

Fjäderfäsktsel.

Höns. Går man så långt tillbaka i tiden som från järnålderns
tillkomst & den därpå följande samhälls bildningen vid en del
stättor, s.s. här Skarunge m. fl. finner man ingen ersättning för ägg
& fjäderfä närmare än i städerna i det var det för långt att fjäder
ägg. Då höll man hellre i närheten av husen än för husbehov, med
ca 4 & 10 höns & kölet även en färg i annat fall skulle hönsen vara
i väntan & glömma bort att värpa. Variationer i antalet berodde på
om det var husmannskam eller bondgård. Hönsen inträdes i något litet
utrymme var det var till s.s. i en arkbalkring uppe under loftet
eller "gallen" i tröhus eller stall med en lucka uppe under tak-
skägget & en bräda med försläas längs med väggen snett ner
till marken för hönsen att gå på i den utsträckning, ej alltid, en liten
höns gård en "pallisad" av upprättstående palkstänger för höns närens tid
liknande kätten vid en vägg förutom också för gäss & ankor men då med
så stort avstånd mellan stängerna att matfåglar kunde stå utifrån så att
djuren ej kom åt att munta men fjäla & vatta. Beträffande hönsen var
det lika vanligt att de gjöts ut & in var det passade dem & i 1800-

småbarnas - Tror: i husmanshem kunde bänken för natten ritas på
en pinnar som var fästad mitt i ett hörn i förstugan (långt ut i hör-
net fuppen väckte i öftrum: man rullade sig för honom när man
saknade kläder, jag vet att man gjorde så vid mitten av 1800-talet
och gick till sitt dagsverk därifrån) och bänken sett i förstugan rän-
de också i bänkhuset ja, som i bänkhuset bänken i öftrum
i bänkhuset som då i mindre ställen eldades (i stöd öppen)
När den öfversten som var öppen åt förstugan så beaktade
man när man var ung på 1850-60-talet, kunde man
elada bänkhuset i ett gammalt hus och en kvinna som brukade väja
i ugnen flög rätt in i elden. Hon blev naturligtvis hastigt ut-
slagen men sade mor: "Hon var bränd men hon släppte ägg i
kylaren. Honas knä innan hon dog." Jag tror att husmanshemmen
i regel var mörka mörka om natten. I hörnen där man var i gärdar
na där den andra hemmapendelstimen stödde den kallt i ryggen
där. Och gärdar där man hade intresse för hems gård och ung
ofta mörka att det var att se honom där på deras vägar för-
måga i det förhållande ännu i min barndom många olika typer

reser han man väl ha haft kaka det då det en allt för litet och
 rusticken beträffar. Det förekom brens i alla färger, enfärgade och må-
 lade av alla typer. Tjappiga och skägga, musteindade och brens
 med alla dessa egenskaper till samma djur så det nästan varken
 kunde se eller dricka för fjäders skull, pure brens där fjäders
 stod rätt ut eller nästan framåt, "fjör-" eller "lönberode" brens
 med fjäder ändå ut på Tärna. En bortkastig typ hade så korta
 ben att de nästan var osynliga: ^{de gruppade = stävt förs} stöckberode brens. Tonliga kunde
 i sig ha något drag av allt detta och alla här upprätnade typer
 såg jag i samma flock på 1890 talet. På arkarkstämmer hade
 man inga stina utmärkt för en upprätnings brens ungefär
 när 1900 talet gick in eller i.o.m. fjäderfä och fjäderfä
 tillkommit med åtföljande litteratur och upprätnings och skenhet
 nya ting väpnade i ^{Tärna} köttreser i nationale skötsel. Jag tror
 att skötläarna på landsbygden inte hade så liten del i den
 upprätnings som ganska snabbt kom till stånd och när så ögg-
 försäljnings föreningar, rektör brennar mer och mer fick hand om
 försäljningen av ägg blev också brens skötsel, lönande. Förut

hade allt varit slungat i man hade varit helt beredd att
vid lökare, uppståndare o "lytts- (skalmis) häringarna" (som al-
drig såldes på någon Trögde, men varit vidut om var) ville be-
tala för ägg o tins. Att de gjorde sig en förtjänst därpå hade
man på hem då de blivit förmögna på de på ai som gått under
smittillan uppstätt o folk därifrån skat tjänsttjänsten något de
lytts-häringarna tillhörde en numera helt försvunnen typ, karaktär
starkt, kvinnor, påbyttade till oigen hämlikhet vintertid, de
var nästan puktade av många, Trögde sig på säljaren, Trög-
de i o av om i pengar om de missstämde smittillan något
för dem, härsade, prutade o skällde o grätade men fick
om de ville först man helst sökte undvika dem. Det var
inte så lätt då de mötte säljaren långt innan den mitt fram-
gå, värfar berättade att redan på 1860-70 talen mötte skalmis
häringarna de långväga frorna utifrån staden med pojkar:
"Här för ägg?" Det i gundmige med dessa kvinnor, som jag
minna så rent som strax ofta reledskiftet, var att de var så
helt olika som man kunde tänka dem ute på Trögde på lands-
bygden

ö när man träffade dem i deras hem i Staden En. Stora kallades
hem. I Gård var en av de väster både var utseende ö hemmets
behållar på Inget men den som kom i hennes hem träffade den
en artig städad dam i ett som man tyckte fint i förmöget hem
de och "bage-kvinnorna" som gick omkring med ett par stora armlånga
grepphagar på armarna köpte också ägg när de var på väg till
bageriet i Staden den samhället som de sålde till bageriet förhö-
re ö upphöjare ö fick hos bageriet rina bager fyllda med kakor
som de sålde dels på återvägen dels i sitt hem. Jag minns också
från 1890-talet en bagerier "Hjelt" som kom med bageriet i en
specialford "ullebön" kan köpa ägg i mitt hem. Priset varie-
rade då mellan 60 öre ö 1 kr per. Jag ö så snart man kunde sig
därför för värmens skull köpte man gröna ägg för att ha så
många som möjligt när priset på körtan steg till 1 kr per. Då
blev också Hjelt missstagen i köpade unga vit ägg mot guset
innan han godtag det ö han Tom. betalade den älskade kronan nö-
gen och för den kan säga sig inte bli lard med skanda ägg
d.v.s. den man varit förskräckt om att inte låta köra runt sluta

med väpningen från öka var priset steg. Gick ett ägg sönder under
det Nijle handshades med det delade kan skulet i lät helt rönika
istän faller till golvet i slukade gulan.

