

ACC. NR. 4366

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: SKÅNE Upptecknat av: Helga Persson
Härad: ONSIÖ Adress: Öslöv
Socken: BOSARP Berättat av: Johanna Jönsson, Bosarp
Mer Per Jöns. Fårstorp
Uppteckningsår: Född år i

Uppteckningen rör se. REG. s. 6.

Skriv endast på denna sida!

6 sid.

Landskap: Skåne Socken: Bosåps

Fullständigt namn: Johanna Jönsson, född Jämndtvee.

Född den 29 juni år 1849 på i Böls by.
(gård eller by)

i Bosåps
(socken och landskap)

Yrke: _____ Bisyssla: _____

Bosatt å följande platser: V. Sköt Östf. Kalleins Björn.
(socken, landskap, tid)

N:r i accessions-
katalog:

2366

2366

Bor nu Faustep

Faderns namn: Jens Puum (Jens P. led) född _____
(gård eller by jämte postadress)

Moderns namn: Kamma Puum (Jens P. led) född _____

Sedan huru länge är släkten känd: a) fädernet? _____ b) modernet? _____

Närmare upplysningar om släkten: Nemmas mor varligen kallat Jens P. led. Men kallade sig sin hustru hopen skore som hon sedan försatte inom Bosåps församling. Hon var körd som en mycket bra och gullig. Jag minns henne ännu när hon ibland på freden från Böls by kom till mig och gick med sin hustru. Skulle man i Böls skola kallade sig henne hopen skingler och kanelbågar. Huru sysskon

Sagesmannens barndom: _____
(el. upptecknarens) skolgång Antagligen i Bosåps gamla skola
(sysselsättning, syskon)

Läsning: *Tidningar och andra skrifter.*
(böcker, tidningar m. m.)

Resor: *Till "Malin" och "Räpenhamns".*

Har sagesmannen sina hägkomster efter vissa personer? Vilka? *Med ena upp-
(el. uppvecklaren)
tecknaren.*

Deltagande i föreningslivet:

Förtroendeuppdrag:

Övriga upplysningar: *Har de förs som hon m. a. allmänhet kalla-
des var fött; Olof by tillf. s. k. platsen blev hon gift med en
arbetare vid namn Olof Jönsson och var i många år bosatt vid Gäddan. De
flyttade för ett tag till en ledning i Hjälmsås församling och sedan för några
år sedan blev också flyttade hon med en son till Färdiga vid Hälsöholm. Hon
är fortfarande 80 år vid senaste god hälsa och var skick för jul 1931.
De vuxna i Hälsöholm och Hälsö på ena sidan.*

Död den

(år och dag)

Ant. av

Katolska

Dessa uppgifter ha insänts av:

Katolska

(namn och fullständig adress)

Olof Skarvén - Gunnar Sjöström

år *1931*

Mullberedning och beyyt.

Omman beyyt kan rekultiveras skulle mullbered-
bereds. Där sådana bereds hemma.

Vid mullberedningen tillgick det så, att horned
slags i stöp i ett stöd har en stor behållning och flera
stämman i en reka, rekten och lades upp på
rinda och höljtes med säckar. När fick det
ligga, tills det fick släppta stora grottar. De fick
paras ibland, så att det ej brändes hemma.

Denne procedur kallades att det tog "söden" till
sig.

När grottarna var lagom förelades horned till mull-
tjänsten (Mulltjänsten) där det lades upp till folk-
ning. Tjänsten skulle förringa i fyra dygn,
tills det blev ordentligt gultbrunt. Under tiden
änktes hornet med sarskruckor doppade i ord-
ten. När hornet var väl färdigt, maldes det omkring
på hornen eller på kornstämman. Tjänsten
mulltjänsten kallades guld.

När muller sålunda var färdigt skulle det "mål-
kast" riket tillgripa så att det lades i ett kvarn.

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2366

Mullbered-
ningen.

Tjänsten

Mulltjänsten.

Bryggen.

2.

