

Landskap: Skåne Upptecknare: Brita Hvas
Härad: Luggude Berättare: Patron Tage Jönsson (f. 1872) o.
Socken: Allerum dennes syskon Emma (84 år) samt Sten
Uppteckningsår: 1952 ~~Bräddare~~ (f. 1872) o. Georg Leire
(f. 1875) x på Hjälmsults kungsgård

Diverse uppgifter om Hjälmsults kungsgård.	sid. 1-5
Mejerirörelse.	6-8
Uppodling, täckdiken m.m.	9-10
Höstagille. Vispagille.	11-12
Insamling av "pölsepingar". "Nöddagille." Gåsslakt.	12-13
Tvättgille.	13-14
Ölbrygd.	14-15
Vinbrygd. Linberedning. Vävning.	15-16
Måltider.	16.
Majsjungaregille.	17.
Slakt.	18
Bakning(Något julfirande).	19-20
Ljusstöpning.	20.
Konstvävnader.	21
Vävnad.	22
Vävnad av trasmattor.	23

"Hjälmskults kungsgård är en kronoegendom och förvaltas av Domänstyrelsen, som arrenderar ut den till oss. Gården uppfördes som majorsboställe under indelningsverkets tid. Liksom för andra militieboställen gällde Erik Dahlbergs ritningar. Det finns fyra eller fem kungsgårdar, som är byggda på liknande sätt med samma rumsindelning. Denna huvudbyggning är uppförd 1743 och är i stort sett oförändrad; det är bara uppvärmningen som sker annorlunda. Före vår tid fanns här en major Ståhle, som hade detta som boställe, det ingick som naturaförmån i tjänsten. 1868 pensionerades major Ståhle och flyttade härifrån, och då kom vår far, Johannes Jönsson, hit och arrenderade gården. 1900 övertogs arrendet av dennes son, Tage Jönsson.

Beträffande skötseln av gården, så har det ju skett stora förändringar sen den gången far övertog gården. Tidigare lydde en mängd torp under gården, och alla de som satt på torpen hade skyldighet att göra dagsverken här. En väsentlig del av den arbetskraft som behövdes på gården fick man på så sätt. Det var endast ladufogden och några drängar som inte var torpare. Några av torparna hade litet större torp nere mot Mariedal. Även ryktaren och lagårdsskötaren var torpare eller lejdes av torparna.

Torparna kom här med ränsel på ryggen och arbetade vid gården från morgon till kväll. De hade ett särskilt system för

att hålla räkning på dagsverkena, s.k. dagsverksstickor av trä. Det var en ofelbar bokföring. Varje sticka bestod av två delar, den ena hade torparen och den andra hade ladufogden hand om. När dagsverkaren efter slutat dagsverke kom till ladufogden för avräkning, så lades de båda stickorna samman, och så skars det ett hack över båda stickorna. Det var ladufogden, som hade tillsyn med det.

De här dagsverkena kunde vara dels hästdagsverken, dels mansdagsverken. När de hade hästdagsverken, skulle de utföra vissa betingsarbeten, t.ex. köra vissa antal lass gödsel eller hö eller vad som var aktuellt just då. När de var färdiga med sina körslor för dagen så fick de gå hem till sitt. Därför var de ivriga att bli klara så snart som möjligt. Redan vid 5-6-tiden på morgonen stod de på lur med sina åkdon vid inkörsgrinden till gården. När ladufogden öppnade grinden på bestämd tid körde de in med sina åkdon den ene efter den andre för att fortast möjligt fullgöra sitt dagsverke och sedan fara hem.

Så småningom avvecklades det där torparsystemet med dagsverken. En del friköpte sin jord och fick egna hem. Efter detta med torparna kom statarna; det gick automatiskt över på en annan bog. Dessa statare bodde i närheten av gården. De hade fri bostad med trädgårdsland och bränsle, naturprodukter så-

som råg, potatis, korn, mjölk och någon ringa lön, men den var nästan inte större än att den räckte till snus och brännvin.

