

M.11891:1.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

En gubbe - Ola Pålsson tror jag det var - han var till "Kladdens" i Hallaböke, och där fick han vittgröt. Han tyckte bra om det så han åt bra, men gröten var dåligt kokt, så grynen "badnade" (=svällde) och Kladda-Pellen fick lov att gräva en håla i marken, som gubben lade magen i för att plågotna skulle lindras.

M. 11891:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Min far berättade följande historia, som han trodde på:

Det var en gubbe som hade en son, som hade gått i Svedenbergsska skolan i Wittenberg. Sonen han behövde pengar, och då skrev han till sin far och bad om pengar, men fadern tyckte inte om det, så han skickade inga. men då såg gubben att det skrevs på väggen: "Hjälp din son annars dör han."
- Det hade sonen lärt i Wittenberg.

M. 11891:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Ordinationer av Anders Hansson i Vägla, Hallaryd.

Mot dåliga njurar: Rölleka, vitklöver och rävarumpor (Equisetum) som inte blommat kokas och drickes.

Mot förkylning skall man ånga sig med "hösmölle" och dricka avkok på detsamma.

En patient som hade svullna fötter på grund av äggvita fick följande ordination: alblad skulle kokas i mjölk och läggas på svullnaden. "Det är en elak sjukdom. Den får man försöka locka ut," sade Anders Hansson. Han sade även, att den sjuke skulle äta "pinsvinskött" (=igelkottkött).

M. 11891:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Det var ett skåp, som varit mormors och morfars. Det var ett hörnskåp - eller vråskåp, som det också kallades. På dörrarna (eller omedelbart ovanför dem - jag minns inte säkert vilket) stod på ena sidan IHNPHL och på den andra IHFPHI. Det skulle utläsas Jag heter Nils, far heter Lars resp. Jag heter Ingjär, far heter Jon. Vad målaren som målat skåpet hette är jag inte alldeles tvärsäker på, men hans rosor liknade Målare-Jonens. Skåpet var blågrönt och på dörrarna var målade vaser med rosor i. Rosorna voro ljusröda och vasen de stod i var sirligt dragen med svarta konturer. Det var samma mönster på båda dörrarna. Både blommorna och bokstäverna verkade vara målade på fri hand.

En klocka var målad i samma färg och med samma blommor men utan urnorna.

M. 11891:5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Mjölnare äro ofta skalliga, måhända på grund av det alltid kringrykande mjöldammet. I Hallaryd berättades följande:

"Varför äro alla möllare skalliga?"

"Jo, när möllaren ska ta tull, så står fan bakom honom och stryker honom över hjässan och säger: Tag en skoffa till! Tag en skoffa till!"

Detta syftare även på att många - ja kanske de flesta - mjölnare togo för mycken säd i tull.

M. 11891:6.

OM MAT.

Korn, råg och havre odlades i Hallaböke i mitt hem, men inte vete. Till helgerna brukade vi emellertid köpa vete. Handkvarn fanns i min barndom i nästan var stuga, men de nyttjades i regel blott till att mala malt på. I Vägla, Viseltofta och Kornberga fanns större kvarnar, men ingen av dem hade sikt. Det var först i början av 1900-talet man fick en kvarn med sikt i Linnefalla. Där fanns även en benstamp. Mälden forslade man till kvarnen i hemvävda skäktfallssäcker. Bönderna körde i regel till kvarns, men torparna gingo ofta och buro mälden. De använde då långa, smala påsar, som de buro över axeln. Kvarnarna voro tullkvarnar, och i varje kvarn fanns en tullkista med i regel fyra fack för råg, havre, korn och blandsäd. Hade man gott om ärtor, så malde man även sådana att blanda i brödet. Var det ett regnigt år kunde det hända att man torkade säd i ugnen, då denna var varm efter bakning.

M. 11891: 7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Skrämjöl (=näbbat kornmjöl) användes till kornmjölskringlor. Kornmjöl var dock ovanligt i min tid, men det maldes dock något. Kornet skars med skära, och efter kornskörden gick barn och käringar och plockade upp tappade ax.

När säden kördes in, så lades ett täcke under i sädflaken så att inga korn skulle tappas. I sädlasset fick inga ungar åka, (men väl i hölasset). Hela kraken med säden på lades på lasset. Inne på logen togs kraken ur och sattes på sin plats. Dagen därpå lavades säden; en lavade och en (nekakråkan) langade. Vippena skulle ligga mot varandra. Men innan säden lades in dundrades den, d.v.s. man slog nekerna mot logbalken, så att de mognaste kornen förr ur. Den säden användes som säasä (=utsäde).

Mjölet siktades inte utom till högtiderna, och då siktades det för hand.

Mjölet förvarades ej så länge, ty man malde inte så mycket i sänder. Det förvarades ofta i halmkorgar, ungefär alnshöga.

M. 11891:8.


3
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Korn maldes till gryn. Havregryn var däremot okända i min barndom i Hallaryd. De första havregrynen i mitt hem hade jag med mig hem från Växjö 1899. Min mor kände då inte alls till hur de skulle kokas, men jag hade lärt det av gumman jag bodde hos i Växjö.

Av bröd förekom blott grovbröd och ibland siktebröd av hemmasiktat rågmjöl. Man satte alltid i deg dagen före baket. Till grovbröd använde vi alltid surdeg. Den förvarades i mjöl från det ena baket till det andra och blöttes upp före bakningen. Brödet måste jäsa längre när man använde surdeg än när man använde jäst. Till jul bakade mor sursött bröd. Hon skällade mjölet och slog degen flera gånger, sedan älte hon mer mjöl i degen dagen efter. Det kryddades med kummin och var mycket gott. Till siktebröd användes "jär" (=drickajäst). Om man inte själv hade jär, så lånte man i byn, där det var alltid någon som hade. Sedan gjorde man den till pressjäst genom att blanda socker och mjölk i den.

M. 11891:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

En sorts rågkringlor som kallades "sälpystringa" bakade mor också. Till dessa skulle det vara rågmjöl, lite socker och något lite jäst och eventuellt något lite flott också. Kakorna formades till kringlor  c. 15 cm långa.

Av ett bak grovbröd blev det så där en 12-13 kakor, d.v.s. ugnen full. Till jul bakades i regel tre bak. Brödet grävdes ner i säden på vinden. Ibland var det fruset inuti, så man fick ta ner det ett dygn innan man ville ha det, så att det hann tinas upp.

Ibland bakade mor bröd med potatis i. Hon stöttekokt potatis och blandade mjöl i. Det fick stå till dagen efter, då det blivit lagom tunnt, och då lades jästen i - jag tror inte att jästen lades i tidigare. - Det enda de sparade på det var "däjnevann" (=degspad), sade mor.

Man bakade även kavringar av kornmjöl. Då rullade man degen till en "trilling" och ställde den på ända. Av den skar

M.11891:10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

man med ett snöre runda skivor som var knappt tumstjocka. Dessa sattes till jäsning och gräddades. De blev inte så goda av rågmjöl.

Hemma bakade vi så ofta det behövdes, och det blev väl var fjortonde dag eller så. Vid hösten fick man baka särdeles ofta.

Var det så man hade ätit upp allt mjölet och inte hade tid till att köra till kvarns, så var det till att låna mjöl av någon nabo.

Jonsa-Palla i Hallaböke hon mälte själv sitt malt, men annars hade Malt-Sissan malt att sälja, och vi köpte väl i regel malt av henne. Det skulle vara stritt korn till malt. Först skulle det ligga i blöt - jag vet inte hur länge - och sedan lades det upp på malttorran och det eldades under det så det grodde och blev i en kaka. Sedan till jul skulle vi mala maltet, och det gjorde vi på en handkvarn till Jon Svenssons nere i byn, mor och jag. När vi så kommo hem, så kokte

11891://

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

mor upp det i vatten. Det lades i en träsikt på kornhalm och silades igenom. Jäst (=jär eller pressjäst) lades i vörten och det stod täckt över natten. På morgonen var det fullt med fradga på det och det började få smak, så fick det jäsa tills det hade jäst om. Det måste vara lagom varmt, för var det för varmt så gick det för fort, och var det för kallt så "döö" (=dog) det, d.v.s. jäsningen upphörde. Så silades det av, så att jästen ej kom med. Jästen slogs på flaskor och gömdes till senare brygd eller bak. I äldre tid vågade de inte låna bort jär vid påskatid, för då kunde den bli förgjord. Många tordes inte låna bort någonting i dymmeldagarna. Annars var det förr mycket bättre förhållande mellan grannarna. Och kom det en tiggare hem, så fick han en fjärding av en brödkaka och en bit smör. Mor brukade ge det, och far lade sig aldrig i det.

Hade en ko kalvat, så koktes "killemusen" (=råmjölkskaka)

11891:12.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

i lerkrus, och då skulle alltid naboarna ha ett eller annat krus att smaka. Och hade man slaktat, så nog skulle naboarna ha en portion "kalagröd" (=kalvgröt). Den var gjord av hackat kött (från huvud, ben osv.) samt korngryn (eller risgryn om man hade det) och peppar. Och det var alltid gott att få en sådan portion som omväxling i all den salta maten.

Likadant var det när man hade slaktat en gris, då kunde man byta blodpölsor (=blodkorv), så man hade inget igen själv. Jag minns när vi hade slaktat den förste grisen på Haga i Hallaryds by. Då gav jag bort så jag hade inte mer än en hel pölsa själv - och så alla de spruckna förstås.

Kom det någon i julen, så skulle de ha något - om inte annat, så skulle de åtminstone smaka drickat. Det ansågs mycket obildat att inte bjuda vid jul. "Du ska väl inte bära ut julen för oss," hette det. Det behövde inte vara så mycket, men något skulle de ha.

M. 11891:13.

8
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Småbröd hade man till jul och till kalas. Det var pepparkakor, mandelmusslor (även kallade tummakakor, eftersom de plattades till med tummarna, eller ibland skämtsamt spottakakor - "en feck spotta på tommana så där inte hängde ve"), vidare sockerkakor samt stora kringlor av vetebröd, vilka voro c. 25 cm långa, smorda med ägg samt försedda med givarens namnstämpel, då de gävos som förning. Då man gick på kalas brukade man ha en stor "knydenäsduk" med sig för att ha förningskakor med hem i. Man måste ju ta av alla sorterna förning. Jag var på ett gille till Nisses i Starsholma - det var så där omkring 1900- det var en begravning, och där hade Pitsa Hanna bakt kringlor så stora så, som hon hade som förning. Det var två agnakorgar "pinkane fulla". När vi hade tagit av all den andra förningen, så bars korgarna fram, och bordet blev alldeles fullt när kringlorna lades upp. I botten låg de största kringlorna - dem skulle naturligtvis prästen och prästafrun och de närmsta släktingarna ha. Jag minns, att när

M. 11891:14

9
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV
—*—

vi gick hem, så tog Blomquist (skolläraren) på skämt och bar sin kringla på käppen över axeln.

För övrigt hade man vit gröt i kopparbunkar som förning. Det kunde vara så många grötar, så när man hade smakat på alla så orkade man knappt gå. Gröt som förning var emellertid vanligare i äldre tid.

Sockerkakor som förning förekom också. Det var 6å7 bottnar av avtagande storlek lagda ovanpå varandra och glaserade med blommönster i äggvitsglasyr. Det var mot slutet av 1800-talet de började. De bakades av Sofi Hultquist, som kommit hit från Växjö. Hon lärde mig också att baka och glasera, så när hon slutade, så började folk komma till mig och beställa. Sofi gjorde även "uppblåst socker", d.v.s. kakor av marängsmet uttagna med mått i form av stjärnor. Hon bakade även bockabakelser eller bockakakor, en sorts glaserade krumkakor som fått sitt namn av att de bakades på bockar. En annan sort var krumkakor, som bakades av sockerplätt-smet på vanlig plåt, men

M. 11891:15.

10
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

—*—

som kröktes då de togos av plåten. De glaserades till begravingar med den dödes initialer med svart socker (socker blandat med kimrök) här och där. Sådana bakades även av Bo-Sissan (=Sissa Eriksson).

Fram på 1900-talet började Sissa göra snodda konfekt till förning. Smet som till pepparmyntskarameller (plökagrisar) lades i spital om en smal tråkavel, plattades till och skars i bitar, varje bit en spiral om två varv. De glaserades med svart, blå eller ljusröd glasyr allt efter vad det var för kalas.

Spettkaka förekom också, men mycket sällan och mest vid bröllop. När min syster Palla gifte sig, så var det en spettkaka på bröllopet. De bakes av Nygårds Ingrid i Hanavrå (Vissetofta sn).

Bagare-Bengtän i kyrkbyn bakade även stora kransar av vettedeg, vilka man hade som förning. Hon var riktig bagerska och födde sig på det. Hon hade lärt sig baka i Marklunda (i

M. 11891:16.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Osby socken). I min barndom gick Sjöströms-Bengta omkring i stugorna och sålde skorpor. Hasta-Johannan sålde vetebröd vid kyrkan om söndagarna. Hon tog nog brödet från Bagare-Bengtans. Bagarebengtans far kallades för Bagare-Svennen, för han var bagare. Han bodde i Kimmelsbygd. Bengta talade om en gång, att Svarte-Petter (bodde på gränsen mellan prästskogen och Kimmelsbygds skog) var på nödhjälpsarbete på en väg någonstans det dåliga året (trol. 1868). - Det var väl Kristen i Kråkeryd, som var försyfret för det. - Svarte-Petter var mycket storäten. Han hade 50 öre om dagen och för de pengarna köpte han en brödkaka hos Bagare-Svennen och åt, för det behövde han själv, men käringen och glyttarna fick reda sig så gott de kunde.

Där hemma var måltiderna på dagen: frukost ungefär klockan fem, dagre kl. nio, middag kl. ett, meafton kl. fyra samt kvällsmat när arbetet för dagen var slut - i höstatiden kunde

M. 11891:17

12
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

det ibland bli så sent som klockan tio. På vintern när man tröskade otte, så fick arbetskarlarna ett lätt mål innan de gingo ut på logen, och så tröskade de ett slag före frukosten. Davre hade man på vintern bara så länge trösket varade. Efter det man hade avtröskat hade man ingen davre förrän framåt sommaren.

I päretiden (då man plockade potatis) så brukade folket före det de gick ut få frukost på "döppemos och pärkagor" och dessutom kaffe, salt sill (hemmalagd varbergssill), bröd, smör och kanske också honung (far hade gott om bi). Brödet var gott grovbröd och ofta lite siktebröd också. "Döppemos" det var en blandning av krösenamos (=lingonsylt) och mjölk eller grädde. "Pärkaga" lagades av skalad och kokt potatis stött till gröt med morötter och grovmjöl i. Den fick stå i grytan till dagen efter, då den stektes på pannjärn i ugnen.

På vinden hade vi en kista (bredvid sädkistan) med två

M. 11891: 18.

13

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

rum i, ett för ärtor och ett för korngryn.

På ett par av päronträden där hemma var inte päronen så goda att äta, men de var goda till "klöftingar". All fallfrukten (även äpplen) brukade mor klyfta och torka i ugnen. Krösenamos gjorde hon när vi hade tagit bien, så att hon hade honungsvattnet att koka i. Annars koktes lingonen sura och förvarades i en "mosakimma" innanför dörren i "huset" (=förrådsrummet).

(Mor talade om, att de hade skola i lillastuga där hemma och Palla (=Pernilla, min äldsta syster, född 1866) skulle vara med. Men hon kunde inte sitta stilla, så hon blev utvisad i "huset", och där satt hon på mosakimman och sov.)

I "huset" (eller kökshuset som det också kallades) var från gaveln till köksdörren en mjölrörk med sammalet rågmjöl, ett skåp med mjölkfaten och smöret, och mittför fönstret stod fläskakaret. Vid andra sidan var fodermjöl tüll grisen i en

M. 11891:19.

stor "skrämp" (=trälåda), och på den stod baktråget.

I köket var ett bord i hörnevis (=snett över en hörna) och under det stod slubbabaljan med potatisskal, sillaben, diskvatten, surmjölksslumpar m.m. till grisen. Den baljan tömdes var dag. Grisen gick på gården och åt gräs, och så hade vi en ho vid gaveln, där slubbabaljan tömdes.

Far var intresserad av fruktträd, så han ympade en hel del vildaplar i vången. Ofta stod de i stenrösen, och ibland hade han satt ett litet stängsel omkring för att inte kreaturen skulle skada dem.

14
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

—*—

M. 11891:20

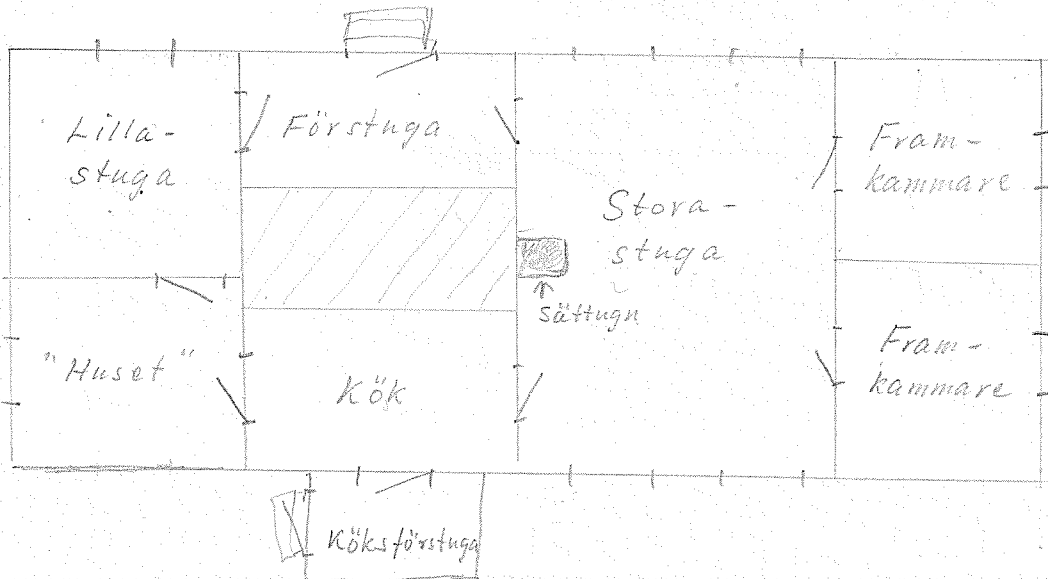
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

På följande två blad ett par skisser utförda efter meddelarens anvisningar visande dels rummens läge i boningshuset och dels uthusbyggnadernas planering och läge i förhållande till gårdsplanen. i hennes föräldrahem i Hallaböke, Hallaryds socken, på slutet av 1800-talet. Proportionerna mellan olika rum och byggnader äro inte riktiga, utan skisserna avse endast att ungefärligt ange de olika utrymmens placering i förhållande till varandra.

11891:21.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

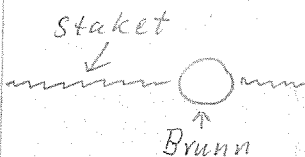
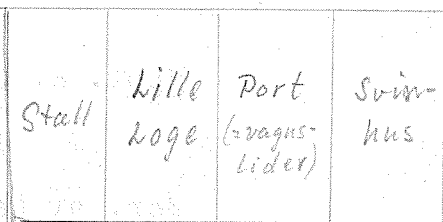
Ungefärlig plan av böningshuset.



Skriv endast på denna sida!

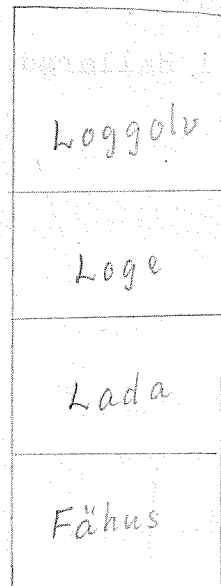
M. 11891:22.

Trädgård



Dass

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

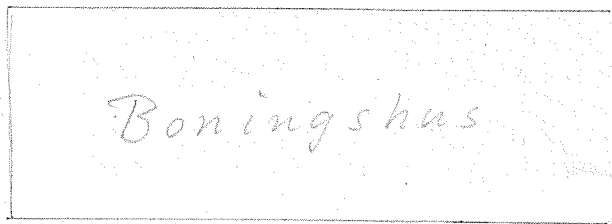


Byggnadernas ungefärliga planering och placering runt gårdsplanen.

Landsväg

Grind →

Vedbod



Grind →

Källaren låg andra sidan vägen.