

Landskap: Skåne ..... Upptecknare: Lars-Erik Larsson .....  
 Härad: V. Göinge ..... Berättare: Selma Andersson, f. Svensson, *Svalöv*  
 Socken: Tjörnarps ..... Berättarens yrke: Fru .....  
 Uppteckningsår: 1962 ..... Född år 1887 ..... i Tjörnarps, Slättaröd 2

Föräldrarna lantbrukare - fadern även duktig skräddare. Berättaren flyttade hemifrån 1905. 1912 gift med järnvägstjänstemannen Arvid J. Andersson.

*Födoämnen och födoämnen. s. 1-2.*

*LUF 74*

*Induade varor vid landsbygdshejmens  
matbrödsförsörjning.  
s. 3-4.*

*" 92*

*Kystan och härvor. s. 5-6.*

*" 115*

ACC. N:R M. 16311:/.

Svar på frågelista: LUF 74 FÖDOÄMNINGEN OCH FÖRDOMAR.

Svamp

O nej, svamp ansågs absolut inte som mat. Ingen propaganda för svamp förekom varken i skola eller annars. Vi hade ändå en ung lärare. Från 1920-talets slut brukades svamp i hemmet. Då kom en ny husmor till gården från Ella by ovanför Tjörnarps och med henne började man äta svamp. Även grannar, Kristenssons i Hedensjö, plockade svamp. De vågade inte äta den själva, men de gav den åt mina föräldrar.

Svampen användes efterhand som den plockades, stuvad eller stekt. Man var rädd för svamp och tyckte inte att den liknade människomat. Man hade nog reda på att röd flugsvamp var farlig och brukade trampa sönder särskilt dessa. Mor var rätt så pigg på allt nytt och om hon hört något om svamp hade hon säkert provat på det. Man tänkte inte på om svampen hade någon inverkan på mjölken. Intet bekant om någon användning av svamp i något annat sammanhang än som mat. Har aldrig hört talas om svamphuggare.

Häst

Johannes Svenssons i Tjörnarps gjorde köttbullar av hästkött. Det blev billigt. Då jag plockade potatis där 1902 hände detta. Inget bekant om propaganda för hästkött. De som körde omkring och slaktade hästar och sålde hästkött kallades rackare. Man vågade inte äta "ögasul". Det var oheligt. Det hade med den onde att göra.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16311:2.

Kalv, killning och lamm

Ingen motvilja känd. Djuren slaktades som vanligt. Köttet blev vitare ju förr de slaktades, därför slaktade man ofta tidigt.

Vilt

Orre, tjäder, duvor, hare, kaniner, rådjur. Rapphöns fanns inte. Ingen motvilja mot vilt.

Höns

Både tuppar och hönor nyttjades i stor utsträckning. Man högg nacken av dem.

Fisk

Man hade mycket lite fisk i dessa trakter. Sill köpte man. Dessutom förekom nog endast gädda och braxen.

2.  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16311:3.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Svar på frågelista: LUF 92 ÄNDRADE VANOR VID LANDSBYGDENS MATBRÖDSFÖRSÖRJNING.

Alla murugnar nedrivna.

Man slutade baka i murugn ungefär 1915 i Tjörnarps. Då jag bodde i stationshuset i Hasslarp omkr. 1920 bakade jag i brygghuset där. I Västraby bakade jag mellan 1922 och 1929 i murad ugn. I Svalöv, Månsabo, bakade jag mellan 1929 och 1936 ibland i murad ugn.

Småbönderna slutade först att baka i murugn. Sedan även större bönder. Far och mor besökte Allerum, där de såg, att man tagit bort bakugnen och fått ett bra kök. De ändrade sedan om sitt kök efter detta mönster. De var nog med de första i Tjörnarps. Far var skraddare och många kom och såg förändringen.

Man tyckte det nya sättet var *rahändare*. Några yrkesbagare syntes inte då. Man bakade i stekugnarna. Brödet till Tjörnarps kommer nu från många håll.

Murugnsbakningen upphörde ingalunda genast. Kakor och småbak bakades i spisugnen medan storbak skedde i den murade ugnen. Fint bröd och kaffebröd bakades i spisugnen. Det grova matbrödet, som bakades i murugn, lovordas mycket av äldre. Själv tycker jag det är väldigt tråkigt att inte få baka det grova brödet så längre. När man bakade första gången med ny och välbärgad råg blev brödet härligt.

Finare köpebröd kom att uppskattas mycket.

ACC. N:R M. 16311:4

Förvisso bidrog tidsbristen till murugnsbakningens upphörande. Speciellt arbetet med degen var krävande. Ältandet av degen var mycket tungt.

Man äter mindre bröd nu - förr bröd till allting och då mest grovt. Högre inkomster innebar större möjligheter att köpa brödet. Bägge världskrigen innebar mera hembakning. Själv bakade jag allting hemma då.

Det hände att man lämnade mjöl till bakning. Det var inte så många år sedan man gjorde så på Svalöfsgården. Bagaren fick då mer mjöl än som gick åt. Det som blev över behöll han som betalning.

Någon nyuppmurning av bakugnar kan jag inte minnas varken från Tjörnarps eller från något annat ställe.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16311:5.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Svar på frågelista: LUF 115 NYSTAN OCH HÄRVOR.

Man nystade inte på något särskilt. Man började nystandet med att linda garnet först kring tummen och pekfingeret. Detta veks sedan ihop och man nystade vidare. Man hade inga särskilda benämningar på nystan. Ej heller hade man några olika slag av nystan. Garn som skulle vävas nystades icke. Det gick inte bra att mäta garn som nystades.

