

Landskap: *Småland* Upptecknat av: *Gottfrid Wagner*
Härad: *Västra, Östra* Adress: *Skeda*
Socken: *Vallsjö, Mynresjö* Berättat av: *Edvard Andersson*
Uppteckningsår: *1946* Född år *1870* i *Vallsjö*

*Havsvodling.**s. 1-8**Potatis och råg, bröd.**s. 8-9.**H. G. 10.*

H. E. 10.

ACC. N:R M. 10024:1.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Slavodling.

Uppgifterna äro från Wall-
sjö och Nyresjö socknar.
1880-talet!

Olika havresorter.

Härfärgen var gul (eller
gulvit). Måttatshavre togs
mest av egen skörd. Dä-
rarna brukade även köpa av
varandra. Det var spethavre
de så så låga svansa
på havra korna.

På spethavren var mera
borst, den mogna de tidigare
och var mindre foderaktig.

2. 8. 10.

ACC. N:R M. 10024: 2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ifråga om jordman. Den ha-
de svagare skå och gar-
mindel halm. Nuncien
finns icke någon
bygden, som odlar dessa
sorter.

De förädlade sorterna
sag helt överhanden på
1890-talet och omkring sekels-
skiftet.

Berättelsen har hade
talat om kornhavre, men
berättaren visste något om
dena havre.

Korn användes mycket.
De bakade kornkaka samt
kornvåfflor. Kornmjölet an-
vändes för övrigt till matlagning

H. E. 10.

ACC. N:R M. 10024:3.

i stället för vete mjöl.
Vete odlades icke.
De mälade korn och
bryggde dricka i läcke-
kal.

Slavajorden.

Av mossmarker var en-
dast helt lite odlat.
Vårtr användes i regel
åkerjord på vilken sådes
havs omväxlande med
korn, råg och potatis.

Sådden.

Havren skulle ses i m-
ons veckor och så ombesörj.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

H. E. 10.

ACC. N:R M10024: 4.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

De kunde inte så rå på
alvjord, för de hade ingen
översåddning. Rågen gick inte
på tung jord.

Jorden bearbetades med
traktor, myllharv och
järnharv. Havren såddes
för hand och myllades
mer huvudsakligen med
myllharv.

Skörden.

Havren ansågs mogen,
när den skiftade i färg.
Den skördades med tv. ^{tr.}
Kävarna bindas samman
med ett band av några

H. B. 10.

ACC. N:R M. 10024:5

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

havrestår (en hand full).
Havren sattes opp i saks
med två kävar mot var-
andra och seton eller adon
kåvar. Ibland förekom att
havren sattes opp i kack-
t. ravs. Den gjordes så
här. Ett tiotal kävar sat-
tes opp mot varandra i
en kudel. På vakos två
kåvar på mitten och lades
i kors över de andra
kåvarna.

Det var på den tiden
mindre vanligt med stölar.
Havren köptes in mest
på flakvagn (flak), under-
redet av en höhäck.

H. B. 10.

ACC. N:R M. 10024:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Nåu säden lades in i la-
dan - laad³⁵ -, så lades de
första källarna i mitten
med aten mot varandra
i en rundel, och därefter
lades källarna i en be-
stämd ordning. Man försökte
att få la³⁵ så lätt som
möjligt för att hindra råttorna
att göra alltför stor skada.
Det var inte varen som helst
som fick förfroendot att lra.
Träskungen skedde med
slaga. Träskveck började
dack vid denna tid kom-
ma i bruk. Det var en
som för iking i gårdarna
med ett bordsk. De brukade

H. B. 10.

ACC. NR M. 10024: 7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Köna fröskeppet med ett
par otar. Det förekom också
att de använde två par
otar. Det var en riksdags-
man i Wallzjö saken,
som hefade Landstete.
Han hade fyra par otar
för fröskeppet!

Slavens användning.

Slaven användes huvud-
sakligen till gods åt
svin.

Det började bli uppköpa-
re i Torsjö, som köpte
havre.

Havre användes mycket

N. G. 10.

ACC. NR M. 10024:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

lill bröd. Därvid lags
hälften råg och hälften
havre.

De började mala havre-
gryn, och så smångryn
dessa gryn till
användning i hemmen.

Brödet kallades havra-
bröd eller brannbröd. Det var
grävt till färgen.

Mycket potatis användes
i brödet, och råriven
och dels kokt. Av råiven
potatis blev brödet
mörkt.

De bakade starkt sa-
krigtor utå potatissmjöl,
som de hade te bjze förmat

H. E. 10.

ACC. N:R **M10024:9.**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

O Målen i Wallsjö
där vi bodde till jag
var elva år, hade vi
bara en frädd, där vi
kunde så råga på de
andra var det sur
gord.

Rågen var dyr på
den tiden. Det var en
granne, som sålde råg.
Jag fick tjugo fyra
kronor i lön.