

ACC. N:R M. 13298: 1-64.

Landskap: Småland Upptecknare: F. Brink, Skänvågen 2,
 Härad: Funnebo Berättare: " " Almhult
 Socken: Pjätteryd Berättarens yrke: f. d. bokreparatör
 Uppteckningsår: 1954 Född år 1871 i Pjätteryd

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Lilla jul och lille julaftron. s. 1-9. Lu F 47
 Julklappar och jultomte. s. 10-17 " 48
 Matberedning och måltidsseder. s. 18-64. N. N. 3

ACC. N:R M. 13298:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 47

1

Firande av Lilla jul här i orten.

Här i orten räknades eller kallades
kyndelsmässan (Marie kyrkans) som Lilla
jul, och under hela 1800-talet ägnades
en stor del av tiden åt att det var mer eller
mindre jul hela tiden från julafton
tills dagen eller dagarna efter kyndels-
mässan. Några "klappar" eller gåvor
förekann ej vid Lilla jul och i de
flesta fall ej heller vid den stora
julen. Lk. julklappar har brukats
endast under senare delen av 1800-talet
och på 1900-talet. Julgillan, släktingar
och grannar emellan varade gärna
till Lilla jul. Ungdomsbjudningar som
var mycket vanliga i min ungdom
pågick till Lilla jul. Julbaket räckte ju.

1a.

16. ~~Julbocken, skulle hussaderna spå~~
~~Tändas, och ingen annan än han röra~~
~~inte ens skjuta upp en brand förtän~~
~~att den hell på att falla i den på~~
~~golvet utbrädda julbocken, framför~~
~~allt fick ingen röra sken, sedan~~
~~hussan brunnit ned. På juldegens morgon~~
~~steg han upp och såg i sken den~~
~~viktigaste handlingen som skulle utlösa~~
~~det kända ordet. Blev det sken~~
~~infamelsen på något sätt. Syntes fjät. Vände~~
~~inåt, var det fjät utåt. Blev det minsk-~~
~~ning. Blev det genom dödsfall. Syntes~~
~~lika många kors som dödsfallen. Blev~~
~~fems kors, gällde det flyttning.~~
~~aldersåder om så skulle bli synt, och~~
~~Först när allt var nogt ligt på~~
~~minnet fick ny brasa. Tändas igen~~

Den stora julen, vad halgen beträffar,
räknades t. o. m. Knekt. Det gamla rimmet
"Tjennsada Knekt kär julen ut." följdes
och så många, redan lite julfirande, försäkra
försäkran ända till Lilla jul, då vardagen
tog till på allvar. Jag själv var med
på 14 större ungdomsbjudningar julen 1894.
Det var "alla tider" roligt. Man bjöd
kl 7 på kvällen, och kall på till kl 6 på
morgon. Vad som bjöds var ungefär
lika, på både äldres och yngres jul-
bjudningar. Först kaffe och kakor och
efter en stunds dess (ungdomsbjudning)
smörgåsar, bröd, smör, ost, korv, sylt
sillsalad, ägg skums, köttbull, friskost,
lungmos, rånjölksprunkaka, humbryggt drink
samt minst två supar till den maten.
Lä togs den maten bort, och bordet och stolar

Ställades undan, så dansades det ett par
timmar varefter bordet åter dukades och
det bjöds riktatade potatis och kutfisk
sedan stuvad brems bäver och hemlagad
Årse (jsturband) och stekt fläsk, därefter
fruktsoppa (hamnator hade päron) med
torkade äppleskivor etc. Till anstans tre
separ, aldrig pilsner, event hembruggt dricka.
På tågs bordet bort igen och det dansades
åter och man gjorde lekar och "balyddes".
På vid tretiden, i de flesta fallen bjöds
det toddy (grögg) och slichorna bjöds på
vin och pilsner (hemlagad) På hem dansen
i gång igen i full fart, och det blev hemdays
vid
tretiden.

Jag för min del hade fullt upp att göra
med att spela, sjunga och dansa, samt
äta och dricka. För "himgängen" bjöds
alltid på kaffe, kakor och god. Vad
som mest gjorde att det var så roligt på
söndagsjubelningarna var, att endast
vackert ungdomsbarn blev bjudna, och som
man visste kunde, och ville dansa. Det
var ju inte i alla gårdar som var
stora stugor att dansa, och när fördringarna
var inte så stora på vacker musik eller
kaka, som nu 1954 vad jag nämnt gäller
80-90 talar. I fjol fick jag ett brev från
en ungdomskamrat i Dess-Blommas att han
alldeles sitt liv haft så roligt, som på
jubelningarna hos Ingrid i Nörregård, när han
är sedan (Ingrid senare sin hustru, nu död)

4 Kortspel för honom aldrig på jubelningarna,

Luciadagen firades y alla under min barndom
eller ungdomstid. Det enda här, man hörde
om Lucia, var, att alla kvävarer blövs synade
Lucinatti, och om de ej stannades vid något
tillfälle under natten, så kunde det bli
eld, eller kunde ett kuggjul bli rent
för kuggar, eller vattinkjul bli rent
för skovlar, myllvaran kunde bli dödligt
sjuk och andra olyckor hända. Så hände
för en Carl Johansson 1864, som somnat
ifrån kvävaran och ej stannat något minn
på natten, han hittades sjuk i kvävar-
kammaren och fick bräsa dödsfrön. Det
skedd i Skarvslätt. Kvävaran brann
sedan ned, och Carl med familj reste
till A. L. A. och ingen av dem varit här
sedan. Jag minns dem mycket väl när
de reste. (Fläckars föräldrar och barn)

På några håll sadles om Thomasmässan
lika som man sade här om Lucias ingående
kvinnor, och även att man ej fick göra
särskilt arbete som snoddas rent, spinna,
korta garn, varpa värn, mysta garn o. d.
Något annars i samband med Lucia förkom
beskrivningen "lursikt" en. f. har tillkommit
här på senare år. Första gången jag såg en
klädd Lucia var 1946 på Lyngby Leksått,
mycket vackert, och högtidligt. En syster
Något samband med guldskottens hade jag här
Lucia, utom man slaktade när man ville
och kunde, ej hölls några andra dagar
för slakt, men all slakt skulle
göras på ottan, morgonen före dagen
om en det gällde en liten stochers gris
steg man upp kl. 2 och började kl. 3. Det
var ett sorgligt "kapitel" som etsat sig

fast i min barns hjärna, så, att
 jag efter mer än 80 år kan både höra
 och se hur det tillgick, ja även grisen
 jämmanen, när far och en till, kom släp-
 pade med grisen in i stugan. hade varit
 trängträ och hört återlidat samt buller
 och värmen, lyse av stickor och upp med
 djuret på slakttavlan, sedan minsten hade
 många stickor knisen i bröstet på djuret.
 Lite sedan blev kallad "gris- eller svinotta"
 var såhärigen rätt. Man skällde grisen
 genom att med skarpa öra ^{de} klockade vatten
 på grisen bit för bit, vattenet kom från
 tavlan på golvet, blandat med trampad
 skräp från lysstickerne, ja, ett riktigt
 golv i stugan, var det kunde kallas
 golv? Li var man kanske färdig med
 ett litet sviniskt fram mot kl. 9 efter 6 timmar,

