med bilder över salsdörren och andra dörrar. Fönsterkarmar och dörrar målades i oljefärg. I äldre tider med liljor och tulpaner, senare i rosor. Alla innerdörrar hade numera speglar och varo väl gjorda.

I dagligstuan, som också begagnades av kvinnorna till arbetsrum för spinning och vävnad m.m. fanns likväl det långa bordet kvar med sin förboräns - och bakbordsbänk. Här intogo såväl husbondefolk som husets tjenare sina dagliga måltider. Gåsebänken stod nog kvar en del år ännu, men är utflyttad för lång^{läge} tider sen. Kakelugnen, som eldades från köket, skulle värma båda rummen. Ovanpå kakelugnen fanns det en vacker jernblecks "schåsa" i två våningar med dörrarna mot kammaren. Här kunde man uppvärma mat, kaffe o.d. dessutom låg det ju alltid under den kalla års-tiden några vackra runda, släta naturstenar de s.k. "Kakelons-stenarne" vilka man tog i händerna för att värma sig. Golfven som efterhand brädlades blevo fejade och vackert sandade varje dag med vacker vit strand sand som hemtades från Gislöv. Vid

stora högtidsdagar och s.k. gillen beströddes de dessutom med hackad buxbom e.d. Fattades det klocka i huset var det gjort ett märke för middagssolens skugga i ena fönstret. Nära i jämnbredd med stugodörren var det en dörr till "milkekammaren" som var under loftstrappan till vilken man kom genom en dörr i förstugan. Här bredvid fanns ofta kistehus vari kistor och o.d. förvarades vartill ingången var från förstugan. Från dagligstugan var det vidare dörr ut till "överstestersed" med sin öppna skorsten och ern att koka mat på. Numera var ej bakungnar här för den inrättade kammarens skull utan den var byggd i nedersta köket vid en särskild skorsten, vari voro inmurade rökträd att hänga fläsk och korv till rökning. Således fingo boningslängorna numera två skorstenar. I nedersta köket var det ju också den stora inmurade kittellen och brännvinsbränningssredskapen m.m. Bakom bakugnen var det "sulvhus" med sina saltkar och "salthova" (kar uthugget i en stor bok- eller ekeknobb) Även kölnan hade sin plats vid denna skorstenen. Från nedersta köket var det utgång till gården genom ett par halvdörrar, rätta förstugångsdörrar voro nu heldörrar.

Vid rifningen av flera gamla boningshus uppförda t.o.m så sent som 1824 har det påträffats hästhufvudskalla (sto) under mitten av sals och andra rumsgolv. Så till exempel påträffades vid rifningen av östra delen av boningslängan å n:r 12 Fru Al-

ACC. N.R M. 10534:7

stad år 1925 mitt under salsgofvet en ovandel av en stoskalle väl lagd. Ågarne kastade den ut i en närbelägen torfgrav. Då jag kom hem från Lunds Lasarett och fick reda på det togs den upp och nu finnes den på Nordiska Museet. Två liknande påträffades för en 20 år sedan vid rifning av ett på 1700 -talet byggt hus i Vestra Virestad. Dessa två stoskallar (ovandel) är i Trelleborgs Museum. Liknande fynd har gjorts i Lilla Markie.

De gamla berättar att man nergrävde i äldre tider vid nybyggnad mitt under rummen en ovandel av en stoskalle jämte en handkvarnslöpare ~~sikt~~ med riken ~~mallet~~ av en mö på det att det skulle bli tomtebolycka i husen.

Man kan tydligt här spåra ett Odins offer av en stoskalle mot hans åttafotade hingst Sleipner. ~~Tillhör efter en skiftet~~

I samtliga köks och "sulhusets" fönster var det insatta mycket starka järngaller.

Uthusen voro inredda på följande vis. Drängkammaren var alltid tvärt emot nedersta köket (der pigorna hade utgång, de hade sitt sängställe i översta köket) tvärt över gården till motsatta längans gavel mot boningslängan. Deras kammare var ju således också mitt emot sommarstuan der ofta kistorna hade sin plats och de kunde således lätt höra ifall det om natten skulle komma tjufvar. Upptill drängkammaren som saknade eldstad var

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

(malts)

det huggehus. Vidare var gården längör indelat så att det var redskapshus ladugolv på både sidor om tofreporten och logan var alltid intill stall eller forla så att när lyktan sattes i "hyltan" kunde den lysa på båda ställen.

Stallet indeltes i "stollrum" (spitor) och jägned (ingång till forloen). Kostallet var i mindre gårdar vid ena sidan i "öjestallen" men på större ställen fanns det särskild "ko o studela" med sina "bås" och träkropper. I fårhuset, vilket var på särskild ställe, på grund av det ideliga bräkande så snart de sågo menniskor. I fårhuset sattes det en gamma (foderhäck) vid ena sidan vari fodret gavs så att ej ullen skulle bliva full av "smulske" så den blev oduglig. dessutom fick det ej glömmas fönster ty annars föll ullen av om vintern.

I äldre tider lades alla loft i uthusen av "flagor" flätade med pileris. De var sex alnar långa och tre breda samt förfärdigades utav två grova läkter i vilka det borrats hål och satt pinnar så de liknade en bred stege som var fullflätad med ris. Mellan logan och ladugolvet var det byggd en snedmur från båda lejderna och med på mitten en tre alnar bred och en aln hög afbalkning som kallades "lobylken".

Inkörselparten som numera ej kallas gadeporten var så bred att det i de tider gick lätt att köra igenom densamma än -

dock det stod ett par vagnar vid sidan, numera äro de mycket för smala att komma igenom med nutidens hästar och vagnar om det är något vid sidan. Vid sidan av inkörsporten var det ett i väggen inmurad hundbo vid hörnstolpen mot gården varest bandhunden stod bunden. Till mattråg hade hunden ofta en större stenålders slip - eller kvarnsten.

På gårdsplatsen sågs bihuven ännu mitt för dagligstugans fönster. Brunnen vid sidan derom hade ursprungligen brun

- m
- j
- u
- ng

 som efterhand ersattes med "träpäste" vilka senare nu också försvunnit för de frostfria jernpumparna. Gårdsplatsens körbana från inkörsporten upp till förstugodörren var/~~v~~ vackert sten- satt. Likaså tre alnar breda gångbanor till stallen, logan o.s.v. För övrigt var den indelat i fyrtakta upphöjde ej stensatta s.k. stacka stålar. Utom gården mitt för lolemmen inhägnades det med höga vackra "stendie" en s.k. "hessgår" vari det också byggdes sädесstackar. Fähaven och "möjmiddingen" var också vackert inhägnad med stengårdsgård.

Intendent B. Engström omtalade att då han varit resandes nere igenom Tyskland hade han der sett bondgårdar å vars förstutorra dörrar varo anbrakta en vacker bjelke. varå inskrurits namn och årtal. Han sade att sådana ej varo till finnanes i Skåne. Sådana finnes visserligen ochså i Skytts härad. Här lämnas inskription av en sådan neml. Göransson's gård i Södra Virestad (samma

gård varest bildstenen fanns) bär följande inskription å bjelken öfver förstugodörren:

"G U D beware vår ien gång och utgång nu och al:tid.

Dena Gård är up bygd AF

N.A.S. och A.T.D.

D. 23 April 1824

Å morfars gård i Lilla Alstad står det över förstugudörrarna följande:

Up. B. Af. O. H. S. o M. N. D. år 1838

På ett naboställe der det såg rätt så lustit ut med alla de många bikuporna som hade var sin leknif nerstucken rätt upp och ner alla vid västra sidan. Om detta senare var en tillfällighet eller kulten var sådan vet jag ej. Dessutom sutto liar instuckna så långt i takskägget över stalldörren att liarnas lår syntes nedanför taket

Gammal lantmätaretärm.

Inrösningsjord är ett mycket gammalt namn uppkommet vid början af jordens uppodling vilket ansågs såsom ett intrång i den allmänna betesarealen.

De som började uppodla jord vid byarne voro då hatade ut.

ACC. NR

M. 10534://.

af de nomad intresserade och måste till skydd för sin odling
inrösa (med stengården inhägna sin nyodling) den uppbrutna jor-
den. Härigenom har namnet inrösningsjord tillkommit.

(Enligt Distriktslantmätare Malmbergs berättelse okt. 1927

Utbrytningsgårdarna uppföres.

De som fingo sin jord på utbrytningarne måste ju bygga nya
gårdar. De nya byggnaderna blevo ej såsom i vår tid vid ägna-
hemmen praktfulla och stabolika uppförda med alla bekvämligheter
så att det blev för dyrt efter inkomsterna. De gamle rättade sig
efter deras ordstäv "man får lära si o kryva ingen man kan gå"
eller också "man får vria mongen etter masäcken". De nya bygg-
naderna uppfördes till en del av de gamla husens timmer för öv-
rigt av nyköpt som kommit på sjön till sydkusten. Detta sista
var ju nordlandstimmer och dessutom sjödrucket så det än i den-
na dag ofta är lika stark och frist som då det för över hundra
år sedan anlände och mycket starkare än det nya i vår tid.

Sedan timret var sammankört till platsen der den nya går-
den skulle byggas och "syllastenarne" (grundstenar) samlade ihop
av de på jorden liggande grästenarne (rullstensblocken) var ju
allt färdigt till att börja bygga det nya hemmet, Hela byalaget
som fick kvarbo i byn voro ju skyldiga att hjälpa de "uddrövne"
att få sina nya hem uppförda. Det togs derför samfällt i lag

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

med att hugga timret till. (När man högg första yxhugget skulle man giva noga akt om yxan blixtrade ty då kom gården att förstöras av vådeld) Varje bonde och dräng var ju i de tider slöjdkunliga och man må ju visa all akning för deras praktiska sammanhuggning av timret vilket är både stark och billigt på samma gång. Timret sammanhuggs visst icke så (forslöts) som vid vår tids byggnadsföretag der det bara skäras enkla hack och för resten spikas ihop liksom en packlåda. I de gamla byggnaderna är det helt annorlunda ty alla stolpar "snedstyvar" och "~~scälle~~" äro stark sammanhakade och efteråt pinnade. Bjelkarne går genom "väggestannarne" (stolparne) på olika vis utom väggen mett ett s.k. "bjelkehoved" På dessa bjelkehufvud sågs ibland fem små urhälkningsar vilka skulle föreställa vår Frälsares fem sår och således var husets skyddsande mot onda makter. Bjelkehuvudet fastpinnades vid båda sidor utom väggstolpen med två grova och starka träpinnar och ovan på stannarne och bjelklager ~~tappades~~ lejderna fast. Sparrverket sammanhakades såväl i toppar som med hanbjelkar och dessutom sammanpinnades. Derefter uppsattes det på leggderna der de ~~tappades~~ fast i lejder och stolpar samt dessutom fästades mett ett groft hemmasmid jernspik. De nya längorna voro i allmänhet 9 alnar breda $3\frac{1}{2}$ - 4 alnar höga med 7 alnar långa sparrar.

När allt timret var tillhugget och syllastena laggda sam-

mankallades hela byalavet till resegille. Men för att få gilled måste de ju först genom att resa upp det tillhuggna timret förtjena detsamma. Först restes de sammanpinnade sidor och gavlarne upp och sammanfogades med pinnar med bjelkarne. Skulle dervid en syllasten vara för låg lades det en sten till på densamma, voro deremot en stannare för lång avkortades den under ordstävet "de e inte farligt me den pölsan som e för lång." När detta var gjort uppsattes ju sparrverket sparrpar efter sparrpar som sattes fast i sina tapphål och dessutom sammanfästes sparrarna med varandra med "snedleet" och pinnades fast. När allt var färdigrest bortåt eftermiddagen, såde ovan omtalade Per Persson, kom byahemmets unga kvinnor med en större och två mindre kran- sar, bundna av grönt och blommor. Det sammanslogs då två nio- alnar grova läkten och litet från öfve ändan sattes det ett tvär- läkte. Här hängdes den stora kransen i mitten och de två små i tvär läkte ändarna. Då nu ärekrans var upprest och fastsatt i mitten av längan skulle ägaren upplema brännvinsflaskan och glas till dem som var högst uppe i sparrvärvet. Han tog sig då en redig sup varefter alla ropte hurra för ägaren och hans nya hem. Sedan alla som varit med och rest uppe i sparrverket fått sin syp skulle glas och flaskor kastas av den som varit högst uppe och föstat resekranse, mot golvet. Gick det sönder voro det ett mycket gott tecken till lycka i nya hemmet deremot tvärt om ifall de ej gick sönder. Flaskbitarna fingo ej röras mera ty de

ACC. NR **M.10534:14**

skulle ligga kvar inom husets väggar i golvet.

