

Skänk
Åsbo h
Vedby
1919-20

LUNDS UNIVERSITETS FOLKMINNESAMLING.

385
LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

385

385

1

Uppt. av A. Hallenquell

efter

i

Anmärkingar: Detta är berättat
av Kinga Lencsdotter, 80 år, född
i Gylsjö, Vedby socker, Norra
Åbo härad av Kristianstads
län.

Byn, förberedelser, julen, belysning, varvet.

1. Mitt barndomshem var så stort, att det
är delat i 7 mindre hemmar. På gården
lunnas utomst far, mor och 9 barn, 3 pojkar
i huggedräng samt 2 andra drängar och en
brännerist. På gården fanns även bränneri.

Ingen i byn var läs- och skrivkundig
mer än far. Om någon skulle ha något
skrivit, fick han gå till far med det.

De 2 pojkarna hade var och en sitt be-
spämda arkte: den ena var barntös, den
andra skäppe fästraaturen, en 25-30 sk.
den tredje fick hjälpa till med lite av var
där det behövdes. Om kvinnorna skulle sam-
ma pojkar spinna och väva 7 räcker linne
och vadmal samt hårda och spicka sprumpor,
(24.5)

vad samt behöves. / Drängarna hade skogs-
arbete om vintern (sköva), samt skötte hästarna.
Grödan gröskades med slaga (plejel); detta
hörde också till drängarnes arbete under
vintern. Bränneristens skötte om bränneriet,
ty på den tiden fick man ju bränna brän-
vin i ganska stor utsträckning. /

Uppt. av *H. Wallezgren*

Anmärkingar:

385

efter

i

Da det började lida mot jul, fick man börja laga ita med förberedelserna och julbestyrer.

Det första man hade att göra, var att baka.

Mjöllet flyttades in i skugan (skuan) liksom fräget (lued) för att bli va "kylslaget". Detta gjordes ant morgonen, så det hann bli va "kylslaget" till kvällen för att då sätta i deg.

Först slops mjöllet i fräget, och uppvärmt vatten lades över. Därefter skulle det samma knådas (äetas) med händerna.

Lundagen skulle därefter krusättas, och degen skulle sedan ytterligare knådas.

Sedan gick det stå, liksom det blev snarast,
då bakningens fullbordades.

På samma sätt förhöll man sig med
det surstöta utan det, att mjölet skåva-
des.

Det fina brödet skulle stå i dag i två-
re timmar och sedan baka. På så sätt
gick det till. Man bakade 4-5 bak groft
bröd om 25 runda kakor i varje bak.
Varje kaka grovbröd vägde omkring ett pund
= ca 8.5 kg. Vidare bakades ett bak sur-
stött, och två bak fint bröd.

Bakningens varade i fjortio dagar. Brödet
skulle frumjet räcka till det 25 mars.

Uppt. av *J. Wallengren*

Anmärkingar:

efter

i

Något vetebröd visste man ej av på den tiden. Brödet bakades i en bakugn, som var murad av lera och grus liessammant. Senare murades ugnar av råsten eller helt enkelt av vanlig gråsten.

Varje gång man satte i deg, tog man ifrån litet av degen, som gjordes till nästa gång, man skulle baka, och blev då surdeg, liessaffer och hjäntsöjor som jäst i våra dagar.

7.
Vattnet skulle stå på en timmas tid. Detta
vatten slops sedan ut, ty det dugde ej att
använda. Tio bryggen användes näst d. v. s.
groot mact malt. Maltet skulle slås i
kitteln och kvävas, väskas lite samt
amröras med en rörare (ett rot). Och
stå till morgonen därpå.

Kitteln var så stor, att det gick
skappar potatis i det.

Först tog man en skappa mact och
hände detta i kitteln, väskade det samma,
som förut nämnts, och amrörde med en
rörare. Det slops i kitteln och kvävas
och fick stå i denna till morgonen därpå.
När det blev morgon, skulle kitteln fylas.

Uppt. av *S. Wauvryns*

Anmärkingar:

efter

Brygder.

För brygder användes 3 st kär: En gryta
 över elden, bryggbalgja och kittel. Bryggbalgjan stod
 på en ställning (Stuash), som bestod av två bockar
 e.d.. I baljans botten var ett hål, och i detta
 .h. tapperoch nersuckers. Tapperocken var
 så lång, att den räckte över kanten på baljan.
 Den tjänade till att rodera med, då man tappade
 ut vätskan från baljan ner i kittlet. Omkring
 tapperocken skulle viras en "båviska", som
 omkring detta skulle sedan läggas en 6-7 st.
 andra båviskor (båviskor). Detta kunde
 för rostet. Över på rostet placerades en stor
 stert, som skulle hålla hamnen nere. Rosten
 skulle sedan skävas med kokhettvatten.

