

Landskap: *Skåne*Upptecknat av: *hantor R. R. Svensson*Härad: *L. Åbo*

Adress:

*Fjörnarps*Socken: *Höja*

Berättat av:

Uppteckningsår: *1947*Född år *1871* i *Höja**Gillen.**s. 1-3, 10**H. G. 7**Slakt.**s. 4-7.**Potatisplockning.**s. 8, 10.**H. G. 7**Örunga böror, - "tenta" böror.**s. 9.**"**Julföreläsningar.**s. 11-14.**Hygien och renlighet.**s. 15-18.* *sjukdomar o. medicin.**s. 19-22.*

M.10758:1.

Höstkåseri

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforskning
Uppsala Universitet

om gillan, som hållits under hösten.

Mitt i höstmörkret är det dock åtskilligt, som muntrar. Gammalt och nytt kommer i minnet. Hösten kommer inte bara med stormar och oväder utan med mycket, som förnöjer. Förr i tiden var det alltid så, att, då skörden var inbärgad, skulle det bli ett riktigt prima höstagille, och i detta fingo alla deltaga, som på ett eller annat sätt varit verksamma med skördearbetet, Tyvärr gick det ofta så, att spriten kom lite för mycket med, och det var visst inte alltid, som det hela blev så trevligt, som det borde ha blivit.

På hösten hade man, efter det man hade upptröskat, på många ställen tröskagille. De voro lika höstagillena och gingo i samma genre.

Numera torde väl knappast några höstagillen hållas på ett sådant sätt som förr, såvida det inte är på de större gårdarna. Och spriten är nu i ett så pass högt pris och därtill så svåråtkomlig, att höstagillena, om de förekomma, nog äga rum på tillbörligt sätt.

Förr i tiden hade människor mycket allmänt gäss, och när de blivit avdaga-tagna, var det alltid plockegille. En hel mängd människor skulle deltaga med i arbetet att plocka gässen. Det gällde vid plockningen att vara mycket försiktig, så att man ej rev hål på skinnet, ty gjorde man det, så fick genast gåsen ett mindre fördelaktigt utseende. Men var det plockegille, så måste det vara plockegille. På natten-- man började plockningen på kvällen-- serverades en charmant måltid, och liksom gåsen i livet tyckte om vått, så serverades till maten åtskilligt av det våta. Och det hände mer än en gång, att bland de plockande fanns det mer än en, som efter måltiden "såg i syne" men inte kunde se att plocka ordentligt på det kräk, som han hade i sitt knä.

Då man slaktade gässen, tog man, och det gör man ännu, noga vara på blodet för att själv använda det eller sälja det till svartsoffa. Och då fjädern var sådan, som den skulle vara för att komma till användning, stoppade man den i de av mor hemvävda dynorna. Man visste, hur många skålpund fjäder, var och en dyna skulle ha. Och när tösen gifte sig, skulle hon ha ett visst antal "ovan- och unnerdynor." (Sådant var åtminstone förhållandet på många ställen). Kära mor i huset ville gärna, att tösen skulle bli bra gift, men hon var också angelägen om att hemgiften blev av prima beskaffenhet.

Husförhören äro på många för att icke säga alla platser blott ett minne. Även de voro förlagda till hösten. I icke så få fall kom parodien med. Många både gubbar och gummor-- det gällde för övrigt även yngre människor-- gävo ibland rent skrattretande svar. Av pietet skola sådana icke här meddelas, men efter husförhören slut blev det husförhörsgille i ~~det hus~~ ^{den gård}, där husförhören hållits. Det varade inte "i dagarna tre", men det varade långt ut på natten, och där serverades en ofantlig mängd mat. Man hade i allmänhet till detsamma slaktat ett får och ett svin, och stundom hände det, att de i gillet deltagande manfolken i så hög grad glömde alla de lärdomar, som gävos på husförhören, att de själva fingo namn efter det sistnämnda djuret.

Husförhörsgillena voro ett slags kringgångsgille, så att när en person gjort ett sådant gille, skulle han inte göra något nytt sådant, förrän alla lantbrukarna i byen hade varit i tagen. Icke många gillan lära ha haft så mycken mat på bordet som husförhörsgillan. Den ene lantbrukaren ville inte vara sämre än den andre beträffande serveringen utan snarare värre.

Ett annat gille, och det lär väl pågå ännu, fastän det är mera familjärt, är Mårtensgillet på hösten. Till dessa gillan hade och har man den stereotypa rätten. I tusentals hem är gåsen förvandlad till en tocke, i andra till

M. 10758:2.

M.10758:1.

Höstkåseri

om gillen, som hållits under hösten.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforskning
vid Lunds universitet

Mitt i höstmörkret är det dock åtskilligt, som muntrar. Gammalt och nytt kommer i minnet. Hösten kommer inte bara med stormar och ovädertutan med mycket, som förnöjer. Förr i tiden var det alltid så, att, då skörden var inbärgad, skulle det bli ett riktigt prima höstagille, och i detta fingo alla deltaga, som på ett eller annat sätt varit verksamma med skördearbetet. Tyvärr gick det ofta så, att spriten kom lite för mycket med, och det var visst inte alltid, som det hela blev så trevligt, som det borde ha blivit.

På hösten hade man, efter det man hade upptröskat, på många ställen tröskegille. De voro lika höstagillena och gingo i samma genre.

Numera torde väl knappast några höstagillen hållas på ett sådant sätt som förr, såvida det inte är på de större gårdarna. Och spriten är nu i ett så pass högt pris och därtill så svåråtkomlig, att höstagillena, om de förekomma, nog äga rum på tillbörligt sätt.

Förr i tiden hade människor mycket allmänt gäss, och när de blivit avdaga-tagna, var det alltid plockegille. En hel mängd människor skulle deltaga med i arbetet att plocka gässen. Det gällde vid plockningen att vara mycket försiktig, så att man ej rev hål på skinnet, ty gjorde man det, så fick genast gåsen ett mindre fördelaktigt utseende. Men var det plockegille, så måste det vara plockegille. På natten-- man började plockningen på kvällen-- serverades en charmant måltid, och liksom gåsen i livet tyckte om vått, så serverades till maten åtskilligt av det våta. Och det hände mer än en gång, att bland de plockande fanns det mer än en, som efter måltiden "såg i syne" men inte kunde se att plocka ordentligt på det kräk, som han hade i sitt knä.