Efter Smitt: Murarne brukade i fall man var säker om att byggherren (ägaren) bjöd efter takresningen sätta upp en krans i sparryärket i motsatt fallen "bobbe".

De justerade lo-stocken (2 ggr) ? vid kyrkoreparation (ochbygge)

Sedan flaska och glas kastats till golvet klättrades det ner igen, ty nu skulle gillet börja. Resegillet måste afåtas i den nyresta gården om det skulle hava lycka med sig, och som det inte kunde lagas mat på den nyutflyttade gården måste den ju bäras dit. (Var det blott em-byggnad av en länga skickade nabokvinnorna mjölk. gryn, smör, ost, kött m.m. vilket tillagades på gården.) Byamororna hade derför sänd var sin kruka med olika slags lagad mat bestående av dels svinfläsk och fårkött med stuvning, långafisk och smördippa med sinapssås samt det allra viktigaste nemligen grötten, dessutom smör, bröd, ost, korv, kött m.m.

Under gillet sparades det naturligtvis ej vare sig på ~~eller~~ brännvinstorsöl utan det togs både helan, halvan, tersen, grödeklämaren och resaren. Efteråt skulle det också offras mat isynnerhet gröt till husets s.k. "husrå".

-Af detta kunna vi tydligt spåra ett från hednatiden härstammande bruk om att give husoffer se också sid 310 i S.H. första uppl. Eftersom jag på flera olika ställen senare hört

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

"Slyfts härad"
av Chr.

omtalas hästa hens fynd ja t.o.m. häst (sto) skallar (varit begrafda under golfvet) kan man ju ej annt tänka än att det skulle vara ett Odins offer.

På hösten skulle det ju också lemnas litet avskuren såd kvar till "norrskyttens häst" (Odins häst). Offret måste således vara för att det skulle bli tomtebolycka och välsignelse med grödan.

Timringen var nu rest till den nya gården, vi se då att det är lika långt mellan varje par sparr och vägge stolpe såväl på boningshus som uthus. Afståndet deremellan är ju tre alnar och detta kallas ett "spennehus," eller väggarum. Varje väggspenne afdelas ytterligare av ett "siale" i två delar som kallas "Schyddel". I hela gården är det mellan bjelkarne också tre alnar med undantag i lolängan der det är nio alnar mellan bjelkarna i "loen" och ofta detsamma i "logolled". Till gengäld sitter hanbjelkarne längre ner på sparrvärvet än på andra ställen, dock så högt att de ej nås av slavel vid plejel trösket. Dessutom är det ett bjelkhuvud stöd inom väggen på logan mot sparrvärvet också är bjelken över "lobylken" mellan logan och ladugolvets den ~~gröfsta~~ och starkaste i hela gården. På det andra sparrvärvet sitter hanbjelkarne så högt att man kan gå rak under dem på loftet.

Dagarna efter resegillet sattes det "stavrer" i alla väggar

som skulle klinas, dessutom lektades sparrvärvkretet, vilket nederst öktes med en skalk så att det kunde spikas två eller fler lekten utom muren för att takskägget skulle kunna gå ut över väggen. (Å de gamla i byahemmet räckte taken långt utöver väggarna) Gavelspetsarna risflätades i äldre tider eller också sammanvredes det dockor av ärtehalm som trädde mellan stavrarna. I senare tid kläddes likväl gavlarne med brädor och i nuvarande tid äro de ju murade s.k. brandgavlar på många ställen.

"Hyltan" mellan stall och lo måste ju också sättas på sin plats innan väggarna uppklinades likaledes var det med "lobylk och dess snedbjelkar," dessutom måste man även spika fast tre eller aflångt fyrkantiga brädeglugga på "sialen" mitt för lo och ladugolf så att det kunde ljusa och lufta dit in ty glasfönster var ju ej bra här ty det kunde sönderslås och komma i säden och göra skada.

Ler framkördes och upplades i 30 till 45 cm höga med 6-8 m. diameter vid på flera ställen om bygget så det kunde vara nära till hands. Det var av stor vikt hurudant leret var det skulle nemligen vara riktig stenfri lera som ej var jord eller märgelblandad. Mycket bra var det likaledes om det var så pass torrväder att den kunde bliva riktigt genomtorkad så man kunde sönderslä lerklumparne med en träkylle när den skulle ältas efter att först då åter legat i blöt några dagar. När leret så-

ACC. NR **M. 10534:7.**

lunda var färdigt slog man en hel del vatten på detsamma varefter några ridande pojkar skulle rida fram och åter i "lerbunken" tills den blev som ~~en~~ tunn och mjuk lervälling varefter det kastades en del "boss" dermed menas kort halm s.k. skrammelboss av råg var ju bäst. Ny långhalm var odugelig liksom agnar och hackelse och gammalt takhalm var ju för skör deremot kunde ju by boss (korn halm) duga. (allt efter Per Persson och Ola Christofferssons berättelser) Sedan halmen påkastats till ett visst kvantum det fick nemligen ej vara vare sig för mycket eller för litet måste pojkarna in med sina hästar och rida fram och åter på kors och tvärs så att halmen kunde bli jemt och väl inbländat i allt leret under det vatten pågjöts efter behov. De gamla hade särskilt tecken då lerälten var färdig den skulle vara sådan att när man tog en "növeler" och krammade samman och åter öppnade handen skulle leret klibba jemt vid alla fingrarna och likväl hålla väl ihop. Då leret av de gamla förklarats vara prima avbröts älningen varefter leret sammanöstes och jemnades samt övertäcktes väl med halm. Den skulle nu ligga så i minst några dagar för att göra och segna yterligare. Alla lerbunkarna övergingos nu i tur och ordning på detta vis.

Under tiden att leret gjordes i ordning halmtäcktes längorner. Det gällde nemligen att få tak på husen innan väggarna uppfördes ty om det skulle bli ett starkt åskväder kunde de an-

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. N:R M. 10534:18.

nars åter nerskjöljas. På samma gång man täckte fick man skrammelhalm till leret. Tidigt en morgon kom den budade täckaren med sin täckevrage" i handen och ett gammalt läderstövelskäft på ryggen i ett band över ena axeln och under armen. Det var sammansytt der det avskurits från skon och häri sutto tre stycken "täckekniva" som voro hemmasmilda av en duktig hemsmed, eller och gjorda av hemmasmilda liar. En lång stege restes mot längans takstol vid tredje sparren från gaveln å vilken det sattes "vingsker" med borrade hål att insticka täckekäppa under, som skulle stödja taket. Täckaren fick två starka reptåg med vilka han klättrade upp på ryggåsen och fastband det ena vid gavelspitsen och det andra i tredje sparrparet derifrån. Denna bredd som var tre spännen eller nio alnar kallades ett "stitag". På vindskeden fastspikades det en bräda som stod i samma lutning med stege. På stege och brädans kant lades nu tvärstagen och bånd fast med båda repen varefter den svefvades runt upp till takskäggets höjd. Tvärstegen eller täckestien måste vara gjord av två tio alnar långa starka träd som sammanhölls med fyra tvärräck på ett lagom avstånd från varandra så att då täckaren gick på det nedersta stieräcket så skulle han kunna vila knäna, på vilka han bundet små putor, mot det andra. Nu var allt färdigt att börja täckningen av första "stiet". "Långhalmskärvarna" uppstacks med en tjufva till i början senare måste den bä-

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. NR **M. 10534:19.**

ras upp till täckaren som gick på tvärstegen. Sedan skar han med kniven av banden på en "karre" åt gången samt bredde ut och lagade dem varefter han vände dem om med händerna och lade dem riktigt i lavet samt kastade allt odugligt på marken. Det första "båned" (bindet) skulle ju vara takskägg och derför måste det läggas mycket omsorgsfullt och villade mot tvärstegen översta sida så att det kunde bli riktigt jemt. När det var färdigt jemnad lades långa ranka ej för grova täckekäppar av pil eller hassel på halmen och fastbands med täckevirrar i de underliggande länkten. Täckevirarna voro årsskott av röpil och i äldre tider skulle de vara väl vridna och ibland även kokta i vatten, så de kunde vara hållbara, dessutom fingo de ej vara skurna för lång tid sedan utan blott några dagar i förväg så de blott voro segnade. På detta vis fortsattes det "bån" (lav) efter "bån" tills stiget blir färdigt. Under tiden svevades täckestien runt så den var lagom högt hela tiden. Det gick ett lav halm till varje lekte undantagandes det översta till vilket ej togs halm men istället bands det två rader käppar på sista lavet så att detta var bundet fast i två lekten. När stiget var upptäckt tog täckaren sin täckevraka och en täckekniv och medan han skar med kniven höll han med den andra handen täckevrakan på halmen efter att först ha haft halmändarna raka med en riva. På så vis skars takstigen gemt uppifrån och ned medan täckaren undan för undan

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. N.R M. 10534:20.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

trillade täckestegen neråt igen. När takskägget skulle skäras band täckaren en snor från vindskeden till rätte stegen för att det skulle bli vackert. På detta vis fortsattes nu sti efter sti tills allt var täckt. Vid andra stiet begagnades en stång i stället för brädan, som lades uppåt det färdiga taket, stegen flyttades då tre spenne längre bort.

När täckningen var fullbordat ryggades husen med en del av avfallsbosset och der ovan på lades det med en half alns mellanrum ekerryggträd vilka voro spetsade och borrade i översta änden varigenom de sammanfästades med en träpint.

Tak som täckes kråkedagen(första nedannet efter sommar-nyet efter Tibertius 24 april

blås ej av taken av
ej häller av väder rivs.

Klinegillet skulle nu gå av stapeln och derför uppbudades hela byalagets drängar och pigor till en bestämd dag. Tidigt på förmiddagen börja med väggarnas lerslagning. De rikaste gårds-döttrarna voro också med ty blevo de ej anmodade ensågo de sig fornärmade. Tösorne parrade sig par om par av vilka en stod inne i längan och en utanför varje schyddel. Drängarna hade att bära fram leret på bärabörvar och aflägga på respektive lerbord som varje piga hade uppstäld in vid sig så att hon ej skulle behöva

bocka sig ända ner till jorden efter varje lerklumt. Då leret var vackert upplagd både ute och inne vid varje par tog både piggorna med sina båda händer på en gång var sin lerklump vilka på en gång skulle sammansmäckas om en och samma stavrar och med det samma vridas runt om stavran. På detta vis smäcktes det lerklump efter lerklump ihop om stavrar efter stavrar så att till sist var ju hela "schyddeln" färdig. På samma gång lerklumparna sammanslogs och vreds runt om skulle klinerskorna hava ögnesigte så att väggen fick sin rätta form och tjocklek ty det dugde ej att senare "klabba" på några större lerstycken ty de lossnade och avföll vid torkningen och då blevo de "begrinade" som klenat till väggen ifråga. Dessutom skulle de även med händerna glatta till väggen. I fall någon ville slarva och ej smäcka leret på en gång ihop och vrida det riktigt om stavrarne kundetdet ju, fast ytterst sällan, hända att hela "schyddeln" neråsade då blevo de mycket "begabbade."

Bortåt eftermiddagen kommo byalavets manna vilka hade var sin skarpvässade träskyffel - i senare tid voro de skodda med ett jernskär - med vilka de finputsade väggarna genom att sköflla dem på sidorna. Och sedan samma dag "översvommades" mannarne väggarna med en "svinatosbyste" som doppades i vatten vari lera upprörts till en lervälling. Denna svomning måste det påpassas med i några dagar tills väggarna voro torra. Eftersom

ACC. NR **M. 10534:22.**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-

ARKIV

väggarna torkade satte de sig också litet så att det blev en öppning av cirka 3-5 cm. i varje ovankant vilken om några dagar måste fyllas väl med lera innan väggen blev riktigt torr och svommas till med väggen. När väggarna blevo riktigt torra skulle de väl kalkas utvärdigt med slagen kalk som ej var för tunn fick ej häller vara för tjock.

Denna kalk skulle vara bränd med torf eller bränne, ej såsom i senare tid med stenkol, och sedan släckt till mjöl. Sedan skulle kalkmjölet blandad med något vatten slåss med kalk köllor i en kalkbänk tills kalken blev så stark och seg att den kunde bära ett munktegel på vilken det smetats kalk på ena ändan och uppstuckits mot undre kanten av en bjälke. Var ej kalken så stark att den då kunde hålla tegelstenen kvar under bjälken måste den ytterligare bearbetas. Sedan klineväggen blev kalkad tre gånger med sådan tunn kalk satt den på i många år utan att avfalla. En gammal åttioårs man berättar i år att han som varet i Fru Alstad ~~äldrig~~^{alltid} sett kalken varet avfallen på östra väggen av östra längan till den gård i Fru Alstad som lemnat Skytts härads stugan, kulturstugan i Lund, vars länga är byggd före en skiftet.

