

M.14239: 1-34.

M 19073:1-3
Se även (M14239)
FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

Thäne
Åbo lsd.
F. t. Olofs m.
Uppt. år 1955

Upptecknat av
Olof T. Eriksson, Thögarås

Småbrukarnas levnadsförhållanden, m. m.
på 1880- och 1890-talet. s. 1-25.

Personnamn ö. Skann. s. 26-30.

Thälbo d. s. 31-34.

Berättelse o.

Olof S. Eriksson

Höganäs

M. 14239.

Bew 22.11.1954
S.P.

den 19 november 1954.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

Till Folklivsarkivet i Lund.

Undertecknad har under de senaste årtiondena varit intresse-
av/
rad att dels ur minnet, dels genom utfrågning av äldre personer
leta fram små kulturbilder från min födelsebygd för 60 - 70 år
tillbaka. och göra anteckningar om detta.

Nu har jag sammanställt dessa anteckningar till en berättelse
om småbrukarnas levnadsförhållanden i S:t Olofs socken på 1880-
och 1890-talet.

Om Folklivsarkivet vill ta mot dessa anteckningar, som jag
här närsluter, och på något sätt registrera dem, så har kanske
därigenom räddats undan glömskan något, som efterkommande kan finna
värt ta del av.

Med förhoppning om detta tecknar

Olof S. Eriksson

Bland småfolk i S:t Olofs socken, Albo härad, på 1880- och 1890-talet

Anteckningar, gjorda september 1954 av Olof S. Eriksson, född
på Ljunglyckorna i S:t Olofs socken d. 23/10 1883.

I socknen fanns en stor mängd småbrukare. Egentligen fanns det knap-
past någon familj i socknen, som inte hade åtminstone ^{något} tunnland
jord att bruka. För det mesta rörde det sig om små arealer. På Ljunglyc-
kornas fäladsmark bildades på 1870-talet ~~ett tiotusent~~ ^{omkring tio} småbruk, varav fler-
talet innefattade endast sex tunnland. När nybyggarna slog sig ned där,
var all mark odlad. Den var vidare oerhört stenbunden samt av mycket
dålig beskaffenhet; det var morängrus och på vissa ställen sand.
De flesta köpte sin jord helt eller nästan helt på skuld och betalade
för dessa sex tunnland sten och morängrus ca 1000 kronor. De byggde sig
hus där och odlade jorden. De var och förblev fattiga. På andra ställen
i socknen hade liknande småbruk skapats. Västra delen av socknen ägdes
av Kronovalls gods. Småbrukarna där var i viss utsträckning veckodags-
bönder men blev efter hand arrendatorer och fick betala kontant. I Ras-
karums by fanns två kronoboställen, på vars utmarker bodde flera stycken
"torpare". Dessa hade dagsverksskyldighet vid kronoboställena. De skulle
under vissa dagar i veckan infinna sig vid "gården" och på egen kost
arbeta där.

Om samtliga småbrukare kan sägas, att de förde en torftig tillvaro.
Deras levnadsstandard var låg. Flertalet kunde inte försörja sig på det
lilla småbruket, helst som det var regel med stora barnskaror i famil-
jerna. Någon industri fanns inte i socknen. Men bokskogarna, Kronovalls,
kronans och enskilda markägares, gav vintertiden arbete åt en del små-
brukare. Under försommaren hade både män och kvinnor - även barnen fick
tidigt vara med - någon förtjänst genom arbete i torvmossarna. Flera av
småbrukarna var hantverkare; ^{på Ljunglyckorna, d. d. fanns} 2 snickare, 1 smed, 2 slaktare, någon kreaturs-
handlare (3), 1 "träskoman" o.s.v. En del småbrukare skaffade sig nå-
gon inkomst genom att driva handel med socknens produkter, som kunde vara
ved, torv, gäss, höns, ägg, kreatur, skogsbär; ~~och~~ man sålde sina varor på
slätten, på fiskelägena eller i Simrishamn. Småbrukarna kunde också vara

knektar. På Ljungglyckorna bodde en gammal f.d. dragon, en f.d. soldat, vars två söner också låtit "värva" sig. Socknen var överbefolkad, och under min barndom reste många till Amerika.

+

Min far blev också småbrukare på Ljungglyckorna. Han hade mycket tidigt öppnad smedja nära S:t Olofs kyrka. Men han smittades av jordhungern på 1870-talet och förvärvade på Ljungglyckornas mark 14 tunnland, byggde där och inrättade en smedja. Markområdet bestod av en bokskogsbacke, ett stort kärr samt några tunnland stenig kalmark, beväxt med ljung och enrisbuskar. Han höll folk, som bröt sten och grävde diken. Och sin efter hand mycket talrika familj försörjde han genom sitt arbete i smedjan och som småbrukare. (Han, Eric Johan Persson, var född den 2 april 1846 vid Tosterup, där hans fader Per Mårtensson var ladufogde. Min mor, Ingrid Nilsdotter, var född den 9 mars 1850 i Gladsax kronofogdeboställe, som hennes föräldrar innehade på arrende. Hon kom tidigt till morföräldrarna i Ljungglyckorna, Magnus Weberg och hans hustru Sissa. Min farmor Bolla Weberg och min mormor Bolla Weberg var kusiner (på modernet), farmor var dessutom faster till min mormor, och de var båda uppfostrade i Ljungglyckorna. De, liksom också min mor, hade sina traditioner från den gården.)

+

Husliga göromål.

- Traditioner.

Vad min mor som nygift kunde i fråga om matlagning, vävnad, sömnad, strumpstickning och andra husliga göromål hade hon fått lära av sin mormor i Ljungglyckorna. Traditionen bjöd min mor att hålla de husliga sysslorna på ett något högre plan, än som vid den tiden gällde i småstugorna runt omkring. Men den stora barnskaran - vi blev elva syskon - och hemmets ekonomi gjorde, att det trots all flit ofta fick gå med "en tråd i röret".

Min far hade att dela sin tid mellan smedjan och jordbruket. I fråga om det senare hade han sina traditioner från den bördiga Österlénslätten. Men "Lyckes backar" var nu något helt annat än slättbygden. Och de ljusa förhoppningarna, som blomstrade under odlingsarbetet, blev mest grusade.

Brödbakning.

Brödbakning.

Mor bakade allt brödet för den stora familjen, till vilken tidigare också räknades smedgesäll. I regel var det endast "grobrö" och kavring. Till julen bakades även bröd av siktat vete- eller rågmjöl. Förekom, att far hjälpte mor att älta grovdegen.

Man "satte i deg" på kvällen bortåt hundra kg rågmjöl. Det stora baktråget nästan fylldes med mjöl och kokhett vatten, i vilket fall man ~~måst~~ måste vänta tills följande morgon med att tillsätta ~~gä~~ jästen. Satte man i deg i endast ~~g~~ ljumt vatten, vilket också kunde förekomma, så blev jästen tillsatt redan på kvällen. Från tidigare bak hade man sparat ett stycke deg, som saltades och gömdes som surdeg, vilken vid användningen förstärktes med "gär" eller "barma", som man tagit till vara vid drickabrygden. Tidigt nästa morgon ältes degen och lades i ofantliga stycken på bord eller i tråget och fick jäsa några timmar. Mor "slog upp" brödkorna och lade även några tunna kakor på varandra. Dessa skulle bli kavringar. Efter bakningen skulle de skiljas åt - ibland fick detta ske med hjälp av ett snöre - och därefter åter sättas in i den varma ugnen för att torka. De kunde ibland bli nästan svarta. Kavringarna åt man sist. De fick ligga kvar i ugnen och togs ut, efter hand som de förbrukades. De kunde bli så hårda, att bitar stänkte runt stugan, när man försökte skära en kavring. Men det var härligt bröd. Kavring, nykärnat smör, ost och kaffe var kalasmat. Synd, om konsten att baka gamla tiders kavring skulle glömmas helt bort. På Baskemölla finnes nu en bagare, som bakar sådana kavringar - han har lärt konsten av sin svärmoder. Ola Kesch hade många talesätt. Ett sådant var följande: "Vi va udan brö, men vi hade kavring, så de gick liavell".

Under förmiddagens lopp började far elda bakugnen. Han använde som bränsle "baska", som var grenar av bok eller al. Hans svåger - nämndemanssonen och småbrukaren i Tåppet - var inte varken så arbetsam eller ^{pa} om-
tänksam, som min moster kunde ha önskat. Men han var på visst sätt finurlig. När han en gång eldade bakugnen och - troligen inte ovanligt - plötsligt fann, att han saknade bränsle, så tog han hjulet av rullebören och kastade i bakugnen.

På slättens vetejordsområde eldade man bakugnen med halm. Detta såg jag sommaren 1895, då jag var i tjänst hos min faster i Simrishamn.

Var man "brösläppe" vid bakningen, så ordnades "forrekagor". Man plattade till några degbitar och bakade dessa forrekagor på "ärnen", d.v.s. strax innanför ugnsoppningen eller ugnshålet. Vid julbaket bakades även av grovdeg "julagubbar" åt barnen.

Efter ett par timmars eldning var ugnen "vit", d.v.s. tillräckligt upphettad. Då rakades glöderna ut, och ugnen sopades ren för aska med ugnskvasten, som brukade vara några enriskvistar, bundna vid änden på en lång stake. Kvasten doppades i vatten före sopningen, för att den inte skulle fatta eld. Om jag vill i spegeln noga syna min nu 70-åriga nasus, så skall jag i näsryggen finna ett numera ganska obetydligt men dock ärr. Detta märke har samband med ett brödbak för mera än 55 år sedan. Det gällde att skaffa enriskvistar till ugnskvasten. Jag och min $3\frac{1}{2}$ år yngre broder utrustades med en stor "stubbekniv" och gav oss åstad till ett enriskkärr. Men, innan vi tog enriskvistarna, ville vi pröva den nya isen på plurrarna. Min broder bar den stora kniven och slog en "kana". Jag kom efter honom hack i häl på mina träskor. Nu vet man, vad som händer, då ~~man~~ plötsligt stoppas vid en tuva: man fäktar med armarna för att hålla balansen. Min broder stoppades vid en tuva; han fäktade med armarna. I samma ögonblick var jag också vid tuvan. Men min fäktande broder hade i höger hand stubbekniven - och min näsa kom i vägen för kniven. Vi skar inte något enrisk. Men ett rött spår i snön visade vägen från en tuva i enriskkärr och fram till vår förstutappa. På den tiden sökte man läkare, endast om livet stod på spel - och ofta inte endå då. Jag ansågs kunna överleva, fick en näsduk bunden över näsan och skickades till barnmorskan. Hon tog av näsduken och klistrade en plåsterlapp över såret. Därefter fick naturen sköta om resten under ett par månader.