Uppt. av *A. Hallengren*

Anmärkingar:

385

efter

i

Så fick det stå på över natten. Om morg-
nand skulle kiffeln fyllas med nära
kokande vatten, detta skulle stå i tiu
middag och fick då namn av vört.

Under förmiddagen skulle röster
skålas.

Så det blev middag öste man vörten
kiffeln, och mäsken i bryggebalg, som då
är försedd med röster. Sedan öste man
vörten i grytan för att koka densamma.
Därefter östes den kokande vörten över
mäsken på bryggebalg. Under balgen
placeras kiffeln. Man vred på toppen,
liu man fick det att rinna lagom.

Man lät också vörten passera från

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINALOGISKA

bragjart ned i kiffelst. Mårskens hindrades
av röstern för att rinna ned i kiffelst.

Under tiden det stod i kiffelst, skulle det
skummas. Gästern skulle liusättas, då det
svatnat. Om gästern liusattes på kvällen, var
bryggdast färdig morgonens därpå, och hade
då namn efter beshaffenhet, dricka eller
gubbrök. Då humle fanns använde man sig
av detta för att sätta bättre smak på
drycken. Drickat skulle sedan tappas
på drickskannar, där det fick vara, lius
det skulle användas.

Skummet, som skumrades av, då vörten sval-
made, gjordes från den ena jämgord till den andra,
upptöstes medelt vört, och på detta sätt fick
man gäst.

Uppt. av *J. Wauengren*

Anmärkingar:

385

efter

i

Slakten

I mitt hem slaktades 10 st får
12-14 st. gäss, en ko och 3-4 st svint
fin vare jule. Rikt fläsk och kött saltar
des i en urholkad ekstock. Fläskar
saltades omkring 5 veckor och köttet
i ca 3 veckor, varefter det röktes i
några dagar. Sedan hängdes det upp
på vinden (loftet) till torkning. Sedan
rökades vi fläsk i kött i brännriet.

Det enda sorten korv (pölsa), som till-
beredades, var blodkorv (blodpölsa) och
måga lite hackkorv (hackpölsa).
Köttet hackades på ett hackbräde
(hackbrätt) med en bredyna.

Någon köttkvarn visste vi ej av. Köttet,
som användes till "hackepölsar", var inte av
bästa ej heller sämsta slag. Men jockade till
sig lite var man kunde få tag i något, som
man tyckte passa. Men man tag ej av
skinkorna (eller bösterna.) Hornord (pölsar)
saltades, lades i den urholpade stocken,
hängdes upp till rökning och torkning.
Uäns, ägg, smör och ost såldes ej utan
användes till hushåll.

och snodde dem om var andra,

hru varje fjusvete, bågade dem och lade dem åt sidan. Sedan tog man andra brädor och förhöll sig på samma sätt, hru avessammant varo bågade. Då de lades åt sidan, bräddes de samtidigt på ett sticka (speda). Dessa sticka kunde rymma anda hru hundra fjusvekar. I ett hål slop i varmt fat och varmt vatten. Ståpnimert gick så hru, att man hade pinnar, som man faste vekarne på 4-5 st på varje pinne. Man kunde ha anda hru 50 pinnar, som man hade vekar fastade på, och dessa doppade växelvis ned i fatet. Efter som innehållet håret prutade, gick man flytta i vatten eller fat.

Uppt. av *Stallen, rehr*

Anmärkingar:

385

efter

i

Ljusstöpning.

Man gjorde i ordning sin ljusstöpning. Ljusvekar gjordes av blåser. De smoddes och taljades. Man lade talj på en avklippt strumpfot (läsesock) eller brase (pallt eller lase).

De vekarne taljades användes i en stol. Man nystade omkring en del av ryggsätet och den vänstra handert. Nystat, från vilket man nystade, låg i en korg på gylack. Vekarne kunde man få långa eller korta allt efter avståndet mellan handert och stoleri. När man var färdig med nystandet, klippde man av det, där man höll med handert, och lät det hänga ned. Sedan tog man på många bräddar, man skulle ha

Uppst av St. Wallengren.

385

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Man kunde stöpa ljus på ett
enligt sätt, man hade två skivor, den
understa något större än den översta.
I kanter på den översta skivan, voro
spikar inslagna runt omkring, med vissa
bestämda mellanrum. På varje spik hängde
man en vake. De kunde togas av spikarna
och efter en och doppades i talgen samtidigt,
snurrades skivan runt. Den understa
skivan var större, därför att talgen, som
droppade från ljuset, skulle komma
på denna. Så doppade man ljuset
och snurrade skivan runt, till ljuset
voro sådana, man ville ha den.

Därefter bytte man om och tog
andra ljusvaror och fortsatte på
samma sätt.

[Faint handwritten notes and bleed-through from the reverse side of the page are visible.]