Den gamle man, som berättat ovanstående och nedan omtalade klinegille, hette Bengt Holmberg, vilken är död för flera år sedan, tillade efteråt att "om de borre oppförde klineväggar på

detta vis o sien hålt tag po husen o kalkede väggarne so sto di si ti domme da o en da ti for de gjorre ente nåd om di va allri so krogede di ble der i alle fall, di va ente som di nya murade väggjane for di va lunegoa forr rett som di sto allri so vackert so pladask di rett norr liesom en möjbladde. O skulle de ve den syndre sian sol o regn om vintern ta forr hort, do skulle de klä vägjen vackert me långhalm o spika täckekäppa udenpo so di sadd i vackra rudor o so så de ju i alle fall vackrare ud en de putselösa murede väggane."

När en länga eller gård uppklinades av byns ungdom kallades det ej arbete utan det hela var ett klinegille som skulle være färdigt för dagen och sluta med dans på natten. Det började ju tidigt på morgonen och arbetades oavbrutet tills det blev färdigt med avbrott endast för maten. Första målet var ju lillemidda, ty de skulle för bättre lycka börja arbetet på fastnings mage. Lille midden bestod av segtad smörmat med ost och fårkött samt ~~to~~s-öl och brännvin. Middagen var det "syddergrödsvälling" (korngrynvälling) kött och senap. Efter fullbordad klining blev det bröd smör och hackepylsse, samt öl och brännvin. Medan så mannanne, som också fick av sistnämnda rätt, putsade väggarne gingo ungdommen hem för att tvätta och kläda sig till den stora fröden ty på kvällen skulle ju tomteolyckan indansas i den nya längan med spel och dans i klockaregovlen som det kallades, Så

snart nu alla voro återkomna skulle de äta gemensamt soppa kokt av den feta galten. (Odins galt). När måltiden var slutad uppstämde byspelemannen sina låtar på fiol vilka voro särskilda byggnadslåtar som jag ej kan göra reda för. Under dansen fick det likväl aldrig glömmas långdansen, sade gamle Per Persson Fru Alstad, Vilken gick till det gamla hemmet för att hemta hell och tomtebolycka till nya hemmet. Den utfördes på så vis att under det spelemannen som dansade före i teten spelade en dansmarsch parade sig ungdommen par om par, vilka hollo varandra i händerna och ordnade i en lång räcka dansade nu långdansmarschen fram till byen. Det främsta paret bar på en trästång en i en i form av en bikypa av långhalm grönt och blommor sammanflätade kransar vari de i byahemsgårdar skulle hemta lyckan med till nya hemmet. I alla gårdar som besöktes dansades ett varf runt efter vilket de blevo bjudna mannen brännvin och flickorna öl, eller vin. Sedan gick färden åter till nybyggda hemmet der lyckan indansades under väldiga glada toner en tid utåt natten.

När allt var väl ordnat bjöds det på sista rätten som bestod av längefisk, potatis och kokt senapssås som efterföljdes av söddergröden. Att det togs snappa under måltiden är ju git. Deras namn var i nämnd ordning "helan, halvan, tersen, billgrenaren, stora och lille manasse, grödeklämmarne" och till sist resaren. Efter att hava förtärt en sådan massa brännvin tycker

ACC. NR. M. 10534:25.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

man ju att de skulle varit alldeles orediga men de gamla saade att det var ej så med det hembryggda brännvinet ty av det hörde man aldrig att de blevo galna och för övrigt skulle det vara mycket godare och ej så rusgivande ty det var ej finkelolja i det.

"Skrammelhoddan" var belägen bakom ena uthuslängan byggd som en "luda" så att taket fortsatte ner över och dess yttervägg var blott en aln hög. Utmed rätta längan var det ingång ofta utan någon vägg vid ena sidan men ibland dock vägg och dörr. Vid ena ändan var det alltid helvägg. Häri förvarades en del lantbruksredskap och kärror.

I bland var "skrammelhoddan" byggd särskilt litet från uthalm, den bestod då av en halmtäckt takstol som vilade på några å marken laggda grästenar. Den hade gavlar i båda ändar med en dörr i ena ändan. Då den var så byggd kallades den hjälm.

Vid större gårdar byggdes det ofta en "hjelm" inne på gårdsplatsen eller också utan om. Den liknade till alla delar en korsvirkeslänga med undantag att den saknade väggar och "helle". Väggstannarne och snedsträvarne stodo på större grästenar. I "hjelmarne" lades säd om hösten liksom i stack med roten utåt.

Brunnbyggandet.

I de gamla byahemmen fanns det omsorgsfullt lagda brunnar. På vissa ställen där det är djupt efter vatten kunde de vara

ACC. NR **M. 10534:26.**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ända till 24 á 30 alnar djupa. Dessa gammaldagsbrunnarna äro alla byggda utav söndersprängda grästenar vilka äro ända till över en aln i diameter samt alldeles oarbetade men likväl så väl sammanfogade att man absolut inte behöver frukta för att en gammal brunn ingenrasar ändock de översta lagren äro byggda mycket utöver sig.

Då en brunn skulle grävas hade ju alltid en viss person som var känslig för slagruta att uttaga vatten. Han tog då och skar en gren av "vaурпilen" vilken klyvet sig i två skott i spetsen av ett tre års skott. Denna pilsort liknar till en del bånpilar. Sedan tog han en gren av den grenade treårsgronen i var hand han skulle således hålla om tvåårsskotten, vilka stöddes av lärna så att det nedersta treårsskottet pekade rakt framåt mot jorden. Han fortsatte nu runt om platsen der man önskade brunnen. Varvdet nu så att det fanns en vattenådra började den yttersta spitsen av slagrutan att resa sig upp mot magen trots slagrutemannen höll händerna fast mot sina lår. Jag har en gång sett det utföras på gammaldagsvis. Det var en märklig företeelse att se grenarna av sig själv röra sig upp och värligen fanns det också vatten den gången uppe på en höjd på blott 12 alnars djup och just i den kanten av brunnen som slagrutan visade vatten.

Var det nu funnit vattenådror så grävdes det ju brunn. Brunnen måste ju grävas rätt stor i omkrets den gången den lades

av grästenar. All jorden måste ju sedan den blev djupare hissas upp med en s.k. "stenving" med vilken även de stora tunga grästenarne nerhissades när brunnen var färdiggrävd. Innan man började att lägga brunnen lades det alltid i äldre tider ett kors i bottnen av eketräd. Detta eketrädkors är tydligent ett vid-skepligt bruk. Sedan byggdes brunnen så att den var rätt smal i bottnen men utvidgade sig så att den på mitten hade rätt stor diameter. Sedan byggdes den över sig igen så att den i jordytan var knappats hälften så stor i diameter.

De gamla brunngravarne hade ett säkert känne när de skulle träffa vatten och förutsade det mycket ofta. En gammal brunngrävare i Lilla Alstad, Vilken jag som ung såg då han var mycket gammal, hette Thomas Gustafsson, var född 1800. Han var för 90 år sedan och grävde morfars brunn djupare. Trots att den låg på en höjd sade Thomas att "vann" skulle det bli. Till sist kom också vatten så hastigt att de trots ådran tillstoppades med ärthalm och vatten för jemt utdrögs, kunde han knappast få tid att bygga brunnen.

I alla gamla brunnar har det i gamla dagar varet ett fyrkantigt brunnskar av trä och der över en brunnljung. Den sista som funnits kvar i häradet är avbildad i S.H. sid 165, första upplagan. Före brunljungens tid hade ju liksom i senare tid vattnet uppdraget med en särskild brunkrog. För 50 år sedan var det allmänt träpumpar vilka köptes av kringkörande Göingar. Des-

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

brunnsvängel

ACC. N:o **M. 10534:28.**

sa voro ju lätta och bra att pumpa upp vatten med men hade den olägenheten att sönderfrysa under stränga vintrar trots att de surrats med snodda halmband. Des hjärten skulle också allt som oftast eller minst en gång om året uppdagas med hjärtekrok och nysorras med hör samt taljas annars sluppo de och måste varje gång spädas. Numera är det överallt uppsatta frostfria järnpompar i vilka dock aldrig vattnet är så gott som i en frisk och dagligen brukad "träpåst" (träpump).

Så snart pompar börjades att användas måste brunnen täckas med ett tät däck vilket för det mästa var av träd men någon gång var brunnen täckt med en stor uppslitен stubbemölle kvarnsten.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Eldbrände spelade i äldre tider en stor roll i Skytts härad i synnerhet i de sydligaste socknarne där ej alls fanns några torfmossar. Det eldades med varjehanda s.t.ex. kan man minnas att fattiga kvinnor gingo och samlade "kokas" (kogödsel) som de torkade, dessutom gingo de och skuro alla slags grofva ogräsfröstockar som de torkade om sommaren och upplade på sina loft.

Hur pors och ljung upprycktes på Falsterbo ljung under Carl XII stora nödår 1708-09 så att sanden flöf in över odlad jord i Stora Hammar och Kämpinge se sid 28. S.H.

Man såg ej heller någon äldre husmanskvinnan på 1870 - 80 talet som ej noga upplockade alla pinnar och kvistar som lågo på allmänna vägar och stigar deremot kunde man vara säker på att de ej själva togo och avskuro några kvistar av träden, tjuvar ville de ej vara. Husmännen togo ju även torf till hälften hos torfmosseägare.

I bondgårdarne var det ju lite bättre beståld med eldbranden. De hade ju i de tider stora planteringar av pilar och dessutom måste de ju årligen "skova" så att de kunde få något gangsvirke till åkerbruksredskapen som voro av bok eller eketräd till vissa delar. Vid hemslöjden blev det således också bränsleavfall.

På en bondgård gick det ju likväl mycket till. Farfar, som var

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Skytts härad
av Chr

ACC. N:R **M. 10534:30.**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

född 1812 sade en gång på 1890 talet till mig nu vet inte bönderna av något då de kunna köpa kol emot som förr då skulle tänka på att få torv medan det var sommarväder så den kunde torka ty då var det att passa noga på tiden för att få daglig eldbrand, vilket också befolkningen måste tänka på under världskriget då det blef liv och rörelse i alla torfmossar vari det fanns något kvar. Nu ligga de åter i vintersömn till kommande nødtider.

I bakungn eldades det alltid liksom under inmurad gryta med halm. Men på "ärnen" och i kakelugnen var det alltid torf eller "brämne" (ved). Dessa tvenne olika eldningsätt hade två olika namn så att då ett av namnen nämndes visste tjänstepigorna alltid vad de skulle elda med. Om de t.ex. blevo komenderade ut att "kölna po ärnen" så visste de att det var fråga om att tända upp eld och vidhålla den med ved och torv. Blevo de der emot komenderade att de skulle "ud o illa onger den ingmurade grydan eller i bageronen" så visste de att det var fråga om att elda med halm. Först skulle de då taga in i köket så mycken halm som det gick åt ty de fingo ej gå från elden efter mera. Sedan skulle de gå efter en stor spann vatten, såkallad "brånavann" och en riskvast vilka båda delar de hade hos sig i skorstenen. Sen uppgjordes det eld i halm under grytan eller i bakugnen vilket det skulle vara. Var det under grytan hade en "illakäpp" att peta i elden med i bakongnen begagnades dertill en bakugns-

tjuga av jern. För varje halmviska det vreds samman och stoptes in skulle det noga iakttagas att det hölls alldeles rent för halm mellan elden och halmbunken vares det fejades ofta och i fall någon gnista flög ut var det en samman vriden halmviska i vattenspannen att "dya på mä". Den bästa eldningshalmen var ärt-halmstugg. Det är att märka att det aldrig eldades med ren halm ty det ansågs syndigt. Fåren skulle alltid hava genomgått den-samma så att de kunnat äta det bästa.

