

Landskap: Skåne Upptecknare: Frans Mårtensson, Brantevik
 Härad: Järestad Berättare: " " "
 Socken: Ö. Nöbbelöv Berättarens yrke: f. d. lantbrukare
 Uppteckningsår: 1966 Född år 1877 i Trislöv, Ö. Nöbbelövs sn.

Skreddare, sömmerskar och konfektion. s. 1-10.

LuF 131

Fruktar och bär i husbehovsodling och
konsumtion. s. 11-18.

LuF 132

Ambulerande skräddare

ACC. N:R

M. 16707:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf 131.

Ambulerande skräddare ha förekommit sedan långt, långt tillbaka i tiden och fortgick in i nuvarande sekel så konfektions affärer började med färdigsydda kläder. Hemskräddaren anlätades allmänt i hemmen ute på landet. I Eslöv arbetade en skräddare på 1870-talet, som hette Olof Fast, var invalid och begagnade träben. Det var rättvanligt att invaliderade valde skräddaryrket. Fast var ansedd som skicklig yrkesman och höll både lärting och gesäll. Efter Fast kom en skräddare som hette Anderberg. Anderberg höll styft på sin värdighet och respekt gent emot sina arbetare. Efter Anderberg kom Nils Grönkvist. Sedan Grönkvist nått gesällgraden for han över till America något år för vidare utbildning. Hemkommen från America bodde han sig i Ö. Nöd. belöv, gifte sig och fick familj. Grönkvist var en gladlynt och humoristisk man, som fick stor kundkrets. Det blev alltid en munter stämning

30/11-66

Ambulerande skräddare

ACC. N:R

M. 16707:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

i hemmen när Grönkräst med geräll och lärting
kom på arbete och drog sina Amerikanska vitsar.
Under Grönkrästs senare år in i detta sekel för-
jade skrädderi arbetet, att mer och mer utföras
hemma i skräddarens verkstad. Skräddarens ar-
bete var nog något säsongbetonat ty i regel hade
han den brädeste tiden på våren och sedan bort
mot jultiden. Under de år då ambulansskräd-
deriet pågick förjades arbetet vid 7 tiden på mor-
ronen och fortsatte under sommarhalvåret van-
ligen i likhet med vanlig arbets tid till här mot
solnedgången. Bort jultiden, om skräddarna då
voro strängt upptagna kunde arbetet pågå till
här vid 11 tiden på kvällen. Skräddarna hade all-
tid maten där de arbetade, men övernattade alltid
i skräddarens bostad, därifrån kunde många gånger
ha flera km. att gå till arbetsstället. Arbetet utför-
des alltid i dagligstugan där husefs övriga folk höll

Ambulerande skräddare

ACC. N:R M. 16707:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

till och där infogs måltiderna gemensamt med
hushets övriga folk med skräddarmästaren placerad
närmast hushofvaren och så gesällen. Lärlingen fick
placera sig bland hushets övriga folk var det kunde
passa sig. I gammal tid, för en 75 år sedan, var
inte symaskiner, som drevs med fotkraft, i bruk
utan en minder, som ställdes på bordet och vev-
des för hand. Denna symaskin var inte större än
att den kunde läggas i en låda av något mer än
en halv mt. i fyrkant och bars alltid av lärpojken,
från den ene arbetsplatsen till den andra, på ryg-
gen. Sedan trampsymaskiner kommo i bruk fingo
dessa hämtas med hälskjuts, och medföljde då
gesäll och lärling. Kväder själv kom vanligen
själv gående i förväg. Arbetet förjades med att mäs-
ter tog mått på den person som skulle ha kläder,
gesällen, eller lärlingen spoltade under tiden tråd
på spolar som sedan skulle användas. Då förjades

Ambulerande skräddare

ACC. N:R

M. 16707:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

41)
För förjade arbetet med ett mäster med krita ritade
ut måtten på tyget som skulle användas, var
gesällen väl vand och hade förtroende fick han bör-
ja klippa tyget efter ritningarna. Redskap, såsom
symarkin, alnar, pressbräda och pressjärn och
från höll mäster sig själv med. Tyget skaffades
alltid av blivande ägaren, av föräldrarna när det
gällde barn. Av husbondefolket om det gällde en
värkeusklädning till jungfrun, hon hade då själv
fått väva tyget under vanlig arbetstid. Gällde det
ett par släpansbyxor till vaktmästaren, tillhanda-
hölls även detta tyg av husbondefolket. Kläder syd-
des i regel av hemvävt tyg till mot slutet av 1800 ta-
let. Det tog ungefär två dagar att sy en manskostym
och provningar fick göras ett par gånger, arbets-
lönen för en kostym för 65 å 70 år tillbaka, var så där
en 7 å 8 kr. Några modejournaler hade aldrig skräd-
saren med sig ute på landet. Moder och snitt