Uppst av A. Helsingsten

---15---
15

LUNDS UNIVERSITET
FOLKMINNESARKIV

385

Rengöring.

Så skulle man rengöra sin jul.
Man blev upp på bordet och började
rengöra loftet. (loftet.) Det var på låga
hög så man räckte bra till, om man
stod på bordet. Så hade man ett kån
med vatten och ett armat med guss,
och i handen en viska av härt. (här-
viska) U armviskan doppades först i
vattnet och sedan i guset, därefter
skurade man. När loftet var färdig-
skurat, började man på väggarna.
Man gick då åt det på samma sätt.
Sin pist skurades golvet, man i stället
för hatmviskan använde man sig
av en hjärtekvast. (limme.) Då golvet
torkat, bespröades det med sand,

den finaste snart kunde jag i,
och besat enris.

Byk.

Allt brätta hörde också till för-
tjeredelserna till jul. Utmanna i Gysjö
var en källa, som kallades "Gysjö källa"
där brättade vi och hela byn för övrigt.

Uppst av St. Hallsengren.

17
177

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

385

Julafton

Julafton slutade arbetet i
ganska tidigt på em.

Wid fyra tiden hade mor försett
dubak med (pinkt bröd, smör ost och kaffe,
vilket äts och dracks i skymningent
Då blacken blev ätta par och två
vard. Denna bestod av uppskuret
kött och fläsk, rullkorv och senaps
kål (långkål), fisk, bröd av alla tre
arterna samt dricka. Därefter hel
kornkyngsgröt med mjölk. Mjölken
serverades i en träkanna med lock.
Brännvin saknades ej heller vid målt
iderna.

Sedan vidtog ringdanser och andra
jullekar. Och dessa varade till kl. 12,
ly imrart kl 12 fick inget gå till vila.

Till julaftonen skulle kreaturen ha
ett foder hö kl 12. De lillade
mar samtidigt efter, och alla kreatur
lägo nöjda och lullarna ut, gjorde de
stora rörelser med huvud och ben,
bådade detta olycka.

Måltiderna.

Mar stog tidigt upp och morgnar
va på den tiden, kl halv tre och tre
var det vanliga. Till frukost vankades
brännvin på bröd.

Sen kl 6 var det morgonfrukost,
(dåre) och denna bestod av stekt
potatis, drickablandning och bröd.

Till middag var det ärtsoppa eller
någon annat lagad mat (kyes mat).

Till oneffan var smord flakstrad
och lite brännvin.

Till kväsmat fick man nykokta "pärar"
och till parnt mjölk (malk) och bröd. Till en häm-
des direkt från Kullen far körde dit efter den.

Uppst. av St. Hæmmergren

385

Julens.

Någon julgran fanns ej.

Julklappar.

Man sprang omkring och kasta-
de in julklappar till grannarna. Det
var i flesta fall bara skräp, som inte
dugde till någonfing. Någon gång kunde
det hända, att det inkastades något,
som kunde användas.

Uppstånd.

Man och pojkar sprang omkring
och sköt julsmällor. Någon gång kunde
det till och med hända att de råkade
skjuta varandra.

Trektondagen ansågs vara sista
dagen av julhelgen.

Uppt. av A. H. H. H. H. H.
H. H. H. H. H.

etter. Detta är från Bonnarp
i Rischengas socken,
i Kristianstads län.

Anmärkingar: Det är berättat
av Peter Johansson 81 år
boende i Byggnadsgat 253
H. H. H. H.

3) / Mitt ute i en stor skog tillhörande
Bonnarp låg en haga av jord och torr, med
stampad lera till golv. I denna Haga
bodde för c:a 75 år sedan en gubbe, som
bar namnet Göt. Möbler och för öfrigt
husgeråd var av allra enklaste beskaffen-
het. Till belysning av hyddan användes
torrvadsticker. Sticket var c:a en och en halv
alm = 90 cm. I sticket satt instuckt i en gaffel
av järn. Denna gaffel var en mycket enkel
inrättning. En ganska stor järnstång bildade
själva stommen, ned till var den utsläktad
så att en fat bildades, upp till var den
klurad, så att man i hyl kan sätta
ned torrvadstickorna. Endast en sticka
i gången användes, det fanns nämligen inte
flera runt på en gång i gaffeln.

Då stickar var upplummet fick man
ersätta denna med en ny säd. Stickar
fick nästan oavbrutet flyttas fram, det
brant nämligen ganska fort upp. En
person fick nästan ständigt stå och
passa stickar så det brant ordentligt.
Stickarna vara ganska fint blivna,
av grenfri barrved, som var väl
lorkad. Från stickar nedföll ständigt
bränder, för att öskadliggöra dessa
hade man placerat en skål med
vatten under låg ar.