På 80-talet var här på gården ett tiotal statare. Utom statarna fanns här en del husmän. De gick som dagkarlar och arbetade för daglön. De hade bara någon liten täppa vid huset. Kanske de fick något av sin lön in natura. Husmännen var också hantverkare, sadelmakare, målare m.m.

På 30-talet eller något senare avvecklades så statarsystemet, och nu går de allesammans för timlön och har ingen naturabetalning.

Tjänstepigorna förr fick bl.a. kläder, strumpor och ull som en del av lönen. På gården voro fast anställda 4 å 5 pigor, som dels skötte om mjölkningen, dels utförde andra arbeten såsom hjälp i mejeri, kök, hushållsgöromål och i trädgården. Mer sällan deltog de uti höstarbetet för vilket uppbådades andra kvinnfolk såsom husmännens hustrur och barn och andra i byn. Vidare fanns det mejerska och en i matlagning kunnig 'köksa' (kokerska). Tidvis var det ett antal drängar såsom fördräng, hjälpkarlar, lilldräng eller stallpojke och 'vaktepåg' - (vanligen en 12-14årig pojke som vaktade fåren och gässen under sommarmånaderna) - som bodde och hade maten på gården.

Det var ett stort hushåll på den tiden i jämförelse med nutiden på landet. Om man skulle försöka uppskatta hushållet

på Hjälmskult under 70-80-talet, kommer man upp till 20-30 personer. Utom far och mor och 9 barn var det följande personer i hushållet:

- 1 ladufogde eller inspektör
- 1 - 2 lantbrukselever
- 2 - 3 hushållselever
- 1 - 2 köksor
- 1 mejerist
- 3 - 4 pigor
- 1 fördräng
- 1 - 2 yngre drängar
- 1 vaktpojke

Tidvis tillkom, vanligen på sommaren:

- 1 målare för målning av hus och annat
- 1 - 2 sadelmakare för reparation av seldon
- 1 snickare för reparation av hus och jordbruksredskap.

Ja, det var mycket för en husmor att hålla reda på. Mycket mat behövdes i källare och visthus. Men mycket arbete utfördes också både utomhus och inne.

Måltiderna intogs dels i stora matsalen, där far, mor, de äldre barnen jämte inspektör eller ladufogde, lantbruks- och hushållselever åto, dels i folkstugan där de övriga åto."

"År 1868, när far kom hit, fanns det c:a 60 kreatur på gården av kor och kalvar och ungdjur. Av hästar fanns det 28 stycken - nu finns det tre. Nu går det maskinellt nästan alltsammans. Vi hade alltid två eller tre par oxar förutom hästarna, detta med hänsyn till nyodlingen av mark där oxar voro synnerligen lämpliga.

Redskapen var anlagda framförallt på att röja ny mark. Far bröt väl upp c:a 100 tunnland skogsmark till åker.

De första plogarna var hemgjorda. Vi hade egen 'huggebod' med 'huggedräng' (snickare), som tillverkade och reparerade olika redskap. Plogarna var järnskodda; de var försedda med järnvältar. Här fanns också en smed. Snickaren och smeden hade egna bostäder på gården. Målare och sadelmakare och andra hantverkare bodde runt omkring i bygden. De kom hit och arbetade tidvis på året. De var inte fast anställda på gården utan arbetade under vissa perioder, då de kom hit och lagade selar och vagnar och annat."

