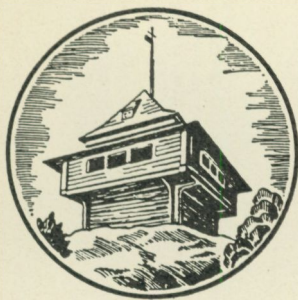




**NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK 1945**



FATABUREN

NORDISKA MUSEETS

OCH SKANSENS ÅRSBOK

1945

Redaktion:

ANDREAS LINDBLOM GÖSTA BERG SIGFRID SVENSSON

Omslaget: Rytтарstaty, detalj av en vattenkanna av silver, som troligen tillverkats av Heinrich Mannlich i Augsburg. Kannan överlämnades 1699 av Karl XII till Peter den store av Ryssland genom Johan Bergenhjelm's ambassad. Den utgör en gåva av Samfundet Nordiska museets vänner och avbildas här som en tacksam erinran om Samfundets stora insatser till museets främjande under mer än ett kvartsekel. Nordiska museet 188,050. Foto Märta Claréus.

*Tryckt hos Tryckeri Aktiebolaget Thule, Stockholm 1945
Djuptrycksplanscher och omslag från Nordisk Rotogravyr*

EN SLOTTSFRUS VARDAGSBESTYR

UR GAMLA PAPPER FRÅN TOSTERUP

av Brita Stjernswärd

Milsvitt dominerande det mjukt böljande slättlandskapet öster om Ystad reser sig Tosterups torn ovan de lumiga trädkronorna i parken, som omgiver slottet. Det drar på långt håll uppmärksamheten till sig, särskilt när taket ligger och blänker i solen. Gustaf Ljunggren omnämner också i "Skånska herregårdar" (1854) tornet "å vars spets fordom nattetid en lykta brukade uppsättas som varning för sjöfarande mot Sandhammarens farliga rev". Det gängse namn folktraditionen hade på detta torn var "Töstarpe black". I den stora bondebygden runtomkring, utanför de egna ägorna, betraktades nog slottet i mångt och mycket som en värld för sig, en värld i glans och härlighet högt ovan den slitsamma bondevardagen. Denna herremansbyggnad gav bygden associationer av fester och lyx, höga herrar och sköna damer. Man tänkte sällan på att även slottslivet hade sin idoga vardag, sina triviala hushållsbekymmer, sin omtänksamma, beräknande och planerande husmor — alltsammans i själva verket ungefär detsamma som livet på en bondgård bara i så mycket större skala. Men om den sidan av gångna tiders slottsliv ha hävderna i allmänhet mycket litet att förtälja.

Från väggarna i Tosterups gemak talar ännu den snillrike generalamiralen greve Carl August Ehrensvärd sitt eget uttrycksfulla, originella och ofta burleska 1700-talsspråk från de talrika laveringar och teckningar av hans hand, som här finnas i hans ättlingars ägo. Upprepade gånger möter man bland hans teckningar en älsklig kvinnoprofil, av konstnären betecknad "Kickan" eller bara "den lilla". Det är Ehrensvärds hustru,

Sophie Sparre, och ännu berättar familjetraditionen levande om hans hängivna beundran för denna kloka och intagande kvinna. Och i djupet av en gammal chiffonjé finnas här på Tosterup bevarade anteckningar av hennes hand, där det dagliga vardagslivet på landet under tiden 1795—1832 på ett levande och åskådligt sätt träder fram. Anteckningarna hänföra sig till större delen till Tosterup och delvis till Dömostorps gård vid foten av Hallandsåsen. På Tosterup residerade Sophie Ehrensvärds mor, Alexandrine de Cheuses, en kraftfull och dugande kvinna som större delen av sin långa änketid, från 1791 till 1819, ensam skötte det stora godset (J. J. Albert Ehrensvärd, Alexandrine Henriette Sparre, i Ord och Bild 1896). Hos henne slog sig dottern och mågen ned 1795, när Ehrensvärd tagit avsked från flottan och Karlskrona. På hösten 1796 inköpte Ehrensvärd Dömostorp, där han med liv och lust experimenterade för att med vetenskapens hjälp förbättra jordbruket — en dyrbar vetgirighet, som redan i mars 1799 tvang honom att göra sig av med Dömostorp och åter bosätta sig på Tosterup. Ehrensvärd avled följande år och hans änka bodde kvar hos modern tills hon 1803 gifte om sig med hovmarskalken Isac Lars Silfversparre. Denne köpte 1810 Tosterup av sin svärmor och där dog Sophie Ehrensvärd-Silfversparre 1832.