Man härvade garnet för att mäta upp garnlängden i ett visst antal alnar. Ingen härvning ägde rum utan redskap. Några enkla handredskap fanns inte. Ståredskap av typ nr. 7 användes - "häregubbar". Typ nr. 5 kallas för "haspa". Har aldrig sett något kors med mer än fyra armar. De olika delarna på redskapen brukade inte benämnas särskilt. Korset drevs runt med en vev. Mor höll då hon härvade spinnrocksrullen i handen i handtaget. På haspan kunde hela korset tas av och härvan tas loss. På häregubben likaså. Korsets omkrets ej bekant, men det verkade som om alla var av samma storlek.

Ett visst antal trådar ingick i varje "fedje" - troligen 30 stycken. Omkring dessa trådar lades en tråd av annan färg som markering. Ett visst förhållande mellan fedje och en större enhet "stycke" - troligen 10 st. fedjor. Mindre enhet än fedje ej bekant.

Inget härvningsredskap med räkneverk bekant.

Vem som gjort redskapen vet man inte - på den tiden var det arvegods. Redskapen var mycket enkelt utförda och saknade all utsmyckning. De var absolut nödvändiga bl.a. för att få fram mängden garn.

ACC. N:R M. 16311:6.

Från häregubben vevades garnet över till den stora varpan.

Passma är nog detsamma som tal - angav bredden som skulle vävas. Har hört uttrycket feg - detta kan möjligen även vara detsamma som tal.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

LUNDNYSTAN OCH HÄRVOR

När man hade spunnit garnet och hade det på spinnrocksrullen gjorde man antingen nystan eller härvor av det. När gjorde man nystan och när gjorde man härvor?

Nystning.

Beskriv hur nystningen gick till. Var placerades t.ex. spinnrocksrullen? Vad nystade man på? Beskriv olika slags nystningsmetoder och tala om de färdiga nystanes benämningar. Gjorde man olika nystan för olika ändamål? Fanns det något sätt att ange hur mycket garn ett nystan innehöll? Vilket? När man nystade garnet kunde man då mäta hur mycket garn man spunnit? På vilket sätt?

Härvning.

Härvade man garnet för att det var ett sätt att förvara det eller för att mäta garnlängden? Hur gjordes härvorna? Gjorde man dem utan hjälp av särskilda för detta ändamål förfärdigade redskap, t.ex. genom att linda garnet i tumgreppet och runt armbågen? Beskriv de olika sätt att göra härvor utan redskap som Ni känner till? Hur angav man storleken på sådana härvor?

Använde man sig av enkla handredskap (fig. 1-4) för att göra härvor? Vad kallades dessa redskap? Vilket material var de förfärdigade av? Hur anskaffades de? Om någon annan typ än de här avbildade använts så försök att beskriva och rita av hur de såg ut? Skulle de olika handredskapen ha en viss bestämd storlek eller kunde man göra dem efter vilka mått man ville? Kunde man ange hur mycket garn en härva som gjorts på detta sätt innehöll och i så fall hur? Band man in markeringsmärke efter ett visst antal varv?



Hur många? Vad kallades då den garnmängd som på detta sätt markerades? Hur många sådana garnenheter bestod en härva av? Beskriv utförligt hur härvningen med handredskap tillgick? Var placerades spinnrocksrullen medan man härvade?

Använde man något ståredskap av den typ som fig. 5-7 avbildar? Vad kallades detta? Beskriv och gör om möjligt en enkel teckning av ett sådant redskap såsom Ni sett det. Fanns det kors med mer än fyra armar? Vad kallades de olika delarna på dessa redskap? Beskriv hur härvningen tillgick? Hur vreds korset runt (med ett finger mot en av korsarmarna eller med en vev)? Var placerades spinnrocksrullen medan man härvade? Hur fick man härvan av korset på de olika typerna?

Skulle det vara en bestämd omkrets på korsen och i så fall vilken? Fanns det olika stora härvelkors så att härvornas omkrets blev olika stor? Bestämdes storleken på korsen godtyckligt eller skulle de göras efter vissa fastställda mått och i så fall vilka? Hur angavs den färdiga härvans garninnehåll? Band man in markeringsmärken efter att ha härvat en viss garnmängd? Vilken garnmängd markerades i så fall? Hur visste man när just den längden härvats? Vad kallades denna garnmängd? Har samma benämning använts för olika stora garnmängder under olika tider? Hur många sådana mindre garnenheter gick det på en härva? Innehöll härvor av olika slags garn olika antal mindre garnenheter? Hur höll man reda på hur många sådana mindre enheter man härvat? Markerades det på något sätt på redskapet eller höll man det i huvudet?

Förekom härvningsredskap med räkneverk? Hade de samma namn som härvningsredskap utan räkneverk, eller skildes de två typerna åt genom sina benämningar? Beskriv hur ett sådant var konstruerat eller gör en förklarande ritning. Hur fungerade ett sådant räkneverk? Gav det signal vid ett visst antal varv med en knäppning eller ringning, hammarslag el. dylikt? Eller fanns det någon tavla med visare som angav hur många varv som härvats?

Hur anskaffades dessa ståredskap? Var de enkelt utförda eller vackert snidade eller svarvade? Brukade man ge dem som trolovningsgåvor?

Har man i samma hem eller på samma ort samtidigt använt sig av de olika härvningsmetoderna? Om i samma hem, vilket var då avgörande för vilken metod som skulle användas? Om på samma ort, vilka använde den ena eller den andra metoden?

Betraktades härvningsredskapen som absolut nödvändiga redskap i hem där man spann och vävde? Förekom härvningsredskapen i kombination med annat redskap t.ex. garnvinda?

Känner Ni till uttrycken passma, fidje, feg?

Angiv i så fall så noggrant och utförligt som möjligt vad som avsågs härmed och i vilka sammanhang orden kunde användas.

Okt. 1960