Då man slaktade gässen, tog man, och det gör man ännu, noga vara på blodet för att själv använda det eller sälja det till svartsoffa. Och då fjädern var sådan, som den skulle vara för att komma till användning, stoppade man den i de av mor hemvävda dynorna. Man visste, hur många skålpund fjäder, var och en dyna skulle ha. Och när tösen gifte sig, skulle hon ha ett visst antal "ovan- och unnerdynor." (Sådant var åtminstone förhållandet på många ställen). Kära mor i huset ville gärna, att tösen skulle bli bra gift, men hon var också angelägen om att hemgiften blev av prima beskaffenhet.

Husförhören äro på många för att icke säga alla platser blott ett minne. Även de voro förlagda till hösten. I icke så få fall kom parodien med. Många både gubbar och gummor-- det gällde för övrigt även yngre människor-- gävo ibland rent skrattretande svar. Av pietet skola sådana icke här meddelas, men efter husförhörens slut blev det husförhörsgille i ~~det hus~~ ^{den gård}, där husförhören höllits. Det varade inte "i dagarna tre", men det varade långt ut på natten, och där serverades en ofantlig mängd mat. Man hade i allmänhet till detsamma slaktat ett får och ett svin, och stundom hände det, att de i gillet deltagande manfolken i så hög grad glömde alla de lärdomar, som gävos på husförhören, att de själva fingo namn efter det sistnämnda djuret.

Husförhörsgillena voro ett slags kringgångsgille, så att när en person gjort ett sådant gille, skulle han inte göra något nytt sådant, förrän alla lantbrukarna i byen hade varit i tagen. Icke många gillan lära ha haft så mycken mat på bordet som husförhörsgillan. Den ene lantbrukaren ville inte vara sämre än den andre beträffande serveringen utan snarare värre.

Ett annat gille, och det lär väl pågå ännu, fastän det är mera familjärt, är Mårtensgillet på hösten. Till dessa gillan hade och har man den stereotypa rätten. I tusentals hem är gåsen förvandlad till en tocke, i andra till

M. 10758:2.

M.10758:4.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

Höstkåseri om slakt.

Gammalt och nytt mötas, och det gamla får i mångtaliga fall vika för det nya. Kanske är det inte alltid lyckligt, men ofta är det så. Hösten är årets egentliga slakttid, och just det, att människor "få gott om sul i hused", är något, som väl kan vara värt sitt kapitel.

Biskötseln är gammal, mycket gammal, och ^{honung} omtalas på många ställen i Gamla Testamentet. I vår tid skötas bina åtminstone i allmänhet på ett rationellt sätt. Man tager ~~av~~ bikakorna från bien och slungar med en honungsslungare ut honungen ur cellerna. Sedan få bien de tomma kakorna igen, och som ersättning för honungen få de sockerlösning. Så vitt möjligt är, vill~~en~~ man inte döda ett enda bi. Sedan honungen slungats, låter man den rinna genom en konisk sil, då den blir absolut ren. Inga bilarver ha behövt komma i honungen, som icke berörts av människohänder.

Annat var det för 60 à 70 år sedan. Då "slaktade" man bien. Man hade bi i halmkupor, och det ha för övrigt många ännu. "Slaktningen" ägde rum i början ~~av~~ eller mitten av september, då draget för året var slut. Innan den vidriga ak~~ten~~ tog sin början, smälte man svavel, och i detta doppade man en trase, vilken, sedan den blivit översmord, insattes i en klyka, som ned-sattes i ett i jorden grävt runt hål. Sedan man tänt eld på trasen, satte man halmkupan över hålet och packade jord runt omkring densamma. Röken från trasen gjorde, att de små djuren blevo kvävda och föllo ned i hålet. Men många kröpo in i cellerna och dogo där. Det vidriga systemet lär nu vara förbjudet. Sedan man ur kupan bankat så många bi, som möjligt var, tog man in ~~kupan~~ ^{den} och bröt sönder kakverket och lade de sönderbrutna bitarna i en kökshandduk eller en "enrörad" duk, och så "kröftade" man det hela, d.v.s. man kramade med händerna ut honungen. Även om den största renlighet var med,

M.10758:1.

Höstkåseri

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

om gillén, som hållits under hösten.

Mitt i höstmörkret är det dock åtskilligt, som muntrar. Gammalt och nytt kommer i minnet. Hösten kommer inte bara med stormar och ovädertutan med mycket, som förnöjer. Förr i tiden var det alltid så, att, då skörden var inbärgad, skulle det bli ett riktigt prima höstagille, och i detta fingo alla deltaga, som på ett eller annat sätt varit verksamma med skördearbetet, Tyvärr gick det ofta så, att spriten kom lite för mycket med, och det var visst inte alltid, som det hela blev så trevligt, som det borde ha blivit.

På hösten hade man, efter det man hade upptröskat, på många ställen tröskegille. De voro lika höstagillena och fingo i samma genre.

Numera torde väl knappast några höstagillen hållas på ett sådant sätt som förr, såvida det inte är på de större gårdarna. Och spriten är nu i ett så pass högt pris och därtill så svåråtkomlig, att höstagillena, om de förekomma, nog äga rum på tillbörligt sätt.

Förr i tiden hade människor mycket allmänt gäss, och när de blivit avdaga-tagna, var det alltid plockegille. En hel mängd människor skulle deltaga med i arbetet att plocka gässen. Det gällde vid plockningen att vara mycket försiktig, så att man ej rev hål på skinnet, ty gjorde man det, så fick genast gåsen ett mindre fördelaktigt utseende. Men var det plockegille, så måste det vara plockegille. På natten-- man började plockningen på kvällen-- serverades en charmant måltid, och liksom gåsen i livet tyckte om vått, så serverades till maten åtskilligt av det våta. Och det hände mer än en gång, att bland de plockande fanns det mer än en, som efter måltiden "såg i syne" men inte kunde se att plocka ordentligt på det kräk, som han hade i sitt knä.

Då man slaktade gässen, tog man, och det gör man ännu, noga vara på blodet för att själv använda det eller sälja det till svartsoppa. Och då fjädern var sådan, som den skulle vara för att komma till användning, stoppade man den i de av mor hemvävda dynorna. Man visste, hur många skålpund fjäders, var och en dyna skulle ha. Och när tösen gifte sig, skulle hon ha ett visst antal "ovan- och unnerdynor." (Sådant var åtminstone förhållandet på många ställen). Kära mor i huset ville gärna, att tösen skulle bli bra gift, men hon var också angelägen om att hemgiften blev av prima beskaffenhet.

