

ACC. N:R M. 13863: 1-16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Småland Upptecknare: Tölve Olsson, Ålgutaboda
Härad: L. Möre Berättare: Bernhard Karlsson, Visseffjärda
Socken: Visseffjärda Berättarens yrke: kyrkoråd
Uppteckningsår: 1951 Född år 1881 i Visseffjärda

Begravning. s. 1-8.

LuF 70.

Mjölkehusvårdning. s. 9-16.

" 75.

Skriv endast på denna sida

BeqvärningFOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

När någon dött, slöt man till
ögnen med silvermynt. Hakan
bränds upp. Man hade särskilda
personer, som åtog sig liktvätt,
likbehandling och beqvärning. Som
erstatning gavs ofta en kallevis.
Efter tvättningen bodde ofta en vän
innan liket bäddes ut i huset.

Liket bäddes ofta i någon bod med
lakan över. Det var särskilda fru-
timmer, som klädde liken. Beqv-
ringen bestod av bejorta, kalsonger
och stannynor. De som klädde liken
var ofta sönner och döttrar.
De också beqvärningarna.

Kläderna på kistorna var mörk

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

med vita handblåden. Den fick
man till lams. Kistorna var drucka
och oljade. De gjordes av snickare,
som först kom och tog mått på liket.
Man räknade med att det behövdes
fem dagar för att göra en bra kista.
När det var gjorda lik fick det
inte förelämnas några blommor
på kistan.

På kistgolvarna satt plåtar
med vax. Ännu för en 35-40 år
sedan trodde man, att dessa plåtar
kunde bota "shämm" och även epi-
lepsi.

När liket lades i kistan lät man
ofta ringarna vara kvar.

Annonsering av dödsfall i tid-
ningarna började man med först

omkring 1910, men då blev det
vanligt med en gång.

Om det var möjligt ordnade man
stort fire begravningen ett likrum
inne i huset. Frusten var förhåll-
samt med begravningen.

De fire begravningen kom
ofta grannarna för att "se liket".
Ingen tuktatering fick man vid denna
ceremoni.

Man hade ofta ett särskilt "vän-
lag" i staden som var liket. Det gav
de, visst anseende att bli begravd.

På 60-70-talet fick man lik-
vagnar. På kyrkogården hade man
vagnar med höga fötter. Det tog
sin tid innan likvagnarna blev
igenom, ty en del ansåg det som

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

synd att köra till. En del stäl-
len låg så långt ute i skogen, att
man sandades på kvällen innan.
Sihet kunde då dras på en bitte
när ingen riktigt var framme. Likh-
vagnen måste då uppe vid lunds-
vägen.

Det var en son hette Karl Petters-
son, som kallades allmänt "Bonda-
kallen", som brukade sjunga på
begroovningar. Prästen kom nämligen
inte på morgnarna, om det
inte var "hellebegrooving". Endast
ibland kom han på begravnings-
kalaset.

Om man komnade sorgben-
det var det andakts stund. Då
skole man till kyrkan i procession,

varit de minnaste antliga äldre
minnast histan, sedan släkten,
grannarna och övriga.

De som bodde längs begravnings-
vägen väg hade risat vägen utom-
för sina portar med grannar som
finhugget. Ofta hade man risat
i minsten med kors el. dyl.

Jordfästningen var för aldrig
inne i kyrkan, utom någon en-
staka gång.

Någon tack sågelse ringning som
man var det aldrig för. Därmed
ringde man själar ringning ^{för} be-
gravning ^{stegen}. För de fattiga ringde
man inte med stora klockan.
För storgulbar ringdes en hel
timme klockan tolv. Annars

ringdes klockan tio fri "vackert folk".
Var det ett bra ringdes klockan
tio. Fri den som var riktigt gam-
mal ringdes klockan elva.

Efter begravnungen ringdes
efterringning.

Under hemfärden var det nog
med att man höll samma ord-
ning i processionen som på
resan till kyrkan.

På eftermiddagen var det be-
gravningssmiddag. Men begrav-
ningen varade oftast i fyra da-
gar, ty andra dagen bjöds gäst-
folk och släkt, tredje dagen de
fattiga och fjärde dagen de som
lagt is.

Släkten och gemenskapen i byn

ACC. N:R M. 13863:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

hade frimring med sig. Det skulle
vara en särskild sorts frimring till
begärningar. I den inzigade be-
gravningskalaset och baksides
med initialer i svart och socker-
kaka med svart hors gr?

Även till tårter och sockerkaka
bjöds på brännvin. Vin var ej van-
ligt men kunde friskum hos
rika bröder. Det dracks då av kvinnor,
folk, som aldrig drack brännvin.
Begravningskalaset avslutades
alltid med att en psalm sjöngs.

Fra mitten av 1800-talet
frisk man en särskild dödgrä-
vare. Tidigare hade var och en
fyllt skita gravgrävningen själv.
På branngraven sålles blommar,

ACC. N:R M. 13863:8.

på äldre qvinnor dömdes högre-
krönor. Mycket varliga var och
så jämlikheten, som ju hölls
i flera år.

