

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

Skräddare, sömmerskor 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 följde in i nuvarande sekel då konfektions affärer försågs med färdigsydda kläder. Hemskräddaren anlätades allmänt i hemmen ute på landet. I Eislöv arbetade en skräddare på 1870-talet, som hette Olof Fast, var invalid och begagnade träben. Det var rätt vanligt att invalidiserade valde skräddaryrket. Fast var ansedd som skicklig yrkesman och höll både lärning 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 Ståls Grönkvist. Sedan Grönkvist nått gesällgraden for han över till America något år för vidare utbildning. Hembkommen från America bosatte han sig i E. Stöv. 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 gesäll och lärning kom på arbete och drog sina Amerikanska vitsar. Under Grönkrästs senare år in i detta sekel, förjade skrädderi arbetet, att mer och mer utföras hemma i skräddarens verkstad. Skräddarens arbete var nog något säsongbetonat ty i regel hade han den brädeste tiden på våren och sedan bort mot jultiden. Under de år då ambulansskrädderiet pågick förjades arbetet vid 7 tiden på morgonen och fortsatte under sommarhalvåret vanligen i likhet med vanlig arbetstid till här mot solnedgången. Bort jultiden, om skräddarna då voro strängt upplagna kunde arbetet pågå till här vid 11 tiden på kvällen. Skräddarna hade alltid maten där de arbetade men övernattade alltid i skräddarens bostad, därifrån kunde många gånger ha flera km. att gå till arbetet. Arbetet utfördes alltid i dagligstugan där husets övriga folk höll

till och där intogs måltiderna gemensamt med
husets övriga folk med skräddarmästaren placerad
närmast hufvudern och så gesällen. Lärlingen fick
placera sig bland husets övriga folk var det kunde
passa sig. I gammal tid, för en 75 år sedan, var
inte symaskiner, som drevs med fotframpa, i bruk
utan en minder, som ställdes på bordet och reva-
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 ena arbetsplatsen till den andra, på ryg-
gen. Sedan frampsymaskiner kommo i bruk fingo
dessa hämtas med hästskjuts, och medföljde då
gesäll och lärling. Köster 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. Så förjades

Ambulerande skräddare

ACC. N:R

M. 16707:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Lä följade arbetet med ett mäster med krita ritade ut måtten på tyget som skulle användas, var gesällen väl vand och hade förtroende fick han börja klippa tyget efter ritningarna. Redskap, såsom symaskin, alnar, pressbräda och pressjärn och fråd 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 arbetsfria. Gällde det ett par blågarnsbyxor till vaktmästaren, tillhanda-hölls även detta tyg av husbondefolket. Kläder syddes i regel av hemvävt tyg till mot slutet av 1800-talet. 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 skräddaren med sig ute på landet. Måder 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 aklat anseende, ^{men} ~~omgicks~~ endast i undantagsfall med bönderna, såsom vid begravning i hem där han gjort mångårigt arbete. Vid sådana tillfällen var alltid snickaren med om han förfärdigat likkistan. De hantverkare, som ansågos för att ^{med} kunnighet 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 ytterst liten. Jag har talat med en skräddarmästare här på Brann-
levik 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
"panllonger" som användes vid ridning som var gans-
ka vanligt i gammal tid. För 50 år tillbaka och så
långt tillbaka under tecknad kan minnas fans i
Ö. Köbbelövs socken tre skräddareverkstäder. En
i Eislöv, en i Köbbelöv och en på G. Brantervik.

Stu är bara verkstaden på Brantervik 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
började ambulerande skräddaryrket mer och mer
frångås 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 soorplåter
Ett litet rum vid sidan om bodde gesäll och lärning.
Detta rum var alltid seldat.

Skämframma vdsfär 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, trampade ige-
nom loftet, föll ned, men blev hängande i en spin-
delväv."

