

original

Skane

M. 10534:39-99.

Skydds h.d.

uppt. av Olof Christoffersson

Fru Alstads sv.

Fru Alstad

inlämn. 1943

f. 1869 i Fru Alstad

Värme och ljus.

s. 39.

Vätskeljus.

s. 57.

Mat och dryck.

s. 58.

Marde-visan.

s. 69.

Rim föi olika byars vällinghlockor.

s. 87.

Fiske.

s. 92.

11

Värma och lyse.

Eldbränden spelade i äldre tider en stor roll i skytt härad i synnerhet i de sydligaste sock-

Hur pors
och gjung
uppryptes
på Falsterbo
gjung under
Carl XII
stora nöd-
år 1708-09
sä att man
den flaj
in övr.
odlad förd
i Stora
Kemmer
och Kämpis
S. K.
Vid 28

närne der det ej alla fanns några torfmässer.

Det eldades med varje handa s. l. esc. Kan man
minnas att fatiga kvinnor gjingo och samla ihop
"kokab" (kogödsel) som de torkade, dessutom
gjingo de och skuro alla slags grofva ogräs från
omrönner

stockar som de torkade och upplade på inre laft,

Man sag ej ~~trotta~~ någon äldrad kvinna på 1870-80
talit som ej inoga uppförkade alla puiner och kvi-

tar som lågo på allmänna väger och stigar dera-

mot kund man vara säker på att de ej själva
togo och avskuro några brädm, givar villed
ej vara. Husmännen togo ju även torf till hälften
tun hos torfmäste ägare.

I bondgårdarna voro det ju lite bättre
bedöld med eldbränden. De hade ju i de tider
stora planteringar av pilar och dessutom med
de ju arliga "skovor" så att de kunde få nära-
got gängsvirke till åkerbruksredskapen

som varo av bok eller ekbräv till vissa delar.
 Vid hemstöjdin blev det således också bränsle
 avfall. På en bondgård gick det ju likväl
 mycket till. En gammal Farfar, som var
 född 1812 sade en gång på 1890 talet till mig
 nu vet inte bonderna av något annat än förr
 då de skulle tanka på att få torv medan det
 var sommarråder så den kunde torkas tyda
 var det att pilla noga på tidur för att få daglig
 eldbränsel, vilket också befolkningen manste tanka på under
 vinterskrift då det blev lång och rörde i alla torfmassor varidet
 fanns nägot kvar. Nu liggde åter i vintersom till kommande
 i bakung eldades det alltid liksom under inmurad
 gryta med halm. Men på "ärmen" och i kakelugnarna
 var det alltid torv eller brända "brämne" (ved).
 Detta trumme olika eldningsätt hade tre oli-
 ka namn så att de ett av namnen nämnde
 ville fåte piggorna att lände vad de skulle elda
 med. Om de t. ex. blev kommanderales ut att
 "kölna på ärmen" så ville de att det var fråga
 om att lände upp eld och väl hålla den med ved
 och torv. Blevo de deremot kommanderade
 att de skulle "ud o illa onger" (som inmurade
 grytaneller)

"i bageronen" så ville de att det var före-
 ga om att elda med halm. Förstikulle de
 då tage in i köket så mycket halm som det
 gick att tyde finne ej gå från elden efter
 mera. Sedan skulle de gå efter en stor
 spän vatten och en reskruvast vilka båda
 delar de hede ~~aldeles~~ has sig ^{i halm} i korsstenen.
 Åtta sen uppgjordes det eld ~~i halm~~ under
 grytan eller i bakongnum vilket det skulle vera.
 Var det under grytan hade de en "illa kapp" att
 puto i elden med med i bakongnum begy-
 nadis dertill en ~~bakongtgaza of jum~~ förmjöda.
 För varje halm-
 viska dit vredtsammun och itaptes in i kulle
 det noge iakttagas att det hels aldeles ränt
 för halm mellan elden och halm bunkun
 varit det segads ofte och i fall någon quita
 flog ut var det en samman vidur halmviska
 i vattusammun att "dy a painet". Den bräta
 eldningshalmen var artahalmsstubb. Det
 är att märke att det aldrig elddades med ren halm
 ty det sägs vara syndigt. Färre skulle alltid ha

4

genomgått den samma så att de kunnat
eta det bättre. Man

Man skulle ju tyckha att det med ett sådant eld-
ningsystem skulle bli flera eldväder, men
mig uttryckigt hände någon sedan förröriket
var eldväder i de dager gifterst sällsynta.

Man tog ju gärna noga vare på elden
och den fäktades överge gång om använts.

Eldfäktningen såg man ju ofta i engdomen. Den
tillgick på säljandevis sedan fyren förgångna
var av bezynad samlades eldn i fyrvälet på
"örnen" (spisen) och sammanklappades med eldkoffan här efter
på lades dit fört några fina torfesmulor som ej
dugde till att elda med sedan lades det derpå
något torfaskar och allt klappades ihop till
en liten häg på ena över koppkattornita som
ovanpå försågs med ett kors (trummeträck
som krossade varandra). I äldre tider lätts det
ocksi en signiformel se sid. 185 i S. K.. På
skulle elden likväl släckas redt morgonen eller
nästa gång det skulle göras fyra tog man blott och
rörsde om högen nerefter det lades på något
lått antändligt t. ex. en vicks halm eller pärer

5/ varpå det lades några större förmärke av
 mottefönd torv som var lätt antändlig. När detta
 var gjort, vilket skulle gå i en handvändning,
 hade man att bläsa eld det varje längsne kunde
 tala. Dervid var det vist ikke av vägm att de i
 hälligheten drogolängsne fullt av rökra,
 vilken ansågs bota längsat. Kunde ej eld blåset
 med munnen togs det satt i eldparten vilken
 gav skarpare väder. Kvinnorna ansågo det vara
 lättare att tända eld på detta vis än genom att begagn
 na stökar vilka ^{VORG} varit i allmänt bruk på 1870 tal.
 Skulle elden likväl slakna varo det ju ej
 annat att göra än att börja på nytt med den
 tändstickseld. I de tider det såg eld med
 stål och flinta föredrogs det ju först vid elddag
 att gå till naboen och låna eld i en gam
 mal tréträck med vilken det det behövella
 des sm häv över är omtalat.

I fall man ej kunde få låna någon eld
 måste det ju då göras eld med stål och
 flinta. Här till skulle det då även d. R.
 "finger = frönöke" vilket tillverkats av gamla
 pilor och bestod av det den mörknade vita
 veden vilken torradis och smulades.

"När man sätter flintstålgnistan ner i "tingred"
 hade man att nog lägga om den samma och med
 förtånd bläsa eld ty det var vist noga
 lätt sak att sätta fyr och det var en kons
 som nog inte många kunde ha eftergöra. Man
 liknämig aldrig eld i "tingred" så det brän
 med lågo ty det ~~var~~ bara glödde i det vilket
 man i möte fört plante till riklig eld.
 När sjukdom skulle det i kaffasgnid eld.
 vilket tillgick på följande vis vilket omtalats
 av gamla. En stt "schyddel" sätts ut i en
 klinelänga och mellan ett par stålpar sattes det en
 trådstör i klämme så den knade gnida gnidet utan att
~~renna män~~ ^{av vilka mäns hand} och i uton längan
 upplitad genom att tråderna drogs ifrån ett snare
 vilket gick en gäng om den harda trådstören och han
 som deras lär från och åter tills det slut ligga blee
 så varmt i gnidet att gnistrarna flägo omkring
 då det av en tredje (en ren mä) skulle upplitad
 i my eller förut abegagnat "tinger". När
 hon satt gnistrer deri skulle hon bläsa lägga in
 omkring dem och bläsa eld. Altid detta skulle
 ske efter solnergangen och alldeles ligande av
 renar och sköldiga man och en mä om ildens skulle

I yhava ayftad värkan.

Så kända skurevisor av samma viden erdehalu d.
e. d. samt bekants- och ^{dry}skvartas fingo ej upptäcktes
hela tydö med mindre de blevo väl uppkurna
sonst, annars hade "vag illen" (vag = eldflamn)
eller "lakka" illen
mäkt att bokla med den rätta elden och påsäves
^{locka}
~~locka~~ eldu upp genom ikonteren och autända huden.
en eldflamma
"Vag ill" sägs som ett ~~eldtjock~~ i form av ett lakan
ofta flyga i luften eller också springa lekande
och lockande på huden ryggnings allt för att
locka (Saleder nagon ronti karlekslidia mellan eldarne
enligt gammal tro). Ola F. Rengren Ola Trulsson
i Frø Aahlsad ^{fag inzäng en old stannar på i öjan av}
1860 talet ^{en eldflamma} som ett lakan komma flygande från
öster strax norr om Frø Aahlsad kyrka och sörtsat.
te mot Lilla Aahlsad by. Som flicka såg mor
och en annan flicka sedan eld i form av en stor han-
duk springe hoppande på ryggnings i den
sydvästra gården i Lilla Aahlsad by. Om det
både falltu varer på samma dag kunde jag ej avgöra men
det är absolut sanning i båda fallen.
Om gammaldags kakelong se D. K. sid 96 om
grödde kakelong. En gammal man berättade för mig
^{medan man gick hem från sitt}

76/ att han i sin ungdom sett att
i ett hus hade de intaget en stor
tjock ekstock vilken ena ända
stuckets in i ognen varit det
bran på den natt och dag. Under
den andra ändan som gick långt
ut i stygga hade det satt en knapp
som block. Den stora blocken in
skjutti i Augum eftersom den uppröran
des och om den ville brinna för lågt
ut dyades det vatten på av min mästare
de vatten spans. ^{är ju en rätt god} detta är en rätt god
^{som fortlevat} detta är en rätt god typus
av varme ognända in i 1800 tallets
senare hälft.