Sophie Ehrensvärd behövde nog anteckna varjehanda om ett stort lanthushåll, ty hon var ej uppvuxen i den omgivning, som sedan skulle bli hennes. Föräldrarna köpte Tosterup först 1783 och då var den unga Sophie, som tidigt förts ut i stora världen, hovdam hos prinsessan Sophia Albertina tills hon 1785 gifte sig med Ehrensvärd. Hon säger själv i ett brev: "Det är alltid tusentals arrangementer för en husmor, då hon vill taga sig av sitt hus, och jag har genast från början ställt mig på den foten, ty intet synes mig dummare än att se en hustru, som icke känner det minste till de detaljer, som angå henne."

Sophie Ehrensvärds anteckningar äro förda i bl. a. tre hemmagjorda hopsyddas eller hopknutna anteckningsböcker och röra sig om tjänstefolkets avlöningar, utlämnad spånad, färdiga vävar, mjölkförsäljning, slakt, ljusstöpning och mycket annat



Bild 1. Tosterups slott. Akvarellerad tuschlavering av C. A. Ehrensvärd. Samtliga bilder foto Nordiska museet.

om både hushållet och lantbruket på Tosterup och Dömostorp. På omslagen till dessa anteckningsböcker har Ehrensvärd gjort graciösa laveringar, i två fall av hustrun vid sin sekretär, bild 3—4, på den ena tydligen i färd med att räkna ut lönerna till den i bakgrunden väntande tjänareskaran. Sistnämnda bild pryder en "Aflönings Bok", som synbarligen gjorts i ordning till det nya hemmet på Dömostorp. På omslaget är angivet årtalen 1797 t. o. m. 1804 "om Gud så behagar"; boken kom ej att föras mer än något över två år på Dömostorp, senare införda anteckningar hänföra sig till Tosterup.

Ett annat anteckningshäfte och en samling lösa blad ha på-

träffats på Svaneholms slott hos en medlem av familjen Ehrensvärd, som i våra dagar funnit dem i en lönnlåda i en sekretär, som ärvts från Tosterup.

Alla dessa anteckningar ge en fängslande inblick i ett dåtida lanthushåll, som visar att Sophie Ehrensvärd är ivrig att anteckna sig till minnes hur hennes sparsamma och dugliga mamma gör, såsom: "Allt järnet på Tostarp lämnas ut av min mamma själv och för vart par nya skor, som uttages till hästarna, lämnas de gamla åter, vilka sedan användas till hästesöm och mera dylikt samt bråddar."

"Om svägerskans sätt att uppföda kalvar på Fågelmara" får man veta, att de efter att ha diat sina mödrar i två dagar fingo mjölk uppblandad med svagdricka i två dagar för att de skulle vänja sig vid det. Sedan fingo de enbart dricka i sex veckor och "drickat brygges lika så starkt som det man nyttjar till tjänstefolket". Men i en senare anteckning sägs att kalvarna uppföddes på välling.

Att det var mycket en slottsfru hade att ansvara för och taga hand om säga några rader, som notera, att på Tosterup slaktas årligen omkring 80 får, 55 gäss och 6 à 10 svin; allt detta av egen uppfödning och dessutom köptes till herrskapets bord 50 à 60 ankor. Och 4 à 6 nötkreatur gå årligen åt, däribland en ko var höst till ålderdomshemmet, "hospitalet". De kalvar, som ej skola läggas på, säljas genast "med nästa dags mjölkbud till staden" till en slaktare som man hade kontrakt med.

I samband med svinslakt och nedsaltning av kött får man lära sig, att "om karet tros ej vara tätt, stoppas det i botten med rågmjöl, som sedan av laken hårdnar och tätnar". Då svinistret smältes bör man lägga dit väl rengjorda och skrapade morötter, som ta bort den "fräna och elaka smaken". Sedan smaksätter man med lök och timjan. Hårt hoprullade och ombundna istrar, som inte fingo vara saltade, hängdes upp och förvarades för att användas till läder- eller vagnshjulsmörja.

Det är relativt litet av köttet som ätes färskt, det mesta saltas ned eller rökes och det är inte småsmulor, som efter varje slakt antecknas hemkommet från rökningen och upphängts i köttkam-



Bild 2. Stallgården på Tosterup, till höger slottet. "Man gör sig resfärdig på Tostarp att fara till Svaneholm." Tuschlavering av C. A. Ehrensvärd.

maren. Ena gången t. ex. 67 fårbringor, 67 lårstycken och 10 rullkorvar, en annan gång 50 fårbringor, 40 lårstycken, 1 oxbringa, 1 tunga och 1 oxköttstycke eller 59 lungkorvar och 30 köttkorvar. Men så hade man också välförsedda förråd att taga av, om det hastigt behövdes, som när ett år på samma dag skickades "till Prosten Rooths efter eldsvådan i fläksida, 7 stycken saltat oxkött samt 8 stycken rökt dito samt 4 gåshalvor".

