

Landskap: *Skåne*Upptecknat av: *Håkan Ek*Härad: *Herjagers*Adress: *Olofsgat. 6, Kävlinge*Socken: *Dagstorp ö. angriäran*

Berättat av:

Uppteckningsår: *1942*Född år *1869* i *Töderwidinge*

Brödsädl.	s. 1.	Botn. III : 21.
Tunnbrödl, vållvalsbödl (neg. svar)	s. 1.	" III : 22, 23
Limpor.	s. 2-3	" III : 24.
Fäbodlar (neg. svar)	s. 3.	" III : 25.
Mjölkning av får o. getter.	s. 3.	" III : 26.
Öst.	s. 4-5.	" III : 27.
Långmjölk (neg. svar)	s. 5.	" III : 28
Oxar.	s. 5-6.	" III : 29
Oxok.	s. 7.	" III : 30
Kärra och vagn.	s. 7-9	" III : 31.
Korvar; smiddade käril; svarvade käril;		
trebottenskanor. (neg. svar)	s. 9.	" III : 32
Laggade kanor.	s. 10.	" III : 33, 34
Tärfat o. kittelkänngare.	s. 10.	" III : 35
		" III : 36.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 8372:1-12.

"Lyschärning" (neg. roas)

Ruggbärning.

Linsedok ap.

Fr äskor.

a. 10.

a. 10-11.

a. 11.

a. 11-12.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-

ARKIV

8tn. II:37.

" " :38.

" " :39.

" " :40

ACC. N:R M. 8372:1

Landskap: Skåne

Härad: Haryägers

Socken: Lögstorp o. angränsande

Uppteckningsår: 1942

Upptecknat av: Håkan Ek

Adress: Olofs gatan 6, Håvlinge Tel. 297

Berättat av:

Född år 1869 i Lödervidinge

LUNDS UNIV.

FOLKMINNES-

ARKIV

Selek. III: Kringar, livsmedel. m. m.

Lista N: 21: Brödsäd.

§ 3. Bröd bakades mestadels råg samt av vete. Mest bakades bröd av sammaset rågmjöl samt råg och vetesikt. dels var för sig och dels sikt-
mjölet sammanblandat. Under nödåren 1868-
-1869 och krisåren 1915-1919 blandades rågmjölet
med vad slags annat mjöl man kunde få tag på.

Brödet avsågs för alla som fick mat på gården.
Det vanligaste brödet var det grova brödet,
bakat av sammaset rågmjöl.

Lista N: 22: Tunnbröd. Tunnbröd bakades inte.

Lista N: 23. Hålkakebröd

§ 3 Hålkakebröd bakades inte här.

II: 21

III: 22

III: 23

Skriv endast på denna sida!

Lista 24: Limpor.

Det bröd som bakades av sammat rågmjöl var dels runda eller något ovala, ganska tjocka (cirka 15 cm) med en vikt av 5-10 kg dels tunnare (60-80 cm) som vid bakningen lades på varandra två o två och efter bakningen lades var för sig och sen regnen svalnat några timmar satte in i regnen igen för att torka. De blev ganska hårda så de måste blötas något med vatten innan de kunde skäras. Det brödet användes både till vardags och högtidsbruk. Dessa två sorters bakades av samma deg och på samma gång, vid varje bak var det tre- eller fyra par karvaringar. Det bakades också runda mjuka bröd av grövre och finare rågsikt och vetesikt samt tunnare hårda bröd av fin råg och vetesikt. Det fina brödet användes vid gillstillsfällor, till jul och Påsk, samt något till vardagsbruk.

2
III: 24.

Det mjuka brödet som bakades av sammaset
rågmjöl kallades grovbrö och det hårda kavrings.
Det mjuka brödet som bakades av rågsikt kallades
sursött brö, småbrö; fint brö, kagebrö och sikte-
brö. Det som bakades av vetesikt kallades vrede
brö. Går hårda av råg och vetesikt var knäckebrö.
Bakugnen byggdes dels av lersten (obänd tegel)
och dels i senare tid av tegelsten, bottenplunen
(järnen) var dels rund och dels oval.
Lista N: 25 Fäbodur.

§3. Fäbodur brukades inte här.

Lista 26. Mjölkning av får och getter.

§3. Getter var det ingen som hade här.

Får mjölkades stundom isynnerhet av dem
som inte hade någon kor som mjölkte. Mjöken
användes till kaffebrädd och i hushållet. Före
1870-talet brukade somliga göra s.k. "sötmelk";
de fyllde mjölk efterhand i en kruka och

4
när den blev fylld fick den stå någon tid
då den blev ganska tjock, den användes att
bre på bröd i stället för smör. Några egent-
liga mjölkdjur var inte förenst, lammarna
skulle ju också ha något att leva av.
Listan Nr. 27: Ost.

§ 3. Ost tillverkades mest av skummjölk och
kryddades med kummin. Mjölken värmdes
i kittlar och löpe tillsattes, sen mjölken ystet
sig lades ostmassan i ett "ostakar" som var
gjort av tunna bokrädder med genomborrade
sidor och botten, och trycktes samman med
händerna. När osten var så fast att den
höll samman togs den ur formen och lades
i "osthåcken" som var en låda med genom-
borrade gavel och framsida som var att öppna,
där lades ostarna på hyllor för att torka.
Osthåcken hängdes på väggen av någon av

långorna i gårderna. Hur ostarna användes var en egendomlig fråga; de användes naturligtvis att äta, fast man i vardagslag inte skar osten i tunna skivor och lade på smörgåsen utan ~~skär~~ skar den i tjocka skivor eller bitar och så bet man av den när man åt den till bröd eller smörgås.

Lista 28: Långmjölk

§ 3. Långmjölk användes inte här.

Lista 28: 29. Oxar.

Oxar var det knappast någon som använde där de förekom användes de huvudsakligen vid höstplöjningen och när den var slut sattes de till gödning varefter de såldes till slakt. Oxarna köptes från Småland eller norra Skåne. De kördes aldrig i enbet.

En och annan småbrukare eller torpare som icke hade häst körde med kor. Stt. köra

III: 28

III: 29

med oxar ansågs vara mindre hedrande än
köra med hästar och det förckom att folk
nekade att köra med dem. En person som
1891 körde oxar vid en gård i Ståvlinge kallas
ännu i dag för "Sludar-Nelson", han heter
annars Nils Olsson. Dragoxar kallades
här för studa. Eft. folk inte ville köra
med oxar var därför att de var så långsam-
ma, och fast folk uppåt landet tycker att
slättbon i Skåne är sävlig, så vill han ändå
att arbetet skall gå undan, och så har
Skåningarna sen länge tider tillbaka haft
både många och bra hästar. Före 1850 talet
var det allmänt med oxar, efter vad äldre
personer berättat, men sen har det min-
skats allt mer och mer och sen mitten
av 1890 talet har jag inte sett någon kört
med oxar här.

Lista nr 30: Okok.

S. 3. Hur oken var som begagnades kan jag inte säga, jag har sett ok både med och utan spjålar vid sidan om halsen på oxen, hur oket var fäst vid hornen vet jag inte. Enkelok användes inte. De som körde med kor hade ok på dem, de voro vanliga ok. Något som heter "bukok" har jag aldrig hört talas om och vet således icke vad det är.