En änka var "Sorge Sökare" i
ett år eller längre.

8.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Mjölksmjölkning.FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var alltså kvinnfolkens
arbete att skäta om mjölkning och
var därtill lön. En karl kunde inte
vafatta sig med sådant.

Man mjölkade för det mesta i en
i lundgård en, och på sommaren.
I min barndom hade man ännu
inte fått bleckspannar, utan mjölka-
de i träspannar, som var luggade.
Pallarna var liksom som tre branta
träpallar. Mjölkten somlunda vagg
i stora koppars hinkar.

Fyllnake åt man mjölket på
sommaren, när det var varmt att
hålla mjölken färs i väman.
Särskilt under slätten fick skörde-

folket dricka hemmjölk eller mjölk
blandad med vatten. Detta kördes
ut till slätterfolket i stora härl,
Eg tvisten var ofta svår under slätter
och skörd, då man fick arbeta i
stehande vatten.

Tidigare kunde man silat mjöl-
ken genom träsilar med tigg men
från 80-talet kom stålilar i bruk.

Mjölkens frösades under som-
maren i en källare, där man häng-
de våta lakar i taket.

Mjölk såldes inte, utom till
en del brödsugusillare, som inte
hade egna djur. Först när det första
mejeriet kom efter första världski-
get började man sälja. Stadoränga-
na fick hemmjölk.

Spensören mjötk gav man en-
dast till småbarn och sjuka per-
soner som medicin. Annars kyl-
des alltid mjölken innan man
drack av den.

Någon gång hände det att man
blandade mjötk och dricka, men
särskilt vanligt var det inte. Öl-
supp var ständigt rätt vid stället-
öl och skördegillen.

När en ko kalvat gjorde man
alltid råmjölksgrunkar, som
ofta gavs bort. Till kalvs gjorde
man sitost och ostkaka.

Mjötken skummades med sked
morgnen efter den mjölthats. Den
skummades endast en gång.

Vid skelshftet kom separato-

ACC. N:R M. 13863:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

serka, som mycket snabbt blev
vanliga i alla bondgårdar.

Mjälken kändes i träkruvor.
Under källningen fick man vara
försiktig ty mycket tråkigt kunde
försöka resultatet. Om det ej ville
bli smör vände man källan, som
smannaren satte man den i kallt
vatten. Om det ändå inte blev smör
var det inte mycket att göra, ty då
var det tråkigt med i spelet.

Källmjälken gav man till
grisarna, utom på smannaren,
då den användes i hushället.

Till smör använde man på
en del ställen fingarnas på att
det skulle bli gulare. Fingarnas
brötes på apoteket i staden. Man

5.
kunde också själva tillverka färg-
ämnen av röda rorsätter, men
det blev inte alltid så bra. Smö-
ret kunde bli bläckigt.

Det kända smöret lades i sten-
krukor. När det skulle säljas lades
det i linbyttor om ett skälpernt.

Tidigare såldes en del smör
till torp och backstugor. En del av
dagsverkenes avlöning utgjordes
också av smör. De fick sin lön
som "sten", d.v.s. i naturen. Man
lade också smöret i "tillingar",
dessa bröjde man med kilomått.

När husbonden eller någon av
därfarna skulle till stäm, fick
ofta en pizza följa med för att
sälja smör på torget.

När det var kalas använde man
en refflad träsked att lägga upp
smöret med, men till vardags gjor-
de man sig inte sådant besvär.

Man brukade aldrig ha smör
med i fröningen till kalasen.

Öst gjordes förstärkt av otkummad
mjölk. I köket hällde man alltid
en eller två supor, eller ännu helhet
mjölk, först det var ju sällan man
hadde sådan hemma, så det blev
merst brännvin. Köket förvarades
i en stenkruka och det mesta
var lufttätt, annars "låg det av
sig". Även skinnat till köket använ-
des.

Örtman förvarades i munda kri-
gar, flitade av en- eller grovatten.

Tidigare användes odlarna jultillsätningen.

I Småland med ystet behöves vasslegjöt och någon gång sitort. Tjockvassle tillsammans med gjöt var en outtyckt rätt.

Ortarna gjordes bäst vid kottvete. Då skulle rygötten vara bäst till ystet, och så blev ortarna fridiga precis lagom till jul.

En del av ortarna kryddades med kummin så de fick en stark smak.

Orten fick sedan ligga ungefär åtta dagar i korgarna. För fick de ligga ännu längre. Under tiden orten låg i korgarna måste den vändas ofta, och de frösta

minste den osterna saltas. Man vis-
de behandla osterna försiktigt, an-
nars kunde det bli sprickor och
smögel i dem.

Huru hade vi ju så stor gäst,
så vi ystade sjätte, men på de
mindre gästerna behövde det
vara ystegille. Moron gick där
runt ett par dagar innan och
bjöd till yste och grannarna kom
då med smögel och hjälpte också
till. Efter bjöds på kaffe och smör-
gismat. I blund bjöds barnarna
dagen efter.

Man gick också på yste i
pastoraten.