Ambulerande skräddare ACC. N:R M. 16707:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

höllo sig vanligen i många år. Belysningen
i arbetsrummet skedde med fotogenlampa, kanske
i mörka vinterdagar, någon gång förstärkt med
ett fatljus vid symaskinen. Den ambulerande
skräddaren hade vanligen ett akfat anseende,
^{men} ängicks endast i undantagsfall med bönderna,
såsom vid begravning i hem där han gjort
mångårigt arbete. Vid sådana tillfällen var all-
tid snickaren med om han förfärdigat likkistan.
De hantverkare som ansågs för att ^{med} kunighet
utföra sina arbeten hade vanligen gott och
lika anseende. Skräddaryrket rekryterades i
regel från arbetarehem och lärotiden var i regel
3 år. Arlöningen var under lärotiden ypperst liten.
Jag har talat med en skräddarmästare här på Bran-
lewik som berättat att då han för 30 år sedan lärde
till yrket hade han första halvåret ingen lön alls,
men andra halvåret 2 kr. som sedan ökade med

Ambulerande skräddare

ACC. N:R

M.

16707:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

en krona för varje halvår till lärotidens slut.
Allt få äldre plagg omsydda förekom. Färskilt förekom
att bredbyxor syddes om till spetsbyxor, som kallades
"panflonger" som användes vid ridning som var gans-
ka vanligt i gammal tid. För 50 år tillbaka och så
långt tillbaka under tecknad kan minnas fanns i
Ö. Köbbelövs socken tre skräddareverkstäder. En
i Eislöv, en i Köbbelöv och en på J. Brantevik.
Stu är bara verkstaden på Brantevik kvar. Men
där förekommer lika mycket konfektionskläder
som hemmasydda. Några förtroendeuppdrag ha-
de aldrig hantverkarna i församlingen, men vid
höst delogs skräddare, snickare och skomakare i
höstarbetet, men aldrig smeder. Som ovan nämnts
böijade ambulerande skräddaryrket mer och mer.
Frängas tillbaka av handeln med färdigsydda kläder
för 50 år sedan för att nu vara nästan rent
slut ute på landsbygden. Skräddarens verkstad

Ambulerande skräddare ACC. N:R M. 16707:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

i hemmet utgjordes i hemmet där familjen av dag-
ligstugan där familjen även hade sina soorplåker
Pett litet rum vid sidan om bodde geräll och lärting.
Detta rum var alltid seldat.

Shämframma ordsfär om skräddare: "En skräd-
dare väger ingenting en skomagare väger 3 lod
minare". Aderton skräddare stälde till tal på ett
pappersloft, en av dem hade träben, frampade ige-
nom loftet, föll ned, men blev hängande i en spin-
delvär."

Sömmerskor

Sömmerskor i stället för skräddare när det gälde
att sy kvinnokläder ha funnits i trakten så långt
tillbaka jag kan minnas. En del sömmerskor voro
gifta men de flesta inte. Något annat förvärfvar-
vid sidan hade de inte. Manskläder sydde^{de} inte, men
till barn och småpojkar. Lappning av kläder och
lagning åtog sig sömmersken men väl timmesömnad
inte gärna

Sömmerskor

ACC. N:R M. 16707:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var brukligt att sömmerskor ute på landet gingo omkring i hemmen och sydde. Sömmerskor i städer utförde arbetet hemma hos sig själva. Hos sömmerskan i staden var det den mera bågna befolkningen som lät sy sina kläder. Det var med sömmerskan som med skräddaren, maten hade hon alltid där hon arbetade. Det var kanske något finare mat de dagarna än vanligt och de manliga individerna uppträdde kanske mera städat än vanligt de dagarna. Redskap hade sömmerskan liksom skräddaren själv med sig och brukade också medföra modijournal, men tyg anskaffades av den åt vilken kläderna skulle sys. En sömmerska ansågs i allmänhet som något finare än en skräddare. Numera finns inte någon sömmerska ute på landsbygden. Tygnaskiner förekomma i de flesta hem sedan 30 år tillbaka, men användas mest för linnesömnad och lagning

Sömmerskor

ACC. N:R

M. 16707:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och ändring av kläder, men det syddes kläder
åt barnen i många hem. Det förekom inte att sy-
maskin ägdes av flera familjer. Sänka vanligt
var att flickorna i hemmen fingo lära sig kläs-
sömnad. För 50 år tillbaka stickades strumpor
allmänt i hemmen. Men även stickerskor fun-
nos som försörjde sig med stickningsarbete. Vid
strumpstickning i hemmen, utfördes detta arbete
av såväl husmor själv som av hemmarörande
döttrar eller av tjänstefiguran om sådan fanns.
Flickmaskin förekom inte i hemmen. Äu pojkar
eller vuxna män skulle befatta sig med sömnad
eller stickningsarbete, ansågs lika oppassande
som att de skulle befatta sig med mjölningsar-
bete. Men tilläggas kan att manliga tjänare på
gården fingo själva stoppa sina strumpor och ut-
föra nödig lagning av arbetskläder. Hushovs-
sö^mad och likaså stickning ha under de senaste 30 åren
2) nästan helt övertagits av konfektionsbranschen.

