

ACC. NR. 4406

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: Skåne Upptecknat av: Helga Persson

Härad: Rönnebergs *Onsjö* Adress: Box 208 Höör

Socken: Annelöv Berättat av Mor Gran

Uppteckningsår: 1934 Född år 1850 i Vedby

Uppteckningen rör : I. Självspillingar, (sid. 1), II, Bakning av råg-
bröd, (sid. 1-7), III, De sista som avrättades i Annelöv, (sid. 7
-8).

Skriv endast på denna sida!

8 sid.

Skaane
Rönnebergsholm
Amstelön
1775-1934

4406

1

I.

Självspillingar.

1775-1934
född 1850 i Vedby

1
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Självspil-
lingar.

När en person begått självmord begravdes han i äldre tider i ett markskäl och så slog man en ekpåle tvärs igenom liket för att han ej skulle gå igen.

II.

Bakning av rågröd.

Bakning av
rågröd.

När bakning av rågröd skulle verkställas, var tillredningen något olika beroende på, vad slags bröd det skulle vara.

Skulle det vara vanligt groftsbröd eller s.k. sursött bröd, en slags bröd tillverkat av halvskiktat mjöl, försiggick skällningen av mjölet på morgonen, Detta tillgick så att man slog en del mjöl i tråget. Man tog så kokande vatten och slog över detta och rörde samman mjölet och vattnet med ett s.k. "rol" en större grötsticka. Man rörde så mycket mjöl i degen så att denna blev lagom hård och så bearbetades den eller, som man sade, slogs med rolet för att den skulle bli seg och smidig. När degen ansågs lagom bearbetad ~~rullades~~ lades/ den upp i ena ändan av tråget och

sedan höljde man ett tjock lager mjöl ovanpå. Den fick stå på detta sätt och liksom jäsa ut till kvällen då man "satte i daj" (i deg). Detta tillgick så att degen knådades och man "älte" så mycket mjöl i, att den blev lagom tjock. Medan detta arbete pågick tillsattes även jäst och den s.k. "suren" (surdegen), vilken man erhöll genom att taga av lite grov deg vid ett föregående bak och förvara denna så att den ej blev för torr. Fördenskull rullades den i salt då den formades i likhet med en rund brödkaka och omsveptes med ett smörpapper. Denna surdeg upplöstes i vatten eller dricka tillsammans med jästen och sedan blandades den i brädet. Degen skulle ältas tills den blev smidig och seg och ej hängde vid händerna samt liksom smackade då händerna drogos upp. Detta kallades "att dajen snacka mä den som älte" och detta var ett tecken på att den var bra bearbetad.

Då det var stora degar var man två till att älta den och när man så ält en stund skiftade man sidor så att den, som arbetat vid t. ex vänster sida, överflyttade till höger sida och tvärt om.

Degen vändes och flyttades från den ena sidan till den andra

och så strödde man mjöl där degen skulle ligga för att den ej skulle hänga vid träget. När degen ansågs vara nog arbetad "röllas den åpp" varmed medades att den rullades bort till ena ändan av trägen där den fick kvarligga över natten för att jäsa.

På morgonen gick man mycket tidigt upp och så ältes degen igen, och så stod den och jäste ett par timmar, tills det blev tid att den skulle slås upp.

Man var också två då brödet skulle slås upp, En stod vid träget och delade ut degen och gjorde s.k.ämne, medan en stod vid bordet och formade kakorna antingen runda eller avlånga. Det redskap, som användes vid degens avskiljande kallades "dajspajl" (degspada) och denne användes också då träget skulle "skrabas"; varmed man menade rengöras, men för att få alla degsmulor riktigt av måste man även använda en vanlig bordkniv.

När brödet var uppslaget i kakor sattes de på träbottnar där de fingo stå och jäsa tills de skulle sättas in i ugnen. Innan de sattes in i ugnen skulle de "klenas"; vilket tillgick så att man rörde samman

finare mjöl och vatten och strök över kakorna med detta. För att det skulle bli riktigt jämnt och fint strök man sedan över med vatten.

Inna brödet sattes in i ugnen prickades de med en strumpsticka, en gaffel eller en grövre vispsticka. Sedan det stått på träbottnarna och jäst tillräckligt sattes de in i ugnen där de fingo stå olika tid beroende på ~~Ad~~ slags bröd det var. Riktigt grovt bröd skulle om där var lagom varmt, stå i ugnen tre timmar, s. k. surött, en slags halv-fint bröd, som tillredes på samma sätt, som det grova skulle stå två timmar, grovt söttbröd en eller trefjärdedels timme och fint siktebröd en eller trefjärdedels timme.