Husförhören äro på många för att icke säga alla platser blott ett minne. Även de voro förlagda till hösten. I icke så få fall kom parodien med. Många både gubbar och gummor-- det gällde för övrigt även yngre människor-- gävo ibland rent skrattretande svar. Av pietet skola sådana icke här meddelas, men efter husförhörens slut blev det husförhörsgille i ~~det hus~~ ^{den gård}, där husförhöret hållits. Det varade inte "i dagarna tre", men det varade långt ut på natten, och där serverades en ofantlig mängd mat. Man hade i allmänhet till detsamma slaktat ett får och ett svin, och stundom hände det, att de i gillet deltagande manfolken i så hög grad glömde alla de lärdomar, som gävos på husförhöret, att de själva fingo namn efter det sistnämnda djuret.

Husförhörsgillena voro ett slags kringgångsgille, så att när en person gjort ett sådant gille, skulle han inte göra något nytt sådant, förrän alla lantbrukarna i byen hade varit i tagen. Icke många gillan lära ha haft så mycken mat på bordet som husförhörsgillan. Den ene lantbrukaren ville inte vara sämre än den andre beträffande serveringen utan snarare värre.

Ett annat gille, och det lär väl pågå ännu, fastän det är mera familjärt, är Mårtensgillet på hösten. Till dessa gillan hade och har man den stereotypa rätten. I tusentals hem är gåsen förvandlad till en tocke, i andra till

M. 10758:2.

M.10758:3.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

en anka, och i relativt få hem är gåsen gås.

Ofantligt många människor ha funnit stor glädje i gillen, och det kan sägas, att sådana människor finnas än. Hur många gillen, som ^{en}höllos under höstens gång, så såg man ändock med glädje framåt mot jul, ty förr i tiden var det julagillen riktigt i parti. Och de gävo inte efter för varken det ena eller andra av de gillen, som hållits under hösten.

När det gäller sådana gillen som de här beskrivna, får det icke förglömmas, att de ha varit olika på olika orter. Ja, på somliga platser ha de kanske inte förekommit i ^{någon} närmare grad. I vår tid tänka inte människor särdeles mycket på att göra gille, såvida det inte är, om man så får säga, nödvändiga gillen. Ransoneringen har varit och är så pass kännbar, att det är stort, att man kan klara sig själv. Några gillen kan det inte gärna vara tal om, att man skall göra.

Höstkåseri om slakt.

Gammalt och nytt mötas, och det gamla får i mångtaliga fall vika för det nya. Kanske är det inte alltid lyckligt, men ofta är det så. Hösten är årets egentliga slakttid, och just det, att människor "få gott om sul i huset", är något, som väl kan vara värt sitt kapitel.

Biskötseln är gammal, mycket gammal, och ^{honung}omtalas på många ställen i Gamla Testamentet. I vår tid skötas bina åtminstone i allmänhet på ett rationellt sätt. Man tager ~~en~~ bikakorna från bien och slungar med en honungsslungare ut honungen ur cellerna. Sedan få bien de tomma kakorna igen, och som ersättning för honungen få de sockerlösning. Så vitt möjligt är, vill~~en~~ man inte döda ett enda bi. Sedan honungen slungats, låter man den rinna genom en konisk sil, då den blir absolut ren. Inga bilarver ha behövt komma i honungen, som icke berörts av människohänder.

Annat var det för 60 à 70 år sedan. Då "slaktade" man bien. Man hade bi i halmkupa, och det ha för övrigt många ännu. "Slaktningen" ägde rum i början ~~en~~ eller mitten av september, då draget för året var slut. Innan den vidriga ak^ten tog sin början, smälte man svavel, och i detta doppade man en trase, vilken, sedan den blivit översmord, insattes i en klyka, som ned-sattes i ett i jorden grävt runt hål. Sedan man tänt eld på trasen, satte man halmkupan över hålet och packade jord runt omkring densamma. Röken från trasen gjorde, att de små djuren blevo kvävda och föllo ned i hålet. Men många kröpo in i cellerna och dogo där. Det vidriga systemet lär nu vara förbjudet. Sedan man ur kupan bankat så många bi, som möjligt var, tog man in ~~kupan~~ ^{dör} och bröt sönder kakverket och lade de sönderbrutna bitarna i en kökshandduk eller en "enrörad" duk, och så "kröftade" man det hela, d.v.s. man kramade med händerna ut honungen. Även om den största renlighet var med,

så var dock systemet föga tilltalande, ty det hände nog inte allt för sällan, att både bi och bilarver blevo "kröftade", och partiklar av vax kommo med i honungen.

M.10758:5

Ett av våra allra renligaste djur är hästen, men den, som för 65 à 70 år sedan åt hästkött, blev gärna omtalad på ett mindre fördelaktigt sätt. En lantbrukare någonstades i Skåne hade en gammal trotjänare, ett utmärkt vaccert 21-årigt sto, som han ville vara av med. Djuret var vid det bästa hull och utmärkt i alla avseenden. Men det skulle dödas. Två karlar lejdes till att "nere på vängen" gräva ett stort och djupt hål. Dit ned ledde man Freja, och där blev hon skjuten och stucken och, sedan rackaren (ordet betyder hudavdragare) dragit huden av djuret, vräktes det helt ned i hålet, som sedan fylldes med jord. Vad här är sagt, är absolut sant. Men det kan tilläggas att på samma gård, där Freja hade haft sin verksamhet, serverade man tre årtionden senare en den allra härligaste häststek på ett gästabud, som där hölls.

På hösten slaktade man får och något senare svin. På många ställen slaktade man 3 eller 4 får, som man sedan styckade och saltade. Slagen skuros av till "ryllepölsa", rullekorv. Sedan mör lagt hel senap, lite peppar och fint salt i slaget, rullades det och fick ligga i salt några dagar eller kanske någon vecka, innan det kokades. Den, som tillagat rullekorv och icke medtagit hel senap, bör på försök göra det (men icke taga för litet). Har man gjort det en gång, så gör man nog om detsamma, ty "den ryllekorven e så go, så en kan skriga, när en eder den", sade en gång en pojke, som fick sådan. Och han hade rätt. Om nu skrikandet kan vara av någon betydelse, må vara osagt.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning
på Uppsala universitet

Sedan bogarna och låren ~~hugget till i salt~~ av de slaktade djuren legat till räckligt länge i salt, rökades de, och det rökade fårköttet var också så gott, att man, för att tala med pojken, kunde skrika, då man åt det.

"Jag minns den ljuva tiden, jag minns den som i går, då man fick ryllepölsa och rökta fåralår." Sådant får man aldrig nu för tiden eller åtminstone mycket sällan. Det riktigt vattnas i munnen på en, när man tänker på det underbart goda rökta fårköttet.

Att slakta ett får det kunde i allmänhet någon på varje ställe, men då det gällde att slakta svin, hade man i allmänhet en särskild slaktare. Systemet var så grymt, att det icke här skall omtalas. Numera dödas djuren, såsom man förmodar, smärtfritt.

