

Skåne
Vemmenhögsk hd.
Börringe sv.
upptecknat 1949.

Uppst. av fr. Agnes Andersson
adv. Roslör nr. 2, Flyinge
(omkr. 45-år.)

Om de underlydande och deras för-
hållanden på Börringe kloster. s. 1-12.

Jag skall nu berätta hur det förhöll sig i min
mormors ungdom för något över hundra år sen, vid en
svensk herrgård. Böringe kloster i Vemmenhög hd.

Slottare var där en dyrtida syften. Bostäderna
voro det inte så många med. Det var långa radhus.
Men folket kallade dessa för långa långor som tynde
sitt familj, tre ingångar på varje sida. Två familjer
fingo dela en förstuga som också måste vara kök.
I förstugan var en öppen skorsten där de fingo laga sin
mat. Någon spis fanns inte. Var familj hade sitt fy-
häl i den öppna spisen och på denna stod en krepoting
av järn, på vilken, de satte kokkärlen när de skulle
laga sin mat. Familjerna voro ofta barnrika och
sämjan var inte alltid så god. Lången hade bergor
och på dessa ströddes vid högtiderna snis och gran-
ris samt sand. Lönen för var familj var sexa
kronor om året, plus några förmåner. De några
förmåner bestod av: två tunnor råg, två tunnor
korn, en tunna potatis, fyra kappor linfrö, ett par
lass risved, sju lass torv, samt en kanna mjölk
dagligen, hondsrummad på vintern och ostummad
om sommaren. Bönderna lög upp torven och var och
en av dem hade sin bestämda slottare att köra till.
Bönderna hade på den tiden långa redskap och vagnar
voro betydligt mindre. Så det var små lass.

När det var tillfälle på gården ställdes till sågillt.
Var och en fick då ett stycke bröd, en bit ost och
männen fick ett skop brännvin. Så blev det dens
efteråt.

Den sista april sjöng folket "Maj i Byr".
De gingo då hela natten från gård till gård, med
speleman i ledan och en sk. försångare som kunde
läsa upp alla versen i sin ordning. De fingo då en del
pengar på varje gård. De hade efteråt en stor fest
med spel och dans. Kaffe och spelkaka m.m.

Sladarna fingo späva skräda om sitt lin.
När det var moget skulle det ristas för hand, en
handfull kallades för en lod. och det skulle vara
spiga lockar i en så kallad stuga. De spiga lockarna
sattes i en ring och det kallades en stuga.
Sen skulle fröna rivas ifrån. Innan linet bröts
skulle det brödas ut till bristning och när det blev
torrt. togs det upp. Det var nu färdigt att brytas.
Brytningen tillgick på så sätt, att fyra till fem
personer. samlades i närheten av en mägdegår.
Ett hål grävdes där det fändes ett hål och stockar
lades över, ovanpå detta bröddes linet ut för att
bli sprött. Det grävda hålet kallades brytegeare.
Det användes en bräda, den såg ut som en smal bräda,
med ett urhålhet lock. som handtag, både locket
och bristan voro invändigt försedda med vassa
kanter. Linlocken stackes in mellan locket och
bristan, locket slögs upp och ner tills linet var
slaget. De grövsta skivorna slögs då av.
Därefter skulle det skämmas, så skämsfallet
föll av och sedan häcklas då blänorna föll av.
Skämsfallet och blänorna rullades i sotkar.
Det var nu färdigt att tvättas, spinnes och vävas.
Påskarna lades sedan ut att blekas i solen.
Sladarna tack lag då de skulle bryta sitt lin,
arbetet gick undan med lin och lust. Efteråt
anordnades brytegille då det serverades lite utra
gott.

På gården såddes också lin. Sladarna fingo
bryta, strätta och häckla det. Sen fingo bönderna
var sin del, allt efter som deras gårdars storlek,
de skulle tvätta och spinna det och sen lämna
det till gården. Brygghuslösen skulle tvätta det,
hon använde därtill strästar. Husmansellen på
gården tog så hand om garnet och när det var torrt
lämnades det till att spolas. En anställd väverska
vörde så allt från grövsta skämsfall, till finaste tärft.