För den ordnade ägg handeln med fröningar och pris rättning p. kg.
balkföring och mäsads librid i början av 1900 talet hade på hems
och ägg helt varit husmorsrens sak och vad inkommet det blev där
var kunnat liksom många städer även smör. Därför hade och
de i regel mannen och kvinnan helt olika åsikter beträffande
hushåll. För kvinnan var det en liten egen inkomstkälla som
drog i det stora hela och i siste hand kom alla till godo. Men ville
därför lygda om sina fulla och gott hon brukade. För mannen var
det de förärgliga fyllet som gjordes förtrist och överallt var i vägen
och som skulle leva på sparmål som var kunnat värd fullaste
egendom som kan skulle värd i vägen direkt. Med kn-
na var det en annan sak, de fick stå där man stälde dem
och de fick nöja sig med det som blev över sedan den värdfulla
härskan förskats ut. Li var ställningen under den tid då den
vegetabiliska produktionen utgjorde brödens inkomstkälla
allt fram på 1880 talet

När på äggviset steg till det dubbla ö summan blev samlad ö
behöfva blev inställningen mest en annan; även männen blev
intresserade av kärlekslivet, utställningar i fredags gjorde till till
ö det blev liksom en bättre resa i tillfreds skola och en resor
rade reser utfodring, kärleks i enbästning ö jag tror inte
det i någon grad av last hos kärleken så hastigt skett så stor
omsättning som just behöfvande kärlekslivet. Breda legom
ö vit, Pky mörtsch, gul - vit - i röderymdotte; orping
Tm var nog de reser som mest nämndes när något var
ungt ö de unga reserna med bruskaliga ägg ö de latta
vred i skalkiga hade var sina förkömpar ö riktiga prus
kampanjer i dogpruss ö jockergan kunde uppstå, så med
len skollarna Busdorff i Byman. Andra reser kom
ö gick däribland China, Brahma, Faversalles ö Thordam
skarna ö skinka till sig längre.

Förut hade man sålt en koma då ö då i hemmen eller till till
roäng hängarna för tillgå i be m. it. I undantagsfall kunde
då kanda ut manna tog en koma ö såldes ö köpte en liten för

men gamm det var jämt upp då brännvinet kostade 90 öre i hl.
och man gjorde ägg på tvärlin i avskotten på det lilla gruset
samlade man dem i korgen och höll många reda på vilka som
var äldst och sålde dessa undan för undan när man inte fanns
granna dem längre. Många skände ägg följde dock med
och antingen stälde äggen på den spehiga andan eller vände
dem i tin i ordning under lagringen. Det var en så pass
inordnad vana att så granna sammansatta ägg att många
hade glömt vänt att vänta sig en därmed redan ordnade
förhållande inträffade.

och ägg hade följt sig genom bytte grannar emellan
och inaveln var i väntande laget. Sedan uppyckningen skett
spreddes avelsägg dels genom församlingarna dels genom
de avelscentra som uppstod här och var i bygderna även
avelslaggar spreddes genom äggförsamlingarna. Men bytte
och handlade sig emellan och även byckling kom och gick i drög-
tigare tillvaro än den hade varit då den mångestades stått
tjockad med ett värre och en brett andan bycklingarna löpte på.

Före 1900 Trilts ingång var det inte många som tänkte på att
vintern skulle komma lämna några ägg vintertid eller från
det de suggade på vintern i till våren då de skulle lämna
kast ägg, då resonerade kvinnorna om vems som bröjat vägen
fröst.

Ännu längre tillbaka i tiden då hus ö gärdar låg vägg i vägg
i byarna skulle det ju varit en omöjlighet att ha hus an-
nat än i mindre skala, de som fanns kunde ställa till frö-
tiet utg de då de knäpade i grannens trädgård ö väppte i
haus uthus. Sedan var huset en anledning till bis som man
blins ö geytta hus ja räknats som kvinnors tvisteämne.
Äggmat ö dryck är nog beskrivet såväl i mine som i
Myallhuskällning som Allmogehosten, vi ägga nu: lalleja
äggtsedde i triddeglasen serverade ägguln som i ödes socker
som el. konjakk samt spädde ut med kallt vatten, frickon
både som sjukmat på samma gång stärkande ö uppiggande
ö på kalas ö armar. T.ex. valborgsmässan när man
"drack vägg i benen". Äggen var både symboliskt ö direkt

livgivande ö kunde därför intimt samman med våren ö ma-
 turens uppskruande. Flera andra i det följande omnämnda
 saker pekade dithän. Visade ägg med rodder var något för de
 vilt spåsa som inte kunde teja enast annan föda ö andra
 det kunde livet uppehållas i det längsta. De gamla hade dock
 allmänt den tron att det endast var gular-äggblomman
 som hade något näringsvärde, viten var något som gån kunde
 kastas bort som värdelöst ö det var mest endast i lagade intus
 så äggkakor ö - om man lät den följa med ö det fanns de som satte
 viten i kokta ö stekta ägg. Äggkakor kunde till de oftast för-
 kunnande äggställarna i bondens luskåle, vanligt när det skat-
 le vara till lättnad än vanligt o.s. när man mått upp ö varit
 upp en ridd-dörr av logen när man förkade på gammalt ris
 när man nätt ut mäl under arbetet i maskerna, som medförd
 anddögnat i tomrossen, vid limbräddningen ö vid skivning m.
 es. var i andra arbetsbyten. När man hade "tillsitt" på våren
 skulle kullarna ha "så-ågn" = plättar, också det pekade på
 när mot ut äggen var en symbol för det spisande livet i na-
 Furen.

