

ACC. N:R M. 12541: /.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

"Jag är född här i Allerum. Min far gick och arbetade på Hjälmskult i lantbruket. Mina föräldrar har tjänat vid Kulla Gunnarstorp. Då bodde vi där. Far tjänade där som statdräng. Han körde hästar och så skötte han trösken med lokomotiv och allt sådant där. Sen blev han ju riktig gårdskarll och kommanderade folket. De tjänade för stat och lön, men det var inte stor lön på den tiden. De som hade stat fick råg och korn och mjölk och bränsle. I kontanter tror jag inte det var över 20 kronor i månaden. Mor hjälpte till och mjölkade. Hon hade 18 kor att mjölka, och det fick hon inte mer än 10 kronor i månaden för. Så var det lite extra för middagsmjölket, det hade de visst 25 öre för. Det kunde gå till 12-15 kr. för det hela. Det skulle en kvinna göra vid sidan om hemmet. En del familjer hade ju många barn och de hade svårt att få det att räcka till. Vi var inte mer än tre barn. Mor skulle upp på morgnarna kl. 4 och gå i kostallet och mjölka. Sen var det middagsmjölket mellan 11 och 12. Den inkomsten de fick kunde ingen bli rik på. Allt deras arbete gick till att samla ägodelar åt de rika. Jag har sett skåp på Kulla Gunnarstorp, som var fyllda från golv till tak med det finaste linne och dukar, som deras underlydande lämnat dit. Jag har sett det med egna ögon, för jag har varit med om att byka allade stora räckorna på Kulla Gunnarstorps slott. Allt var gjort för hand, dukar

ACC. N:R M. 12541:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

och servietter och lakansväv. Det var riktig dräll till dukarna. Det var gamla grevinnan Elisabeth, som rådde om det där. Så lades allt det där linnet upp på lager, och så när grevinnan dog delades det ut till alla barnen.

Arrendatorerna skulle betala något visst om året. De mindre betalade 90 kr. om året, men de såg helst att de fick folk till de olika göromålen, så därför brukade arrendatorerna leja någon som ville gå för 1:50 om dagen. Det fick vi när vi gick där och plocka' potatis och rensa' betor. Men det är ju många år sen. Det har jag gjort både före och efter sen jag blev gift. - Arrendatorerna skulle leja folk för 60 dagar om året. Vi kunde ta upp något av lönen i förväg, men jag för min del tog aldrig upp något, jag ville ha den pengarna samlad. Ibland arbetade man ju inte en hel dag utan var där en halv eller tre kvarts dag, och det fick man räkna ihop. Man hade liksom plåtlappar som man lämnade till arrendatorn, vill jag minnas. Så fick han räkna ihop det till slut.

Jag gick i skola hos en som hette Lars Rosenberg. Han är död och ligger begravd häruppe i Allerum.

1897 tjänade jag som köksa på Kristinelund. Min man tjänade som gårdsdräng på Kulla Gunnarstorp. Han arbetade mycket i trädgårdarna där. Med tiden köpte vi oss ett hus i Hittarp och flyttade dit. Det var 1914. Det var inte så dyrt

ACC. N:R M. 12541:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3.

att köpa hus på den tiden. Vi hade sommargäster som bodde hos oss, så vi hade lite inkomster av det, och så tvättade jag och manglade och strök. Vi var två fruar, som tog emot tvätt och så tvättade vi för daglön. Vi hade 3 kr. om dagen, det var mycket i den tiden, det var efter 1914. Min man dog 1930. Efter den tiden arbetade jag inte så mycket, så det var mest mellan 1914 och 1930 som jag tvättade och strök åt andra.

När vi gick dagsverken på Kulla Gunnarstorp så skulle vi börja kl. $\frac{1}{2}$ 7 och arbeta till $\frac{1}{2}$ 7-7 på kvällen. Vi hade mellanmål kl. $\frac{1}{2}$ 9. Då fick vi äta en smörgås som vi hade med oss hemifrån. Det var en grov smörmad. Vi hade ju stat och kunde baka vårt bröd själva. Det kunde ju aldrig bli fråga om att man skulle köpa bröd då. Sen var det en timme till middag på hösten, på sommaren hade vi $1\frac{1}{2}$ timmes middag. Och så var det merafton kl. $\frac{1}{2}$ 5 en halvtimme.

Vi samlades vid gården vid stallet om morgnarna, för där skulle la'fogden ge ut order var vi skulle gå hän och arbeta. Varje gång vi skulle samlas, så ringde det i vällingklockan. Den satt uppe på gaveln till stallängan. 'Kom, kom, kom, alla bälghunnar, kom hem, hem, hem', brukade vi säj'.

Jag var ju rätt så liten när jag började arbeta. Jag hade inte gått och läst än då. Jag var nog bara 11 eller 12

ACC. N:R M. 12541:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

år. Då fick jag 75 öre om dan. Det var olika arbete man sattes till. Ibland skulle man plocka potatis eller gallra betor. Ibland fick vi sopa stenören framför gården, och så när det var höst, fick vi ha en tjyva och ta emot säden och lava i stackar. Och skulle vi vara på tröskan fick vi uträtta vårt arbete i golvet eller på bordet. Vi var två på bordet där på tröskan. Den ena skulle skära av banden på 'negen' och den andra fly negerna till matarna, och så var där andra folk i lädugården till att transportera negerna fram. Vi var tre på bordet med det hela, en till att mata och två fruntimmer till att skära av."

4.

ACC. N:R M. 12541:5

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

"När det var något extra arbete som skulle utföras på Kulla Gunnarstorp, så brukade de alltid säga till mig. Antingen det var bak eller tvätt eller storstädning eller slakt. 'Bara vi visslar, så kommer Alfrida', hette det. Alfrida måste sitta på en hylla. Jag var alltid först i täten där. Jag hade ju inga barn, så därför tyckte de alltid att de kunde räkna med mig.

Jag har varit med om slakt både på borgen och på slottet och förestått den från det första till det sista. Alla skulle ha Alfrida. Jag var också och hjälpte ladufogden och bokhållaren med slakten. Det var ett stort bestyr när det var stor slakt, men jag hade det i huvudet gången av det hela, så det var ingen som slog mig på fingrarna med det. Det är 'nok' en 30-40 år sen jag första gången stod för hela slakten på Kulla Gunnarstorp. Det fortsatte jag med till 1930 ungefär. Vi fick alltid smakbitar både av korv och kött, vi som hjälpte till med slakten.

De slaktade två gånger om året, i november och fram på vårsidan innan det blev för varmt. Då slaktades en ko och två svin. Så hade de dessutom lite slakt till julen; då slaktades en gris. Det andra var årsslakten så kallat.

Första dagen så var vi två som skulle ta bloden och så

ACC. N:R M. 12541:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6.

skulle vi göra fjälsterna rena. Det fick vi hinna med om det än blev sent på kvällen. Det skulle göras första dagen. En gång slaktade vi tre fäkreatur och de två var så fulla med tuberkler, så vi måste slå bort allt blodet. Då tog de en ung kviga, och hon blev så rädd och sprang så blodet nästan trängde ut i ådrorna på henne. - Andra dagen så skulle vi två som hade gjort ren fjälsterna koka blodkorv och blanda det. Vi skulle ha en sats färdig till middag. Så hade vi två svinahuvud och ett kohuvud, och det skulle vi sätta på på morgonen för att vi skulle hinna att få det kokt och ha syltan färdig den andra dagen. Sen skulle vi lägga den i press till dagen därpå, då den var färdig. Vi skulle sila upp syltespadet och ha till hjälp när vi skulle bryna köttbullar och allt sådant här, och det spadet skulle stå och kallna. Andra dagen skulle också slöjdaren komma och stycka djuren. Slöjdaren bodde på gården och arbetade för årslön. Han gjorde trävaror. Han var alltid med vid slakten och styckade och saltade djuren. Så skulle det tas undan vissa stycken till den fina buljongen, och det visste han vilka stycken det skulle vara. Dem la' han i två stora kittlar. Det skulle sättas på kl. 8 på morgonen ^{- den tredje dagen -} och så skulle det koka till kl. 8 på kvällen men mycket sakta, för kokte det för fort, blev buljongen grumlig och man kunde inte få den klar.

Buljongen skulle skummas. Den hade jag på mitt konto. När den var klar fram på kvällen skulle den silas upp och sättas bort att kallna för natten. Det var tredje dagen. Den dan skulle vi börja och skära kött och späck och ha det färdigt den dagen. Fjärde dagen skulle vi stoppa korv och så skulle jag ta hand om buljongen. Den var ju kallnad då på morgonen och då skulle vi ta fram de kärnen som vi hade silat buljongen i. Sen vi hade tagit flottet av den skulle vi slå den i en stor kittel, och sen skulle den koka upp och därefter silas genom en handduk. Den kunde bli så stark, att munnen liksom hängde ihop när man hade smakat på den.

Sen så skulle buljongen kallna och buteljeras på stora champagneflaskor och korkas. Sen skulle där bindas segelband över varenda flaska och så skulle de där flaskorna sättas i en brygghusgryta och koka en timme. När den sen var färdig, så kunde den gömmas i åravis. Den blev stel på flaskorna. En enda gång var det en flaska som gick. Man fick akta sig för att få drag på dem. Man fick ha ett lakan att hölja över flaskorna. Jag hade två sådana grytor fulla med flaskor. Där kunde vara 10 flaskor i en gryta, så man kan nog säga att det blev en 20 flaskor buljong på en slakt. När vi hade silat den bästa buljongen så fick vi slå på nytt spad och koka efterbuljong. Den

ACC. N:R M. 12541:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

var inte dum till redda soppor. Den gjordes precis på samma sätt som den första. Och likadant med alla sådana här benknotor. Dem tog vi och brynte i stekugnen på en braspanna och sen skulle vi laga sky av det. Det skulle kokas på samma sätt som buljongen. Man slog kokande vatten på benen och så kokades de i en kittel precis som buljongen. Sky var ju mycket gott att ha till såsen. De kunde ha skyn enbart till en kötträtt också. När man kokar buljong och sky kan man lägga en liten bit morot och palsternacka på alla de tre sorterna buljong, och lite purjo och lite selleri, men inte för mycket. Det har jag lärt ifrån slottet. Jag har varit med om slakten så många gånger så jag har det i huvudet.

Sen skulle vi ju korva. Vi hade en spruta som gamla grevinnan fått av sin son. Man brukade använda raka kofjälster när korv som skulle rökas, och krokiga fjälster till den som skulle kokas, saltas och läggas ner i baljor. I medvursten skulle vara lite grann salpeter för att den skulle bli röd. Annars blev den grå.

Kött-färsen skulle arbetas en timma, så den skulle bli riktigt smidig. Så var där en som drog korvmaskinen. Vi trädde fjälstren på en tuta och så stoppade vi korven så den blev lagom hård, den fick ju inte spricka. Vi började med medvursten. Det var ju den finaste korven.

8.

Tredje slaktdagen skulle vi börja skära kött och späck och ha det färdigt till dagen därpå då vi skulle stoppa korv. Det var många satser. Där var medvurst först och främst. Det var oxkött och späcktärningar till den och kryddor och ett bra glas konjak i det. Och sen skulle vi laga potatiskorv, och det var fläskkött och lite oxkött. Där skulle vara visst kvantum oxkött och visst kvantum fläskkött och späcktärningar och det skulle blandas och kryddas och så skulle det vara litet kokt kall mjölk, visst till var sats. Det var ju alltid litet slumpar vid en slakt, njurar och hjärtan och sådant, och de gick åt till korv. Sen skulle vi laga leverkorv. Det var inte det sämsta, om vi hade lite granna fläsktärningar att lägga i. Leverkorven skulle passeras och blandas med njurtalg och korngryn och stoppas i kofjälsterna. Där var både stora och små, jag för min del tyckte att det var bäst att ta de stora. Sen kokades leverkorven i litet syltespad i en timme.

Fjälsterna var så fina och rena, men det var inte många, som åt dem.

Sen så skulle vi ju laga köttbullar. Vi skulle steka en mängd och lägga i krukor, som vi satte i stekugnen och spädde på med syltespad. Det var likadant om vi skulle steka kotletter. Men då skulle vi smälta flottyr och hälla på. Så skulle vi ha syltespad på med. Det kunde hålla sig i månadsvis. Det

kunde ju ligga ända till det började pysa i kruset. - Flottyren skulle renkokas sålänge att det sjöng i den, då finns det inte något vatten mer i den. Flottyren användes till att koka kroketter i och även till bak. Så var det ju all talgen. Den smälte vi i brygghusgrytan.

Vi slaktade alltid i november månad och sen en gris till jul. Men vi sparade alltid några fina köttstycken från november-slakten till julen. Dem hällde vi kokhett flottyr över, och så kunde de gott hålla sig. Och så lagade vi lite ny korv till jul.

De slaktade gärna några stutar, som var rätt så gamla. Bulljongen blir grannare när kreaturen är lite gamla. De hade dem i flera år, och så gick de på arbete på hösten och sen sattes de hän och skulle gödas.

Vi som hjälpte till med slakten fick bl.a. en bit oxkött och en korv med oss hem utom vår daglön. Vi var fyra främmande till slakten.

Jag har varit med om att baka bröd på slottet också. Där var stora bak, rågbröd och sött bröd och bullar och skorpor. På borgen bakades sursött bröd och grovbröd. De bakade ju plåtbröd också, men det brukade jag inte vara med om. Det var grevinnan Edith och greve Fredrik Wachtmeister som bodde på borgen. De var kusiner. Där var inga barn i den familjen, inte hos grevinnan Harriet heller.

ACC. N:R

M. 12541:11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

När jag skulle baka grovbröd och sursött, skulle jag börja med att skälla mjölet och arbeta det och sätta undan det till jäsning för natten. Nästa morgon skulle jag upp och elda ugnen och sen skulle jag arbeta degen och slå upp den i kakor. Det var jag mestadels färdig med vid 7-tiden på morgonen. Det grova brödet skulle stå tre timmar i ugnen och sursött två timmar. Man bakade vart för sig förstås. Jag hade en viss form på mina 'kagor', de var liksom lite yviga upptill. - Så bakade vi bullar som skulle vara till skorpor. Då satte vi en deg på jag vet inte hur många liter mjölk, kanske en 8-9 liter, och så skulle vi arbeta den och låta den jäsa och sen blandade man smör och socker i degen och så skulle den jäsa på nytt och sen rullade vi ut små bullar. Vi var fyra stycken som bakade, annars hade vi inte hunnit med att få bullarna färdiga så att de kunde gräddas undan för undan. Bakugnen var så stor att jag hade plats till 15 plåtar, men jag kunde inte sätta dem ytterst, så jag fick låta bli tre plåtar. Jag fick lyfta fram den innersta plåten över alla de andra, när den var färdig. Jag hade en gressla, som jag stack under plåtarna och tog fram dem med. När bullarna var färdiga, skulle jag plocka dem på stora braspannor på kvällen, och så skulle de stå inne för natten och torka i ugnen. Det fick ju inte vara för stark värme då. Sen

11.

ACC. N:R M. 12541:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

12.

var de klara att plockas fram nästa dag och läggas ner i stora bleckaskar. - Det var små runda skorpor, som särskilt bakades till folket. Men greve Fredrik tyckte så mycket om dem och bad att få av dem. De hade sådant här buljongslott i degen, det gjorde att de blev så sköra.

Jag gick där i 10 år på storstädning på Kulla Gunnarstorps slott, och det var till att gå igenom hela huset ifrån början och till slut. Det brukade vara i april månad. Gamla grevinnan kom från Stockholm i den vackraste tiden, och då skulle allt vara färdigt.

Vi började med att torka alla ljuskronorna. Alla delar plockades ner och lades på en bricka och torkades med handdukar, och så satte herr Tornberg upp delarna igen och sen hängde han påsar över så att de inte skulle dammas ner. Där var ljuskronor i blåa salongen och röda salongen och sommarsalongen och flera andra rum med. Tornberg stod på en steg och dammade själva stommen däruppe. Han var chefen för huset så kallat. Jag vet inte vad för titel han hade den gubben. Han var stockholmare. Det var inte en möbel på Kulla Gunnarstorps slott som inte han hade stoppat. Han var redig och vaken både med tanke och händer. Han var noga med arbetet. En gång överraskade han mig när jag hade satt mig och vila' på en pall i biljarden.

"Ska Alfrida vara trött?" frågade han då. Ja, det kunde man minsann bli. Det var att gå upp och ner på höga stegar dan i ända och det tog på krafterna. Ibland gick man ut och satte sig på 'Gröna Lund' ute i skogen, annars hade man omöjligt orkat med. Vi skulle börja och gå där i april, någon gång i mars redan, men i april skulle vi vara där var endaste dag. Herr Tornberg betalade dåligt för städningen. Jag brukade få 1 krona om dan, men så begärde jag 1:50 och det fick jag inte. Då lät jag bli att gå där ett år och då anlidade han en fru ifrån Domsten i stället. Men sen kom han fram på vårsidan året därpå och frågade mig om jag ville komma. Jag sa' att jag inte gick under 1.75 och då sa' han att det var bättre att ha en människa som insåg vad hon skulle sköta än en som bara stod i fönstret och riste dammhandduken.

Fönstren tvättade vi i sprit. Jag har polerat vartenda fönster i Kulla Gunnarstorp. Jag har varit ända uppe där hästen sitter uppe i spiran, det var en gång när jag var och skulle skura trappan uppe i klockan. En gång i maj månad var det så kallt att jag frös om fingrarna när jag putsade fönstren. - En gång gick grevinnan Edith därnere i parken när jag stod och putsade ett fönster. Då sa' hon plötsligt: 'Alfrida faller väl inte ner'. Men när hon sa' mitt namn var det nära att jag hade tappat greppet.