Det fanns också får på gården och de vakta-
des av en fårabock. Han hade en hund som var
duktig att hjälpa till, då fåren sprango på olövl-
ig mark, eller så de skulle in i fallen på tvärl-
arna. Om våren när fåren skulle klippas blev
de först tvättade så att ullen skulle bli ren och
fin. Därefter skulle ullen kardas. Den kardade
ullen samlades i stora böggar. Sedan skulle
den spinnas, spolas och vävas till kläder så var
och en, desutom sängkläder och dylikt.
På den tiden gick alla klädda i hemvävda kläder
och hemstickade strumpor.

Fälthet på den tiden voro friska byskostäskar.
Skinnfolken voro klädda i hembyggda kläder med
svart schakt på huvudet och schal över axlarna
samt särskilda byskostäskor som voro föt-
sedda med goror och maffor. Karlarna hade
vadmalskläder, en kort tröja istället för rock.

Barnen på borggården hade en äsna, eller en
mindre ponyhäst som de själva körde, förspänd
en pinnvagn. De brukade till midsommaren köra
ut och plocka blommor på åkrarna och vid väg-
kanten. Såsom blåbär, rödbär, prästkragar
m. fl. andra blommor. Av dessa flätade de sedan
en krans, som skulle bäras på den med granris
klädda mejdingen. Så restes mejdingen mid-
sommaraften. Alla gårdens anställda blevo
bjudna till midsommarsfest. Det bjöds på kaffe,
kakor och snaps vilken sistnämnda var sär-
skild omtyckt för att festen skulle bli lyckad.
Det spelades och dansades till sent på natten
och glädjen stod högt i tak.

Så gården var ett mejeri. Där var en mejerska och två pigor anställda. Om sommaren när det mjöltrades ut, förslades mjölken i Annor som var upphängda på en vagn med ett brökat. Det var stora Annor, rödmålade inuti och grönmalade utom på. För att inte mjölken skulle svalpa i Annorna när vagnen bröck, lög i varje Annor en lös botten som flöt upp allt eftersom mjölken töldes i. Denna bildade på så sätt ett lock i Annan. Staderna fingo då passa på att få sin branna mjölk. Sedan ~~togs~~ fingo pigorna fömma dessa i mjölkesiät, dessa var av block, höga och smala, de bäros ned i källaren och sattes ned i stora bassänger med is i. Följande dag skulle mejerskan skumma den frä hand. Separator fanns inte till. Så skulle det kärnas och ystas. Om vintern när det mjöltrades inne fingo pigorna bära de stora Annorna till stallen. När de var fyllda av mjölk och skulle bäras till mejeriet, trädde en stång i grepen på Annorna, stängen lades på ablarne på pigorna bar så Annan på stängen mellan sig. Så fink pigorna dessutom göra rent och diska allt varje dag. Mjölkspannarna var också av trä och blev vackert målade som Annorna. Så skulle det kärnas och beredas ost. och det var mycket som skulle göras varje dag.

Stortvätten på gården försiggick på följande sätt. På tvätten eldades i den inmurade grytan i tvättstugan. Tvättmedel fanns inte till, utan en påse med träaska hängdes i en stång som låg tvärs över grytan. Påsen hängde ner i vattnet och på så sätt bidrodes hit. Vid ettiden på natten börja arbetet. Fyra till fem kvinnor var då samlade, de hade var en bafä, huden slogs på blöterna, som förut legat i blod. Så var det att gunga med händerna, tvättbräcke fanns ej.