8) Lyset ~~ha~~ i äldsta tid bestod i detta omr.,
 enligt made de gamla berätta de av att
 läggas ^{utan eller} ^{ley} djurtag på en tallbrick med ett n
 som var försedd med ett näbb varilack
 nioat en grovtveke snadel av "tagtapp"
 (det vila gräsfinnt på ett a ^{mossa} ~~mossor~~ växande starr-
 gräs). Lertallbrickan stod på en "gusadalla"
 vilken stod på golvet eller också hängde
 i loftet. ~~Senare~~ ^{Tak och vägg}
 Sillbältra givne använde det dels takgjus
 dels väggjus vilket senare alltid kallades
 interiutande "vägstapel". Vägstapeln vilken
 säkert ^{neitan} alltid är mitalad i gamla bo upptekning
 där var förfärdigad dels av jern och dels
 av malma. Dessa senare var ju mycket
 vackra och pryddes da de varo blank-
 polerade gula och pölageda med ett finkt
 lagur av ~~gla~~ gul och grön färgade väx-
 prästar vilka varo läggda i vackra
 rutor så att det hele varo en härlig syn
 med sina gula och gröna fält.
 Även i kyrkorna varo det stora malna vä-

Staplar på altarets bänke finnes det två styrkor i Frø Ahltaed kyrka som varer der sedan Daniske tiden. Frø ^{ahltæd} teknande finnes också i Dellinge i Sjælland. Frø Ahltaed kyrkens är så tunga att jag ej kan løfta dem med en hand.
 De vid se Væcipræstene gjorde av livet som smalteckts och staps i ett salt kørsl vari en tre till fyra alnar lång varer lagt snodd vekke av en jukt blægarn drogs på vis att det stad en kvinne och holt vekken ned i det smalle varet medan en annan sakt drog den genom så att allt kom att løpa under den klævne præstens genom været. På vis portrættes det vekke efter veka vilke under millan lidet lades på en ring et svulme ^{lyser} kontaktyde smonde pjej ner som tales gjorde.
 När alla præsterne hadde legon tykhet skulle de lægges ^{pæstapel} man de voro alldeles kalle ty da' brast de. Man læde nu en ^{man} på en gul och en grøn ^{præst} den grønne færgen fikk genom at blænde spensgrønt (spansgrønt) i været. Tills stæpelen var full merefter den ^{af} tog ^{dit} vatter på en hålla der den skunde ite tills ^{dess} tæpeler blev datt begyndt den samme. Da portrættes till alt var upplægt. Væcipræsterne bruno pje værket dock bokstæde gode och dessutom slapp man et snappade sammen dette begyndtes lidt vid højtidligere tillfælde,

10) Barnstansljus.

Såmpa bilar av berutten begagnades också till
~~men även innan i landet blåsits sams däligo bilar~~
lyse i rummen i synnerhet vid sjö kultus. Detta var
ett härligt ljus rado en av farsodräger som ofta funnet och
~~det fabrikörades ett ljus av en pinne varibärkades ett litet och hänslades raret,~~
annant radant i sin fadens stuga vid Albekas. Detta
var också ett mycket valluktande ljus.

Talgjusen var också ett ~~ett~~ ^{på} i det ganska bra,
då de var rätt gjorda. Veken spelade en stor
roll den skulle vara av prima blågarn, och tre-
dome ikke för hart tränga samt väl blekt och alldeles
fri från s. k. "skövor" ty de blåssade i ljuset
~~om de var o alldrygs så sma. I renare tid beges-~~
~~gjusen beroende av flera tröder som tog till laga stöckar vilket snoddes lägen~~
~~hert samman innan den uppdelades i~~
nadi köpt blågarn av bonott. När man
på kvällen slagtat färm skulle det ju slåpas
ljus av taljin innan jul. Man tog då ner
"lyfrespydden" (ljusespön) från vinden och klip-
te ljusegarnet i lagom långa vekar vilka
ficks genom att vrida garnet ~~på~~ ^{med} ~~med~~ ^{terummen}
~~med~~ ^{med} ~~lagom~~ ~~en~~ ^{en} ~~en~~ mellan fingerne och
om armbågen varefter garnet hankeats och kliptes
vid armbågen. Af detta lagom långa ^{da} man
ikke utspände terummen förlängt blev garnet la-
gom långt till ljuseker. Af garnet han-
keats upplökades sedan tre trödar af garn
som böjdes på mittin över glasspolet
och sammansnoddes litet. Da man satt ett

11) ett lagom antal på varje sär - nu sa' daps-
pades de på i talj' smält talj' som hängdes på en
tallrik. Här efter skulle alla vekarne
rättas ut riktigt raka samt kiljas från varandra.
Efterom de blevna färdiga hängdes spoen på en
vanlig kontstege som lågts på ett par stolar.
Nu voro de färdiga att börja dappa varför det
slags kokande vatten i linre formen som kallades
mer blöjt häl so tjur ej nödö bättum. Dato gjorde av en bekräftelse och kallades
var allt runt och djupt om en stor lekbrunke
i brät på en radan form kunde ju också en
balj' myttas. Det kokande vattnet skulle med
nästan fylla formen på en fem cm nära vilket
i sin tur fyldes med smält talj' ända till brät
den ty voro den ej riktigt full blevna ej tjur
jämtjocka ända upp. Nu voro det att dappa
spö efter spö i den smälta taljen som verkert
flöt oväntat vatten. Så snart man dappade
nu att spö gick skulle de gå härligt Man skulle
härligt dappa tjur och åter upptaga den en-
nars blevo de väst ike tjörkare utan märre
smalare om de en gang varit tjörka kunde en
"funning" smälta ner den igen. Medan de
droppade höll man den över formen sedan
hängdes de bort på stege att svalna ned alla
över gattis då dess tur var åter ett genom sin kall-
het haga litet mere talj' på sig. En gang gick verklut

125
sprang dräner och sätte om kapp ut på gärden
i vinterbygeln för att få stora tjockaste glass, men
när man såg det frigo viskam ty hon saade
att glassen kom att spraka vid brannen
grund om stor temperaturkänslan i taget
smalvatten drappar i sig som ej bortblomstade
Till deppning: unde hälften hade sonliga ett glassöppningsband med ett runt tråd i glassom som gick runt varje värmehållande runda trädspor var glassen hängde. De märktes sedan. ~~Detta~~ Var glassen vond nog tjuska upp
För att få ta
hängde de i stugan över kakelugnen att den
kunde ha en smalt talförstående. Det räcker ej att yttre att smalt talförstående
till och sätta på syftet ty formen skulle över-
kortigas alltid vara full. För att glassen
skulle bli hållbara och ej härlika skulle det
läggas litet alun i talgan. och för att de skulle
brinna varken och jämt vors det av stora
vikt att de ej blev ovänner utan de handlades
mot under hela tiden vara mycket "milla" så
kunde de vara säker på att glassen brände silt
och sköt så de gamla. Så Talförstående
Så snart glassen hade torkat så mycket att
de kunde av klippas klipptes det nedre till
i vilket der var i gruveke ty talgan gick ju
något längre ner. Detta av klippa gjorde all
av skrapning som drappet på bräder som läggs
under glass och stegar. Tog och målades i ^{vilket} hop
jämte talförstånden som sönktes i formerna. Här
det vekat på sammansättning vid växpråstapning

13) Dessa verk voro gjorda av klockor "fåvallar" (sprungh med knutar) eller var skållefäll. Dessa talgprisar voro yra långa som varer prästerna och begagnades till att lyda sig med när man gick av ett rum i ett annat tyde droppade ej i om talgjärn gjorde. Var man ute i skorstenen smet man den utan vidare på en vägg där den satt kvar och brände.

Alla talgsus maste på "nydöt" (snappas) vilket ursprungligen utfördes med fingrarna lika vekert som med ljurasaken. Historien om den första ljusasken lyder att da' manum kom hem med en röda, som han fällt till rakalets av handlämder till pil, skulle han via sin kruiga hund domma de båda voro da' de made en röda sak att lägga ljuse-tånen" i norr de snöd "ljutu.