X Förkolnade lysstickor =

Den som slaktade, eller hjälpte till
att slakta, skulle ej ha några kontanter
utan när allt blev uppredat och korven
kokad, fick någon gå till den som hjälpte
till vid slaktet med "småkor" som bestod
av en "svartkorv", en leverkorv, en eller två
palltar, en liten hackkorv (färdigsmådd)
och en ryggsbit. Nästa gång var det
hanske den andra, och likadant så blev
det bytet på 90 taler ledas sedan bort
och man betalade slaktaren eller hjälpen kontant
med större eller mindre fösläkt (ej kalvar)
gick det till på samma sätt med otton
angår, för det drängsteget, leddes djuret
in där man var i köket, man fick in
djuret, genom att bryta svansen, dock
ej hästar, och de slaktades sålunda förr
än de stupade och dog.

Julklepplar.

I min barndom var det ej vanligt
här i orten att ge varandra julklepplar
men under 1800-talet, och ännu större
halva 1900-talet skulle alla ha julhöj
"julehöj". Husbonden och anstamens
största och föräldrade högar, där
näst vuxna söner och döttrar, så
barnen och sist yngre om sådana
fanns. Julhögarerna stod på bordet
eller borden, från juleafton till
tjennadagen (Knut) och höjdes julen ut.
Till varje julhöj var det, en grov
kakor, en siktbrödsaka, en stor
kringle av kornmjöl, en mindre av
samma sort och oväntat den ett äppel.
Storleken av kakorna var efter ålder
och anseende åt den som skulle ha dem

Luf. 48

1

En annan sorts lag bestod av gubbar
 häringar, hästar, grisar, teppor och hästar
 dessa ställdes emot och omkring var
 och en julehöj. Där drängstuga fanns
 hade man sina julehöj på drängstuga
 bröt, så hade även pigorna om de
 var möjligt annars fingo alla hägar
 stå på slagbordet i stugan. I min
 barndom och något tidigare fanns det
 gummor som gingo omkring och sålde
 gubbar, hästar mm som begärde bekant
 de bestod, en häst, sex stycken 3 är
 en gubbar fyra stycken 3 är häringar 4 stycken
 en gris 4 stycken, en tepp 2 stycken, liksom hästar
 Det var alltså en vit lag, med röda och
 blå tvärränder på strömmar med någon
 liten pennel. Hästar blev något 3 eller
 stycken på teppor i röda och blå färger

Ogen, näsar, munar, knappar, fingrar
sjärp (bölle) förkläde, skor, husval
kläde i rätt. De vara skära och oftast
finga lagat med träpater, så länge
det gick en häst var omkring 12 em
hög 15 em lång, en gubbe 18 em hög
en gris 7 em hög 10 em lång, en höns
6 em hög. Till dessa "gubbar" var det nog
vattenjöt, vatten, någon mjölk och något roker
de vara smaklösa att äta. Jag själv hade
en kringla av julebrödet till kyrkost
på pingstbegyn, kanske något hård men
det gick bra, jag minns det mycket väl.
Tiderna och seden var, att allt skulle
gämnas, och vid Pingst skulle barn
följa med till kyrkan, om det var
möjligt. Låna ett par smi gamla stölar
på ett ställe, ett par smi byxor på ett

annat. en guldsmässa på tre mäss med
nedslag) på ett tredje, men var dock,
som det står i en gammal visa,
Alltid en liten tröja blå, det var min
egendom, men jag som såldes bort var
glad när jag fick hyra en kassa.

(Den första egna kängan av läder jag hade
var jag sex år. Västra Stapp, 14 år.)

När 1954 har varit 14 år gammal haft 12 par skor.

Att ge julklappar har här under 1800-talet
knappast förekommit, varken i samfundet
eller eljest före 1875 och det började med
att fästfolk kunde ge varandra julklapp.
Sedan undan för undan steg bruket så
att man gav till någon god vän eller
bekant och har under 1900-talet utbre-
dats till att familjesmedderna ger
varandra julklappar. Någon julstund

var det ej tal om i min berörelse
och för övrigt skulle det ej gälla om
att säga något om lantens förhållanden
i ära och man fick ofta sig att säga
något om "gossarna", som var gårdens
beskyddare och lätt kunde ta emot
Bemärsningens Jultante började i slutet
på 1800-talet, och samtidigt hade tal
om gossarna försvunnit. Någon utbildad
Jultante fanns nog ej här före 1900-talet.
Jultapparerna, som började i slutet
på 1800-talet bestod av, mer eller mindre
inskriften i balm och papper med namn
på mottagaren. Jag själv gjorde 1892
ett par små träskor (minst en till någon för)
som jag vapade in i papper och balm till
ett väldigt mycket gick med det till
gården vid tiden på kvällen Jultanten

fanns dörrarna stängda och bankade
på, då framfrågades vem det var, uppgav
jag, med förvånad röst ett annat namn,
blev t.o.m. hotad med med skjutaspen
så jag måste ge mig tillkännas, kostade
en mitt stora paket, som verkade lätt
en bende, och försvann. Flimman reste
till N. S. S. och där blev inlett. mer. (Trä-
sporne finns nog ännu i Pennsylvania)
jag har sportat dem en gång för många
är sedan. När har, tycker jag, julklapps-
gavandet varit och värdet förälskade
genom mängden och anspråk. För min
del har jag väl själv gjort de "klapparna"
jag gott varit, utan till min bärstär en
gång Luters kassettill. Jag störde in ~~en~~
och örtal i silvarglän. Ett släp i julklapp
i snuggar paket. har nog börjat på senare

35- och 40-år. På man bärgade med "Klappare"
här, var det vanligt att ju större och fullare
paket man kunde få ihop ju bättre. Utskäddade
jultorstar har varit endast endast 35- och 40-år
jultorstar var före jultorsten och var, mig
vetenskapligt, endast skämt, man kläddes ut sig
i spökligt som möjligt i olika färger
och bevärd. grannar, gående på alla fyra,
verkliga stora bokhorn var lätt att få
gå på söndagen och på juleafton.
På söndagsmorgon (tidigt) gjorde man
man rent i grannars fäbodar, eller på sin
ställe i ordning allt upp och ner
stundom pulsa tröskor hästa djuren, kastade
godset i bokhornen, band därmed in i en
allt efter som grannsärjan var god eller
eller dålig. Liden, eller asden, upphörde på
80-talet. Jag har varit med om det endast en gång

8

Det kallades "Stoffens att" sedan var
någ ifrån att "ris Stoffens skie" rida
kappa Törling. Juskorten började om k: 80-90
då John Fröberg Finnspång var i partiet
med att sälja både likt och oliket på
efterkrav. Benämningarna benämndes
har jag g. hört nämna Lär.