Nytt vatten hälltes i grytan och ny hud gjordes i
 ordning. Det arbetet varit i gång några timmar var
 det tid att inta "vattensmad" den bestod av en skiva
 grovt rågbröd och en skiva rökt fläsk. Sedan
 fortsatte arbetet till blocken för då det gjordes
 på frukost i köket, den bestod av potatis och sallad
 samt infälte en kopp kaffe med ett par bitar
 "kages ochrer" dessa söder var flytande, platta
 kakor som klippes i små bitar, det var hårdt
 och smälte inte så fort i munnen. Sen var det att
 återgå till tvättsdugan och fortsätta arbetet
 där. En särskild tvätterska tog hand om städa-
 tvätten. Arbetet pågick hela den, och på kväl-
 len då kvinnorna hade avslutat gruggningen voss
 deras händer ömma och skamfilade av den skarpa
 huden. Efter tvättsmaten gingo två av tvätters-
 skorna, som voro tjänsteflickor på herrgården,
 utföra bytningen ~~färdigt~~. Den tillgick på så
 sätt att tvätten lades ned i två stora träkar,
 dessa träkar hade en brän vore vid botten. Det
 skulle slås tolv huter på, som tappades ut genom
 kranen. Sist slägs hett vatten över som höll stå
 till följande dag. Det var nu färdigt ^{till middag} på ~~kvällen~~,
 och flickorna gingo då och lägga sig. Tidigt nästa
 morgon kommo kvinnorna tillbaka för att börja
 stölpningen. Om sommaren bantades tvätten
 vid sjön. En stöps och flera karlar kommo till
 tvättsdugan för att lasta bytorna, det vattenet först
 avtappats. Sen gick färden till sjön med hela tvätt-
 sällskapet. Duskon red därefter hem. Kvinnorna
 gingo ut i vattenet för att sköfa och banta. De an-
 vände därtill ett klappred och ett tvättsäte.
 Flickorna blevo på stranden, de blöta, vreda och
 bredde ut tvätten till torkning. Detta var färd-
 igt till middagen. Sen efter allt arbetet badade
 hela sällskapet. Så var det middag, den bestod av
 äggkraka och rökt fläsk.

M.10974:6.

Kaffepetter var inte glömd. Ris och pinnar samlades ihop till ett litet bål. Petter plasserades härpå, där blev bra pris och det dröjde inte länge förrän kaffet kokte. De åt och drucka och vars två skorpar serverades den dagen till kaffet. Det var liv och lust. Bland tvätterstorna de stämde och prata om olika historier för varandra. Så vila de en stund på middagen. Tvätten fortsatte. Så var det att plöcka ihop den. Inom tvätten kom huset tillbaka för att hämta hem den. Tvätten var nu färdig och fin och färdig för strykning och mangling.

På herrgården fanns det gott om höns, kalboner, ankor och gäss. En "hönsagumma" samt tvänne gräbbor (flikor) upföddes dessa sockrens fattigaste barn. Skötte om dessa djur.

Gumman och gräbborna bodde granne med fläskfäna, i samma hus och back samma ingång. Där var nog inte så rent och inte så friskt keller.

Hjögionen tänkte folk inte så mycket på, på den tiden. Om hästen chasades ankor och gäss ut på stubbarna, där de kunde plöcka i sig spillt säd, som var kvar. I mätgelgravarna, som det var gott om, bruka de bada. Gräbborna fingo valla dem och varje tvätt drovs de hem. När som stubbarna var lömsade, sattes ankor och gäss på gödning. Till Mårten voro de rikligt föda och blevo då slaktade och plöckade. En del såldes och några behölls på gården. De antäddes på olika sätt. Bräst och lår röktes, några koktes till aladant. Mårtensgäsen skötes, bröst och vingar koktes till svarsoppa. kalstimmer användes till gästverkov. Hönsagumman hade mycket att göra med att mata höns och kalboner, sköta flyttingar, plöcka in ägg m.m.

På den tiden betalade bönderna sitt ~~arv~~ ^{sitt} ~~arv~~ med arbete. Det tillgick på så sätt, att en dräng och en piga från varje gård, gick på arbete vid herregården. Från de större gårdarna gick de på arbete varje dag, och från de mindre vissa dagar i veckan. Arbetet började kl. 6 på morgonen och slutade kl. 4 på kvällen. För dem som hade en lång väg att gå, blev det en synnerligen lång arbetsdag. Eftersom fanns inte på den tiden utan var och en måste arbeta apostlat hästar. De hade matsäck med sig, frukost var det från kl. 6 till kl. 12, middag från kl. 1 till kl. 4 och "midda" från kl. 5 till kl. 7.

På hösten när säden var mogen och skulle skäras kom då långa rader av pigor och drängar med häst och räfsor till gården. Drängarna högg säden med häst och pigorna räfsa den samman och band den till hävar, banden till hävarna snoddes av säden. När säden var inbärgad var det tid att plocka potatis. Bönderna kom då med häst och vagn och plocka potatis, och körde hem den till herregården. Den foder- sattes med betarna, ~~och~~ ^{och} arbetet fanns på den tiden, utan endast foderbetet. Bönderna fick ^{och} löna sina drängar och pigor, som arbetade för dem på herregården. Dessa arbetsdagar kallades hordagar. När bönderna skulle "fästa" dräng och piga, så skulle det bestämmas om det skulle vara, att gå "till hova" som det kallades, efter vissa arbetsdagar i veckan på herregården, eller att stanna hemma. De som gick till hova hade mera lön. På de större ^(gårdarna) hade de ^{och} löna också drängar och pigor.