Konfektion

ACC. N:R M. 16707:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
—

Färdiga kläder har man inte kunnat köpa i min
trakt så långt tillbaka jag kan minnas, det började
först för en 60 år sedan. Konfektion ansågs nog som
något finare än hemmasytt och så var det rehänd-
igare att skaffa och man kunde bättre bedömma
hur en kostym kom att sitta sig ut. Det var natur-
ligtvis först finare folk som började med konfektion
såsom bokhållare skollärare och tjänstemän i öv-
rigt. Förändringen är den att konfektion nu är
allmän.

Frukter och bär.

ACC. N:R M. 16707: //.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf 132

11) Så jag här skriver jag om ~~ett~~ ~~enskiftets~~ ~~genom~~.
om fruktodling talar jag om förhållandena när-
mast efter enskiftets genomförande i början på förra
sekle. Efter vad jag hört och kunnat förstå, blev
det att bryja med utan sådana inga förädlade äppel-
träd utan sådana som dragits upp efter kärnor
av andra träd. Frukten på dessa var i allmänhet
sötaktig med besk smak och inte mycket att äta,
eller också var frukten mycket sur. Men den sura
frukten gick bra att steka i eld och blev den något
sockerbeströdd så smaken ganska bra som
ett slags efterrätt. Dessa fruktarter kallades mest
för "äbbaskrabbor". Tregel fanns fler plommonträd än
äppelträd i de gamla trädgårdarna. Men de gam-
la blåa plommen gavs rik skörd och smaken
bra och användes mycket till inkokning med ättla-
ka-ettika. På var förhållandena hos bönder, torpare
och hantverkare på den tiden. Hos präster och

30/11-66

Frukter och bär

ACC. N:R M. 16707:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

lärare hade då en början till bättre fruktodling
börjat. Huvregårdarna, med sina anställda trädgårds-
mästare voro nog de egentliga föregångarna på
detta område. Men även en och annan förutseende
lantbr. började förädla sin fruktodling dels genom
inköp av förädlade sorter och dels genom att inim-
pa förädlade sorter i de gamla vildaplarna. Jag minns
särskilt en släkting som hade ett stort äppelträd
på gården. Det bar rikligt och frukten var god,
syrlig, förädlad tror jag inte det var nog en ovanligt
god sort annars. Vid vinterförvaring lade han upp
äpplena i hö. Vid jultiden voro de fullt eftermogna,
den gröna färgen hade då övergått i en något gulare
sådan. Vid jul var det alltid julkalas på den tiden
och när julmältiden var äfen bjöd "farbro" på dessa
äpplen som efterrätt och de uppskattades mycket
av gästerna. Kammen på de olika fruktsocker-
na beyddde man sig till att börja med inte så

12) X Det förekom att någon lantbr. hade ett äppelträd eller ett päronträd på själva gårds-
planen, vilket gav ett idylliskt och hemligt intress

Frukter och bär

ACC. N:R M. 16707:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

mycket om fick man bara smaka sorten och märkte att den var god, så betydde man sig inte så mycket om vad den hette. Längre fram i tiden började man intressera sig för sorternas namn och jag tror att gravenstein var en av de första sorter som man började förädlingen med. Det fanns en sort som kallades paradis-äpple. Sorten var vackert röd, men något torr i smaken och blev inte länge använt som förädlingsfrukt. Av ovannämnda suräpplesorter användes dessa mycket av vaktmästarna till att steka i elden då de "fjölade fyr". Detta var ett stort nöje i den fria vardagen för "hörarna" och de stekta "surkrabbona" ansågs som ett extra tillskott i den vanliga enkla kosten. De sötbästa äpplena ätos endast av människor, som inte hade möjlighet att få någon annan frukt. I många fall

13) fingo djuren dom.