En gemensam visad om julens skett
börjar. Tjugondegen är kall och mulet
is snön den yrer. O häroa Gud!
Nu ha vi skett att fira julen med
många böner och vägnas ljud. Mitt
* varhva julöl ur tannen runnit,
buktigen ten uppå lyllan stis.
och slut är det uti brännsplaskan
och där fins inte en enda tär,
* granna

ACC. N:R **M.** 13298:18.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N.M. 3

1

Maträtter och rådslag
under min tid d. v. s. från 1870 till nu 1954
har främst, råg, havre, korn, blandad, korn
och hurre tillsammans, före min tid under
17 och 1800-talet var havren ^{an} dominerande,
men mitten och senare delen av 1800-talet
var korn (särskilt) det viktigaste. Bärsk,
hurre eller dyl: har ej använts i nämnvärd
grad under 1800-talet. De bärskarter som
finns hos i träga, var hassel, asp och bok.
Bärsk skrapades väl som från all ytterbark
(som björkbark användes kan jag ej säga, men
i så fall måste ytterbarken (röven) ha
tagits av och bärken skördats mitt i som-
maren, det ger nämligen ej att skrapa bort
något, utan bli av den.) All bark, som skulle
användas till bröd, eller mat togs av unga
träd, äldre med tjock bark togs ej.

All bark som skulle användas kaskades
mycket smi, som ätten, torkades i solen eller
i baken, maldes tillsammans med säd horn
eller hvar, öfver den förut väl torkad, på
ontingen skvattkvarn eller handkvarn, de
sannar sällan tunga nog att mata bark på.
Skvattkvarnen var oftast byakvarn, som
drevs med vatten i mindre å eller bäck.
I sädens horn var intet kugghjul eller växel
uten löparan vidade på vattenhjulet, som
stod lodrätt, och vattnet drog ackse på
sidan från en krokig rännare. I P. församling
har varit minst 16 kvarnar vattendrivna,
är nu 1954 endast en, drörs m. turbin
Fredriksfors (förr Örnshöj). Mat av säd
var ju huvudsakligen bröd, gröt, välling
stenkakor, knoppkakor, pannkakor, väfflar,
godtår, dopping - sis, blodkvar, blodgröt.

psaltbröd, mossavälling, krusbärsvälling, valla-
välling, vattenavälling, ölserpa, mjölkavälling
klimpavvälling grynspennasgröt. Vete har g.
plantats här före 1800-talet knappast något.

På de gamla små kvarnarna kunde man
ej mala slädd, och ej tillaga bröddad utan
ett först ha agterskat råden, på hankvarn
kunde man mala endast mätt, korn och råg.
Fryn av korn maldes på hankvarnen kallades
helgryn, annan kunde ej skola kornet, utan
man dryftade sägarna (skolet) från grynarna.
Hera malningens var fördelad på de små

vattenkvarnarna^{na} här jag mycket lite vete på
men jag förmodar att det blev bytet på
något vete, eller i bytet på något snust
vinn som hälet kunde ju ej mala, eller
har ha kvarnstenarna eller tillagat kornet

Gomdar och fattiger i min barndom
lagade en dryck, som kallades jör-
välling. den användes även till att
blöta upp bröd i och äta. Jör-
väll, jösa. Man vörmda vatten något
hällke i en spann eller bafis kårde
i några nörar korungöl, laade i
en lit sendes, jöst var inte lätt
äthandigt och prassjöst var inte var-
ligt, fans för längre tillbaka y att höga
Den lilla näring som fans i jörvälling
var y att ta om, men blöta hätt
bröd i den gick ju bra och slökte
Törst gjorde den upp. Nu skulle ingen
tala att varken äta eller dricka den
Här långt tillbaka man hätt jörvälling
vet jag ej, in minit under halv 17 de
19.6. 1800 talet, är en för länge sen borta

Jag vet ej om man än en överfalls kvern i församlingen den har varit i Klåhult, den har varit rätt stor, jag har sett läparen för lite över 50 år sen, medräkt i mossen den har varit 8 span = 120 cm diameter jag har själv varit mjölnardräng i ungdomen, (Eustavfors) Läpare = överstam. Överfall = vatten över lyubet. De större kvernarna i förs: var Byvämsa, Osult Eustavfors, Omsköp, Ropholmen och Rorselöft. De två första rivas för snart hundra år sedan, Eustavfors narlagd. Fallet ägs av Lydkraft Ropholmen rivas Rorselöft kvernen Omsköp (Fredrikfors) ombyggd. En källa äger två alla förs. På hösten förs jul kunde man bli riktigt kl 4 av en "mällebomme" som hört med stuter en mil eller mer, och för att komma först och så mslati hört från

harnmet kl 12 på natten. Det kunde vara
kallt och egenfuset så att det ej gick
för kvinnan i gång utan att först "issa"
Det gick man, med en stor yxa på långt
skaft, krypa ner i hjulhuset och hjulet,
slå och hejga bort is så att hjulet
kunde bli rörligt och lättas något i tyngd.
Det var, fast kanske otroligt, varmt
och skönt komma ner i hjulet, man
luckan (pådraget för vatten) kunde vara
fastfusen, det var värmt att få loss
man skulle ju gå. Så bar man upp
alla säckar och ett par tre loss till
kunde komma, och när man varit upp
där var man varm i kläderna. Där
var tre par 12 spanska stavar, skolar
och brass, så när det var mält, var det
arbetet, men man blev ju hårdad och man

6

ACC. N:R M. 13298:24.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ingen säd vägdes till utan allt mätt
i korgen; där man tönde säden var enätt
och man tog till efter de mätten
Ågerne. Till kvarnen skulle ha $\frac{3}{4}$ och mjöl-
varen $\frac{1}{4}$ det kallades fjärde kopp i andra
kringliggande Ågerne var det var det var
tredje kopp, men Fustersjö var den största
och modäraste på flera mils omkrets
utan Ljungby. I till tog man ett styck
på skäpp (fat) $\frac{1}{2}$ del. Det hade de
bränt att näbba sig och de blev de
 $1\frac{1}{2}$ staps för kalsköt kan var det
mest till grön eller skrämjöl 2 staps
 $2\frac{2}{3}$ liter. Sker länge sedan varit att till
veta jag ej, men under kals- och Trögen
1700-talet. Hare kunde man ej skola på
säden skolas. och i man apparat eller
engden som här ej har en man korn och vaggryn.