Icke sällan hände det, att barn tittade på, medan man slaktade svin, men på-gana — det var naturligtvis pojkar, kunde aldrig vara säkra på att icke den sluge slaktaren lurade dem på något vis.

Man slaktade svin till Nils Nilssons, och en pojke stod och tittade på. "Spring upp till Johannes Anderssons och låna ett rompedra," sade slaktaren till pojken.

Denne, som inte anade något skämt, for i väg. Han träffade Johannes Andersson på gården och sade i sin enfald: "Ja ska hälsa ifrå Per Slaktare, om ja kan få låna ed rompedra te honom."

Johannes Andersson, som var en stor spjuver, förstod genast skämtet och sade: "Jo men kan du så få. Ja ha de här borta." Johannes och pojken gingo bort i en vagnsport, där Johannes tog en träknubb, i vilken det fanns en krampe. "Se här ha du ett rompedra," sade han och lämnade knubben åt pojken. Den var så tung, att det var allt, vad den stackars pojken orkade med. Men hur det

var, så fick han äntligen släpat ner sitt rompedra till Nils Nilssons. Men då han framkom, blev han utskrattad, stackarn. Historien är absolut sann.

Efter slakten av svin tillreddes blodpölsa, ryllepölsa, hackepölsa och leverpölsa. I somliga byar fanns för 65 å 70 år sedan inte mer än en eller ett par köttkvarnar, och de voro ingalunda av bästa slag, men de voro mycket till läns. Då emellertid inte alla kunde låna dem, måste de med yxa hacka köttet på ett "hackebrätt", till dess det blev så fint, att det kunde stoppas i fjälster till korv. Därav namnet hackepölsa. Blodpölsa, blodkorv, tillverkades på samma sätt som nu, men levern tillvaratages nu på ett helt annat sätt än för några årtionden sedan.

M. 10758:7.

Då man "slaktade" bi, lät man alltid tre eller fyra kupor stå kvar. På hösten sålde man eller åt upp överflödiga djur, vare sig det gällde får, höns eller gäss. Man ville dock alltid ha djur av båda könen kvar till släktets förökelse.

Det är i många fall med stor glädje man tänker på den gamla tiden. Det fanns då som nu duktiga husmödrar, och de kunde laga en förtjusande god mat. Men det må här sägas, att ingen i detta fallet kunde jämföras med min egen mor. Hur väl ~~nu~~ minnes jag icke henne, fastän hon i många år legat i graven. Jag minns också hennes goda mat, jag minns hennes utomordentligt goda rullekorv och rökade fårskinkor. Ja, "jag minns den ljuva tiden, jag minns den som i går."

M 10758: 8.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

Höstkåseri om Potatieplockning, Bruna bönor och stekt fläsk och
Ostagille m.m.

Det gamla har förgått, och nytt har tillkommit. Men hur det är, så är det roligt att tänka på det gamla. På hösten plockar man potatis. Nu för tiden går det både snabbt och bra med tillhjälp av maskin. För 50 à 60 år sedan var det annat. Då ärjde man med ett årder upp varannan rad potatis, och så hade var och en sin rad att plocka, men det par, som plockade samman, plockade i samma korg. Då denna var full, tömdes potatisen i en vagn, vilken sedan hemkördes. Till middag skulle alla plockarna hem ^{för att} äta, men mor i huset kom vid 10-tiden släpande med en korg, full med kaffekoppar, kakor, socker, grädde och icke att förglömma kaffe, och så blev det stort kaffegille ute på pärelanned. På eftermiddagen upprepades bjudningen på samma sätt. Men då man hade förtärt, vad man skulle, gällde det att börja plockningen på nytt. De, som plockade potatis, kröpo på knäna. För manfolken gällde det att ha ett par gamla mollskinnsbyxor på sig, annars kunde man ^{byxor} håll på knäna före mid-
dagen. När plockningen för dagen var slut, återstod päregilled, och det bestod i kokt oskalad potatis och spicken sill. De i plockningen deltagande, ofta bortåt ett tjugotal personer, sutto vid ett långt rektangulärt bord. Far och mor sutto vid bordsänden, och så kommo de manliga individerna med äldste sonen nederst. Hos honom låg den sura kagan (grova brödkakan), och det var han, som skulle skära bröd, så det räckte till allesamman. Han hade också en utmärkt förmåga att låta brödsnivorna falla, den ena efter den andra från kakan. Var och en hade sitt kuvert, men något att doppa potatisen i på tallriken hade man inte. I stället hade mor i huset satt två koppar eller små skålar, rymmande ungefär vardera 1/3 liter grädde, och i dem skulle alla

doppa. I sanning föga hygieniskt, och likväl har man skäl att säga som flick-
kan: "Åja, men ^{de} va väl trevligt." Efter måltiden fick man betalning, och man
kände sig lika belåten, då man gick hem och hade en 25-öring på fickan och
därtill några stycken äpplen, som vad en gosse eller flicka nu gör, då hon
stegar i väg med en tia i lomman. (Så mycket ha 12 à 13 års gossar och flic-
kor haft i betalning i år, då de plockat potatis, men för 60 à 65 år sedan
hade de icke mer än 25 öre om dagen jämte mat) Och likväl hade mor på för-
hand haft mycket arbete med att ordna om mollskinnsbyxorna, så att de skul-
le hålla. Men så var det också "i den gamla goda tiden" **10758:9.**

"Bruna bönor och stekt fläsk är en rätt, som man kan bjuda kungen på",
har någon sagt. Nu för tiden odlas icke så många bruna bönor som förr. Då
hade man i trädgårdarna bruna bönor på hela bjed (stora ~~stycke~~⁷² kvarter).
Då bönorna voro mogna, drog man upp dem och hängde dem till torkning, och
sedan fingo de ligga, till dess det blev långa kvällar. Så en kväll tog man
in allt böneriset, och så skulle man bala (Obs. båda två a-na uttalas öp-
pet) tena bönor, d.v.s taga bönorna ur baljorna. Mitt i rummet hängde en
"glira", en liten flatbrännarelampa, som gav ett så uselt sken, att man näs-
tan behövde tända en tändsticka för att kunna se lågan. Kring denna glira
satte sig deltagarna och plockade bönor i en tallrik, en mössa eller hatt.
Mitt i akten blev det naturligtvis kaffe, denna välsignade dryck, som satt
piff på allt" och förljuvat kroppen hos såväl kung som bonde". Arbetet var
föga hygieniskt. Och likväl: "Åja, men de va väl trevligt."