Äggarna i stekta ägg med stekt ishat fläsk var något man kunde ha när som helst men det var också mat som dogel att undfagna oväntade gäster med o när stuvningar varm inlag i bästa mera allmänna omkr. 1870-80 talen redde sig i stuvningen på gränsarna med ägg i injöknadiga när man ville ha det gott.

ett bakverk var det pämsä klemma (med kastade viten) som innehåll ägg till andra kakor som bakades i var man kan användas mycket sällan som frön ej används på mycket väl jämfört med sockret som skulle baka. Kanske var just detta orsaken till att sådana kakor som klemma, grovar o minbaker (mussin) som innehåll till nästan man av oss används på kyrkorna bland gamla vno bland de vanligaste vid högtiderna. Till bestänkta gilles kakor (frimig) spettkakor o sockerkakor (renar) användes ju i hvaris med ägg o de släppte beställaren själv till.

Ullus. I frimingen ingick även kross, att alla flera blev och på gärdens frimiga o använde. Ullusmän

med endast 4-5 kvinnor hade ju i regel inga kvinnor att komma
med, dock kände det att de ansåg sig inte vilja vara
samma än de som hade bättre råd eller ansåg det likaså
en uthydighet. Då var det nästan nyord om det i något
i de ankumms skär, jag minns sedan på 1890-talet
De kvinnor som sändes som fröning skulle vara ypperst vackert
släktade, att de utafte för briket var säkert närlägnade i gillen gädd
både där granskade man o jämförde. När man tog en sådan
kvinnas gäddade det att göra minsta möjliga hål på skinnat kött
nästan osynligt baktilt o helt obefintligt framtilt, det var en
känsl som man förlode, i o som man visste det gavs allt på
o man kunde ursäkta sig för en så litet bit, dels med vaktan-
ken att man inte skulle ge allt på lunc för det var i del för den
händelse ifall några skulle komma i de allra ännu närmare, ja
det var yllor oronligt att man sett samma kött med en
knappmal för att göra det osynligt o de som hade att ta om hand
i förbereda kvinnor hade ofta en bokerskan att se efter detta
Det kom hela higen av släktade kvinnor till större gillen s.s. bröllop

begravning i barndom i gårdarna i dessa hade kända till
männens gillen, men så var man ju beredd därpå i vissa
ungefär vad som var att vänta just man till var i en stad att
det var på rycket (i Trinité med redans slut på 1890-talet)
det var ju allmän red. Gillena varade ju också i 3-4 dagar
i söppa i kruskottet fanns det i allmänhet en hel del i krusken
nas gillen i en del mat var även brett till gamla och fattiga
och rätta kruskottet när gillen var slut bestod i allmänhet krus-
skottet. Jag tror att i slutet 1890-80-talet alla kruskottet
de finaste kruskottet tid på att därifrån brytas i bli till stek
de simplare längre tid på att göra soppan kraftig.

De ättarna i allmänhet, men helstare lever i hjärta krusken
man vid sådana tillfällen när det blev mangolen där
skära sönder, bryta i små, spöda med bulting i gårdar
i ka som en enda kött smärta - kruska-kris (gott!)
Även annars när man väntade gäster när man inte
hade alldeles mycket att i jäskt i krusken s. s. t. s. vid
Skurups marknad i juni månad slaktades någon kruska

& man hade hundra pikasse i soppa. Skolning var för mindre
 vanligt; i enklare hem därtill förskades intimt samband med
 ståndspersonernas kuskställe. T.o.m. den hundra, som fick utgå
 måttfångas; de enkla hemmen, kokades det soppa på.
 Oöfverskådliga Tuffkycklingar såldes man när de var fullvuxna
 några andra hönor att tala om Oles det givesträ inte till
 nosale så långa stammar var i minsta laget när det ökat nå-
 got. Inga man då i då en gammal ibland 10-12 årig julle i kung i
 såldes den på Inget eller till hökaren för 15 öre i 1 kr. När stam-
 men ökade på allra började man också med tidiga kyckling-
 ar som såldes till hökare eller direkt till ståndspersoner (som
 "rette värde på sådant snarv") som persiljekycklingar, i rek-
 lecta början för 1 kr per st. vid 6 veckors ålder i april-maj
 något som man ansåg för god affär då att njär slakt i åta
 sådant prafte föll ingen av folkhet in det var fjögrostamat.
 Hundra gumpen kokades på skämt för "prästa - kåsar" &
 den var för somliga det lockaste på hönser för andra något
 mindre värdefullt som man skaf bort i kastade innan reuevingen.

Det gaffelformiga brötkenet kunde man sedan man gjort ut
det dragas om, den som fick kunnat på sin bit sådes bli
färdig gift, det var dock ingen folktröskan endast en stilla
lek vid brudet liksom när man tog ett av soppan peppar-
korn i mynkan & vände det uppåt medan man pågick gramen.
"Blir hög vill du ha din bruds-sång?" & eleven måste till i höjden
& den pågande klämde åt & lät det gå i höjden om det beko-
gnade så & ej gick sönder då det inte blev någon bruds-sång.
Chera om trö & red. Till präst brude hvar en ha vänt så pass
länge att man hade gått en prästkögg ut bak & färg "rulle-
kampa", ett bekymmer ibland när prästen kom tidigt, något
som hvar en ej tog känna till. Man färgade i rött, grönt
& gult, guldet i bresilja, gult: biskopskat & äppelträdets
bäst, gulgrönt: lösmull. Chonster & vättfärgade ägg
kunde man få en präst kom så rent ut att ägget grönt
& rött. Brudbrä & brunnin bröjät spira. Man band med fin
tråd fast vackra blad i äggen innan de färgades & när
man sedan tog bort tråden avtröskade sig blod & fina