De väl jästa brödkakorna smordes med vatten och vanligen också "prickades" med en gaffel samt fördes in i ugnen med hjälp av "grisslan". Detta skulle ske i hastigt tempo, för att inte ugnen skulle förlora för mycket värme. Det erfordrades gott handlag, för att brödkakorna skulle bli väl placerade i ugnen, d.v.s. ställda bl.a. så, att alla kunde få plats. Det erfordrades också god styrka, eftersom det var stora och tunga kakor, vanligen "pungabrö", d.v.s. ^{ett} bröd kunde väga ett lispund, eller $8\frac{1}{2}$ kg.

För ugnshålet sattes "fjelen", som vanligen var gjord av fjelar, bräder.

I mitt hem hade vi en "fjel" av järnplåt. Så tätades runt omkring ~~fjelen~~ fjelen med lera eller med kogödsel. Därefter parlerades en stund. Var

männe ugnen lagom varm? Och när kunde det vara tid att ta ut brödet?

Vanligen skulle bakningen pågå under tre timmar. Men man hade inte alltid en klocka i gång att rätta sig efter ; man fick ibland bedöma saken på måfå. Det kunde vara ett helt litet äventyr. Var ugnen för varm, så blev bröden svedda, och mycket gick då till spillo. Var åter ugnen inte nog varm i någon kant, så blev de där ställda bröden inte genombakade - och halvbakat bröd var då något, som man länge fick dras med. Det kunde bli "svett" eller "inte bakt" bröd, om ugnen öppnades på orätt tid. "Rätt bröd" fick man ibland baka om, d.v.s. ugnen eldades upp på nytt, och så sattes in i ugnen de halvbakade bröden, sedan man vanligen först kluvet de stora bröden och fuktat halvorna med vatten.

Kavringarna skilde man åt, som förut är sagt, och de fick bli kvar i ugnen. Bröden fick behandlas försiktigt, medan de var varma ; de skulle svalna långsamt, eljest gick kanske "skorpan från mallen". Man ställde dem på underskorpan på ett bord eller ett sofflock, eller lade man dem med ovanskorpan nedåt i en säng. Bröden förvarades sedan på bord eller hyllor i sterset. Under kalla vintrar kanske lade man bröden på vinden i en kista med halm.

Ibland fick man dåligt bröd ; skördevädret hade kanske varit regnigt och varmt, så att rågkärnorna grott i skylarna. Då blev brödet "klägget" - skorpan såg bra ut, men mallen var som mjölgröt. Mjölet kunde ha tagit hetta i säckarna - eller rågen i "drösen" - då blev brödet "bunkabränt". Men i ena som andra fallet fick man hålla till godo - man hade ingen annan råd på den tiden.

Ofta förekom vid "brösläppe", att man lånade bröd av en granne. Sämjan stärktes inte av ifall man gäldade igen bröd, som var klägget eller bunkabränt. Den familjen ansågs lycklig, som alltid hade en bit bröd att ge sina hungriga barn. I min barndom var detta inte alltid fallet bland det fattiga folket i min hemsocken. Bröd ansågs vara "huvudstolen" i födan. Men i andra - ibland också i första rummet - kom

Potatisen.

Potatisen har i högre grad än brödet hållit den egentliga hungersnöden på avstånd under kanske 100 år. Nära mitt hem bodde på 1890-talet den gamle och då även orkeslöse Mårten Mårtensson ensam i sin stuga. När han, som vid den tiden ofta hände, (fattigvårdsunderstödet var 2 kronor i månaden), ingenting annat hade att äta, skar han potatisar i tunna skivor och stekte på järnspisen. Dessa "pantofflekagor" doppade han i saltvatten, ~~men han ingenting annat hade att äta till~~
potatisen.

Eljest var "sill å pantofflor" en stående rätt i många hem. Potatisen var ofta av dålig kvalitet, besk och torrskämd. En vanlig sort var de "tyske blå". De bästa var rosenpantofflor, mycket tidiga och "grysneda" (mjöliga). På 1890-talet kom champinjonpotatis, stora och mjöliga men ofta ihåliga.

Potatis anrättades på många vis. Vanligen kokades den med skalet på och äts till sill och "doppa" (saltad mjölk) eller i lyckligt fall till kött - skinka av gris eller får. Man åt också till potatis stekt fläsk och "mjöldoppa". Denna senare tillagades så, att ~~man~~ man i fläskflottet brynte lök, tillsatte vetemjöl och spåde ut med i bästa fall mjölk, eljest vatten. Överblivna potatisar värmdes upp på spisen eller i stekugnen till ett följande mål. Eller skalades dessa kalla potatisar och stuvades i mjölk eller stektes i flott eller talg. Man råskalade potatis, kokade och stötte till potatisgröt. (Ännu mot slutet av 1880-talet brukade man en potatisstöt, som var som en mot änden av smalnande träpåle.) Stekt potatisgröt med brun skova var alls inte illa. Råskalad potatis kokades också i köttsoppa, ofta tillsammans med vitkål och morötter. Förekom, att man kokade potatis och lade i grovbrödsdeg, när man hade ont om rågmjöl. (Detta gamla bruk återupplivades under första världskriget.)

Vanligen hade man fram på våren inte kvar mera potatis, än som åtgick vid sättningen. Det kunde hända, att ingen potatis fanns i hushållet förrän 2 - 3 månader senare, då "rosorna" var färdiga, vilket kunde inträffa vid tiden för Kiviks marknad, som var riktpunkt för mycket och hölls omkring den 24 juli.

Man åt mycket gröt.

Man hade potatisgröt, mjölgröt (av råg och korn), risgrynsgröt, bovetegröt och rödgröt. Senare blev det också mannagrynsgröt, som hade den fördelen, att den var kokad i en handvändning, under det att korn- gryns- och risgrynsgröt måste kokas mycket länge, och dessutom fick en person ständigt röra i grytan för att förhindra vidbränning. Gröt av majsmjöl har jag minn~~er~~^{as} av, men var denna sämst, så var risgrynsgröt bäst. I lyckligt fall förekom smör eller sirap "i hålan". Alla åt med hornskedar ur grötfatet och tog mjölk till ur ett annat fat. Man hade på den tiden inte hört mycket om baciller och dylikt.

Ännu ett gott stycke in på 1880-talet lagades maten i den öppna skorstenen, där grytorna, kaffekitteln och pannjärnet, "plättajärnet" och kopparkittlarna ställdes på trefotingen. Att stå ute i skorstenen och röra i grötgrytan var inte något eftertraktat jobb. Ibland droppade från skorstenen flytande sot i grytan, men "lid skid i maden gjorr ingenting", tröstade man sig med.

Mjölk vankades inte alla dagar.

*Uppgifter av Lena Järn i Höganäs, att
hon 1940 blev en gäst i Olsebo där man
fortfarande hade öppen skorsten och
dergabr.*

Småbrukarna höll vanligen en eller ett par kor. I mitt hem fanns två kor. Men den tidens kor var det inte mycket med - det var mest "göingarempor". Det hände hos småbrukarna, att fodret tog slut under vinterns lopp. I värsta trångmål var det att lösa ner ett "sti" av halm-taket och lägga för kreaturen, eller också släppte man på uråldrigt vis korna ut i skogen, om man nu hade någon sådan, ibland under rykande snöstorm, som jag minns, att det en gång hände. Korna fick "bita knopp". På så sätt räddade man livet i kreaturen, men att få någon mjölk ur korna med sådan utfodring kunde inte komma i fråga. När man under vintern släppte ut kreaturen kunde naturligtvis också vara av den anledningen, att djuren skulle få lite motion.

Korna mjölkade vanligen litet åt gången och aldrig mera än under en viss del av året. Under månader kunde det också vara "mjölkasläppe". Vanligen fanns inte mjölk att få köpa. Egentligen sålde man inte mjölk, men man kunde skänka bort ett krus. Man ville gärna, att korna skulle

kalva "på gräsbetet". Då mjölkade också korna bäst. Man ställde mjölken i krukor och fat samt skummade av grädden, när denna efter ett dygn kommit på ytan, och samlade, tills det kunde vara lagom för en kärning. Grädden blev ofta gammal, sur, möjlig och illaluktande, och smöret blev därefter. Det kunde hända, att även nykärnat smör var beskt och förtärdes endast med motvilja. Gömt smör blev härsket. Men aldrig kasserades matvaror. När korna mjölkade bra, gjorde man ost, jag skulle tro vanligen av sötmjolk. Och man använde "hemmalöpe". Någon timme, innan kalven skulle slaktas, fick han dricka ett stop sötmjolk. Sedan tog man till vara den ystade mjölken i kalvens löpmage, fyllde i löpmagen sötmjolk och lade dit ostämnet tillika med kummin, ibland också konjak, stack en pinne genom magmunnen och hängde "löpet" till torkning på ett bjälkhuvud under takskägget, där det kunde vara fredat för katter.

Till gröt, välling och eljest i hushållet använde man väl egentligen aldrig annat än skummjolk. Ännu omkring år 1890 förekom ståkärnor. Man kunde ibland få hålla på kärna i timvis, innan det blev smör. Och detta var tröttsamt. Vidare blev vi barn strängt tillhållna att inte hålla kärnstöten med endast den ena handen ; för då "kärnade man smör te na-boen". Kom en käring på besök vid tillfälle, kärning pågick, utan att det ville bli något smör, så var det lätt räkna ut, att käringen hade med saken att skaffa - hon kunde trolla. (Bolla och även mannen Måns Jeps-son kunde trolla, trodde man).

För att spara på mjölken eller rent av för att få ersättning för mjolk använde man

Svagdricka.