"Far satte upp ett av de allra första mejerierna här i bygden. Det låg i flygelbyggnaden här på gården. Det var någon gång på 70-talet som det första mejeriet kom till. Då var det en mejerska som förestod driften. Hon hette Johanna och var härifrån trakten. Hon gifte sig sedan med ladufogden och de övertog sedan en utgård till Hjälmskult. Det var duktiga människor. Hon var här som mejerska i början av 70-talet, men på den tiden drevs mejeriet hantverksmässigt. Sedan (på 1880-talet) övergick man till maskinell drift. Då slutade Johanna och far anställde en mejerist, som hette Pålsson. Far köpte en av de allra första av de Laval separatorer; det var någon gång på 80-talet. Senare köpte han en Alfa-Laval separator. Mjölk köptes av bönderna häromkring, från Kulla Gunnarstorps arrendegårdar ända till Svedberga och trakten däromkring. Pålsson var den förste som skötte mejeriet när de hade övergått till separatorer. Så hade de ju förstås en massa mjölkpigor. Vi hade väl fyra mjölkerskor. De var fast anställda och tjänstgjorde inomhus och en del i trädgården. Det var en hård tid för dem egentligen. Dagen började med att de steg upp vid 4-tiden för att mjölka. Sedan var det dags att gå till mejeriet. Då kom alla leverantörerna här med sin mjölk, och då skulle pigorna hjälpa till på mejeriet till middagstid, då de fick vila middag. Sen så började mjölkningen igen kl. 5 e.m. Mjölkpigorna bodde här

på gården. De var ogifta, fast de blev ju i regel gifta snart nog.

Vi hade även fast anställda drängar, som hade sin mat här i folkstugan, fyra pigor och tre drängar och så en stallpojke. De hörde till hushållet. Det kallades för folkstugan där pigor och drängar och barn höll till och åt.

Maskinerna till mejeriet köptes genom Carl Holmberg i Lund. Han var visst agent för de Lavals i Stockholm.

Det var uppköpsmejeri här på gården till omkring 1894, då Allerums andelsmejeri grundades. Då köpte far in sig där, och mejeriet på gården upphörde.

Smöret härifrån mejeriet levererades till en som hette Fritz Larsen i Hälsingborg. Han var dansk och levererade smöret sedan till sin firma i Köpenhamn, och sedan såldes det till England som danskt smör. Det var ingen människa där som visste att det var svenskt smör de fick. De var dåliga affärsmän här och tog inte själva hand om försäljningen på den tiden. Men nu går det över Göteborg direkt som svenskt runmärkt smör.

Som en biprodukt till smörtillverkningen fick man en massa skummjolk, och för att ta vara på den så startade far en stor grisuppfödning, och det gjordes i ganska stor skala och med rationella metoder. Det byggdes extra svinhus här, och så leddes skummjölken från mejeriet till svinhuset genom rörledning och så vidare genom rännor till de olika svinkättarna.

ACC. N:R

M. 12543:8.

Detta var nog ett av de första mejerierna i Allerums socken. Det var ett i Kattarp också och ett i Fleninge. Det var också uppköpsmejerier.

Grisarna såldes till svinslakterierna i Hälsingborg, som levererade dem till England."

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

J.

"Som förut nämnts uppodlade vår far en del skogsmark till åker. I samband härmed kan nämnas att Hjälmsults åkerjord ej var vid tillträdet på 1860-talet i någon hög kultur. Förbättringar vidtogs då med uppdikning och 'märgling' (kalkhaltig lera) av åkrarna. Nya märgelgravar upptogs. På 1880-talet började far med dränering av samtliga åkrar genom täckdikning. Detta var ett hårt arbete, särskilt för dem som skulle gräva de djupa smala diken. En s.k. 'gropare', d.v.s. dikesgravare hade 6-14 öre pr. famn (2 meter c:a) eller c:a 3-7 öre pr. meter för ett dike på c:a 1 m. djup. Ofta förekom större eller mindre stenar, som orsakade ökat arbete.

Nedläggningen av tegelrören utfördes av far och hans pojkar.

De nya täckdikena sammanföllö sällan med de gamla öppna diken som måste igenfyllas för att få en något så när jämn åker. Detta var ju även en betingelse för att på bästa sätt utnyttja skördemaskinen och senare tillkommande åkerbruksmaskiner.

Redan i slutet av 70-talet inköpte vår far skördemaskiner från Amerika. Likaledes var han en av de första som skaffade sig ångdrivet tröskverk, vilket han hade i sambruk med arrendatorn Nils Gunnarsson i Mariedal (som varit en utgård till Hjälmsult). Tröskverket var av Ruster Proctor & Co. Lincoln fabrikt och köpt genom Edwin Andrén i Göteborg.

