

Landskap: SKÅNE ..... Upptecknat av: William Richter  
 Härad: Albo ..... Adress: .....  
 Socken: Fågeltofta ..... Berättat av: Margareta Andersson  
 Uppteckningsår: 1928 ..... Född år ..... i ..... Åkärshus

*Uppteckningen rör*

"Pantoffler", vinbar, krusbär, syrör	1
Vilt, fisk, ägg.	2
Bäckhästen	3
Ätäteboningarna i Andrarum	4
Krabbahöj	5
Bovete o korngrynsgrät	6
Rovgröt, -- Pannkakor, -- Våfflor	7
Brödsäd: korn, råg, Kryddor; Kumman o anis	8
"Schurjad" mjölk	10
Hemkvarnar "skvattor"	11
Betesgång	12
Torvberedning	13
"Kransagille"	14
Pig-dagsverke	15
Meattansfågeln	16

1933

Acc.nr.

Upptecknat av William Richter

Margareta Andersson

Juli 1928.

Åkärrshus.

Fågeltofta sn

Albo hd. Skåne.

LUNDS UNIVERSITETS  
FOLKMINNESARKIV

1933

"Pantoffler" kom här förr från utlandet, men de gagnade dem då som "sågel" till brödet. De slogo brännvin på brödet, och så fingo de det med sig som "morkesbrö".

De första pantofflerna sättes i trädgårdarna. Vi hade av den gamla gula sorten, som voro runda, ordentligt stora, mjöliga och goda.

I Sillaröd hade vi även krusbär och vinbär, men man tog inte vara på dem, utan folket fingo taga så många de ville. Skogsbär plockade vi inte heller.

Om sommaren, innan "mask" gått på dem, plockades och stuvades "syror". Späda nässlor plockades och användes på samma sätt.

Strax här blev kaffe, krossades det med saltsten. Kaffekvarnar voro sällsynta, och då en man köpte en sådan på auktion, sade den, som höll auktionen: "Har du råd te' att ha kaffekvarn, då vi ha slagit kaffet på skallen med saltstenen!"-

Saltet torkades i bakugnen och förvarades i en särskild linnepåse. Dessförinnan maldes det på små sätkvarnar, uthuggna ur sten.

Viltet i skogen använde inte bänderna, utan vem som ville fick jaga. Fisker hade vi alltid vid helgdagarna. Till jul beredde vi lutfisk. Askelut koktes och klarades. Fisken skars i bitar och luten hällades kall på. Kalk (vi kallade det lim, och det skulle vi ha, där vi köpte fisken) skulle även användas till lutningen av fisken.

Ifrån Verket" vid Andrarum kunde kvinnorna rulla ända till Vitemölle och Kivik och hämta ända till 20 valar sill, som de sedan sålde. - En syster till hustrun på stället, där jag tjänade, och jag rullade med en "stenbör" från Andrarum till Vitemölle och köpte sill. Man fick 12 valar för 2.- kr. (17 öre valen). Det var minnsann mycket drygt att gå och dra den tunga bördan en så'n väg (för jag fick dra den mesta vägen). Stenbören bestod av två långa stakar, i vilka man höll längst ut, så hade den trähjul, som satt på en träaxel, så den gick inte så lätt.

Hönsägg och även kråkägg använde man i hushållet. Då främmande kommo skulle de alltid ha ägg. De koktes eller stektes. Vid påsk färgade man somliga, innan de koktes. Ett tjog ägg kostade då 50 - 60 öre.

1933

LUNDS UNIVERSITETS  
FOLKMINNESARKIV

Upptecknat av William Richter

Acc.nr.

Margareta Andersson

Juni 1928.

Åkärshus,  
Fågeltofta sn.

Albo hd. Skåne.

"Bäckhästen" har jag inte sett, men jag är säker på, att det var han som förvillade mig, då jag skulle gå över ån, och jag höll inte på att råka hem.

Det var en man från Svenstorp, som skulle gå till sin naboe en kväll. Då fick han höra något ringa, som följde bäcken. Han blev rädd och sprang in till sitt, men gick sedan till naboen utan att märka något. Naboen måste emellertid följa honom tillbaka, och båda hörde då, hur "hästen" galopperade bort, och hur bjällran ringde. Men de sågo honom inte.

På Bontofta ängar (Per Karls ägor) vältrade sig "bäckhästen" en gång, då Måns Pers fru gick därförbi

1933

LUNDS UNIVERSITETS  
FOLKMINNESARKIV

44

Acc.nr.

Upptecknat av William Richter

Margareta Andersson

Juni 1928.

Åkärrshus.

LUNDS UNIVERSITETS  
FOLKMINNESARKIV

Fågeltofta sn.

