

ACC. N:R M. 14787:1-6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Frans Mårtensson, Brantevik*
Härad: *Järrestad* Berättare: *" " "*
Socken: *Ö. Nöbbelöv* Berättarens yrke: *f. d. lantbrukare*
Uppteckningsår: *1958* Född år *1877* i *Ö. Nöbbelöv*

Ägg och äggbevar. s. 1-3.
Julbröd. s. 4-6.

LUF 24

" 25

Ägg och ägglikar

ACC. N. R. M. 14787:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

Snf 24

Angående ägg, var det för 30 år tillbaka och sedan
långt tillbaka brukligt, särskilt i sjöfartssam-
hälle blanda ungdom, att pojkar vid fastlag skänk-
te flickorna fastlagsbollar, för varje mottagen
bulle skulle flickan skänka pojken ett påsk-
ägg. Påskäggen färgades i morra, som plockades
från stugårdsgårdar. Detta färgämne färgade äggen
gula. I kaffesump färgades också äggen gulakti-
ga. Så brukades också bindas tjorvel och lökskal
på äggen varefter äggen sänktes i röd-gul eller
blå färglösning. Efter att legat däri en stund
togas äggen upp och tjorvel och lökskalar lös-
tes av. Äggen voro vanligen vackert utsirade
med blommor och blad, blev de så överstruk-
na med en fläcksval fingra en vacker glansig
färg. Så var det ungdomar som hade stor färdig-
het i att rita sina namn eller andra bilder på äg-
gen, såsom hjärtan och händer som knötos.

4

Ägg och ägglek

ACC. NR. M. 14787:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

Sådana varken beknada ägg kunde ofta ägarna gömmas i många år och vore då försedda med årtal också. Då gjömdes man på ägg till nästkommande påsk. För då ägget fortfarande fullt, betydde detta att ägaren kom att bli rik. För det somt betydde det fattigdom för ägaren. Äggplockning under påsken har alltid varit ett stort nöje för ungdom. Ägaren med ägg, som höll vid drabbningen, vann det ägg han krassade och det var äggägare som på det sättet kunde vinna ett helt fjög. Äggplockarna ville helst ha hårdkokta ägg. Dalborgsmässan säng man för ägg. Det var i regel unga tjänstearingar och gäster, som den natten vandrade från gård till gård och sjöng mäsvisor. Närmast följande lördagskväll var det så fest med dans på någon lög. Denna sed är som så mycket annat gammalt nu i avtagande.

Ägg och ägglekar

M. 14787:3.

För 60 à 70 år helt och ännu mer var det brukligt inom skånska att påskägg skulle skänkas till barn och ungdom 1 à 2 ägg till var. Då blev det en viss tävlan kussiner emellan, vem som kunde samla de flesta påskäggen. Då var det mycket brukligt, innan det blev allmänt med tapetklädda väggar i dagligstugan, att genom så litet hål som möjligt tog ut innehållet i de vackraste äggen och sedan hängde upp skalen på spikar i väggen där de fingo hänga som prydnader en veckas tid. Äggloddy drickes vilken tid som helst, kanske ändå mest under den kallare årstiden.

8/

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

I vardagslag under året användes grovbröd
och kaving, bakade av samma slags deg.
Bröden voro nästan runda och kallades all-
tid grovbröd. Kavingar voro vanligen mera
avlånga och flata. Vid ungsättningen lades
två kavingar ihop och kallades sedan för
ungekaving och orankaving. När grovbrö-
det ställt inne, jag tror, tre timmar, togs hela ba-
ket ut. Kavingarna skildes och blöfades och
sattes in igen för att baka och hårdna av
ungsvärmen. Grovbrödet äls först och kaving-
arna senare. Kavingarna förvarades vanligen
2 och 2 i säckar som sedan hängdes över hana-
bjälkarna på loftet, eller över någon bjälke u-
te i lozan. Ett sådant bak kunde räcka unge-
fär två månader. Till jul bakades bröd av
siklad råg och kallades stälsikt, eller om det
var mycket fint siklat, för florsikt.

Julbröd

ACC. NR. M. 14787:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Dessutom bakades bröd av vetemjöl. Dessa kallades alltid "vetebroä" numera "malbröd". Dessa brödslag voro alltid cirkelrunda med en diameter av 30 cm. På vetemjöldeg tilläts med smör och socker bakades finare bröd, som kallades kaffebroä. Dessa bröd voro formade som stänger, hade en längd av omkring 40 cm. en bredd av 10 cm. En del av dessa stänger skuros i skivor och tockades i torkugnen och kunde sedan gömmas länge och användes till kaffe då det kom främmande. För det barn i familjen skulle det bakas julgubbar, julfruar, vackert utstydda med knappar och stora hattar. Även hästar och hundar bakades. Även bakades smala strimlor, som sedan skuros i små bitar, stora som mötter, som tockades i ugnen och kallades "pivrermötter" och användes vid gissningslekar. På vetedegen tvarlade man också ut en tunn deg en 30 cm. i fyrkant som risprades

2)

Julbröd.

M. 14787:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

in i rutor ~~ovan~~ ^{öfver} ~~den~~ ^{den} storlek. Dessa seglarbakades
i ugnen och kallades knäckebröd, på detta bred-
des smör och äts till kaffe. Likkbröd äts i regel
dagligen under julhögtiden. Sedan vid ~~vid~~ ^{vid} bjudning-
ar. I regel hade man något julbröd öfver till påsk.
Det förekom att barnen i familjen fingo sina sär-
skilda julbröd. Dessa voro då något mindre än övri-
ga bröd i baket. Tjänarna kunde också få ett bröd
av jultaket. Dessa här av mig nämnda jultak
och brödsorter ha förekommit i mitt min släkt
så långt tillbaka jag minns och sedan i min
familj, dock numera med den skillnaden, att
jultaken äro mindre än för. Något bröd av
jultaket gömmes numera ej till påsk och jag ha
håller inte att julbröd utdelas till tjänstefolk
numera där sådana finnas. Mitt föräldrahem var
ett lantbrukarehem beläget mellan Gislövs by
och havet.

2