

Landskap: *Skåne*
 Härad: *Bjäre*
 Socken: *Hov*
 Uppteckningsår: *1941*

Upptecknat av: *Elva Elvesson*
 Adress: *Steklid Hov*
 Berättat av:
 Född år *1876* i *Småryd i Hov*

(Etn. fgl. bde)

Sektion III: Naringar livsmedel Redskap o husgeråd
Berättade av Arbetsare och f.d. födräng
Sils Peter Jönsson Hov född 1853 i Hov Hov
och hans hustru Sofia Jönsson född Jonsson 1847
i Hallavara Hov.

Etn. III: 1, 2, 6, 7,

" III: 10-14.

" III: 16, 20

" III: 21, 24

" III: 27, 29

" III: 30-40.

samt f.d. dräng och småbrukare
Frans Johansson född 1858 i Kimmertö O. Hov

Lista n. 1 Åder. Innan de började att begagna plog omkring 1860-70 talet användes ^{ärdet} plog till allt åkerbruk. Sedan plogen kom i bruk användes åder endast till sättning och kupning av potatis. Här kördes endast parkörning. De här brukliga ådern varo liknande fig 31 b och bestod av stårt as ären och bill.

Etn. III: 1.

Lista 2. Plog. Ländskivan satt på plogen och användes således alltid. Plogen bestod av stårt as kniv och skär.

Etn. III: 2.

När säden var sådd använde man åder att mylla ner ~~säden~~ med. Sedan började man använda klös liknande harven men med böjda pinnar.

Lista n. 6 Rist. På nyodling användes Rist liknande fig. 34.

Etn. III: 6.

Lista n. 7 Trä 1850 användes nog inte annat än åder för jordbruket, när de började använda plog använde de också harv, slättharv med baka pinnar och klös med böjda pinnar av trä

Etn. III: 7.

Arbete

ACC. N:R.

M. 7737:2

Landskap:

Upptecknat av:

Adress:

Berättat av:

Född år

Uppteckningsår:

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

125/116a

Etn. III: 10.
Hortl.

Etn. III: 11.

exp. all.

Lista 10.3 Låskäppan bar av flätad kalm
njurformad, tillverkades frögen i Storra
Skåne eller Södra Småland, och köptes på
marknaden i Prästöd. Tiden 1830-1900 sål-
des med en hand, det är först senare, det bör-
jades att så med två händer.

Lista 11.3 På små jordlappar och små ställen skars
alla sorter såd med skära kallad segel, lik-
nande fig 36 a o b. Bladet utmynnade i lång pik
som stäcks igenom det ihåliga skaftet och in-
tades fast. Sedan det börjades hugga med lias
användes segel endast när såden låg myck-
et nedtryckt, älter bräcker o d. finge kvin-
norna skära med segel så sent som 1890-90 ålet.

Skriv endast på denna sida!

Shane
Bjorn
Kouf
1948

ACC. N:R. M. 7797:3

Good 1876 : Quincy

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Etn. III. 12

Lista 9. 12. Lär. De här som användes här voro liknande
 fig 37 d. och e. Skafvet var omkring 2 alnar (1/2 m.) långt.
 Handtagen voro placerade i likhet med d och e i fig 37
 båda typer förekommo. Vanligast var det två handtag
 men det fanns också lär med endast ett handtag.
 Lärn hölls med högra handen på främsta handtaget
 och vänster på bastersta. Lärn var fäst vid
 skafvet med en järnring om skafvet bar lärn
 stäcks in och kilades fast med små träpluggar.
 Lista 9. 13 Upprättning av säd och hö.

Estu. III: 13.

• Säden uppsattes i trävar, 1/2 kast i varje frave,
ett kast i nekar, man tog en nek i var hand och satte
dem kraftigt emot varandra så de kunde stå för
sig själva. När så kastsattes tätt intill till fraven
var full. När de räknade den såde de, "Store bägge,
lille bägge, bägga teoll, fraven full," 3 kast ett gån.
Höet soades (räddades ihop) därefter stackades det
utan mittstör, här för har inte förekommit förr
från senare är vid kalligt hösttider.

2. *Arctostaphylos*

Landskap: SkåneHärad: BjäreSocken: FloufUppteckningsår: 1941

ACC. NR.

