

ACC. N:R. **M. 8763** : 1-61 (forts. 1.62-123)
i annat kuvret

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Fröken Magnhild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Bak	10 - 12
Barberare	42
Barbal	112 - 113
Begravning	91 - 95
Biljard och biljardspel	119
Bordskick	24
Brunnsbal, spela Jocke	71
Brygd, bryggeri, bryggare	62 - 64
Bröd	10 - 12
Bröllop	86 - 87, 96 - 106
Damernas frisyrr	109 - 110
Dagliga livet	37 - 41
Dansskolor	117 - 118
Dop	75 - 79
Fastan	45
Fiskeri	1 - 4
Fiskhandel	1 - 4
Fiskrätt	1 - 4
Fisktorg	1 - 4

Skriv endast på denna sida!

ACC. N.R. M. 8763 : 1-61. (fakta.)

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
 Härad: Adress: Lund
 Socken: Eksjö Berättat av: Fröken Maghild Brandtberg
 Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Flickklubb, V.T.	121-122
Flyttkalas	107
Folksöndag	73
Frisyr, damernas	109-110
Födelsedagsfirande	80
Förlovning	81-82
Gummor, sålde bär och blommor	5,6
Helpension	72
Hund, klok	69-70
Hushåll, ta fram Mamsell	30,31
Klädedräkten	32-35
Kringlor	10-12
Lysning	83-85
Lördagstvättning	36
Mat	13-15
Matordning	16-17
Midsommar	74, 88 - 90

ACC. N:R. M. 8763: 1-61 (forts.)

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
 Härad: Adress: Lund
 Socken: Eksjö Berättat av: Fröken Magnhild Brandtberg
 Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Namnsdagsfirande	80
Nykterhetsförening	18
Nöjen, tjänstefolkets	123
Rallaren, den siste	66-68
Ränneslätt	74
Sjukdomar, botemedel	20-23
Skridskobaler	111
Släkt	47-61, 108
Smakbitar vid släkt	108
Smörbonde	46
Spelklubb	120
Superi	18
The	19
Tjänstefolket, nöjen	123
Tobak	19
Torghandel	25
Trädgårdar, trädgårdsmästare	7- 9
Tvätt	26-29

En gammal gubbe - Jones i
Tulle - brukade meta och sedan
bjöd han ut det i stam. Han
hade fiskarna med sig i
en korg. Men det var ju inte
fler än att de räckte mer
än till ett par de huskäll.

Bönderna kunde också på
fredagarna ha med sig ett
par gäddor eller ett par abbor-
rar.

Saltjöfisk fick man mycket
rättan. Kolja och sill kunde
man möjligen få.

Det var en gammal som
kallades Gärde Blomman där
från att hon hette Blom och bodde

ihops med en som hette Gälde.
Och de brukade säga hem
fisk som de drog omkring
med på en kanna och silde.
Sedan blev det fler och fler
som silde sill. De sätter fram
för hotellet med sina fisk-
lädn och silde. Men där blev
vi mycket fluga och lukade
vi illa så att gästerna på hotellet
klagade och därför fring de
flytta och sitta med sina fisk-
lädn på bakvidan av hotellet
Men det var först sedan järn-
vägen blev färdig 1874 som dessa
fiskhandlare började sälja fisk
och det var egentligen bara
på tordagarna.

ACC. N.R. M. 8763:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

3.

Sen skulle där ^{byggas} byggas en
beandstation bakom hotellet
och då ordnade man med
ett särskilt fisktråg där man
göt en särskild cementplatta
där fiskhandlarna ha sina
vissa bestämde platser om
de få betala för och där får
även fisk gäbbarna från landet
stå. Så för försäljningen är
slut spelas hela stället.

Man hade alltså mycket litet
fisk för eftersom den var så
svårtköpt. Antingen stektes
den eller köktes.

Vid kalas hade man ofta
fiskfärs. Så fick man tvinga
på en gädda av en bonde

ACC. NR. M. 8763:4.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Långt i förväg. Rishärsen
antogs som en förvämlig såd
och den serverades med hum-
mersås till.

Sitt kunde man ej få höra till
att satta med ut en resa fick
höra tal till i affären.

4.

ACC. N:R. M. 8763:5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

5.

Fattigare gummar i stan gick ut och plöckade gjätra ved de behövde av blåtar och linor och de kunde knäcka också plöcka och sälja vären.