L. H. Hösten har alltid haft och har mycket arbete med sig, kanske i synner-
het fruntimren i huset. All konservering, vare sig det gäller bönor och är-
ter, lingon, gurkor och tomater, syltning och saftning, saltning av ål och
sill, och vem kan uppräknat allt, så är det förlagt till hösten.

FOLKLIVSARKIVET
Första avdelningen för folk-
livs- och kulturbildning
vid Lunds universitet

På hösten innehåller mjölken mer ostämne än annars, och det värda, som ostagillena riktigt gingo av stapeln. Församlingens skolmästare med en lön på några hundra kronor, barnmorskan med en lön på 100 à 150 kronor samt åtskilliga hantverkare "togo upp" ostmjölk. Det kunde också behövas ett litet tillskott till den usla lönen, om det nu blev något tillskott. Det gällde nämligen att göra en prima kaffebjudning ^{för} alla, som kommo med mjölk. Och det kostade pengar. Den, som skulle "ta upp" ostmjölk, skickade ut en person, som gick till alla ställena i byen, där man hade kor, med hälsning, om han eller hon den och den dagen kunde få ostmjölk. Jo visst ville man ge. Och på den bestämda dagen kommo mororna själv-- det var nästan alltid mor själv-- med vardera ett stort krus mjölk. Sedan moran hälsats välkommen, framfördes en harang över hur stort kruset var och hur tungt det varit att bära. Efter hand, som mororna kommo, bjödos de till det utmärkt väl dukade kaffebordet. vid 10-tiden hade mjölk ankommit från alla ställen i byen, och på eftermiddagen började ystningen. Man hade prima löpe, och man väntade det bästa resultat. Där var så mycken mjölk, att det kunde bli 5 eller 6 duktiga ostar. Ett par av dem skulle vara helfeta, men av den andra mjölken skummade man någon grädde, som användes till smör. Efter ystningen hade man vallen (vasslan), som gavs åt grisen där ute i svinstian. Det ^{en} stackar ^{en} ~~han~~ han drack och han stönade, så man kunde tro, att han skulle spricka.

Ostagillenas tid är antagligen förbi över allt, och en annan tid har kommit. Även nu för tiden torde det väl vara så, att, då man tillverkar ost, så är det nog mest på hösten. M. 10758:10.

Men den där gamla tiden! "Åja, men de va väl trevligt."

Det bör kanske tilläggas, att man ännu, då "pärelannen" inte äro stora, använder årder och ärjer upp "pantofflorna" samt plockar ^{notatis} på sätt, som här är sagt.

M 10758: //

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivs-
forskning vid Lunds universitet

Kåseri över förberedelserna till jul.

Åter flytta vi oss i tanken tillbaka till gångna tider. När man gör det så är det i stort sett endast ljusa minnen, som tränga sig fram. Hur ofantligt mycket var det inte att ordna om till den signade högtiden. Vanligtvis väntade man till ett par veckor före jul, innan julagrisen fick släppa livet till, och när han var avdagatagen, hade mor ett icke ringa arbete att ordna allt på bästa sätt. Icke sällan slaktade man på samma ställe 2, 3 eller stundom 4 svin till jul, och det blev tre eller fyra stora syltor och en massa revben att ordna om. Ofta hände det, att, då man slaktade flera svin, man hade fläsk till långt ut på hösten följande år, och då hade det härsknat så duktigt, att det skiftade i gult och rakt inte var gott att äta.

Närmare jul kokades vanligtvis ett stort stycke fläsk eller en skinka, och i spadet kokades långkål, en rätt, som många människor inte känna till. På åtskilliga ställen i Skåne var och är emellertid långkål en absolut stereotyp rätt till jul. Ett par veckor före jul skar man sönder den inköpta lutfisken och började blöta den, så att den skulle vara färdig, till dess högtiden kom.

Redan en månad före jul och stundom ännu längre dessförinnan resonerade far och mor om vad som skulle köpas till jul. I vartenda hus uppgjordes en lång lista på vad man skulle handla. Listan upptog vissa skålpund kaffe, socker, risgryn, sviskon, russin, mjöl, mandel, tobak, snus och cigarrer m.m. Det gällde att handla riktigt på allvar till jul. Ja, ibland köpte folk så mycket, att det kunde förefalla, som om inga varor sedan skulle kunna erhållas. Man köpte med säkerhet så mycket, att man i många familjer inte behövde göra några större inköp på månader framåt. När äntligen den bestämda dagen kom, då körde far och mor till staden eller till det närmast belägna större

samhället. Nu tar man julinköpen på ett betydligt mera prosaiskt sätt. Handeln till jul ägde ofta rum två eller tre veckor i förväg. Man ville gärna handla på den plats, där man kunde få köpa nödiga mängder fluidum, spritvaror. Man fick åtminstone ha ett stop eller ännu hellre en kanna brännvin, ett stop punsch samt ett par flaskor vin. Det sistnämnda kunde man köpa nästan i vilken affär som helst. Till och med i många affärer på landet sålde man vin. (Ett stop var $\frac{1}{2}$ kanna, och en kanna var ungefär tre liter) Spiritvarorna voro på den tiden mycket billiga, och den här uppräknade spritmängden jämte vinet kostade tillsamman säkerligen inte så mycket som en liter brännvin nu kostar. Men så var det också i den gamla goda tiden. *M. 10758:12.*

Ju närmare man kom jul, desto mer arbete blev det. På den tid, det här är fråga om, körde inga människor omkring och sålde dricka. Nej, vad dricka angår — och öl och dricka måste man ju ha till jul — så fingo mororna klara upp den saken. På ett eller annat ställe hade man en liten handkvarn, och dit gingo människor för att mala det malt, som skulle användas. I de flesta husen hade man en bryggebalja med ett hål i botten. I detta hade man en lång käpp, svicken, som tilltäppte hålet. Baljan stod på en trefötting, och i baljan lade man väl rengjorda halmviskor samt maltet. På detta slog mor kokar de vatten på eftermiddagen eller kvällen, och så fick det stå och träcka under natten. Dagen därpå var mor tidigt uppe. Ett kärl sattes under svicken, på vilken man vred, och så började det rinna. Allt, som då rann ut, var öl. Sedan skruvades svicken hårt till, och en ny portion kokande vatten slogs på mäskan. Efter samma behandling, som här är nämnt, fick man vanligt dricka. Det, som utrunnit, vörten, skulle sedan tillsättas med jäst, helst bryggjäst, för att det hela skulle råka i jäsning. Därefter dröjde det icke länge, förrän både öl och dricka var färdigt.

