

Landskap: *Blekinge* Upptecknat av: *Aug. Wahlberg*
 Härad: *Bräkne Hoby* Adress: *Swängsta*
 Socken: *Asarum* Berättat av:
 Uppteckningsår: *1936.* Född år _____ i _____

Uppteckningen rör *Harvrestling.*

Skriv endast på denna sida!

4 sid.

Havreodling. 4845

Allernästast jag aldrig sjelf lagt hand vid jordbrukets arbete
kan jag icke med säkerhet säga: När och, eller om slags
havren först började användas i min barnoms 1860-talet
odlades havre mycket lite på skogsbygderna. På de flesta gårdar
hadde man då oxar som oxagare. Och till dessa odlades ej någon
såd. Men de hästar som odlades havre till dessa, fastän bara
i liten skala. På rätt stora gårdar skördades 10 a 12 tunnor
havre per år. Och av denna togs en del till brödföda. Allmoget
hadde vissa, mycket fula uttryck om havrens värde såsom brödsäd.
T. ex: En väring kunde berätta att han tagit tjurst för kommande
år, hos den eller den bonden. Den han berättade detta för kunde då
svara: "All du tog tjurst hos vän! Där få du äta havrebröd
och sk-ta skattfallstutan".

En annan kunde berätta: "När ja tjuste hos N. N. så fick vi för
då mäta äta havrebröd, som väl va, så va vi tre väringar där. Och
när den ene skulle sk-ta, så fick de båda andre hålla honom
för havresädomna stack i tarmarna som squaler!".

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sid 1.

Att jag, förutom vår vanliga gula havre ären såg både svarthavre och Turkisk havre (Den senare ha alla kornen vänta åt bara en sida) växande på fälten under 1880 talet är säkert Svarthavren kanske redan på 1870 talet. Men precis årtal är omöjligt bestämma!

Havrejorden.

På morsodlingar minnes jag att den första grödan som togs på dessa, skulle vara Havre. Orsaken, hvarför, har jag ej reda på Sädden.

Förekom mycket tidigt. Man sådde havren före vårrågen och kornet abrasist. Havren förbar lång växttid. Och man ville om möjligt ha den mogen och skördad förrän nattfrost och höstregnen på allvar kom. Något som bar för och nu sällan lyckas. Man hade vid sädden havren i "sälöpet" som bars i ett band över axeln. Man sådde helst i lugnt väder. "Kästäl" hade man insatt i sälöpet, vid sådd av all slags säd.

På bvedjeland eller röslaplatå sades icke havre. Ej heller på den bästa åkerjorden. Den togs till råg och korn.

4845

Havreshorden.

Havren skars med skära, bands och krakades som annan säd.
 Kalkningen var vid den sena årstid då havren togs, mera behöfelig
 än till någon annan säd. Vid inkörningen hade man icke såsom
 vid inkörningen av svejrag, några lakar i bottnen av vagnen.
 Havren var sållan så torr att något kom lossnade. Havren lades
 i lagren i särskild lada och icke bland den andra säden. Den
 tröskades också isär. Var det mycket starkt kold vid tröskningen
 lossnade kommen som bäst. I regel var havren arbetsammast att
 tröska. Och rensningen var besvärlig. Likaså kastningen. Bläste
 det då hårt var det ännu värre. Allt arbetet gick bäst då det
 var smällkallt. Halmen var värdefullare såsom foder än halmen av
 råg. Och reserverades till svagarna. Räckte det till en halv karve till
 varje ko vid julafton så var detta allt. Man skar helst havre =
 halmen till hakselse åt oxarne. Då spilldes minst bort. Och det
 var för dålig tillgång på detta foder alltså använd havren så lite
 odlades. Nu kan man få se värdefulla havrefält på alla gårdar.
 Den går nu bättre i handelen än rågen.

Skriv endast på denna sida!

3
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

sid 3.

I äldre tider användes havren mest till brödföda. Men såvida annat mjöl fanns tog man icke enbart havremjöl. Felet med det rena havremjålet var: Att det ej siktades. Därför var det svårt att baka och motbjödande att äta. Men smaktes det på hemkvarnen två gånger. Och alla rådor fränsigtades så blev brödet vitt, nästan som vetemjöl. Och fick en behaglig smak. Något gammalt, blev det torrare än rågbröd. Men blötte man det då i vatten och höll det ett par minuter i elden, blev det ypperligt. Av egen erfarenhet kan jag säga: att det då var lika, om icke mera närande än rågbröd.

För den fattige, blev det med därvarande pris billigare att brödföra sig med havre än råg bara man använde den rätt.

Man blandade ej ihop havre och kornmjöl. Utan rågmjöl blandades ibland, detta förnuade sig bäst. Och stötte man så en gnyta kokt potatis till mos och blandade detta i degen, så höll brödet sig mjukt mycket längre.