Men när smultronen och hallonen började - då gick samt gummar och plöckade och kommit in till stan med vären och bjödo ut sina var på torget. Smultron och hallon sålufördes tillan av bröder - det var mest gamla gummar som sålde det. De hade di och i ofta med sig blombuketter av t. ex. gökkyer (gultrivor) som de presenterade

ACC. N.R. M. 8763:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

6.

den som köpte smultron.

Man kunde säga till direkt
av någon gumma och då gick
hon ej till torget utan kom
helt med den.

I körsbärsiden - då hade
varenda bonde körsbär med
sig. De mättes bara upp med
fingerarna och lades i mätlet
- nu ska de ju vären så fint
pröva fat. Man fick alltid
rikt mätt - där lades alltid
ett par grabbrävar till.

ACC. NR. M. 8763:7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Trädgårdar.

Trädgårdarna voro i all-
mänhet så små - de hade
kavokke bara en liten fjärra
med små blommor. Det fanns
viss vanligastadsträd som
hade några små kålgårdar
på en bakträd.

De fick i alla fall inte till-
räckligt med grönsaker för
vinterbehov utan det fick
de köpa av trädgårdarna på höst-
marknaden vad som behöv-
des för vintern.

Det fanns ett par trädgårds-
mästare men de hade ej
så mycket att sälja.

Kall fick de köpa frukt på

ACC. NR. M. 8763:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

höstmarknaden. Då kom
brödena med hela vagns-
håcken fulla av hållvunden
omskiet mycket att sälja had
städgårdsmästarna från en
del andra gårdar och på mil
härifrån. De sålde kål, koro-
kyddor och lök, purjolök
och morötter. Den och annan
bonde hade också morötter
men annars hade de mest
potatis att sälja och så kål-
rötter förstås.

Då tyckte man vad man be-
hövde för vintern. Husmild-
rarna gingo berättas hur många
gångar man skulle äta kål i
veckan och så fick hon beräk-

8.

ACC. N:R. M. 8763:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

na ussgefär vad som gick
åt för vintern.

Kålen höjtes man skock-
vis och morätternas kappvis
och potatisen lunnvis.

Blomkil var så sällsynt så
det sig jag ej förrän jag var 25
år - men det berättade kanske
jag att jag jag ej tyckte om
och vi kanske ej hade det
där för.

9.

ACC. N.R. M. 8763:10

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Maghild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

10.

Bak.

Man bakade alltid i hemmen och då brukade man ge bort en smakkaka till de närmaste vännerna. Man gav gärna till någon ensam mamsell som inte ~~sem~~ så gärna ^abkade själv. Det ville barnen så gärna springa bort med en smakkaka till någon för då fingo de ju i allmänhet en sockerbit eller en karamell av den som de lämnade kakan till.

Det dröjde länge innan här blev bagerier som bakade och sålde matbröd. Det fanns bara en gumma som gick omkring och sålde kringlor som hon hade i en stickvanna. Hon kallades Aftonbladet. Hon brukade alltid gå till pojkläroverket och sälja där till pojkarna.

Ibland satt hon på torget och sålde ur sin korg. Hon bakade dem ej själv utan hon fick dem från en bagare och så hade hon v

Skriv endast på denna sida!

ACC. N. M. 8763: //

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Magnhild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

väl procent på det hon sålde. Det var ju inte alltid som hon fick sålt ut allt.

Vi brukade baka grovt rågbröd med vatten till degspad. Av samma deg bakades också halvtjockt bröd. Litet salt var enda kryddan. Brödet jästes och jäst fick man köpa från bryggerierna.

De finare bröden med pomerans o.d. bakades endast till helgerna. Då bakade vi söta levar också av finare mjöl, sirap och pomeransskal.

Hårt bröd bakades också i vardagslag. Barnen fick bara hårt bröd att äta för det var bra för tänderna.

Sikte^rbröd bakades av fint mjöl och skummjolk till degspad. Skummjolk användes bara till de finare sorterna. Till den hade man inga kryddor och inget sött men dessa bröden hade sam-

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

//

12.

A.B. Waldemarson
Lund
Magnhild Brandtberg
62 i Eksjö

Man hade hett vatten till rågmjöl att det nästan lan degen fått jäsa upp an önskade och dessa sa upp för andra gången.

kade man stora bak som gärna mögla.

es i taket att torka.

till helt litet havre-

ACC. NR. M. 8763:13.

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Magnhild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

13.

Man levde i allmänhet på mycket enkel husmanskost -huvudsaklige sill, fläsk och potatis. Mycket sällan hade man färskt kött. Det var mest kokt salt kött.

Ölost var alltid kvällsmatsdryck.