linjer efter nöden i vitt ä det gula eller gulgröna ägg. Som
händskede var dess: ägg vaderna att grämma till masta fisk
från att de så vad framtidens hade i sitt sköte åt egaren. Var ägg
ofta en är ännu fullt skulder det gå vät i hand den som skulle bli
rika, var skulder. Först blev det mörkheten, fattigdom i olycka.
och man berättade, verklig berättelse alltså, om en gång den
"Fjämät i gåse" med som, när de efter en år slog till på sina
grönda ägg endast luffade en masta i sitt (det finkes en gåse
den sommit dit, de gamla trodde ju på sjövalotring).
Denne gång slutade verkligen som en enig, lusig utfatig
tiggare. Liksom alla barn medlemmar i gårdarna från vid
julen fick var sin julstyg att hushålla med efter bevak fick
de vid jårken en sin försordiga ting med rullekanyta som
småliga hushållade med på länge skit andra försörjade
under helgen, spelade brett eller åt upp. Påskdagar skulle man
inte äta ägg, då fick man "balan" - psalm, som var folkets
julepsal i de gamla jår hänt som en fidda före mitten av
1800 talet respekterade verkligen detta som vara eller troende.

därpå allt efter denna inställning till gammal folks
Med påspäggen. Allt man olika leken men därom har jag
särskilt meddelat: annat sammanhan, man pickade ägg
suckade en rånat på en medställd bröda, mangelkärn . . .
mot uppsodade ägg, en miniatyrkläggel, man så
hink med dem två styg samman sina ägg i den vana
vans ägg holk, man sökte klänna runden en ägg genom
att klänna det i händerna från äggens ändar eller genom
att slå det med en ändan mot sin panna (stakens vana)
äggst holk i ugel).

Valborgsmässan gick byns drängar omkring i gårdarna
med i ring "skaj i by". Här för sin var jag tyckte mig
finna med den vidlygdelse som skickar ut för att
med det religiösa uttrycket, åtminstone var detta det som
min man kunde tale. Den andra versionen var för länge
mer riktig majis. Den tycktes också när den talade
om majisringningen. Nogga mot sätet att drängarna
mot slutet skulle profanera sig, de var ju i regel fulla drä

vi de varit i blivit traktade i alla gåder, ingen ville ju låta
slammerna gå över mig att de till sist skulle dö till med "den
skitiga versen". Dock vill jag tillägga att min mor över tjänat
i S. Åby & redovisar där på rena slätter i träs i övergången byggda
och kan ha varit olika först till Tänkta där i alltid.

Ägg i sin medfrida borg, traktering i pengar fick emellan
tid majringsarna var de kom i på detta till de maj-
gille & där blev både ägga haken & äggtrödd.

All gammal tr & red pekar alltså här emot att äggat
varit en symbol för spirande liv, kraft & styrka samt
vakande vär & något pekar också här emot att man
hjälpde naturen genom att offra äggen i fruktans dem.
Särskilt tänker jag på redan att äta såhaken &
redan som "värdenas" d.v. & efter sådder som en ett
lång rön, ej vad man här vet om än dygn man
länge i förhållande till under dogar, här är min
märke f. 1855. Det skulle bekräfta godden i upphimsten
säden väkte medan man som såhaken hade först till

Gäss och ankor. Gäsavelen tyckte jag mig spåa att den i äldre tid haft minst lika stor betydelse som hönsaveln och stam i intresset därför har ej endast funnits hos hönorna utan även hos mannfalken. Gäs slakten gav ju och så en sennlad valuta i god mat: ofta även Montanier som också husets lunge mer påtagligt fick del av i intresset i o det förefaller ha varit en så honom godtygen sak att gäsen skulle ha en skäppa haore på att bli slaktad till till skäppen i att valstjärke skulle tillas på gässens tillsyn. Det blev ju vid gäs slakten mycket i god mat ej endast på tillfällen utan på lång tid på en gång. Intresset på gäsaveln har dock värlat ganska betydligt under den tid de senaste tre generationerna minne skäckt sig eller på 1850-60 talet o ej alls följt samma bann som hönsaveln. Under 1840-60 talet tyckte gäsaveln ha haft sin givna plats i hushållningen. Så ville min mor som endast var en vanlig småbrukare mista högäss o sålde ägg o ungar i lammade

ut mynnar till borden som hade gäsbäta och höll pojke ut
valda gässen mest ålänfäende av viss andel av dem när
de på hösten stannat avse = arbetat stabbakom på
spillsad och skulle tas in till pedes = att gädas. De fanns
i gårdarna stora fischer gäss och jag att man där i egna
hus költ använde en ansenlig del medan den fattige
husmannen var i pengas väd och kunde stäsa
li tycker jag mig spåa en tillbakagång i de Öndigare
trakterna medan andra lirk i sig mer ut i de norra
skogstrakterna där jag inte var odlad, den vilda färan
i träderna i slättbygden försvann vid rationellare
djurf. Li kom en tid vid slutet av 1800 talet och de allra
färsta ären av 1900 talet importen av billiga pommerska
unggäss. De kom till vid höstetid lagom att fiska
spillsad i åkrarna, gräddes och slaktades i gao genom
nått billiga inköpspris och alla medanspråk en jämförelse
revis god tjänst. Denna affär blev dock av kort var-
aktighet, då importen blev förbjuden därför att djuren

komde med fräa smittan i bliden fara för vår fjädes förtam
8 att många gässon i Karantän skulle slutas hela fröjvaste.
På alla renaste tiden har det åter blivit högkonjunktur för
gäsaveln då skifens firandet med gäs middag blivit örer ut att
bli allt mera allmänt ej endast bland ständs personer inkom
Phone utan överallt i bland alla i stad som på landet bland
både hög & låg. Skilnaden mellan 1850-tallets gäsavel i våra dagar
ligger i att gässen då ville prämst för att förse prämst det egna hus-
hället med rikligt med god mat prämst seltad & delvis rikhet
i något färsk mat. Nu vill man gäss prämst för att tillfredstäl-
la mantraddens efterpägar öra i andra hand för att njuta för
med av det goda som nu mest användes i färskt tillstånd & nu
mest överskottet bereds på längre riket seltning rokning i
konservering samt infrysning. Gäsavel i mindre skala för
egot bruk bedrivs nu av vem som helst som har tillgång
till en gäsplätt över villa- & koloniegårdar men den tiden är
längre sedan förbi då gäshusarna på spatraron de genom
bondens stuga för att värpa i den där stönde gäsabänken som

som dock på gammaldags ställen kunde stå kvar som sitt plats ännu
i min barndom. Den stid där i minde om vad som varit men
avels en ju just då mera i en vigdal som frunt nämnde (1840-tal)
för att här kan kallats mer nog mera jämnt där tillgång till
vatten gavs i "varminger" frunt, att källa under utan till-
gång till vatten var för otänkbar, de skulle kända vi fide
där utom när de stängdes in för gidsning i tillfälle med gossen
först omh. rekab kiftet började man källa under fide upp
ankningar utan vatten suruling off. då till avslut sedan
när de första gången för fjäde från midsonna till dess
vildardarna blev vroliga, såldes till slakt på mest till restan-
derna, sjätte minns jag sådan ankning upp för dning från mitt
hem i den första dec. år 1900-talet. 4:5 kr. då för en 2 mån ank-
ning ensigt för god frifjant.

Uredligt nog ser det ut som om det sedan på 1860- eller
1870-talet frunt tankar på oss i minn ankavels. Vi
beaktade min när att kunna min som tycks ha haft god
med med fyls, dock att dogg ända som var till vift i sålde

måga till någon hengärd där de skulle ligga i stotts dammen
ö "ägare" sovar (Pekinganka?). När ändarna lekte i vatten
ö stod med stjärterna i ordet väntade man regn.

Slakt av gäss ö ankor är så många gånger beskrivet
att det nog kan förbigås, men tidigt i novembermånaden far
nuset eller ibland några därtill van brinna skulle vilja de
grädda gässen, som redan stubbade ^{över} blivit stukade ät
sig fast på benen. De dolivades medelst ett stick i nacken,
där man först plockade av dunet, utan föregående bedövning
ö sedan gässen långsamt somnade av vispades blodet
i ett kurl. Kämpas för kanske att det ibland hände att en
för då omedelbart i arislogad gäs åter kvickade till ö var
sig ö gick så att proceduren måste återupprepas. För plock-
ningen samlade man först allt nuset folk i dessutom hjälphim-
norna som kunde vara ligande till flera ställen i tur i ordning, ö man
färdade om att vara raskest ö att komma gna första uppe, väl-
gickat ö helt skinn. Li skälades gäss ö ankor ö reddes med
keltviken i den öppna kristenen. Dunet samlades på sig ö de

fröden som hade pennor = "järnpennorna" septe man vid tillfälle
mindre vändig ivoreffär som dock tog tillvara på sig alla. Man
dades med annat. En ringarnas yttersta led blev "järnringa"
och användas som nycklar. De alla grövsta pennorna blev äld-
re tidens grovarens gäss blev det skivpennor. När man tog
en gässen tog man vara på luftstrupen - "kalea - skringlan". Y
stoppade man några årtier, hodo de den smala ändan in i den grö-
re så det bildades en ring. Dessa ringar hängdes så att tröskan
i användes att rycka garn på, det avslöjade så lustigt när man
riste på dem. Vidare ljudande "verktyg" används nog på stinn-
lerande under arbetet med dem då ju paralleller finns det.
När man i rufen.

Styckning. användning. Yvare dagar tänker vi ju på oss på
gässen som stek på miltensoffen men så var det visst inte all-
mänt bland menige man för det var ytterst lite man stekte
av färskt kött men inberäknat gäss i kosten, det var större i ingide
i borden vann. Ringar, kalea i kanna. Fötter brödde man
till a-la-daubé, gässryggar såde man, o skulle det vara kalea

medföljde även något steghat skro, det var ju regel gornas
många gårs som gick till borden i gästhuset. De flesta gårs o
anden delades redan kallas i ena skruits av i tre delar. Först
skas man vacker ut bröstet som skulle rökas redan det lögvis
tid i smält. Det andra delades mitt i ryggen därav blev gäsa
eller "anasir" o på den satta läret. Dessa äro "speje" d. o. s. en
dust rumsaltade i råa, väl avsedd men lättvindigt fylltugg
till bakt potatis eller mörzär pålägg men enkla an det fina
rökta bröstet som var kalasmat o för folket gäva när skilnad gjordes
på husbondefolk o tjänare. På gäst om saltat gäs o ankens kött ma
ibland att en anside kunde kokas med även i vaddagsoppa o här
något av smädelarna användes i den soppa som var obli-
gatorisk efter all slakt. Kräset = lever, muskelmage (sten-kron)
o hjärta tog man i de enkla smätkärla med i soppan men i
bättre hem blev det "gäsa-kräs" som först beströvt smör
Gästet smältes i "gäsa-fittmad" var högre värderad än mörzär
Panne av skrapat flött smältes till spinnis och mörzär
o bladet göddades med plättan. Vaddagsoppa var helt o hållet
tjänstfolksmat som menige man saknade förtärlse för.

Blåsen avlivades med en yxa eller ett snitt med en kniv öf-
ver halsen, men undantag förekom då man hängde den
i ett snitt i halsen för att få den att ligga still länge-
rum och blodet blev kvar i kroppen, en skyggelse för de flesta
som helt sakade ett jävligt djur om ej för annat så därför
att blodet stannat kvar i kroppen, ja, jag har hört beskrivas
helt där man slaktat två hems på en gång i blodet den sam-
man med ett snitt i halsarna i hängt den över en
dör där de köpts av varandra av Tygd, nämndes med avsky
Folket. Det var varit ett tal om om skaffas doger att
då fick gäsen = gästarna, stumpe d. v. s. då började
gästningen, ett tecken på att det började livas i naturen.
Tusen hvarande kvinna fick vara närvarande och se när djur
avlivades således ej heller vid fjäderfäslakt, vimbud i gäs-
ten kunde över tus på lyfte som hade sammanhang med
fyrt, men fallandesot = "slaget" som blev följden av deltagan-
de vid avlivande av djur var på annat som väsentlig form av lyfte.
Lyft typper i fästagen kunde man vänta påsmånde, god

Man mätte då eller annars i ofid blev det regn. Blev himlen
gärdad ute med kängande gumpar i regnväder blev det
slagsregn, sökte de genast skydd blev det endast en skur.
Hörde det att en brida gyl som en fupp väckte det förstäm-
ning i hemmet, det bidade olycka eller dödssjuk, om "gyl
ut några" sade man ö det är inte gyllt utan en sådana
sak framkalla en känsla av obekoz om i våra dagar i man
söker lista ut vilken det är i utlösarna detta oherlige
dju.

Handhavandet av ägg i fylle äläg ju koinnerna ö på
stäm gärdar det man lijk alla intes fylle; gärs, anka
brins, pärlbrins, halbrins ö påföglar hölls en särskild
kvinnas att passa fyllet. Men gick under benämningen
"brins-padorran" i var arg i regel bland de minst an-
sedda, den som inte dugde till något annat, naturligt
vis då i den tid då fjäderfäavels stred på det lägre
planet. Förliga kvinns förföle ka man tus med fyllet
än andra ö man nämnde gärslycke ö i Tus, men det
var nog intresset det främst berodde på.

Swinavet

Mycket fläsk användes; allsörgeren var både från i alla
hemma producenter, slakt friekom en gång om året, till
julen, i småbrukarhemmen öfver husmännena som här
gis öf det gjorde de flesta, öf två gånger, då även på
vår sidan (till pork), i bondelagen där flera tjänare
var med i hofthålleri, man får dock komma ihåg att
även mycket färdigt ingick i hofterna. Som färdigt före
kom det därför endast hof tid efter en gång slakt, till
året i öfrigt friekom det dagligen salt, rökt, kokt
stekt i spicket i en middagsmåltid utan regala fläsk
öf kött stycken skulle inte de gamla komma tänka sig.
Slakt öf grisar öf unga voin friekom endast i sk. bättn
hem öf bondelagen där man lagt sig till med tjänstava-
ren kunde man till hufas i sin eget bruk, öf tjänstefolket
slakta spädgrisar öf egen uppfödning. Att man var
de gidsen man slaktade i gårdarna öfverfödda d. v. s.
öfver års gamla, att är ut växa på i så gidsiden. öf

hondgårdarna hók man avelssoin för eget ö husmän-
nens behov innan de månadsliga torgdagarna kom till
i därefter även för torgförsäljning av mjögriser då även mindre
se gäddsegare kom att kalla avelsryggar, där försig
orkas folk sig då med sitt behov i pån rekultiver-
tet även de långväga prästarna som redan allt mer
kommit att domnera marknaderna både beträffande
pau i utsättning till binda för dem som helst velat
tillfredsställa sitt behov direkt hos rygg hållarna.
För i till till för 10-tal år in på 1900-talet, sågs tidigt
på torgdagarna många till i skump 3 år pedagoger i
vare månad, sågs i alla vägar hästskjupar med
quirlödn av olika färgar, tillfärd i Färdur när det var
kallt, med grisar som skulle säljas i med Torna brua
om det var köpare med häst som skulle ha 3 eller flera
grisar. Mindre köpare som endast skulle ha 1-2 gri-
sar (en husvälsgris & en som såldes) gick innan cyk-
landet blev så allmänt med en beprövad säck under

anner som visade kaus ärendet. På torget rodade skjut-
sarna upp sig, kistarna gick i rötass eller i "mulla-
passe" och så samledes känderna kring de på vägnarna
stående qvistäderna ibland många kända ibland
fråberende på tillgång och efter priset. Lite aning om stäl-
ning gick säljaren redan innan han gick fram redan
prängare börjat uppköpa för vad det var om qvisen var.
De dessa redan ute på vägnarna och gas bad, då gällde
det en viss försiktighet för de som priset i stigande, köpa-
re förhållande sig med vinstande som varit tidigare ute i
fick så lite rum om ställningarna som kunde vara långt
varierande. Men ljud på torget skriker från burar
na när en gris drags ut och lyftes upp i en bakburet
för att förvisas eller byta ägare i liksom vid andra
marknads dagar publiken till oavseendet och fiske-
des. När så kommande var över bandade busmän
med åt med en eller två skrikande och sprattlande eller
stilla och moltypta till kånjande i söcken på ryggen

din en väl rad nedåt mammens lake vittnade om söc-
kens levande innehåll. Ena partien var alltså nöjd med
offären men det var högst skiftande vilken sida det var.
Påiset på en spädgris vid 6 veckors ålder varerade stän-
digt mellan 5-15 kr under tiden fram till mellan år
1910-15 då det steg så att man kunde få 60 kr på
en spädgris, allt var beroende på tillgång efterfrågan
o påiset på slakterivvin vid tillfället ty partien det
tog om än innan en spädgris blev slaktfärdigt vin
inverdade slakteripriset stigande o fallande omedelbart
på efterfrågan i pris på smågrisarna. 10 kr på en gris
ansågs vid rikets käftet för normalt av både köpare o säl-
jare, de som ansåg att de aldrig kunde bli dyrare o säl-
jaren var nöjd med detta pris.