När stearin och paraffin kommo voro det ju nägt alldeles nytt ty de behövde ju ej snappas och likväl brända de ju värkrare än talgjärna. Talgjärn höll likväl ut kampen mot dem om hedern att ite på julbordet så länge de gamla lefde vilke själva kunde göra talgjärn ty det var ej jul om det ej var tre gammalags talgjärn på bordet.

Tavelkapon [begegnades framtidigt med talgjärn] men de arade ju förfärligt och begegnades mest till tällyckorna der de ej voro så brandfarliga som ljut eller senara spädja.

(14) Af traulampar finnes det ännu ut i byggderna,
som gamla minnen visker gjorda lampor i form
av två övervarandra med en törpelare. Sam-
man bandna lertallrikor med var sin "snipp"
att lägga veken i. De smä begagnades till tysta
lyktorna varo av block och formade med
en blockhöls & vari genom det gick en trädveka.
Lyktorna varo i äldsta tid utstulnade av
~~trä~~ med s. k. "kinglyktor". För förfäderna
var fyra eller sex sidiga med en brädplatte, vari
och fyra eller sex hål till raka
varit ett hål att med block över klätt hål till raka
och en bräde medan till att rätta lampan tillfjöt
ett hål eller givet i en blocktut. Detta
brädesplattor varo formade med fyra eller sex
träspelar omkring vilka fett hinnan varo
spända. Senare tid begagnades dock glas.
Kinglyktorna varo gjorda av den stora fett-
hinnan som omgivnas fettflommor i bet-
svinen och ej av blåsan som P. Johansson
talar att de gjordes i Gjörgehårad. Folket har
sagts att blåsan var odugelig på grund av att
den ej kunde geva flata sidor och ej nog väskat
genomkrubbig. ~~Exaktas~~ ~~Pykko~~ minneslampor.
Var övanstående belysningar begagnades
kommo helt oväntat många tyskar in och

157

och gingo omkring här i Skytt härad och såder
nägare lampar vilka hade hög fot av mässing
samt en fyld oljebekållare och tre veka lana
pipor. Min morfar köpte en sådan av vilken
jag ännu har fått. Den skulle tändas med en
starkt upphettad järngaffel med vilken det filades
upp och ner på mellersta pipan och så tändes det
på noga till alla tre piparna. Den brinade väldigt
en del under min sättning och i slutet och närm
sådan kunde färsas varför de som köpt
lamparna kallade dem igen. I östra Torp såg jag
förr en del av sedan en hel iidan. Jag tror ej det
numera finnas närmare hälften mer på orten.
Lamparvar tidvar ju nu kommit och det kommos
ju att ~~tyg~~ lysoljor i handeln liksom lampar. Ibör-
jan var det en slags olja som kallades "kristallolja"
men den var i eldsfång att den tog av sig själv
om de slags oljor på vid gas och därför varade
den inte länge.

Fotogen kom ju nästan samtidigt och den har ju
hållit sig ännu. De första fotogenlamparna varo
små blyklamper utan glas. Dessa kallades "plåtlampor"
och begagnades iho länge eftersom rumslampa tyde åsade
farligare än bra lamporna och skade ele ogo
men i de gamla dagar lyftes de med glasidoler

vidar frī salnas M. 10534:55

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning vid Lunds universitet

er varr böller borvats i fjint het ston uppflyldes
med en træbrevsca att i interiøret kann forskryft
vi. Hældes Gevorn flækkeholz en stoltt det may at
kærbil mer i flækken och seclad salles korken, thott
i flækken i vilken bran nema vally haett i flækken nu
det blev hylstat. Siboo tötholz. Seclar salles litel flækken
i en bark vattan vere det dag magat vatter vilket vis-
matales guron træbrevs en ork nu va risat drikkeblæde ges. Fores
bættres an att borra hal ver det att med en i Falazan
dappad ylloans træd bræuna det niva au bættrene ur en
chang: flækkes all ja tægys Kærbilz en black Cylindz En
grættoet med brænde hap, vilken stæde bee sma' fæller
druine og tænder salles tæri varre Kærbilz laekki salles res
i flækken raðne sted med fæltengna ne' flækken bættir, Kærd
fæn salles flækken o zu Falkens kork var i kapby grommetz
sat' harsacks stod' hæftet at.

17/ genom pokalen sattes karbid i bräunarmen. Sedan
flaskan med blyktartan i en nägot större ~~box~~
box - bärk varidet ~~vad~~ ^{slog nägot låg om med} vatten och så kunde man pålämna
gasen i bräunarmen. Dessa slags enkla karbidlampor varo
mycket i bruk och valsa fatta bra som manigen
dyrare min mycket lättare att rengöra.

Så snart fätojen åter kom rök till kerbillaupaq.
ne i skrot hägge och man sätter den hele last som gick.

Elektriska lampor lyser numera i var enda by
i Söder om Skellefteå. Det är ju ett härligt och behagligt
sigt man nog förlorat på landet.

Gjut mina nog för dig! på ramen.
Gav minne till Kräddaren i Malmaforsen
var och rydde här på 1880-talet han omtalade
då att han rest genom Birmingham och
sett elektriskt ljus lyda där. Han kunde ej tro
nog överprisa det ramma och sade bland annat
att det sken lika vacker som solen. ^{Man} Han kunde
ju då ej ^{ana} tro att Kräddaren i Frun Ahltad redan
i min tid skulle se vil ra dant ljuske.

Jemför man en vacker lertrantlampa som jag
nu har, och den har ju en gång varit bönidernas
prydna slytclampa, med det elektriska
~~fjärd~~-ljuset så är det ju en snarkeleg tid som
leyat deremellan och nu förtvunnet.

Vattelyja.

Undersörelsfolkun hade också sina
ljus vilka ibland finnas av mani-
skorna som kalle dem för "vättelyja".
Detta är ju nu tydliga av geologerna
som säga att de är själva av en
slags bläckfisk och kallas "lelem-
niter". De gamla trodde att vätte-
na benagnade dem till sina ljus och att
de blevo till dem om man nötkorva
funno dem.

Barn brukade förr att leka med
en slags leksak som gjordes hemma och
kallades vättelyja. Den gjordes av
måren av en ettareg "frönn" (förtorkad)
hyllegrässträng vilken skars i 5 cm. länga
bitar och delspetsades i ena ändan. I den
andra ändan insticks det en blybit och gena-
dens tyngd trädde resten upp såvida ifall
man hängde dem i kull när de varo uppställda
på bondet.

Mat och dryck.

LÖVNINGSKOMMISSIONEN

Landsbygdens befolkning måste på tiden
upp och ~~läggan sig~~^{ut} och hålla verket hela dagen
i synnerhet i äldra tidor då det ej fanns ma-
skiner som kunde utgöra en del arbete.

För att hinna med allt arbete måste de ju
räcka sig efter det gamla ordstaceet "Morgon
stund tar guld i mun" dervmed menades
att om de böjade arbetet i rätt tid på dagen
de också fått uträttat något den dagen.

Under sådana omständigheter kan man
inte undra på att den arbetande sydkåns-
gm ville ha enligt ordspräket. "Go
mad o mien mad o mad i rättan lid o
madero." ^{nab} Vi kunde härav se att matfragen
spelade en stor roll och det var inte sällan
smuler der gick åt vid vissa stora arbeten.

Måltiderna varo alika under vintern och som-
maren. Om sommaren åts det dagligen fem
måltider och om vintern tre. Från och med
nyåret åts det dagligen frukost, middag ^{"därreträff"} kl 1/2
och middaftan och kvällsmad "på en gång kl 5" eller
också i bland kvällsmaden kl half åtta. Fastlags
måndag börjades att åta middaveten vid dagljus-

2) (atr det frakost eller davre kl. 6 dö)
Den dagen man böjade och varat fikas det också
till middag eller
till den tennemiddag som det uttalades kl. halv tio.
och middag kl 12 samt middagstun kl halv fyra
och kvällsmat kl halv tio. Dette förtaltes
dels mikels åtton den 28 sept. da tillbemedan
varit dag för året. ~~I Stockholm~~ Den förra
aprilboken börjades det också att ätta midafton
vid giss ty det var för kalt att åt den på mer-
ken och dagen förr kort att bera hädene inno
extra på eftermiddagen. ~~grävt brod, fetty~~
Frakosten bestod under vintern av salt sill
potatis för det mesta varande på kakelongnug-
grotts ~~■~~ samt ett stycke av "drickatsuva" ~~lagad~~
av vanligt träd druvor, mjölk och grovabrod
skorpor som uppkokats utan rocker. Dette fyllt
det till hande begagnes kernmålk da nästan
fanns att tillga var det härligt och hällkrap-
pan. Drickatsuva höll kroppen varm hela
dagen och begagnades härlig an näjäkk men
blott om morgnarne. Drickat spelade på
en stor roll i äldra tidor som också synes
av nedanstående boupptekning från 1798.
var ~~se det områdes~~ många drickesunnor
Lilla middan bestod av en hemmagjord

deck ej vid alla tider med på lägga inn
vid vissa tidor riklig till en vid slakt av
en "brå" stor ^{bit} leverkorn, vid sommar ostningen
ett bra antitycke vid hälktim ett nybyggd
styrke honungs kaka när det högs korn o.s.v.
Vid höstetidn eller annars när det var nästan särskilt
arbetsjöronmål t. ex gödselköring eller tegläckning
eller torftagning bestod det alltid av den som
kom (en flicka) med "blamiddan" en sops bräunvin
till varje helkar.