På söndagarna hade man gärna fruktsoppa eller köttsoppa med klimp först. På söndagarna hade man alltid efterrätt men det hade man ej i vardagslag. En sådan vanlig efterrätt var lingon päron med vispad grädde.

På vardagarna hade man ju ej efterrätt men man hade en soppa i stället.

En vanlig middagsrätt var paltbröd och fläsk och rotmos.

Fläsk var det vanliga sovlet.

Paltbröd bakades vid slakterna. Det bakades ut i runda hålkakor som torkades i taket. Ibland fick man slå sönder det med

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 8763:14.

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Magnhild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

14.

en hammare så torrt och hårt kunde det bli och sedan kokades det i helt litet vatten. Det blev ungefär som blodpudding. På söndagarna hade man alltid tre rätter mat i de burgnare hemmen. Änglamat var en vanlig efterrätt och den gjordes när de hade gammalt hårt vetebröd. Vetebrödet skars i skåvor och blöttes upp till hälften i mjölk och så vispade man ihop gräddde och sylt som slogs över. Äpplekaka gjorde de också mycket. Ibland hade man en liknande kaka men med blåbär i stället för äpplen. Man gjorde då mos av torkade blåbär.

Förr hade man ju aldrig sydfrukter utan därför fick man torka stora mängder av äpplen, päron, körsbär och blåbär. Då hade man stora ollor -det var stora träramar med tyg i botten som sattes in i ugnen efter ett bak då ugnen var varm. Och i dessa ollor låg frukten som var skalad och sönderskuren och så fick man

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. *M. 8763: 15.*

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Magnhild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

15.

röra i det ibland så det ej brändes. Sedan förvarades var fruk
sort för sig i stora tygpåsar i skafferiet.

Glace användes på mycket stora bjudningar som efterrätt och var
då upplagd i en stor skål. Men glace användes också som för-
friskning på bjudningar och då bjöds det omkring på små päron-
formade porslinssnäckor s.k. glacesnäckor. Då var det upplagt
en portion på varje snäcka.

På mycket stora kalas som bröllop och sådana storfetser föreko
vinglélé.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 8763:16

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Magnhild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

16.

I de enklare hemmen sutto husbonden och matmodern och barnen liksom för sig och tjänstefolket satt vid nedre ändan av bordet . I de bättre hemmen passade ju tjänsteflickan upp vid bordet. Man läste alltid bordsbön - alla ställde sig kring bordet med hopknäppta händer och något av barnen läste bordsbönen högt och alla bugade sig och satte sig till bords. På samma sätt gjorde man alltid efter måltiden.

På landet åt man "davrämål" mycket tidigt. Då fick den en fjärdedels kaka bröd med ost på och en sup - det fick tjänsteflickorna också men det var längre tillbaka igen. Sedan gingo de ut i ladugården och arbetade. Sedan var det frukost det var vanligen sill och potatis och välling och bröd -ett par kakor lades direkt på bordet och så skar /man av dem. Under skördetiden då man hade lejt folk kanske de fick litet mera. Bords-

Skriv endast på denna sida!

ACC. NR. M. 8763:17.

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Magnhild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

17

kärlden
som folket använde till "suppsmat eller supamat" var vanligen av
lera men tallrikarna voro av porslin. Sedan var det middag.
Man drack aldrig eftermiddagskaffe men i stället åt man merafto
eller aftonvard. Då fick de en fjärdedels kaka bröd med ost el
ler kött på, men ingenting att dricka till. Till kvällsmat var
det rågmjölsgrot och mjölk. Det åt de även här i staden i alla
hem nästan. I an av mina vänners familj var det bara hennes
far, majoren, som fick smör till kvällsmaten alla de andra fingo
rågmjölsgrot och mjölk. Hemma hade vi ju ölost i stället.
Förmiddagskaffe förekom ej men däremot drack man eftermiddags-
kaffe i de bättre hemmen. I de enklare hemmen åt man afton-
vard i stället.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N.R. M. 8763:18.

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Maghild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

18-

De söp glatt över lag förr. Herrarna skulle alltid ha en aptitsup till frukosten. På tillställningar voro de alltid lit tet"livade" -var det någon som hade fått för mycket i sig så fick de bara sända hem honom men det betraktades ej som någon skandal eller så. Om någon lade sig att sova ruset av sig ute så kunde man skämta om det men det ansågs ej som någon skandal. Långt före min tid skulle drängarna på landet när de städde sig ha visst med brännvin i löh. Då hade man ju husbehovsbränning Sedan blev det så mycket nykterhetsföreningar -Blå Bandister och Godtemplare. Många gingo in i nykterhetsförningarna men söpo i hemlighet. En mycket ivrig förkämpe för som arbetade för att Godtemplarna skulle få ett hus till stånd sade efteråt att om han hade vetat att det skulle bli så mycket fester och kaffedrickande där skulle han aldrig ha arbetat för det. Han

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 8763:19.