Man bryggde dricka, och ibland gjorde man också själv maltet. Maltet köptes dock vanligen samt omalet. Hos Lundins - han var knekt och småbrukare, auktionsutropare och kreaturshandlare och bodde på Ljunglyckorna mark - fanns en maltkvarn, som stod till almänhetens förfogande. Ersättningen utgjordes av "tull" - man lämnade kvar en handfull malt. Hemma togs fram en balja med ett borrarat hål i botten. I hålet sattes en tillspetsad käpp, och omkring denna virades halm. Man lade också i bal-

9. jan några enriskvistar. Sedan lades maltet i baljan, och på detta häll-
des vatten för blötning. Efter viss tid spädde man på med kokhett vatten
lossade ⁱ ltet på käppen och lät vörten rinna ner i en annan balja. Vör-
ten hälldes sedan i drickestunnan, som var försedd med "svick", tapp,
eller kran. I tunnan fick ^c drikat jäsa och höll därför en temperatur
av ungefär 37 grader C. ^{Man} tog temperaturen genom att känna efter i
vörten med handen. Jästen var gär eller barma. Under natten jäste drickat
och på ytan bildades smutsgula blåsor, som var gär ; barma bildades som
bottensats i tunnan. Drickat behövde jäsa omkring ett dygn och kunde
sedan användas. ^{Det} höll sig friskt under ett par veckor men blev efter
hand, särskilt under årets varma ^{tid}, "surt som ättika".

Drickeskruset stod alltid på bordet, och vem som helst kunde få ta
sig en klunk. Jag kom under en julhelg på tillfälligt besök hos Anna
Måns Eriks. Gumman hade inte för ~~xxxxxxx~~ ögonblicket någon lämp-
lig förtäring att bjuda på. Men hon envisades, att jag skulle dricka ur
drickeskruset. Innehållet var ganska duvet. Jag skulle inte "bära bort
julen" från huset.

Man hällde dricka i mjölk ; det blev "drickablanning", som alls
inte var illa till en "fittedad" av t.ex. kavring och gåsflott. Man
kokade också "drickasupa" - man kokade dricka och lade i sirap eller
socker samt en vetemjölsblandning. Gamla tandlösa personer lade hårda
brödskorpor eller bröds-kalkar, även kavringbitar, i ett fat med dricka
och ställde detta till värmning på "kakkelonen". (Under åren 1892 - 1
1895, då mina föräldrar bodde på Baskemölla, sprang vi skolpojkar på
en kall vinter på isstycken i hamnen och blev plaskvåta i ~~skor och~~
strumpor och träskor. Bengt Ågas Lars och jag smög oss en eftermiddag ~~xx~~
till Per Ågas stuga. Per var farbror till Lars, för tillfället ute i byn och
utredde filosofiska frågor. Det var inte mycket varmt i Pers "udeläg-
gare", så vi fick inte våra strumpor mycket torra. Men vi hade olyckan
välta ut Per Ågas "drickabrö", som stod på ugnen.)

Till julen brukade mor brygga extra maltstarkt dricka.

Slakt.

I kosten ingick kött, så långt resurserna medgav: kött av svin, kalv,

får, gäss och höns, någon gång också av ko. Men aldrig av häst. Av yrkes-
slaktare köptes "ränta" av svin och ko. Man fick tarmar, blod, lever, lunga,
hjärta, kanske också njure och tunga. En svinränta kostade 1:- kr, en
ränta av ko kostade 3:- kr. Jag tror, att man då också erhöll huvudet av
kon. Att göra vid en ränta var nu ett synnerligen otrevligt arbete. Men
det blev mycket mat i huset, först och främst blodkorv. Hade man själv
slaktat, var det sed att låta grannen smaka av blodkorven. Men detta var
nu en känslig sak. Det var inte alla husmödrar, som hade ord om sig att
kunna göra tarmarna riktigt rena. Inte kunde man avvisa den, som kom med
blodkorv som present, och inte ville man alltid äta av denna tvivelak-
tiga blodkorv. Det kunde bli pinsamma situationer, när grannen bjöd till
bords, där blodkorv vankades, som man inte var riktigt säker på. Man rörde
i blodet rågmjöl och satte till kryddor och isterbitar, ibland också
äppelbitar, och så "fjelade" man pölsorna med hjälp av pölsehornet och
täppte till korvänderna med "pölsepingar". Den, som inte ~~var~~ ens var så
mycket slöjdekunnig, att han kunde tälja till en pölseping, var inte myc-
ket att räkna med. Tarmarna skulle också räcka till för korv av lever,
hjärta och lunga, kanske också av kött och fläsk. Därför hände, att man
gjorde "melhästa" av en del av blodet. Då blandade man in rikligt med rågmjöl,
och klumparna kokades. Melhästarna gömdes kanske en vecka, då de skars i
skivor och stektes på pannjärnet. De var av betydligt sämre kvalitet än
blodkorven.

Ja, man gjorde olika slags korv, varibland lungekorv inte räknades så
mycket. Fin korv var däremot kött- och fläskkorv samt leverkorv. All korv-
tillverkning var arbetskrävande. Innan köttkvarnen kom, hackades köttva-
rorna med en yxa på en "hackebräda". Leverkorvarna kokades färska, men
andra korvsorter saltades, rökades i skorstenen och hängdes att torka
på "stängerna" över kakkelonen i stugan.

Vid svinslakten plockade man fett av tarmarna och smälte detta till-
sammans med istran. Flottet hällde i en kruka och kryddades med timjan
och peppar. Stelnat var flottet lysande vitt. Det smordes på grovbröds-
skivor till "fittemadar", som hörde till "lillemidda" och "mijattan".
Man kombinerade fittemaden med "spegjesill" och finskuren rå lök samt

drickablanning.

Man åt lök, både rå, kokad och stekt, ty lök var medicinen och "renade blodet", menade de gamla. Att förtära lök motverkar skörbjugg, som ju förekommes och botas med grönsaker. Löken tillförde kroppen vitaminer enligt nutida sätt att uttrycka saken. "Lökhagen" var också våra äldsta förfäders första trädgård (Hewe:manuskript). Om "Bessan", en gammal spågumma, som egenhändigt byggt sig en koja i ensamheten ute på strandfältet strax söder om Baskemölla under andra hälften av 1800-talet, har jag berättat i annat sammanhang. Bessan hade planterat en enda växt vid sin koja - hon hade en liten odling av (~~krösligan~~) vitlök. Denna odling representerade en uråldrig tradition.

Mor gav med ängslan akt på hur flottet för var vecka sjönk i krukan. Slutligen var man vid bottensatsen, som var gulbrun i färgen. Vid gåsslakten fick man "gåsafitt", som stod högt i kurs.

Svin slaktades helst någon tid före jul. Svinhuvudet pressades till sylta, svinfötterna kokades och lades i saltlake och äts kalla. Jag tror, att man även på den tiden vanligen stekte rebensspjällen. Men som allmän regel gällde, att kött i ringa utsträckning stektes. Min mor t.ex. visste inte, vad biff var för något, förrän min broder Ernfrid vid slutet av ~~18~~ 1890-talet kom hem - han hade varit bodbiträde - och föreslog biff på bordet. Av det slaktade svinet fick man bl.a. två bogar, två sidstucken och två skinkor. Allt detta saltades i "saltekaret". Något därav förtärdes "saltgrönt", stektes eller kokades. Men vanligen hängdes fläskstucken med hjälp av en lång stake upp i åkorstenen för rökning. Under tider eldades inte med torv utan med ved, helst också med enris. Det rökta svin-köttet åt man sedan som "spegjefläsk" tillsammans med grovbröd, ibland också tillsammans med stuvade morötter (någon gång stuvade makaroner). På rökad "fläskaskank" kokades ärter eller grönkålssoppa. De späda (under försommaren) eller frusna (under vintern) grönkålsbladen finhackades före kokningen. Av kål förekom endast vitkål och grönkål, som odlades i "kålhaven". Och kål ansågs som hälsobringande kost enligt Bibeln: "den där är svag, han äte kål."

Vid fårslakten gjorde man av blodet plättar, som inte stod högt i

kurs. De var något torra. Blodplättar av t.ex. kalvblod var mycket bättre. Av gåsblodet, gärna utdrys-gat med något svinblod, kokades svart-soppa. I mitt hem hölls gäss, som dock vanligen såldes levande till uppköpare. En gässling, som var helt ung, kostade kr 1,50. Var den fullvuxen och färdig att sättas på gödning, kostade den bortåt 4 kr. Lundin, Nöjd, Johan Orre och andra småbrukare köpte de vuxna gässlingarna, som då kunde vara 4 - 5 månader gamla, band dem med halmviskor på ett stort flak och kuskade över Sjöbo och "Vivvre" till Lundaslätten, där de sålde gässlingarna, som då blev släppta på "avraden". Under gödningen skulle gässen stå trångt. De fick äta morötter och säd, så mycket de orkade. I mitt hem göddes ibland gässlingar. De flesta gäskropparna såldes. Mor ville gärna ha gåsfjäder till dynor. En "gåsasia" eller ett gåsbröst var lyxmat. Man saltade och rökade. Gåsbröstet äts "spege" "spegje".

Johan Orre kom ofta till mitt hem och bjöd ut kalvkött. Kalven kunde vara en vecka gammal eller mindre. Ramfjärdingen kostade 20 öre, bakfjärdingen 25 öre - jag skulle tro att det var skålpund och inte kg. Omkring 1890 räknade man ofta med kg men ännu oftare med "mark" eller skålpund, som var något mindre än ett halvt kg. Var det tyngre varor, t.ex. spannmål, kött eller fläsk, räknade man i "pung", som var 20 skålpund eller $8\frac{1}{2}$ kg.

Kalvfjärdingarna kokades som frikassé, som äts till potatis. Fårköttet saltades och rökades. Skinkorna blev "fårafioler", som hängdes till tork på stängerna tillsammans med köttkorvar. Det var alls inte illa att få spela på dessa fioler. Det förekom aldrig, att småbrukarna hade råd att får egen förtäring slakta ett större nötkreatur. Om en småbrukare råkade få en ko eller kviga sjuk, och om man kunde befara det värsta, så slaktades djuret, och köttet såldes genom utminuteri-ning i byarna, ofta på fiskelägena.