Slockan följer i det mideg särsl sommar
som vinter. Om vintern bettolad middagen med
av kökt fläck eller köttmat t. ex. "bräunvin"
rokat eller orokat grönvallat
vilken var köpt på saltat och sedan rökt, saltat
sårlat rökat om orökta s. k. grönvallat svinkött
som legat i blöt nagra dagar förra, och pota-
tis, morötter, palternackor, rabbor, kål eller
dylikt i blandning samt gryad med grya.
Voro det ej jämna med grya kallades det
skalt soppa och om köttet var av ny slaktat
utan brunnande rotfrukter hade man då även manka (av äppletengjutning)
djur soppa. Detta kom bettolad middagen
maten om vintrarna av kökta artor
eller kål av viskaklet var aliko namn och
sorter. Om kökta det s. k. rebbeus

4) (= rubbusspisen)
bentzappa på särälvnism förfärt. Av rebbens
benen haktes det av en frukace vilken fördet
många likväl var en medafftonträtt. Till middagen
vanlades det av en stekta potatis vilka var smör-
skurna i små skivor och blandade med smörsparet
fläk, kött eller fett som stekta på ett pann-
jörn av koppar eller järn och serverade i
fornet på bordet vilket sattes på ett gammalt
plattnyut eller också en särskild av
pila pinnar gjord pannjärnbras på bordet.

Till efterrätt åts det den "egga milt" eller äggbröd.
Det förekom ju också om vintern gröt av flera oliks
slag t. ex. "syddelgröd" kokt på kongryg, av
mellanrotten, och såt mjölk med smörbröd eller
och kanongs håla att doppa i äppel i mitten av grötet
så att doppa i dessutom ibland saltmjölk eller ölbröd.

Gröt och mjöllströmmar var ju mere sommarmed-
dagsträdar än den "redde" maden. Med "rededmad"
menas lagad middagsmat av kattilag.

Om sommaren åt det vanlades om midslagrenne
"vanngröd" köpt på stora kongrygen och
doppad i kanong eller sicrap. Dessutom
köptes det kornmadelgröd, passpröd
av hummeretamjöl (t. k. med mat maleds på väderkvarnen)

"Fäntaflaggned gröd" koktes på färsk råkturmeja
av hemmagjord potatismjöl och denna gröd som
var ~~ju~~ varastarkelse var hörlig likt om alla
svannande grötortor. Havregrynsgrötter
var också hörlig se dess malning vid 99 S. K.
och gressagröd. Vannmelsgröd koktes på inget
rägmjöl och åts med härvougs eller tiraps slapp
och salt mjölk men växerades mindre än an-
dra grötorter därför om den skulle åtas upp måste
den stekas till ^{grov} annan mättlik. Vallegröten
var kokt på söt kongryp och otrivssle
Den hade in egen domlig söt smak och var
god att åta en eller annan gäng.
Om sommaren åts det som över sagt sura mjölk
mat by s. k. redt med omtyckstet ej när det
blev varmt i väderet och var det ej gröt eller
velling av olika slag så var det ofta om
middagen bara mjöllts och bra "milk & bread"
(gröt bröd alltid till middagen) och "sult & bread"
Hela siktaret sattes ovolt sen gräddeva av
tegelt in på bordet och deras åt samtliga
med var sin sked vid var sin nöd i "milk &
brytan" "o go hjälpa den poj ebb gräbba" tm

”Jeg bar mig åt som folk och fög vackert katt
men vid var min sida den fick min det samma
på ”Taffen” så han tafta skeden. Det samma
var med den som ej skar fläcketycket som
han skulle av det stora fläckebastet som in i allt
~~fläckobötes s. k. sulfskank sättes alltid mot bordsladom~~
på bordet varje middag. Jappel begegnade
ju alldrig minn han fick dör för att ikke
lägga gränsen om fläcke tycket och fläcka
av ”som han ville. Han skulle legga finbrunne
vackert på svären och skärva katt tycket katt
jemtjock upp ifrån och genom in till benet. Detta
utom skulle fläcke tycket skräras till ny
och ej från mig tyda ikk räds det att de
som därför närdagin har vad de äto
skar fläck li fan”. Ja det var i den
gamla gude tiden när hushållarna haette
eller gärdebrunne haette rättighet att kom-
mundera hinner och med hinner. Ingen ska
fö tro att bröderna bar sig åt som sommar
de äto de tog nog vare på guds gäver
bättre än manna annan och fräckade int
fö ett räclant vid som mar de i arbete
far flick en fin karl som smet tunstjökt
med snör på brädet, när de skulle åta det och
och hette det hett över med pötesticka.”

~~eller ors e soppo vilket jag själv sett många gånger~~
till långa fisk. färskasappar s.o.d. Mera
om råken vid bortspikken på hasbordet.

Jag nämnde här ovan att det åts myll och bröd.
Det var ju då råväldat, s.m.s.k. "ihjörrel" eller
träck myll. Denna senare också i bland upp
vispa med grädde, socker och kanel till s.k.
"fillebokt". Den s.k. blästrya mylliken var
ej omtyckt och megeriets separater myll
vill ju ingen på landet "vara" Om kallas
för "spaderamylt som satt 40 par" (spö).

Sannings att råja är ju den q meller väst
att åtta ty dels annars den varer till en del misbracl
för renhet ty det antas att det både spaltes
och smyts i den.

Under tiden det fanns ägg i hulet begegnades
det ju ofta ~~äggamat~~ t. ex degrona och alekt
slätt till middags ~~stekta ägg och fläkt~~ m.fl.
slags midsögsrätter. Ett par råttar börs
för glömmas det skulle naturligt om varu sa
snart det började att granskas att svinet
av grönkålspaffor varit skattat samt kungjan
kål av kungjan så snart den upptäckts. Om vintern
lägges ej grön och bläcklun förrän den satt frukt
ty då blev den godare och dess stockar svarvats varav
zonanet för brottet och åt med begegnighet.

M. 10534:65.

Efter natten om midsommar bättar vi här att få av mig till
"milk och bröd" det skulle sättas "pris före gröden" annars
kom "gröda hästen". Därmed menades att man annars
strax blev "utviken, syltig o sväng" det vil-
säga man blev strax efter en snay måltid av gröt
t. ex. gröt om ej låg fast i magen gav inte fort
åter hunger. Och maktlös om man ej satt pris före gröda,

Med afton åt bl. 4 e.m. och dess med tider
spille sig från midsommarlet den att magen
"sufvis mad" ej förekom samt att det alltid endast
bättar av en rätt vittna dock varierade mycket
från s. k. "fetteklemmar" gröt "kringel-
stike" av ett gräppungabräde på smör med
svampet vilket även kallas "tatskemant-
mad". Bredel mad till morgon var ju ej ic
ofta på de mindre järderne. Den bestod
Med aftonmaten bestod av flera skilda slag t. ex.
äggakaka vid vissa arbeten f. ex. när man bröjade
att i korn m. fl. andra gång. Förlorad äggakaka
med fläskbitar i den hande ej vannas och behållas
på näste niter. Dessutom förekom det under
sommarne olika slags stuvade grönsaker
deribland dem förra sorten stuvade gröt
Om vintern stuvades det morötter, kålrotor
potatis och neraltade skirboror m. fl. slag.

97 Detta kroktis det på bruna bonor vilka
alle har stufningar och bonor åter till tekts,
rökat och rakt fläck samt sylla.
Övrigt kroktis det prickade av saltats att blöta
jätkött samt kalops av fäst ost, kalvost
eller jätkött. Till denna måltid åt det också
och jätkött. Till denna måltid åt det också
av alla slags tekts och rakt råvälssjö
som "grava" fläck. Nykrokt potatis med
"syra" och "dipps" och fläck eller salt till var
på en god rätt synnerhet om det även var
renapörer till. De fattiga åt man
gäng in måltid ute slatansel av nykrokt
potatis med smörjölk salt och bröd utan
vare i jätkött eller fläck till. Det denna
måltid åt det också nykrokt ägg och fläck
mat om smögerne var det i ovantikt ett
det bestod av ägg som var rödare i galan.
De fattige gingo också och samlade ibland ägg
av råväl sparr, kräka, krake och vippa m.fl.
som de åt och de varo mycket goda sade de.
Apropas ägg åt mig in var litet egentligen ty
minnen knackade alltid hal på äulan min kom
nora i allmänhet på äulan liksom "skadelen" gör
när han åter hönsgäppa i redan sade drängarna till pojken.

