

ACC. N:R M. 11879

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bingta Larsson kom till Öppnamma socken
fröst 1900, men alla dessa uppteckningar
är förhållanden i Öppnamma socken, om allt
annat är sagt i uppteckningen. Bingta Larsson
höi till den som gärna söker krassa
gamla seder och bruk, och kom till gärna
ge. andra kännedom om den.

1.
Jag kom till Killebröda 1900, och då såg
jag ut på ett helt annat sätt än nu.
Det gamla bränneriet, det kallades bygg-
huset, brann ner 1902, när vi höll på
att rika fläsk där. Där fanns också en
"maltatorn". Bygghuset låg där vid bröden
nu ligger. Samma år byggdes det nya
byggghuset och vinkhuset, men det emmer-
krades inte förrän 1915. Efter den stora
julkrisen 1902 köpte vi stäcktimmer
från Symbroda till den nya badugården.
Det gjordes lite grann på den i många
år, och den var inte färdig förrän 1908.
När jag kom hit var det en beläggad
gård, och vägen gick över gårdsplannen
och i en smal gång mellan gårdar på
vinkhuset och den nya uthustängen. Där
hade antagligen funnits portar någon

gång, för där fanns gångjärn kvar, men
jag har aldrig sett några portar där.
Särskilt fanns det portar mellan bönings-
huset och den andra uthuslängan där
som var smala och där endast gårdens
egit folk hade någon anledning att gå.
Den andra vägen var det enda sättet
att komma förbi gården och vidare, för
runtom där det nu är planerat, fanns
bora bäck och nässtor, och där gick inte
att komma fram. Det var ett gasligt berrä-
med trä uthus. Man fick väja för den smullen
den. Vi hade kor och höns i det ena uthuset
och hästar, grisar och får i det andra. I båda
trä fanns ett loggbo. Dessutom fanns det
ett bo i ett hus som låg ett litet närmare
den ena uthuslängan. När vi nu ser
allt det gamla och byggde nytt, byggde vi

en enda ladugård och den lades lite åt
sidan, så att sikten blev fri framför
Boringshuset. Lönhuset lades ungefär 40 m
bänque bort. Boringshuset fick stå kvar,
men det renoverades och byggdes till 1911.
Vi invadade en våning till. Föret var där
bara ett loft med en massa skräp på.
Köket var mitt i huset, men i sin den
gamla vakugum och den fjärra frys
och flyttade köket till nordöstra hörnet
av huset, där som fört hade varit
förrum. Vi byggde också till en liten
innehel och så utvidgade vi framvidan. Far
hade sett en sådan utvidgade vågmstans,
och tyckte han ville ha en likadan.
Vi lade papptak på Boringshuset och det målades
 vitt, fört hade det varit rödfärgat. Utbyggnaden
fick stichtak och rödfärgades. Boringshuset

hade först byggts om på 1860-talet. Det hade
sedan fått sticket i stället för halmtak på 1870-t.
De gamla uthusen som var, hade halmtak, men
de var mycket dåliga. I de gamla uthusen
fanns en skstolpe med årtal 1649, och jag
har en plankor, som man kan ha sett
som dörren i ett gammalt böningshus,
där det finns inhuggat årtal 1747.
På 1860-t. byggdes kyrkligt och där den nyte
källaren och smedjan, som man kan an-
rände in på 1900-talet för huskors bruk.
När vi byggde om 1911 anlade vi trädgård
runt böningshuset. Den gamla gården
var stenlagt och den stenläggningen finns
under gräsmattorna. Minst två kunnas
lades igen och två har finns det fyra kvar än.

Vi har inte sålat något än sedan jag
kom hit [1906], men i mitt hem i Filkis brda
har jag varit med om det. Jag köpte inga
lakan eller handdukar förrän 1916. För
hade man ganska allmänt till omk
1910 och vi värde hemma. Det varades
inga köjkläder förrän till konfirmationen.
Det var mycket ovanligt att barnens svarta
högtidsdräkter gick i arv i 3 led. Min far
hade skinnbyxor, när han avstod. Han höll
mycket på det gamla. För hade fruntimmernas
skinnbyxor men det har jag aldrig sett.
Den rika skräddaren som gick omkring
var Per-Bingts-Nisse. Han hade ofta 7-8 lärpojkar
med sig och alla skulle ha mat och huspenn.
Träskräkare kom ibland. De brukade stanna
på gårdar om rika och göra hästen i
alla ställen. Sedan hade vi dem på loftet.

och det var bara att gå dit och ta ett par,
när de gamla var utslitna. Träskorakarna
kom inte varje år. De röta skorakarna, som
gick omkring var. Öls i Humminglycke
och Lund i Skarsvad.

Vi steg in i uppgått så tidigt här först
vid $\frac{1}{2}$ 5 tiden. Pigen skulle vara färdiga
med mjölket till dagens riktiga arbete
fröjade. Men när vi skulle baka, fick vi
stiga upp klockan 3, för bakt skulle vara i
ugnen. Allt det var tid att gå och mjölka.
Det värsta var, när man skulle ut i fä-
kåten och ta baks, för det var ofta så
mörkt att man knappt kunde se.
Id jul bakades extra bak till tiggare och
skulle ha en baka vid var. I vanliga fall
hade vi 12-14 kakor åt gången. Vi bakade gott
fröd med smörgar så länge jag var bond-

¹⁹²⁰
mora och det höll de på med på gårdar
till för 5-6 år sedan.

Vi var 12-15 i maten varje dag. Alla byrån
och andra tjänare skulle ju ha mat och
sedan var det ofta en bröd med smör
och så. Vi slaktade 1 fjärsatus på hösten
och 2 toin till jul, alla kalvar slaktades
hemma och så många lammar, man hade
såd till. Bragghamnen slaktades först, för
de blev inte så goda när de blev äldre.
Efter 1900 har jag inte sett att vi slaktade
något fjärsatus, men då slaktade vi
3 grisar istället, 1 på våren, 1 till höst-
arbete och 1 till jul. Längre tillbaka har jag
att man bara slaktade sin värskilt goda
gloriar, men då blev inte fläsket så
vidare aptilligt. När vi slaktade gjorde
vi pöls, palt, pressylta och korv.

Shinkorna röktes och det övriga saltades
här på gården var det kaularnas arbete
att salta fläsket. Det måste göras många och
fläsket skulle givas med saltet
tills det blev varmt. När de fröjades
med salpeter på 90-talet, trodde de att
det var mysigt bra. Det kom en karl hit
och skulle hjälpa oss att salta fläsk.
Han gned det inte alls utan bara
stoppade in lite salpeter här och var och
skönt är hur bra det var. Men det dröjde
inte länge förrän det fröjades att bräna
i fläskkaret.

Fläsk och potatis var den vanligaste
maten. Ända in på 1900-t, varskill på fattigare ställen,
slades potatisen i ett kolafat [här oral, låg gränslag]
^{som} sedan sattes in på brödet. Spröfläsket [den
rökta shinkan] lades in in på brödet, sådant

det var och kaularna hade var sin kniv,
en fjällkniv som de alltid bar på sig,
och så skar de ett stycke åt sig. Det fanns
vint brödsknivar men de var inte rassa
nrg åt de gamle. Så hade man
korngrynsgröt, potatisgröt [potatisgrynsgröt] och
vågmjölsgröt. Korngryn fanns det en ont,
som kallades helgryn. Det var hela korn, som
skalarna var borttagna på. De fick man lägga
i flöt på mrigonen och fätta på grisen
vid middan, om de skulle bli färdiga
till kvällen. Sedan äts gröten med mjölk.
Potatisgryn gjorde vi gjätra [se västtild
uppteckning] till mjölsgröten [vågmjölsgröten]
hade vi risgröten eller korngröten. Man köpte
svartbrödsbrödet mycket lite socker. Först
sötades det med korngröten. Bihus fanns vid
samma hus, särskilt här uppe där det fanns

gott om tinning. På 80-90-talen städades
med vagn och sedan kom sockret. Men det
fanns bara toppsocker och därför hade man
en särskild lång till att knipa av socker-
bitar med. När vi skulle baka fick vi
stå och jura socker att för himmels himen.
Vi hade bara gott vid till vardags
långt in på 1980-talet. Fint vid fick
man bara till jul och så vid kalas.
Vid kaffegille, påsegille och bydegille
skulle det också vara fint vid. Sen
hade man visserligen jälv, men det
var för dyrt i vardagslag, då åt man flött.
Kaffe fick man heller inte i vardagslag på
80-90-talen. Och det var inte mycket riktigt
kaffe man hade till söndags heller. Det
var mest "peternöder" [pepparnöder]. Man rullade
små kulor av råg- eller rågmjöl och vatten,

och så rostades de sedan råk man färg
med citrnis

Vi bytte humma så länge jag var med
och det finns ju ett par ställe kvar där
de gör det ännu men annars slutade
man nog för 15 år sedan [särskild uppmärksamhet]

Vi byggde till omkr 1915 fast de rösta ännu
hade vi rekraft i stället för malt ö humle
[se särskild uppmärksamhet]

Ljus stöpte vi till jul till ungef. 1910. Det
fanns visulique- och köpa, men det tröde
till julfrukosterna, att man skulle
stöpa ljus och så var man inte van att
allting skulle köpas: det blev för dyrt.

Vi brukade blanda fär- och jästalg och så
hade vi var i den smälta talgen. Hög vi i ett
kräkar med kokhet ratten och sedan doppa-
de vi konulsgarnet i det. I mitt hus, innan

ACC. N:R **M. 11879:12.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

12.

Fotgenbamporna kom, hade vi talghus alltid,
småa till vardags och fjörba till helgerna.
Så myg fanns det att göra för i tiden även
om man hade mycket fjängtefolk.
Vi hade två pigor, två länge barnen var små,
och så en strödiång och en vaktpojke.

När jag kom till Killebröda 1900 hade
vi ett gammalt tröskbruk, som tröskes
med vanding. Men det tog mycket arbets-
kraft och tiden päckte inte till på trösten
så "säsän" [säck] tröskades med
skaga. Karlarna tröskade på morgonen innan
det egentliga arbetet började. De västa
och binda ihop sagan med var
"ålskinn", som vi brukade sjölr.
Kramt skulle tröskas, när det var
fuset då tröskade det lättare. Sedan
harpade ^(tröskade) de säden med harpa. Men
jag var sitt på trapställen där de fot-
farande kastade säden med stora
träskufflar för att få väck "ålskinn"
[agnarna]. Tröska med vanding gjorde
vi sedan ända till jul, när det
var regnräder, så Karlarna inte kunde

raa på utearbet. Turistmännan fick hjälpa
till och påssa väck balmu och lösa
upp knutarna på "mguna" [kärnarna]
De dugde minsann inte såna ar-
benden som de gör nu för tiden, de skulle
lösas upp ännu om det var trä knutar.
Ingen sad fick spillas. Men rätt frö
(omkr 1890) fröjde de böia omkring
med ängstörken och trösta till folk. Då
slutade vi och trösta med slaga. Det var
ett fr härt arbete och det fanns ringa
som kunde göra det obehagligt, bara en
och annan gammal. De sista här
på gården var Aspa-Jössen [Jöns Nilsson Killebrida
1852 - 1938.] och Spränga-Pären [Per Nilsson Killebrida
död 1941]

Beredning av potatismjöl.

Först skulle potatisen strättas noga.
Sedan maldes den på en handkvarn.
Ibland hände det att vi fick sira för hand.
Måttan lades i vatten och trammades ur.
Stärkelsen sjöök då till vatten. Vattnet slops
ut försiktigt. Rört gör vi till kreaturen
Mycket fick trcka till det smack, då skaes
det upp i bakor och lades på trilmattor
av "sagaflätning." Sist skulle det siktas.
Sedan användes det till "stärkelsgröt",
kurna binner och annat. Vi höll på och
göra potatismjöl hemma några år in
på 1907-talet och sen ett par gånger
under första världskriget. Men det fanns ju
att köpa sen och det var ett fastligt
arbeta att göra själv, så folk slutade.

Beredning av böje.

När vi skulle slakta kalv, kom alltid far in och frågade om vi skulle ha böje, får då fick kalven dricka på mycket söt mjölk han svade 1 timme före slaktet. Sedan tog vi magen med den börnade mjölken i, kungade och trättade den och hällde på nykilad mjölk. Själva magsäcken gjordes ren och hängdes till tork. Östmassan blandades med kummin och konjak och hälldes tillbaka i magen. Sedan fick magen hänga över spisen och torka, och den krumphade ihop och blev hård. Det behövdes en bit så stor som två skrubitar till 20-30 l mjölk. Kalven som man skulle ta böje av skulle vara ungefär 1 mån.

Ostbrudning.

Först nämndes mjölken i en stor "fritent"
kopparkittel. Jag kullade den i 20-30 l.
Vi prövade med armbågar, när det var
lagom, då tog vi i böjket, i en litet stor sm
trä schubitar till 20-30 l mjölk. Sedan
pödde vi en till vassan och strmassan
skilde på sig. Blev det för salt, fick man
fäta det på spisen igen. Sedan pussades
strmassan nu i en ostbrog tills all
vassan gått av. Vassan kastade vi bort.
Osten lagrades sedan, och den skulle vändas
var dag. När osten för långt hände det
att vi gjorde en mörkning i den och
hällde på brännvin tills den blev
alldeles "genomsågad" [genomdränkt]. Jag
gjorde ost och sålde till 19/3, men och grä
till husbehov höll jag på med till 1920.

"Ostapille."FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
18.

De som inte hade mer än en ko,
och som då inte hade tillräckligt
med mjölk fr. att kunna ysta, fr.
mjölken kunde inte grönas ihop, rubade
hjälpa varandra med mjölk. De gick till
varandra med vissa liter mjölk, vanligen
en 5-6 liter alltifrån som de hade råd.
Det var vanligen en 4-5 familj som slog sig
sammans på detta sätt. De bestämde en viss
dag, när de skulle gå till en av familjerna, och
då gick alla dit med mjölk. De hade kakor
också med sig och så drack de kaffe och höll
kakor. De var de fattigas sätt att hjälpa
varandra. Ibland hände det att gården där folket
arbetade, också lämnade några liter mjölk till
hjälp. Ostapille friborn på sina håll till 1914-18.

Drygd

Malt var brän gjord i järna. Vi bröte
elkyl slög bröthitt vatten på brän. Sedan
hållades det på stora torkkällor av trä
med brända hål i och ställdes in
"maltatorken". "Maltatorken" var en stor
rumning där man kunde sitta under.
Körmet fick inte gr. Man pröde om så
att goddarna gick av. När det var tröt
malades det gjort som bli. Det var malten.

När man sen skulle bygga, la
man malten i en påse i botten av
byggkaret och slög bröthitt vatten på.
Det fick stå i en natt. Dagen efter gjordes
man mis som vid byk. Man slög
på och fägnade ut många gånger.
Sedan brändes det upp med tenn

Humle fick man ta fräsiktigt ar så
det inte blev för starkt. Ibland hade vi
enbart i stället för humle och då blev det
enbart dricka. Humle odlades på Källbroda
till 1894 till arsake, men så länge vi
byggde humma fanns det så mycket
humle kvar vid bantun ar den gamla
humle bogen att det räckte till husbehov.
Det skulle det nästan göra fritfarande om
man byggde sig om det.

När man så hade brukt det humle
humle silades det och slops så tillbaka
i det yngjande baret. Så satte man till
jäst och så fick det jäsa ett dygn.

Fradgan hummades ar och den och
btknslaken användes som jäst nästa år.
Så här byggde vi in på 1900-talet. Vi rista
även till vi slutade 1915 använde vi rektakt.

Byt.

Både vår och hett bytte vi. Vi använde "aske-
lut", men det måste vara björkaska för
ab- och skarka färgade kläderna. Man
lade man i en påse på botten i byckaret
och där lades också underen d.s. c.
"byketräna". Så slog man vattnet på
och så fick det stå och dus före vatten.
På morgon la man så i kläderna; de
smutsigaste underst, för att inte de smut-
siga vattnet skulle rinna ner på den
renare tråken. Sedan fröjade man att
isa på lummigt vatten och sedan
lät man vattnet bli allt varmare och
varmare tills det bröte. Sedan skulle man
isa på ytterligare 15-20 grader. Arbetet drog
ut på tiden men det måste vara färdig-
bytt den första dagen. På trälen samlades

pingarna och diängarna i bygghuset [trätt-
stugan] till Bykigille. Så fick de
något särskilt gott. t. ex. fint bröd och
äggkakor och så bapp och babor.

Nästa dag skulle trättarna skörjas och då
bräde vi viråg till sjön, där vi kunde
stå med klappträ och trättkärda och
klappa trättarna. Den finaste trättarna skörjades
sedan med Hjelpe i vattmet. Så bytte vi
på länge jag var bondinna men de sista
åren 1915-18 hade vi lut i stället för aska.
Men det finns ju fortfarande ställen där
man byker fast det inte är på många
ställen.