Man skulle ju tycka att det med ett sådant eldningsssystem skulle bli flera eldsvådor, men mig vitterligen hände ingen sådan genom "illning" för övrikt var eldsvådor i de dagar ytterst sällsynta. Man tog ju ytterst noga vara på elden och den fästades efter varje gång den används. Eldfästningen såg man ju ofta i ungdommen. Den tillgick på följande vis sedan fyren för gången var avbegagnad samlades elden i fyrväcket på "ärnen" (spisen) och sammanklappades med eldkoffan härefter pålades det först några fina torfsmulor som ej dugde till att elda med sedan lades det derpå någon torfaska och hällt klappades ihop till en liten hög som ovanpå försågs med ett kors (tvenne streck som korsade varandra). I äldre tider lästes det också en signeformel se sid 183 i S.H. På morgnarna eller nästa gång det skulle göras fyr tog man blott och rörde om högen varefter det lades på något lättantändligt t.ex. en viska halm eller pilris varpå det lades

några större torfsmulor av mossetorv som var lättantändlig. När detta var gjort, vilket skulle gå i en handvändning, hade man att blåsa eld det värsta lungorna kunde tåla. Dervid var det visst icke av vägen att de i hastigheten drogo "långarne" fulle av röken, vilken ansågs bota lungsot. Kunde ej eld blåsas med munnen togs det fatt i eldpusten vilken gav skarpare väder. Kvinnorna ansågo det vara lättare att tända eld på detta vis än genom att begagna stickor, vilka voro i allmänt bruk på 1870 talet. Skulle elden likvääl slöckna var det ju ej annat att göra än att börja på nytt med tändstickseld. I de tider det slogs eld med stål och flinta föredrogs det ju först vid elddöd att gå till naboen och låna eld i en gammal träträsko med vilken det behandlades som här ovan är omtalat.

I fall man ej kunde få låna någon eld måste det ju då göras eld med stål och flinta. Härtill skulle det då även s.k. "fnöske" vilket tillvaratogs av gamla piler och bestod av det den murknade vita veden vilken torkades och smulades. När man så slog flintstålgnistan ner i "tingerd" hade man att noga lägga om densamma och med förstånd blåsa eld ty det var visst ingen lätt sak att få fyr och det var en konst som nog inte många kunne nu eftergöra. Man fick nämligen aldrig eld i "tingerd" så det brann med låga ty det bara glödde i det vilket man så måste fortplanta till riktig eld.

Vid sjukdom skulle det skaffas gnideld. Vilket tillgick

ACC. N.R M. 10534:33.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

på följande vis vilket omtalats av gamla. En "schyddel" slogs ut i en klinelänga och mellan ett par stolpar sattes det en trästör av hårdt träd i klämma så den kunde gnida varmt utan att uppslitas genom att två rena män av vilka en stod inne och en ute längan drogo varsten gång i ett snöre vilket gick en gång om den hårda trästören som derav lög fram och åter tills det slutligen blev så varmt i gnidhålet att gnisterna flögo omkring då de av en tredje (en ren mö) skulle uppsamlas i ny eller förut obegagnad "tinger". När hon fått gnister deri skulle hon lägga omkring dem och blåsa eld. Allt detta skulle ske efter solnedgången och alldeles tigande av rena oskyldiga män och en mö om elden skulle hava åsyftad värkan.

Så kallade skurevisker av sammanvriden ärtehalm e.d.; samt bakungs - och andra kvastar fingo ej uppbrännas med mindre de blevo väl uppskurna först, annars hade "vogullen" (våg=elmselden) eller "lakka" illen makt att bola med den rätta elden och på så vis locka den upp genom skorstenen och antända husen. "Vogill" sägs som en eldflamma i form av ett lakan ofta flyga i luften eller också springa lekande och lockande på husets rtggningar allt för att locka rätta elden till parning med sig. (Således någon sorts kärlekshistoria mellan eldarne enligt gammal tro). Ringaren Ola Trulsson i Fru Alstad såg en gång i början av 1860 talet en eldflamma stor som ett lakan komma flygande från öster.

strax norr om Fru Alstads kyrka och fortsatte mot Lilla Alstads by. Som flicka såg mor och en annan flicka sådan eld i form av en stor handuk springa hoppande på ryggningen å den sydvästra gården i Lilla Alstad by. Om båda fallen varet på samma dag kunde jag ej avgöra men det är absolut sanning i båda fallen.

Om gammaldags kakelong se S.H. sid 96 om grydekakelong. En gammal man, tröskeman Johan Olsson Lilla Alstad berättade för mig att han i sin ungdom sett att i ett hus hade de intaget en stor tjock ekestock vilkens ena ända stuckits in i ongnen varest det brann på den natt och dag. Under den andra ändan som gick långt ut i stugan hade det satts en knubb som block. Den stora stocken inskjuts i ongnen eftersom den uppbrändes och om den ville bränna för lånt ut dyades det vatten på av en närliggande vattenspann. Detta är ju en räst av den äldsta typen av värmeong som fortlevat ända in i 1800 talets senare hälft.

Lyset.

I äldsta tid bestod i dessa orter, enligt vad de gamla berättade av att lägga tran eller djurtalj på en lertallrik som var försedd med ett näbb vari lades en froft vekesnodd av "tottopp" (det vita gräsfjunet på ett å mossar växande starrgräs) Lertallriken stod på en "ljusadalla" vilken stod på golvet eller också hängde i loftet.

Talj och vaxljus.

Till bättre ljuse användes det dels taljljus dels vaxljus, vilket senare alltid kallades uteslutande "vaxstapel". Vaxstapeln vilken säkert nästan alltid är omtalad i gamla bouppteckningar var förfärdigad dels dels av jern och dels av malm. Dessa senare voro ju mycket vackra och prydliga då de voro blankpolerade gula och pålaggda med ett tjockt lager av gul och grönfärgade vaxpråsar vilka voro lagda i vackra rutor så att det hela vero en härlig syn med sina gula och gröna fält.

Även i kyrkorna voro de det stora malmvaxstaplar på altarborden. Så t.ex. finnes det två stycken i Fru Alstad kyrka som varet der sedan Danska tiden. Två alldelens liknande finnes också i Lellinga i Selland. Fru Alstads kyrkas är så tunga att jag ej kan löfta dem med en hand. Vaxpråsarne gjordes av bivax som smältades i ett folt kärl vari en tre till fyra alnar lång vacker lagom snodd veke av mjukt blågarn drogs på så vis att det stod en kvinna och höll veken ner med en kluven pilepinne i det smälta vaxet medan en annan sakta drog den genom så att allt kom att löpa under den kluvna pinnen genom vaxet. På så vis fortsattes det vekesefterrvekel, vilka under mellantiden lades på en säng att svalna ty de smorde ju ej ner som taljljusen gjorde. När alla pråsarne hade lagom tjocklek skulle de läggas på sta-

ACC. N.R. M. 10534:36

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

pel innan de voro alldeles kalla ty då brast de. Man lade nu ömsom en gul och en grön pråsa. Den gröna färgen fick man genom att blanda spennsgrönt (spansgrönt) i vaxet. Man lade pråsor på tills stapeln var full varefter den aftogs och sätttes på en hölla der den kunde stå tills det blev dess tur att begagna den-samma. Så fortsattes till allt var upplagd. Vaxstaplarne brunno ju vackert och luktade goda och dessutom sluppo man att snoppa desamma. Dessa begagnades blott vid högtidligare tillfällen.

Bärnstenljus.

Sämre bitar av bernstenen begagnades också till lyse i rummen i synnerhet vid sjökusten men även inne i landet då det fanns dåliga bitar. Detta var ett härligt ljus sade en av fars drängar som ofta funnit och använt sådant i sin faders stuga vid Abbekås. Det fabricerades ett ljus av en pinne vari bårrades att hål och häri lades ravet. Detta var också ett mycket väl-luktande ljus.

Taljljusen voro också på sin tid ganska bra då de voro rätt gjorda. Veken spelade en stor roll den skulle vara av prima blågarn och trådarna icke för hårt tvongen samt väl blekt och alldeles fri från s.k. "skävor" ty de blossade i ljuset om de voro aldrig så små. I senare tid begagnades köpt ljusegarn av bomull. När man på hösten slaktat fåren skulle det ju stöpas ljus

ACC. NR **M. 10534:3Z.**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

av taljin innan jul. Man tog då ner "lyfsespydden" (ljusespön) från vinden och klippte ljusegarnet i lagom långa vekar vilka ficks genom att vinda garnet på en arm mellan tummen och om armbågen varefter garnhanken avkliptes ved armbågen. Då man icke utspände tummen för långt blev garnet lagom långt till ljusvekar. Af garnhanken upplockades sedan tre trådar åt gången som böjdes på mitten över ljusspöet och sammansnoddes litet. Då man fått ett lagom antal på varje spö sex = nio så doppades de i smält talj som hällts på en tallrik. Härefter skulle alla vekarne rättas ut riktigt raka samt skiljas från varandra. Eftersom de blevo färdiga hängdes spöen på en vanlig kort stege som lagts på ett par stolar. Nu voro de färdiga att börja doppa varför det slogs kokande vatten i ljuse formen som var avlång rund och med djup nerhugget hål så ljusen ej nådde bottnen. De voro gjorda av boketrä och kallades laljoxe. I brist på en sådan form kunde ju också en balja nyttjas. Det kokande vattnet skulle nästan fylla formen på en fem cm. nära vilket i sin tur fyldes med smält talj ända till brädden ty voro den ej riktigt full blevo ej ljusen jemtjock ända upp. Nu voro det att doppa spö efter spö i den smälta taljen som vackert flöt ovanpå vattnet. Man skulle hastigt doppa ljusen och åter upptaga dem annars blevo de visst icke tjockare utan snarare smalare om de en gång varet tjocka kunde en "fumsing" smälta ner dem igen. Medan de droppade höll man dem över

formen sedan hängdes de bort på stegen att svalna med alla övergåtts så dess tur var åter att genom sin kallhet taga litet mer talj på sig. En gång jag var med sprang drängen och jag omkapp ut på gården i vinterkylan för att få tjockaste ljus, men när mor såg det fingo vi skam ty hon sade att ljunsen kom att spraka vid bränningen. Genom den stora temperaturskillnaden intog de små vattendroppar i sig som ej bort donstade sedan. Till dopning i runda bäljor hade somliga ett ljusstöpningsbord med ett runt trä i hjulform som gick runt varå hängde flera runda träskivor vari i ljusen hängde. Se min i Trelleborgs museum.

När ljusen varo nog tjocka upphängdes de i stugan över kakelongnen att torka. Det säger sig ju själv att smält talj måste titt och ofta påfyllas ty formen skulle ovillkorligen alltid vara full. För att ljusen skulle bli hållbara och ej härskna skulle det läggas litet alun i taljen. Och för att de skulle brinna vackert och jemt varo det av största vikt att de ej blevo ovänner utan de borde deremot under hela tiden vara mycket "milla" så kunde devara säker på att ljusen brände milt och skönt så de gamle.

När man stöpte ljus gjorde man alltid ett tregrenaljus genom att på nedersta hälften sammanbinda tre ljusvekar. Detta skulle vara till trettonafton.

Taljpråsan.

Så snart ljusen hade torkat så mycket att de kunde åklig-

pas klipptes det nedersta av i vilket der var ingen veke ty taljen gick ju något längre ner. Detta avklipp jemte all avskrapning som droppat på bräder vilka lagts under ljusen och stegen tog och smältes i hop jemte taljgnomsen som sjönket i formen. Häri drogs det vekar på samma vis som vid vaxpråsstöpning. Dessa vekar voro gjorda av "klövsor" ((avfall vid spinning med knutor i eller av skättefall. Dessa taljpråsar voro ej så långa som vaxpråsarna och begagnades till att lysa sig med när man gick av ett rum i ett annat ty de droppade ej, såsom taljljusen gjorde. Var man ute i skorstenen smet man dem utan vidare på en vägg der den satt kvar och brände.

Alla taljljus måste ju "snydas" (snoppas) vilket ursprungligen utfördes med fingrarna lika vackert som med ljasasaxen. Historien om den förste ljasasaxen lyder att då mannen kom hem med en sådan som han fått till skänks av handlanden till jul, skulle han visa sin kvinga hur domma staboarne voro då di hade en sådan sax att lägga "ljusetånen" i nära de "snöd ljusen".

När stearin och parafinljusen kommo voro det ju något alldeles nytt ty de behöyde ju ej snoppas och likväl brände de ju vackrare än taljljusen. Taljljusen höll likväl ut kampen mot den om hedern att stå på julbordet så länge de gamle levde vilka själva kunde göra taljljus. Ty det var ej jul om det ej var två gammaldags taljljus på bordet.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Tranlampor begagnades samtidigt med taljlyjusen men de osade ju förfärligt och begagnades mest till stallycktorna der de ej voro så brandfarliga som ljus eller senare fotogen. Af tranlampor finnes det ännu ute i byggderna som gamla minnen vackert gjorda lampor i form av två över varandra med en pelare sammankopplad med var sin "snipp", att lägga veken i. De som begagnades till lyktorna voro av bleck och försedda med en bleckhölsa varigenom det gick en trådveke.

Lycktorna voro i älsta tid uteslutande s.k. "hinglytor". Förfärdigade fyra- eller sexsidiga med en bräda, platta, ovan, vari var ett med bleck överklädd hål till röken och en bräda nedan till att sätta lampan i ett hål eller ljuset i en blecktut. Dessa brädeplattor voro förenade med fyra eller sex trädspolar omkring vilka "fetthinnan" voro spenda, i senare tid begagnades dock glas.