109 Patalisgröt är det för det mest till
vid med aftonsmålet och till dinner gröt hade man
nill. Stekt eller kokt fläkt. "Raskensnork" lagades
av en blandning av i köttspad kokat kött pota-
lis, rabbor, Frökkål, paletermarkor och
morötter till vilket är svart i rätta kopp
köttet eller fläkt. Om sommaren lagades det
också en myölkippa av gäse späck och det spred
blandad med jämna med vete myrl vare
dappades gront bröd. var det alltid mylk & bröd om
Tillkvallsbröd. ^{Ph 7, e o m.} men i vintersta sätter den till gressen
sommarer s. h. gör man oronelone ^{Ja kake} ^{omgivningar} ^{och bli som} ^{sig}
Det vanlades ju även Rötbullar, ^{ost} ^{ken han}
stek, i synnerhet vid sesiakläkt in stek som
lags vid ryggen och kallas "pipskingsstek". ^{be}
Senstunden kockas det sopra, friskas
och stekes av höns, gris, änder, dävvar
och kalkonar samt av vilda fåglar
och dyer så rättarne var inte
icke dåliga om de är allt av ont befallt
men med förland utan att "var salda"
som en del "udbländja" när de skulle kasta upp
bordgorden och aldrig kunde förtro nog med kostkillet.
Allt berörande alla maträtter är ju en
omöjlighet nu i medan vi ena medan vi
ska spela ju att det verkligen god och riktigt mat soa
ver lagad runt och väckert och ej lämnat sitt

M. 10534: 68

11. Jänta som hörde det här var allt lätt som
hört rörligt. Samma sätt som "här är
det god mat." Samma sätt som "här är
det lagat soppa". Den här var legande mat och
avtagt ju är alla varit hörts att hanne ju är vete
med för magat som rörlig i haf till t. ex. körs
kålpa ("köphärr") och dito kattbullar med s. &
ats är vinn i en helhet. Jänta skulle det kunna falla den
gående landsteknollegi men att det högste katt töre. Här
hade försundet hemligheten gjort sitt arbete till minniets och
var späckade ja givanden var gammal och därför atsy nej den lätter den
gjikspel! Mjukspel för att det knöts bort var så stort att det gick
alla i kända konur i praga deler av jämte tydlig nog att det uppkom-
met med Brittindorans införande i handlet och av mithin varme
som matarbetat det för att hämmatits och hälsta satt handeln affär
att upphöra och handkast skulle nu ej heller fylla nästan ni att det.

13)

Made-visan.

I var : Den bâsta fläck på joren de å dâ Skånelan:
 11: Där ha din miben mad som dâ redet go, o mad i
 rättan tid joho, o ten madero: 1

11. Ögåtekyd o rebbenspjäll, o åtter fläck o kål. 11
 11. Övalling o hantofflagröd o töergröd orisnagröd
 tom doppes i bara flöd. För här ~~inga~~ ingu nöd. 11
 11. Öhyntattej o äggamad o fitt o kov o ~~muoni~~ 11
 11. Okalladans o svitkonalas o bonaest o ~~tattan~~ o till, tom
 stegter å po glö, För här ~~altri~~ altri nö: 11
 11. Ö här ~~de~~ fedä skäringar o bringa gröbbar me: 11
 11. Om alla villa liatomi ja, ta ta o skria vi hurra
 för Skane än i denne da, o rofva redet bra: 11
 hurra!!

Som av madevisan ses är det ju riktigt goda
 maträtter deri omtalas och tydl skäringar är ju hand
 för att sätta värde på god mat.

Matlägningsen är ju rätt svar att i detalj
 skildra. Såsom en kvarleva från aldrig äldre
 matlägningsrätter kan man ju anföra följande.
 På efterkrönik brukade ju "vullepögane" (vakte gossarne)
 att uppgöra eld i sädslatabb och pilegrana som de tannan
 plökbat och delade med i en "grap" vid ett "dee". Här
 i denne elden stekte de de "alkia" råa potatis, morötter
 eller varor äpplor. Här i sätta tilliga ett spår av den

161

12) Första matlagningskunst som levat kvar
 äldste matlagningskunst som likaså i färgade
 fall levat kvar ända in i våra dagar. Om vintern
 sängade drängarne gräsparvar, läckor, gulsporvar
 o. s. d. fåglar vilka de plackade nära renna för fjädrar
 och röntade ("skrattade ud") för innan matat
 genom ett litet hål. De kan oversmetades fågeln
 med mjuklora som väl marbetades i den återstående
 fjärdern så att det hela liknade en lerboll.

När nu drängarne skulle elda bångmen past-
 sade de på och lade sina fågellerboller i
 den av ongnum utsträckte glödande "bass(hatten)"
 yfslan" (halmaskan) varide lagat en tid så de
 blevo riktet mjöra. De "de voro färdiga
 toga drängarns dum ur askan och lade den
 till att malna varefter de av knakade den
 brända leran som i fallet tag all fjäder väldigt
 med sig. Detta var en stor läckerhet som
 drängarne förlade till sig själva. Jag har
 vitterligen aldrig smakat sådan stek men efter
 i ungdomen sett det och godt haft och det sig både
 gott ut och laktade behagligt, min som sagt det
 steken för behöll mig drängarne själva. Ett liknande

14/ förhållande var det med fisk ^{appmättet} som ~~fångades~~
^{upp} ^(eller morgel) ^{tätsom} meteck i tonfiskarne och dylikat. Da en enkild dragnell eller
 i äldre tider en vaktkörne fiskat nära översvart
 han dök samma med lera och sedan gjörelle han upp
^{av kvister och dykt}
 en eld (en jordtata). När det blev tillräckligt
 med glöder lade han ~~sin~~ bestmættelte feikar
 i glöderna der de fingo ligga en västtid ver
 efter de varo stekta och njörra att åta.

Voranlände fall kan man ju tydlig
 spåra det ärla matlagningssystemet med
 att medelst eld göra födan mera smaklig
 och dina sed har ju i mitten över det levat hvar
 anche ni i varo deg arbetad spadit "Mat" häri doppad
 När man frukteade svinaflis kallades brod och åts sedan dit kallades
 * "möljebro".
 "mölje": En uppmening av författaren Carl von Rydow vett
 bro".
 Fler ännu berörre ses ut förlig beskrivning på hur
 "Systemet" lagades. Den är ju tydlig och en
 överleva av vart ärla matlagningsystem av
 njölkarrätter.

Sedan färre njölkats sätts njölkam,
 nägt uppblandad med ny njölkad komjolkf i
 ett njölkärl den där fisket står att svalna nägen
 innan varefter den uppkopplades och sedan
 uppslog i ett lerkarl. När den så svalnat

15

hade dor ovanya° myölken bildat sig ett godt
 viktigt ur förhårt attsats, man passade
 s. k. "färavilkostning". Sedan detta kring aflagts
 samman slags den köpta färmjölken med före-
 gaende dag ^{en} myölkets storlek der- eller trädöd
 der den så utan vidare ficks skyöta sig tjälv
 under
~~der det~~ en vekas tid med en eller annan
 omrörning. Den töcknade då av sig tjälv och
 blev mycket god om den för afgikt var riktigt
 behållad. Voro det dock en riktig väder
 när faren myölkades kunde det ej undvikas
 att det kom najaat regn vatten av faren i myölken
 och då bleo myölken odugelig, ty vid kakningar
 "skar han si" iller öftade. Hoad det asko på
 hemlun under tiden att syttemyölken stod att
 töckna gav den sig till att "posta" och blev
 ej heller då god. Då aftekrösta sen kommen
 och hänta samlades det ju syttemyölki i stora
 trädölor som skulle vara en tid utat afte-
 krösta. Syttemyölker åtts ju för det mato
 om morgonen till frukost eller också till med-
 aftonsmål under sommar, hoid och en tid utat
 aftekrösta dock ej när det blev kallt väder

16) Ty de antogs det var det ej gott ha längre den
var således en sommarrett. Man åt ryttremjölken
på ta vis att man doppade en bräckkräm som
man satte på kniven under i den täcka och
nålsmakande mjölkun och således åts den utan
vara sig smör, fett, eller något annat djurkött
och var således en äkta vegetabilisk fädo.

Om kryddor bezagades det vid matlagningar
koppta råta pepper, kardemomme, ingefära,
negligium och vad alla hela. I sättet användes
det särskilt behag salt, lök, senap
såväl potatis som gräst- och pine-lök samt
senap. Utav dessa sätta är det flera
lyftiga historier om huru upplämnningar blivit
lyrade. Det berättas t. ex. om huru det under
Tysk-Danska kriget ¹⁶⁶⁴ om att de inkvarterade
Nord och vesterbottningar låtit illa lyra sig
av dina ~~thunika~~ ^{men gäller} gröden. Endel, tav detta bådels
krigarene voro på nyttek elaka mot böndernas
drängar och ramsade till sig all mat som kom
in på bondet och släckdit med det samma.
Det berättas således från ett släkte i Söder
och blifvit och ett i Slagerep som olyckligt

17) fätt sā elasko i inkvarteringsgästar hura de
blevo lyrade av järderas dräger som lättrade
ramta till sig all den insatta. Senapen man
lätta sig förekommas av krigarna vilka
i tron att det var någon god läkerhet
slag attta i ett enda tag en hel matiked.
full i salm på engang. De voro ju nära att
förgåts på båda hållar och blevo taga i upp-
taktele att de skulle bärta sig åt som falk
vid bröndet och ej vara så "sluna po de
grödor so di slu (slöko) torbaggar".