Albo hd. Skåne.

Jätteboningarna i Andrarum ligger inte långt härifrån. (se fot. 12).  
Det finns en nedgång under en stor sten, och därifrån skall le-  
da en underjordisk gång ett per hundra meter bort till jätte-  
boningarna. Där är liksom sängar och stolar utformade på berg-  
hällarna, och där ska jättarna ha hållit till.

Strax härintill (c:a 150 m. öster om Åkärrshus) ligger  
"Olsåsastenen" på sluttningen av Olsåsabacken. Denna i sin tur  
utgör en del av Romeleåsen.

Stenen ligger på själva backsluttningen, som helt är  
överklädd av ljung. Den skall, enligt vad man berättar, ha slung-  
ats dit av en jätte från Stenshuvud. Denne tog stenen i sitt  
"hosseband" och slungade den mot Andrarums kyrka, men han måste  
ha siktat fel, ty stenen föll ned här, fast det var ju inte så  
långt kvar dit. Varje gång den luktar nybakat bröd, vänder den  
sig.

se fot. 17.

1933

Upptecknat av William Richÿer

Juni 1928.

Acc.nr.  
Margareta Andersson  
Åkærrshus.  
Fågeltofta sn.  
Albo hd. Skåne.

Krabbahöj.

Krabbahöj är en kulle, som ligger ungefär 300 m. nordväst om Fågeltofta kyrka. Marken runtomkring är odlad utom själva krönet, som är bevuxet med körne och låga rönnbuskar. En stensättning går runtom kullen, och en hel del stenar äro uppkastade på densamma.

Man påstår, att just på denna kulle skulle Fågeltofta kyrka legat, och man hade forslat dit timmer och andra materialier till bygget. Då man emellertid om morgonen kom för att taga itu med arbetet hade timret och alltsamman förts bort därifrån och återfanns på det ställe, där kyrkan nu ligger, och där uppfördes den även.

Acc.nr.  
Margareta Andersson  
Åkärrshus.  
Fågeltofta sn.  
Albo hd. Skåne.

1933

Upptecknat av William Richter

Juli 1928.

Förr använde man mest bovetegröt och korngrynsgröt. Först för omkring fyratiofem år sedan började man med risgrynsgröten. Då man kokte välling, tog man en näve gryn- antingen havre- eller korngryn - till varje person och kokte vällingen i mjölk. Fattiga kokte den först i vatten och hällde sedan i en smula mjölk. Nya potatis kunde läggas i havrevällingen till folket, som voro ute och höstade. Torrt, såktat "pantoffelmjöl" användes även till välling och gröt och koktes i mjölk.

De åto alla ur ett kar (lerfat). Smör lades ibland mitt i grötfatet, och såå togo de litet smör och så gröt och drucko (söpo) mjölk ur lerkoppar. En man, som de kallade "Ola Viss" sade, då han skulle äta gröt, att han skulle gå ut i hela, vida världen, och så tog han runt i grötafatet. - Nyårsdagsmorgon och juladagsmorgon ville Måns Persson i Djurröd ha varmt dricka till korn- eller risgröten.

Rovgröt: Rovor skalades och skars i skivor, koktes i vatten med litet salt i och stöttes sönder. Då den åts, fingo de drickablandning eller mjölk till. - Rabbor kunde även kokas i mjölk eller vatten. Allt koktes ute i skorstenen och i grytor med lock på.

Pannkakor: Dessa voro alltid av kornmjöl och mjölk eller vatten. Som krydda användes i dem endast peppar intet annat. Kornmjölet skrädde och allt svart plockades bort, innan det användes till pannkakorna. Våfflor bakades även av skrätt kornmjöl. -

Ovanpå bovetegröten lade man vid högtidliga tillfällen och vid "förning" "goråskagor". Dessa bakades av vetemjöl, socker och ägg i särskilda järn stora ungefärsom en hand och försedda med två långa skaft, så att man kunde hålla järnet över den öppna elden. Kakorna voro mycket tunna hade ett visst mönster, delat på mitten.

Våfflor bakades av skrätt kornmjöl och vatten.

Då vi åto, hade vi varken knivar eller gafflar. Vi fingo klass så gott vi kunde med fingrarna, och skulle något skäras sönder, fick v.o.en taga till sin "fållekniv", som han sedan stoppade på sig igen. Den äldste drängen skulle alltid skära bröd till allesammans och satt närmast husbonden. Sedan sutto de i tur och ordning drängarna och barnen, men fruntimren fingo stå och äta. Skedar använde man av trä eller horn, och de sattes upp på en bräda i loftet, då de använts.



Acc.nr.

1933

Upptecknat av William Richter

Margareta Andersson

Juli 1928.