ACC. N:R

M. 12543:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

På grund av terräng- och andra förhållanden kunde ej skördemaskin alltid användas utan 'höggs' (d.v.s. mejades) säden liksom förut med lie. Detta var även ett hårt arbete. Både för 'huggaren' - mannen med lien - och för kvinnfolket, som 'tog upp' och lade säden. Att 'ta upp' efter en 'storhuggare' var ett mycket svårt arbete och fördrade både styrka och uthållighet hos kvinnan som gick krökt i ryggen skår efter skår, med huggaren framför och en ny huggare efter sig. Ett huggare- och upptagare-lag kunde bestå av ibland 8-10 par. Min mor, som i sina yngre år ofta 'tog upp' efter sina äldre bröder, har berättat att ibland 'svartnade det för ögonen', då det var som värst, men då hjälpte det om man 'rätade ryggen ett slag och slog vatten på huvudet'."

ACC. N:R M. 12543: //.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Höstagille.

"Efter höbärgningen var det sed förr att alla hösta-folken skulle åka ner till Kulla Gunnarstorp och bada. Då for de i charabang och hade en stor kaffepanna med sig.

Och så hade vi höstagille, när all säd var inhöstad, det hade vi vart år i oktober. Det var en riktig fest, då skulle alla vara med. Då vankades bl.a. kalvstek och äpplesoppa.

De hade mycket sådana där trevliga traditionella tillställningar förr. Det var mycket mer samhörighet då än vad det är nu. Och det är mycket större skillnad på folk och folk nu. Förr höll de mera ihop och var tillsammans.

Här var t.ex. en furuplantering, som vi kallade 'Furet', där vi på lediga stunder brukade dansa. Då var alla med och där var alltid så trevligt. Nu är det ingenting sådant längre."

Vispagille.

"Vid pingsttiden, då lövsprickningen försiggick, förekom det att husbondefolket med barn, pigor och drängar drogo ut till skogs för att tillverka vispar för hushållet. Visparna gjordes av 'löft' björkris (d.v.s. björkkvistar, som lätt kunde avbarkas). Karlarna skar ner ris och fruntimren och barnen skalade riset som sedan torkades i solen. Därefter var det nå-

gon händig och kunnig karl, som band ihop riset med skalade och kluvna böjliga pilkvistar till vispar.

Till vispagillet hörde givetvis kaffedrickning för de äldre och saft och vatten för de yngre samt allmän muntration."

Insamling av 'pölsepingar'.

"Ungefär vid samma tid plockades och insamlades s.k. 'pölsepingar', d.v.s. tornarna från slånbuskar. (Denna insamling skedde även på hösten före slakttiden).

Tornarna skrapades fina och släta och torkades i solen eller i ugn och blevo utmärkta korvpinnar för bruk vid julslaktens korvtillverkning."

"Nöddagille".

"Då hasselnötterna på sensommaren mognat, förekom det att man 'gick man ur huse' i samfält lag ut i 'nöddaboet', d.v.s. i hasselskogen för att plocka nötter. Nötterna 'tenades', d.v.s. befriades från det yttre gulnade hyllet i nötklasarna. Därefter torkades nötterna i solen för att uppbevaras till vintern och julbordet."

Gåsslakt.

"Och så hade vi något som kallades för gåsplockargille.

På den tiden brukade far köpa upp små gässlingar av torparna och husmännen. Gässlingarna gav han två kronor stycket för, det var ju mycket för att vara på den tiden. Han brukade köpa en 70-120 stycken, och sen gick de här på trädan och på stubben och betade och växte och blev feta. Vi småpojkar skulle ibland tillsammans med vaktepågen vakta gässen. Sen fram mot oktober ställdes gässen på gödning och i november blev det tid att slakta dem. Då kom det en sex fruntimmer och satt i mangelstugan och plockade de där gässen. Då var det som ett moln av fjädrar därinne i rummet. Alla gässen plockades på en dag, och när de var plockade skulle de svedas och göras i ordning för att säljas i Hälsingborg. De där gåsplockerskorna skulle ha rikligt med mat och kaffe."