7

Bäggryn anrändes till blodkur och till
gröt. Bäg som maldes till gryn på hem-
kvarnen måste först torras, liksom horn som
maldes till balgryn på hemkvarnen. Slavens
kände man ej mala på hemkvarnen, därtill
var kvarnen för lätt, och det var för
tungt att dra med handkraft. Löd som
maldes på stjern kvarn, 9 a 12 spenar
stansen behövde ej särskilt torras, utan
att man skulle mala ben och horn ihop
där finck bröda delar gärna var egna-
torrade. Ben och linfrö är det svåraste
man kan mala på en vanlig kvarn.
Det "dijnari" på en halv minut, om
det vill sig därät. "Dijnari" är ett alla
grupper och raffer fylles med fett
eller olja och genom värmen brännes fast.

Hade man "Ljnat" en kvorn, gick det
ej att mals någonting på den förr än den
blev upptagen och hackad, den blev ej
heller riktigt färrön efter ett par haken-
ningar. Det kunde hända att man "degnade"
på släsid, som var mycket frölig & gräsprä-
lander 1800-talet då man hade de gamla trösk-
värken med stiftar i cylindern kunde det
komma sådana lönade järnstiftar, även
manthar med i kvarnen, en sådan redade
löparen, så att man fick afstekt till upp-
och lägga in löparen (förr stenen) man
hade tröskingati bagel, och ej som nu lön-
segl (segl: det järn som löparen hängde på
Kvarnen kallas "otung" om den ej ligger lika lätt
till att lätta eller tynga kvarnen hade man
pän trösklar, senare järnskrav. Det är frige om

hundra delar av min. För längre tid
tillbaka var det nog inte många som körde
till kvarn, dels var vägarna dåliga och dels
fanns det gott om kvarnar på nära håll, och
man var beredd på att torka säden i egen
ellav best eller i solken, så att det gick
att mala den på lättna kvarnar. I min
barndom var det många som bar säden
till kvarn, de flästa som brukade bära
hade långa smala säckar tukade för att
bära, det var inte vidare än att de ledigt
kunde ligga på vägen utan att hålla i dem
och för att kunna hänga dem om möjligt
tunnan var en kil insydd, och alltid
fästytte att starkt i dem. Eller som
har till kvarnen behövt gå vänta på
någon tur, beträffande köande, men var det
flera som bar fick man ju insända turan.

De mindre kvarnarna som fanns på den
bänkan och små vattendrag hade inga
kvarnhus, endast där två par stenar
fanns hade sidan. Inom församlingen var
det Byverns (borta) Råhult (borta) Gustafs
fars (borta) Skarvslätt (borta) Aspsholmen
(borta) Bruckö, och Fredriksholms fanns
(borta) 6 kvarnhus. Huset var
något olika, och: ett rum, golv, med
en väggfast bänk med lite bänkar och
något som kunde varit ett tårn.
Ett väggfast bord vid fönstret, en väggfast
sittbänk, i en hörna en liten kamin
med plåtar eller en liten av grästen
medad och med röktgård, ett par
pallar till stolar. Väggar målade och allt
ritat och skurit namn av stolar m.m.

256. På västern alla i församlingen.

I barnkammaren brötades, och det behö-
des när det var kallt, för det var aldrig
någon ved att elda med, drage fingerklock
bröte man och spelades kort. Kammarsport
knack, dubb och sista stek även källa
så fort man hade något ledigt var man
med, man hörde gäst om något ändrades
ute i kammaren till om någon vände skrämen
för att få finare mjöl eller ändrade
"skan" för att få portarens målet eller vatten
kunde ändra sig själv. Kallas venturmorgna-
kunde vi ta en bråk bland säckar och
annat. En sådan har jag minnet av för
långt, jag vrickade mig illa i v. fotled.
När man tillade stark gäma vederbjörande
och kikade på om något häll så man inte
tog för mycket, men om man ville kunde
man göra det om någon till sådan

Stött och hållit en i handen, man
kunde vid andyte se egare till väskor
läsa bli ett värre "ögat" man kunde ta
bort en ringmycket, det var att de
den säd man insade, var säden vägd
kunde man bli på en skaffa stammyl
som var tungt. De som köpte säd av
mjölnaren, fick den alltid tillfritt malsen.
Först betalade med pengar för mälön,
det började först på sist delen av 1800
och början på 1900 talet. Det var ett roligt
arbete och tiden gick fort med historier
och lite av varje. Mot jul var det några
som hade ett kvarter brönsvin med sig
och i julen kunde man bli bjord på baks.
Frysande jämmerfulla mälla brönsen som
gavallde var inte vidvar tråkigt ha i
hålsarna, men man fick ju juja lite till hjälp.

Vår skedare för barn fört lärjande ut
 jag ej säkert, men troligen ej för 1850 här.
 Skedare var en sten smide! en diam 16 i 18
 en tjock med ett groft fjärande på
 den dess med ren, hade en 500 minut
 var, angiven av en pliktiga med
 många hål i, krasen sakte, kärlig, åt
 samma håll som stenen, denna krasades
 ett par gånger om året, när hornet var
 skadat såg man på skadat som föll
 ut genom hålen i krasen. Det som
 skulle mals till skivmjöl, maldes man
 på en vassig krasen, angik det fint, det
 som skulle bli till grova slag man på
 krasen, som var halt av järn och stål.
 Från krasen gick det i en rätande
 sikt med tre olika grovl. var, så en
 fläkt som blåste bort sågarna (skal)

14

För att få olika fäst mjöl till bröd
och mat siktade man för hand med
Fryssall av trä, Stålsekt, Kåringsekt,
Flarikt, Tagelsekt samt dryfts, allt
var korst som y lördes på ett så
särskilt dryfts (jag har ej dryfts)
och kanske ingen nu längre håller)
Kornmjöl grynades till såser, ~~av~~ colning,
pansnaker, godron m m förest siktades
sammansatt korn. Kringlar av kornmjöl var
måra och gods, man hade förr y vete
Liktvarmor med valar ^{börjades} på 1900-talet.
De brödsorter som bakades, var förr bark-
bröd, delar av bark och säd, malst som
man, Lavesbröd, blandbröds kornbröd, korn-
och råg ilag, korn och ranns säd, polster,
korn och bakte, potatis, rågmjöl, utan bland-
ning, rågmjöl och ranns potatis, rågmjöl och bakte
potatis