De roligaste historiorna är ju berättat
om de domma Götingarna hura de var de
voro nerat slättar för att råja sina brå och
träpumpar och stegar samt "skaffor" m.m.
De ville da' gärna ännu kurtisera "bone gräbborna"
En Göting var således på ett tillfälle der han hade
"höpskurtis" med en pigga som var i lag med att
mala renat då en köpt Göinge tråkål med
ett jernsenatsblad. Sådana brillo de nerat
kinesrua på fläckeberuet och Götingen
troddes i sin domhet att det var för hässkall

18) hon låt tårarne trilla och frågade vad det var för slags gråt hon mal. "De ä friaregråd" varade fliekban och den visar i makan om fruven far ja eller nej. Och far ja smaka ber Góingur. "Eknyju si do ingau" mon kommar över det flaska ~~kumman~~^{fläkebunnet}. Góingur tag med det samma en hel matrked full och kastade i halen på en gang men med det samma som han på dörren och till att sprunga det varsta han hunde. Nej vänta litet ^{sakta det ande gongur} ja kallme också smaka. Både råndele nu tom stukna giddor ut om bryn der de lyckades att draja andan och rade. Den friaregråden va do mi in dja-a gråd go vid hurr de går yonen för neta og mång e de ja inte o bo för o hadde vi öppnad monqm öf för hadde såkort hela brynen tadel eler."

Brainne viiniet var ju också en apotekare i äldre tider som bevägnades att i vardeleys lag. Ja det var t. o. m. drängar som i sin ständja sätta sig att de skulle minst ha haft och så många typer om dagen. ♂

9

Om braüninnet är det ockta¹⁹⁾ många roliga
Göinge historior s. t. ex. berättas det att
tolv Göinge bräffades i en by der de "salade"
eller "skramlade" ihop till ett quarter braün-
in verar de "rumlade" varare. De fannu
ute på en auy en bred fjunic gässfjädr i-
bland en del gässadöra. Denna fjädr
doppade de i sitt braünin och så smorde
de sig under nättrna vervit de sjungo

"Haede vara karusas fält rede ju har vi rumla

Haede vi fält smyg alle i hapa".
En annan gang verdit i Göinge som sör och rämdes av ett finger-
bor och hädendas kvinnor fält sot hur de torrad, hage de bled tippas
rasande. Så kallad "torrassad" var en smorgas som no-
mades med handens tomme när smöret om

vintrum var hårdt. Seapste folk talo ju så myg-
ket om att ~~höckerna brukade smita sin bond-~~
~~kvinnorna brukade smita sin smörnada~~ till
sitt folk på ditta vis, men ju har aldrig själv
nagon gang sett det och ej heller har ju ehuru
fragat många gammal om de sett det, men in-
gen har sett något dygkt. Deremot häns
alle till den svenska gästgivare kvinnan
som engang fräkte kung Karl XI om det
på sin resa i södra Skåne om det skulle vara

"¹⁹⁾ Tommagås eller knifvagås" när hon skulle bjuda mat på krogen.

Matserveringen vid de olika mättiderna varo i vardagslag ganska enkla. Frukost, middag och kvällsmättiderna ättes ju alltid vid det lilla bordet i stugan. Lilla middag och medafton av förd matta om sommarmättidernas utväntigt med medlef. ^{földare} Torsmättidernas ättes ju också daglig i stugan vid bordet.

Bondaknungen var ju enkel och najan slukt begagnades ju aldrig i vardagsslaget. Maten sattes in på bordet i större fatt eller skålar

och s. k. "sätt" (en större kerikål med ett öre) varav alla äta med var sin sked. Röttet sattes ^{och attsätts med sulfatkantens riktad mot brödslagan} in på ett slöne kerfat och de äldre som hitt ^{kommer} nu att skrära kött på falkavis frigo ifjälle skrära, de mindre deremot skars det fåv morau eller stort piggan. Knivar och skeden varo ju förvarade i bordslada särskilda avdelningar och upplades på bordet i varsin hörna en hög där var och en lag in. Ibland hade liknät drägnarne förvarat sin kniv kniv och sked på ett åt sig kum över bordet

20 Uppriprikat s. R. knivräck. Var och en
torkade yälvu sin sked innan de upprätta
den på ovannämde ställe. Knivena
voro s. R. holendare kniven som smeden
i byn gjorde och skänkte en varje år när nyårs
räkningarna betalades. Ibland skänkte han
extra till hustruom en särskild kattknif.
eller ellsar med inlagd rämnad av misting
efter varje mållid som det åttet selt
till hulle minst pigan bläckskeura alla
"made knivranare" på sänd på de under
bonedet varande skurarräcket innan hon
lade dem i lådan. Det stora bonedet halle
varje morgon skab of efter frukosten skuras
i ler och vatten med en skurviska av bambu
man vrilan artham. Lika ledes hulle alla
till trättrikorna spuras och sättas ut på gården
till luftning så att de ej bliva illoluktande.
vid andra mållidorna begagnades oftler
ej postin more antill hägtidliga tillfaller
trälrikorna i källarets efter varje mållid
vid gills tillfaller om aldrig så äukla och vid

21/ ful högtid sörverades maten i porrila kaff.
på dukat bord med duk näbordet
 och då var det ju ad. h. gaffla kniva "med
 gafflar. Gårdslag hiede ju falkmägde
då de tog till gille,
 nu med sig ~~och~~ knif, gaffel och ~~och~~ ^{med en kake} hän-
 gande i ett kopparhäng som saltades i bryg-
 linigen. Detta sente knifhängen är ju rätt
 intressanta, jag har lyckats att få ha till min
 samling två stycken här från orten. Den ena
 är levan år 1762 och den andra från 1796.
 och han tillhörde en graverat namn S. O. S. Å båda
 två finns en rund utplattning varför ingravats
^{med dubbel inrapning runt om}
 ett värkert femtudde kordstock a den ena dess-
 ute om ett kors i linjglas form nedt hängde i mistor runt runt
 av kroppen var kniv gaffel och sked hängde. S. h. komma kniva
 a stege händit såd det dagu om den dikeskanna
 som var av ekträ och hade tråband. Här hängde dockat
 sig godt dagu om stod det diremot sm. det bl. Stod
 det diremot i drickakrins utan lock blev det ju "do-
 ged" och adugelikt på näre tinner. Det stora
 grova pungabrodet lag i hornan. av bondens bankarne.
 Å "forborrainsbanken" eller det gamla högvället hade
 ju egarn eller far och mor inni plats. Vä baksbonds
 bankan satt forst drängen överst has hasbonden sedan
 de andra drängarna i tur och ordning samt trädde-
 mannarne då de hade kost samt nederst "vute-
 pagen".

32) Förne bondet stoda hos hennes modern förtiden
till döttrarne och sedan pigan i lär och ordning.
De gifta kvinnliga frigo aldrig sätta till
bords utan de skulle alltid sätta och åta för
att som det rades de skulle få "jorka" "läa" (vadon).
Gårdslämmen hade att skrära det grova brödet
till varje mättid dock ej mer än man var gung
gick åt. Han skulle innan han antogs vara
riklig gårdsbräm och hade lov att gifta sig
kunna i ett tag skrära en skiva bröd. När det
fattades nägat i matväg skulle stora pigan gå
efter meran minn "gräbban" skulle gå och tappa
dricka om så behövdes.