7737:4Upptecknat av: Ekla EkessonAdress: Ekelid NovBerättat av: Arb. Nils P. JönssonFödd år 1855 i Färsta NorupLUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Lista n. 14 Slagor. Slaga kallas här pleil, består av handol och släol tillhopafästade med en kulla av läder, som lägges dubbel och slås ett halvsteg om släolen, ändarna vräas så om handolen några gånger och över ändarna rättas en smal järnring vilken kilas fast.

betr. III: 14.

Form och utseende liknar mest i och på fig 38. Lista 163. Säden rensades med att kastas med

betr. III: 16.

en liten träskoffa med ungefär 2 dm långt handtag. Någon annan sorts skoolar har vi inte hört om talas. All säden fröskades med pleilar tills det på 1890 talet börjades med ängfröskning. Någon fröskades dock med pleil för att på långhalm till tsk senare har

avskr.

Skriv endast på denna sida!

det blivit långhalm fröska

Lista 20

Gröt tillagades av barjehanda och äts vanligen på kvällen som dagens sista mål.

Alla bosters mjöl användes till gröt, rågmjöl,

gröt kokades i botten och serverades med sirap och mjölk till. Tef och kornmjöl-

gröt kokades deremot i mjölk och serverades med mjölk och ibland, socker eller lingon till.

Korngryn, små krossgryn och helkornsgryn kokades i mjölk eller, om det var ont om den, kokades grynen till hälften i botten och spröddes och färdigkokade i mjölk.

Skattefallsgröt korngryn kokades i botten tillhopa med en fläskrygg eller annat köttigt färbukt eller utbuktat fläsk.

När det var gott om gäss, kokades också gässkrår i dylik gröt i stället för fläsk.

Ltn. III: 20.

Anon
B

Kättfallsgröt var middagsmat och äts med fläsk
et som kokats i gröten till jämt drickabland-
ning. Mjölk och dricka tillhops blandat.
Till jul när det kokats mycket sovel kokades
på en gröt en grov gles linnepåse omkring
9 x 3 dm. i storlek doppades i botten och för-
reds, fylldes till hälften med i botten
blötta korngrun. Syddes för eller knöts om
så den blev tät. Därefter kokades påsen i
kött o fläskopad, ju flera sorter sovel kokats
dess bättre. blev gröten men fick inte bara
något kokat sovel ibland.
Påsen måste bändas ofta dels för att inte brän-
na vid (för att förhindra ^{det} tändes den gärna på ben
eller rengjorda vedträs) dels för att den skulle
bliva jämnt igenom kokad efter påsen kokat
så länge att man beräknar att grunnen är väl
kokad efter 1 1/2 a 2 timmar togs påsen upp.

Sprätts upp och grynen tömmas i ett frättag
eller annat rimligt kärl, och blandas med
flottet som skummats av spadet och om det
behövs med spad till lagom fast gröt, ganska
hård. Det var tradition för att ha påsgröt
antingen till kvällen dagen före julaften eller
till middag julaftons dag. Till påsgröt
serverades antingen drickablandning eller
hembruggat starkt julöl. Numera brugges
det inte i hemmen, och det är sälsynt att
det kokas påsgröt, folk har inte så goda
magar att de tåla så kraftig mat.
När det gästades togs undan den bästa bäss-
lan som trycktes av ost och deris koka-
des korngryn till gröt "Vallagröt" till
den smakade det bäst med kärnmjök
men även Götmjök eller drickablandning
det var en smaksak.

Skyragröt när säden var avhuggen och man
fått av roten, skulle det vara skyragröt till
kvällsmat. Det var risgrynsgröt kokad i
mjölk, den skulle vara lika god som den som
kokades till jul.

Om det var någon som hjälpt till med hösten,
och inte var med när de finge av roten, skul-
le de ändå smaka skyragröten, antingen
det blevo bjudna till stället eller skulle de
ha en karottgröt hemskickat till sig.

Risgryn kokade i vatten tillhoppa med fukt
kallades här förr för "bärkensgröt".

Potatisgröt "päregröd" tillhoppa med stekt fläsk
eller spickensill gagnades bäst till middag
och kvällsmål. Många föredra mjölk och
slingon till potatisgröten isynnerhet om den
är stekt.

Det brukades för, att ha risgrönsgröt som
färning till Barndop bröllop o.d.l.

De hade de gröten i stora lite djupa tenn
eller kopparfä, de senare skulle ju vara väl
förtentat i rött och blankskurade uttänpa.
Gröten var bakt utstirad ovanpå med kanel
mandel och russin.