Hönsen hade stor frihet. Det var inte lätt hålla reda på hönornas ålder. Man nappade en höna då och då i flocken - vanligen sedan hönorna för natten "flugit opp" - högg huvudet av hönan, plockade och "skar upp" den och lade den i grytan. Hönssoppa skattades högt.

Men höns kan också bli sjuka, och det är många sjuka höns, som läggs i soppgrytor.

Änder hölls men sparsamt hos småbrukarna. Annat var förhållandet på fiskelägena, där änderna levde på avfall från fiskebåtarna - men köttet fisk transmak. I mitt hem förekom bin i kupor. Bina slaktades, då honungen skulle skördas. Man grävde ett litet hål i marken, lade i hålet med svavel indränkta tygremsor, tände på och ställde kupan utan botten över hålet och stoppade till med trasor. Efter en stund var bina ihjälrökade och hade fallit ner i hålet. Sedan ställdes de med honung fyllda kakorna i ett fat vid den heta kakkelonnen, då honungen rann ner i fatet. Det var för ~~ss~~ mot slutet av 1890-talet, som min far använde bihus. Då slapp man från det oekonomiska bidödandet. Samtidigt fick man också honungsslungan. Bihus och slunga var ett stort steg framåt i rationalisering. I min födelsebygd hade man dittills fövarat bina endast i kupor av halm. Men sådana bikupor användes även långt senare. Under sensommaren hade bina ett mycket gott drag i ljungblommorna. Det var och fortfarande är gott om ljung i S:t Olofs socken.

Vad man i övrigt förtärde.

Hönsägg, någon gång också gåsägg, var en god hjälp. Därav fick man "pannekaga å äggamad". Ofta stekte, "förlorade", man äggen, som då åts med stekt fläsk. Kokta ägg förekom huvudsakligen vid påsk, då man färgade äggen i lökskal bl.a. I kokande mjölk rördes ägg-gulor. I handelsboden - för vår del hos "Lumpens" nära S:t Olofs kyrka - bytte man till sig mot ägg kaffe, socker, salt, vetemjöl, gryn, fotogen, ättika, kryddor o.s.v..

Färsk fisk, såsom sill, torsk och spättor, fick man från fiskelägena Vik och Baskemölla. Många körde dit och hämtade själva, särskilt gällde detta "läggesill", eller köpte man av "sillapranngare". Den enklaste av dessa, kanske också den hederligaste, var "Sillen", som drog med sin kärra den en och en halv mil långa vägen till Baskemölla och hade stort besvär att orka med sitt ändå rätt lilla lass uppför backarna vid Tjörnedala men i synnerhet vid Rörum, Raskapott t.ex. En gång,

det kan ha varit 1893, sköt jag på hans kärra uppför Tjörnedalabacken och fick som likvid 5 öre ; det var de små pengarnas tidevarv.

Av grönsaker och liknande användes egentligen endast, vad den egna mycket begränsade odlingen i "kålhaven" lämnade. Detta var vit- och grönkål, röda och vita morötter, kålrabbor, rödbetor, persilja, lök, "pantofflelök", timjan, kummin, senap, bönor (bruna men också skärbönor) och gräslök. På åkern odlade far någon gång matärter. På åkern odlades råg, korn, havre, potatis och någon gång vickor men aldrig några rotfrukter för kreaturen ; småbrukarna började omkring sekelskiftet att odla bortfelder. På den allra magraste jorden odlades bovete. Rödbetor äts endast vid julen, nämligen till presssyltan. Till julen kokades också brunkål och lutfisk. Vid barndop eller annat tillfälle, då de närmaste ~~xx~~ släktingarna var samlade, serverades t.ex. bruna bönor, sviskonsoppa, risgrynsgröt (som hölls varm genom att grötfatet sattes under dynorna i en säng) eller rödgröt. I den senare ingick potatismjöl och saft. Man hade också spettkaka och sockerkaka. Under sensommaren, då det var gott om blåbär i skogar och vid gårdsgårdar, kokades blåbärssoppa. Man lagade "äggäröra", äggakaga och plättar, även "stenkagor" av råg- eller kornmjöl. Risgrynsgröt, ibland också korngrynsgröt, kokades i mjölk, men vanligen fick man nöja sig med vatten. Mor lade ofta kryddsill och använde då ättika, kryddnejlikor, lagerbärsblad, peppar m.m.

Så återstår att nämna kaffet. Detta köptes alltid obränt. Man brände det råa kaffet på ett pannjärn, som ställdes på trefotingen i den öppna skorstenen. Omkring år 1890 kom min far en gång hem från Simrishamn, där han varit med häst och vagn för att hämta järn och smideskol. Man hade då med hem en kokspis. Denna blev insatt i stugan i stället för kakkelonen. Därefter lagades maten på denna kokspis. Kaffet brändes ~~derpå~~ ^{nu} på en braspanna i stekugnen. Förekom också, att kaffet brändes i små portioner på spisens heta ringar, efter hand som det förbrukades, d.v.s. varje morgon. De brända kaffebönorna krossades i en mortel av malm, eller också kunde man krossa bönorna med en flaska på en bordskiva. Man sparade på bönorna och drygade ut med cikoria ; en stor stång cikoria, den var insvept i blått papper, kostade 14 öre. En hälften så stor stång kostade 8 öre. I Ystad fanns en cikoriafabrik.

Kaffet kokades på kaffekitteln av koppar. Man fyllde på vatten och lade i kitteln en bit cikoria samt ett litet kvantum krossade kaffebönor. Sumpen

fick bli kvar i kitteln och förmerades för var dag. Man ville ta ut så mycket som möjligt av det dyra kaffet, och efter någon vecka lät man "kaffet" i kitteln koka extra länge utan att lägga på några bönor - då hade man också "kokat ut sumpen" ordentligt och kunde med frikostig hand tömma ut skräpet och så börja på ny kula. Fattigt folk åt grovbröd till kaffet, och det var endast då och då, som man hade flott eller smör att stryka på brödet. Vid mera högtidliga tillfällen åt man till kaffet fint bröd med smör samt ost eller korv. Men man hade då också ofta kakor till kaffet, vetebullar och skorpor samt "kanelkagor". Kakor köptes i handelsboden, där de ofta tog till sig fotogensmak. (Johan Orre slaktade kalvar, handlade med gäss och blåbär m.m., bland annat också med kakor. En sommarnatt kom några ungdomar förbi hans stuga, de kom från dansbanan och var hungriga. En i sällskapet förfogade över 25 öre. Han spenderade 25-öringen, och en kamrat fick vandra med pengarna till Orrens försudörr. Han knackade på, och Orren kom i "bara skjortan" och öppnade ovandörren. För all del, visst kunde man få köpa kakor, "enstiversskorpor", för pengarna. Orren avlägsnade sig och kom efter en minut tillbaka med skorporna, som han bar i "skjortegeren".)

Te var en känd dryck men knappst mera. Detsamma gäller för choklad. Odlade frukter och bär förekom mycket sparsamt. Mera betydde de vilda bären i kosten: blåbär, hallon, björnbär och i någon mån även lingon. Man hade på den tiden inte hört talas om vitaminer, men folket hade på känn, att det fanns vissa ämnen, som måste tillföras kroppen. Man berättade om en man, som satt i fängelse på "vatten och bröd". I fängelset önskade man livet av denna man. Men han envisades att hålla livhanken kvar på sitt bröd och vatten. Då fann man infernaliskt på att skära skorporna av brödsnivorna, innan mannen fick sitt bröd - och då dog han innan långt. Uppenbarligen fick barnen vitaminer av olika slag, även om detta och särskilt under vinterhalvåret har varit otillräckligt. "Skrofflor", "engelska sjukan" och allmän klenhet hos barnen kan väl anses som tecken på vitaminbrist. Barnen åt, vad kost som förekom, men de var mycket begivna på t.ex. råa morötter, alla slags bär och trädgårdsprodukter, när sådana vid enstaka tillfällen kunde stå till buds. De plockade i markerna t.ex. syror och i skogen "gökamad",

som var harsyra, samt under lövsprickningen späda boklöv och förtärde.

De åt också hasselnötter, bokollon, nypon, "kyden" eller bär av hagtorn, samt oxelbär, sedan frosten inträtt. De smög till ärtodlingar både hemma och borta. Slutligen kunde de i butiken få några russin eller ett par sviskon. Barnen hos småbrukarna fick framför allt otillräckligt med mjölk och de drack vanligen alldeles för mycket av det vedervärdiga kaffet. I den bygden hade nästan alla barnen långt till skolan och var borta från hemmet mest hela dagen. I ryggpåsen hade de med sig mat för mid-
dagen: vanligen grovbröd med flott samt en flaska med dricka eller i lyck-
ligt fall drickablanning, kanske rent av någon gång mjölk, i så fall
säkerligen skummjölk. Som nödkost kunde matpåsen innehålla endast några
kakade potasisar.

Vad jag nu vill anteckna från mitt eget barndomshem kan anses gälla i stor utsträckning för andra familjer.

Min mor vävde tyg, sydde kläder och stickade strumpor åt familjen.

Från barnaåren har jag mest minne av mor, att hon stickade strumpor. På kvällarna vid en litet lysande fotogenlampa, någon gång endast en "plira", gick händer och strumpstickor. Hon halvsov ibland, men strumpstickningen avstannade inte. Hon kunde "ta in" och "ta ut" i hel- eller halv-
mörker. Stickade hon inte strumpor, så lagade hon sådana. Hon stoppade hålen och ofta skodde strumporna "under sockarna" med tyg. Vi var ju näs-
tan alltid ett halvt tjog, som slet strumpor, och i träskor blir det kvick
hål på en strumpa, när de ~~nya~~ är av enbart ylle.

Hon hade nästan alltid en väv i gång. "Est vävde hon tyg till gång-
kläder, som hon också sydde för hand. Jag har minne av att hon också en
gång sydde ett par byxor till min far.

Hon spann garnet till vävnad och strumpstickning, och hon hemfärgade ofta garnet. Hon spann också och vävde det hemodlade linet. Ullen kom från de egna fåren. Medan under min tidigaste barndom kom i handeln bomulls-
garn. Sådant köpte min mor till varp. Det kunde hända, att min far under
kvällarna hjälpte mor att karda ull.

