

Landskap: Småland Upptecknat av: Ivar Sandberg
 Härad: Konga Adress: Siggalycke, Linneryd.
 Socken: Linneryd Berättat av: Johan Magnusson
 Uppteckningsår: 1937 Född år 1857 i Nöbbele

Uppteckningen rör Havreodling.

Det vanligaste havreslaget här på orten var förr i tiden spethavre. Prokasteierhavre odlades också, men tillhör en senare period. Spethavren var ganska olik den nu odlade. Jag har själv varit mjölnare och minns från tiden före världskri- att en del bönder ännu vid den tiden odlade endast spethavre. Den hade långa borstiga korn, som voro synnerligen smala och tjockskaliga. Man brukade säga om spethavren att den kunde bä- ras i en höboja. Spethavren hade lång, mjuk och "lättfodrad" halm. Svarthavre odlades också. Den ansågs vara bra till häst- foder. Hästkarlar, som köpte spannmål i kvarnen ville alltid ha svarthavre till sina hästar. När man tullade säden brukade man för den skull samla tullad svarthavre i särskild "örk".

5262

2 2
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Till havreodling användes i regel endast moss- och kärrjord.

Ännu i slutet av 1800-talet hackades all havrejorden här i socknen för hand. Man använde därvid tunna, skarpslipade s.k. flåhackor. En bra hackare skulle ha så god fart på hackningen, att tre joråtorvor alltid ock samtidigt befunno sig i rörelse: en skulle just dimpa ned, en befinna sig i luften och en tredje ligga på hackan. När så ett ytlager av mossen hackats upp, fick det torka till en tid, varefter det avbrändes. Man sådde sedan i askan. Man gödslade här inte till något annat sädslag än kornet. Inte ens rågen fick gödsel. Sådden skedde alltid för hand, sedan ^{man} först "fjäjat", d.v.s. ritat in fältet i lagom breda avdelningar. Sådden skedde vanligen i 10:de och 9:de veckan. Helst skulle ju kvinnor utföra sådden av säden, men man var inte så noga med havresådden. Den kunde utföras av manlig förmåga.

Havren var mogen ~~efter~~ 100 dagar efter det den kom upp. Probsteierhavre mognade dock senare.

5262

3 3
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Skörden av all säd skedde här med skärar ännu fram i slutet av 1800-talet. och utfördes av "skurar" käringar. Det var gott om folk i hulten. Kvinnorna i skogstorpen var det huvudsakliga arbetskraften vid skördearbetet. Man gjorde mycket stora och fina kärvar. Man hade dubbla band d.v.s. man band ihop 2 band i axen. En kärve skulle vara så välgjord att den kunde stå upprätt om den ställdes på stubben. Männens arbete vid skörden bestod i att hålla skärorna vassa och i att ~~XXXX~~ kraka ~~XXXX~~ kärvarna. Havren var det minst 'aristokratiska' av sädeslagen. Därför iakttog man ^{inte} vid skörden avx havre alla de gamla bruken och härdvunna metoderna. Man kunde vid den skörd tillåta sig så pass vårdslösa experiment, som att hugga havren med lie. Det gick bra. Men det dröjde länge innan denna moderna metod tillämpades på de andra förnämligare sädeslagen. De första som högg ~~XXXX~~ korn och råg med lie betraktades nästan som oförvägna slarvare. Jag har inte hört att man speciellt lämnade några strå av

havreskörden kvar då man skördat en teg. Men det var vanligt att man böjde ned de sista stråna ~~xxxx~~ på en teg till marken, lade en sten på dem ~~xxx~~ i det man sade: "Till glofson julafton." Detta offer till glosen bringades nog från alla ~~alla~~ tegar utan avseende på arten av sädesslag.

All säden sattes upp på krakstör, men havren började man rätt tidigt sätta ^llångtravar eller långskylar. Det hände i bland att man "pänsade" eller snärtade" havren på samma sätt ~~sätt~~ som man ännu "pänsar" råg vid ~~xx~~ inkörning av detta sädesslag.

Man inlade havren i ladan på samma sätt som man "ladade" annan säd. Man började med att ställa kärvarna i ring med stubben nedåt, så att inte råttorna skulle komma åt axen. Man fortsatte att lägga eller sätta kärvarna med stubben nedåt och utåt ^{med} ~~med~~ periferien, tills man fått höga kanter av stubb åt alla håll. Detta bottenlager kallades "stälén". Sedan lades stubbflo" och sedan åter i ringar. När man "ladade" säd fick man inte äta, vare sig på äpple eller något annat. Varför

5262

5

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

~~Varför~~ man inte fick detta visste inte min sagesman.

Man tröskade all säden med slaga, således också havren. Havren var seg att tröska ur, och arbetet tog all tid under vintern. Man började vanligen att tröska redan vid tre på morgnarna. När man efter varje "tjyng" d.v.s. tröskomgång, sopade ihop de urtröskade kornen till en hög på loggolvet mitt, så sopade man alltid motsols. På 1800-talets slut började tröskverk komma i bruk här på orten. I Linneryds socken finns det inte en enda större gård. Följaktligen var det till en början ingen bonde som ensam för egen del ansåg sig kunna köpa ett tröskverk. Företagsamma personer reste omkring i gårdarna med dragtröskeverk och tröskade av havren åt folk. Maskiner har ju alltid en sällsam förmåga att få människor att betjäna sig. Sällan har människor slitit hårdare än de arma krakar som levererade dragkraft åt de ambulerande tröskverken. Man slet till blods. Det var som om man fruktat för att tröskverket skulle *stilla* stillastående. Mången drog nog lungshot på sig under detta

5262

6

5

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV*av 1800-t.*

omänskliga arbete. Lungsoten härjade i slutet ~~fruktansvärt~~
här i dessa bygder. Jag sätter detta uppblussande ~~av~~ sjukdomen
i orsakssammanhang med de ohyggliga dagsverken vid dragtröske-
verken. Så kom de ambulerande vandringarna, som frälste männi-
skorna från slaveriet vid tröskvevarna. Snart fanns det också
stationära vandringar vid gårdarna. De blevo nödvändiga i och
med att havreodlingen fick allt större ~~omfattning~~ *omfattning*, särskilt på de
torrlagda myrarna och mossorna.

I gamla tider användes havren mycket till bröd. Den
vanliga brödmälden under tiden 1875- 1900 ~~var~~ bestod av
1/3 råg, 1/3 korn och en tredjedel havre. Men det förekom ju
också att mindre välsituerade bönder hade bara havre till bröd-
mälå. Vanligt fattigt folk i backstugorna kunde aldrig tänka
på att få bättre bröd än havrebröd. Heldagsbröd, det var ju råg-
brödet. "Sletmjöl" av korn var ~~ett~~ *också* förnämligt mjöl. Det användes
till kringlor och gorån och andra kostliga bakverk. Det var
~~S~~unnerligen goda kringlor som framställdes av gräddes smör och

5262

7 6
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sletkornmjöl. Stora kringlor hade man också. Brytegilles-
kringlorna skulle vara så stora, att man kunde träda dem på
armen ända upp till axeln. Men vardagsbrödet var inte så läc-
kert. Man hade dock en underbar matlust. För att inte reta denna allt
för mycket, lät man brödet, varav födan i allmänhet och hu-
vudsak bestod ~~av~~, bli mycket gammalt. På en gård här bakade
man mycket stora kakor. Men det skulle dock finnas 24 kakor
och den man skarat, när det nya baket sattes till. Så man för-
står ju att k brödet måste bli hårt innan det fick användas.