När grödan var inbärgad ställes det till ett hundrande hästgilt. Där serverades ossoppa och risgrönsgröd. Sen var det dans på logen efter dragspelsmusik. Emellanåt bjöds på förfriskning. Längre fram på kvällen serverades kaffe och kakor samt snaps, och sen fortsattes dansen till fram på morgontidningen.

Kristian Spelman fick sig, då och då en "peckmar-
kare" för att det skulle lata bättre. Gubbarna
höga och låga och stampa i golv och lyfte sin
dam upp mot taket. Samtliga voro då mer och
mindre pådrunkna.

Det odlades raps och så; den bruktades kuggas
och ströskas på nätterna. För då var den inte så
sträva. Efteråt blev det då spel och dans.

Sådan ströskades med slaga (plogel) De började
sin dag kl. två på morgonen. Två parlar ströskade
i taket med varandra. De ströskade för human eller
sträppan, som smätten hette på den tiden, det var
så; att när de fingo ströskat vissa humar såd,
så fingo de en humma, istället för pengar.

Det var dryga dagar att stå till sena kvällen,
endast upplyst av en lyfta med en brennampa i.
Då och då bjöds på en snaps och så gick arbetet
lättare.

Till fiken föresiggick allt arbete hemma på
herregården, som slakt, bakt, brygd och kussöpning.
Det slaktades kor, svin och gäss. Olika slags korv
lagades: leverkorv, potatiskorv, medruss m. fl.

Korven stoppades för hand med tillhjälp av ett horn
som sattes i hälsdret. Fälsan kokades i stora
grytor. Det lagades köttbullar, leverpastej, sylta
m.m. Gässen koktes till aladomb. eller köttades.

Alla sorters bröd bakades. Till vörtbröd an-
vändes, den vört, som blev vid bryggen. Flera
sorters kakor bakades. Vid bryggen användes ett
sträkar, som hade ett hål i botten, i detta satt
en stor s. k. tappastan. En ristare lades i bot-
ten på kare, sen malt, så mycket som man ville
bestä; därefter hällades kokande vatten på. Detta
höljes väl över och fick stå och dra någon ~~timme~~
simme. Sen lossnades lite på skaven i karet så
att vätskan rann ned i en spann. Härpå bil-
dades skum, som noga togs bort. Det kallades

vört och användes vid brödbakning. Den blata vätskan hällades sen i en luma och fäst tillsattes. Den fikt nu stå till följande dag, då den tappades på flaskor eller på trämbare. Den fjörba bottenakten som bildades i botten på luman kallades för *berma*. Den förvarades till nästa brygd och användes då som fäst, till denna. Dessutom kunde den användas som fäst till brödbakning.

Ljusstämningen tillgick så här: blockformat i form av ett ljus användes här till och en ljusvottrad som var fäst i *botten på formen* och i en pinne överför denna. Det var mycket riktigt att *tråden* hängde i mitten. Sen slögs smält talg i formen. När det var stelnat drogs ljuset ut ur formen från den fjöraste änden, så klyptes *tråden* *av*.

Grevinnan brukade stäpa alla ljusen till församlingens kyrka. (Beckfriis.)

På "lillejuleaften" såla grevinnan ut fulkleppar till socknens fattiga. De kommo med var sin tvärsäck som hängde över *stolen*. Den var *sydd* med *ett hål* i mitten, avsedd att stäpa ned i *båda ändar*. Var och en hade *också* ett knyte med. De fingo ett grovt bröd, *ett fint bröd*, ett votbröd, tvorne ljus, en nyppa grön, en bit *blodkorv*, ett stycke *kött* och ett stycke *fläsk*.

Grevinnan *hade också* stäpat ett barnhem. Det var socknens fattigaste barn som hon tog vård om, tills de blivit konfirmerade. En föreståndarinna var anställd att sköta det. Dit gick grevinnan till julen med mat och kläder. De gamla i fattighuset fingo också sin del, ut den givmilda grevinnans händer. Dessa högtidsstunder voro de rikaste grevinnan visade.

