

ACC. N:R M. 14674:1-6.

Landskap: Blekinge Upptecknare: Agneta Lundelöf, Lund
Härad: Östra Berättare: Viktor o. Matilda Pettersson
Socken: Torhamn Berättarens yrke: lantbr.
Uppteckningsår: 1958 Född år 1888 i Torhamn

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

När den nya tiden kom till bygden. s. 1-5.
Linberedning. s. 6.

LuF 73

Viktor Pettersson var ursprungligen lantbrukare. 1926 tog han hand om stärkelsefabriken i Gisslevik och stod för den till 1956.

Luf 73

1

"Andelsföreningarna startades omkring sekelskiftet:

1894 började stärkelsefabriken som andelsföretag. Ingen speciellt tog initiativet utan lantbrukarna här slog sig ihop. Potatisodlingen här var redan gammal då, men de hade svårt att avyttra den. I början gick fabriken dåligt --- det var en stärkelsefattig potatis de odlade --- men nu bär den sig riktigt bra. Går den för fullt med avbytande skift, kan den ta 10 ton per dygn.

Föregångare för rationaliseringen här och i större delen av östra Blekinge var Hushållningssällskapet, konsulenter och instruktörer. De gjorde början, och sen har det gått av sig självt.

Sädesodlingens höjande stod Svalöv och Weibullsholm för.

Det här är ett svagt jordbruksområde, varför produktionen mest har legat på mjölk och potatis. Spannmålsodlingen har kommit till senare.

Växtföljden är, och har nog varit, helt fri.

I slutet av 1800 - talet trask man med slaga, till och med kvinnorna fick gå i trask,. Och man skiljde agnarna genom att kasta säden mot vinden.

I början av 1900 - talet kom fjäderharven, så man kunde sluta köra ned säden med åder. Omkring 1910 kom såmaskinerna och

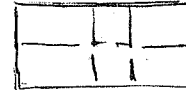
sen slåttermaskinerna. Nu har bristen på arbetskraft gjort att det finns några sködetröskor i socknen.

I övrigt gjorde det givande sillfisket att jordbruket förr blev lidande. Många fiskade, och den saltade fisken seglades sen i tunnor till Kalmar. När de fick för mycket fisk, körde de den färsk med hästskjuts upp i Småland för att sälja där.

Matilda Pettersson, hustru till Viktor Pettersson, är också Torhamnsbo, och övertog svarandet i sin mans ställe under frågelistans senare del.

"På 1800 - talet var det där huset med 2 rum och kök i mitten det vanligaste. Ofta byggde man till ett kök bakåt lite senare --- i mitt föräldrahem gjordes det 1888.

I början av 1900 p talet kom husen som liksom var delade mittpå, så det blev minst 4 rum, kammare och förstuga.



Möbleringen i mitt föräldrahem sen köket byggts till var: Det stora rummet där alla låg: 2 uppbäddade sängar och 2 utdragssoffor. Ett väggfast skåp i ett hörn så att ena skåpväggen och baksidan var av rummets väggar. Det hade två stora dörrar och en stor låda som gick ända ned till golvet. Ett slagbord mellan gavelfönsterna --- där stod sen en byrå med spegel. Ett bord mitt på golvet --- ej slagbord.

I kammaren: En långsäng för gäster eller om någon i familjen skulle bli sängliggande. Ett slagbord vid fönstret. En ekkista och några stolar.

I det andra rummet: 2 stora skänkar, en för porslin och en för linne. 1 byrå och några stolar. Allt stod längs sidorna och mitt

på golvet ett slagbord.

I kammaren och rummet med alla sängarna fanns kakelugnar, men ville man ha det andra rummet varmt, fick man ställa upp dör-
rarna och släppa in värme från de andra rummen.

De möbler som man se köpte inne i stan var först en buffe, små runda fönsterbord, andra runda bord och så stolar.

Man hade tapeter i alla rummen även i köket. Det var ju lite opraktiskt i köket, men jag minns att vi fick nya en gång om året hemma, så på så vis var det roligt. En del hade vit papp på väggarna istället, som målades, efter schabloner antar jag. Något annat på väggarna minns jag inte, varken tavlor eller väv-
nader.

Gardinerna var alltid vita, hemvävda. Så småningom kom de vita trådgardinerna. Kulörta ansågs inte fint, och när det började finnas, så var det tvärrandiga som sattes i köket. Vid be-
gravning drog man för de vita gardinerna, så de täckte fönstren, och så lades vita lakan över alla möbler.

Hos mormor hade de en öppen spis med en ställning att hänga kokkärlen på. Armen, som gick ut över hällen, var ställbar. Den satt inte fast utan kunde skjutas upp och ned, och först då man hängde kärlden på, gjorde tyngden att armen ställdes lite snett och fastnade. Hela ställningen var av trä, utom längst ut på armen där det var skott en liten bit.

Hemma hade vi en öppen spis med bakugn bakom. Järnspisen

kom i slutet av 1800 - talet, men mor behöll den öppna spisen vid sidan om, dels för att kunna göra sina stora bak, och dels för att järnspisen gav så mycket värme, att det på sommarna var bättre att laga mat över den öppna elden.

Bättre husgeråd vet jag inte riktigt när de kom, men mor hade ingen kaffekvarn. Hon hade ett avlångt trätråg och nån slags kavel som passade precis i det, och på det viset krossade hon bönorna. Men vi hade en järnkvarn som satt fast på väggen, innan den där vanliga fyrkantiga kvarnen kom.

Några böcker fanns inte, bara bibeln och almanackan. Jag minns mycket väl, när vi barn satt och läste i almanackan. Och varje jul kom 'Jultomten'. När söndagsskolan började fick vi tidningar där. Det var ju små enkla, men nog var vi rädda om dem.

När tidningarna kom var det först Blekinge - Kuriren, sen Carlscrona Weckoblad och Svenska Posten.

Några nöjen hade vi inte, utom möjligen att gå i kyrkan. Visst fanns det lördagsdanser, man dansade på 3 ställen i socknen: Vägskälen i Konongshamn, Steneryd och Torhamn.

De första frikyrkorna som började här var Evangeliska Fosterlandsstiftelsen, Svenska missionsförbundet, sen Metodist- och Baptistkyrkorna och sist Pingstvännerna.

Linberedning:

Linnet skulle sås före Karolinadagen, när det kom upp rensade man noggrannt. Man skördade det för hand ... gick och ryckte upp det --- och band det till kärvar som fick torka. Sen repade man av fröna, och så breddes linnet ut på rågstubb t. ex. där det skulle ligga så halmen ruttnade bort. Det kunde ta 3 veckor - 1 mån. Så torkades det igen, först på fältet och sen i torkugn. Den bestod av en uppmurad furkant, 1 m hög och 3 - 4 meters sida. Mellan murarna låg trästakar med omkring 10 cm:s mellanrum. På dem breddes linnet ut, och så eldade man under. Man fick hela tiden hålla en vattenhink i beredskap, för det började lätt brinna. Sedan bråkade, schäktade, häcklade och spann man det, så man fick olika kvaliteter och grovlekar. Det skulle vara gjort före Marie Bebådelsedag, då det skulle ut för blekning. Innan dess la man det i vatten, kokte det i asklut och sköljde i många vatten. Och sen fick solen bleka det.