Efter brygden kom baket. Man bakade stundom ett par dagar.. Ett bak grovt, ett bak sursött, två bak sött bröd, en mängd vetebröd i stänger, bullar och snäckor samt om möjligt fyra slags fina kakor. Härvidlag var det dock olika i olika hus och på olika orter. Någonstädes här i Skåne hade man vid senaste sekelskiftet — det var snart sagt detsamma, i vilket hus man kom — "skivebrö", bullar, pepparkakor och sockerkaka, som alltid bjöds till kaffet. Sex år senare hade man där snarare tio än två slags fina kakor till kaffet. Baket krävde mycket arbete, och inte sällan var det far i huset, som fick stå för eldningen av bakugnen. Detta var ett synnerligen maktpåliggande arbete. Den eldande blev alltid mycket varm. Ugnens valv skulle vara klart över allt, och "ärnen" skulle var^a, så att han gnistrade, ty annars blev inte brödet genombakat. Underligt var det nästan, att det inte blev fler eldsolyckor, än vad det blev, ty vanligtvis voro alla husen halmtäckta.

Under den eller de dagarna, bakningen pågick, var det mycket dålig reda med måltiderna. Glöttana blevo syltena och skaffade sig ibland en bröskalk. Kunde man så därtill få en spicken sill, så kunde det i hast bli gille, ty man "lurade" sillen. Omkring detsamma svepte man papper och bänd~~er~~ och sedan slängde man sill och papper i elden. Då papperet var uppbrunnet, krafssade man sillen till sig. Då var den "lurad". Sedan möjligen något papper, som fanns kvar, jämte skinnet tagits av sillen, åt man den till bröskalken. Somliga människor tyckte, att det var gott med lurad sill.

Efter baket kom städningen. Gardiner och annat, som varit smutsigt, hade för någon vecka sedan blivit tvättat. Till städningen hörde, att alla golven skulle skuras, och i det arbetet ~~z~~ hände det icke sällan, att pågana fingo hjälpa till. Lutfisken låg i blöt, och dagen före jul fick man skurlådan

iram ur sin plats. Den ställdes i köket, och på den skulle man med tillhjälp av järnfilspån, som man fått av smeden, skura knivar och gafflar så blanka, att de kunde skina som solen i Karlstad. Man lade järnfilspånet på skurlådans "ovanbräda" och drog där knivar och gafflar fram och tillbaka, till dess de voro riktigt blanka. M.10758:14

Nu voro de flesta och viktigaste arbetena undanstökade, och man kunde taga emot julen. Någon julgran hade man inte på många ställen, men om man kunde komma åt ene eller grane, så hackade man gärna sönder detsamma och strödde det till julaften utanför förstuge- och köksdörrarna.

Mor i huset hade alltid ofantligt mycket att sköta med förarbetet till julen, som man med glädje såg emot. Särskilt var den mycket efterlängtnad av de kära barnen, som för övrigt månader i förväg talade om jul

POLITISARKIVET
Institutionen för folkvetenskap
på Uppsala universitet

Kåseri om hygien och renlighet, ~~n.m.~~

Asklepios var enligt sagan läkekonstens gud. Han hade två döttrar, Hygieia och Panakeia. Efter denna Hygieia har troligen tidskriften Hygieia fått sitt namn. Själva ordet lär betyda frisk luft och hälsovårdslära, och då ~~man skall hitta på att skriva något~~ *det är fråga* om hygien, så få de två sakerna nog vara med.

"Upplysningen stiger" har det blivit sagt ~~i~~, och man får väl tro, att upplysningen bidragit till att hygien och renligheten gått så oerhört fram. I vår tid är det nästan överallt prydligt och fint. Och är det så, att man kanske här och var har billiga möbler, så brukar det ändå att vara rent och snyggt, och man kan även i ett fattigt hem trivas alldeles utmärkt. Men inte alltid ^{förr} hade man rent och snyggt. Tänk på hur det var t.ex. i skolorna på landet! Det var inte märkvärdigt, att de många gånger förr i tiden voro rent hälsovådliga. Man sopade golvet varje lördag, då undervisningen för veckan var slut, och då man hade sopat golvet någorlunda rent, ~~strödde man sand på golvet~~ *det såg man*. Sedan fick det vara till nästa lördag. Barnen hade inga ombytesskor utan gingo in med träsko och tofflor på fötterna, och ofta voro skodon mycket smutsiga. Hur de stackars gamla lärarena kunde behålla livhanken kvar, är obegripligt, i synnerhet, som de fingo arbeta oerhört strängt.

Förhållandena ha ändrats, och väl är det i många avseenden. Ja, det är rent förvånande, vad mycket har förändrats under några tiotal år. Tänk bara på hur det nu för tiden är med tvätt! För 60 à 70 år sedan var det en allmän sed, att man hade stortvätt två gånger om året: vår och höst. I allmänhet var det nog i april och september. Men när det skulle bli tvätt, så var i det närmaste hela lagret med. *Får* och pågana hade inte en enda ren skjor-

ta med undantag möjligen av dem, som de hade på sig, och mor och töserna ha-
de inte en endaste särk ren med undantag av dem de hade på sig, om de nu voro
rena. Alla lakanen med undantag av dem, som lågo i sängarna, och nästan alla
dukar, handdukar och serveter voro med, så nog blev det stortvätt. Men så vo-
ro också 3 eller 4 kvinnor i tagen med att fila eller som man på somliga
ställen säger stuka. Och vad som var värre, var, att några filbräder hade
man inte, utan de filande fingo taga plagget och gnida detsamma delar mot
varandra, till dess det blev rent. Sedan man hade filat allt, skulle det by-
kas. I allmänhet hade man inte någon tvättstuga, och därför fick man bära in
en ofantligt stor byka i det vanligvis lilla köket, där de filande utfört
sitt arbete. Sedan bykan blivit ställd på en klumpig trefot, lades några ved-
trän i botten, och därefter packade man allt det ofärgade tyget ned i bykan.
Det färgade fick inte vara med, ty det kunde smita. Man lade vedträna i bott-
nen, för att luten lättare skulle kunna rinna ut genom bykans hål. För att
tvätten skulle bli riktigt vit och ren, skulle man ösa 12 grytor lut på, vil-
ket gick så till, att man från grytan på spisen öste kokande lut i bykan.
Då man tömt grytan, tog man ut svicken ur bykans hål, då luten rann ut och
på nytt östes i grytan. Då den åter kokade, östes den åter på tvätten. Det
skulle göras 12 gånger. Men den tolfte grytan fick stå på tyget över natten.
Därmed var första dagens arbete med tvätten slut. *M.10758:16.*

Följande dag skulle alltsamman sköljas. Sedan tvätterskorna ankommit
och fått tillräckligt mycken mat samt därefter tappat ut den lut, som stått
på tyget, skulle det bära i väg till någon å eller damm, där man kunde tvät-
ta det. Bykan måste med, och det måste riktig^a karlatag till för att bära
den ur köket och ut på vagnen, ty naturligtvis skulle man ha skjuts. Sedan
kläderna blivit sköljda och "klappade" med en tröskel (klappträ) hängdes
de till torkning, och efter mangling kommo de till ro i respektive lådor.