Till julens bakades gärna, där man
så kunde, så mycket bröd, att det räckte
till fredagen 25 mars, men de som ej
bakade, fick köpa mässe eller melsäcken.
Brödet förvarades bränt i säd, råg, åren,
eller hvar, man grävde helt ner det i
säden. Der som ej bakade såg sågten in
det i kläder, både det i klitor eller
i kor i källaren, de som ej hade källan
se blev det potatisgraven. Bröd till ej
att frysa. Här har det ej brukats hårt
bröd, det till ju frost. Fattiga kunde
ju ej baka några mängder och ej heller
siktbröd. Något backbröd har nog ej
bakats här sedan 1869. De som hade
röd därtill, bakade limpsbröd, vörtbröd
finare siktbröd, grovare siktbröd, groft
rågbröd, samsalat, kornbröd, siktat kornbröd.

16

Lammaleit barnmjöl till kringlor och siklat
till kringlor på julsakögarna, samt till att
ge barn som kom och bod om julakökar.
Till riktigt limpebröd skulle det vara
bra, grannaleit råmjöl, ästes upp i ett
tråg, hölls på kokande vatten i ett
tjock, dag, låg dagen i tråget fram och
tillbaka tills den blev smidig och mjuk
och ingen minsta mjällhump fanns, för
mer lagen dess bästis, vaa mjöl över
dagen, så varma kläder över dagen och
tråget, så ställas på någon varm plats
att stå två dygn i tråget för att vara
någon väster av surdeg, då kan det surra
eftersom två dygn såg man till, då skulle
dagen vara hård men smidig och lukt
satt, då ältas den upp men ej hård, så
hålls "drickgjäst" i, ej surdeg.

Jästern blandades väl med degen $\frac{1}{3}$ liter
jäst Till 8 kg mjöl = ett kvarter jäst på ett
pennat mjöl, var jästen stark fick det vara
mindre, men höjdes väl över triget och
lät det stå i 6-8 timmar, så så till om
det jäste hade det jäst mycket så att degen
blivit bra kvävlades lite mjöl och höjdes
över igen, fick stå under tellynn tills det
ätn var fast i jäsnigen, och man smetade
på degen, var den syrlig, men fick y lufta
ser, skulle den rätas upp och blandas i
mer mjöl, skulle det bli riktigt bra
rättades två timmar, men i varje fall
till dess degen släppte händerna, så att
den som arbetade degen blev alldeles ren.
Skulle några brödkryddor eller krummin
läggas i gjordes det nu och degen höjdes.
Nu var det tid att elda i ugnen med ved.

Minst en och en halv bärsmann tar blusen
vid, men efter regnens starkhet och form, en
låg gröstansugga tålte mer än en tigelugga.
När det bröjet brunn riktigt slag brödet upp
sked dragspäden togs ut dagklumpar på ung:
8 skäpand. (1 kg = 2 sk. 35 ost.) varje klump
äldes med mjöl så att den blev fast men
ej hård, jemsades ut till en alldeles rund
kaka tjockast i mitten, slät och jämn, lades
med något mjöl under på ett bräde eller
bakbord, så fortsattes tills degen var slät.
Den sista deghumpen kallades "skrapkakka"
därav benämningen "skrapkakka" för den
yngsta i en syskonkrets. När allt var
upplagat sågs regnen till, och borde vara
nästan utdränt. man tog regnschann och
fördelade gläderna på hela batten, även i
hörnor och elst. mat huskan och överallt.

När såg man till att de uppslagna bröden
gjort något och håll den runda jämna
formen, om så gvar täkten de lustigt är
med något varmt tigg. De gläderna brödet
halva (släcks) tog man rakar (en trä)
dappade den i vatten och rakade ut
slätt, sedan dappade man raksten i vatten
och rapade så väl som möjligt alla rak
och raka. om det uppstod små gnestar
vid rakningen var regnet varmt, källan
blev regnet för varmt för sådant bröd.
När stödde man något upå på gressen
tog en rak och satte på den och med en
strumpstika eller brödspita stötte den
sål genom rakan (påta) detta för att rakan
inte skulle flöja upp (högsidig) När alla var
insatta stängdes luckan väl. Vid de gamla gäst-
stugugnarna var trälucka tätlades med vatten kressor.

När bröstet slätt, omb: 20 minuter, sig
man till det, hade alla kakor som
färg var allt bra och var de bruna tog
man ut den ene kakan efter den
andra övergöt varje med kallt vatten
med en borste eller trasa, satte in den
igen, allt så hastigt som möjligt stängde
luckan och om man kunde på glimrade
man på luckan hade de alla kakor
färdiga. När man tog ut en och
kallade hett på underidan, hördes där
ett skuggande ljud i hela kakan var
det bra och man tog ut en till på
samma sätt var det dålig blaug i
den satte man in den igen och stängde
för en kort stund när en timme had
de gått som bröstet satte in och tog ut.

När man tagit ett eller flera ämnen
de hostigt med hallet vatten, datter för
ett smärkorpas i skallen bli hård. Lå-
lade man upp frödet på något tigg och
hållde sin munda det en lunde. Sedan lades
det i väd eller i en tigg in och lades i en kista
ett väd, kasta bär, fiske, i lönnar något
kross på krossen, när man skär det, samt
håller sig mycket och fast tre månader på
vinter. Bär, som kross, blandad eller kross
kross, och håller sig in, hur är det krossad.
Skäl från krossen, munsalt, väd, äss, upp
för ett väd, gjorde man, och det kunde
det bli spant, på tre dygn, mjöl, förvarades
i bär eller kista, och med tätt lock, där kunde
det bli "erst" mycket små grän, mårkan, det
blev då odugligt. Till bär, bär, och smet

För att skyddas sig från rötter i träderna
fick man vara noggrann med att ha rögar
eller rögrs vägar öppna, ej tillhållna.
då många böckerna varo halshår rötterna.
Några figurer bakades ej utom till jul då det
fick barnen kunde bakas, bockar, gubbar, grisar,
eller hästar av icke råg eller kornmjöl.
Bakare eller bagerier fanns ej på landet
En bageri Tjmelin slog sig ner 1865 på
Torpet Hållingdal några år, flyttade sedan till
Åmshult, ledde bageri till mot 1900-talet,
på hans bröd var TT Theodor Tjmelin, han var
från Hållingborg. På senare delen av 1800-talet
bakade Pontus Thoms och Lejste, Salmons Ingelberg.
Ett bakades av kornmjöl, kornmjöl, rågmjöl, helgrön
störkelsgröt på senare tid rågrönsgröt i mjölk
kornmjöl, potatis, rågröt varu rön potatis med till mjöl