Akärrshus.

Fågeltofsa sn.

Albo hd. Skåne.

Förr hade man korn och råg till bröd. De som hade mindre med brödsäd togo pantofflor i brödet. I Sillaröd, där vi voro 25 - 30 personer bakade vi var åttonde dag om hösten och då fjorton pund, som var en tunna. Vi började baka klockan tre på morgonen. Den som skulle elda fick själv hugga bränne, baska, för det gjorde aldrig drängarna, där jag var. Vi bakade aldrig vetebröd eller småbröd. Av hemsiktat mjöl bakade vi sött bröd. Vi satte i deg på kvällen med bärma eller gär till att jäsa, och så fick det stå över natten. "Kumjan" och anis användes som krydda i brödet. Till julen bakade vi både sött, surt och sursött bröd tre fyra bak. Det sursöta brödet skulle stå i deg tre nätter och tre dar. Det syrsattes dagen innan, det skulle bakas. Degen gjordes i varmt vatten, och surdeg tillsattes. Då det jäst tillräckligt, bakades degen i runda kakor och sattes in i bakugnen, och en eller ett par plankbitar sattes för ugnshålet, så att värmen ej skulle gå ut. I Djurröd hade vi julabröd ända till påsk.

Brödet var dyrt då för tiden. Det kostade två riksdaler pundet. Här fanns de som bakade och sålde. En rik man, Per Andersson ("Per Klabb") som hade bryggeri skulle baka litet billigare än de andra. I Ludaröds backar fanns även de, som bakade grovt bröd och sålde. I Fågeltofta sålde Lundbergs hembakat bröd, men för att få det riktigt tungt, togs det ut ur ugnen, innan det var bakt, doppades i vatten och så in i ugnen igen. (1 pund var 20 skålpund nu motsvarande  $8\frac{1}{2}$  kg.). Brödet kunde bli möjligt på åtta dagar, om fruntimren voro dåliga att baka, annars kunde <sup>de</sup> stå sig i månadtal. Man förvarade brödet på särskilda "brödhäckar," som hängdes upp på loftet. De bestodo av ett par stakar med tvärslår.

I Sillaröd hade de brädhylor, på vilka brödet ställdes å kant. På det sättet stodo brödkakorna luftigt och möglade inte så lätt.

Min mor talade om, att de förr då de hade ont om mjöl malde torr bark och blandade i brödet.

Man bakade då även s.k. "rystebröd." Man siktade ifrån det gulaktiga stoffet i maltet, som malts, och blandade detta i mjölet då man bakade.

1933

LUNDS UNIVERSITETS  
FOLKMINNESARKIV

10

Acc.nr.

Margareta Ådersson

Åkärshus.

Fågeltofta sn.

Albo hd. Skåne.

Upptecknat av William Richter

Juli 1928.

"Schurjad mjölk". Då man äilat mjölken fick den stå ett par dagar, så blev den "schurjad". Den bästa grädden skummades av med en stor trä- eller hornsked och gömdes undan för undan. Då man skulle äta den så behandlade mjölken, stötte man sönder litet kanel och strödde på.

Då man samlat tillräckligt mycket grädde, skulle man kärna smör. Jag har en "rätttoppskärna", som jag förvarar i källaren för att den inte skall torka. Grädden uppvärmdes något om vintern men avkyldes om sommaren, så att den blev lagom varm och hällades i kärnan. "Kärnetörnen" drogs upp och ner, tills smör bildats, då den avskakades. Smöret fick sedan stå och svalna, varefter det arbetades så att kärnmjölken rann av. Litet salt arbetades i, så att det skulle hålla sig och få bättre smak. Smöret packades sedan ner i lerburkar och ett fat sättes över. Kärnan tvättades sedan ren och skurades i varmt vatten. Kvällen förut brukade man hälla kallt vatten i kärnan. Jag har alltid kärnat två gånger i veckan.

1933

Acc.nr.

Margareta Andersson

Åkärrshus.

Fågeltofta sn.

Albo hd. Skåne.

Upptecknat av William Richter

Juli 1928.

Många hade förr hemmakvarnar, "skvattor" och malde själva. Det måste emellertid då finnas något vattendrag, en bäck, å eller dylikt. Vädermällor voro heller inte ovanliga: Krubbemölle, Dravamöllan, Tåpamälla, Ilstorpamöllan o.s.v. Malde man borta fick man betala tull. Man hade med ett litet mått: ett stop, och fick lämna sex stop i tull per tunna säd, som maldes. Säden skaffade man till kvarnen i linnesäckar, som rymde ungefär en tunna: (fjorton pund). Av bovete, korn och havre malde man gryn, ofta hemma på en handkvarn. Dessa gryn förvarades i stora "grynkybor", som voro flätade av halm och liknade korgar.- Innan havren maldes till gryn skällades den med kokhett vatten och torkades i bakugnen.- Kornmjölet "skräddes" före användningen, så att allt svart togs bort.- I den tiden, då man torkade kornet, kunde man packa mjölet i en stor "mellörk, mellbing" (mjöllår). Det stöttes samman med en pantoffelstöt.- Nils Isakssons piga brukade tvätta sig om fötterna och trampade sedan ner mjölet, så att det packade sig riktigt.

