

ACC. N:R M. 12166:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 86.

1

Hornskedar, och andra föremål av horn.

Andräändning. Jag minns, att jag har sett gamla bräskedar i allmoge-hem. Men de är många år sen (omkr. 40.) Men de var ju blott enstaka, som di hade som kvarleva efter föräldrar. Di använde inte då, utan lag som minne, då var ju hornskedarna i bruk, fest i smärt antagande.

Troligtvis var de björk som bräskedar, och slavar gjordes.

Hornskedar, söbreskeer, börja med att nämnts omkr. på 1840 talet, konst innan. Gamla, som är döda för länge, hade som di uttryckt alltid nötked hornskieer. Samtidigt med bräskedar tillverkades små slavar, di var något större än skedar. Di användes vid matlagning, di var bättre i så fall för di kunde hälla. Di kunde röra i kokade mat, även smort, som flott där blev ingen bisnash av bräsked, eller annat, särdeles de var av rätt bräskag. Men då däremot hornskedar kunde di inte, till vilket röra med i kokende mat, fördi blev di mischia, så di blev rest ofernliga.

Smort, som flott, gick inte, då blev skeden svart och kryonjtes.

Där blev gärna smak också, många skedar blev förhärvade på så sätt.

Men här finns ännu nära namn som kan ha var hornskedar, av vackerh
klart horn, som är väl beredade. Di laga tages fram vid högtiden (julgrötin)

de bruk kom inte hornskedarna så lätt i di gamla enkla allmägen hemmen kunde di inte lägga bord di som di sa, di regala söbeskier. De är väl omkr. 30 år, sen jag var i ett allmäghem, a söle mä hornskie i söle au fader ett lexfall. Men även flera större bondhem ville di hälla på med hornskedarna. Di hade den fördelen att maken, söben var inte så varm i en hornsked. Metallskedarna brändes, di blev varmare. Di spilade värre med en metallsked, den var mindre. En hornsked var större. Den va remoneliare i söba mä när di söle au fader behövde di ju en rejäl sked. Så riktigt slut med hornskedarna har da di inte varit di sista 20 åren. Här finns nog en staka hem som har dem ännu. Träskedarna har övergått till omå fräslavar, som alltygamt är här var större och mindre hornskedar. Jag minns jag sett runda, men, di var sälavanta för omkr. 40 år sen. Da var man äldre som hade kvar från sitt hem. de matskedar var di som var rätt djupra och stora, sen något mindre, medelstora till dagligt bruk. Sen pigeskier di var matta, så glötskier, di var mindre, di var ungefärlig som en dessertsked. Di runda var mest avsedda för gräddakumning! Di var inte hängliga till matskedar.

Inköp av hornarbeten. Förr i tiden var här gott om herringvandrande som sälde sådant. På marknaden i Höörby var gott om, men på senare år är det sälgynne. Skedlar ser man ej, de är annat di har.

Di gamla kramarna hade hornskier, sheakeroga, beskära horn de var skomakarna som ansvarade dem. Dosez, sannehorn, krushorn, pölsehorn, kammar. Di hade även små fallkniva, värpräugahorn till 8 skilling st. I den gamla tiden kunde di köpa söbekskeer för 1 kr. 1,25 för ett halvt dus glötskier för 8 skilling st. Men de var ju förr omkr. 60 år sedan för omkr. 75 år sedan kunde di köpa fina smusdosen av haren för 1,50.

Töser köpte av kramare och gav i fastmansgåva. Ett pölsehorn fick di för manna skälling. En bra hornham kostade inte mer än 12 skilling.

De var ju alltid göringa, och smitänninga som saluförde hornarbeten.

Di hade en ryseli svada näs, di stod på marknaden och höll in hund skedlar i ena näven, en annan sak i andra. Här e hornskier, stora söbekskeer, småta glötsana, kyämmehamma, rajekamma o lusakammar, pölsehorn fina granna varor. Med en sådan rapportet att folk knappat kunde fåga med av bara farten. De var på dialekt också.

Trägen tillverkning av hornvaror till salu har här inte varit.
 Men, arbetat till kohorn till brukhorn, och sånnahorn, de gjordes
 di ju ofta. De var stora hohorn som ans. De sågades jämt, sen skra-
 pades de, sluen, och halarengena skrapades ut. Innan i fick de vara med
 ett smalt vassat järn eller kniv. Di skrapade och med till de blev glatt.
 De fick torka om så behövdes. Till nötskorn, sågades hornen mitt
 av, di blev bättare då att arbeta åtminstone i mitt minne så di
 som hade gjälsterhorn, varo från föräldrars tid. Så här är ingen som
 arbetat hohorn di siste 30 åren. Nuonera far di inga hohorn hemma
 förra alla kreatur går till slakteriet. De var eftersom gamla besättats
 gubbar som gjorde till hohorn. Här var åtminstone förr hornlum di köpt
 de värndes i linpanna så de blev mjukt, så kunde di forma deras
 smäsker. sheahrogas leshärhorn. Sen fick de ligga i källa så de blev
 styvt. Jag minns här var en gubbe som gick ofta i kyrkan, han hade
 ih hohorn vid örat. Da fängera som härlur, han hörde däligt.
 Så länge di slakta djuren hemma såldes hornen till upphöjare som
 antingen drog i hring eller var i Hörby. Men närm tillverkare av
 hornkedrar var här inte.

Skedarna var alltid buntade & i var leurb. Fjälsterhornen var dräddla på band. I vanligt bruk hade di tre horn, som var i olika storlekar. Hornskedarna fick behandlas särskilt innan de användes för att få bort hornsmaken. Di ställde dem i härmjölk, där fick de stå ett par veckor, sen dopprades di med fäta mellanrum i hett vatten. De kunde i bland vara rätt besvärligt att få bort smaken.

Di skedar som användes i dagligt bruk låg i bordshådan. Då d' måltiderna fogs di fram och lades till var och en. Di hade var sin sked, händes di inte igen dem på annat sätt så märktes di med en rispå.

Där fick ju vara man reserv sked, om där kom nån. Där som var finare och många till bord, var åtminstone pigerna noga med att få ha sin sked. De kunde även hända att piger höll sig själv med sked, som di lades med sig. Di ville inte ha in ské som så många hade nökhads.

När di hade söbed forskades skräerna på en skräbassé som låg i bordshådan och lades ner till nästa måltid. På detta ställe fick di ju ha att på dussin skedar i lager. Då di hade slitterfolk behövdes de.

På gården var jag att då di lejd folket på gröd i skördatiden, fick arbetarna ta sked med sig.