Senare hade de gröten i porstinskälar, från
min tidigaste barndom kan jag minnas dylika
gillesgröt, men det var nog i början på 1880
talet, ty senare har det nog inte förekommit.

Lista 21 Brödsäid.

Råg var nog den vanligaste brödsäiden, var
det nödår blev det uppblandat med
korn eller havre, som 1868-1869 samt nu
senast 1917.

Vanligast var sammaset rågmjöl bakat
till stora kakor, av vilka somliga klyv-
des och torkades till havring.
Tete användes ju till kaffebröd. Till jul ba-
kades 2 em tjocka runda kakor som vanligen
skars i 4 delar vid serveringen.

Arkiv
7

Lista 94 Limpor

Av rågsikt bakades stora runda limpor dels *Etn. III: 94.*
som mjölet skällats dagen innan med kokan-
de vatten, och jästen tillsattes på kvällen så
att degen fäst sig att jäsa över natten
sursött bröd kallat.

Sött Bröd, sattes rågsikt ^{och} gjumt vatten eller
mjölk och jäst till på en gång, så 4 timmars
järing varefter också det bakades ut
till stora runda kakor.

Brakugnen var byggd av tegel och vanligen
fyrkantig.

Tunnbröd, och Halkakebröd brukades inte här.

ACC. N:R.

7737:12

Landskap:

Upptecknat av:

Härad:

Adress:

Socken:

Berättat av:

Uppteckningsår:

Född år

Skåne
Bjäre
HovAlba Elberson
Ekedals Hov

1941

i Smaryd V. Garup

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Lista n. 27 Ost. Den ost som användes tillver-
kades i hemmen, dels i korgar flätade
av skadade videkvistar. Större östar
i ostkar av trä med hål i botten och
sidor. Den bästa osten var av endast
söt mjölk, men till vardagsbruk kunde an-
vändas hemskummad mjölk. Mjölken till-
sattes med ostlöje, som det själlad berett av
ostämnet i kalvens lörmage när de slaktade
kalvar. Ostämnet togs ut och gjordes väl rent,
och ny silad mjölk slog på så det ystade sig,
dagen efter slogs varslan av och ny mjölk slogs på.
När det inte ystade sig mera, togs ostmassan upp och
lades i den väl rengjorda lörmagen och hängdes
att torka.

Etn. III: 27.

AOK
R

Lista 29.

ACC. N.R. M. 7737:13.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

etn. III: 29.

På större gårdar hade de alltid ett par oxar för jordbruket, hästarna för annan körning.

Det var minste drängen som fick köra med oxarna och har brukats ända in på 1890 talet.

Oxarna brukades köras i par, inte enbete.

Oxarna uppföddes på de större gårdarna och togs fördes till marknaderna där de köptes vid behov. När oxen var 9-10 kvarter runt om, vid frambenen var han färdig att sälja.

På små gårdar där de inte hade mera än en eller två kor, körde de med dem på jordbruket och det har varit enstaka fall de kört med kor nu in på 1940 talet.

Lista 30. Oxok användes, likt fig 41.

etn. III: 30.

På andra djur än oxar och kor har inte använts oxok.

Det har funnits ett fall, som använt bukok, men ingen kan beskriva huru det sett ut.

AOK
2

Lista 3/ Lagn med 4 hjul användes mest vid skördens inbärgning. Hörtvagnen liknade mest fig 42 b. och var försedd med träaxel och smordes med tjära. Underredet utgjordes av 2 härror med långvagn vilka fästes tillhopa med långa järnnaglar.

Lid längre körslar, som när de körde till Småland efter timmer eller dylikt hade de en reservaxel med sig i händelse att axeln skulle gå sönder, samt en tjärputs med tjära hängande under bagen, till smörjning vid behov.

På sådana långresor kunde ^{de} bara borta i flera dagar, när någon skulle bygga, kunde de bara en hel lång rad körare som körde timmer till bygget från Småland. Vanligen Larnacka. Då hade de mat med sig i madäskorna och foder till hästarna i säckar och säck i turnisterna.

Aron

Lista 39. Korgar med träbotten brukas inte här. Sten av hassel och videkåppar gjordes korgar för gårdens behov både stora och små. Först lades 4 långa kåppar flätade i kors snett över dem inflädes ytterligare 2 kåppar * kring dessa flätades botten. Skulle korgarna vara stora fick flera grundkåppar insättas. När botten var stor gjordes en ring av en grövre kåpp, bottenkåpparna böjdes över dem uppåt och flera kåppar fastsattes efter behov inflätades nya kåppar.