Acc.nr.

1933

Margareta Andersson

Åkärrshus,

Fågeltofta sn.

Albo hd. Skåne.

Juni 1928.

Förr släppte de ut kräken "den gamle Valborgadagen" (13. maj). För att de inte skulle "hala" fingo de blodrot. De fingo namn alltefter utseendet :Stjärna, Blomma, o.s.v.

Då kalvkon första gången skulle släppas ut skulle en kniv läggas vid skammelen, för att hon inte skulle få solsting (bli solskudna). Första gången kalvkon drack, sedan hon kalvat skulle man lägga glöder i vattnet..

Annandag jul skulle kons tänder borstas med salt, då skulle hon få kraftiga tänder och bättre kunna tugga sin föda.

"Gyrringarna" hade stora betesmarker, så de behövde inga vaktepågar. - I Bontofta däremot hade de "hörar", som vaktade fåren. Hören hade matkorg med sig och körde på kvällen in fåren i en särskild inhägnad.

1933

LUNDS UNIVERSITETS  
FOLKMINNESBOK  
BOKKIV

1313

Acc.nr.

Upptecknat Av William Richter

Juli 1928.

Margareta Andersson  
Åkärrshus, Bontofta,  
Albo härad,  
S K A N E.  
Född i Andrarum år 1850.  
Vistats i Bontofta sedan år

#### Torvberedning.

Först hackade man bort själva grässvären. Så "hackade man löst", som man sade. På den så löshackade torvmassan hällde man vatten till sammansättningen blev lagom. Då fruntimren sedan "bollade torven" med händerna till bollar, stora som en vanlig brökaka, lågo de på knä. Så lades de att torka och vändes sedan, så att även andra sidan blev torr. Slutligen "kägades" de upp i små högar och voro därpå färdiga att använda.

Här på torpet, som förr hörde till Kronovall, arbetade vi ofta åt Cristinehov. På deras ägor - på Kånebomossen - togo vi upp torv mot betalning på nämnda sätt.

Då vi togo upp torv fingo vi alltid äggakaga och stekt fläsk till "meattan", och då minns jag, brukade alltid pågarna komma och vilja tigga av vår äggakaga.

1933

LUNDS UNIVERSITETS  
FOLKMINNESARKIV  
Upptecknat av William Richter

141

Acc.nr.

Margareta Andersson

Julii 1928.

Åkärrshus.

Fågeltofta sn.

Albo hd. Skåne.

Då jag tjänade i Sillaröd, Andrarum, var där "kransgille", men jag var inte med. Jag hörde, att karlarna fingo betala en riksdaler för att få vara med och kvinnorna tre daler, vilket dock brukade betalas av karlen, som bjöd. De samlades i en gård och fingo sill och bröd och brännvin och roade sig med dans och lekar tills sent på natten. Fruntimren fingo vara utan brännvin och drucko vatten eller dricka.

Kransarna, som varje piga hängde på sin karl, tror jag bands av en särskild kvinna.

Accnr.

1933

Upptecknat av William Richter

Margareta Andersson

Juli 1928.

Åkärrshus,

Fågeltofta sn.

Albo hd. Skåne.

Min mor dog, då jag var tio år, och därför fick jag komma ut och tjäna tidigt och många gånger fara illa. Vi fruntimmer fingo inte sova mycket ibland bara ett par timmar om natten. Pigorna skulle, så snart de inte hade något annat att göra, spinna och så fingo vi på kvällarna fortsätta till tio och ännu längre. Klocka fyra skulle vi upp och elda och spinna till dager. Då skulle vi ut och fodra svinen, mjölka korna och städa. Fanns två pigor på stället turades de om att elda och laga frukost var sin morgon.

Då man var ute på dagsverken hade vi fruntimmer till att börja med bara 33 öre, men senare ökades det till 50 öre.



1933

Upptecknat av William Richter

Juli 1928.

16

Acc. nr.

Margareta Andersson

Åkärrshus,

Fågeltofta sn.

Albo hd. Skåne.

Meattansfågeln (fueln) var en 'sprage' (spräcklig) fågel med svart bröst och var bara synlig på vårarma.