Tvättgille.

"När det var stortvätt förr, så var det en stor tillställning. Då var det särskilda tvätterskor, som budades hit. Här var ju en del hustrur till husmän och torpare, som brukade komma och hjälpa till ibland. De skulle ha mycket mat och gott skulle det vara, och så skulle de ha kaffe. De sprang här var och varannantimme och skulle ha kaffe. Men det behövde de ju nog också, för det var ett tungt arbete. De fick fläsk ~~van xxxxx~~ ~~van xxxxx~~ eller köttbullar och bruna bönor och äppelsoppa till

144.
middag. Tvätterskorna kom här och la' i blöt på lördagkvällen och så fick tvättkläderna stå i blöt till måndag morgon, då de började att 'koka' tidigt på morgonen. Den dagen 'filade' de kläderna som man sa'. Och så öste de lut på tvätten i flera omgångar. Nästa dag tappade de ut luten i bykkaret, och så körde de i väg med tvätten till en mangelgrav för att skölja den. Här var en mangelgrav som hade så väldigt fint och klart vatten. (Den badade vi också i på sommaren). Första kvällen de tvättade så fick de pannkakor, och så nästa dag när de sköljde kläderna, skulle man ut till dem vid mangelgraven med kaffe och pannkakor med smör på. Det kallades för tvättegille. Det var väl en sex stycken som stod i och tvättade."

Ölbrygd.

"Till jul var det alltid mycket arbete. Då skulle de bl.a. brygga särskilt julöl. Det var det starkaste ölet, som först bryggdes. Sen hällde man på mera vatten, och då blev det vanlig dricka, och till sist blev det svagdricka, och det var nog mest bara vatten. Jag har sett min mor lägga brygd till jul, så jag skulle nog kunna göra det än. Först lägger man enris i botten på bryggkaret. Ovanpå riset grövre råghalm och så lite finare halm och till sist malten. Och så slår man hett vatten

ACC. N:R M. 12543:15.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

på som får stå en stund och 'draga'. Sen öppnade mor något på tappen i botten av bryggkaret och då rann där en liten fin mörk stråle. Det var det starkaste ölet, och det blev till julöl."

Vinbrygd.

"Till ett självhushåll som Hjälmshult var på 70-80-talet hörde även vinbrygden. Råmaterialet var vanligen krusbär och björnbär. Vinet höll väl c:a 10-12 % alkohol och var i allmänhet av god kvalitet. Väl 60-120 liter jästes varje höst."

Linberedning.

"De hade flera 'brytstugor' för linberedning här i trakten. De var gemensamma för många av gårdarna. De brukade alltid ligga avlägset från byn, för det var ju alltid en viss risk för eldsvåda med dem. Här var en som låg på ett ställe mellan Hjälmshult och Mariedal."

Vävning.

"Förr så vävde de nästan allt som behövdes till husbehov och till gångkläder. Det var flera stora vävstolar i folkstugan, och där vävde de lakansväv och mycket annat. När de sen skar ner väven och tog fram räckan, så kunde de verkligen se

ACC. N:R M. 12543:16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16.
vad de hade utfört. Det var deras arbetsglädje och stolthet, de hade ju både spunnit linet och vävt det. Sen på våren låg de där räckorna utbredda över gräsmattorna här för att blekas. Vi har lakan och örngott som mor vävde, som är gjorda någon gång på 70-talet, och de är fina och användbara ännu. Det var starka och fina vävnader."

Måltider.

"När man åt i folkstugan förr, så sattes det ibland fram ett fat med potatismos eller mjölgör³ mitt på bordet, och så tog var och en med sin hornske⁴d direkt ur gröten, och sen dop-
pade man skeden med gröt i en sirapstallrik som placerats mitt i grötfatet. Så åt man gröten med mjölk från ett fat vid sidan om. Efter måltiden torkade man av skeden och la' in den i bords-
lådan. Var och en hade sin ske⁴d, och den var märkt, så man kunde hålla reda på den."

ACC. N:R M. 12543: 17.