Tvätten var mycket arbetskrävande.

Tvätten var mycket arbetskrävande.

Man tvättade lakan, handdukar, borddukar, som användes endast vid högtidliga tillfällen, samt skjortor och annat lintyg.

Mor fick ibland hjälp med tvätten av Bolla Måns Jeps eller Elna Nels Ågas. Som tvättmedel förekom soda och såpa samt träaska. Man kokade tvätten i lut, och därefter "kröftade" man plaggen. Men de stackars kvinnorna hade inte förrän sent omsider till hjälp en tvättbräda. De fick sätta lite såpa på smutsfläckarna och så gnugga tyget mellan händerna. Ja, de gnuggade, så att skinnet gick av tumknogarna. Därefter skulle de banka tvätten med en "torschel", ofta på en flat sten, skölja och vrida för hand. Och vattnet var under vintern isande kallt. Vid mitt hem bankades tvätten i den lilla bäcken, som kom från källan, där allt vatten hämtades till hushållet och till kreaturen. Men även detta källvatten kunde göra händerna valna. Man bredde ut tvätten till torkning på ett "stengäare". Mangling förekom inte. Men vissa plagg blev strukna; vi hade ett strykjärn av malm, och loden till detta värmdes i smedjan.

Till

~~Till~~ de husliga göromålen hörde också städning.

Om man nu tänker efter, vad jag berättat om brödbak, drickabrygd, slakt, mjölkning, matlagning, strumpstickning och d:o lagning, arbete vid kardor, spinnrock och i väv, om ~~xxxxxx~~ sömnad och tvätt - jag har ändå inte talat om spädbarnsskötsel - så står det klart, att gångna tiders kvinnor fick utföra ett ofattligt arbete. Och så skulle de utom allt annat också städa en smula. Men för detta kunde det inte bli mycket tid övrig. Man hade också ordnat den s.k. heminredningen så förståndigt, att det inte behövde bli så mycket bråk med städning och dammtorkning, som i vår tid blåsts upp till ett stort problem för husmödrarna. Man sopade stuggolv, på söndagsmorgnarna strödde vit sand på golvet jämte finhackat enris, sandning kunde också förekomma andra dagar under veckan bäddade upp sängarna, och därmed var man egentligen färdig med städningsarbetet för dagen. Man fick ju också torka av bordskivan. (För så vitt man inte gjorde som soldaten och småbrukaren Schöld i Måsalycke, som jag en gång ^{Kan} till för att uträtta ett ärende. Schöld älskade inte det trägn

arbetet. Hustrun, Kristina och dotter till Johan Orre, hade lust för han-

17. del och låg nu ute en hel vecka med häst och vagn och handlade med höns och ägg. Mannen och ett par pojkar gick hemma och "hållde i husen". De levde mest på potatis. Efter varje måltid förde de skalet mot ena bordändan. Vid veckans slut hade de fått samman där ett helt berg. Städning och matlagning var för dem inte alls något problem.

Till de dagliga sysslorna hörde också att diska. Men det var väl endast på söndagsmorgnar, att man tömde spottlådan - om man höll sig med en sådan, och lade dit ny sand och lite enris. Då kanske man också tände på en torr enriskvist och svängde med för att få "frisk luft" i stugan. För detta kunde man också på kakkelonen bränna lite lavendel eller några torra rosblad.

Man hade inte i stugan gardiner. Väggarna var vitkalkade. Så länge kakkelonen var i bruk, blev stugan inte nerskräpad av aska och heller inte nerrökt. Men luften i stugan var långt ifrån den bästa, även om de enkla fönstren möjliggjorde en viss ventilering. Denna blev bättre tillgodosedd, sedan man i stället för kakkelonen fått en kokspis i stugan, d.v.s. natte-tid. Under dagen, då mat kokades på spisen, fylldes ofta stugan med imma och os. Våta kläder, strumpor och stövlar, som hängdes till torkning kring ugnen i stugan, fördärvade i hög grad luften. Omkring 1890 började man lite varstans i den bygden att inte längre sanda stuggolvet. Detta skurades, och man bredde över golvet trasmattor. Då fick man inte komma in i stugan med träskor på fötterna. Skotyget fick man ställa i förstugan och så träda in i strumpsocken. Gamla personer frös om fötterna. Hade man råd (och nödig självaktning) höll man sig med lädertofflor för inomhusbruk. Vid den tiden fann man också nödigt lite varstans att ha en spottlåda vid kakkelonen. Sedan spisen kommit, tog man av ringarna och spottade i elden. Naturligtvis var det de snus- eller tobakstuggande manfolken, som hade mest bruk för detta.

Med de skurade golven, trasmattorna och spottlådan kom också tapeter på de förut endast kalkade väggarna samt gardiner för fönstren. Man "spände" loftet och vitlimmade detta. Men länge fick loftsbjälkarna vara synliga fastän pappklädda.

I bäddarna hade man halm i stället för madrasser. Hos t.ex. Lars Gunnars (han var skräddare och arrendator) hade man ännu i början på 1890-talet "gåsabänk" i stugan. Där fanns också gavlar av ljung och enris samt stuggolv av lera. Innanför dörren fanns en uppmurad håll av komstadsflis.

Där ställde man tvättfatet, när man ville rengöra en cirkel kring näsan. Tvättfatet var locket till kopparspannen. Liknande håll av komstadsflis fanns även i andra stugor, t.ex. hos Boel Stock, som också var småbrukare. Hon fångade mitt hela intresse, då jag var en liten pojke, därför att hon stoppade snus i näsan.

Stugorna, där gamla människor bodde, hade en alldeles särskild odör. Denna bildades av olika ingredienser, t.ex. torvrök och matos. Men vad som mycket bidrog var väl hudutdunstningen från de aldrig badade människokropparna. I sänghalmen trivdes lopporna. På enstaka ställen fanns också annan ohyra.

Hur småbrukarna för övrigt hade det.

Ibland tog man sig en sup eller flera.

Det var nog en stor lycka för oss, som nu är gamla, att våra mödrar inte använde brännvin. Detta var nu en dryck, som karlarna i rätt stor utsträckning älskade. Visserligen hade småbrukarna annat att göra än att tänka på brännvin, men man spottade ingalunda i glaset, när tillfälle bjöds. Detta hände då och då. Man kom till Kiviks marknad, man gjorde en kreaturshandel och var med om likköp, man "ryckte ut" från manövern, man var med på gille, eller man hade helt enkelt köpt ett halvt stop, som man tillsammans med en god vän omvandlade i gökar. På gillena förekom av spritdrycker nästan endast brännvin, och alla drack ur ett och samma glas i tur efter varandra. Värden sade skål och drack sina gäster till. Man hade en liten trädgård.

En liten trädgårdsanläggning, eller åtminstone ett plommonträd, en krusbärsbuske eller något sådant, fanns i allmänhet vid stugorna. Ofta var också några blommor planterade, t.ex. lavendel, "ambrott", reseda, gula och vita liljor, påsk-, pingst- och "valborgsliljor", pion, solsickor, munkahattar, rosor, salvia, mynta, "rånnegräs" m.fl. Vidare fanns några bärbuskar, en fläderbuske och ett par fruktträd.

Min far var mycket intresserad av trädgård. Han anlade en sådan och planterade där de nämnda blommorna. Vidare fanns där i min tidigaste barndom ett par stora sötäppelträd av föga värde. Ett par andra äppel-

träd utpekades som "fina", men de bar aldrig någon frukt, vad jag kan minnas. Plommon- och körsbärsträd (fågelkörs) samt några vinbärsbuskar och krusbärsbuskar samt en syrenbuske hörde också till trädgården. Där fanns gångar, och utefter dessa stod träd och buskar. Där fanns också en häck av lavendel samt andra blommor. I "bjeren" odlades lite grönsaker. Ett särskilt ~~Vit~~^{lila} av stengården inhägnat planteringsland ~~kallades~~ kallades "kålhaven". I fönstren stod krukväxter på många ställen. I Boel Stocks stuga fanns lergolv, men stugan var alltid välstädad, och i ~~fönstren~~ fönstren fanns många vackra blommor. Där fanns pelargonier och blodsdroppar bl.a.; jag har också minne av myrten och toffelblomma.

Man byggde sig hus.

Flertalet småbrukare byggde en enda rätt lång länga, där bostad inreddes i ena och stall med loge m.m. i andra änden. Man byggde vanligen ena änden, där stall m.m. inreddes, av gråsten. I övrigt använde man råsten med om möjligt yttre beklädnad av bräder. Taket lades av halm eller någon gång av spån. Senare kom tak av tjärpapp. Huset lades med gavlar i öster - väster. Förstudörren satt vanligen på husets södra sida. Man hade "stua", som "gick över hela huset" och hade ett fönster på norra och två fönster på södra långväggen. På andra sidan stuan fanns ett "bakhus" för kistor m.m. Bakhuset kunde ibland inredas till en smal kammare. På andra sidan förstugan fanns sterset. Man far inredde en liten kammare, som låg bredvid sterset. I denna kammare fanns också en utelägggarugn. Men eljest hos småbrukarna var det endast stugan, som hade eldstad för uppvärmning. Från förstugan kom man rakt in i den öppna skorstenen. Hade man källare, så var det (kanske alltid) en fritt liggande s.k. jordkällare. Där förvarades i synnerhet potatisen. Man behövde inte överallt gräva någon brunn i det på källor så rika Albo härad. Vid mitt hem fanns en källa, där vattnet på bottnen sprutade upp i vit sand. Hos Lars Gunnars - och även på andra ställen - fanns en brunnjung.

Man odlade jorden, sådde på en förhoppning men vanligen skördade mycket litet.

Det gamla systemet att "hacka och bränna" var inte alldeles bort-

lagt,då Ljunglyckornas utmark odlades."Gamle Möller" har jag sett hacka och bränna där - troligen liväl hade fältet tidigare varit s.k. odlat man blivit lagt öde och på nytt ljunbeväxet. Vad han ville vinna därmed, var inte fullt klart för grannarna. Man samlade till högar de upphackade ljungtuvorna och satte eld på dessa. Askan spred han över marken, och där växte upp ett sparsamt fårbete. Efter några få år hade ljungen på nytt tagit överhanden.