Berätterskan omtalar, att hon under sin ungdom vistades hos en släkting på Annelövs gästgivaregård och där var det vanligt, att en torpare brukade elda bakugnen. Här eldades bakugnen med vete- eller råghalm eller också raps. I skogsbygden är det däremot allmän sed att bakugnen eldas med ris eller kratt, som man också säger. På en del ställen var det vanligt att karlarna eldade ugnen, medan på andra ställen någon av kvinnorna, vanligen pigan utförde arbetet. Den, som eldade bakugnen, skulle sätta in brödet. Berätterskan omtalar att man på förut

nämnda ställe hade en trissa under grisslan så att man liksom kunde rulla in kakorna, ty dessa voro vanligen så stora, att de voro tunga att lyfta in i ugnen, som var mycket stor.

De redskap som användes vid eldning av bakugnen och insättning av brödet voro grissla, raka, kvast och tjuga eller tjyva, som man sade. Den sistnämnda hade två horn liknande dem som användas till hötjugor, men de voro något rakare än dessa, som ju äro ganska mycket svängda.

Ungsluckan kallades i allmänhet "bagareonshåled". Överdelen av ugnen kallades valvet och där brödet sattes kallas ärnen. I stället för ugnslucka använde man på sina ställen en bräda som sattes för ugnöppningen.

När man börjar elda en bakugn är denna vit ^{eller röd/} på stenarna, beroende på om dessa äro av s. k. råsten eller tegel. Då det brännt en stund sotar röken från brasan ned valvet så detta blir alldes svart, men då man eldat en stund, börjar stenens naturliga färg att åter framträda överst i valvet och när denna börjar synas, sade man att "nu e onskärningen ude". Eldningen fortsattes tills allt det svarta försvunnit och ugnen överallt har återfått stenens färg, när så har skett säger

man, att ugnen är "klar" och skall man då endast baka söttbröd och vetebröd anses ugnen var färdig att baka i, men skall man baka grövre brödsorter får man elda lite sedan den blivit klar. När ugnen är färdig skall man först med rakan rensa ut "illmårjan", varmed menas glöderna och sedan skall man sopa efter med kvasten, så att all fin aska och kvarliggande träkol komma ut. Kvasten, som bindes på ett långt träskaft, består vanligen av en- eller granris. Är det på sommaren kan man dessutom använda vide till kvast, men de förstnämnda sorterna särskilt ene är bäst och sopar renast. När ugnen är sopad stänges luckan ett par minuter för att dammen efter askan skall falla till ugnens botten och på samma gång säger man, att ugnen skall hämta sig, varmed menas att värmen liksom skall fördelas jämnt över hela ugnen.

Berätterskan omtalar, att till jul bakade de i Annelövs gästgivaregård bröd av tio tunnor till mjöl malen och siktad råg. Då bakade man grovt, sursött, söttbröd och småbröd. Småbröd var en slags bröd av finare mjöl, men med vanlig storlek. Av detta bröd skulle tjänare och spånekvinnor ha vars ett jämte ett söttbröd. Spånekvinnor voro

sidana, som för betalning huvudsakligen i natura, spunno ull- eller linnegarn till mororna om dessa och deras pigor ej hunno med arbetet själva. Det kan även nämnas att berätterskan omtalade, att man ~~även~~ brukade ge dem som spann en fårboge.

Man brukade också baka ett helt bak tunnare bröd, som torkades tills de blevo hårda. Dessa voro av fint mjöl och hade ett runt hål i mitten. När de voro färdiga trädde ett rep igenom hålet och därefter hängdes de i skorren på vinden och där fick det hänga tills vårarbetet började, då både karlar och hästar fingo av det för att de skulle bli starka och orka med vårarbetet. (Obs. Skorren är det översta uppe i takåsen.)

Vetebröd bakades ej, men till fastlagssöndag kom en "kagekvinga" från Landskrona och sålde fastlagsbuller.

III.

De sista som avrättades i Annelöv.

Berätterskan omtalar att de sista som avrättades på Annelövs avrättningsplats voro en kvinna och hennes son, men hon mindes ej vad

De sista, som avrättades i Annelöv.

4406

8

brott de hade gjort. Säsom bekant var ju Onsjö, Rönnebergs och Harja-
gers häraders tingsplats förlagd till Annelöv innan den förflyttades
till nuvarande tingsstället i Åkarp vid Marieholm.

8

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV