

ACC. N:R M. 8374 : 1-36.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: *Skåne* Upptecknat av: *Emil Jönsson*
Härad: *Luggude* Adress: *Hornborg*
Socken: *Väsby* Berättat av: *Densamme*
Uppteckningsår: *1942* Född år *1861* i *Väsby by*

Fettisdagsbullar, pannkakor,
"äggas-kagor" m. m.

s. 1-21.

L. u. f. 42.

Fortsättning på självbiografien (fr. N. 8367.)
Skogen ö. vandaskjåden.

s. 22-36.

forts. M. 8374

ACC. N:R. M. 8374 :/.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIVLandskap: Skåne
Härad: Luggude
Socken: Väsby
Uppteckningsår: 1942Upptecknat av: Emil Jönsson
Adress: Hornsborg
Berättat av: Dse
Född år 1861 i Väsby byAvhandlar Specialfråga om Fet-tisdags
bullar. Fastlagsbullar ätos inman

L. u. F. 42.

1880-talet på våra orter, endast under några da-
gar närmast och med Fastlags-söndagen. På
allmogespråket hette de "Fastelands-bollar". Al-
drig bullar, ty bullar på allmogespråket betydde
på svenska "bolder" och sådana Fastelandsboll-
ar ville man helst vara utan. Redan en eller
två dagar innan Fastlags-söndagen, spelade tie-
name om "bollarne" som skulle köpas hos bagaren
ty allmogebönderna köpte då allt vetebröd av bagare.
År 1874 var ingen enda bonde i Väsby och när-
gränsande Wikens och Brunnby socknar, som
sädde vete. Därföre hade de endast siktemjöl av

{ Jmf.
L. u. F. 34

Skriv endast på denna sida!

råg och korn och dessa mjölsorter lämpade sig ej så bra till "bollar" som bagarb vetemjöl. Men det var endast om Söndags- och måndagen, då traditionsenligt alltid skulle ätas "bollar", så vidt möjligt var att kunna anskaffa sådana. De köpte vetebullarna voro av två slags både färg och smak. Den sorten som kallades för saffrans-bullar var tunna och lereda och smakade av kryddor och deribland saffran. Den andre sorten var tjockare och ej så vidlyftig kallades för sockerbullar (av bagaren) och smakade söta. Men bägge sorterna voro så uppjätta, att de voro uppfyllda av luftceller och kunde liksom en tvättsvamp hastigt absorbera en vätska, antingen kaffe eller mjölk. I den tiden 1874, kostade varje "bolle" av de största (bägge sorterna voro efter lika pris, lika stora) en skilling, men om man köpte för en daler (8 skilling)

så fick man en "bolle" i "tegift", och köptes för 12 skilling, fick man en skilling och en tvåstyvers bolle, (av samma slag, men hälften i storlek). Köptes för hel riksdaler, bekomt således sex bollar i "tegift", d. v. s. 54 enskilling "bollar". Det ansågs för en fullkomlig mättnad till en fullvuxen man med för 12 skilling köpebollar doppade i kokvarm mjölk, vara tillräckligt, om de förtärdes på en gång. Fruntimmern passade alltid på, om "Fastelands" lördag (lördagen innan Fastlags-söndagen) att gå till bagaren med sina anskor gar av rotting, kupaiga och runda, så att de kunde vanligen rymma minst hundra "bollar". Någon annan form än den vanliga runda begagnades aldrig. Se sid. 4 & 5. Senare än 1864, då bondhustrurna och allmogekvinnorna, själva bakade "Fastelands-bollarna" av vetemjöl, satt i deg med mjölk, kanel, jäst och "cardemomme".

N. 8374: 4.

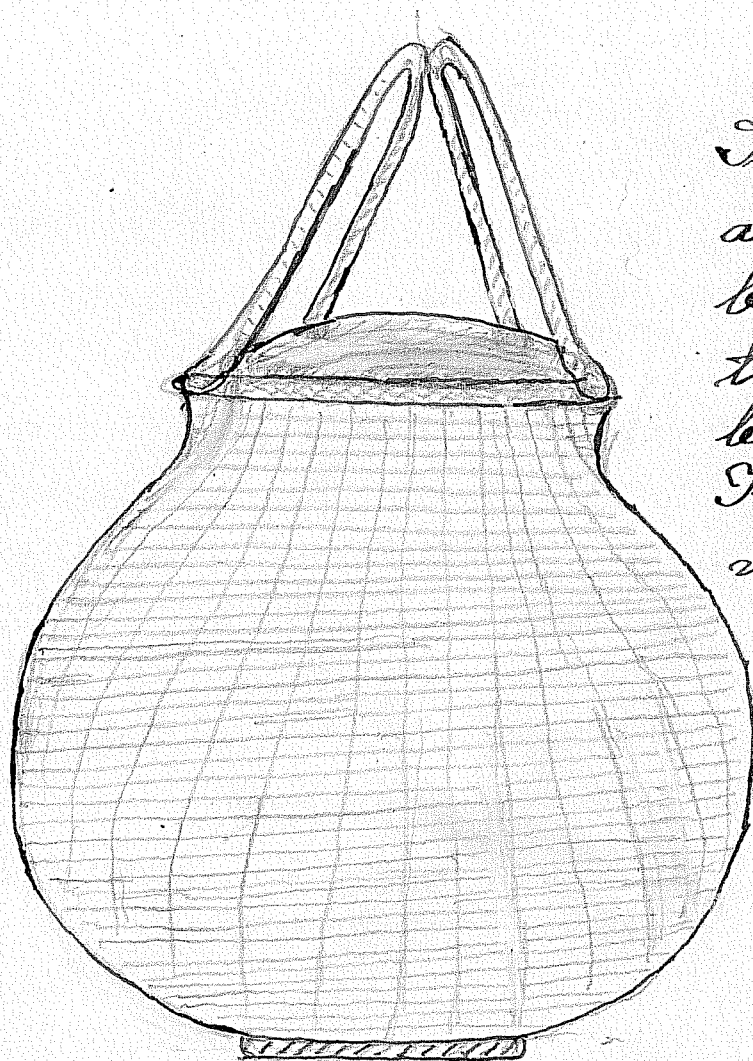
4.

Lapprans-bulle naturlig stor-
lek sedd från sidan, pris en skill-
ing stycket.

Lockerbulle, natur-
lig storlek, sedd från si-
dan, pris en skilling.

Lappransbulle naturlig
storlek, sedd ovan ifrån, pris
en skilling.

Lockerbulle na-
turlig sedd från si-
dan, pris en halv
skilling = två stycken.



Sådana armkorgar hade
alla bondhustrur, för att
bära smör och ägg till
torget i Höganäs Byd, och för
lilliks-handel vid hemresan.
Korgarne flätade av rotting
voro starka och rumliga.
Största buk-diameter
33 centimeter.

och äts alltid med varm mjölk eller kaffe.
Men så längre fram på 80-talet, då bönderna
själva hade vetet, kom ju genast konkurrent om
det importerade Amerikanska Flormjölet.
Handlarna och möllarna hade så många namn
på mjöl, som ingen kunde bli klok på. De hade
flormjöl, fint, flinfint, extra fint, patentmjöl, och
stjärnmjöl, och som en gammal möllare, som
hette Falk sade när något gätt på tok: "Det var
Satan, multiplicerad med den högsta Liffren
som fins i Helvete." Det var den själva maxima
gräns och högre kunde inte tänkas. Fattiga
gruvarbetarnes hustrur, kunde inte köpa mjöl
av möllarna, för det skulle vara av det Ame-
rikaniska Flor - med de många comparationes-
na och ändå skulle blandas i socker vid bak-
ningen. Men vi bönder funns oss gott belät-
na med det Svenska vetermjölet, och bakades

"Fastelands-bollar" i den vanlige bakugnen på plåtar eller på själva den rensopade ärlan (örnen) ty stekugnar fanns ej, utan öppnade murade spisar i köken. Men ett mindre parti "bollar" kunde insättas i "kackel-lons-opsattsen" (en liten murad fyrkantig ugn på järnkackelugnen i stugan). På denna ugn var plåtdörrar att stänga så der kunde stekas något, eller bakas när man fick kackelugnen nog varm. De sådana Hemmabakade "bollar" ansågos bättre och onsera mättande än de köpte. Men sen bönderna själva hade vete, köpte de inte "bollar" hos bageren, mer än möjligen om "Fastelands", då man väntade främmande, och så vare ju de köpte finare till utseende. Men om tisdagen efter "Fastelands-söndagen", då var det en ytterligare högtid. Dagen kallades aldrig, i Tet-tisdag, utan vita tisdag, eller vete-tisdag, men den äldsta benämningen var

8.

M. 8374:8.

Heikkinen avansa kättään.



"vita tisdag och pannkagetisdag". De gamle husmödrarna, som inte hade veternjöl, hade ju inte sikternjöl av annat än råg eller korn. Men rågnjöl kunde inte bakas jäs-pannkaka utan, men kornsikternjöl var deremot synnerligen lämpligt och fullkornligt lika bra som veternjöl. På sätt och vis var kornsikternjöl dyrast av allt sikternjöl, därför att det gick så mycket bort av kornet när det skulle skalas och siktas. Ända till $\frac{3}{4}$ och omist $\frac{1}{2}$ av kornets vikt. Detta snjöl kallades av de gamle på 1860-talet, för "mad-mail", ty det begagnades, icke alenast till pannkaka, plättar och såser (doppa), utan derav kunde också bakas brö och "bollar". Av kornsikternjöl och uppvärmd mjölk, kanel, peppar och något salt, samt öl-jäst, vispades i hop i en förtent kopparkettel, så stor en ängst smet eller deg, att husmoren beräknade två pannkakor till

var så när vuxen hushållsmedlem. På den öppna spisen satte en trefot. Sedan denna smet fått stå i en eller emock en halv timme att gläsa, så kunde bakningen begynna och en bra vedfyr underhölls pannjärnet, på vilket om löstes opp smeten ur kitteln, med en stor slev. "Pannjärnet" var 22 centimeter i botten diameter och smeten lades på ungefär 3 centimeter tjockt. Bv hettan jäste det något i tjockleken och blev poröst. När efter en stund bager skan lyfte med en bordskniv vid kanterna och märkte att kakan var stekt (bak) på den sidan, så lyfte hon så att en tunn träspade "pannkage span" kunde köras in under hela kakan, och i ett gviskt tag lyftas på spaden och vändas helt opp och ned, med den blöta sidan emot järnet. Efter en kort stund ger bager skan skit på omm även den andra sidan är bakad, varefter om så är, tas

den på spaden och lägges på en duk på köksbortet,
att svalna. För varje stycke smet, smästa järnet smör-
jas med ister, för annars kunde hända att kakan
brände fast vid pannjäret. Men en sådan härlig
färg som gjas-pannkakorna fick, kan man ju
aldrig få på tyget till en kostym kläder. Färgen
skiftade i gult och rött, svart, brunt, vitt, något
nestliknande chagrin på bokpermar, och alla
pannkakorna olika, allt efter fyllens olika grader
ljusare eller mörkare. Sedan kakorna svalnat
kunde de tåla att läggas på ett fat på varandra
hela, eller skurna i fjärdingar eller halvfjärding-
ar. Här lärde sig bönderna den enkla bräkräkning-
en, att det skulle 2 fjärdingar till en halv och fyra
fjärdingar till en hel och 2 ättingar till ett jär-
dedels mantal. Pannkakorna ätos med smör
och honung till kaffe, eller och med lingonsylt, grädde,
och varm mjölk. Det kunde hända att de yngre

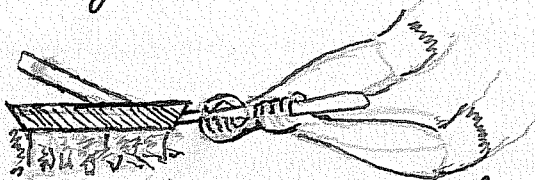
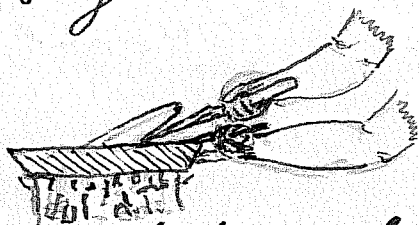
familjemedlemmarna äto för nyckket och "sprängde" sig. Jag var "Pö" Tannkagetisdag" på präffe-kalas hos en blonda då hanb 8 a 9 årige som jämrade sig över ont i magen av pannkaka i köket, han fått. "Du får gendst ut och springa rundt ikring gården, först på ena hållet och sen på det andra."

Det gjorde han, och efter en stund kom han in, och nu hade "sprängseln" gonat, så det blev plats till en fjärding pannkaka till. Pojken är nu snart 60 år. Innan bönderna själva fingo veta omjöl, kunde det falla husmören in att baka rågsiktelbollar i kakelugns-uppsattsen. Dessa voro avlångga jästa och klyfdes och ätos varana, med smör och kaffe, eller varm omjöl, i vardags-lag. Men jag ser att det äro frägas om kilformiga vigger eller kilar, men torde det häntyda på en annan slags "Tannkaga", som ofta förekom i vardags-lag i förra århundradet, i bondehus-hållet. Den

N. 8374:13.
Fig 2

13

Fig 1.



Å fig 1 stickes en tunn träspade under kakan och vändes.
Å fig 2 göres ett qvickt kast med pannjärnet så att kakan
vänder sig utan att vidröras. Detta om pannkakor.

Fig 3

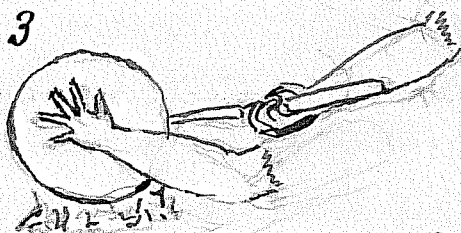
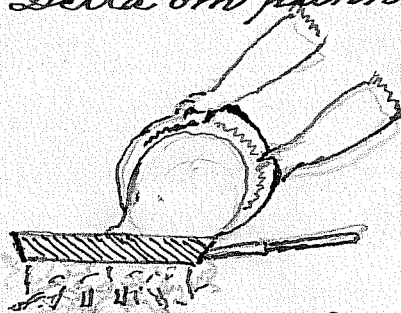


Fig 4.



Men ägga-kakor kunde inte vändas utan på sätt fig 3
visar. Ett flatt fat lägges över pannjärnet och hålles på
med ena handen under det järnet vändes opp och ned med
andra handen. Fig. 4. Hålles äggakakan på järnet med den
andra sidan emot järnet.

kallades för "äggkakaga" och "fläskkakaga" eller "fläsk-pannkaga". Man tog 7 a 8 råa hönsägg, knäckte dem över kanten på ett fat, fläckte upp dem och tönde innehållet i fatet, varefter både gul-
lar och vitans vispas till en tunn flytande gul-
vätska och något smjölks tillsattes, samt vispades
i korn, eller betsmjöl, tills det hela blir en tjock väl-
ling, med tillsats av fint malen candel, salt cad-
dammumma. Förut stektes fläsk på pannjärnet,
som nu smordes och staldes på bra fyll, över
trösksten, så hett att det vrälade, som när isar
ne bryta upp om våren, när den kalle äggkakas-
smeten hölls på pannjärnet. Efter 10 a 15
minuter, stelnar hela äggavällingen, till en
fast kaka och när man ser att den brynes i
kanterna och känner med en bordkniv och
finnar att nu är den färdig att vända. Men
detta går ej så lätt, som att vända den förut

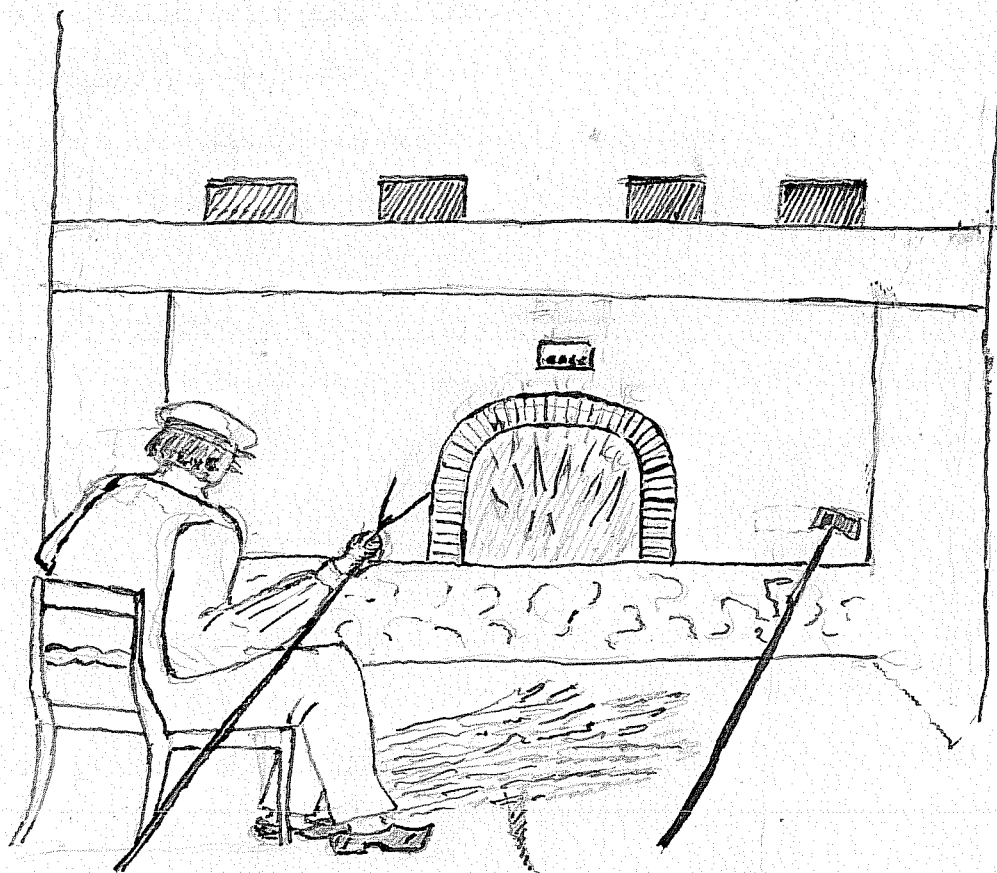
annan sylt. På kakan bör strös krossat vitt socker, men tag aldrig rågmjöl till äggkakor, ty då blir det "Flabber-kakor". Den vill då ej stelnar. Detta var s. k. "förbid.". Till efter-rätt hörde "Fillebunk" med grädden på och ovanpå ytan strött canel och krossat vitt socker, antingen krossat kaksöcker eller toppsocker. Ur den gemensamma "fillebunk"-bänken, tog var med sin sked rätt med framför sig. Ingen fick flå av bara grädd-jelsen, mer än vid sin hant. På sådan äggkakor brukade var bondsgäst, med kin-kniv skära ut kilformiga stycken och taga till sig på sin tallrik, och ibland dela matmorar ut kakan på fatet i kilformiga, viggas, till folket och alltså till småbarnen. Men dessa kakor och viggas, har alls intet med "vit-tisdags" pannkakor gemensamt, utan var en ofta förekommande rätt i bondgårdarne när som helst. Aldrig kallades "Fastlands-bollarne" för fet-tisdags, fetväs, eller hitväs-bollar.

i våra orter. Ordet betvägg, skulle kunna ha sin
upphovet ifrån Norrbottningar och Finnar, som
hade så stora ler- och gråstensugnar i stugan, att
folket kunde sova ovan på dem om nätterna. Kan-
ske de även kunde få sådana ugnar så heta, att
de kunde baka bröd på dem, och då benämnde brödet
"bet-väggs-bullar". Men vi Skåningar hade ett slags
bröd, som kallades för "Skälle-kaga". Man satte
grovt rågmjöl i deg, i skällhet vatten, satte jäst i om-
kvällen och lät stå att jäsa över natten. När nu
det eldas i bakugnen, kunde den som ältade degen,
och slog upp brödet, göra en eller flere, tjums-tjocka
kakor, av den sura degen, och dessa kakor sattes
in i bakugnen, oaktat det fortfarande eldades.
Eldaren skulle tillse att inte de blevo svedde eller
uppbända. Men då skulle eldas med ris, halm eller
ved, ty med stenkol, blevo brödet rökat förkavat, men
det eldades aldrig i bakugnen med stenkol i en bondgård.

Man hade bakugnar der elden brände fram
upp i skorstenen, dels genom ugn-öppningen ("on-hålet")
och dels igenom en öppning ovan dörren, som kalla-
des för "luran". I denna brukades lägga några
saltlakade sillar, som då både rökades och stek-
tes. Sådan "lurad sill", "skällekgä" och kokt pota-
tis var passande frukost, i synnerhet om brödet förut
varit slut. Men några het- eller fetväggsbullen
visste vi ej om. Lite heller om de "bollar" av varie
slag som bakades någon gång i kakelugns-öppsa-
ten, se sid. 8. Annars så är ju Fast-lagen, Fet-
tisdag, en fl. benämningar, från katolikerna.
Allt detta på 1800-talet. Men på 1900-
talet har jag ju ej bott i min födelsebygd och ej
heller varit der vid Fastlags-tiden. Här i små-
land firas mest Kyndels-messan och kallas för
Lille jul. Då hade Smälärningarna sina stör-
ste julkalas, men Fastlags-lördagen, måndagen

M. 8374:19.

Eldaren skulle tillse, att inte de blevo svedda
eller uppbrända. Se sid. 17.
Närning av "skälle-baga".



och tisdagen betydde de sig inte om att fira, mer än andra dagar. Men alla småländska grunthimmar äro mästare i att baka kaffebullar och annat kaffebrod. Här kunde man med fog använda Falcks siffer-multiplication om den massa kaffe som alltjämt drickes i Småland. Det skulle ju kallas för gästfrihet att så snart en främmande trädde in på ett ställe, så finge han eller hon inte gå förr än den personen druckit kaffe. Förr var vanligt med fyra sorters kakor, men nu är sju sorter det minsta. Det ska vara "bollar" (Bullar heter bölder i Småland), skorpar, kringlor, ringar, pepparkakor, sprut-bakelser och "kax". Sen bytes om med fasoner som stjärnor, rosor, hjärtan, äst, tre-udd, kypor och pepparkakor runda, alla av samma slags deg men olika fason. Alla dessa kallar jag för kramskrams-kakor. Är det på kalas, så kommer dertill tårter och kaffedrickning repeteras i flera omgångar

20
21

a
b
c
d
e
f
g
h
i
j
k
l
m
n
o
p
q
r
s
t
u
v
w
x
y
z

20
21

20
21

20
21

20
21

ACC. N:R. M. 8374 : 22.

Landskap: Skåne

Upptecknat av: Emil Jönsson

Härad: Luggude

Adress: Hornsborg

Socken: Wäsby

Berättat av: Jse

Uppteckningsår: 1942

Född år 1861 i Wäsby by

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

22

Continuation på biografi och memoarer.

Skogen och handa slöjden.

Under varje människas levnadstid, om den blir nå-
got långvarig, kan ju märkas en naturens föränd-
ring i många hänseende. För min del förskom-
mer största förändringen med min hembygd,
näst framträdande deruti att dessa tusentals tunn-
land av lövskogarne, som i min barndom och ung-
dom växte, nu äro skövlade i alla fulla socknarne,
så när som en och annan park vid någon herrgård.
Två orsaker spelade här in i allmogefolkets liv, nem-
ligen bränslefrågan och odlingen. Före enskiftet
hade alla bönderna gemensam skog, men vid en-
skiftet skulle också var och en bonde tilldelas: Skerfjord,

Skriv endast på denna sida!

skog och ängsmark, fäladsmark, samt strand-
marker utmed sjöstränder. Så länge torvmossor
funns var bränslefrågan icke så påträngande,
men i 1860-talet var så när slut med all torvtag-
ning i Kullasöckenarna. Jag fick aldrig se torvtag-
ning mer än på ett par ställen. På min Färbors
ägo (min Fars hem) i Väsby socken och på ett ställe
i Vikens socken. Men den torv som upptogs var en-
dast en fet gyttja, som ältades, klappades i runda
kurlor, eller breddes gyttjan ut på slättplan, och när
den något styvnat, skars med en spade, rutor likt
tegel, som fick saltorka. När så nödvändigt bräns-
le måste anskaffas, var ju tydligt att man gick
till skogen. Men i samma mån som skogen
högs, utvidgades odling av åkerjorden, ty alla
träd som högs, med undantag av bränsle till
undantagsfolk, skulle rothuggas, d. v. s. att alla
trädet's rötter skulle oppas ur jorden, och rothnutorna

skars inte av förr än trädet fallit. I annat fall såsom i bland om undantogs bränse, skars träden av på rot stående, men då sköt genast lövträden nya skott från roten, som efter några år, voro o-
-lät-hordiga att betas av kreatur, ifall stubbarna fridades för betning. Det besynnerligaste var, att giva akt på, att det föddes lika mycket folk och kreatur, innan det var uppodlat på ett hemman, som senare, då ju spannmåls-grödan blivit flera gånger större. Jag tänkte ofta hur de gamle bönderna i förra hälften på 1800-talet kunnat och kunde även senare föda nästan fler människor, ju mindre odlad jord de hade. Men så hade de mer ängs och skogs-
-mark. De tycktes ej bry sig om att hastigt hugga skog-
-en, utan helt smärningss, efter bränse och bygg-
-nads-behov. Torrläggning befattade de sig inte mycket med, men ängsmarken dikades aldrig, ty då ginge gräs-växten bort. Thogen hördes också över

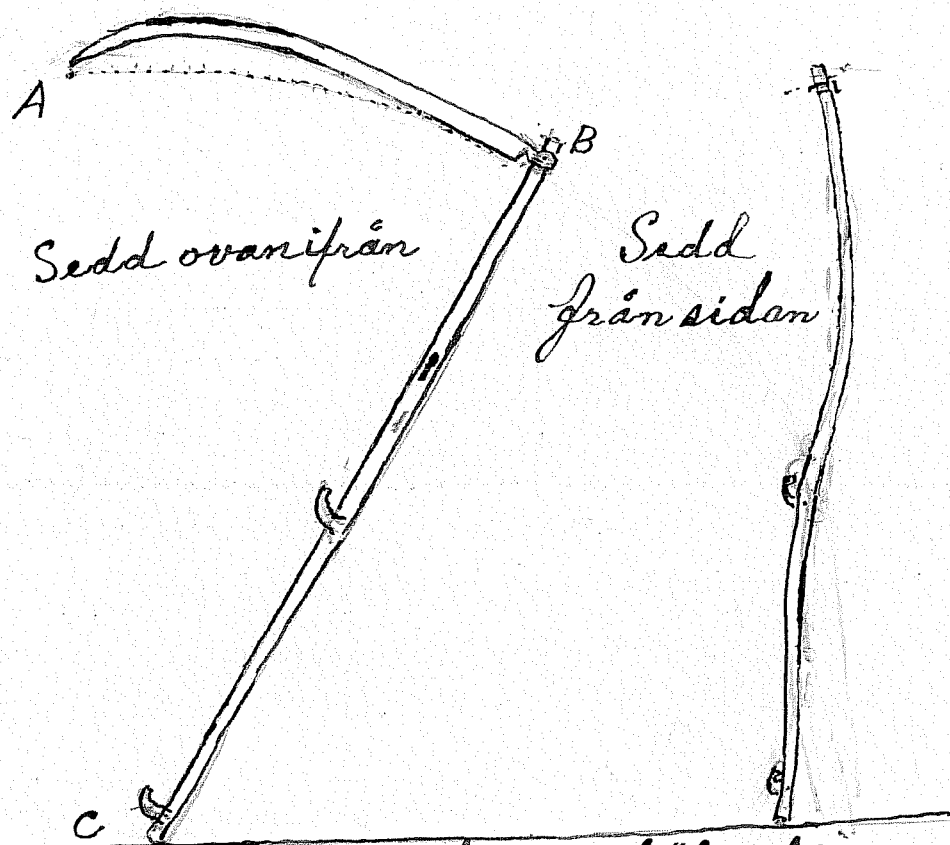
med lie, i samband med ängs-slåttern, i fall der
var några gräsplättar. De födde upp kreatur med hö,
och slagade alltid nötkreatur om året. Svin hade
de aldrig många, men lät dem bli flera år gamla ibland.
Annars kunde ej skomakarna få borst till beekstråne
av dem. Varje år måste ju bränse anskaffas. Rot-
huggas kunde endast ske om efterhösten, när den
odlade besådes med råg, och resten av odlingsjorden
"ärjats" upp. Blev det stark frost så kunde inte heller
rothuggas. Alltså, med tiden försvann skogen, mer
och mer från alla hemman. Det som ej gick åt
till bränse, behövdes till alla slags redskap och hus-
geräds-saker. Så länge bönderna hade skogar, var
det nog inte lätt för någon snickare att livnära
sig på landsbyggen, som enbart handverkare, ty
var enda bonde var lär, som efter far, till snick-
kare, slöjdare och naturligtvis redskapsgörare.
Jag såg huru i min Morfars hem föddes sex barn och

man och hustrun och en undantags Farbror, i den tiden då endast 8 tunnland var odlad jord, men tretti år derefter var allt odlat och frödes då på 60 tunnland endast ett par hästar mer, än de kreatur i antal der var förut, men mindre folk, nämligen: Mannen, två pigor, en dräng, 2 tröskmän, en undantags-mor, men tröskmännen endast en del av året. Skogen är såld, och de som nu ha ägdomen styckad äga inte en pinne skog. Vilken fattigdom för en bonde, till och med i våra dagar, när han inte har någon skog på sina ägor. Visserligen fins stenkol, coek och bricketter, att elda med, men ved från skogen måste i alla fall till. Sen vid alla tillfällen då en bonde behöver trä, till stängsel eller brostockar, eller bara en "pinne te o slå i en hornocka" (tuder-päl) Visserligen försökte ju bönderna i någon mån skaffa sig en ersättning för skogsbränsle, genom att rundt ägor och gårdar, plantera en slags storväxta

poppelträd ("pile") som det kallas, men den slags trä
duger ej mycket till slöjd. Det mesta dessa pilträd
användes till, utom brändsk, var till vattenhoar vid
brunnen åt kreaturen. Detta just därför, att pil-
arne blevo så tjocka i stammen, så att stora hoar
derav kunde göras. Löst träslag var det och lätt att
urholka, men kunde en sådan vattenho av pilträ,
vara i 25 a 30 år, innan rötan förstörde den. Alla
bönder måste kunna göra sina lie-skaft, med till-
behör, själva. Det bästa trä dertill, var antingen
aspa eller sälg ("salle"), ty det skulle vara så lätt som
möjligt och på samma gång segt och starkt. Pile
var väl lätt, men icke starkt nog. De hade många
olika modeller till sina lieskaft, men alla skulle
anses passa, om man ställde ena ändan av lie-
skaftet på golvet eller marken, så skulle den an-
dre änden passa att stötja i armbålen på mannen
som skulle bruka det. Man akte sig att ha för långt

LNU III:12

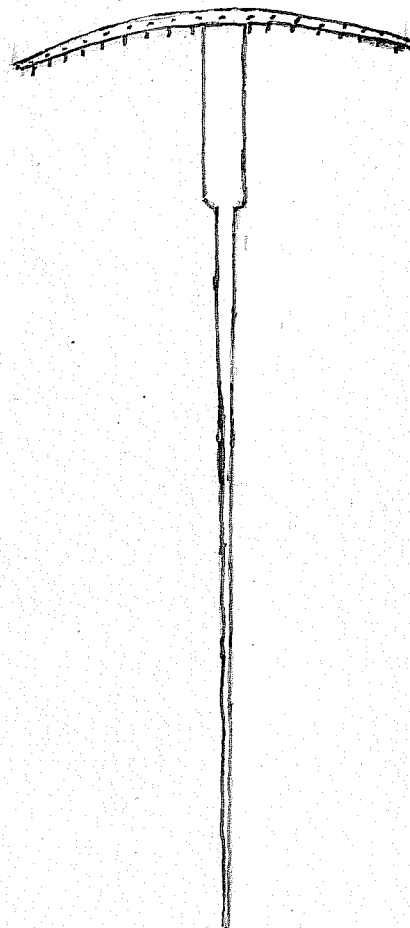
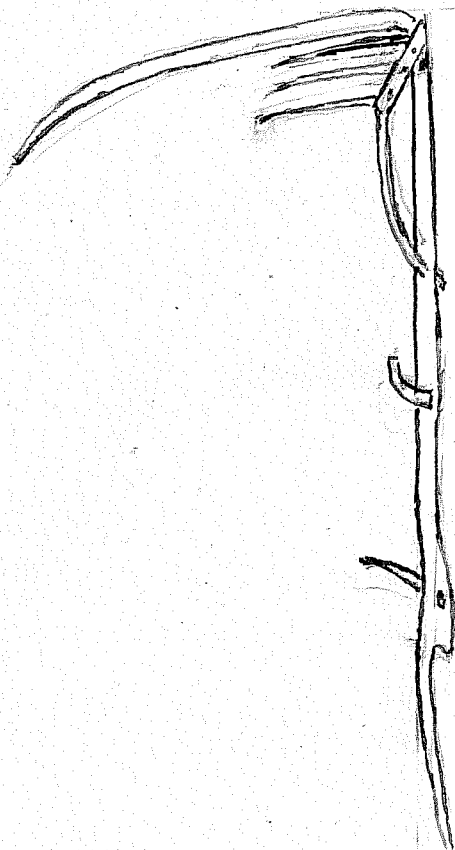
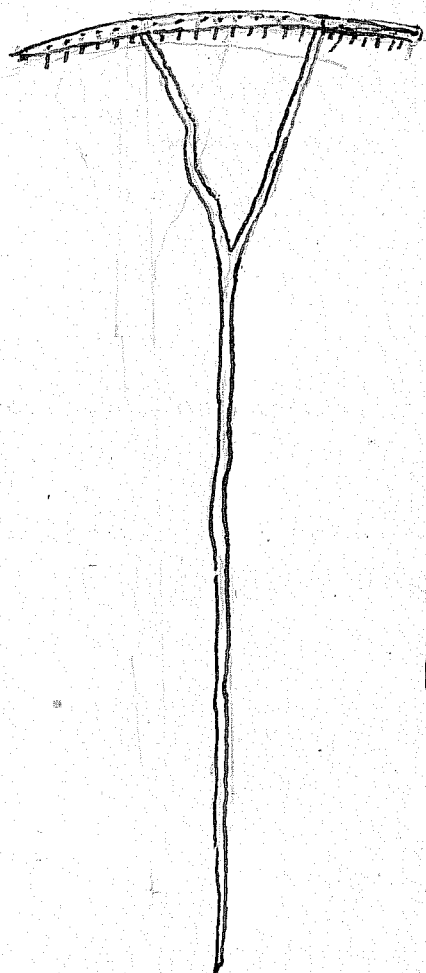
M. 8374:28.



Äggen på en lie bör, med spetsen och "läret," inne vid lie-
 skaftet träffa vid punkt A. då man begagnar lieskaftet
 som radie. Över eller under denna punkt, är icke "eggrätt."

M.8374:29.

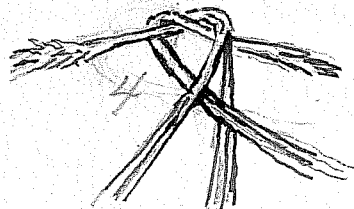
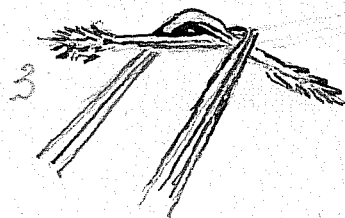
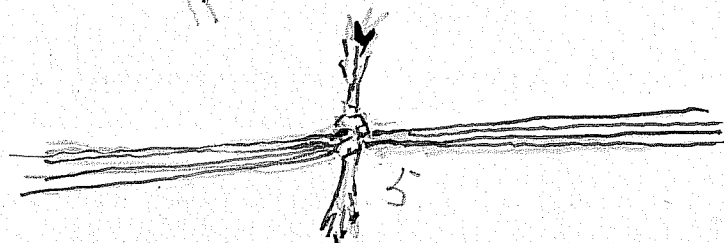
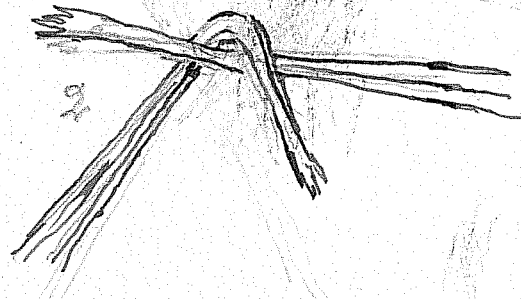
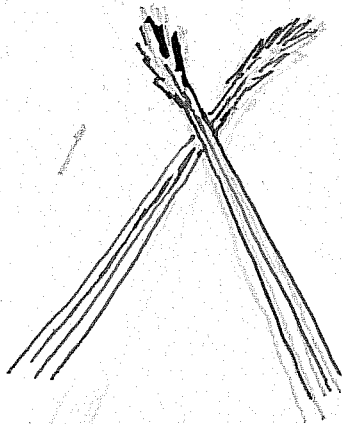
29.



lieschaft, ty då var det strängare att handtera hien.
Regel gällde ock, att dess längre hien var, dess kortare
skaftet, men en medel-skaftning var den, att
begagna lieschaft med endast en lickenagg och den
indan den vänstra handen skulle hålla, endast ut-
göras av raket ut med skaftet utan lickenagg der. Då
kunde man gatta längre framme, eller längre tilb-
baka efter behov, samt flyttnings-tapphål för hög-
erknaggen. Det föll mig in, att mannek skulle
jag knappast kunna söka opp sågon enda men
riska i min fädernesocken, och kanske ingen
annan skänk socken heller, som kan göra band
till att binda säd med, utan att skada axen på
bandet. Inte ens mina egne barn kunna, och jag
tyckte att efterverlden borde få reda på hur denna
för så nyttiga konst, tillgick, varför jag med
några enkla ritningar söker bevara den ännu
en tid möjligen. Se sid. 31. En kvick pojke kunde

№. 8374:31.

31.



Rågskörd i Wäsby socken år 1860.



Den eftersta kvinnan lägger sitt "handmål" på samma band, ~~der~~ den föregående lagt sitt. Pojken som gör banden, flyttar in, de som bli till övers, intill sädes-styckets kant, ej så de komma i vägen för lien. Eftersta kvinnan binder, ifall ej särskild man följer efter och binder. Den samme sätter opp travar om han hinna.

M. 8374:33.

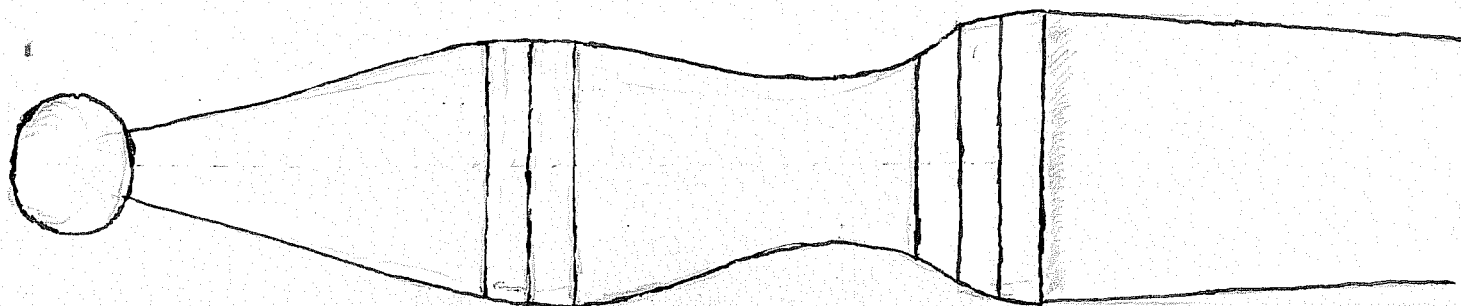
Vårsäds-skörd i Wäsby socken år 1860.



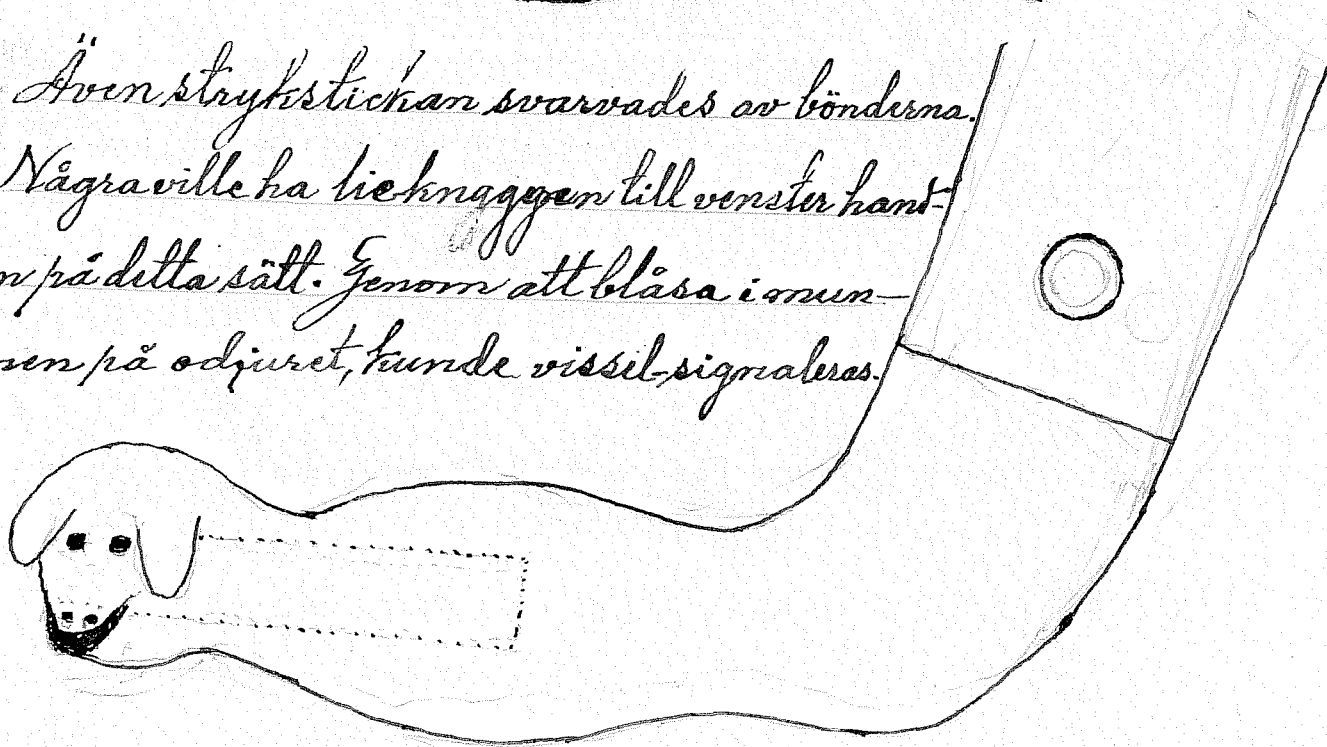
Det avmejade kornet eller havren skulle ligga allt luft-torka "på skär", ett par dar, varefter det "nekades" med räpfa och bands med av säden snotta band, men kornet brukade bindas med snotta råghalmsband. Om det regnade på skärren, så kunde bli nödvändigt att vända om säderskärarna med "riva (räpfa)" innan de kunde bindas. Men om vårsäden var "ligg-säd" måste den huggas på samma sätt som råg. Men endast ett "hänn-mål" togs och bands genast med "fjätt". Detta vårsädes-höstning kallades att "fjätta" av säden.

N. 8374:34.

34.



Även strykstickan svarvades av bönderna.
Några ville ha hicknaggen till vänster hant-
-en på detta sätt. Genom att blåsa i mun-
-nen på odjuret, kunde vissel signaleras.



kunde göra ett sådant band på en minut. Först drar man ut ifrån toppen av en på marken liggande rågnök, en lagom tjock "fätt", eller "fask". Därefter delas denna, så att en del i var hand, lägges i kors något nedom axen på stråm, och fortsättes att böja över (rotändan) emot sig, (först topp, eller axändan) och sedan dela rotändan och dra motsatta rot-del der emellan och dra till knuten. Bandet placeras på marken, så att knuten kommer att vända emot innehållet, när rekan bindes, ty om bandet vändes ned knuten emot marken, så håller det inte, om man annars kan ej en stark bindare slita av ett sådant band, om det är rätt gjort och rätt utlagt. se sid. 31. Även torde, i vår tid, inte alla veta, vad de gamle bönderna, som hade skog, menade med, att en lie skulle fast-sättas på skapfel sä, att den kom "egg-rätt". Se sidan 28. Komme lien att "stå över", så toge den för stora hugg, och bet eller skar på tvärs för mycket och var strängare att handtera.

Skommar åter liden att "stå under" eggrätt, så
tog den liden, för små hugg, men skar lättare och
högg renare och fick man ta fler hugg för att följa
den der tog större hugg med en "överställd" lie. Många
olika fasoner på lieknaggar begagnades och snart sagt
var son eller dräng, föredrog son bort framför andra.
Därför var det mycket vanligt att drängarna själva
gjorde lieknaggar åt sig, och mycket fina, putsade och
välgjorda skulle de vara. Några gjorde huvud av djur,
eller folk, vid spetsen och till och med visselpipa i en
lie-knagg. Se sid. 34. Nästan säkert kunde man finna
i alla de gamle bondgårdarne, på den tiden bönderna hade skog,
ett rum, i en av lagärarna, som kallades för "huggehuset".
I detta hade de verktyg, passande till att göra alla
slöjd-alster och redskaper, som behövs. Även soare
hade de flesta och kunde göra fina arbeten.