Majsjungaregille.

"Liksom på andra ställen i Skåne var gårdens drängar och pigor (ibland även pojkarna) med om att den sista april 'sjunga maj' tillsammans med byns övriga ungdomar enligt gängse ritual. Söndagen därpå ordnades majsjungargille på övligt sätt med 'äggamad' och dans. Brännvin förekom nog också ibland och även ett och annat slagsmål - på vanligt sätt."

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

17.

ACC. N:R M. 12543:18.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Slakt.

"Utom 3 får på hösten slaktades i slutet av oktober 2 grisar och oftast en gödkalv; likaså i början av mars 2 grisar. Ibland en halv kviga, i annat fall köptes oxkött till korv. Korvberedning var ett viktigt kapitel. Vid varje slakt 45-50 korvar, medvurst, femmarkerskorv och lungekorv (lunga, lever, njure, fläsk och fläskkött). Rökning av korv skedde hemma. De dagarna luktade mor bara rök. Massor av fläsk saltades ned i ett stort saltekar, och efter en viss tid rökades även det hemma.

Då grisarna slaktades tidigt på morgonen, fick en av pigorna taga emot blodet, d.v.s. röra om blodet i ett kärl (ofta med något mjöl). Sedan silades detta och rördes åter med mjöl och kryddor för att nästa förmiddag fjälas och kokas till blodkorv. Fjälstern (tarmarna) rengjordes väl så snart som möjligt sedan de befriats från fett (plockfett). Hinnan togs försiktigt av istran och syddes till korvskinn. Istran skars i bitar och smältes. Blev vitaste flott. Plockflottet blev secunda. Huvud och tassar som väl skrapats och legat i vatten över natten kokades i samma gryta. Huvudet blev till sylta. Sedan gick det slag i slag med tillredning av allt som förekommer vid en grisslakt."

Bakning. (Något om julfirande)

"Till så stort hushåll åtgick mycken mat. Det största baket var vid jultiden. Först bakades sursött (sådant bröd finns ej numera). Enbart rågsikt skällades på morgonen /och/ arbetades åter på kvällen kl. 7 (19), då halva jästen tillsattes. Nästa morgon kl. $\frac{1}{2}$ 5 arbetades den åter /och/ tillsattes sirap, pomerans och mera jäst. Jäste till kl. 8 då det slogs upp i runda kakor. Bakade i 2 tim. Blev mycket saftigt och kunde förvaras i flera månader i stora tunnor i källaren. Likaså förvarades även grovbröd och kavring. Så bakades sockerskorpor (runda) och pomeransskorpor (långa) av 16 kannor mjölk (omkring 45 liter). Till e.m.kaffet hade vi endast skorpor i vardagslag. Sedan kom vanligt sötbröd (halvfint) och rent vetebröd dagarna före jul och småbröd i långa banor. Allt hemlagat. Jul-, nyår- och trettonafton hade vi alltid klenetter och gorrån med lingonsylt som dessert. Lutfisk och risgröt som ju förekommer än i dag. Som regel skulle vi barn läsa bordsbön före och efter maten på helgaftnarna högt och skiftades till.

På tal om jul förekom ingen dans kring granen, men för att vi barn skulle ha någon sysselsättning innan julklapparna utdelades (vilket skedde genom att någon av jungfrurna sakta öppnade dörren och kastade in dem paket efter paket) kom kor-

19.

ACC. N:R M. 12543:20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

gar med nötter som vi fick tena (þ) och sedan roa oss med gissningar av nötter gömda under någon/s/ finger."

20.

Ljusstöpning.

"Någon gång på hösten klipptes fåren med ullsax för hand. Så kom fårslakten i oktober. Man minnes särskilt de saltade och rökade fårbogarna varav många skänktes till Amerikafarare som proviant för den månadslånga resan över Atlanten till U.S.A.