Nej, ville man ha åker, måste andra metoder tillämpas. Man "stängbröt" fältet och röjde undan stenmassorna. Dessa lades i flera meter breda stengården. Många av de allra största stenarna antingen sprängdes med dynamit (eller krut ?) eller också grävdes ned. Man hade vid odlingsarbetet följande verktyg: järnstång, "stenvajt" (lång grov trästång), spade, korphacka, ibland också "flåhacka" ("svärhacka") samt "stenås". På stenaset, som drogs av en häst, släpades stenarna till gårdsgårdarna. För att få bukt med de stora stenarna måste minst två man samverka.

Ljungtorvorna multnade och gödde jorden. Första året såddes vanligen råg, ett följande år sattes potatis. Därefter försökte man med havre. Kunde man påföra jorden gödsel - man hade ont om mycket, bl.a. gödsel, så kunde man få ytterligare något att skörda. Eljest fick jorden tills vidare "vila", med eller utan insatt gräsfrö. Händelse, att man sådde in spergel. Nu blev fältet en "beteshöja". Men länge dröjde det inte, förrän ljungen på nytt bredde ut sig.

Första året blev det en bra rågskörd. Men därefter var skörderesultatet andra eller tredje kornet. Detsamma gäller för potatis, som mycket ofta var obetydliga i storlek. Jorden var dock inte överallt lika dålig; här och där fanns lera i botten. Det var forna kärrhål, såsom t.ex. i Bränneskärret, som min far ägde.

När man efter en del år tog upp på nytt en ljunbeväxt åker kunde hända, att man då sådde bovete, som ansågs "multna" ljungtorvorna.

Småbrukarna på de sex tunnland försökte hålla ko. Men förtret, som kunde insamlas på de magra åkrarna, räckte vanligen inte för kon under året. Småbrukarna försökte under sommaren skaffa lite hö från annat håll. De köpte ängslotter vid Tunbyholm, där de "slog gräs", som de torkade och

och körde hem med lejd skjuts. De hade köpt sina jordbitar för en liten penning, men ville man räkna i pengar odlingsarbetet och så väga avkastningen mot sådan på slättens jordar, så skall man finna, att jorden på "Lyckes backar" kommer i ett pris, som väsentligt överstiger "släbbojoren". "Men egen härd - - -", blev en förklaring och ett försvar för dessa fattiga människor.

Det var också ett bekymmer, som aldrig upphörde: att få "ögahjälp". Den, som hade häst, skötte i första hand om sitt eget vårbruk. De andra småbrukarna fick tacka och ta mot ögahjälpen, när den kom, vilket ofta kunde vara på för sådden otjänlig tid. Det fanns i socknen småbrukare, som kunde hålla två kor, i vilket fall de ibland använde korna som dragare.

Omkring sekelskiftet började småbrukarna använda konstgödning. De odlade också på åkrarna rotfrukter för kreaturen. Det ena och det andra till det andra hörde, att man började köpa gott utsäde från Weibulls i Landskrona - gjorde, att jorden började bära bättre skördar.

När jag numera en sommar kommer till "Lyckes backar", förundrar det mig högeligen, vilken förändring, som där ägt rum: de breda stengårdsgårdarna är i stor utsträckning borta. På åkrarna växer säd, som i frodighet kan tävla med ^{säd på} åkrar nästan var som helst. Och människornas bostäder och heminredning har undergått en fantastisk förändring till det bättre.

Vad hade dessa småbrukare för glädjeämnen?

Livet var hårt. Det fanns bland dessa människor som överallt: optimister och pessimister. Våren, som kom med solsken och värme, blommor och grönska, var ett stort glädjeämne. Ingen kunde känna sig oberörd, när bokskogarna den första maj eller ett par dagar därefter stod nyutslagna och med marken täckt av vitsippor. Det var också ett stort glädjeämne att se de besädda små åkerarealerna lova gott liksom också att kunna bärga i hus råg, havre och potatis. Det var löftesrikt, när kon kalvade, hönan kom med en flock kycklingar och gåsen med sina ungar. När så också grisen under hösten var slaktefet, så var det skönt veta, att nu skulle det bli mat i huset.

Nog var det stora bekymmer för barnens skull, men barnen kunde ändå utgöra den största glädjekällan.

Man försökte göra det en smula festligt vid barndop, kyrkogång, som förekom ännu vid slutet av 1890-talet, och födelsedagar. Vid bröllop och begravning gjorde man extra ansträngningar för att få något på bordet.

Årets stora högtid var Kiviks marknad. Men marknaden kunde också bli ett stort sorgeämne, nämligen för de kvinnor, vilkas män, fäder och bröder berusade sig och ställde till dumheter.

Vad hade man för intressen utöver vad som hörde till livets nödtorft?

På söndagarna gick man till kyrkan. Det hörde länge till god sed, att från varje familj en eller ett par medlemmar skulle komma till gudstjänsten. Vid helgmålsringningen, "Mariklockan", på lördagskvällarna i solnedgången lyfte karlarna på mössan, och arbetet på åker och äng avstannade. När karlarna och ynglingarna före gudstjänsten stod en stund församlade under kyrkoväggen och sammanringningen började, så lyfte man också på mössan - jag såg detta vid ett tillfälle. Ett par gånger om året deltog man och hustru i nattvardsgången. Någon sekterism förekom inte alls i S:t Olofs socken. Närmast²⁾ efter mitten av 1800-talet hade baptisterna fått fotfäste på Österlén, t.ex. i Vallby, dit min faffar med familj flyttat 1859. Och de försökte också vinna anhängare i S:t Olof, vilket helt misslyckades, man har ansett på grund av ett inpass från en slagfärdig person bland åhörarna. (Baptistaposteln vittnade och bekände: "Under 30 år haver jag tjänat djävulen." Det var just här, som den slagfärdige gjorde sitt inpass - han talade i näsam: "Då gick du vell ud bä goa bety?" Det hela kom av sig.)

Det dröjde ända tills mot slutet av 1880-talet, innan försök gjordes med något föreningsliv. Då gjordes ansatser för bildandet av en fredsförening. Min far sympatiserade med dessa fredsvänner. Men det hela kom av sig redan vid starten, man har sagt på grund av att ledaren drog löje över sig. Min far hade i sin bokskog lagt en dansbana - det var vid den tiden en lantbruksskola vid Tunbyholm. Och nu skulle just i denna skog slås ett slag för den tänkta fredsföreningen. Måns Hak, en småbrukare från Skånsbäcken, var ordförande. Han ställde sig till rätta för att

hålla, vad tal som kunde presteras. "Haken hade något litet fel på tal-organet, vilket vid ett tillfälle som detta låg honom mycket emot. Men han hade självförtroende. Han hade berett sig på en verkningsfull inledning men troligen inte något därutöver. I varje fall fick han aldrig fram något utöver inledningen. Han yttrade: "Jag är vinträdet, i ären grenarna." Punkt och slut. Haken steg ner, och fredsföreningen drucknade i det stora skrattet.

Därefter dröjde det mera än tio år, innan det blev tal om någon förening. Och då bildades en nykterhetsförening.

Min far höll Ystads Allehanda. De böcker, som jag har tidigast minne av, och som fanns i mitt hem, var almanacka, bibel och psalmbok. Dessutom fanns en Luthers postilla samt en stor rikt illustrerad bok, författad av den tyske vetenskapsmannen och upptäcktsresanden Alexander von Humboldt, som ett par år före 1804 vistade bl.a. bland Sydamerikas indianer. Jag har från mina tidigaste barnår minne av de många illustrationerna i boken, t.ex. från den gamla inkakulturen. Hos småbrukarna i övrigt fanns troligen inga böcker utöver sådana för kyrkligt bruk. Somliga av småbrukarna var väl heller inte så mycket läskunniga. En min skolkamrat och son till vår granne, småbrukare och slaktare, berättade en dag med god humoristisk uppfattning, att hans far på söndagsmorgonen tagit fram psalmboken för att försöka läsa något i den. Han började på bokens titel och stavade sig fram till "P - salmebok". Då fnissade sonen och fadern lade undan boken.

Vad blev det av småbrukarens många barn?

Kanske blir det nödvändigt att först svara på en fråga som denna : vad blev det så småningom av småbrukaren själv? Ja, han dog, och hans barn begrov honom på socknens kyrkogård. Han var då omkring 70 år gammal och han överlevdes vanligen av hustrun. Men innan detta hände, hade småbrukaren ~~ett~~^{någon gång} sålt bort sitt småbruk och i bästa fall skaffat sig ett annat och något större sådant. Vanligen stretade han med sitt lantbruk, så länge han levde. I något fall övertog något av barnen fädernehemmet och tog vård om föräldrarna så småningom - någon folkpension fanns inte på den tiden.

på 1880-talet blev barnen trogna landsbygden och stannade där. Flickorna gifte sig, och "hustrun följe mannens stånd och villkor". Pojkarna fick tjänst hos bönder, eller lärde de ett hantverk, lät värva sig till militärtjänst eller emigrerade till Amerika. På 1890-talet inträffade ett par händelser, som orsakade, att ungdomarna började dra mot städerna och valde yrken, som passade där. Det ena var järnvägarna, det andra sockerbetsodlingen på skåneslätterna. Järnvägarna hade likväl börjat att byggas något tidigare. Men för betodlingens skull kom ungdomarna ut på resor, som för många till slut ändades i någon stad. Och för dessa gick ridån upp för nya skådespel. Men jag skulle tro, att de ofta drömde: de såg en nyutslagen bokskog, full med vitsippor, i sin födelsebygd.

Från S:t Olofs socken efter mitten av 1800-talet.Personnamn: dopnamn, efternamn, tagna namn och öknamn.

Anteckningar av Olof Sigfrid Eriksson, Höganäs, född i S:t Olof s:n
d. 23/10 1883. Albo hd Skåne

Sedan gammalt döptes pojkarna till Nils, Per, Anders, Jöns, Sven, Ola, Olof, Märten, Johan, Lars, Måns, Bengt, Axel och liknande. Flickorna kallades Sissa, Kerstin, Bolla, Elna, Bengta, Tilda, Maria, Anna, Johanna, Greta, Margareta, Christina. Barnen "uppkallades" mycket ofta ; de fick samma namn, som burits av någon i släkten. Omkring sekelskiftet gav man barnen andra namn. Pojkarna fick heta John, Sixten, Gösta, Folke och flickorna Nanna, Hildegard, Inez, Rut, Julia, Ella o.s.v.