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: *Finken H. Brandberg*
Uppteckningsår: 1942 Född år *1862* i *Eksjö*

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

19.

menade att folk försummade nästan sina arbeten för alla tillställningar där.

Thé.

Thé drack man bara i de förnämligare hemmen i de enklare hemmen var det för dyrbart. Där gjorde man i stället kanelthé - men det var ju nästan bara kanelvatten.

Tobak.

Herrarna rökade långpipa. På bjudningar fanns det ju en piphylla med pipor och en burk med tobak och så fingo de manliga gästerna gå dit och taga sig en pipa och stoppa .

Tjänarna tuggade tobak eller matsnus som var särskilt grovt. Och så lade de en "mullbänk" och så spottade de överallt. Det var en förmlig sport mellan drängarna om vem som kunde spotta längst.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 8763:20.

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Magnhild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

20

Ett utmärkt medel mot kikhosta var att taga en rättika och gröp ur den och lägga i en bit bröstsocker som fick smälta och så skulle man allt emellanåt ta en sked av innehållet i rättikan.

Difteri.

Fick man aldrig så litet ont i halsen så trodde de att det var difteri. Vi fick ont i halsen en gång och vår inackorderingsfru köpte hem bryggjäst och rörde ut i mjöl till en fast deg. Den lades i en tunn trasa av gardintyg eller liknande och så rullades den om halsen och ylle virades om. På morgonen när vi vaknade hade ju degen jäst igenom och vi hade deg i både öron, hår och hela sängen. Det skulle i alla fall vara ett effektivt medel mot difteri.

Ricinolja fick man alltid mot ont i magen. Maskfrö fick man om man hade mask i magen och det hade barn ofta förr. Fröna

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 8763:21.

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Magnhild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

21

rördes ut i litet sirap och det fick man taga in om det nu var i ny eller nedan och det skulle man göra tre gånger i veckan. Sedan tog man ricinolja ovanpå det. Då fick man ej gå på avträdet utan då skulle man sätta sig på kärlet. Det var en bra mas kur.

Slå åder gjorde de en gång i månaden för att skaffa bort ont blod. Det var mycket barnmorskor som gjorde det och på landet var det ofta gamla gubbar.

Vid koppning hade de snäppare och koppglas som blodet sögs upp i.

Vid åderlåtning fick man hålla armen utsträckt och hålla hårt om en käpp och så knöts det till om det nu var ovanför eller nedanför armbågliden och så gjorde man ett litet sår med en kniv i armbågsleden och lät blodet rinna. Sedan lades ett plåster p

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 8763:22.

Landskap: Småland Upptecknat av: A.B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Magnhild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

22

Vid svår huvudvärk skulle man "sätta hank i nacken". Min pappa hade så svår huvudvärk med yrsel men ingen av läkarna här kunde bota honom och de rådde honom därför att fara till Köpenhamn och "sätta hank i nacken" och han for till en läkare där. Denne drog ett instrument genom nacksenorna och drog så igenom en bomullshank som fick hänga på ryggen. Var morgon skulle bomullstråden dragas ut så att en ny bit av hanken kom in i såret som på det viset inte läktes utan varade sig väldigt. Sedan fick han fara hem och här fick mamma hjälpa honom att "dra hanken" var morgon men hon nästan svimmade när hon skulle göra det. Och när bomullshanken var nästan slut fick man knyta i en ny hank och så fick han hålla på så där var flera bomullshankar som gick åt - men jag vet inte om hans huvudvärk blev bättre av det.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N.R. M. 8763:23.

Landskap: Småland Upptecknat av: A. B. Waldemarson
Härad: Adress: Lund
Socken: Eksjö Berättat av: Mahnhild Brandtberg
Uppteckningsår: 1942 Född år 1862 i Eksjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

23

Spansk fluga h^tete något som de använde och som lades på armen
och då slog där upp blåsor som troddes draga ut det onda ur
kroppen.

Skärvan.

Mot skärvan skulle de samla gravdagg och ge in det åt det sjuka
barnet. För skärvan smordes de också och man läste överdem.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 8763:24

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Brodshick.