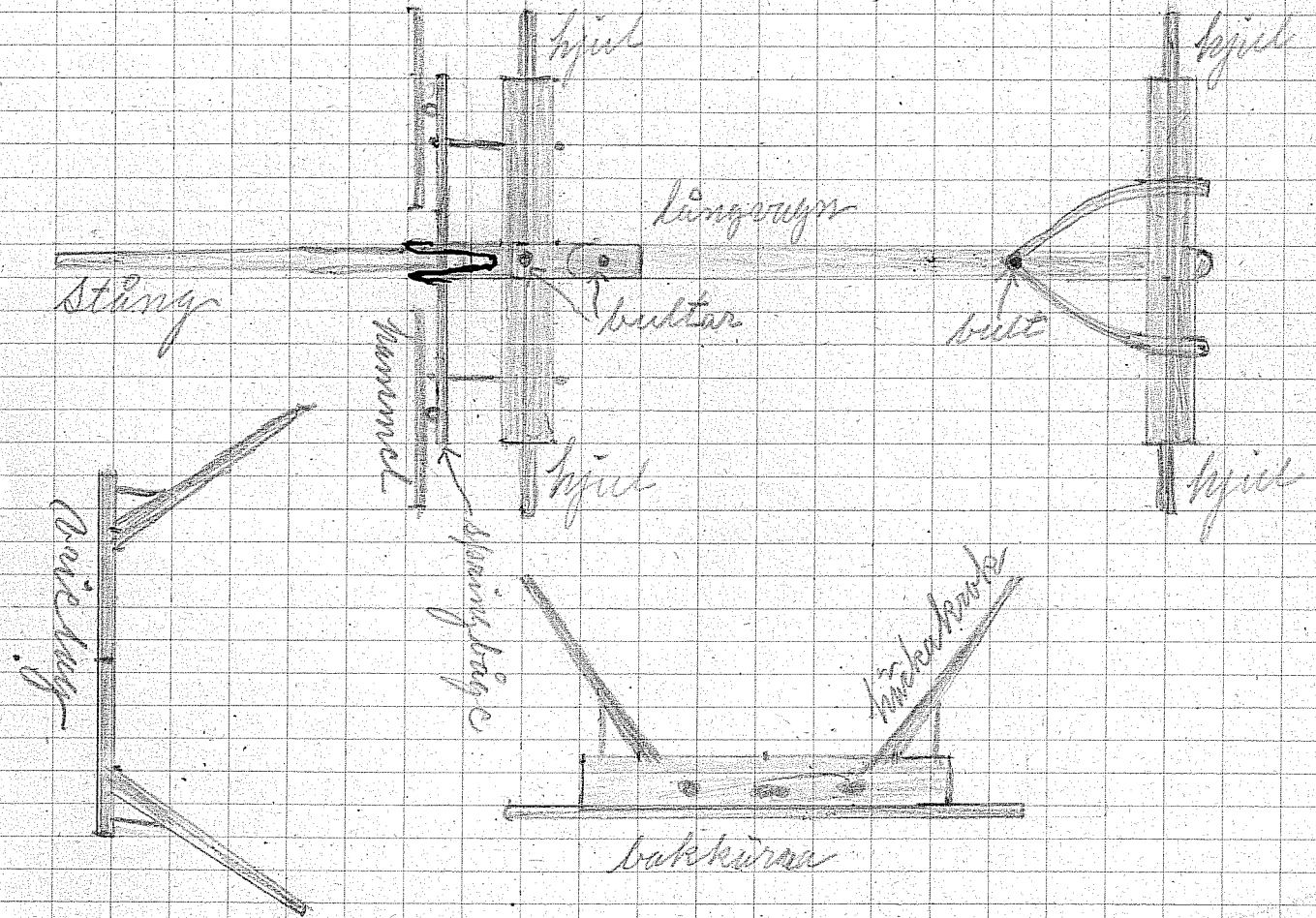
Lista 31: Härra och vagnar.