Flertalet personer i socknen hade efternamn, som slutade på -son, såsom Nilsson, Persson, Andersson, Jönsson, Svensson. Också ett och annat mindre vanligt son-namn förekom, t.ex. Nicklasson, Torkelsson. Ända fram till början av 1900-talet fick barnens efternamn rätta sig efter faderns förnamn. Måns Anderssons son Sven kallades sålunda Sven Månsson, och dennes son Anders fick heta Anders Svensson. Erik Perssons barn, som alla var födda på 1800-talet, kallades Eriksson. Men sönerns barn, som föddes vid början av 1900-talet, kom också att kallas Eriksson, eftersom barnen numera hade börjat att få faderns efternamn.

Ganska många personer i socknen hade "tagna" namn, såsom Berg, Lundin, Lindroth. Ofta var sådana namn ursprungligen knektnamn, i några fall gesällnamn, och dessa namn ärvdes vanligen av barnen. Men annat kunde också hända. Om både far och son blev knektar, inträffade ibland, att sonen tog annat namn än faderns. Så hette t.ex. fadern Lundström, sonen Leo ; fadern Pilman, sonen Lundkvist ; fadern Flink, sonen Dahlberg ; fadern Lundin, sonen Lindroth ; fadern Lörd, sonen Nordbeck ; fadern Skog, sonen Lindskog. Knektarnas namn bestämdes ofta av kompanichefen, och denne ville inte, att två man på samma kompani skulle ha samma namn. Det hände, att en person lämnade sitt knektnamn, då han trädde ur militärtjänsten. Sven Nilsson blev soldat och fick heta Wihlborg. Efter några år, då han blivit civil igen, kallade han sig åter Nilsson. Under 1800-talet var

det en stor mängd ynglingar, som lät värva sig ; detta ansågs ofta vara enda vägen till försörjning.

Anders Bjelk var knekt, och bland hans söner, vilka ännu 1955 lever, kallade sig en Engdahl, en Ekdahl och en tredje Sandell. Den sistnämnde kunde inte bli knekt, eftersom han var halt - han blev skräddare, liksom ofta hände med pojkar, som var fysiskt handikapade.

Någon namn-lag fanns inte på den tiden. Det var en enkel sak att taga sig ett nytt namn. Man meddelade vänner och bekanta, att man numera kallade sig så och så. Höll man på god ordning, gick man till prästen och anmälde sitt nytagna namn, i vilket fall pastor gjorde anteckning härom i kyrkboken.

Vid slutet av 1800-talet fanns i socknen många personer, som varit eller fortfarande var knektar, d.v.s. soldater (infanterister) eller dragåpner, i enstaka fall artillerister. De hette t.ex. Berg, Lundin, Lindroth, Lundström, Leo, Flink, Dahlberg, Sjöstedt (sergeant), Held, Löfvall, Ek, Sköld, Ekelund, Modig, Pilman, Lundkvist, Rix, Strömberg, Bohman, Rosenschöld, Holmstedt, Thulin, Wihlborg, Ekdahl ~~xxx~~ Ekstrand, Fogelberg, Ström o.s.v.

Tagna namn hade många andra personer i socknen vid den tiden, såsom Österdahl, Haag, Nöjd, Brink, Ahlberg, Lindgren, Löfgren, Östberg, Stoltz, Hellstrand, Möller, Malmros, Stenberg, Lundgren, Sjö, Hofverberg, Norlander, Asp, Norrman, Lindström, Holm, Strandberg, Holmgren, Cedergren, Färm, Lindberg, Malm, Kullberg, Palm, Blad, Lindholm, Bendroth, Ahlgren, Borg, Ekblad, Gren, Lundh, Komstedt, Ahlgren m.fl. Dessa personer var småbrukare eller hantverkare, ofta bådadera. Många av dem hade sannolikt också varit knektar.

Omkring sekelskiftet fanns i socknen följande personer med "tagna " namn: Österling, komminister, Andrén, kantor, Klarin, fadern klockare, sonen drejare eller svarvare (spinnrocksmakare), senare kyrkvaktmästare, Ljunggren, folkskollärare, Holmgren, d:o, Novén, d:o, Lindgren, skräddare, Wedberg - flera ättlingar av gammal släkt, bönder (och aldrig knektar), Boman, arrendator, Gram, d:o, Berg, lantbrukare, Rosengren, handlande, Lönnkvist, tidigare betjänt eller liknande på Kronovall, Lindholm, handlande, Åndt, stationsinspektör, Kristell, arrendator, Elghagen, fotograf, Harrtell, målare, Lundin, bryggare, Sandell, skräddare, Frithiof och Holm, kommunalmän, Råberg, smed,

Billgren, d:o, Kjellberg, banvakt.

Bland ägare av fastighet (enligt jordregistret 1931) i S:t Olofs socken antecknas följande, icke förut nämnda personer med taget namn : Sparre (Kronovall), Åkerfeldt, Gulldén, (knekt) Hallberg, Wahlgren, Wallin, Lökvist, Claus (hotellägare), Westerberg, Hjörning (stationsskrivare), Mohlin, Holmberg, Falkenberg, Ahlström, Dahlkvist och Rosberg.

+

"Vedernamn" - öknamn.

I S:t Olofs socken liksom överallt hade många personer vedernamn, ibland som ~~vannligen~~ gick i arv på barnen.

Personer hade benämningar, som härledde från deras yrke och var knappast att anse som öknamn, såsom Erik Sme, Jöns Skräddare, Mårten Möllare, Tröls Skräddare, Ture Skomagare, ^fer Slajtare, Ola Skolemästare (ärvd benämning), Pilasmen, Måns Pivare (av pipare), Bränneristen, Lumpen (av lumpsamlare) och Äggakvingan.

I några fall hade personer öknamn, som antydde, varifrån de eller deras föräldrar kommit, såsom Göingen, Kesken, Måns Ma^hyd, Iljena Tåghusa, Skåningen (svårförklarligt; kanske benämningen hade att göra med Skånsbäck), Jöns Näbb (Näbb - Næbbe? - gårdsnamn vid Gyllebo), Per^h Tryna, (d:o), Ola Torp (kommen från Vemmerlövstorp), Anders Korre (av Korreboda), Lars Ryngja (av Munkarynga), Sven Nede (av Nedebo), Jerusalem, Tyschen, Röla, Brunken.

Någon gång kunde en person på grund av viss omständighet få ett öknamn. Så t.ex. stal en husman en ox vid Delperöd. Tjuven blev röjd, fick fängelse och blev därefter kallad Studen. En annan husman dödade assessor Fintelmans tjur i en skog vid Elmhult. ^MMannen var i skogen för att stjäla "täckevänner", hasselkäppar. ^HHan blev anfallen av en lösgående och folkilsken tjur och räddade sig upp i ett bokträd. Därifrån besegrade han tjuren: han band sin kniv vid en käpp och stack tjuren till döds i nackhålan. ^MMannen blev kallad Käppen. Nils Svensson i Måsalycke drog sin kärra till Vik eller Baskemölla, köpte där fisk, som han sedan sålde i hemsocknen. ^HHan blev kallad Sillen. Sven var "oäkta" och fattigare än den fattigaste. Han blev "luffare"; han löpte eller besade om-

kring och blev kallad Sven Biss. En småbrukare vid Östaröd hade en kröpps-
hållning och ett ansikte, som gav anledning till öknamnet Vinger och
Myntemung. Gören bodde i en koja på Raskarums utmark. Han kallades Fästa,
som kanske hade något att göra med fängelse, "fästning". Per Zoller var
en "kloker" och bodde vid Östaröd. Kanske likväl Zoller inte var ett ök-
namn. Äggakvingan gick från hus till hus och köpte upp ägg. Hon bar sina
två stora korgar i ett ok över axlarna. Springsnickaren bodde, tror jag,
på Vitebro. Ola Krak hade varit i tjänst hos en köpman Kraak i Simris-
hamn. Dumman var ett dövstumt fruntimmer och bodde i Ekeröd.

Följande öknamn var troligen ärvda:

Barren, Rosan, Nyår, Potten, Svärten (kvinnan Hanna Svärta), Kvanten, Vivan,
Fajer (som kanske inte var ett öknamn) i Gladkulle, Spar Dam(m) i Skåns-
bäck, Måns Strygj i d:o, Busken, Stocken, Tusingen, Mamsellen och Dubben i
Måsalycke, Bocken i Ferstorp, Orren vid Ryet, Per Killa vid Raskarums mos-
sar, Skåringen på S:ö Olofs gård, Bölen, Ola Stört(?) och Anders Grip i
Rönnebröd, Knicken och Krylen vid Elmhult samt Ola Fisk (?) i Sjunkana.

Här kan vidare antecknas Flyaren vid Norre skog, Fulen på Östaröd,
Ola Ässche i Raskarumshusen, Krocken (av kruka) vid Snapparp och Pivver
på Ljunglyckorna.

Jägaren (den ende yrkesjägaren i socknen på 1890-talet) Chrischan
kallades Nicklas, men detta var endast en förkortning av hans efternamn
Nicklasson. Kanske Lasse i Anders Lasse (småbrukare på Ljunglyckorna)
var en liknande förkortning.

Följande visar, hur några öknamn uppkommit. Thomas Munk af ~~Rosenschöld~~
Rosenschöld, från början murare, senare litteratör och produktiv i Ystadstids-
tidningar på 1890-talet t.ex., gick till grannarna och sporde, om de hört,
att man kallade den och den så och så, t.ex. Raknacke (en man, som bar
huvudet högt), Stampen (en man, som hade en klumpig gång), Tvåplåtaren
(en man, känd för stor sparsamhet). I tidning skrev han om "Ola Trätäl-
ja" (en man, som misstänktes för att i Kronovalls skog ha hämtat några
famnar ved, när han endast köpt någon famn). - Nels Pers Per kallades
Persilja och Per Lycka. Hans mor hette Cecilia man kallades Cilja. Hennes
son Per var Persilja. Per arrenderade gården Ljunglyckorna, som vanligen
kallades Lyckorna, och så blev Per kallad Per Lycka. Hans mor gav syster-
dottern Tora en gång svar på tal. Toras man hette Per, som ibland "kjöu-
sade", förde värdelöst tal. Nels Pers Per hjälpte ibland folk att bota
dåliga hus. Nu ville Tora ha Per hem. Hon frågade därför mostern, var Per
Lycka för tillfället var. Mostern Cilja svarade och gav en spärt: Per
var där!