Att det skulle skickas kaffe och mat till tvätterskorna vid bäcken, än eller damman, säger sig självt. I vår tid skötes tvätten på ett helt annat sätt.

Man samlar inte ihop sådana oerhörda massor, men så tvättar man nog 6 till 12 gånger om året. — Om något hörde med till hygien, så nog gjorde tvätten det.

Renligheten har på de senaste 60 åren ~~gjort~~ gått ofantligt mycket framåt. Den, som skriver detta, har en gång, men inte mer än en gång, sett en kalv inne i stugan. Det var naturligtvis på vintern. Man hade i stugan en gammaldagssäng, som drogs ut på sidan. Denna säng satte man framför ett hörn i ~~kum-~~met, och där i hörnet innanför sängen "dansade" ~~han~~ ^{kalven} för mannen i huset, som låg i sängen.

Dessbättre slipper man att se sådant nu för tiden. Om kalven tog någon skada av sin kamrat, är obekant, men mannen tog ingen skada av sitt sällskap, ty han, mannen, levde och blev 94 år gammal.

Förr i tiden berättades ofta, att människor, och i synnerhet barnen, hade filisteer. De voro väl icke så stora som Goliat men i hög grad otrevliga. Som biltoga d.v.s. fridlösa, kunde de dödas, var de påträffades. De togo därför gärna sin tillflykt till människans huvud, där de i håret förde ett rörligt liv. Huruvida det nu för tiden finnes sådana filisteer, är obekant. Förmodligen äro de på grund av renlighet och sanitära förhållanden åtminstone i allmänhet utrotade. Bostäderna ha också i utomordentlig grad förbättrats.

Ett annat kanske mer vanligt djur är det lilla bruna kräket med de starka bakbenen, med vars tillhjälp det kan taga långa hopp. Det lär inte finnas något djur, som proportionsvis är så starkt och kan taga sådan ^dhopp som just detta här åsyftade. Om detta djur säger en författare, att "intet djur dör

så ståtligt som detta, ty det dör vid en knall. Dessa djur ha under alla förhållanden högre rang och värdighet än filisteerna, och likväl — vi undanbedja oss dem. Där man har gott om hundar, där har man gärna det lilla otrevliga kräket.

M. 10758:18.

Säkert är, att människor allt mer hållit även efter dem, och de förkomma absolut inte talrikt. Och skulle någon människa någon gång få ett sådant kräk på sig, så är det knappast någon fara för, att han eller hon blir omtalad, Men det blir hon absolut, om hon händelsevis har en filiste.

De här omtalade djuren kunna dock placera sig på otrevliga ställen. Den, som skriver detta, var en gång på kalas och såg en föga uppbygglig syn. En *loppa* - pulëx irritans hade satt sig på själva nässpetsen på en av herrarna, och där satt hon stilla i timal till stort nöje för flera av gillesgästerna. Det var kanske orätt, att ingen drev bort kräket genom att säga till mannen. Hon stack naturligtvis inte, ty då skulle han ha känt det. Säkerligen var hon gravid, ty hon var mycket korpulent. Antagligen tog hon sig en eftermiddagslur på några timmar.

Det synes, ~~allt mer~~, som om den gamla sentensen: man skall leva efter förmågan, ha fint över förmågan och kläda sig under förmågan, av människor allt mer togos ad notam, och det är inte alls dumt.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforskning
vid Lunds universitet

Kåseri om sjukdomar och medicin under gångna år.

Vad vill det säga att vara sjuk? Jag slog upp en ordbok och fick det utmärkta svaret: icke frisk. Ja, är det inte en härlig definition? Nåja, den må vara bra nog. Säkert är, att det är svårt att vara sjuk, och då man är sjuk önskar man av fullaste hjärta, att man snart skall vara frisk. Man gör väl också allt vad man kan för att bli frisk. Mångtaliga äro ~~också~~ de medel, som vid sjukdomar kommit till användning, och naturligtvis ha de i många fall hulptit. Åtskilliga människor ha nog samma uppfattning som den, vilken Sehlstedt beskriver hos gamla farmor. Om henne heter det: "Aptek hon ansåg rätt och slätt blott som en straffanstalt för magen, gick ständigt uti grön kaskett, med varma tofflor hela dagen. Hon var, om jag så säga får, en praktupplaga bland naturer och levde nära hundra år förutom doktor och mixturer."

Ja väl! Men "allvar och gamman trivas väl tillsamman", heter det, men inte alla människor ha samma uppfattning som gamla farmor. Spriten har för många människor varit en härlig medicin. En man, vi kunna ju kalla honom Pålsson, tog gärna så mycken sprit, han blev bjuden. Mycket ofta brukade han gå och hålla på huvudet. Men man påstod, att han blev verkligt rak, bara man köpte en liter och med flaskan, i vilken brännvinet var, gned honom på halsen. "När jag är frisk, tar jag gärna sprit för att icke bli sjuk, och när jag är sjuk, tar jag sprit för att bli kry," sade en man. -- Liktornar kunna vara otrevliga, men en man påstod på det bestämdaste, att man botade dem genom att dricka kaffegökar. -- Klämsel är ett ord, som många känna till. Det är ett uttryck för "ont i magen." Men det är ganska märkvärdigt, att det finnes människor, som så länge det finnes något på flaskan, så ha de klämsel. Mot klämsel hjälper säkert brännvin, i synnerhet om man haft malört på detsamma. Nu

lar det nog sagas, att för en nykternetsmanniska kunde och kan endast det sistnämnda medlet i någon mån försvaras. Att motsäga detsamma kan väl knappast göras den dag, som inne är. M. 10758:20.

En man någonstädes i Skåne hade som radikalmedel "komfartsbrännvin" (kamfer). Enligt hans mening hjälpte sådant för alla slags sjukdomar, de fingo vara ut- eller invärtes. "Men man skall inte ta mycket av den varan," brukade han säga. Ja det brännvinet, det har av dyrkarna till detsamma rekommenderats till mycket.

För 50 à 60 år sedan ~~använde~~ använde många manliga individer som tuggtobak en grov rulle. Den såg hemsk ut, och nog skulle det en god mage till för att tåla en bit av densamma. Då barnen slagit "onkelskonk", sparkat hål på anklarna av de klumpiga tofflor och träskor, som de hade på fötterna, så lade man tobaksblad, som rivits av den grova rullen, på såren. Underbart var det, att man inte fördärvade barnen.