Hinglyktorna voro gjorda av den stora fetthinnan som omgifver fettflommorna i feta svinen och ej av blåsan som P. Johnsson omtalar att de gjorde i Göinge härad. Folket här säger att blåsan var odugelig på grund av att den ej kunde ge flata sidor och ej nog vackert genomskinlig.

En slags tyska messinslampor. När ovannämnde belysning begagnades kommo helt oväntat några tyskar in och gingo omkring här i Skytts härad och sålde några lampor vilka hade hög fot av

messing samt en fyld oljebehållare och tre vekalösa pipor. Min morfar köpte en sådan av vilken jag ännu har foten. Den skulle tändas med en upphettad jerngaffel med vilken det filades upp och ner på mellersta pipen och så tändes det på en gång alla tre piporne. Den brände vackert en hel vinter men så tog oljan slut och någon sådan kunde ej återfås varför de som köpt lamporna kastade dem igen. I Östra Torp såg jag för en del år sedan en hel sådan. Jag tror ej det numera finns någon hel kvar mera på orten.

Lampornas tid var ju nu kommen och det kommo ju lysoljor i handeln liksom lampor. I början var det entslags olja som kallades "kristallolja" men den var så eldfäng att den tog av sig själv om de slogo olja på vid ljus och derför varade den icke länge.

Fotogenen kom ju nästan samtidigt och den har ju hållit sig ännu. De första fotogenlamporne voro små blecklampor utan glas. Dessa kallades "plirelampor" och begagnades icke länge såsom rumslampa ty de osade farligare än tranlamporna och skadade ögonen. Men i de gammaldagslyktorna med glassidor der har de hållts sig kvar intill närvarande tid. När det kom fotogenlampor med glas och skärm voro det skräddaré och skomakare som lovprisade dem mest ty härligare ljus tänkte ju ingen att det skulle bli ute på landsbygden. Under kriget fanns det ju icke mera fo-

ACC. N.R M.10534:42.

togenlampor som lyste de voro till obestämd tid undangömde.

Karbidlampornas tid var nu inne och med ens uppstod det så en ny slags lampor som strax kostade ända in emot en femtio-lapp. De skulle brinna mycket vackrare och vitare ljus än fotogenlamporna, som de nog kunde göra någon timma eller så men när karbiden var uppbränd så var härligheten slut. Som rensningen var besvärlig och explodering ofta med svilda ögonbryn m.m. blev de ej i längden kära. För öfrigt gjorde det ju ingenting med att folk hade lampor ty handlanden satte nästan dagligen ut på butiksdörrarne över allt i Trelleborg "Karbiden slut" Under tiden fanns det också några mycket enkla karbidlampor vilka bestod av en liten flaskå i vars botten borrats i fint hål som uppfylldes med en trådveke så att inte vattnet rann för skarpt in. Genom flaskhalsen stöftes det något karbid ner i flaskan och sedan sattes korken, i vilken brännaren satt, hårt i flaskan så det blev lufttät. Sedan sattes literflaskan i en burk vari det slogs något vatten vilket inmatades genom trådveken och på så vis utvecklades gas. Ännu bättre än att borra hål var det att med en i fotogen doppad ullgarnstråd bränna det inre av bottnen ur en champagneflaska och så lägga karbiden i en bleckcylinder med små borrade hål, vilken hade tre små fötter. Denna cylinder vari karbiden lades sattes in i flaskan så den stod med fötterna på flaskans bottenkant. Flaskans kork vari karbidbrännaren satt har-

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sades lufttät fast. Sedan sattes flaskan med bleckeylindern i en något större burk vari det slogs lagom med vatten och så kunde man påtända brännaren. Dessa två enkla karbidlampor voro mycket i bruk och väl så bra som mången dyrare men mycket lättare att rengöra. Så snart fotogenen återkom rök karbidlamporna i skrot högen och man såg då hela lass som gick.

Elektriska lampor lyser numera i var enda by i Skytts härad. Det är ju ett härligt och behagligt ljus men nog för dyrt på landet.

Jag minns en skräddare Malmlöf som var och sydde här på 1880 talet han omtalade då han rest genom Birmingham och sett elektriskt ljus lysa der. Han kunde ej nog lofprisa detsamma och sade bland annat att sken lika vackert som solen. Man kunde ju då ej ana att skräfdarna i Fru Alstad redan i min tid skulle sy vid sådant ljuse.

Jemför man en vacker lertranlampa som jag nu har, och den har ju en gång varet böndernas prydnadslyselampa, med det elektriska ljuset så är det ju en märkelig tid som legat der emellan och nu försvunnet.

Vätteljus. Underjordsfolken hade också sina ljus vilka i bland finnas av människorna som kalla dem för "vättaljus." Dessa äro ju nu tydda av geologerna som säga att de äro sjärtan av en slags bläckfisk och kallas "belemniter". De gamla trodde att

ACC. N.R

M.10534:44

vättarna begagnade dem till sina ljus och att de blevo till sten om menniskorna funno dem.

Barn brukade förr att leka med en leksak som gjordes hemma och kallades vätteljus. Den gjordes av märgen av en ettårig "frönn" (förtorkad) hyllegrensmärg vilken skars i 5 cm långa bitar och tillspetsades i ena ändan. I den andra ändan instacks den en blybit och genom dens tyngd räste de sig själva ifall man slog dem i kull när de voro uppställda på bordet.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

IV

Mat och dryck

Landsbygdens befolkning måste ju stiga tidigt upp och hålla ut arbetet hela dagen i synnerhet i äldre tider då det ej fanns maskiner som kunde utgöra en del arbete.

För att hinna med allt arbete måste de ju rätta sig efter det gamla ordstavet "Morgonstund har guld i mun" dermed menades att om de började arbetet i rätt tid på dagen de också fingo uträttat något den dagen.

Under sådana omständigheter kan man inte undra på att den arbetande sydkåningen ville hava enligt ordspråket. "Go mad o mien mad o mad i rättan tid o madero." Vi kunna härav se att matfrågan spelade en stor roll och det var inte små smulor der gick åt vid vissa stuva arbeten.

Måltiderna voro olika under vintern och sommaren. Om sommarn åts det dagligen fem måltider och om vintern tre. Från och med nyåret åts det dagligen "davre" efter fråkost kl. 7, middag kl. 12 "middaftan o kvällsmad" på en gång kl. 5 eller också ibland kvällsmaden kl. half åtta. Fastlagsmåndag börjades att äta midavtan vid dagsljus. Den dagen man började och våra åts det fråkost eller davre kl. 6 då ficks det också lillemiddag eller "lennemidda" som det nu uttalades kl. half tio, och middag kl. 12 samt midaftan kl. half fyra och kvällsmad kl. halv åtta. Detta fortsatte till mickelsaftan den 28 sept. då det var lillemiddans

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sista dag för året. Den första oktober börjades det också att äta midafton vid ljus ty det var för kallt att äta den på marken och dagen för kort att beta hästarne inne extra på eftermiddagen.

Frukosten bestod under vintern av grovt bröd, fett, salt sill, potatis för det mästa varmda på kakelongnen samt efteråt av "dricksuva" lagad av vanligt svagdricka, mjölk och grova brödskorpor som uppkokats utan socker. Ifall dertill kunde begagnas kernmälk då sådan fanns att tillgå var det härligt. "Drickessuad" höll kroppen varm hela dagen, och begagnades hällre än mjölk men blott om morgnarne. Drickat spelade ju en stor roll i äldre tider som också synes av nedanstående bouppteckning från 1798, vari det omtalas många drickestunnor.

Lilla midden bestod av en hemmasigta smör - eller i brist derav svinflottsmat dock ej vid alla tider med pålegg, men vid vissa tider riklig, t.ex. vid slakt av en "bra" stor bit leverkorv, vid sommarostningen ett bra ostestycke vid bislakten ett nybyggd stycke honongskaka när det högs korn o.s.v. Vid höstetiden eller annars när det var något särskilt arbetsgöröromål t.ex. gödselkörning, tagtäckning eller torftagning bestods det alltid av den som kom (en flicka) med "lillemiddan" en sup brännvin till varje helkarl.

Klockan tolf äts det middag såväl sommar som vinter. Om vintern bestod middagen mera av kokt fläsk eller köttmat t.ex.

"brännesnua" vilken var kokt på saltat såväl rökat som örökat s.k. grönsaltat svinkött som legat i blöt några dagar i förväg, och potatis, morötter, palsternackor, rabbor, kål eller dylikt i blandning samt gemnad med gryn. Voro det ej jemnad med gryn kallades det salt soppa och om köttet var nyslaktat djur färsk soppa. Utom ovannämnda rotfrukter hade man då även munka av ägg och vetemjöl. Dessutom bestods middagsmaten om vintrarne av kokta ärter eller kål av vilka senare det var olika namn och sorter. Även koktes det s.k. rebbenssoppa(rebbensspjell) på såväl svin- som färkött. Av rebbensbenen koktes det även frikace vilken för det mästa likväl var en medaftonsrätt. Till middagen vankades det även stekta potatis vilka voro sönderskurna i små skivor och blandade med sönderskuret fläsk, kött eller fett som stekta på ett pannjern av koppar eller järn serverades i jernet vilket sattes på ett gammalt plåtmynt eller också en särskild av pilappinnar gjord pannejärnskrans på bordet.

Till efterrätt åts det då "äggamilk" eller "äggdricka". Det förekom ju också om vintern gröt av flera olika slag t.ex. "syddergröd" kokt på korngryn, av mellansorten, och söt mjölk med smör- eller ock håningshåla gjord i form av ett korsh i mitten av grötefatet att doppa i. Dessutom åts det söt mjölk eller öl härtill. Gröt och mjölkkrätterna voro ju mera sommarmiddagsrätter än den "redda maden". Med "redd mad" menades lagad middagsmat av köttslag.

ACC. N.R

M. 10534:48.

Om sommaren åts det således om middagarne "vanngröd" kokt på de stora korngrynen och doppad i honong eller sirap. Dessuton koktes det kornamelsgröd, pappgröd av hemmavetemjöl (s.k. när det maldes på väderkvarnar). "Pantoflagrynsgröd" koktes på frän-siktningen av hemmagjort potatismjöl och denna gröd som var bara stärkelse var härlig liksom alla ovannämnda grötsorter. Havregrynsgröten var också härlig se dess malning, sid 99 S.K. och gnissagröd. Vannmelsgröd koktes på siktad rågmjöl och åts med hånongs eller siraps dopp och söt mjölk men värderades mindre än andra grötsorter derför om den skulle ätas upp måste den ste-kas till andra måltid. Vallegröden var kokt på grova korngryn och ostvassle. Den hade en egendomlig söt smak och var god att äta en eller annan gång.

Om sommaren åts det som ovan sagts mera mjölkmat ty s.k. redd mat omtycktes ej när det blev varmt i vädret och var det ej gröt eller velling av olika slag så var det ofta om middagen bara "milk o brö" (groft bröd alltid till middagen) och "sulf o brö". Hela "sikaret" sattes örört sen grädden avtagets in på bordet och derav åt samtliga med var sin sked vid var sin sida i "milkabyttan" "o gu hjelpe den pog eller gräbba" som ej bar sig åt som folk och tog vackert rätt ner vid var sin sida den fick med detsamma på "tassen" så han tafte skeden. Detsamma var med den som ej skar fläskestycket som han skulle av det stora fläske-böstet som insattes på bordet varje middag. Fläskeböstets s.k.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sulfskank sattes alltid mot bordslådan. Gaffel begagnades ju aldrig, men han fick derför icke lägga gramsen om fläskestycket och "fliska av" som han ville. Han skulle lägga findrarne vackert på svären och skära ett vackert stycke kött jemtjock uppfirån och genom in till benet. Dessutom skulle fläskestycket skäras till sig och ej ifrån sig ty då sades det att de skar fläsk till f-n, som då tog näringen af vad de åto.

Ja det var i den gamla goda tiden när husbönderna eller gårdsdrängen hade rättighet att kommandera tjener och medtjänare. Ingen ska tro att bönderna bar sig åt som svin när de åtde togo noga vare på guds gåvor bättre än mången annan och fråssade inte på ett sådant vis som när de i arbete fick en fin karl som smet tumstjockt med smör på brödet och klädde det helt över med "pölsestöcke" när de skulle äta det till långa fisk, färskasoppor eller oxesoppa, vilket jag själv sett många gånger, o.d. Mera om saken vid bordskicken hos bönderna.