M. 14239:30.

Lycka känner ja inte men väl Per Kjöus."

Strandbaden juli 1955.

Olof S. Eriksson.

+

Från S:t Olof efter mitten av 1800-talet.

I serien:

- I . Personer och händelser på 1890-talet.
- II. Bland småfolk (småbrukare) på 1880- och 1890-talet.
- III. Personnamn: förnamn, efternamn, tagna namn, vedernamn.
- IV . Skällsord.
- V. Övergivna boplatser, eller där hus legat och hem funnits
- VI. Den skotska svärdsdansen och den skånska skinnkompassen

Skåne

Upptecknare o. berättare

Albo

Rektor Olof S. Eriksson

S:t Olof

Höganäs

Uppt. år 1955

IV. Skällsord i S:t Olofs socken vid slutet av 1800-talet.

Anteckningar av Olof Sigfrid Eriksson, född i S:t Olof
den 23/10 1883.

Tidigare i serien: I. Personer och händelser.

II. Bland småbrukare i S:t Olofs socken.

III. Personnamn: dopnamn, efternamn, tagna namn
och öknamn.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

Öknamn och skällsord är nedsättande för den, det gäller. Ofta är skällsordet ett led mellan "smidan", stickordet, förolämpningen och slaget på plyten, smockan. Skällsordet är ett tillhygge av olika verkningsgrad och kan vara som en smekning, t.ex. pågablära, och en verklig ärekränkning, t.ex. tjuvstrygg. Genom skällsordet förlöjligas en persons fysiska, moraliska och psykiska skavanker, t.ex. tvärsock, fyllehung, apa. Skällsorden böjes till genus och numerus, ex. tosa, tosing och tosingar. Men Ola Keschas käring följde inte regeln. När Ola var full, vilket inträffade ofta, spelade han teater: han sjöng och deklamerade, böjde knä på mössan och gnisslade med tänderna. Käringen försökte dämpa glöden med tillropet: "din tosa".

De flesta skällsorden hämtade man från den närmaste omgivningen och kunde gälla kroppsdelar hos människan, t.ex. långskänk, trubbnos, grö-dabug; kä klädespersedlar, t.ex. hossesock, skid-(skit) stövel; djur eller kroppsdelar av djur, t.ex. oxe, åsna, gås, svinnpäl, fåralår; fåglar, t.ex. uglas, örns, olika; fyrfotad djur från fämmande länder, t.ex. elefant, flodhäst; fiskar eller del av fisk, t.ex. torsk, sillamiltje; insekter, t.ex. lus, drönare.

Man hämtade också skällsord ur Bibeln, t.ex. Judas, Sebedeus, Goliat. Man använde konstruerade skällsord, där klangen eller rytmen i ordet liksom påminde om mänskliga egenskaper, t.ex. knöl, basse, buse, drull, knevvla, mähä, pjessla.

Genom sammansättningar förstärkte man skällsorden, t.ex. fähung, fylle-svin, mögso, kasseröv, vingböjel, sladdertaska. Ordet hung användes i flera sammansättningar, såsom ladhung, löhnhung, mögjhung.

Skällsorden i alfabetisk ordning med förklaringar.

apa	som gärna härmade efter
alika	sladdrig och tjuvaktig
as	vedervärdig på allt sätt
belle	förarglig pojke
bobbe	fågelskrämna
bagasare	långsam, kommer sist
bröl	våldsam och klumpig
basse	framfusig och dum
buse	våldsam och hänsynslös

drull
drahas
drönare
elefant
ettermyra

fä
fähung
får
fåralår
fårskalle
fjunt
flabb
flåggra
fyr
fläbbe

gnue
gubbastud
gris
gås
grödabug
hams (em)
hossa
hossesock
högj (hök)
horunge
höre

fan, djävul, satan, fanskap

knöl
knårt
kil
ko
kniv
kasseröv
käring
kältring
kjäus
knicka
knevvla

ladhung
ladmask
ladmarr
löjnhung

klumpig, långsam och dum
lat och långsam
lätting, arbetsskygg

stor och klumpig
ivrig och ilsken

dum
oförskämd och dum, påflugen
efterlåten, undfallande

d:o

obegåvad, lättledd
inte fullt klok
rå skrävlare
läattsinnig flicka
liten kvick pojke
hängmunnad, som ser dum ut

, snål, girig
åderförkalkad
snuskig
dumt kvinnfolk
storätare på gröt

lögnaktigt trams
efterlåten

d:o

rovgirig
utomäktenskaplig
oordentlig pojke

rå, ohyfsad, brutal
högfärdig och tillgjord
liten kvick pojke, fyr
klumpig och dum kvinna, foglig
klipsk, illmarig och påpasslig karl
slö, vårdslös
gammal kvinna eller osjälvständig karl
skojare, slagskämpe
tramsig, inte noga med sanningen
smått tillgjord
opraktiskt fruntimmer

förstärkning av lat

d:o

d:o (kvinna)

d:o av lögnare

löjnhals
 luffare
 lus
 magga
 mögjsö
 mögjhung
 mögjsöck
 mähä
 mes
 mudd (nöt)
 näbbe (-a)
 oxe
 pjessla
 pågablära
 plugghäst
 pisserad(d)
 pivvernack
 räb
 rulta
 rackare
 sibbe
 snåljobb (-jopp)
 släus
 Sibbedeus
 soskaft
 svinpäl
 sladderkona
 sömnstock
 sömntuda
 stirr
 skidstövel
 stud
 slyna
 slug (ett) av sluka
 stör
 sladdertaska
 slams (Am)
 slamsebyxa
 slid (ett)
 skidsock
 stenbidd (-bet)

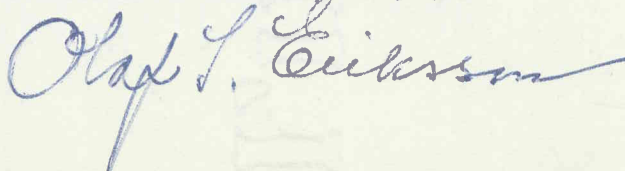
förstärkning av lögnare
 lösdrivare, arbetsskygg
 obetydlig, värdelös
 stort och tjockt fruntimmer
 smutsfärdigt d:o
 d:o manfolk, drummel
 d:o d:o , d:o
 viljelös, utan egen mening
 intetsägende, svag
 dum, få
 stursk, förarglig
 knöl
 vilja men inte kunna, odugligt fruntimmer
 uppblåst pojke, näsvis
 överdrivet flitig i läxläsning
 sängvätare
 "kvickus" (?)
 slug, illmarig
 tjock och otymplig
 nattman, tattare
 efterlåten, svag
 förstärkning av snål
 värdelös, liknöjd
 något villig men mycket oförmögen
 plump och rå
 grov, ohövlig
 sladdrig kvinna (kona från danska tiden)
 sjuovare-man
 d:o - kvinna
 nervös
 icke ordhållig, värdelös, dum
 trög och lat, klumpig
 flicka med dåligt uppförande, slarvig
 storätare
 klumpig och ohyfsad, framfusig
 sladderkona
 värdelös pratmakare
 liten pratsam pojke, smeksam benämning
 arbetsmyra, träl
 värdelös, energisk men dum
 envis, "trock", passiv

4.

syrk
 skojare
 so
 sugga
 storkroe
 surpotta
 sillamiltje
 skadde (skata)
 stångla
 trubbnos
 tvärfylling
 tjorrskalle
 tynt (-a)
 tramsebyxa
 tosing (tosa)
 träbock
 töva (täva)
 tvärsock
 tösavina
 tåsla
 tvetåsla
 tyggékäring
 tydjeman
 tatter
 tvärbelle
 tröll
 ugla
 vingböjel
 vrag
 varnagel
 madvrag
 vanvytting
 ynkrygg
 åsna
 ölägg
 örn

fyr (pojke)
 kältring, bedräglig
 oordentlig, klumpig kvinna
 supig man
 uppblåst, högfärdig, stursk
 ständigt missnöjd, pessimist
 viljesvag
 svältfödd men kvick (?)
 lite oregerligt, oberäkneligt fruntimmer
 med klumpig näsa
 storätare
 tjurig, envis, stark, dum
 barnslig äldre människa
 slamsebyxa
 ej fullt klok, skämtsam
 obegåvad, svårt för att lära
 hynda, lättsinnigt fruntimmer
 med sned fot, obildad
 hållningslös flicka
 vara bakom, varken det ena eller andra
 tvekönad
 tiggare
 d:o
 skojare, slagskämpe
 storätande pojke
 troll, stygg kvinna
 passiv
 oresonlig
 förstörd, oordentlig, supare
 bobbe
 storätare
 vanskapt, krympling
 feg
 förarglig, dum, motspänstig
 slösaktig
 skadligt storaktig, en Hitler.

/ Strandbaden den 28/8 1955.



Vänd!

Från F: & Olafs bokhus, Albn härad, efter mittens av 1800-talet

I serien:

- I Personer och händelser.
- II Blant små bokhuse i F: & Olafs bokhus på 1800- och 1890-talet.
- III Personnamn: dopnamn, efternamn, tagnamnamn och önamn.
- IV Skällevad vid slutet av 1800-talet.
- V Övergripande bogplattor, eller där has legat och hemfurnits.
- VI den skitiska världskartan och den Mänskliga Skinnkompassen - vilket är sambandet?

Den Fraktkonvolutet i Lund:

II november 1954.

III, IV och VI Sept. 1955

O.F.

Skåne

Upptecknare o. berättare

Albo

Rektor Olof S. Eriksson

S:t Olof

Höganäs

Upt. år 1955