På Sonärdgården under morfars tid före 1890 gjordes de oferdliga korgarna och lagades de gamla, av morfar och någon av drängarna, under vintern. Likaså kvastar av ris för staff gärdspflan o d l. Det var väl lika på alla ställen den tiden. Stämmer är det väl knappast någon som kan göra korgar, de köpas på torgdagar, eller av kringresande korgmakare.

Horn
3

ACC. NR. 7737/16

Landskap: Skåne Upptecknat av: Elva Elvesson
 Härad: Bojäre Adress: Ekelid Höv
 Socken: Hovuf Berättat av: Kurten Sofia Jonsson
 Uppteckningsår: 1941 Född år: 1844 Halland Hovuf

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Rista 33 Smidade kärl. I den form som här om - *Et. III: 33.*

talas ha vi inte sett några dryckeskärl, men
 dryckeskannor av trä med handtag och ibland
 även med lock, kallade "dricka stop", brukas
 allmänt att ha svagdricka uti.

Rista 34 Skarvade träskålar färs, men endast *Et. III: 34.*

slåta runda djupa träskålar, vilka användes
 till varjehanda, bland annat att mala senap uti.

Rista 35 Trebottmakannor har också funnits *Et. III: 35.*

men bartill de användes kunde de inte bestämt
 sägas ej håller deras namn.

Rista n. 36 Trefot och kittelhängare. De trefot *Et. III: 36.*

som användes voro trekantiga av järn be-
 nämndes "källfod" stod på öppen eldhärd.

Skriv endast på denna sida!

”
Kven stora stekgrytor av järn hade 3 ben och
skålades direkt på härden. På fars det end
bofnade av smalnade upptill, kallade
”kulpör” med 3 ben under båd stora och
små att ställa direkt på härden att telda
in under. Det fars vanligen ingen annan
spis varför de användes vid all matlagning.
Vid brännvinsbränning användes dels höga
kulpör med 3 ben under eller annan
hög kopparkittel mycket vid ner till och
smalare upptill att stå på kittelfot.

Rista St. Rysekäring Ett slags ställ av trä till
fäste för ljus eller präbor stod på golvet
för stugans upplysning, det fars regle-
ring att höja och sänka ljuset.
Det brukades också med ställbar träar-
mad ljus stake av metall att hänga i
taket synnerligen i Rygärstugor.

etn. III:37

Lista 38 Ryggbärning brukades inte här annat än
att de kunde ta en ^{stake} som var tung kastaden över
axeln och bära på ryggen. Sådes ~~sä~~kar büras
ju alltid på ryggen, och ibland kunde man se
gubbar stieka kappkyrkan i ett knyte eller
dylikt och bära på ryggen.

Etn. III: 38.

Lista 39 Hinderskap

3. Stoj här användes inte klubbor, utan ett redskap
som kallades "Nörareva" för att få kneveln
(fröet) av. En bräda ungefär en meter lång och 2 dm
bred på varst ^{mitt} 20 st. sått uppstående järnpikar.
1 1/2 dm långa stodo i grupp en em från varandra,
bands på en vagn eller något annat dylikt
som kneveln kunde falla i. Över den drogs
linet tills fröet var renat ifrån.

Etn. III: 39.

Ett redskap liknande 54 ha vi inte sett.

Här bröts linet i "brödda" av vilket fanns två
sorter en enkävtig och en tvåkävtig.

avsk.

Bröddan var en ställning på 4 ben. Vid ena sidan var ett säke där arbeterskan satt mitt emot var en stångklyka med 2 kävlar och handtag varit linet bröts. I den enkävtiga bröddan förarbetades det av männen vilket kallades krasa. När linet bröts var det alltid byterbjäl, så var det brudegille. De började på kvällen, på natten boro männen med att krasa, det beräknades att vara uppbreddet till dagen när de kommo hem och finge daver (fukost). Sedan skulle kvinnorna skakta bort skärvarna och göra linet mjukt och smidigt, med skäffel, ett svärtiliknande trä.

Fista n. 40 Träskor. Begagnades allmänt av yng ctn. III: 40.
re och äldre kvinnor och män. Träskorna boro helt av trä, här var träskomakare i församling en. Det fanns en annan sorts träskor med stoppning över bristen, kallades smälänningsträskor avsk.
köptes på marknaden