

ACC. N:R M. 13979:1-7.

Landskap: *Fläminge*

Upptecknat av: *P. A. Svensson* <sup>kontor och folkskola.</sup>

Härad: *S. Åsbo och V. Gösinge*

Adress: *Tjörnarps*

Socken: *Höja och Håglings*

Berättat av: " "

Uppteckningsår: *1956*

Född år *1871* i *Höja*

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

*Mjöllening och mjölleningstjärn. s. 1-3.*

*LUF 40*

*"Tosia bonnadon". s. 4.*

*" 44*

*Kryddat brännvin. s. 5-6.*

*" 50.*

*Vita dukar vid joulafärd. s. 7.*

*" 65.*

Skriv endast på denna sida!

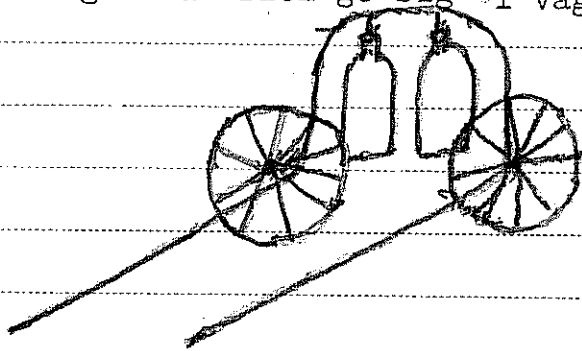
ACC. N:R M. 13979:/.  
.....

Mjölkning  
.....

På mjölkningen i Höja och Häglinge är och var en icke ringa skillnad. I Höja hade alla lantbrukarna djuren tjudrade, och man hade dem icke sällan långt ute på "vången". I Häglinge ha många lantbrukare mycken skog, och hos dem få djuren gå lösa i skogen. Där de gå lösa, bruka de i allmänhet och nästan på bestämd tid komma till en viss plats, där de skola mjölkas. Och komma de inte självmant, så äro de säkert vid mjölkdags så nära, att de komma, då man kallar på dem.

Vad jag här har sagt, gäller naturligtvis sommaren, och som det tillgick för 60 à 70 år sedan, så tillgår det ännu.

Men det är dock en skillnad. I Höja torde man nog, åtminstone där man har en hel mängd mjölkkor, med häst och vagn köra till korna och så få mjölkkannorna körda hem. Men så var det inte för 60 à 70 år sedan. Fruntimmer mjölkade alltid. (Här gäller det Höja) En "grebba" fick ge sig ei väg med en mjölkkärra, liknande denna



FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Lup 40*  
*1.*



ACC. N:R M. 13979:3.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

3.

väg, som var infartsväg till gården. Om morgnarna gällde det alltid-- så är det ännu och det både vinter och sommar-- att ordna om mjölkningen i tid, ty mjölken skulle tidigt vara i mejeriet.

Man mjölkade-- och så gör man ännu-- i bleck -- eller bleck-  
plåtspannar med handtag som i en vanlig vattenspann. Ofta gick man så tillväga, att spannens innehåll tömdes i den stora mjölk-  
kannan efter varje ko, som mjölkats. Naturligtvis silades den ,  
då den slogs i den stora mjölkkanan.

Jag har aldrig sett , att man mjölkat i byttor, men jag vet,  
att det skett för längre tid tillbaka.

ACC. N:R M. 13979:4.

"Tosia bonna-dan"

Jag har hört omtalas densamma, men jag känner inte alls  
till något, som berör den

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Luf 44*

*Gij konvord*

ACC: N:R M. 13979:5.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Kup 50*

Kryddat brännvin

Man kryddade brännvin med kummin, som man lade på en flaska. Sedan fick brännvinet stå och "träcka" en tid, innan det var färdigt.

Mycket vanligt var, att man hade malörtsbrännvin, som ju kunde hjälpa mot en hel mängd sjukdomar. Man lade malörtsknoppar på en flaska, och på dem slog man brännvin, som liksom det förra fick stå och "träcka."

Här skall jag berätta om en sed från Öja vid Ystad för omkring 50 år sedan. Jag hade min verksamhet där vid den tiden. Jag var en gång med på en begravning-- jag var naturligtvis med på många, men denna minnes jag särskilt-- där man hade en sgenomlig sed. Det var en lantbrukare, som var död. Han hörde inte till derrika på jorden, och begravningen var ganska enkel. Så var det öven med den måltid, som serverades. Då gästerna kommo till sorgehuset, så skulle manfolken, så fort de kommo in om dörren, genast gå bort till ett bord och taga vardera två stora snapsar malörtsbrännvin. Detta skulle de göra för att så mycket bättre kunna tåla den mat, som bjöds. Malörtsbrännvin smakar ju fruktansvärt, och ansikten på dem, som skulle "sluka" innehållet, blevo långt ifrån vackra. Men ner strök "soppan".

Själv är jag i det allra närmaste absolutist och har varit

ACC. N:R M. 13979:6.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

det under många år, men ett par gånger har jag verkligen haft nytta av malörtsbrännvin. Vid "magpina" kan det verkligen vara nyttigt att begagna sådant brännvin som medicin.

Vid snart sagt vartenda bondställe hade man också en eller ett par stora "malurtsbuska." och vartenda år plockades mängder av knoppar, som man skulle ha till malörtsbrännvin.

Jag hade en gammal farbror hemma i Höja, en utmärkt man.

Han hade ett radikalmedel, som hjälpte-- enligt hans mening-- för snart sagt alla sjukdomar. Det var kamferbrännvin. (Han sade komfartsbrännvin) Hur han tillagade den rara vätskan vet jag inte, men jag föreställer mig, att han lade kamfer på en flaska och sedan slog brännvin på den. Och "komfartsbrännvin" var det mest esviktiga medel, han visste, vare sig man hade ont i huvud eller mage eller fötter. Självt var han i det närmaste absolutist, men var någon sjuk, så sade han genast: "Du ska ta en liden tår komfartsbrännvin, så hjälper de."

Man har senare börjat att krydda brännvin med svarta vinbär, och det håller man på med ännu och det riktigt duktigt. Det är mycket enkelt. Man tar en vanlig "birflaska" och fyller den med svarta vinbär ända upp i halsen. Sedan slår man så mycket brännvin på, som flaskan kan rymma. När det sedan får stå och "träcka" några veckor, så får verkligen brännvinet en smak, som inte är osmaklig

ACC. N:R M. 13979:7.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*huf 65*

Vita dukar till jordafärd.

År 1890 började jag att tjänstgöra vid kyrka , och jag fortsatte som ordinarie kantor och organist i många år; sedan har jag mycket ofta tjänstgjort vid begravningar, men aldrig har jag vid begravning sett några vita dukar av det omtalade slaget