Jag minns en gång på 1890-talet, nog omkring 1895, då
priset på slakterivvin gick ner till 28 öre på hög o många
sade att gick det ner till 25 öre skulle de aldrig ha varit att sälja
någon. Det kom det emellertid aldrig. Då går man bort små-
grisarna

om endast någon ville ha dem, men när dessa grisar blev
säljbara var priset öfver normalt och 60 öre var värt.
Men vilde någon vil ha dem för något annat till slakta-
ren eller till slakteriernas i orten boretta upphägg
som ofta fick titel eller ökrarna om man så ville ofta ryss-
lar de "Pöna - Pönsen" i "Pöna - Amies Amiesen". På
var det tillt anordnats en lek som andra ordets-
förtäring istället för en ändring i såväl avsättning som
prisbildning då också den som frukt endast kallat
3-6 vin därav 1-2 luskällsgrisar som att källa
obegränsat antal i hem att köpa dessa rationer.
så var vinhållandet på att ha varit en bränning
allt mer drivits därpå att det är för många den på
sta inkonstheten på slaktbygderna. Naturligtvis gar
redan uppmärksamhet av mejerier anledning till att
man något höjde vinantalet men även gödandet
av kalvar som till de i det inverkade i det. Man
fick i det rikshälsket 50 ha i däröver för en 6 i 7
veders

gick kabo som de vägrade 100 kg & mer i ungefär det sam-
ma för en gris man fick ett kalv åt i sötmyötker
kostade 5-6 öre pr kg. & skummyötker fick man då
gratis hem från mejeriet. Läden var ofta jämförbar-
vis dyr 8-12 kr pr 100 kg. Lön kattarna var också un-
der hela den här nämnda tiden miserabla på de fle-
sta ställen & gårdarna i ryggen rimen i ett hus intill
"fe-haven" = godsallhögen med intågna område som ri-
men fick hita vassa i. Blusen hade endast yttre m-
fönster gluggar med eller utan glas. Där var så mörkt
att man inte såg några vin om dörrarna var stängda
helt om golvet som bestod av sten & mindre kullen-
stinas bokat upp (vanligt) så att rimen lotat sig
nu i det vita bråa underlaget som de då oavbrutet
vände om i till färgen liknade fullständigt i nytt
likadorna om de så var vita, svarta eller röda. För att för-
mindre pådramatiskt behandle brukade man ringa rimen
och slipade en lagom grov stålknä på slipstenen i

Trädde den genom tygnet mellanrägg förmedle den till
en ring vars ändar knuddes ihop. På så sätt ringades
sag i ståt sett alla vin för. Musmannens gris hade
antingen sin lilla kätte bredvid barm eller i blomsten
av balkning i logotret ena barm nere vid gyltet med
en lamm ö en yttre liten försteruta i yttre väggen där
också träget sått till till kälften utan på väggen
med en nedställd lamm över för utspidningen, och
säg aldrig mer än kändet av dessa vin utan om
man barm in till den (Fekmanen finns i aktiät). Gälden
var vin lorde sommartid som mannet på luftstiv delor
i fekarven, men det var också vanligt att musmannens
gris hade en liten kätte utanför den inner kätten som
in understⁱⁿ c: a 2-3 x 3 alnar.

Gälden var vaktades i träderna i armen stides där
det passade i det ej heller ovanligt att de vin ö väggen
(de överfidda gräverna var ju lika stna) Gjorde. För den
hade man ett särskilt bindale-som bärre med en

bud platt bygget upptill i en lönke underliden, det fäna
från en iute bordslåt skulle stå sig in i sonets mjuka
kall. Längre uppåt: det var på väster botten i so-
bjorden i en i Kockbuge gräs lönke man vinner på kröten
i skogen där de åt sig feta på ollan en sak som man kan
väl kända till de jag kände de gamla jätte ordmen
där: Kockbugearna fädd sina vinn på ålen i skavarna
men de blev starkt flesk (alla bestått)“

Hörsafale, som mjölk i vassa i så den vegetabiliska
i animaliska fädd vinner mjölka kunde förskaffa sig
var kröten från vinner till de skulle gräs, de skudda
dessa med bestid. De stora grönerna vinner med stora
lunna i vinn ett beaktat tryne. Vag i jämvel men
jämförelsevis nog, bändet i läng grov brist kunde
uppnå ett oansenligt omfång, en vikt av ~~melan 2 i 300 kg~~
över 200 kg i ett enormt späcklager men lite kröten
Det var fisket i ishet man värdade hos grisen i
ju flera steg platt desto bättre, man nämnde 12 steg om

skan "fille" = gjödde sörner med blötad gröpe av must
korn eller också med blötad gröda o julen vädde äster
men "äster fläsket" ansåg somliga blev grynigt. Vil-
ket av dessa gjödnings sätt eller kombination äster som
var vanligast i äldre tid vet jag inte, men vet att man
sådade rätt mycket äster i träsk sålde så mycket korn
som var möjligt.

På den tiden under loppet av de senaste åren så äro allt
mer möjligt om så att man nu i stället vill ha fram
kostliga vin på kortast möjliga tid i ej lilla som från
annu det som en fjädel att ett djur väger väger 200 kg
o däröver; det feta fläsket av en gjödd regga anser
man nu för mindre värde. Det som för endast par-
rede de högre klasserna är nu i allas makt det bästa
skotsarbetet kan ju också arbetat bort det naturliga
robaste hos svinstammen, det som för dominera de, ha-
vend o framfart i bort - betan kan ju vika i ge den andra
delen av kroppen tillfälle att utveckla sig, men värdig-
heten

är ej densamma som för, benämningen som förre gången öfver-
ren förre gången.

Förslaget öfver förslaget. Blev det gick till i riksdagen
utan föregående bedömning är så ofta beskrivet att det
nu är oändligt att upprepa. Jag vill endast nämna
att man var varit med på gång när jag var, medan
slaktaren var inne öfver "sticke-saker", reste sig
upp i hemmet och tog ut, blidig i england mest
"steuclören" där man stod i vidd i hennes blod, så
det hela gick ganska om, ofta hem, folket öfverföde, hade
gissar i sig i dämpen var sig liad fick utgåna misär
det huddes nämligen att undredgamt inte dig för
än frän dets först, dämpen undred man att slakta på
dessa djur när man visste dets.

När man skulle slakta sig man usga efter i alma-
nachan så det blev när man var i tillståndet, då
hem först ut sökte i riksdagen & bli dämp. Slaktade
man när man gick på "hög" det in - när - för -

Frages gift kvinna som kunde tänkas vara gravid fick vara vid slakt o de flerta här och där barner borta därför fast man skämtade med dem om att de skulle vara med i kaka i rumpan.