Krossade korngrön kunde kokas i mjölk
eller vatten. Likväl halgrön kunnades de ofta
i mjölk eller i smör, rågrön råmjölkgröt
man åt gemensamt var fast eller krossad.
Många ville gärna göra en kött (smörkött)
med smör eller fett i, utslutandes löpsad
av mjölk eller kornmjölk gärna späd med
vatten, togs gemensamt var fast, de bästa
skulle gärna ha smör i till
gröten eller också bröd efter, för att
inte gröthästen skulle rida dem. Gröt-
häst "maron" som kunde rida både
människor och djur i sömnen. Man hade
någon gång ätit för mycket svagt kokad
gröt som svällt och vällat magväck.
För fisk "maron" skulle man ha
likasom vatten att osynligt underlättat

7 brist på mjölk kunde man ha tagit dricka
till grötten, mäsorsten (lingen) vatten och ägg.
fick även gå, gröt i stekt i fläskflätt, var
och är gott. kall gröt, s. k. mäsgröt skuren
i tjocka skivor, gick bra, hälsat i ägggröt
och korngröt. Kroppkakor var bra
mat, gjordes av råvaror i potatis blandat med
smält smör till en tjock deg. Tärningar
av salt fläsk (ej rött) i sticket av en sockerbit
lades in den i en bit av deg, sticket
som en knuten hand, kallades den rund
lades den i kokande vatten, rekligt med
vatten, sakades tills fläsket var kokt
sitt skuret i bitar lappades i mjölk,
eller biten gräddes med salt. Kraftig mat
Lidare skurna och upprörda på panna
i mjölk och lite salt, var både gott och bra

25

Pannkakor ar rårna rår morätter, mjölk
och skrä^{mjölk} (eller siktat sammaset karnmjöl
var beskat på pannor, eller beakta i ugn,
med bröd var frukostmål åt den som slag-
träsade. kallades morotpannaka, liksom
med rårna kokte potatis i stället för
suarötter kallades "päppannaka", havre
eller rågmjöl blev inte så gott som karnmjöl.
samma var med klump i "pärrvälling".
Välling ar enbart vatten och sammaset
karnmjöl med havre eller dilligt bröd, ar
mångas fattiga, i min barndom. eten såvel
möjligen ett rätt eller glödstekt sillbever
jag själv har, många gånger sett ätes
kornbröd så möjligt, att en tjock rök ar
mögel gick ut ur munnen från den ätande.
[Om jag lever, och han skall jag skildra
fälligvården på ett band, det är ju möjligt med

Löre potatlena var det ju som en
vänder, men det var nästan ingenting, om
de var turligen övergivna i händer minas
föräldras och min tid. Men kan ju ha
rättighet vända på vad man hade de i
stället för potater mer. Under 1800-talet var
ju potater lika nödvändiga som bröd.
Alla hade rika och fattiga odlade mer
eller mindre potater, men var eller vilka
som var föregångare är värt att säga, men
de odlades mer på vår del än på rikas
de blev där alltid ena vackra och goda.
Svedja, var, ett för skog kuthuggit stycke
skogsmark, där ris och toppar brändes på värmen
och man hackade ner potater bland stammar
och stubbar, här var ju yta om. man hackade
upp en liten källa, drog dit vad man kunde

sedan man lagt en. två eller tre potatisar
i hålen, höjde över så mycket man kunde
så var det bra, så fortsattes hela området.
Så sattes provisorisk stängsel som höll två år.
Potatis rens till potatismjöl, till rengröt,
kokades och proppades till bröd, skaldes
och ställes till gröt, reiskalade, kokta med
skalst på rens så till väfflar, stektes med
skalst på i eldnöga: kokta stekte i ugn,
kokta stekte i pannan, kokta bland lutfisk,
skurna i välling, riststekte på plåt,
kokta till plätter, kokta stuvad, rensa
till stinkakor, kokta till pannkakor.
kokta kalla med salt och vatten, kokta
till vin, rår till kor och någon gång brät
Erinska, kil, näslor, smäll, syror, blimma-
gikmet, liugor, blislar, odon, kräbbär, trambär

krukebär, vinbär, äpple, päron, oxelbär, ällon,
kärnbär, kinnon, järeder (smultron), hyortron,
Oxelbär, hasselbär, onbär till öl och dricka
björklav, lövudar, björnbär sällan här, vällar
nypon här. men vilda slänbär.

Långmjölk var alldeles ohälsosam för
och jag har sällan smakat någon, man
hade nog hört talas om den, för på som-
marsen när korarna betade ute och hittade
svamp, som de mycket gärna äter. Kunde
mjölken bli såg och kläddig, och fort
läpna, de sade man, att det var långmjölk
och korarna måste ha salt, och alla
mjölkkrämer rengöras i en lav och hett vatten
Inga ville köpa eller ge någon sådan mjölk
den hölls för arsen och ohälsosam.

Filbrenna var inte vardagsmat bland
allmoget, möjligen någon gång för herreskapet.

ACC. N:R M. 13298:47.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

30

Med filthunk manar sät mjölk silad
i ett fat eller brenn ställd i ett rum
ej varmt, man håller ej kallet. Grädden gick
upp och mjölken löpnade på tre dygn
den för ej suras, man skall vara väl löpnad,
grädden väpas av i mjölken, har man lite
mer grädde att väpa i, så mycket bättre
intet socker förutom föra, åt till bröd.
Man ämnar vara till efterätt. Man var så
rädd om grädden föra, så att filthunk ej
vannades om än det fanns mjölk. All mjölk
skulle stå till den blev löpnad och även
ser då grädden skrevnades av, oftast med
högra handens knäckt, pekfinger, mer i grädd-
krukan eller spannen för att kärnas till smör.
Det har ju alltid varit kontanter för det.
Den löpnade och sura mjölken åt kallet
utspädd med mer eller mindre vatten.

På några gårdar hade man en mjölkisä
(en trä) dit all sur och lösnad mjölk ätts
även slenpar och hämmagalk därav östes
upp i ett fat eller benke och äts gemensamt
(jag undrar om inte matgästerna skulle få
älska till ett väst ställe, men för tiden,
om de var hemma dit.) De gamla smärbrä-
narna var alltid rensade och laggade av
stavarna och träband oftast i en bänk av sälg
våde eller ek. Jag har gjort endast två
kärnor, en rund hög och en liggande med
var. De gamla var oftast av bok eller en
för att jag var smickad i från sig, även sälg
men det är ju ett dåligt träslag. Kärnorna
skulle vara lika i diam. både uppe och
vid botten enuti, men här att banden skulle
hållas gjordes man stavar av tjockare med en
höjd och vidd olika från 110 cm till 65 cm.