I min mammas ungdom
var det vanligt att barnen
gick till vid bordet och för
och mor sitta vid måltiden.
ma. Första gången som en fris-
kon Rappé - blev jag det var
fäst sitta vid ett middags-
bord var vid hennes för-
lovningsmiddag.

24-

Torghandel.

De förmåna juvarna hade
alltså med sig en djävöle-
glicka som var hög och rök
de gick på torgst för att
handla. Hon skulle alltså
gå några steg bakom frun
som köpte varorna och be-
betalade dem.

Orngarjuvarna var även
sina värn djävöle som de
köpte på torgst.

Träd.

I samman gäst fanns det
nästan en bygghuga. Många
trädde i bygglund och sköljde
trätten i ån. Andra som hade
brunn & god om vatten klappa-
de träden hemma. Dessa vid
ån fanns klapphus. Det var
ett skjul som var uppbyggt
från ån till skydd mot bläst
och regn och inne i detta klapp-
hus lågo de på en bänka och
skötte om träden.

De trädade man bakk & gin-
ger om året och träden var
ri stora att de måste låja träd-
gummar som fingo penga i betal-
ning och så måste förstås.

Först sortcerades alla kläderna
och allt som skulle tvättas. Kirks
handdukar och rådnut som var
svårskit smutsvigt tog ju för
sig. Och detta vattenculades om
dagen och nästa dag sätte man
på källan med vatten och
så viggade man upp sig
i det varma vattnet i baljor
na. Så skulle kläderna stuv-
kas. Då tog man varje plagg
för sig & gruggade på de stäl-
lan där det var svårskit smutsv-
tigt och så vrets plagget ut
och lades på kanten av ^{byk-} ~~bygg~~
karet. När tvätten så var stuvad
skulle den "varmsas". Då hade
man gjort en klapp lut genom

ad hålla varmt vattnen på
en säck med björkaska - det
blev en skryplut. Så lade man
svädklädena i bykacet och
slog den varma luben över
och lät den rinna igenom ned
i ett kar som stod under byk-
acet & så värmdes luben upp
igen i bykidelu & slops på
nytt över och så höll man på
ad "varmösas" hela natten. Då
brukade drängarna gärna gå
ned och prata med pigor-
na och svädkvinnorna
och så kokte de kaffe åt sig.

På morgonen skulle kväden
kallöas. Då lättes klut karat
vattnen över kväden. Sedan tog

ACC. N:R. M. 8763:29.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

man med den till en och
klappade den och vred ur
den för hand.

29

Alla brukade svätta hemma.
Det var egentligen bara unga
herrarna som skickade bort sin
sväts. Det fanns ett par gamla
gummar som togo emott dess
sväts vid Råneåstads på ett
ställe som kallades för "Pöken".
De brukade nämligen röka
åt folk där.

Hushåll.

För hade ~~de~~ aldrig mat-
varus framme sedan från
tog fram vad som skulle
användas för varje måltid
och sedan lästes skafferi och
skips så tjänarna kunde ej få
tag så mycket som i en biöd-
bit. Alla rycklarna bar lus-
moder i en krok vid sidan.

Om lusmoder ej ochade
med dessa rycklar kunde
hon ha en hushållsman-
sels en så kallad "Va fram-
manseri" som hade hand
om rycklarna i som tog
fram vad som behövdes.

Man kunde ofta få höra

ACC. N:R. M. 8763:31.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

folk säga: "Vår dotter är "Va-
fram-mans en" hos den och
den."

De hade ju stora hand-
kammare med matva-
ror så de gingo ju ej ut och
böjste fr. varje dag som
man nu gör.

31.

klädedräkten.

Naturligt vis framkände
sambälstälningen i kläde-
dräkten. Men alla voro enkelt
klädda för i vardagslag men
finklädda på söndagen.

I smycken förekom natu-
rligtvis inom den förutnämde
sambälstgruppen.

De fattigare hade inga rin-
gar mer än vigselringen
som ofta var av mässing och
köpt i jämboden. Gummor-
na voro så rädda att deras
vigselringar av mässing ej skul-
le hålla blankheten och därför
burde de dem ej i vardagslag
även i de finare borgar.

Men gingo kvinnorna alltid
klädda i förkläden. Men här
delsvis någon ~~stätt~~ kom på
besök så tog husmodern all-
tid på sig ett rent förkläde
de hade också förkläden i
vardagslag.

I vardagslag voro alla
gärnest ruckelt klädda. Men
nu äro alla finklädda i fän-
dighöjta kläder.