ACC. N:R M. 12541:14

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var en städerska, som hette Matilda Lafleur (?). Hon ville aldrig hjälpa till med något tyngre. Hon skulle bara damma. Aldrig putsade hon ett fönster och aldrig ville hon lägga sig på ett golv. När vi tog de stora parkettgolven så gick jag före med en handduk och så torkade hon efter.

Där var aldrig mer än en extrahjälp till storstädningen, men så var där ju städerskan och kammarbordsflickan och så herr Tornberg. Kammarbordsflickan skulle göra i ordning tjänarnas matsal och duka till dem och servera maten till dem.

Alla sängar skulle ut på balkongen och bankas och göras rena och stolarna likaså. - Där var några järnugnar, som det var ett ryseligt mas med. De var rostiga och dana, det eldades aldrig i dem. - Hela vinden skulle göras ren, inte en sak fick man gå förbi. En Kristi Himmelsfärdsdag låg jag på matsalsgolvet och torkade allt porslin och glas och la' rena papper i lådorna. Alla cementgångar inne i huset tvättade vi rena och så ritade målarna ett mönster^{x/} med krita och vatten. Det var samma sorts mönster, som jag har i min virkning här. - Och så skulle vi skura all koppar. Det var vi tre stycken till.

Sen när gamla grevinnan kom var det skinande rent och fint allting. O, vad det var vackert på Kulla Gunnarstorps slott när det var färdigt. Men det är det inte sagt att hon la' märke till. Hon 'kröp in' in sitt 'värelse' på slottet.
(x/ meanderslinga)

ACC. N:R M. 12541:15.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vacker som en dag var hon. Hon var hovdam hos drottning Sofia.

På höstarna hade de alltid så mycket bjudningar med tända lanternor ute bland buskarna.

När jag var ung, skulle vi bära tvättarna på axlarna upp på vinden. Det frestade ju kolossalt på.

Det var så noga med mangling och strykning av de stora tvättarna. Alla servietterna skulle manglas enkla, annars tog det för hårt på dem. Så skulle vi lägga dem till valsning, det gjorde kammarjungfrun. Så hade jag en karl till hjälp att dra mangeln. Men det var roligt, för det blev så vackert. Det fanns en särskilt strykugn, som vi hade till att värma järnen på. Den var rund och där kunde vara tolv stycken järn på den. Den skulle eldas med ved, helst bokved. Det skulle vara särskilt kort ved, för själva ugnen var inte så stor. På Kulla Gunnars-
torp var vi rätt många om tvätt och strykning. Hos grevinnan Harriet var jag ensam och stod och strök. Det var så noga med hennes kläder. Byxorna fick man aldrig styrka dubbla. Byxbenen skulle alltid träs på strykbrädan och strykas ut riktigt. Och en kamkofta hade hon med spetsar så breda och fina, så det tog en förskräcklig tid att få den riktigt fin igen.

15.

ACC. N:R M. 12541:16,

De brukade bjuda folket som hade varit med och hösta på höstagille på Kulla Gunnarstorp. De bjöds på lite middag och musik, och så dansade de på någon loge. Men jag hade själv inget nöje av det, för jag fick alltid hjälpa till i köket. En gång hade vi slaktat ett får. Det skulle kokas i brygghuset på en öppen spis, och jag blev sjuk och kräktes efter att ha stått och inandats fåroset i timtal."

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16.

ACC. N:R M. 12541:17.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Men

"En havande kvinna fick aldrig vara med om att ta blod vid slakt, då kunde barnet få men. Jag har en kusin som har varit i Amerika. Hennes mor hade tagit blodet efter ett får, och när min kusin var liten så bräkte hon som ett får. Det hade blivit överfört till barnet. Det var vid sådana tillfällen att modern blev rädd för någonting som barnet kunde få men. Modern går med barnet i 40 veckor, och under 40 år är inte barnet menfritt. Sådant hände ibland. Men det kunde gå över. Vissa månader som en kvinna går med barn är de mer känsliga för det. Efter 40 år blir de menfria, de som har fått men. Det berodde något på vilken månad att modern hade hört eller varit med om något särskilt.

En fru jag kände, det var la'fogde Nilssons, hade en flicka som var så röd i stjärten. Hon kom och sa' till mig: 'jag begriper inte för jag kan inte få Karin hel i stjärten'. Och då sa' jag till fru Nilsson att hon skulle bara försöka erinra sig om hon hade varit med om någonting när hon väntade flickan. Då kom hon ihåg att hon hade satt sig på nygräddat varmt bröd en gång och bränt sig. Då sa' jag till henne att hon skulle ta varma glöder när de eldade inne i bakugnen och slå vatten på dem och tvätta flickan i stjärten med det vattnet."

17.