ACC. N:R **M.** 13298:49.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

32

Locket med skvalpsand och andsräkt
sjön em, hål i mitten för tårnen, som drogs
upp och ned med kraft. Tårnen var rund-
trillar som nästan fyllda diamanter i kärnan, med
många borrade hål, fästade på en lagom rund
käpp som räckte en halv m över kärnan,
då man skulle kärna en gemensam tjock
grädda fick man slå i sot mjölk för att
kärnan började dra tårnen upp och ned,
det var arbeta, som letade efter svett, och
var det mycket i kärnan fick någon hålla
i den eller belastar den. Det kunde ta
från 20 minuter till 2 $\frac{1}{2}$ timmar att få smör.
Det kunde hända att man inte kunde
kärna till smör hur länge man än höll
på, så kunde bli fattig för den som hade
en eller två kor, hade man bara en ko
och hon behövde för övrigt ett år sedan och

44

det var på vintern då man hade turst
dåligt foder och inga rotfrukter eller
kraftfoder kunde det bli så, gräddes fika
man då blanda med mjölk och äta eller
drysade den till kakor, vafflor, kringlor
eller bröd. På 80-talet började kärnor
av annan typ säljas, även de gjordes av
stärkar i åren. Liggande med två bottor
och genomgånge och med var, axlar
och vingar av järn, vingen vingen sattes
in genom att sprund eller lucka och
axeln med vingen fördes in och vingen
fästes, det gick fortare att få smör
i dessa kärnor än i de gamla, man
rangöringen var lite mer krånglig, man
arbetat att kärna var lättare än i de
gamla. Det smör som som skulle
säljas till städerna fick vara väl arbetat.

ej rönligt, kärningölsan väl utpräasad,
ej färgat, det parades väl samman
i en smörspann, bytta eller kinnans
(mindre baka) fick ej vara för hårt saltat
(man var bra mycket saltare än nu)
Fint salt fanns ej, utan man baktade eller
gnodde (gnad, knasade) groft salt.

Smörst såldes i marker (senare) skilpund
och parus. (marker och lod) (skilpund
ort och horn) en mark = 32 lod. ett skilpund =
100 ort) någon som bar eller körde köpta
eggt smörst och körde till Karlshamn
eller Halmstad och sålde det, den som
hade dåligt smör fick mindre för det.
Billegare smör än 16 skilling skilpundet
minst jag i 16 sk. = 33 äm sen blev det 30 sk =
40 äm så 3 daler = 50 äm så 4 daler = 67 äm
så halften daler = 33 äm, så 5 daler = 83 äm

Inom hus yttest. Sällan på fattigmans bänk.
På många småställen hade man en eller
två getter och efter dem gjorde man ej mis-
nåttigom någon ost. Det första mejeri här
var i Byvärms på 80-talet, men brändes
ner efter brand 1883. Nästa var Tuslomsfors
1885 det brändes ner 1894 i brist på mjölk.
Sedan i Lönshult 1898 brändes snart ned
efter svärta och brist på mjölk. Förr
var det troligen överflöd att man i
vardaglig hade smör på bordet. Om
man ej vid vispering eller med härna
fisk smör kunde det bero på att
mjölken eller grädden var "förgjord",
mot sådant fisk man bränsa, svelar
eller här, hälsat brödadura, i mjölk-
byttan, ge korna tjärsde saltar sillar
viska dem i örnen, ge dem villåp &c.

Fiskat i sjöar och äar har förr spelat
en viktig roll i försörjningen. Men för 1825
omtalades, att i Bälteröd (som var där och
byggdes ladergård på 60 tolot) att i sjätte
veckan då braxen lekte i Tormasjön
blev det så mycket braxen, så man
hörde var till sjöstranden med axor
och lastade upp i potatisbista fullt
bäst med braxen. 7 en potatisbista
gick fyra a fem tunnor = 6 a 7 hl.
Sjätte vecka var om man räknar nedåt
från den 6. april från dagen Vilhelms
och börjar med 13. vecka (vårreppen
börjar då) (repp = kvartal) vinterrepp,
vårrepp, sommarrepp, och höstrepp.
Gräset var då i sänket, och finken
hade tjäniliga lekplatser och rikligare
48 de kast hade inte endast braxen, även annan.

Braxen, gädda abborr, någor göing mörst
sönsade, fläktar upp kurruden avskars och
med lagom långa tröstkor spådes den
sops. Tröddes på långa smala tröbäppar
hängdes på radervägg ett torke i salen
den höll sig sedan nästan hela året,
slan hakta den sedan eller stakt, mest
kokte i vatten och mjölkris till potatis och
bröd, det var både gott och värmande.
Lusisk torrades ej, utan den förbrukades
omedelbart, såsom skorre, mait, sik, löje,
flägg, äppelrunda, silhuse, kräftor, toge
ej alla, inget velk ha dom, det var för
70-80 tålet nog turligen upänt här, att
äta kräftor, man kunde på ih eller
gädda på brok squad med kräftthla
för övrigt villas ingen varken ha eller
bygga dem, som pojke kunde man lika med dem.

Halga som iimmer genom hela församlingen
bildar tre smärre, som förr var mycket
fiskrike i en nu där den fört väsende 38
fingsten. Lemna är en älfiske vid Byarum,
Kräckerka, Oshult, Böken, Linnaberga, Bergsgården
Eustadefors Omaköp och Aspholmen. Särskilt
i Eustadefors fick det mycket väl, Damsen
byggdes nu 1876 och det kunde bli 60-70
älsk på en natt. På senare tiden alltid och
sälles mer på en gång, det har ju alltid
 varit nästan som pengar. De första åren
efter dammen var ombyggd, då jag var
pojke, betalades 3000 kr om året för fisket
och kvarnen, hvilket blev omredatorn rik.
Nu äger Lydkraft fallot. Hade jag den
älsk jag plockat upp där, vare kanske ^{jag} rik.
Nu är inte älfisket inte mycket vart
50 på något av ställen. Silvret kan ju

inte gå genom de dörrar som
 nu bygges av betong vid Kustvägen
 och Ålsåsen, och sådana görs, har jag
 sett, att de dels är somna för vatten
 dels i blödder. Men jag har varit i
 en slät träsåg utom i en liten städ
 eller fästa för ål. Före träsågen
 att de gick upp på land väntar de
 eller dyker för att äta daggrask, men
 kan komma så hastigt ut som möjligt sett
 vänta ålarna, fästa i gräs och ha
 fortare än en man går, och märkligt
 nog, mest på vägen mot vatten. Ingen
 kunde komma hålla en nyupptagen ål
 med bara händer, utan att gripa
 bakom huvudet. Ålen färgades på röd
 i spår och i öar med blått eller
 5/ S. H. Ålsåsen med linor (små hamnar)