När folk går på Torget nu
blår de sig ju så fina men
för lofs alla på sig det säms-
ta de hade när de gingo på
Torget och de klädde sig ju
nå de kunde skinnema folk.

Men det berodde väl på att

de annars lät kunde tjäna
med sina kläder mot vagns-
tjulen när de gingo omkring
bland vagnarna och stöta de
på varandra.

I Skokholm behöva min
goda vän låta sig så illa som
möjligt för de fick hon köpa
varornas billiga.

I vardagslag behöva man
bara sitta till sig - helt litet
om man gick ut för att pro-
mensa på eftermiddagen.
Man säte kanske bara på sig
en ny halsduk eller så.

På vales var de ju för-
skäligt fina för. Redest
frarna hade sidenklämmingar

ACC. N:R. M. 8763:35.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

och ungdomarna hade
bläddringar av tyll och län-
lattan. Släps var mycket mis-
derut och det var därför en
stör högtid vid konfirma-
tionen när man fick ha
släp för första gången.

35.

ACC. N:R. M. 8763:36.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

36

Den lördagskvällen var det
stor svagning så bytte man
också om kläder. Voro de aldrig
så muntiga så skulle man
ha den veckan ut.

Det dagliga livet.

Det frökorn inga offentliga
nöjen frö. Man levde mycket
enkelt och arbetade mycket i
hemmet.

Man musicerade mycket och
läste bögs om berättelser och da-
mens höll på med enkla
handarbeten t. ex stickning
och virkning som ej sträpkade
ner. Innan hade de kanske
sittit i köket och vävt eller
spunnit. I större bostäder
kunde ju värostolen sättas i
ett enkelt rum och lusägare
kunde ju under sommartiden
sätta värostolen på vinden.

I hant verkar keeneren ville

väl handverkanen varis följande på
kvällen men levnadsen hölls all-
tid på med något arbete.

När oss bröjde dagen med
att tjänste flickan kom in
kl. 7 på morgnen och stada
i kakelugnen. Då tog hon också
med sig 3 herrns kläder som
skulle tvättas varje dag. Våra
kläder tvättades aldrig sen jag!

Vid 8-tiden åt vi frukost och
den bestod av sill och potatis, smör,
bröd, ost, mjölk och kaffe.

I vårt hem var det aldrig
någon ordning med maten.
denna därför att min pappa
ofta blev kallad på sjukbesök.
Därefter rådgjorde husmoder

med tjänarinnan om middagen
och sedan satte de sig båda till
sitt arbete.

Medan vi åt frukost städade
flickan i sängkammaren.

Ägg fick vi aldrig till fru-
kost men än om tisdagsmorg-
narna.

Jag sig aldrig att de dennes-
de herrarna för det gjorde väl
flickan om morgnarna men
nu springer de ju med en dennes-
sara nästan hela dagarna.

P: för middagsarna arbetade
de flitigt och ingen kom och
störde dem.

Vid 12-tiden började de laga
middag. Vi åt aldrig förrän

1- 1/2 2 -tiden och sedan gick jag
pa och sov middag. Det var ju
aldrig riktigt gora. Hon hade
alltid nagnatning av stuga med
och som flickan dishat efter
middagen började de med
sitt arbete igen.

På s. m. gick vi kaffe och
skrypa. Allt det bröd gick man
bara den dagen det bakades.

Småbröd försåken aldrig -
möjligen kunde man få en
pajgrachaka på söndagen.

Det var bara vid högtiderna
som de bakade småbröd och
de gick man äta. Vid jul kunde
det kanske handa av smakar-
na från julbaket togs slut så de

fiungs grön och nytt bak till
nytt.

Sedan var det kvällsmat.
Då gick man ofta t. ex. press-
nyttan i bygnat potatis och så
drack man ölost till man
vid helgerna gick man till
istället för den välsmakade
östen.

Vid 8-9 tiden gick man till
sängs och efter 9 var aldrig
någon upp.

I skymningen man kom.
som tändes brukade tjäna
gå och hämta upp litet ved
till följande dag!

ACC. N.R. M. 8763: 42.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Barberare.

I min tidigaste barndom
brukade mamma klippa
pappan för då fanns ingen
barberare.

Sedan blev det en stads-
vaktmästare som klippte och
då gingo herrarna dit. De fick
sitta inne i hans bostad eller
också gick han hem till kunden
och klippte.

Sedan var det en dansk
som kom hit och satte upp
frisersalong.

Namnsdagsi.

Man firade aldrig födelsdagen
mer än på renska tid.

Står vi rova på där i 13-14 års
åldern brukade vi uppvakta
varandra på namnsdagsen.