Händde det under tiden de åto ett nägn i synner-
het när de åt sylt med milt eller gräd kunde de
andra på spesäga "ja tro or du har vad onger pareträ-
ed för skaddan här jo slappet en klad po di
eller också om granaten har spik på sig. Vandom eftersluts rann överade han
var det så de klabbde om skeen och spolte på
bondet de de åto ta de frigo de uppsträckning av
mor eller far och om de voro borta av gårdsbrämmer
eller storst pigan vilka rade först gangen "ja
tro or du siddor o faror väja". Hälpa ej detta frigo

23) de stora gästerna uppträckning så de kunde lära
folka red. Detta var i de tider då alla åtö vid
ett bord och ovärnande hade kommandorätt. De-
nare tordis knappas hushonde folket åta med
ty de andra gingo och skrek ut dem att de
fortröto varje bit de åtö. Var det då så
att ej gårdsdrängen häll rede vid bondet
var det en förikräkning att se efter en
måttlig. Jag var på en större gård i Hammar-
löv för en ~~30~~ år sedan. Ågaren sade att
folket bar sig alldeles svinaktigt åt när
de åtö och så snart de efter ett väleligt
bullen hade åtit middag och varo utgångna
viste ~~gingo~~ ågaren mig hur der såg ut i dagligstugan
vilken var ett mycket vackert och mygt
rum med slitsigt bord bänkar och stolar. Man
såg dit man ej kunnat tana, väggar och loft
omkring bordet varo över slagna med gråt
och mjätk och än här ändr syntes här en potatis
slagtrikras på väggen. Maten var av
prima bestkaffenhet och precis av samma

24)

et ask

Nag som ägarn hände på mig i avgående
rummet. Hon sah mig vara tveksam att
överga till statoretsystemet. Ett annat fall
kan jag berätta om ett par unga och flickor
som varo s. k. lösar. Det var en hög och vacker
unge häste dag moran kom med lillemeddagen
vilken var privat hennes istället bröd med
ny smörar i och ny himmelsjö med åt. Hade
falket och även jag blev bjuden och åtta varo
mata med god smak men detta bröd satte
med ett fastelikt tillstånde och diskande sina
mater på bara jorden i regn tabbades och
makade in i litet av dum. Alt var tynt
och stillo inga såde ett ord men de falket gick
pattade jag på och frågade i tyshet varför flicko-
barnen satte sina mäter på sätet. Jag fick till
vara att de kunde i alla dum ty de varo in-
dustriarbetare döttrar och vars blott vana att
åte magen i mun. Under krigstiden kunde jag
i flömmna sakta utan tankte opta på dum att de
nu skulle med nöje åte sina sittmeddagens mäter

25)

om de händelsevis hade kunnat få sädanne.
En annan händelse har jag också gjälde hör det var
en ung dräng som kom in och skulle åta middag.
~~Han var för ovärt mykt aförskönd och plaga-~~
de gunt och ständigt på maten. Nu var det
sig inte bättre än när han kom in och skulle åta
middag när han att det var stekt fläsk och
äggaröra både av prime bestämma het jag var
händelsevis gjälde på istället ^{den dag} det han hendo. Han
kunde inte åta sedan mat han gär ut och
sväller i istället utan middag. Den som
lagd maten blev leden för det evinnerliga
plagande och gråt. Det är inte nöjet att
fråga efter ty i morgon får han vara glad
om han blir bjuda i mycket bröd han kan
åta ty ^{just} ej i dag slår ~~hans~~ medelstaatsrådernas
för frita gang som lag i Sverige. Dagen efter
var han "smock" och lydig som ett lam ty
de vite han att han icke hade lov att åta
sa mycket bröd han ville. Detta tror vi

26) fall, som jag själv hört och sett är ej alls ovanliga utan till punkt och pricka sanningssentliga, men man får ju likväl merat taga dem som uttryck av ungdomslighet, men dock fall är ju likväl mycket illa för dem som står matlagningens före. *vare ^{nämme} ~~ademette~~ vaka*

Ett par andra fall berättade de gamla om det var en drång i Slægarp som spikade upp sina flattmata på stalldörrarna när han ej tyckte dem vara bra nog, men innan han dog saade de gamla blyck han så fallit på han måste ligga om brotterne. Det andra fallet var ju den fina pigan som fått julehög och skulle gå till sin moder med maten. Da hon kom till en blyck var det smuttrikt hem lade ju den brödet och förs att trampa derpa på hon ej skulle bli omstötlig men det skulle hon ej ha varit ej intet lig med det samma sönk hon i jorden.

Brödet var värre att forsaka än annan mat och när de gamla tappade in brödbit på galvet togo de givet uppslutsamma och blekte bort

5/ 27) sedan satt hyste brödbrötar och åt medan upp
den samma ty låta de den etan vidare ligga på
golvet kommo de i sin alderdom att lida måt
nöd ty Gud var ej att leka med nis' död galde
Guds gavor en drögs kläde jämst på maten & it brödbrötar hon före
måttet och rade vitt i mörk fyllde
förtid saten och han om förtid
teke i vitt med
och fukt derigenom
gratis artor och blef mycket bre med hem ut det gamla husbonds fältet sedan
med den tidens kokarl som varo av koppa
ty varo de ej riktet sas väl förtuna de så
spulle de ju vara mycket väl blaukipurade
annars kunde ju maten bli giftig s. k. ogo
"erjed". Det hande t. ex. att en kolk på ett
gille i Slagarp att han fick sapt i rappan "erjed"
så att alla som åt av den misst ut på var sitt häll
bak gärd och stakar. Bondkvinorna på gillet
smakade ju det med det samma så åtmigen blev
stappad och fabrikerna utbaras med det på äde
nu nätet hade ju alle smakat och gjorde nu var

28/ Kom i likraval man ej till däds.

Ett annat fall var 1878 i december moran lag till rångs efter barnafästet. Drängarna hade fångat en del gravafisk vilket pojorna skulle koka. De voro likgiltiga om kopparkarlen och fisken blev ej bra. Mannen, sonen och drängarna äta mycket av fisken till midaftonsmålet och blevo alla sjuka på matten och kräkte förröklikt. Bondekvinnan berjade att ana oräd och fisken på fejkatratadun da hon genast råg och luktade vad som fästades. Genom riklig sattningsalkoholdrickning blev det ej så farligt.

När maten var färdig kallades det till de skilda måltiderna på de mindre gårdena. I de större var det deremot upp satt på taket en s. k. vällingsklocka av malmen. De ringdes av pojkan när gung det var matlags och folket siktade olika rinnor för olika klockor så t. ex. lydet rinnell om en paridi i Lilla Ahlstaed bys vällingsklocka sättsunda:

"Kom slonken, kom tyttan

Kom hem o ja' mad

~~ta skeen sto~~ ta knifum släng gaffeln

Ed o va glad."

Om Ahlita gärden ^{vällingsbladet} suttel det:

29/a "Kom syttan, kom slunken
kom hem o' fa' mad
ta hästen o' po gröden
o' ed o' va glad."

Om Annas gärds bladet rimmat det:

"Kom lunken, kom slunken
kom hem o' fa' mad
ta skeen, ta kniven
o' ed o' va glad."

Om en annan vällingsbladet hörmat det:

"Kom slunken, kom syttan
kom skryngla di hem
ta kniven, ta skeen
o' fu o' va glad."

På stora ställen där det var dälig kost lyder brevumt:

* Sjör sill o' med välling

Sjör strömming o' blåmilk

Bålighunder slirk inq
o' natt tao kruted po' bored.

Sjör sill o' maled lora
Ja kniven o' skär vidu. o' ed o' va glad."

På många ställen lastes det borts -
för innan man börsade att åta sitt munn -
det var detta fallet vid de s. k. helgdags -
(och arbetsgildens t. en så heter hörningsgilden)
af narna på en gosse eller flicka skulle
högt leia före och efter mättiken.

De vankjærtvor sâgnele mæligen fore;

"Jura nann za' vi' til bords
ata drikka nu' Guds ord

End til är oss tillgång för vi mat i Jesu namn
Samt efter mältidens följande:

"För mat och dryck dig varer loppa
O Jesu Krist där mig att hälla dina bud."

och bak efter made alle tack för maten

Under högtidsafternem lärde alla
t. o. m. generne med hand hushåndle
falket.

+ barkovadkapp

30/ Kaffe varje dag var det för det mesta lagad på bräntträd eller åtminstone någon hade t. o. m. ekollen kaffe men det var ej smakligt för ovana.

Det berättas många historior om när kaffet var förbjudet. Det var vid 1765 års riksdag frågan var föreslagit att drycken skulle förbjudas och förbudet trädde i kraft den 11/1767. Det var de förbjudet i två år var efter det åter blev fritt mot hög tull till den

1/8 1794 då det åter var förbjudet under två års

tid. Men i april 1799 blev det igen förbjudet och det varade i fjut tre år så det åter blev fritt till det som en bleikt från en klar hemmel åter förbjöds 1817 och det drojde ända till den 5 september 1825 innan den här drycken åter blev fri.

Under detta förbjudnings-tidens varo det ju en del som åtalades och dömdes till 100 dalar siffror mynt. S. H. till silvermynts bater, men i vart sig hjälpa utan det dracks i mygg bland de förmåndare ja Kronobetjäningen gick så långt att de åtalade en del bönder för kaffedrickande för det de druket en dryck lagad på bränt och matad sael. till en tid frigo de dem dömda, men

till vitt var det någon som överklagade dom-
men så den blev upphänt med följande
ord "uthi Högtberönde Kgl. Förordning
af den 26 juli 1766 ikke förbudit finnes af
at af bränd bröd eller såd en dryck tibreda näget
som ock åklagare hort klart ha för sig":

Under förbudsperioden var det fler roliga
värselektor om det kåra cappet och skulle
det nu i vår tid komma åmme ~~att~~ ^{den} skulle det
näget förbud blev det nog åmme flera. Under
kriget var det på räntjoneringskort så att varje
person fick sig ett gram eller två i månaden
som de kunde uppblanda med annat surrogat
av vilket böndernas såd var den bättre. Man
sag derfor ofta stadsbor ute på fältet och
plökade att till att deraf laga mitt gade
kaffel.