*

ACC. N:R **M.** 13298:57.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

46

Det mest nyttige villtet i skogen, som
under 1800-talet, stannade senare hälften
inte spelat stor roll i försörjningen; det
skjöt för några hundra, några tjusent
och mer, som några svarta, men det
var främmande och det, under skjöt för
någon, men alltså inte alls här för-
färd i början på 1900-talet, och redare
vara sällsynta. I min barndom var det
dessa som användes i jaktmarken
och ställdes till med kappjakt ett
par tre som det var roligt och vilka
förtjänster som man kunde se på hela
50 öre för man sprang i skogen under
jag har själv varit med om starkare
man som starkare hade alla som hade
det väl minst 75 år sedan, så vet jag ett
ett redare hantel wagon kappjakt.

526.

Det var en eller annan gånger så hade här en
varit breskigt. Alderman byggdes där
det var mindre strömdrag. Men kunde
på redden och hade ett ställe där från
båda sidor och länade en öppning
mitt i den där man skulle seppa stävar
samt trä i botten, fästade med ris och
massa samt trävar och gick sådana
dammar gick slungat ledigt igenom uppåt.

* Bordsskick i min barndom och färdur.
I de äldre flösta hem, såväl båtne som
sänne, lätas till maten vid varje måltid.
frukost, daver, middag och kvällsmat.
Där det fanns barn tillkom det någon
av dem att läsa högt till och från
maten och ingen kunde någon mat
färdig än det blivit läst, det var att
både jag och de flösta andra barn

inte förstod vad vad man läste utan
rubbades upp fortast möjligt, man på
många ställen och hem läste hvar för sig
men sålunda hvar för sig, bordsbänkar

Här följer de vanligaste bordsbänkar.
Gud, med en nödtyftig spis, du oss
styrker här i livet, lät oss njuta vad
du ger, mättigt och dött, som till pris.
Välkommen oss Gud Fader. Välkommen oss Gud
son. Välkommen oss Gud den Helige anden. Så
får vi mat i Jesu namn. Amen. Eller
i Jesu namn får vi till bords, äta
dricka på Guds ord. Gud till ära och
till glädje, så får vi mat i Jesu namn.
Amen. Eller i Jesu namn till bords
vi äta, välkommen Gud den mat vi får
Amen. De vanligaste bordsbänkar efter

ACC. N:R M. 13298:60.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

43

54
mattan, var. För mat och dryck, dig
vare lov, o Gud här mig i tröst
hålla. Lång leve du vare Gud, fader
här vare Gud, son. Du vare Gud, den
Helige. Du du, tack, Herre Jesus för maten.
tack för maten. Amen. Eller. Gode
Gud, dig vare ära för den spis den
sunnst mig. Himlsfader, lät mig här
se den godhet. Sök mig, lät mig
förlåta all drick fel, gör mig om om
nästans nåd, att jag gör mat, att det
vare den barmhärtiga mitt hjärta. Du
vare Gud, fader. Du vare Gud,
son. Du vare Gud, den Helige, sonen.
Tack, Herre Jesus för maten. Tack
för maten. Amen. Eller. För all den
godhet och den spis dig Herre Gud.
Jesu tack och pris. Amen.

Vi brudebrövarnas bröstar knäpptes alla
 bänder, och så skulle bruden skulles drägs
 till rummet uttalades. Bruden skulle
 till sin skulles stå vid bordet, brudstolen
 skulle ständas, ingen lämnades bordet, för
 att alla ätit och brudbrödet läts.
 Prost och glöms vid bordet skulle ej
 höras, och om så var hördes det snart
 har det inte reds på ett matten ska
 kappas matten. Jag tjänade som 15 års
 på en gård, vi var två dranger och
 två piger, var kanske något högfjädde
 men det dröjde inte länge, för en
 hushållare. Örgenista blångrar kom och
 frågade vad vi hade så, enligt
 att om det var att matten eller att
 den (vi åt i häket) eller om vi
 inte läst oss några folkböcker (det blev lytt)

ACC. N:R **M. 13298:62.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

45

Littylsternus vid bålet var örens sagg,
med, husebunden främst, så snart man
äldste som veli så i fjärd till de yngsta
Var det endast tjänare och dagsvärdare
var det rättaren och så undan för
undantag husebunden eller färd drängen
skor ett brädt som gick åt, han
skulle vara "kockför" ha krafter nog
det var inte så lätt att skära
bröd till några stöcker då brödet
kunde vara så i ätte veckor gammalt
på vintern och på sommars höst och
tårter. Man kunde i sina barnslam
se någon gammal man stå på något
arbete i skogen eller på ängarna sin
Träskarna med "välling" eller kynn i
sätta sig på en stöcke eller trösta
av sig skössen och knäppa händerna i brä.

ACC. N:R M. 13298:63.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

47

Vid högtidliga tillfällen, förenade Bröllo-
ren. (Sångare (samt) samt ämnas
vid familjefest för att ge dem som det
vackert att sjunga en psalmsvers för
och efter maten. Vår födelse var i
allmänhet goda sångare och kunde
som den psalm mycket mer än vi.
Vår jag och barn var med på vid
hvarann kunde han stå och sjunga
psalmsvers så att det ländes över
hela kyrkan, jag, som barn, undrade
när det, där de fläste, undrade att.
I de seppigångar vid det sjögs alltid ständigt.
Förmodade för kyrkans barnas ljud
var stora manens blottade huvudet och
karnernas, när, när och var ljudet av
kyrkans barns ljud, där, när, när
till, när, och lyft, när, eller, lyft.

Klockornas ländas förr när och öfver
 hela församlingen. När här bekvämligheten
 högljudd och snällhet, mest det senare
 sattet bort vördningen för våra födels
 dyrbare klockor och klockarnas för
 ante jingel ut i sin mening, eller be-
 stämde den arkebusering som där då
 det skall ringas med Estens klockor
 klockarnas i till sin rätt, klockan
 står till kläppar och i tvärtan, liksom
 med ringväx som tidnings klockan
 hörs i mer än tredjedelen av vad den
 kunde hära, men snällheten att betala
 någon som ringar tar överhanden och
 det ena ska vara lika god som den
 andra från släkt och släkt i Lund
 har jag lärt i ländas ringas vilken man de
 kanske är lika stannat också klockornas