Mot ont i halsen hade man flera medel. Ett sådant var, att man drog strumpan av foten och virade den om halsen, och hade den där en natt, så var man hulpen. Vidare använde man kokt dricka och mjölk med sirap i samt hyllete.

Mot tandvärk använde man snus, och så gick det dithän, att människor läde sig den förskräckligt fula ovanan, och sedan fortsatte ~~med ovanan~~, så länge de levde. Men man kunde vara säker på att, då man påpekade, hur ~~förskräckligt~~ fula det är, man fick till svar: "Ja, vesst e de rälit, men ja ha somn hiskeli tannavärk."

Andra medel mot sjukdomar voro spansk fluga och senapsdegar och plåster ~~vv~~ och klister, vilka ofta kommo till användning.

När barn hade dålig matlust, skulle de äta tillsammans med hunden. Man tog mjölk i en skål och lade brödbitar i densamma och satte den på golvet. Så

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning vid Uppsala universitet

fick tösen eller pågen, vilken det var, sätta sig vid sidan därom med en sked i handen. Nu kallade man in hunden och bjöd honom fram, och så-- hunden lapade och åt, och barnet öste i sig av maten på samma gång. Och nog hjälpte det; nog blev matlusten sedan bättre.

Hälsan bevarades bäst enligt många mening, om man hade mycket på sig. Därför hände det icke sällan, att föräldrarna byltade ~~på~~ så oändligt många ^{plugg} på de arma ungarna, att det var rent ömkligt, och under nätterna skulle de ligga på en ylledyna, i vilken man hade prima gåsfjäder och ha en likadan dyna på sig. Arma ungar! Och man kan tillägga: Vilket oförstånd!

En icke sällsynt sjukdom, som angrep människor, mest barn, var "svinakoppor". Förmodligen var det den, som den i allmänhet betraktas, ofarliga sjukdomen vattenkoppor. Nogav, man ordinerade, att man skulle taga ren halm, i vilken ett svin legat, och gnida sig med, så gick sjukdomen över.

Här har förut omtalats, att snus användes mot tandvärk. Somliga använde ~~ett liniment~~ opodeldok till ingnidning vid icke blott "vanlig" värk utan även mot tandvärk. Troligen skadade de därmed de friska tänderna. Ett annat medel var iglar. Det fanns vanligen någon gumma i byn eller socknen, som hade iglar på en flaska. Till henne gick man, när tandvärken var för svår. Så tog hon en ~~en~~ igel och höll den till käken vid den värkande tanden, till dess igeln började suga. Då blev han hängande. Och det skall sägas, att han höll på så länge att suga blod, att han blev alldeles överfull och trillade ur gapet på delinkventen. "Men säg mig en fröjd, som varar beständigt!" Då tog "sköterskan" honom och kramade allt blodet av honom och släppte honom så ned i flaskan igen.

Koppning och åderlåtning var vanlig. Människor inbillade sig, att de hade för mycket blod, och därför skulle de låta tappa en del blod ur kroppen. Kopp-

ning lär emellertid många gånger ha varit bra t.ex vid slag eller vark, men
nog var det konstigt, att människor kunde låta åderlåta sig den ena gången ef-
ter den andra. M10758:22. *genom åderlåtning*

Mor B. i X var en gammal barnmorska, och hon tappade mycket blod av männi-
skor. Detta brukade hon ge hönsen. Om det var därför, att de fingo människoblod
eller ej, är obekant, men man visste berätta, att ingen i hela socknen hade
så rasande tockar (tuppar) som mor B. Så fort de kommo i närheten av männi-
skor, foro de utan förskoning på dem. Barn vågade sig aldrig till mor B, och
det hände ~~någon~~ gång, att besökande för att försvara sig mot den rasande toc-
ken råkade slå honom ihjäl.

Den gamla tiden hade många egendomligheter med sig. I många fall berodde
de nog på okunnighet. Vi förakta ingalunda våra föregångare för den uppfatt-
ning de på ena eller andra området hade. Egendomligheterna dragas endast fram
i ljuset.

Här citerades till en början en vers av Sehlstedt. Den var om gamla fer-
mor. Att jag kunnat skriva så, som jag här gjort, beror till en stor del där-
på, att min gamla normor givit mig mycket från den gångna tiden.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

M.10758:

Debes

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk
ning vid Lunds universitet

Tjörnarp den 15 oktober 1947.

Lunds Universitets Folkminnesarkiv.

Med tack för vänliga brevet, beder jag att få lämna följande svar. Jag är född i Höja och har fyllt 76 år. Inte ett ord, ävvalvadt jag skre kåserierna, är taget ur någon bok, utan har jag fått det av mina förärar och min mormor för 65 å 70 år sedan, och mycket har jag själv uppvat. Jag föddes i Höja församling i byn Mardal år 1871, och det är därifrån jag har nästan allt, som jag nämnt i kåserierna. Förberedelserna jul, kalasen, läkemedeln, slakten och delvis hygienen är därifrån. Jminnes särskilt, att min älskade mor talade om hur utomordentliga hushörsgillena voro. Och hon nämnde då särskilt hur briljanta Gillen Johannes Anderssons gjorde. Angående läkemedlet att äta tillsamman med hunså ägde den episoden rum i min egen hemby. Och nog hjälpte det, ty, i annat än jag vet, så lever Emma ännu, så nog gjorde det nytta. Men de måltiden intogs för åtminstone 75 år sedan. -- Angående hygien, så ka nämna, att ~~här~~^{Katleva} utförde dansen i ett hus nästan intill mitt hem. -- År kom jag till Häglinge som folkskollärare och kantor. Jag hade aldrig benämningen filisteer (i den mening, som jag tagit dem) förrän jag ditt. Och de, som berättade om filisteer syftade på en rätt lång tid t baka. Jag kan dock icke förneka, att jag någon gång i början av min v samhet där såg filisteer, men jag låtsade, som om de inte varit blitc Den allra längsta tiden av min verksamhet där såg jag aldrig en enda ste. Men loppen satt på näsan på en Södra Rörums man, som var på Gill Häglinge socken. Kort sagt: nästan allt, vad jag omnämnde i kåserier hade jag ifrån min hemby och hemförsamling. By Mardal i Höja församling Min mormor var född 1815 och hon berättade om f.d. barnmorskan mor I mans "tocke".

Och härmed har jag lämnat så goda uppgifter jag kan och tecknar

Med utmärkt högaktning

Ed. Debes