Fruktar och bär

ACC. N:R M. 16707:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Skötseln av fruktträden utfördes vanligen av gårdens eget folk såsom nedgrävning av stallgödsel kring desamma på höstarna. Då det gälde beskärning av träden utfördes den av ägaren eller av någon person som ansågs kunnig därtill. Då det gälde nedläggning av frukten från högre träd, utfördes detta av drängarna, som då blev färdiga om hästarna att nedlägga frukten. Ungdom åt gärna frukt färsk, som också ansågs vara nyttigt. Det kokades både äppelsoppa och fruktmos. Tyrliga äpplen kokade man i bakugnen som sedan koktes till soppa och gavs god smak. Under första världskriget, då det var brist på utländsk frukt, kokades på nämnda sätt mycket frukt. Årens allmän hermetisk inkokning av frukt har förekommit de senaste 40 åren. Här nämnd behandling av frukten omhändertogades av kvinnorna. Frukt som skulle lagras omhändertogades av männen och i regel lagrades de på vinden på någon skyddad plats.

Frukt och bär

ACC. N:R M. 16707:15

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Den förvarade frukten användes dels vid vardagarna och dels vid kalas, särskilt vid julkalas. Tregel såldes inte mycket frukt. Såldes det något var det mest plommon, ty som ovan nämnts hade man mest plommonträs i de äldre frädgårdarna. Försäljningen skedde då i något kufsamhälle av ägaren själv eller om försäljningen skedde på stadens torg av någon gumma som hade förtroende. Hon skjutsades då in, medförande fruktpartiet. I gamla tider såldes äpplen med kappemätt och plommon ^{med} stop. Priserna kommes jag inte ihåg. Det förekom att en granne som hade gott om frukt, skänkte sådan till en granne som ingen frukt hade. Pengarna för den frukt som såldes, användes vanligen till fam-gemensamma nytta. För 75 å 80 år tillbaka fanns inga utbildade frädgårdsmästare ute på landsbygden, endast vid herregårdarna. Hushovsodlingen av frukt

Fruktar och fär

ACC. N:R

M. 16707:16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

har gått mycket fram under min tid. För en 35-år sedan bildades, på initiativ av länstädgårdsmästaren, fruktfodlareföreningar ute i byarna. Föreningarna kunde bestå av 30-40 medlemmar som föresfods av någon medlem. Spruta, tvåhjulig, anskaffades och trädskötare anställdes som skulle impa, bespruta och beskära träden. Men så arbetet blev säsongbegränsat, gick det inte många år att folk stannade vid sådant arbete, varför föreningarna fingo upplösas.

Appelsiner i min barndom, bland landsbygdsfolk förekom endast om jularna och då som julklapp åt barnen och ibland skalada, användes även som julgransprydnader, men ansågs i allmänhet som en lyxartikel som fick stå tilliides för något som var nödvändigare. Av appelsinskal tagades saft. Findexor i handeln ha förekommit i många år, men baraner senare och användes att följa med

16) ... mest av barn.

Trukter och bär

ACC. N:R

M.

16707:17.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Citronsaft användes mycket att blandas i varmt vatten vid förkylning. Konsumtion av ananas, fikon och russin förekommer mycket vid jul. Liden. Av bärbuskar förekommer vintbär, hallon och krusbär, krusbär kanske i mindre omfattning nu än för. Bärbusksorterna bestämdes mest av mor i huset. Svarta vintbär förekommer i mindre omfattning än röda. Av hallon och krusbär är förhållandet detsamma. Krusbär kallades mycket för "stickelbär". Bärbuskarna köptes från någon plantskola. Men man kunde även få sådana till skänks av grannen, som på sina kraftiga bärbuskar högg av rötter med grenar på, som så planterades på våren. På hösten lades stallgödsel till dom och grävdes ned. Bären plockades eftersom de mogna. Den som hade gott om sådana, sålde. Priset kunde vara omkring 1 kr. kappan. Bären stoppades på flaskor sedan de först rensats och sköljts. Flaskorna fylldes

Ambulerande skräddare

ACC. N:R

M. 16707:18.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

^{skräddare}
Ambulerande har förekommit sedan långt, långt till-
baka i tiden

Trukter och bär.

med vatten kokades och nedsattes i en kittel där hal-
lades omkring ^{varje flaska} dem kittelen fylldes så med vatten och
sattes över eld och det hela fick koka en stund var-
efter flaskorna fick svala ut en stund, togs så upp
var på glödande lack hölldes över kokarna så flas-
kan blev härmetiskt tillsluten och innehållet kunde
så förvaras länge i kall lokal. Man kokade sedan
soppor och gröt av dem. Jordgubbar har endast i
undantagsfall odlats i större skala här på orten.

I min barndom kände man inte alls till tomater,
men sedan länge användas de nu allmänt. Framp-
plockning har på de senaste 40 åren blivit allmän,
förvaras konserveras och användes sedan hela
året även vid finare matlagning.