Alla köttlar utlagades utgå ur fett o fläsk, fick en havande kvinna sätta i maten (grönsaker) fick barnet andas på köttlar. Undantag var bruspotts köttlar = "che sida" som beackades med kanten av en bratallrik o togs med i blodbröven.

Skjälten som är o varit curedad på skötter skulle ändå med i koka blod "pölsan" = blodbröven på spack inte skinnen. Den kallades då på allmänhet på "pöls- fjälsaren". Hjarna o bräns ansågs livsvärldigt med köttlar i var något äckligt o vederbörligt.

Den fjälska kinnan på magens insida - böpet = "leerd" skaldes många av innan magen vid rengöringen kom i alldeles nytt skick, det smetades fast närmastan tnhades o användes vid cyttning.

Blodkross; ändtarmen feta, tjocka skinn var "fars jölou"
 ö rymgan med vidsittande yttersta leder var fars bit
 9 fattiga hem ansåg man sig ej alltid ha råd att
 äta med fisket ö äta det färskt utan det förekom
 att man endast kokade ralta på kalva gris omradet
 den andra kalvan saltade man, fäsk var draggare
 att maskilla med så, det var ju ej alltid någon över-
 flöd gris den fattige husmannen hade att maskil-
 la med utan en som skaffats tidigt på vägen, därför
 fanns gott på för huskens klagar: "Julaftan ö juldagen
 då hade ja så gott som ja ville ha, andapil grinde man
 ritt smul, ö tisdagapil så man: led me di på g i måga
 stö mte här inga: köga."

När vinen var bres väntade man regn. Sköte med
 vin hade också många betydelse vad det var än bristgätt
 Gårdsarnas vinarplåtase var: äldre de hvarke
 minnst användda av hushållens tjänare. Pilt en gåta:
 "Vet du var det bästa rittet på gissa?" "Bakom öronen på
 det rittet det alltid."

De för landsjunnens värd anställdas sociala förhållande
för kanske något närmare beröras oftast om ryktare
hörde: äldre tid eller till exempel 1800 talet slut till
de minst ansedda qubena. För att passa hos beträde den
anställdes ej ens den normalt begrepp utan kunde ja
vara ganska enfaldig, med nyfikenhet tog han ej
befattning, därför hade man i bondgardarna juget i a
de stors gårdarna särskilda nyfikenhet i stället för
en. Jag hade hört om folk så sent som vid början av
1900 talet då den enfaldige ryktaren betas bokerna
på korrens lår när de satt för kött för skrapan, han fick
ej heller rätta med vid tjänarens matbord utan för sig
njata då han ej hade vetat att bruka bröds knick, en kom
när till förhållandena i våra dagar med skolade anställda
de kvinnor som skötte stödet på och i läst nu på rengy
skolan bland tjänare. Skjutsen vid tunga ända däremot
som hade att vidare ta hand om nyfikenhet stod så högt
att han var i landsbondeslotts kott, något som ej ens

besjningarna var. På fide mejeriet vid Lillesjö-
bäcken liksom familjen medlemmarna sjötra genom fri-
tävling är dåligt stekt biskin hålligt biskin som de
pritari fäskt, men folket i övrigt som inte gick med
är det färska slaff under. Det var omkring 1880.

Hörselkadoran vid hängäddarna lönade också till
lögsta klassen av tjänare och jag minns sjötra som det
var med i ingaktning i vörten men fickde yttande som:
"Å, hvar som va inte annat än hörselkadoran i chygär"
och den som till en början visade intressera för den allt
framträngande hörselkadoran allt för uppenbart visade
att skämtat för bakad så.

Till att vakta gås och svin tog man också ofta några
pojkar som var närmast idiot. En sådan stackare
Kästen Kent (som var till "Hörselkadoran") hade några gånger
antagligen i början av 1860-talet råkat ut för gåsen i själ-
där han var vaktpojke. Till slaff band träddens som
fast gåsen på idiotens ryggen och varg honom att så uttryck

paradde hela dagen, som rikade vara Skurups marknad-
dag, på den livligt trafikerade landsvägen. Följden
blev att inte prjken utan den andre, som också lutts
skriten kom att vara i manuellan kom att kallas för
"Gäsen" o detta ökenamn har velat följa släkten ut o är
inte mer än nått i jämt bortgrimt i dag som är trots
det släkten är mycket väl ansedd.

Allra lägst på rangskalan står nog de större gärdar-
nas stamupptare, här var flera ett inventarium är
en personlighet o hela hans tillvaro var inte mycket
människligare än hans skyddslingars. En stamupptare
vid tillfälligt på 1860-talet brödde i ett eländigt hus o bodde
ihop med sin egen dotter ~~och~~ som var idiot o hade
med henne en son som också var i det närmaste idiot
o det gick fort så utan att något gjordes därvid. Där
hade man en samma som trogen var en upprepning av
namn o ökenamn på de sämsta bland folket där:
"Höjer o Göjer, Glantän o Per Skansen, Elldanen, Skän-
sman o den Döve".

En av dessa män var just den nämnde svine uppfötaren
i den nämnde svinen brukade rabbla upp denna läsa
troligen utan att fatta dess innebörd.

För vaktproghar för andra djur, för ökn hade man hus-
mans proghar som fick briga dämed redan så fort de slutat
"gå i kyril" vid 6-7 års ålder, frödar, om man kom ikäg
då samt några blådesplagg var lönen för sommaren i höst
på 1840-60 talen önsky ännu längre fram till den nya
tiden gick in.

Fästern vinstskötaren intill stöd mycket länge på rangska-
lan ön redaren ansåg intill bonden under sin värdighet
att njeta utfrä slakter av svinen. De slaktade till profum
Nilsson-Ekles för som var en löst anställd man i orten
njata sine luskållsvin så länge han kunde, ja de
gav sig som varit vana att njata utfrä slakter kunde
envisas dämed redan de var så stapplande, darrbänkta
ö skunnöga att de var en fara både för sig själva, tjäl-
vare ö framför allt grisen. Det gick deras ära för vana
att någon skulle ta det ifrån dem.