Jag nämnde här ovan att det åts mjölk och bröd. Det var ju då såväl söt, som s.k. "skjorred" eller tjock mjölk. Denna senare också ibland uppvispad med grädde, socker och kanel till s.k. "fillebonk". Den s.k. blåsyra mjölken var ej omtyckt och mejeriets separator mjölk vill ju ingen på landet "suva". Den kallas för "spaseramjölk som fått 40 par" (spö). Sanningen att säga är ju den ej heller värd att äta ty dels anses den vara till en del

ACC. N.R. M. 10534:50.

misstrodd för renhet ty det antas att det både spottas och snyts i den.

Under tiden det fanns ägg i huset begagnades det ju ofta äggamat t.ex. äggröra och stekt fläsk till middag, stikta ägg och fläsk, äggakaga m.fl. slags middagsrätter. Ett par rätter bör ej förglömmas det skulle nemligen om våren så snart det började att grönskas ätas spirekål av grönkålsstabarnas nya skätt samt kumjan kål av kumjan så snart den uppväxt. Om vintern lagades ej grön och blåkålen förr än den fått frost ty då blev den godare och dess stockar ansågs vara välgörande för bröstet och åts med begärighet.

Efterrätten om middagarne bestod nästan alltid av "milk och brö" det skulle sättas "ping forr gröden" annars kom "grödahästen". Dermed menades att man annars strax blev "udsvicken, sylten och sväng" det vill säga man blev strax efter en svag måltid av t.ex. gröt som ej låg fast i magen ganska fort åter hungrig och maktlös om man ej satt ping för gröten.

Medaftan åts kl. 4 e.m. och dess måltider skilde sig från middagsmålet deri att någon "sufvesmad" ej förekom samt att det alltid endast bestod av en rätt vilken dock varierade mycket från s.k. "fetteklemmare" groft "kringelsticke" av ett grofpunga-bröd påsmed med svinflott vilket även kallades "torskemensmad". Bredd mad till medafton var ju ej så ofta på de mindre gårdarna.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Medaftonsmaten bestod av flera skilda slag t.ex. äggakaka vid vissa arbeten t.ex. när man började att så korn m.fl. andra gånger. Förlorad äggakaka med fläskbitar i den kunde ej vännas och bakas på båda sidor. Dessutom förekom det under sommaren olika slagstuvade grönsaker deribland den första sorten stuvade syror. Om vintern stuvades det morötter, kålrabbor, potatis och nersaltade skärbönor m.fl. slag. Dessutom koktes det ju bruina bönor vilka alla slag stuvningar och bönor åtос till stekt, rökat och kokt fläsk samt sylta. Även koktes det frickace av saltat utblött fårkött samt kalopps av färskt ox-kalv- eller färkött. Till denna måltid åts det också av alla slags stekt och kokt såväl sjö som "grava" (vattendamm) fisk. Nykokta potatis med "syrmjölsgrädde dippa" och fläsk eller salt sill var ju en god rätt isynnerhet om det även var senap dertill. De fattiga åto mången gång en måltid uteslutande av nykokta potatis med syrmjölk salt och bröd utan vare sig kött eller sill. Vid denna måltid åts det också nylöskokta ägg och flott mat om söndagarne voro det ej ovanligt att det bestods ankägg som voro rödare i gulan. De fattige gingo också och samlade vilda fågelägg av såväl sparv, kråka, skata och vipor m.fl. som de åto och de voro mycket goda sade de. Åpropos äggätningen var litet egendomlig ty mannen knackade alltid hål på ändan men kvinnorna i allmänhet på sidan liksom "skadden" gör när han äter hönsäggen i redarne sade drängarne till pigorna.

Potatisgröt åts det för det mesta vid medaftonsmålet och till denna gröt hade man sill, stekt eller kökt fläsk. "Raskensnark" lagades av en blandning av i köttspad kokat kött, potatis, rabbor, vitkål, palsternacker och morötter till vilket åts av det i rätten kokta köttet eller fläsket. Om sommaren lagades det också en mjöldippa av gåsespäck och dess spad jemnad med vete-mjöl vari doppades groft bröd.

Till kvällsmad kl. 7,30 e.m. var det alltid "milk o brö" om sommaren s.k. tjock men orörd, om vintern sattes den till varmes pm kakelongnen der den ibland kunde skära sig och bli som en ost vilken kunde utdragas i långa trådar men likväl mycket god så att den åts i kapp.

Det vankades ju även köttbullar, stek, i synnerhet vid svinslakt en stek som togs vid ryggen och kallades "pipskings-stij". Dessutom koktes det soppa, frickase och stektes av höns, gäss, änder, duvor och kalkoner samt av vilda fåglar och djur så rätterna var visst icke dåliga om de än åts av ortsbefolningen med förstånd utan att "tvärsula" som en en del "udbölinga" när de skulle kastas på bondgårdarna och aldrig kunde få det bra nog med kosthållet. Att beskriva alla maträtter är ju en omöjlighet men i nedanstående madavisa synes det ju att det var både god och riktig mat som var lagad rent och vackert och ej sammanrörda.

ACC. N.R M. 10534:53

Made-visan.

1 vers: Den bästa fläck på joren de ä då Skånelann.

II: Där ha di mien mad som ä do redet go, o mad i rättar
tid joho, o sen så madero :I

II. O gäsekyd o rebbenspjäll, o ärtor fläsk o kål.II.

II. O välling o pantofflagröd o söergröd o risnagröd som doppes i bara flöd. För här e ingen nöd. II

II: O hynsasteg o äggamad o fitt o korv o smör :II

II: O kalladåns o sviskonasås o bonaost o sejtebrö o
sill, som stejter e po glö. För här e allri nö :

II: O här e feda skåningar o tringa gräbbor me:II

II: Om alla villa liasom ja, så ta o skria vi hurra
för Skåne än i denna da, o rofva redit bra :II

hurra

Som av madevisan ses är det ju rektikt goda maträtter deri
omtalas och sydskåningen är ju känd för att sätta värde på god
mat.

Matlagningen är ju rätt svår att i detalj skildra. Såsom en kvarleva från aldra älsta matlagningssättet kan man ju anföra följande. På efter hösten brukade ju "vuttepogane" (vaktegosarne) att uppgöra eld i sädessubb och pilegrena som de sammantlockat och eldade med i en "graf" vid ett "die". Här i denna el-

LUND'S UNIV.
FOLKMINNES
ARKIV

ACC. NR **M. 10534:54**

den stekte de då också råa potatis, morötter eller sura äpplen.

Hur som helst. De kvinnor och tösor som lärt riktig gammal matlagnings skick hade ju också lärt att laga god mat. Den hemmalagade maten ansågs ju av alla vara bäst, ty man kunde ju ej veta vad för något som rördes ihop till t.ex. "kövepölsa" (köoakorv) och dito köttbullar vilka ej åts av vim som helst. Icke skulle det kunna falla den gamla lantbefolkningen in att äta hästa kött. Hästen hade ju under hela sin livstid gått och arbetat till menniskan och så skulle ju ej sen den var gammal och dålig ätas, nej dertill var den ej skapad. Afskyg för att äta hästa kött var så stort att det ej alls kunde komma ifråga det är ju tydligt nog att det uppkommit med kristendommens införande i landet och av missionärerna som motarbetat det för att få mennisko och hästa offer att upphöra och hundkött skulle ju ej heller falla någon in att äta.

Älsta matlagningskonst som levat kvar till våra dagar.
Om vintern fångade drängarne gråsparvar, lärkor, gulsparvar o.d. fåglar vilka de plockade nära rena för fjädrar och renсадe (krassade ud) och renskjöljde för innanmätet genom ett litet hål. Sedan översmetades fågeln med mjuk lera som väl inarbetades i den återstående fjädern så att det hela liknade en lerboll. När nu drängarne skulle elda bakongnen passade de på och lade sina fågellerbollar i den av ongnen utrensade glödande "bossyslen".

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

(halmaskan) vari de lågo en tid så de blevo riktigt möra. Då de voro färdiga togo drängarne dem ur askan och lade dem till att svalna varefter de avknackade den brända loran som i fallet tog all fjäder vackert med sig. Detta var en stor läckerhet som drängarne förbehöllo sig själva. Jag har visserligen aldrig smakat sådan stek men ofta i ungdomen set det och det såg både gott ut och luktade behagligt, men som sagt steken förbehöll sig drängarne själva. Ett liknande förhållande var det med fisk som uppmetades i torf- eller mergel gravarne. Då en enskild dräng eller i äldre tider en vakthöre fiskat några fiskar översmet han samma med lera och sedan gjorde han upp en eld av kvistar och dylikt i en jordhåla. När det blev tillräckligt med glöder lade han sina lersmetade fiskar i glöderna der de fingo ligga en viss tid varefter de voro stekta och möra att äta.

I ovanstående fall kan man ju tydligent spåra det älsta matlagningssystemet att medelst göra födan mera smaklig och denna sed har ju som ovan setts levat kvar ända in i våra dagar. När man kokade svinafläsk kallades spadet "masö" häri doppades bröd och åts sådant det kallades "moljebrö."

På uppmaning av Docent Carl von Sydow vill jag även lemnna en utförlig beskrivning på hur "syltemilk" lagades. Den är ju tydligent också en kvarleva av vårt älsta matlagningssystem av mjölkträster.

ACC. N:oR M. 10534:56.

Sedan fåren mjölkats silades mjölken, något uppbländad med nymjölkad komjölk i ett mjölkärl der den fick stå att svalna någon timme, ej så länge så att grädden gick upp, varefter den uppkokades och sedan uppslogs i ett lerkärl. När den så svalnat hade der ovanpå mjölken bildat sig ett gult s.k. "fåramilkasking" vilket var härligt att äta, man passade på att få det så ofta. Sedan detta sking avtagits sammanslogs den kokta fårmjölken med föregående dags mjölken i ett större ler- eller träkärl der den så utan vidare fick sköta sig själv under en veckas tid med en eller annan omröring. Den tjocknade då av sig själv och blev mycket god om den för övrikt var riktigt behandlad. Voro det deremot räng väder när fåren mjölkades kunde det ej undvikas att det kom något regnvatten av fåren i mjölken och då blev mjölken oduglig, ty vid kokningen "skar han si" eller ostades. Stod det åska på himlen under tiden att syltemjölken stod att tjockna gav den sig till att "pösa" och blev ej heller då god. På sensommaren och hösten samlades det ju syltemjölk i stora träbaljor som skulle vara en tid utåt efterhösten. Syltemjölken åts ju för det mesta om morgonen till frukost eller också till medaftonsmål under sommar, höst och en tid utåt efterhösten dock ej när det blev kallt väder ty då var ej gott längre den var således en sommarrätt. Man åt syltemjölken på så vis att man doppade en brödkiva som man fästat på en knivsudd i den

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

tjocka och välsmakande mjölken och således åts den utan vare sig smör, fett, eller något annat kött och var således en äkta vegetabilisk föda.

Om kryddor begagnades det vid matlagningen köpta såsom peppar, kardemumma, ingefära, nejlikor och vad alla heta. Dessutom användes det efter behag salt, lök, såväl potatis- som gräs- pivelök m.fl. löksorter, samt senap. Utav denna sista är det flera lystiga historier om huru upplännningar blivit lyrade. Det berättas t.ex. om huru det under Tysk-Danska kriget 1864 om att de inkvarterade Nord och Vesterbottningarne låtit illa lyra sig av de skånska grödan. En del, men ej alla, av dessa bålde krigarne voro ju mycket elaka mot böndernas drängar och ramsade till sig all mat som kom in på bordet och slök det med detsamma. Det berättas således från ett ställe i Lilla Alstad och ett i Slågarp som olyckligt fått så elaka inkvarteringsgäster huru de blevo lurade av gårdenes drängar som lottade ramsa till sig all den insatta senapen men läto sig förekommas av krigarne vilka i tron att det var någon god läckerhet slog i ett enda tag en hel matsked full i halsen på en gång. De voro ju nära att förgåss på både ställen och blevo tagna i upptuktelse att de skulle bära sig åt som folk vid bordet och ej vara så "sluna po gröden so di slu (slöko) torbaggar."