Så gjorde man små lönnkorgar.
Man vete ihop lönnblad och
störde stjälkarna in i bla-
den och flätade på det sättet
ihop dem och gjorde en run-
del. Den sattes på ett fat och
dessa lönnkorg fylldes med
blommor. När lönnblad gjorde
man också en grepe och fäste
över. Vallriken skulle man
alltså ha tillbehård sedan. Man
hade ingen present med sig

ACC. N.R. M. 8763:44.

mer än en vetekeus för l. ex
50 öre och så en luffobucha. Så
var man mycket noggrann med att
omfala med krausen kostat ty
det var mycket viktigt att man
gjäta fick en braus som kostade
lika mycket för en egen
nammsdy. - Det var således
mycket som när vi kom
överens om att byta julklappor
som skulle kosta lika mycket.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

44.

ACC. N.R. M. 8763:45.

Fastan.

Ö fastan var alla tvärb.
blända liksom på långfred-
dagen.

Korpskakor var en van-
lig rätt under fastan. Jag
tyckte att den rätten kom för
ofta då för jag tyckte inte om
korpskakor.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

45.

ACC. N:R. M. 8763:46.

Smörbröde.

Smör och ost köpte man på
Förgämnarna.

Man hade i allmänhet en
smörbröde på Förgät. Ibland
kom han hem med en ost
som man köpte. Man kunde
jag med till Förgät och köpa
om där var någon ost till
salu. Vanns där ingen så kunde
man ringa på hos någon
bröde.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

46.

Slakt.

Grisen slaktades i allmän-
het på hösten och slakten
ägde rum i en gård.

Det fanns en slaktare här
som hette Putte och då gick
man till honom och frågade.

Vill Putte komma till oss den
och den dagen i nästa vecka
från då skall vi slakta grisen.

När slaktaren kom skulle allt
vara i ordning och varmt
vattnen i byggkass. "Skålkar"
och slaktbänk hade han
själv med sig.

Omedelbart efter slakten
gick han ~~en~~ "slaktmysen". Sen
kom pappa ut i köket och

pratade med honom och
frågade om grisen varit bra
o. s. v. Sedan fick slaktaren med
och 2 supor till och efter fe-
berken fick han kaffe och så
gick han ut och stödade
grisen och då var sjuksjuks-
modern med och visade hur
hon ville ha den stödd och
bitarna lades upp i vist-
husboden och sedan tog slak-
taren sin bänk och stö skäl-
kar och gick.

Sedan lade husmodern
genast med fläsket och köttet
i saltkar i boden medan
jungfrun straxade kammarna
i byggkruket och sedan fingo

ACC. N:R. M. 8763:49.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

49.

Särmarna ligga i vattnet många
dagar och vattnet skulle bytas
ett par gånger om dagen.

Det köttiga fläsket skars ut
och sedan hackade man det i
stora hackboar av ek - för att
det ej skulle komma till flisor
med. Hackboan som stod på
golvet var ungefär en 75 cm.
lång. Det fanns olika storlekar
och somliga var runda eller
4- eller 8-kantiga och hur som
helst. Den var gjord av "ändtjär"
d. v. s. tjär som man tagit på
sväven. Sedan hackade man
köttet med långa hackknivar
som man höll en i var hand.

De hade långa skaft som

ACC. N.R. M. 8763:50.

man höll i och vi stötte man
den ned i hon, detta gjorde
man stände.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

50.

Handlagen voro mycket tünge
när man använde horn som
stod på golvet för man stod
på och stötte.

Äbland hade man hack-
knivar med tre knivblad
som satta bredvid varandra.
Det var för de så kallade rull-
hackarna. Förhen Orandberg
menade att det kanske var
dessa som givit uppslaget till
de moderna persiljerullarna.

De hade nämligen två handtag
och så var själva knivbladet
böjt och man likom quagade
den än åt ena sidan och än åt
andra.

Samtidigt köpte man 1/2 ko
från landet. Den del saltades
ned och en del skulle
hacks samtidigt med
fläskkötlet för att användas
till korv.

Själva fläskkarrién skaas
ut och den saltades lät och
den äts färsk till söndags-
middag. Annars var det mycket
villan man fick färskt kött
det var mest nedsaltat.

Sedan skulle man göra korv
en dag.

De gjorde man i allmänhet
grynkorv. Leveren, lunga och
njure och koloveren kokades

och backades. Kongrynen
frivälldes och detta blanda-
des ihop och bryddes och
lik tillvattes så det smakade
gott och sedan stoppades det
i svinjällodisen.