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. Mannskläder sydde inte, men
till barn och småpojkar. Lappning av kläder och
lagning åtog sig sömmerskan men väl limesömnad
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 stad utförde arbetet hemma hos sig själva. Hos sömmerskan i staden var det den mera bekväma 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 modejournal, men tyg anskaffades av den åt vilken kläderna skulle sys. En sömmerska ansågs i allmänhet som något finare än en skräddare. Stumra finns inte någon sömmerska ute på landsbygden. Symaskiner förekomma i de flesta hem sedan 50 år tillbaka, men användas mest för linnesömmar 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. Enskilda vanligt
var att flickorna i hemmen fingo lära sig kläd-
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 tjänstefigan om sådan fanns.
Flickmaskin förekom inte i hemmen. Äu pojkar
eller vuxna män skulle befatta sig med sömnads
eller stickningsarbete, ansågs lika oppassande
som att de skulle befatta sig med mjölkningsar-
bete. Men tilläggas kan att manliga tjänare på
gården fingo själva stoppa sina strumpor och ut-
föra nödig lagning av arbetskläder. Hushålls-
sömnad och likaså stickning ha under de senaste 30 åren
1) nästan helt överlagits 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

Så jag här skriver jag om efter enskiftets genom-
om fruktbodling talar jag om förhållandena när-
mast efter enskiftets genomförande i början på förra
sekllet. Efter vad jag hört och kunnat förstå, blev
det att tröja med utan sådana inga förädlade äppel-
träd, utan sådana som dragits upp efter kärnsor
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 fruktsorter kallades mest
för "äblaskrabbor". Trädet fanns fler plommonträd än
äppelträd i de gamla trädgårdarna. Men de gam-
la blåa plommen gavs rik skörd och smakade
bra och användes mycket till inkokning med ättic-
ka-ättika. På var förhållandena hos bönder, torpare
och hantverkare på den tiden. Ibs 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. Heurögårdarna, med sina anställda trädgårds-
mästare voro nog de egentliga föregångarna på
detta område. Men även en och annan föreutseende
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
sädan. Vid jul var det alltid julkalas på den tiden
och när julmältiden var ännu, bjöd "farbror" på dessa
äpplen som efterrätt och de uppskattades mycket
av gästerna. Namnen på de olika fruktsorter-
na bebyggde 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 hemtrevligt intryck

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 brydde 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 använd 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 första vardagen för "hörarna" och de stekta "surskrabbarna" ansågs som ett extra tillskott i den vanligen 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

Hösten av fruktträden utfördes vanligen av går-
dens eget folk såsom nedgrävning av stallgödsel bring-
desamma på höstarna. Då det gälde beskärning av
träden utfördes den av ägaren eller av någon person
som ansågs kunnig därtill. Då det gälde nedtagning
av frukten från högre träd utfördes detta av drängarna,
som då turso furniskar om hakarna att nedlägga
frukten. Ungdom åt gärna frukt färsk, som också
ansågs vara nyttigt. Det kokades både äppelsoppa
och fruktmos. Tyrliga äpplen torrade man i bakugnen
som sedan koktes till soppa och gavs god smak.
Under första världskriget, då det var brist på ut-
ländsk frukt, kokades på nämnda sätt mycket frukt.
Några allmän hermetisk inkokning av frukt har
förekommit de senaste 40 åren. Här nämnd be-
handling av frukten omhändertogs av kvinnor-
norna. Frukt som skulle lagras omhändertogs
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 plommonträd 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. Husbehovsodlingen av frukt

Frukt och bär

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, fruktodlareföreningar ute i byarna. Föreningarna kunde bestå av 30-40 medlemmar som förestods av någon medlem. Spruta, tvåhjulig, anskaffades och trädskötare anställdes som skulleimpa, 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 äls skalada, användes även som julgranspyrningar, men ansågs i allmänhet som en lyxartikel som fick stå tillrätt för något som var nödvändigare. Av appelsinskal togs saft. Findrivor i handeln ha förekommit i många år, men bananer senare och användes att följa med 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 vinbär, hallon och kruusbär, kruusbär kanske i mindre omfattning nu än för. Bärbusksorterna beständes mest av mor i huset. Svarta vinbär förekommer i mindre omfattning än röda. Av hallon och kruusbär är förhållandet detsamma. Kruusbär 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 halm-
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
varpå glödande tack hällades över korkarna så flas-
kan blev härmetiskt tillsluten och innehållet kun-
de 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. Tramp-
plockning har på de senaste 40 åren blivit allmän,
förvaras konserverad och användes sedan hela
året även vid finare matlagning.