Utav fårtalgen stöptes ljus. Särskilt tjocka för julen, då minst 2 ljus tronade på bordet. Mindre tjocka för dagligt bruk och långa smala knappast mera än blyertstjocka s.k. pråsor för att lysa sig med i källare och förrådsrum. Bars ofta i handen, och för att få händerna fria trycktes pråsan mot väggen med en liten böjning utåt. Stöpningen tillgick så: Den smälta talgen och varmt vatten slogs i ett kärl av bleckplåt (vi använde en gammal kasserad mjölkkyllare omkring 70 cm hög, 20-25 cm bred och 60 cm lång). Däri doppades vekarna, som voro upphängda på smala käppar, hängdes upp för att stelna och doppades sedan igen. Detta upprepades tills man fått den rätta tjockleken. Då ljusen brann, använde man en ljussax för att klippa av den förbrända veken."

ACC. N:R M. 12543:21.

Konstvävnader.

"1886-1887 kom fröken Åström och hyrde ett par rum på Lundsgården, satte upp en väv- och handarbetsskola. Där undervisades i vanlig synad, knyppling, filegepyr, korkarbeten och filigransarbeten men först och mest i alla slags vävnader men särskilt konstvävnader såsom rödlakan (enklare gobelin), dukagång, krabbasnår, upphämta, rosengång, flossa och allt vad det nu heter. Även flätning och knytning av fransar pröva vi på. Där fick vi flickor genomgå kursen och fortsatte sedan i hemmet, där vi vävde möbeltyger och draperier och flossamattor. Rödlakan var mycket drygt, då alla trådar skulle läggas in för hand och flätas om varandra, där trådarna möttes. Även med stor flit kunde man ej väva mera än 1 cm, möjligen $1\frac{1}{2}$ cm beroende på mönstret, om dagen, men roligt var det att sedan se det vackra resultatet.

I korkarbetet skulpterades hela små tavlor. Landskap med träd, hus och små sjöar. Sjöarna framställdes genom en spegelbit."

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

21.

Vävnad.

"Var där inget annat att göra för 'pigorna', så var det att sätta sig i en väv och knabba på. Alltid var där 2, oftast 3 stora vävar i bruk. Vi flickor (töser) fick hjälpa till så gott vi kunde, särskilt fick vi fly (lämna) trådar till den som sölvade väven, ett tröttsamt arbete. Spolta (?) spolar till väven var också vårt göra. Där vävdes allt som behövdes i ett hem, lakan, örngott, dukar, servietter finfina av linne och även bomull. Handdukar linne, bomulls- och skättefalls (sämsta linet). Allt linne skjortor, och särkar (nattlinne förekom ej den tiden), förkläden då gällde det att skapa fina randningar. Dyn- och kuddvar extra fina och tätta så ej en fjäder fick krypa ur. Även klädningstyger och sommarkostymer av bomull till bröderna. Filtar av ylle och halvylle vävdes och skickades senare till Hälsingborg för stampning så de blevo mjuka och ulliga.

Pigorna spann linet finare och grövre.

Mor spann själv ullen sedan den först kardats. Så tvinna-
de hon 2-3-trådigt till strumpor.

Medan Mor spann undervisade hon mig i abc-boken. Man skulle känna igen bokstäverna innan man kom i skolan. Sedan såg man efter i abc-boken om tuppen värpt något gott och oftast låg där russin eller brunsocker, även om man ej skött sig så värst bra."

ACC. N:R M. 12543:23.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vävnad av trasmattor.

"Trasmattorna får man ej glömma. Då färgades alla ljusa (helst vita) trasor röda, gula gröna och blå, de mörka svarta och bruna. Mor stod själv för färgningen och det var en sann färgglädje att se dessa trasor hänga till tork. Så hämtades Mor Smix (?), en äldre kvinna från Kattarp, som var särskilt duktig till att väva mattor. Så klipptes trasorna i smala rem-sor, syddes ihop med ett par näst och vevades på en 35 cm lång sticka, som tjänstgjorde som spole. Gumman stod för väven och färgsättningen i ränderna.

På tal om vävnader kan tilläggas, att mor lät väva full hemgift till var och en av sina 9 barn och som delvis finnes kvar ännu efter 75 år."

23