Vid skördens inbärning begagnades här vagnar för ~~med~~ två hästar med fyra hjul och järnaxlar. Överredet var en cirka $\frac{1}{2}$ m. bred botten och två häckar av bräder eller spjålar 3 a 3,6 m. långa och 1 m breda utan fram och bakstöd. Underredet var framkärria med stång, springbåge och två hamtar, axlar var av järn förstärkt med ett 175×175 m trä så långt att det gick

7
III: 30

III: 31

8 —
fritt för hjulen, det var infällt på mittens
med ett 0,9 m långt 175×175 m trä som låg vin
kelrätt mot axeln med lika längh ändas
utånför, i detta trä var en vertikal urtagning
fram till för stängen och bak till en horisontal
urtagning för längragnen som förenade fram
och bakkärra, urtagningarna kallades tjugers
Ovanpå träet till axeln som var ett 75 m
tjockt trä som kallades vrielag och i det var
inrättade två anordnade trä som stöd för
häckarna de kallades häckakrokar. Botten
vrielag och framkärra sammanhölls med
en grov bult, men så att framkärran
kunde fritt vrida sig från vrielaget. Ovanpå
främre Tjugan var springbågen fästad och
vid springbågens ändar var krokar att hänga
hamlarna på. Bakkärran var lik framkärran
men utan vrielag och tjuga, häckakrokar



var stämmande in i träct på axeln och från härrans
framsida gick fram två trå vari löngevagnar,⁹
var fästade. Råvlarna på häckarna var placerade
så att de var innanför häckakrokarna och häck-
karna kunde således inte glida fram eller till-
baka, dessutom var råvlarna något längre än
häckens bredd så att de gick ned förbi botten.
På så sätt kunde häckarna bli på sin plats fast
de inte var fastskruvade. Se skissen.

Lista Nr: 32. Korgar

III: 32

§ 3. Några korgar tillverkades inte här. De korgar
som användes här köptes från norra Skåne.

Lista Nr: 33. Snidade kärhl.

III: 33

§ 3. Snidade kärhl användes icke här.

Lista 34. Svavade dryckeskärhl av trä.

§ 3. Svavade dryckeskärhl användes icke här.

Lista Nr: 35. Tvåbottenkannor.

III: 35

§ 3. Laggade kannor med två botten användes icke.

Laggade kanner av eneträ med en botten användes att ha svagdricka i för dagligt bruk.

Lista N: 36: Trefot och kittelhångare.

§ 3. Någon sorts kittelhångare användes icke här.

Här användes trekantig trefot av järn som kallades för trefötting. Grytor och kittlar med tre fötter användes i ytterst sällsynta fall. De kommo ur bruk efterhand som järnspisar började användas.

§ 4. Trefoten användes alltid vid matlagning. Vid brännvinsbränning på 1840 och 1850 talet användes inmurad kittel eller gryta.

Lista N: 37: "Lysehäring"

§ 3. "Lysehäring" eller pärtor användes icke här.

Lista N: 38: Ryggbärning.

§ 3. Ryggkont eller ryggmes användes icke.

Skulle man bära en tung väska eller kappsäck hade man en vanlig köpp genom handtaget.

10

III: 37

III: 38

och så bar över ena axeln. Hade man två bördor
att bära bands de sammans med en rem e. d.
och bar över ena axeln med en börd framtid
och en på ryggen.

Lista N: 39: Linredskap.

§ 3. Stångklyfta användes icke att bryta linet med.
Här användes en vanlig linbröta att bryta linet
med. Ett slags klubba som kallades "böstel" (av
bösta = banka, knucka) användes att krossa fröhusen
med innan linet rötades samt att banka linet med
efter brytningen men innan skäktningen.

(~~Linet~~ böstel) Linet skäktades med skäktträ efter
brytningen. Skäktarfullet bankades innan det
kardades, med en böstel, för att få bort så myc-
ket skräv som ~~var~~ möjligt.

Lista N: 40: Träskor.

§ 3. Träskor användes till vardagsbruk såväl
inom som utomhus av så gott som alla,
x och trätöflor.

III: 39

III: 40

ACC. NR. M. 8372:12.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

12
De voro dels best och hållet av urholkat
trä och dels med till en fjerdedel avskuret
ovanstykke som var ersatt med en puts av
garrat kalvskinn som var stoppad med hön e. d.
och spikad på träskom med stift. Trätofflor hade
botten av trä och ovanstykke av läder, fästspä-
kat med ståltråd och krampor. 1940 började trä-
bottensandaler att användas.