

1800-talets Lanthandel i Tjörnsbygd.

På Fläsnabult i Hjorted var i slutet på 1800-talet en handlare som hette Flägstäm, (döchtig från Kullbo i Tuna). På övre vång där (huset är ännu kvar), i sådra rummet var affären. Han ärendesade samtidigt Fläsnabults mjölkvarn. Vilket som var krusedyrke eller bisysla kan nu ej skillas.

Fabrikör Carl Kister hade också handelsaffär vid sekelskiftet. Där var handeln bisysla, då han samtidigt drev spinneri-rörelse. Den lokalen är kvar, Kister kom friligen från Västad i Gladhammar.

Uppse i Ykereds by började på den tiden en handlare vars namn var Hallgren. På en kant på Johanssons-gården var ett gammalt bäningshus, där han ägnade affär. Sedan byggde han i norra ändan en bygnad vid Ålhamnen där nu ordens affär är. På bottenplan var hälfen till handelslokale. Då han började var affären bisysla, han var för övrigt skräddare. På den tiden var det vanligt med "Luggsocker". Innes fanns 2 sorter: "Ljunglövens" från Ockerhamm, & "Gräfvens" från Kullbädding.

1800-talets landhandel i Tjusedbygden.

Flallgren var originat han såg mer till andras fördel,
än till sin egen, då skolbarn under skolläret ville köpa en
skrivbok eller en pennsådå han ifrån: "Du är det ej någon skola
det väntas vi med." På mjälläsen inom lären där fanns
tidn. å post som endast kom från poststationen Totebo då handt.
härskade varar. Där på mjälläsen satt gubbarna, som kvälles
då "julnasan" var hemtagen å var alla tidens treuliga.

Johan i Ykersvik har gjort en promenad på cirka en mil
å köper en 2-pärs sigan. Tidningspapper var omslag, Kete-
mjöl fördes i 5 kila bygsäcker, Alla afären var på den tiden
försedda med härlammor för färderna på natten. Flallgren
tog linet medelst hängning, vid cirka 70-års åldern.
Efter Flallgren kom handlare: Torstensson, Rångforsen, Lindström
Axel Svensson, å för närvarande är det Leang Carlsson.

Linoljepressen.

Vid Glänsdölen i Hjarted var kvar 1904 en gammal oljepress. Tidigare har den varit i bruk. Den bestod av en ekbit med dimensionerna cirka 50x50 cm i 4-kant, höjden var omkring 90 cm. Inuti stocken var den hugget järn, den gjutna järnbiten som också var 4-kant cirka 30x30 cm. På den ena sidan var hål för oljan, att utrinna. Då sedan den kalla linfrämssan var utpressad varefter det tillagades "linolja-kaka", som var ett värdefullt fodermedel.

Johan Persson i Lysningskullen hade på färestadspressen, samtidigt hade han en "flockvals" som drevs med vattenkraft. Trassorna valsades sånder i en med vatten fylld låda. Valsen drevs något på 1900-talet, men pressen verksamt för, på 1912 dag Persson på därmed upphörde dessa nu nämnda "industrier".

Kalv, Killing och Lamm.

Någon matvilja mat ett färdiga kalv i lamm, har ej förekommit här. Men inlämnade genom någon orsak, att kalvar måste slaktas endast några få dagar gamla, var det vanligt gräva ned dem. Djuremat slaktades s. k. "gäddkalv" 8 i 14 dagar gamla. "Gäddkalven" cirka 6 veckor gammal, den skulle utfodras med söt mjölk, det kräddet var efterfrågan på, samtidigt, det betingade ett lågt salupris, det var "gäddkalvstekt". Bystektaren hade all slakt både svin i nötdjur. I allmänhet var den gädda kalven en vara som måste gås penningar av. Alltså både kalv i lamm har varit en läskelikt på denna ort. Försäljningarna ^{ort} var endast i skaden. På senare år går all nödslakt till räufarmer.

Vilt. Nästan allt av det vilda äts, unga grävlingar och tillagade var en läcker spis. T. o. m. Lommar, då de serverades stekta, var en fin rätt. Unghäkar, kaniner och hasar, särskilt vintertiden är hasar en värdefull stek. Till en bjudning skjöts av en hene en häk, samtidigt slaktades en häna. Först bjöds på "hänskött" (husvärdin sade: att det var häk.). Alla gästerna instämde att häk var ingenting. Sedan kom den unga häken fram på bordet, gästarna sade då: ja se "hans är ändå hans". Den unga häksteken var mör, å ljug i köttet, bättre än hänsteken. En allmän glädje var förvärlingen anslöjades.

Fluvudsaken var den dels den fina tillagningen samt att det ej sparas på smär å grädda, gick det att smaksätta nästan allt vilt.

"Tjädertoppar", "rapptjäns" och "morkullar" var ofta hängärdskost.

Häns.

På min ort har alltid unghäns både tys-
par och hänsar nyttjats som föda. Unghäns var i
särdeles högt värde i hushållet, även god efterfrå-
gan vid försäljning ute i städerna.

Slaktningen var i regel, att fatta tag i benen
samt slånga djuret runt några slag så det yrnade,
sedan var det att med en yxa avhugga huvadet.
Det var såna som skulle användas i hemmet, däremot
de som skulle saluföras i staden, fick ej någon hals-
huggring förekomma. Dessa måste slaktas med
kniv, "stiskas i halsen". Färsen var ej druktagna.

Fisken. Någon möjlighet att äta ål har ej förekommit här. Ålen har ständigt varit en av den mest värdefulla fiskarten. I ån från sjön "Ycern" fångas fortfarande ål i s. k. ålhus, men ej i den mängd som för. År som värar sig, då ålen går, fångas högst 3, å 4 st. var morgon.

Deremot omkring 1860 måste ålhus-äg. hava dragare med för att kunna frakta hem den stora fångsten till gårdarna.

Det finns 2 st. fiskarter här i sjöarna nämligen "sarr" å "björk" som kommer med vid fångst av andra arter, den användes i regel ej till föda, de som har husdjur svin å häns, kokas den arten åt.

Mått som fiskas i sjöar med sandbotten är värdefull, men då den fångas i sjöar med dybotten har fisken "dysmat", varför den ej är så vida omtyckt, särskilt sommartiden.