11

Grafve fiske

Se nu i p. ~~och~~ & Konomarka
partibladet så blir vi varse att
det längstutmed Malmö-Ystads
~~och~~ landsväg (där som delar Sverige
i två lika geda delar ~~är~~ ^{hälften} du sju bon
söder om landsvägen anses vara bätt
lattad o. s. v.) från åtta Grafve ~~och~~
ända bort förlit stränderna finns det
ett hälte som är uppfyllt af stora och min-
dra s. k. "tornegrafvar" tömle torfbläck
i vilka det sedan blipat vatten. Vi skall
vist ikke tro att detta torngafvar är
som däda haft neg'le häpna in både rits
flora och fauna. Tyndvis är ^{m. sp. före} att det
varat både sköld (räv) paddor ^{och} block
och löfgrader minnas ännu lefvande.
Det finns vidare flera slags goda fiskar
såsom ^{at} gödja, satare, brase, abbor, pyra,
harrus, kräpp m. sff slags vatten
minnesmer rätm in besanta vatten sprudlar
husmarker, vatten spinellat o. s. v.
Det var ju fisker vi skulle
tala om. Af dessa kunnas alla
leva och brevnas i alla torngafvarne

%

och likaledes vid mägling uppkom
na s.k. "mäglagfravarne". Men nu
befinner det att fler utaf dessa torp och
mäglagfravarne icke hafta genom gäin-
de vatter och i detta utdöm en del fisk
om de inte med omsorg skötas under vintern
då eteren lägger sig som ett tätlock över
hela vatten ytan tills dä brukas nära nog
alla utantagnell "karrusonna" som lever
na nu viljefrora annat man på tyde påstå
dru heta "rudor" och "pyri" kallas de som
"mört" mude som fiskar och åter sådär
bibehålla rätt nog sina ortnamn. För
att ej fisken under svåra härvintrar
skall kvaras och då ut "väckte" (tränghal)
de gamla alltid ett hal på som i vilket
de satte in stort längghals kärre eller
askrä var de mäna om att plantera
"Säfue löster" (Thufor lati = angustifolia)
i vattenläcken kantas så blef det dervid en
luftresning om vintern till fiskar,
Fisken metades dels med kratt, vilke
på 1870 talit ^{ordnades} röro kunnagjorde men
likväl utaf jura med hållbor menade
kunne också skara ut sådanna utaf under
kratikenet af här och där vilket

31

far omtalade då han då "gjorde" mede-
praga till mig och tog halbkorn med
ett knapphorn.

Om vintern tagdet på glindrar som
varo hemma gjorda. Jag har ett från
år 1889. Så det skulle fiskes därmed
med det häll (trekantigt spullen det
man sätter in i vattnet) och den ge-
noms lät man glindret glida ner i vattnet
sedan fört ligande spottat på det som
man liksom man om sommaren görde
med på med marken o' proken. Det
fiskar med glindrar kallas att "pilla"
Man skulle naturligt sannolikt stå
och slä fram och åts med "pilla = glindr-
storken" som var en 40 cm l. med två 5 cm.
läng + primerrätt upp i vilket glindrar snoren
halades då man tag det samman.

Det måst intressanta och särskilt var
i liknät att "dra i grafur" vilket be-
tydde att två man gick på var sin
sida (de varo ju i allmänhet ej idöra) och
i rep drogo in "o" (fisknät) tvärt över
grafur, En man hickare inuti var fisker
ita och rättade sig därefter då de fiska-

44

de. Fiskar stod normalt föri det mäktö
 i Särskilde s. k. "ström" vid den sidan
 der det var bögernagdit.

Mårten Petter, fag vis nu berätta om
 honom vilken lit som hade ett regale
på fisket här på orten. Hos många bon
der, Han sände på samma gång em han
 fiskade också föri att de ej blefvo ut.
 rotade och hade handelsevis en bonde
 i sin ställe i vattengraf fätt fiskvad
 sin fisk kunde man vara sörks om
 att Mårten Petter på varen kom med
 s. k. "sätte fisk" och utplundrade iter.
 Under sådana omständig heter kom man
 ju ikke medre på att han ville vara ensam
 om "ofisket" (nätdragning) i bland ring
 fiske manne vilket han också var och det
 würde inte räglat om "Ukopetadtra ebe andrea
 kom och ville fisko billigare.

Mårten Petter i Lella Ahlstad kom
 saker alltid varje vår då det var
 tillstånd och fiskade till det s. k. sågillat
 till vildhet det enligt gammal sed
 man skulle vara "gräve fisk" synaps
 sås, här parkla ägg och pantapflor"

57

Anders Petter kom med sitt "o"
i en särskilt den för givna cykellever
som framfördes ut af en hans kamrat
i många år Mäns ringare i Västra
Älftad. Det var på brått om tiden så att
bondbröderna skulle ej tid att försvara
sig. Anders Petter fick alltså halptis och
utaf sitt halptis fick Mäns en spitt del
ti sitt katt som A. P. brukade att sätta upp
ty Mäns var mycket att tappa att få inma
fick ti sitt katt vilket ej Anders tyckte om.
Anders Petter satte fram komma vid torffrapun
börn vid sidan om och gav sät Mäns en rep töll
och så snart Mäns luffa runt om gräppen
var bort vid mattatidens allt drags repet
med sig och trötta över gräppen. Anders band
nu repet fast i "o." Stängs repet så att "oen" skulle
gå rakt i vatten. Så var det till för
Mäns att hala till sig tills oen var utkommun
på halptis då Anders raps "håll men"
jä sett kalen på rätt håll" Da' det
var gjort drags oen ut över en del
af gräppen om din ej var allt förlitlig
då den tog s ett drags. Med det siste
dragnet gick mot vindur i fall oer
var någon fisk som stod och nu det

6/ blef på akern vattnet rårt om vilket
 drev med vreden bort den som fiskar
 utan på särvis kunde vi ej fiska
 sedan se "om" då vattnet blef grusigt
 Det slags i med repen i vattnet
 så det sade plask och dessutem ut
 Kastades det blas och sten för att
 fiskar skulle ej stöksa förbi toru, ^{vid man om}
 tiden var viltet gäddorna var
 prisika till den andra fisken var den-
 mare och gick direkt in i "akalen"
 och följe ned upp. Sedan de nu
 vattnet var upprikt drogs det på under
 hållt tills man var beläten med fisken
 för den gårde. Sedan man så fiskat
 i så många gravar man önskade så behöf-
 ju fisken delas i "brådro-lag" ty det kunde
 ju aldrig komma i fråga att väga appen
 Anders Petter tog då och uttag all fisken
 upp på in varför anglit och så tog
 han och uppdelade fisken mellan
 handarna i tria till synes lika ihvar
 och var kra fisk hängde och när
 de var gjort rade Anders' nu kan
 du ta vilken brunne du vill"
 och så var det undan itapsat. Sedan

7

skulle och sköljtas varvid den drog sin näbb ut på torfslaten över en grusbonne och räntades så den blev dran. Varefter den uppläts i ängar till torfbryg med Anders och Hans säll med far in och tog sin till s. k. fiske upp. Seden var det ju att dröja kaffa med kagar och epis åt m. s. b. förbi föj.

När det passerade i slutet av februari var tid att sätta "stamtoj" som det kallades då det hags hal på isten och sattes ut ett fiskriller med en liten fiskbete. Da skulle det ju skaffas smä fisk till sådant bete. Det var ju ej så lätt man sikkju i alla fall. Anders Petters och Hans de togo då sin fiskkotter. En vacker dag då det var allt särkalt bröjselde då att i en nist ordnning "vækka" hal på en torfgräs där de ville att det var godt om karrusser. Dessa hal voro så ställda att de med en certiell begagnad släng kunde undra innan före orepen och på så vis utspela sig häda ~~och~~ oensarma och draja den under isen så att de fingo nog

8

"Slanatöjsfisk" vinkel var bäst
af med karrusor ty detta
pående hafta den i mändvis
i en balgavattu och dels het gärd-
dorna bättre på denna ^{en annan fisk}. Anders
Pettis var här mera och fiskade
på detta sätt 1886.

In 188³⁻⁸⁴ var det en råtta vinter
så att den västra gräfven blef alldeles
itbelagd. Fiskar för tillika med
flera slags grodor och andra vatten
djur trakbladet å' uppi "vaget" var
vivattnade hästarne så att vi
kunde taga fiskar med "skäfför"
och kalla upp dem, men vi resan-
de gräfven alldeles på var enda
fisk så att Anders Pettis sale på varum
de han skulle fiska till sigville att
det fanns inte ett enda "ben i gräfven".
Tack vare Anders Pettis drogde det ej
länge förr än han kom med en spans
satto fisk för vilken han naturligt
vis fick både fiske upp och fiske-
jig.