Di roligaste historiorna äro ju likväld om de domma Göing-

arna huru de när de voro neråt slätten för att sälja sina trä-pumpar och stegar samt "skuffor" m.m. De ville då gärna även kur-tisera "bonegräbborna". En göing var således på ett ställe der han hade "slöfeskurtis" med en pigi som var i lag med att mala senap i en köpt göinge tråskål med ett jernsenapslod. Tårarna trillade neråt kinderna på flickebarnet och Göingen trodde i sin domhet att det var för hans skull hon lät tårarna trilla och frågte vad det var för slags gröt hon mal. "De e friaregröd" sva-rade flickan och den visar si smaken om friaren får ja eller nej. A får ja smaka ber Göingen. "Skynja si do ingan mor kommer" sva-rar det falska flickebarnet. Göingen tog med detsamma en hel mai-sked full och kastade i halsen på en gång men med detsamma for han på dörre och till att springa det värsta han kunde. Nej vän-ta litet sade den andre Göingen ja ska också smaka. Båda rände nu som stuckna giddor ut om byn der de lyckades att draga andan och sade. Den friaregröden va do mi en dj--a gröd gu vid horr de går yonen for nesa og mång e de jo inte o bö för o hadde vi öppnad mongen för hadde hadde säkert hela byen tad eld."

Brämninet var ju också en aptitare i äldra tidor som begagnades i vardagslag. Ja det var t.o.m. drängar som i sin städja fäste sig att de skulle minst hava så och så många sy-par om dagen.

Om brännvinet är det också många roliga Göingehistorier s.t.ex. berättas det att tolf Göingar träffades i en by der de

ACC. NR M. 10534:59.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

"salade" eller "skramlade" till ett qvarter brännvin varav de "rumlade" värre. De funno ute på en äng en bredfjunig gåsafjäder ibland en del gásalorta. Denna fjäder doppade de i sitt brännvin och så smorde de sig under näsorna varvid de sjungo: "Hade våra käringar fått reda på hur vi rumlahade vi fått smörj alla i hopa".

En annan gång var det 18 Göttingar som söp och rumlade av ett fingerborg och hade deras kvinnor fått sett hur de svirade, hade de blid topp rasande.

Så kallad tommamad var en smörgås som påsmordes med handens tomme när smöret om vintern var hårdt. Köpstafolk tala ju så mycket om att bondkvinnorna brukade smita sina "smörmada" till sitt folk på detta vis, men jag har aldrig själv någon gång sett det och ej heller har jag ehuru frågat mången gammal om de sett det, men ingen har sett något dylikt. Deremot känna alla till den sviniga gästgivarekvinnan som en gång fräkte Kung Karl XV på sin resa i södra Skåne om det skulle vara "tommagås eller knifvagås" när hon skulle bjuda mat på kungen.

Matserveringen vid de olika måltiderna varo i vardagslag ganska enkla. Frukost, middag och kvällsmåltiderna åtos ju alltid vid det långa bordet i stugan. Lille milda och medavton för det mesta om sommartiden utväntigt med medaftonsmåltiden åts ju också ibland i daglig stugan vid bordet. Borddukningen var ju enkel och någon duk begagnades ju aldrig i vardagslaget. Maten

ACC. N:o M. 10534:60.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sattes in på bordet i större fat eller skålar och s.k. "sätt" (en större lerskål med ett öra) varav alla åto med var sin sked. Köttet sattes ju in på ett större lerfat och alltid med sulf-skanken mot bordslådan. och de äldre som lärt sig att skära kött på folkavis fingo själva skära, men dindre deremot skars det till av Moran eller störstpigan. Knivar och skedar voro ju förvarade i bordslådans särskilda avdelning och upplades på bordet i en hög der var och en tog sin. Ibland hade likväl drängarne förvarat sin kniv och sked på ett å bjelken över bordet upspikat ett s.k. knivaräck. Var och en torkade själv sin sked innan den uppsatte den på ovannämnda ställe. Knivarna voro s.k. holendare li kniva som smeden i byn gjorde och skänkte en varje år när nyårsräkningen betalades. Ibland skänkte han extra till husmodern en särskild köttniv eller ullsax med inlagd namn av messing. Efter varje måltid som det ätits salt sill skulle minst pigan blank-skura alla "madeknivarne" i sand på de onder bordet varande skurarräcket innan hon lade dem i lådan. Det stora bordets skiva när den var av trä skulle varje morgon efter frukosten skuras i ler och vatten med en skurviska av sammanvriden ärthalm. Hade bordet stenskiva var det nog att tvätta den i varmt vatten. Likaledes skulle valla sillaträttallrikan skuras och sättas ut på gården till luftning så att de ej blevo illaluktande. Vid andra måltiderna begagnades det lertallrikar ej porslin mer än till

ACC. N.R

M. 10534:61.

högtidliga tillfällen, som skållades efter varje måltid.

Vid gillestillfället om aldrig så änkla och vid julhägtid särverades maten i porslinskärl med duk på bordet och då var det ju s.k. gaffla kniva med gafflar. I äldre tider hade ju folken själva med sig när de togo till gille knif, gaffel och sked hängande i ett kopparhänge som fästades med en hake i byxlinningen. Dessa knifhängen äro ju rätt intressanta. Jag har lyckats att få till min samling två stycken här från orten. Den ena är från 1762 och den andra från år 1796. och har ingraverat namn S.O.S. Å båda två finnes en rund utplattning vari ingraverats ett vackert femudde kors med dubbel inramning runt om och å den ena dessutom ett kors i timglasform, neät hängde en stor rund ring av koppar vari kniv, gaffel och sked hängdes. S.k. lommaknivar med breda blad och skaft av malm, koppar eller horn hade ju varje dräng. De begagnades att äta med ute på fält eller resor och dessutom till nödig slöjd vid körselresor.

På stugobordet stod det dagen om drickeskannan som var av ekträ och hade träband. Häri höll ju drickat sig gott dagen om. Stod det deremot i drickakrus utan lock blev det ju "doved" och odugligt på några timmar. Det stora grova pungabrödet låg i hörnan av bordbänkarna. Å "förborsbänken" eller det gamla högsätet hade ju egaren eller far och mor sin plats. På bakbordsbänken satt förstdrängen överst hos husbonden sedan de andra drängarna

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

i tur och ordning samt tröskemannarne då de hade kost samt nedrext "vutepogen".

Före bordet stodo hos husmodern först döttrarne och sedan pigorna i tur och ordning. De logifta kvinnliga fingo aldrig sitta till bords utan de skulle alltid stå och äta för att som det sa des skulle få "tjocka lea" (vador). Gårdsrängen hade att skära det grova brödet till varje måltid dock ej mera än som var gång gick åt. Han skulle innan han ansågs vara riktig gårdsräng och hade lov att gifta sig kunna i ett tag skära en skiva bröd. När det fattades något i matväg skulle störstpigan gå efter men "gräbban" skulle gå och tappa dricka om så behövdes.

Hände det under tiden de åto att någon i synnerhet när de åt syltemilk eller gröd kunde de andra på spe säga "ja tror du har vad onger pareträde för skadden har ju slupped en klad po di." Eller också: den granaste har spit på sig. Vandra eftertank av grade han den "skittesta torr av si". Var det så de slabbede ev skeen och spilte på bordet då de åto fingo de uppsträckning av mor eller far och om de voro borta av gårdsrängen eller störstpigan vilka såde första gången "Ja tror du siddor o färar väja." Hjälp ej detta fingo de strängare uppsträckning så de kunde lära folkased. Detta var i de tider då alla åto vid ett bord och ovan nämnde hade komandörätt. Senare tordes knappast husbondefolken äta med ty de andra fingo och skrek ut dem att de förtröto varje bit de åto. Var det då så att ej gårdsrängen höll reda vid bor-

det var det en förskräckelig syn att se efter en måltid. Jag var på en större gård i Hammarlöv för en 30 år sedan. Ägaren sade att folket bar sig alldeles svinäktigt åt när de åto och så shart de efter ett väldikt buller hade ätit middag och voro utgångna. Viste ägaren mig hur det såg ut i dagligstugan vilket var ett mycket vackert och snyggt rum med stiligt bord, bänkar och stolar. Man såg det man ej kunnat ana, väggar och loft omkring bordet voro över slagna med gröt och mjölk och än här än der syntes hur en potatis slagits i kras på väggen. Maten var av prima beskaffenhet och precis av samma slag som ägaren åt och bjudget på mig i angränsande rummet. Han sade sig vara tvungen att övergå till stataresystemet. Ett annat fall kan jag berätta om ett par unga flickor som voro s.k. tösor. Det var en hög, solig och vacker råghöstdag Moran kom med lille middagen vilken var prima himmelsiktat bröd med ny margarin och ny himmagjord ost. Höstefolket och även jag blev bjuden och åto våra mata med god smak men dessa två satte med ett fasselikt tisslande och viskande sina matar på bara jorden i rågstubben och smakade inte en bit av dem, de voro fabriksarbetare döttrar. Allt var tyst och stilla ingen sade ett ord men då folket gick passade jag på och frågade i tysthet varför flickebarnen satte sina matar på så vis. Jag fick till svar att de kunde ej äta dem ty de voro industriarbetare döttrar och voro blot vana att äta mejerismör. Under krigstiden kunde jag ej glömma saken utan tänkte ofta på dem att de nu skulle med nöje

äta sina lillemiddags matar om de händelsevis hade kunnat få så-danna. En annan händelse har jag också själv hört det var en ung dräng som kom in och skulle äta middag. Han var för övrikt mycket oförskämd och klagade gent och ständigt på maten. Nu bar det sig inte bättre än när han kom in och skulle äta middag såg han att det var stekt fläsk och äggaröra båda av prima beskaffenhet jag var händelsevis själv på stället den dag det hände. Han kunde inte äta sådan mat han går ut och svälter i stället utan middag. Den som lagat maten blev ledsen för det evinnerliga klagandet och gråt. Det är inte något att fråga efter ty i morgon får han vara glad om han blir bjuden så mycket bröd han kan äta ty just i dag står livsmedelsransoneringen för första gång som lag i Sverige. Dagen efter var han "smock" och lydig som ett lam ty då visste han att han inte hade lov att äta så mycket bröd han ville. Dessa fall, som jag själv hört och sitt äro ej alls överdrivna utan till punkt och pricka sanningenliga, men man får ju likvälv mera taga dem som uttryck för ung barnslighet, men dylika fall äro ju likvälv mycket illa för dem som står matlagningen före.

Ett par andra fall vari nemesie vakade berättade de gamla om det var en dräng i Slågarp som spikade upp sina flottmata på stalldörrarne när han ej tycke dem vara bra nog, men innan han dog sade de gamla blef han så fattig så han måste tigga om bröbitarne. Det andra fallet var ju den fina pigan som fått julehög

ACC. N.R M. 10534:65.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

och skulle gå till sin moder med maten. Då hon kom till en bäck var det smutsikt hon lade ju då brödet för att trampa derpå så hon ej skulle bli smutsig men det skulle hon ej hava gjort ty med detsamma sjönk hon i jorden.

Brödet var värre att förakta än annan mat och när de gamla tappade en brödbit på golvet togo de genast upp densamma och blåste bort sanden samt kyste brödbiten och åt sedan upp densamma ty låte ^{de} den utan vidare ligga på golvet kommo de i sin ålderdom att lida nöd ty Gud var ej att leka med när det gällde Guds gavor.

En dräng klagade jämt på maten å ett bondställe han tjena-de och en dag hade bondmoran kokat ärter vilka drängen tog med balvänd sked och sade: "vill i mä so fyll mä". Han gifte, såsom tvungen där till ty en flicka hade han kastat i elände. För att skaffa föda måste han i sin nöd gå till sin gamle husbonde för att köpa ärter. Mannen gick ned på loftet der han satte sädesmät-tet med bottnen uppåt och öste så ärterna på mättet och sade vill i mä så fyll mä. Drängen förstod saken och bad om förlåtelse i sin nöd och fick derigenom gratis ärter och blef mycket bra man. Kom och till det gamla husbondefolket sedan.

Angående maten kunde det ju också vara de ställen der de verkligent hade rätt att klaga på maten ty var kvinnan slö och liknöjd, sjuk eller för fin att gå med i hushållet var det ofta

ganska farfelikt med maträttornas lagning ifall pigorna voro liknöjda.

Vid matlagningen var det ju också farligt med den tidens kokkarl som voro av koppar ty de voro ej riktigt väl förtenade så skulle de ju vara mycket väl blankskurade annars kunde ju maten bli giftig s.k. "erjed". Det hände t.ex. för en kock på ett gille i Slågarp att hon fick saftsoppan "erjed" så att alla som åt av den måste ut på var sitt håll bakgård och stackar. Bondkvinnorna på gillet smakade ju det med det samma så ätningen blev stoppad och tallrikarna utbüros med det påösta men något hade ju alle smakat och gjorde sin värvan i likaväl men ej till döds:

Ett annat fall var 1873 i december moran låg till sängs efter barnafödsel. Drängarne hade fångat en del gravafisk vilket pigorna skulle koka. De voro likgiltiga om kopparkärlen och fisken blev ej bra. Mannen, sonen och drängarne åto mycket av fisken till medaftonsmålet och blevo alla sjuka på natten och kräktes förskräckligt. Bondkvinna började att ana oråd och fick se på fiskåterstoden då hon genast såg och luktade vad som fattades. Genom riklig sötmjölksdrickning blev det ej så farligt.