När bönderna skulle ha sitt kläder, soga de hem en sträddare. Han sydde till allesammans. Tjänarna hade kläder i lön. På varje gård fanns det alltid ett stort vardagsrum som kallades folkstuga. Där de intogo sina måltider och sutto med sitt arbete. Där fanns ett stort bord, en bänkordsbänk, där drängarna sutto i ordning efter varandra. Det var helkarl, halvtarl, och pögon. Vid bordsändan satt husbonden. Medan de pigorna sutto vid framsidan, fast pigorna fingo mest stå, för de fingo passa upp vid bordet. Vid andra bordsändan satt då sträddaren med sina grejer och sin maskin. Under arbetsstunderna i folkstugan, drogs det många vitsat och klinga många skrädd.

Rentigheten var det inte så roga med, vid måltiderna i vardagslag begagnades inte sallriket utan var och en hade en träbit för fläsket eller sillen, samt en beniv och en hornstod. Dessa skivades inte utan bara ströades av och lades i var sin lada som satt i bordet på respektive platser. (Männen brukade ströa sina benivar på bänkbenon, vilka blevo ganska blanka med tiden.)

Det sattes in stora grötfat, sopp och mjölkfat på bordet, så fingo de äta med var sin sked ut af faten direkt i munnen. Men det smatrades så mycket hita gott att äta på det sättet, som det göt för oss att äta på glas och porstén.

När träskor behövdas kom träskomannen och gjorde träskor åt allesammans, han brukade sitta i ett så kallade hugghus och arbeta. Han hade också bröd och bogi.

Bönderna hade också gott om gäss. När gässen skulle ligga på ägg fingo de vara i köket. Där stod en s.k. gäsabänk under den fingo de ligga. Ibland lyftades det så bra att det kunde bli sot under varje gäs. Den första tiden fingo de.

Små gässlingarna vara i köket, det var nog ett
ryskigt pip. Står de varit till lite. Fingo de kom-
ma ut på gräset och sedan på stubbarna. De föd-
de sig för det mesta afähu.

Teater, biografier och stora dansföreställning-
ar fanns inte till då. Där ungdomen skulle roa
sig, samlades de vid sommartid i en ströglän-
ta. De kommo klädda i sina vardagskläder, i
sträskor och kaffet. Föscerna med schabest på
huvudet. De tänkte inte på kläder, utan roa sig
av hjärtans lust, för roligt hade de. Dansen
dröddes efter dragpelsmusik. Var det några som
voro dubbiga att springa, stämde de alltid upp
och var och en stämde i så godt de kunde.

Om vintern hälsa de på varandra i hemmen,
där de också spela, dansa och roa sig. Under
julen ställdes till med många bjutningar, då det
bjöds på kaffe och kakor och för övrigt vad huset
förmådde. Sen dansades ringdanser, lektes jullekar
allt under lag och glamm.

Skolor fanns inte på den tiden, utan de
samlades i hemmen, i ordning efter värdnad,
där de undervisades i läsning av en lärare.
De fingo inte lära sig skriva, inte ens sitt namn.

Eftersom folk inte kunde skriva hade var och
en i stället ett "bomärke", det var streck på bröst
och ^{hals}kräns, alla olika, på så sätt visste de vad
som var mitt och ditt.

Så var det i den gamla goda tiden. Arbetet och
slit från morgon till kväll, men människorna
varo nöjda och glada. De voro inte vana vid an-
nat. Det var gott om folk. och de förstodo att
roa sig om tillfälle gavs. Men tiderna ha nu
förändrats. Det mesta arbetet uträttas nu med
maskiner, och det är sällan en vuton dräng nu
vid något landbruk, utom bara en pojke eller en
göttra till hjälp. Arbetet underlättas ju avsevärt,
sack vare alla dessa maskiner och moderniteter,
men det hela har blivit ett lyshigt jäkt. Folket
i våra dagar äro också mycket bättre bärda.

De flästa ha nu bil, det är bekvämt, när de
skall ut och roa sig. Men arbetskraften är nu
så liten att det är så gott som omöjligt att
uppbirga någon hjälp när det behövs. Folket
vill bäst till städerna. Bönderna få nu själva
sköta sitt landbruk, och deras fritid blir
oftast bort, då är det bra med en bil när de
någon gång skall ut. Men trots det moderna
nöjeslivet i våra dagar, tror jag ändå
att folk hade roligare förr ~~än nu~~ i världen.

Nora.