2366

U den öredänkles med ratten. När maten var mäs-
kad var det färdigt för bryggen. Bryggen tillgick
så, att maten lades i en källa och överlätts med
kalkets ratten, ropen det fick stå ett par tim-
mar och drugg. Sedan tog maten upp och fick
avimma. När bryggen var gynn tillräckligt gästen,
varefter drickes slops på kummen och fick stå
och jäsa ett dygn, och sedan var det färdigt att
vinna. Om man ville ha riktigt gott dricka
eller fram för att väja det gilla juläls, kr.
hades en kumledskott som slops i bryggen.
Julbryggen var en egenskaper riklig sak, tog
julelets bechaffens inordade gånka myskes
på kumfodrens hamre. Det var det bland gubbar,
na att om de komma på beisk till munda
skulle de avmaha juläls.
Det var i alla slags överlätts att kumfodren
kom och slog en kory utis mat i brygg-
håret när julbryggen färdig var.

Irta häroen.

Den irta häroen, som bandt under sköden skulle
bindas med lika många band som där var köta
fäsk (skändarbetet) på akten, den dag man fick öpp-
hängt (såda bunden i häroen). Denne kött, kallades
skändaren" skulle sitta yttre på lammstäng
en" när de irta lades åter. ~~Den~~ Den häro
vänder innan den kom hem, väder det står.
Det var också viktigt att det blev par av de
irta häroarna, ty blev det utte häroen, sade man,
att det betydde ärdfau i gärdan. Man trodde
då att husmoder eller husfader skulle dö om
de äro tapp.

Irta häroen

3.
2366

Irta häroen
betydelse.

"Hörtaqille".

När sköden var inbegyrd brukade man kalla köta
qille". Till detta indjöralla de personer som visid
behjälpliga vid sköden. På hörtaqillen fingo
jättens riklig beaktning* och vanligvis samma.
Det var ej endast de,
som visid med på skändarbetet utan hella denna
familj gick visa med på halard. Hörtaqillen
* Skriv endast på denna sida!
* Embrikare var en gamla allman rått ord förskaniden.

Hörtaqille.

2/ var stora högtidsdagar för smältningarna ää-
skilt på de stäns gubarna ää det fanns sta-
tare och löpare.

"Välkomme gille"

Välkomme gille brukade hällas färdt noom-
ber varje ää. De var de nya tjänarna inbjudna
och det var för dem skall gillet hällas. Den gillen
gingo om på gudarna i leyn och man brukade
sala ihop sin brakteringer. Det var kammaren
söner och döttrar de hövarant och nykomna
tjänarna, som var med, och det var för de som
skulle halas och spela. Ly dåingenom
blev dessa bekanta med de andra ungdomarna
i leyn. Vid sådana halas bjöds det på kaffe, ka-
kar och brännvin och under mörken frin-
ga kyspeleman fylloade man sig med
duns och lekar till ut på smältningarna.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

4.

Välkomme-
gille

Smått kär-
mar
Folktyglar
Sitt kärninge

2366

Red i ätt äro
skona, som
som kall smö-
res.

Kärninge-
gas.

Kärningens
användning

När smöret kärnats och det man har äro
isaktyglar däri.

För när man ej lämnat mjölken till smörjens
tillräckliga smör i kummen, vilket se-
dan sältes.

När kärningen skulle järas så se du till att
skaka att isaktyglar för att smöret skulle bli
bra. I slutet skulle man lägga ut smör i
i kärnan, för att det skulle bli tas med smör
om det var smör, att ja smör så man smörte kär-
na länge, först de man att några till smöret,
för de skulle smör alla, som smör i kummen,
eller om någon kom in i kärna några res.

Fick man ändå smör, skulle man för
att utvinna som om till smör, så man
till sked för sked smör och bytt på detta. An-
som jäst som en efter denna procedure, an-
siga vara de som till smör. Man brukade
smör använda s. k. storbäna.

När smöret var kärnat slögs kärnmjölken av
och smör sköljdes med vatten till saltas. Det
var vanligt att smörningarna fingo en "kärne-
smörning" som man sade. Kärnmjölken användes
förl att dricka det att

Skriv endast på denna sida!
Kalle pinnhakar av.

Skåne

Bosarps sin - Önsjö Tr:d

Uppst - t efter.

Johanna Jönsson

Bosarp

av Felja Persson

Öslov

Maltberedning och brygd - s. 1. - 2

Sista kärven - s. 3.

Höstagille - s. 3. - 4

Välkomme gille - s. 4.

Smörkärning i rakttagelser - s. 5.