När vomben och man
ut bitar till korv fjällsten
och de syddes ihop och en
biten öppning kvarlämnades.

Korvarna ställdes på av och
skakades i stora luskilarna.
När de haucke byk gytan
till korvkokningen. När kor-
vorna flöta upp var de
gärdighakta. Då togs de upp
med en hilsprade och lades
på slaktflakast. Det var

kokkorven om man gjorde
så med.

Smirjan och allejram voro
vanliga kokkryddor.

Sedan gjordes korv av smala
fjällsten. Man gjorde så kal-
las rykkorv eller hängryttor.

Det sista namnet fick de
på grund av att när de voro
färdiga så hängdes de på en
stäng som vilade i ett par
ringar fästade i taket. Dessa
korven voro också litet syltj
och därför kallades den sylt-
korv. När den var färdig.

Stoppad drog man den
bort igenom en gryta med
korkande vatten så den blev

lites varm. Denna korven
kunde också rökas och då
kallades den rökad sylkow.
När den var halvtom stek-
tes den i mycket flöt.

Räckte ej korvfjället
sitt utom det blev korvsmet
över på packades denna hult
i en fat. Den stavs sedan i
skivor och stektes. Alltunga la-
de den i en form och värme-
de upp den - det var s. k.
korvaka. Men då tillvattes
något sirap och riven bitter-
mandel. Korvsmeten skulle
ätas upp innan man börja-
de på korvorna.

Sedan gick man till

ACC. N:R. M. 8763:56.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

56.

nya vävar med 1-2 smak-
korvar av kokkorven. De lades
på ett fat och smält smör slops
över och så stödde man
lite socker o kanel på kor-
varna för att det skulle se
fint ut.

Smakkorven skulle vara:
vingfjällsten som ansågs fi-
nare än andra fjällsten - de
var nämligen mera feta
och mer mjöda än andra.

Under tiden hade de också
gjort palt. Man blandade
rågmjöl i uppsigt blod till
en deg. Så blötte man händer-
na i vatten för att degen ej skul-
le fastna så lätt och så rulla.

ACC. N.R. M. 8763:57.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

57.

de man till en palt med
händerna utav degen och den
lades i en gryta med kokande
vatten och så fick paltarna
koka där. De flöt upp
när de voro färdigkoka.

Förpalt brukade man också
giva bort som smakbit. De
stekte man fläskbiten helt
lät och lade i i paltarna
De ätos varna ^{nykotta} med smält
smör och lingon.

När paltarna blev gammal
stekte den i skivor.

Blodpudding gjorde man
såna.

Risgrynskott gjorde man också av
riren lever och förvällde risgryn

och russin och sving.

Fläskkorv, köttkorv och med vurst
gjorde de också. Då hade man
kannor stift och bakat kött i
flera dagar. I små lilla huskåle
benkade vi väl bara ta en
bakdel av en korv en 7-del således.
Så såg man i många delar och
och fläsktärningar. Sedan sållo
des o kyddades korvsmeten och
stygades i tjocka fjällor och
skickades lite "Pöken" och sedan
voro de färdiga. De förvarades i
en bytta med färdigt essis
- för då smögade de ej så
lång. På nyåret var korven i
allmänhet så förr.

I fläskkorven hade man över

vägande)

ACC. N.R. M. 8763:59.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

59.

fläsk och i köttkorven övervägande
kött frostin det var blandat i
sida soderma.

Och så gjorde man sylt och
kacksylt och allt vad det hette
När man skulle använda
det ursäldade köttet gick man
vatten in det en dag innan det
användes.

Orener som blev över vid
slakten krossades och så kokade
man på buljong på dem tillsammans
man med litet köttavfall o.s.

Sedan var det lumphandlare
som kom och köpte upp ben och
sådant. Det var alltid jingfrens
lilla affär så därför tryg hon all-
tid vara på det som kunde säl-

jos till lumphandlaren.

Slaktade kalvar och får brukade
bördenas komma in med till
fogel och då kunde man
köpa sig en kalvstek el. så.

Slaktar Putte var nog den
fröste slaktaren här och hans
som förtj sedan sysslau och
han kallades för Lille Putte.

Slaktarputte var så grov i
munnen. Han brukade följa
med ossen sedan och vara
behjälplig vid slakten och
därför fick han ju alltid en
liten sup.

Och det var så att man hade
en höna och ingen ville slak-
ta den så fick man laga den

ACC. N:R. M. 8763:61.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Under armen och gå mer med
den lille Putte och få den skickad.

61.