När maten var färdig kallades det till de skilda måltidorna på de mindre gårdarna. Å de större var det deremot uppsatt på taket en s.k. vällingecklocka av malm. De ringdes av pigan var gång det var matdags och folket diktade olika rim för olika klockor

ACC. N:o

M. 10534:67.

så t.ex. lyder rimmet om en gård i Lilla Alstads bys vällingaklocka sålunda:

"Kom slonken, kom sylten

kom hem o få mad

ta knifven släng gaffeln

o ed o va glad."

Om Alstadgårdens vällingaklocka hette det.

"Kom sylte, kom slonken

kom hem o få mad

ta slöven o po gröden

o ed o va glad."

Om Annaps gårds klocka rimmades det:

"Kom lunken, kom slunken

kom hem o få mad

ta skeen, ta kniven

o ed o va glad."

Om en annan vällingaklocka härmades det:

"Kom slonken, kom sylten

kom skynga di hem

Le Knifven, ta skeen

o su o va glad.

På stora ställen der det var dålig kost lyde slutklämnen:

"Syr sill o melvälling

syr strömming o blå milk

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. N.R M. 10534:68.

Bälj hundar slink ing

o sätt krused po bored

Syr sill o muled brö

Ta kniven o skär biden

o ed o va glad"

På många ställen lästes det bordsbön innan man började att äta isynnerhet var detta fallet vid de s.k. heljdagsafnarna och arbetsgillen t.ex. så - eller höstagillen då en gosse eller flicka skulle högt läsa före och efter måltiden. De vanligaste voro följande nemligen före:

"I Jesu namn gålvi till bords

äta dricka på Guds ord

Gud till ära oss till gagn

få vi mat i Jesu namn."

Samt efter måltiden följande:

"För mat och dryck dig vare lof,

O Jesu Krist lär mig att hålla dina bud."

Och bak efter sade alla tack för maten. Under högtidsafterna tackade alla t.o.m. tjinarne med hand husbondefolket.

Om brännvinet var allmänt i äldre tider var kaffet så mycket mera sällsynt. I allmänhet fingo ej drängarne på 1870 talet kaffe mera än varje söndagsmorgon då de fingo en "barhovad kopp"

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. NR M. 10534:69.

(barhovad kopp betyder bart kaffe utan kaka) och en liten bit kagesocker till. På de ställen der det dracks kaffe varje dag var det för det mästa lagad på brändt råg eller ärtor ja någon hade t.o.m. ekollonkaffe men det var ej smakligt för ovana.

Det berättas många historier om när kaffet var förbjudet. Det var vid 1765 års riksdag frågan var före att drycken skulle förbjudas och förbjudet trädde för första gång i kraft den 1/1 1767. Det var då förbjudet i två år varefter det åter blef fritt mot hög tull till den 1/8 1794 då det åter var förbjudet under två års tid. Men i april 1799 blev det igen förbjudet och det varade i jemt tre år då det åter blev fritt tills det som en blixt från en klar himmel åter förbjöds på våren 1817 och det dröjde ända till den 5 september 1825 innan den kära drycken åter blev fri.

Under dessa förbjudningstider var det ju en hel del som åtalades och dömdes till 100 daler sylvermynts böter, men ingen hälpt utan det dracks i smyg bland de fornämre. Ja Kronobetjeningen gick så långt att de åtalade en del bönder för kaffedrickande för det de drucket en dryck lagad på bränd och malen säd eller brödskorpor. Till en tid fingo de dem dömda, men till sist var det någon som överklagade domen så den blev upphävd med följande ord "uthi Högstberörde Kgl. Förordning af den 26 juli 1766 icke förbudit finnes af at af bränd bröd eller säd en dryck

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. N.R. M. 10534:70

tilreda något som ock åklagare bort klart ha för sig."

Under förbudstiden var det fler roliga värsdikter om det kära caffet och skulle det nu i vår tid komma något förbud blev det nog ännu fléra. Under kriget var det ju rangsioneringeskort så att varje person fick sig ett gram eller två i månaden som de kunde uppblanda med annat surogat av vilket böndernas säd var den bästa. Man såg derför ofta stadsbor ute på fälten och plockade ax till att däraf laga sitt goda kaffe.

Några fragment av gamla made visan .
Det fanns i äldre tider en gammal madewisa som började sålunda:
"Galte svol o so svol Syltemit o vanngröd."

Grafve fiske.

Ser vi på ekonomiska kartbladen så blir vi varse att det längs utmed Malmö-Ystads landsväg (den som delar Sverige i två lika goda hälvter. Den som bor söder om landsvägen anses ju vara bäst lottad o.s.v.) från Östra Grefvie ända bort förbi Anderslöf finnes det ett bälte som är uppfyllt av större och mindre s.k. "torregrafvar" tömda torfbäcken i vilka det sedan blifvit vatten. Vi skall visst icke tro att dessa torfgrafvar äro som döda hafnej de hafva en både rik flora och fauna. Fynd visa ju att det varet både sköld (kärr) paddor m.fl. och klock och löfgrodor minas ännu lefvande.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. NR M. 10534:7.

ruda
Det finnes vidare flera slags goda fiskar såsom ål, gädda, sutare, braxen, abor, pyn, karrussor, kräfs m.fl. slags vatteninvånare såsom intressanta vattenspringare, husmackar, vatten-spindlar o.s.v.

Det var ju fisken vi skulle tala om. Af dessa kunna alla leva och trifvas i alla torfgrafvarna och likaledes i de vid märgling uppkomna s.k. "magelgrafvarne". Men nu befinnes det att fler utaf dessa torf och märgel grafvarne icke hafva genomgående vatten och i dessa utdör en del fisk om de inte med omsorg skötas under vintern då isen lägger sig som ett tät lock över hela vattenytan ty då kväljas nära nog alla undantagandes "karussorna" som lärarna nu vill införa annat namn på ty de påstå att de heter "rudor" och "pyn" kalla de för "mört" men de som fiskar och äter sådan bibehålla rätt nog sina ortsnamn. För att ej fisken under svåra barvintrar skall kyäs och dö ut "väckte" (hugg hål) de gamla alltid ett hål på isen i vilket de satte en stor långhalmskärre eller också var de måna om att plantera "Söfve böster" (*Thufo. lati* = *augustifolia*) i vattenbäckenets kanter så blef det derigenom luftvexling om vintern till fisken.

Fisken metades dels med krok, vilka på 1870 talet voro hemmagjorda men likväl för det mesta utaf jern med hållkorn men de kunde också skära ut sådana utaf underkäksbenet af får och svin vilket far omtalade då han då gjorde "medekroga" till mig och

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. NR M.10534:72

hogg hållkorn med ett huggjärn.

Om vintern togs det på glinder som voro hemmagjorda af tenn med en röd tråd i. Jag har ett ännu sen 1879. Då det skulle fiskas dermed huggs det håll (trekantigt skulle det var jag vet inte varför) och derigenom lät man glindret glida ner i vattnet sedan man först tigande spottat på detsamma liksom man om sommaren gjorde på methasken å kroken. Att fiska med glinder kallades att "pilka" Man skulle nämligen upphörligt stå och slå fram och åter med "pilka" = glinderstocken som var en 40 cm l. med två 5 cm. långa pinnar rätt upp å vilka glindersnoren halades då man tog det samman. Det mest intressanta och gifvande var ju likvälv att "dra i grafven" vilket betydde att två män gick på var sin sida (de voro ju i allmänhet ej större) och repdrogo en "o" (fisknät) tvärt öfver grafven. En van fiskare visste var fisken sto och rättade sig derefter då de fiskade. Fisken stod nämligen för det mästa i särskilda s.k. "strim" vid den sidan der det var böljeslag dit.

Anders Petter, jag vill nu berätta om honom vilken liksom hade ett regale på fisket hos många bönder här på orten. Han södde på samma gång som han fiskade också för att de ej blevo utrotade och hade händelsevis en bonde i sin stillastående vattengraf fått förkvävd sin fisk kunde man vara säker om att Anders Petter på våren kom med s.k. "sätte fisk" och utplanterade der åter. Under sådana omständigheter kan man ju icke undra på att

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. NR M. 10534:73.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

han vill vara ensam om "O fisket" (nätdragning) i bland sina fiskevänner vilket han också var och det gjorde inte något om "Ul-orpetattra" eller andra kom och ville fiska billigare.

Anders Petter i Lilla Alstad kom säker altid varje vår då det var tillsådd och fiskade till det s.k. sågillet till vilket det enligt gammal sedvana skulle vara "grafvefisk, sinapssås, hårkokte ägg och pantoflor".

Anders Petter kom med sin "O" i en särskilt derför gjord ryllebör som framfördes utaf en hans kamrat i många år Måns ringare i Vestra Alstad. Det var ju brått om tiden så att bonddrängarne hade ej tid att försumma sig. Anders Petter fiskade till hälften och utaf sin hlft fick Måns en sjettedel till sin katt som A.P. brukade att säga ty Måns var mycket att tigga att få små fisk ti sin katt vilket ej Anders tyckte om. Anders Petter satte, framkommen vid torfgrafven, bören vid sidan om och gaf så Måns en reptott. Och så måste Måns luffa runt om grafven bort vid motsatta sidan och draga repet med sig tvärt öfver grafven. Anders band nu repet fast i "O" stångsrepet så att "oen" skulle gå rätt i vattnet. Så var det tid för Måns att hala till sig tills oen var utkommen på hälften då Anders ropte "håll men ja sätter kalen po rätt håll" Då det var gjort drogs oen ut över en del av grafven om den ej var allt för liten då den togs i ett drag. Det föste draget gick mot vinden i fall der var någon fisk som stod

ACC. N.R M. 10534:74

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

och med det blev ju också vattnet rört om vilket dref med vinden bort der som fisken stod och på så vis kunde ju ej fisken sedan se "oen" då vattnet blef grumast. Det slogs med repen i vattnet så det sade plask och dessutom utkastades det klas och sten för att fiskar skulle ej sticka förbi vid sidan om "oen" vilket gäddorna voro kvicka till. Den andra fisken var dummare och gick direkt i "okalen" och följde med upp. Sedan nu vattnet var upprört drogs det på andra hållt tills man var belåten med fisket för den gången. Sedan manså fiskat i så många grafvar man önskade så skulle ju fisken delas i "brödralag" ty det kunde ju aldrig komma ifråga att väga upp den. Anders Petter tog då och utslog all fisken uppe på en vacker ängbit och så tog han och uppdelade fisken med båda händerna i två till synes lika stora och vackra fiskhögar och när de var gjort sade Anders "nu kan du ta vilken bunke du vill" och så var det undanstökat. Sedan skulle oen skjöljas varvid den drogs genom vattnet på flatan över en grafhörne och rästades så den blef ren, varefter den upplades i ängen till torkning med Anders och Måns gick med farin och tog sin s.k. fiske sup. Sedan var det ju att dricka kaffe med kager och efteråt en s.k. fiske jög.

När det på vårsidan i slutet af Februari var tid att sätta "stam töj" som det kallades då det höggs hål på isen och satte ut ett fiskgiller med en liten fisk som bete. Då skulle det ju

ACC. N:o **M. 10534:75.**

LUND'S UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

skaffas små fisk till sådant bete. Det var ju ej så lätt men gick ju i alla fall. Anders Petter och Måns de togo då sin fiska-bör en vacker dag då det ej var alltför kallt började de då att i en viss ordning "väcka" hål på en torfgraf där de visste att det var gott om karussor. Dessa hål voro så ställda att de med endtill begagnadstång kunde under isen framföre crepen och på så vis utspenna båda "oensarna" och drogs oen under isen så att de fingo nog "stamtöjsfisk" vilket var bäst med karussor ty dels kunde de hafva dem i månadvis i en balja vatten och dels bet gäddorna bättre på dem än annan fisk. Anders Petter var här nere och fiskade på detta sätt 1886.

År 1883-84 var det en rätt svår vinter så att den västra grafven blef alldeles isbelagd. Fisken tillika med flera slags grod grodor och andra vattendjur traskade då upp i "vaged" vari vi vattnade hästarne så att vi kunde taga fisken med "skäftor" och kasta upp dem, men vi rensade grafven alldeles på var ende fisk så att Anders Petter sade på våren då han skulle fiska till så gille att det finns inte ett enda "ben i grafven". Tack vare Anders Petter dröjde det ej länge för än han kom med en spann sätte fisk för vilket han naturligtvis fick både fiskeupp och fiskejög.