För ett år är antecknat att fåren tvättades den 30 september och därefter åter släpptes ut på bete, men att det då måste hållas noga vakt över att de inte lade sig på marken, "men uti deras hus var inlagt ren halm för dem att ligga på". Den 1

oktober klipptes så fåren, "då de voro väl torra", under överinseende av "trädgårdshustrun" eller hushållerskan. En annan anteckning säger, att fåren klipptes om våren "i pingsta ny" och om hösten "uti Mickels Mässe nedanet". Ullen sorterades, stoppades i säckar och bars upp på ullkammaren i tornet, där den mottogs av hushållsfröken, som tillsåg att den breddes ut och då och då omrördes för att ej mögla. Den ull som klipptes på hösten ansågs bäst till kläder "både till uppräning och inslag, men till valmar är bäst med ullen till uppräning, och lödja, eller den ullen som klippes om våren, till inslag; till flanell är bäst taga bara lödja, om man vill hava det till flanelltröjor, emedan det alldeles intet krymper. Till ullstrumpor är bäst att taga lödja, emedan det ej krymper, men det blir också intet så starkt som av ull".

Sedan fåren blivit klippta på våren, mjölkades de en gång om dagen under hela sommaren, och av denna mjölk gjorde man ost. När mjölken mot slutet av sommaren inte ystade sig längre, kokades den och "nyttjades till folket som tillkost med litet honing". På vintern fingo fåren bara gå ut för att vattnas, från april kunde de i allmänhet släppas ut, men togos in om nätterna. På hösten kunde de vara länge ute, om det ej var för regnigt. De skulle alltid ha tillgång till sleke i en urholkad kubbe och sleken bestod av tjära, salt och malört samt torkade enbär, som krossades och rördes ihop med de övriga ingredienserna.

Man häpnar över det väldiga antal gäss som konsumerades, ty i de rikhaltiga uppgifterna om gässlakt sägs aldrig ett ord om att det såldes några. Allt gick tydligen åt i det stora hushållet och det slaktades ett år över 70 stycken och ett annat år ända till 112.

Denna stora flock gäss uppföddes inte på huvudgården utan hos hoveribönderna, ty anteckningarna omtala vid skilda data i början av oktober: "emottogs gässena av bönderna och insattes på stig". Det betyder, att nu började gödningen och den sköttes efter speciellt recept, så att gässen genast vid mottagandet fingo var sitt piller gjort av krusmynta, pepparrot och mjöl.

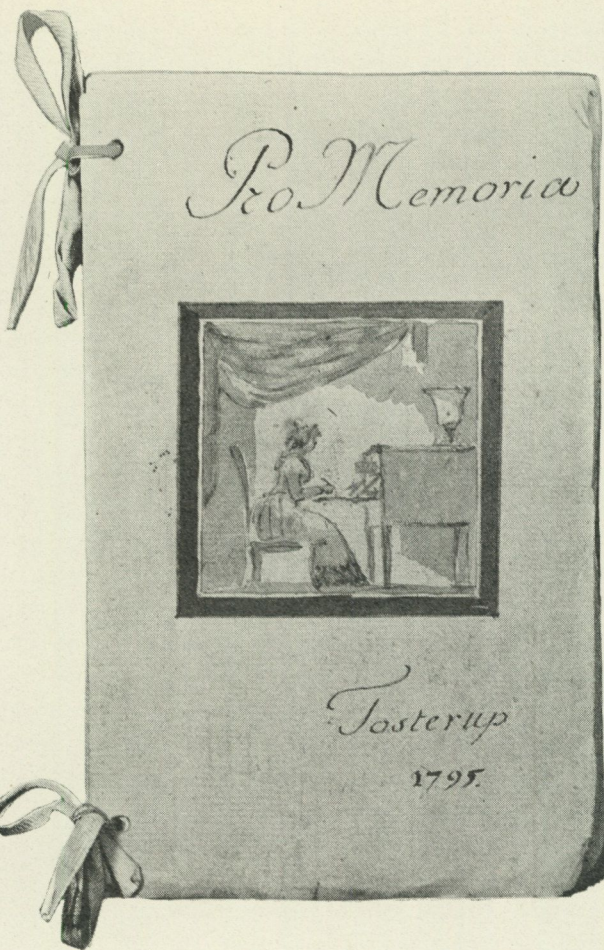


Bild 3. Anteckningsbok för spånad och vävning, tillhört Sophie Ehrensvärd. Tusch- och specialavering av C.A. Ehrensvärd.

För övrigt måste de svälta den första dagen och fingo så andra dagen en näve havre vardera, tredje dagen två nävar och fjärde dagen tre och sedan "så mycket de vilja äta, ty annars äta de i början för glupskt och sedan intet". Under gödningen voro gässen "lösa och lediga" men på en liten instängd gård, där de ej kommo åt vatten att bada i, "ty då äta de ej mera och taga alls intet fett". Men en eller två dagar innan de skulle slaktas,

bingo de bada i kanalen vid slottet, således i god tid för att de skulle hinna bli torra till det stora gåsablottet.

Detta ägde i regel rum i början av november; under 14 olika år antecknas data från den 6 till den 22 november för gässlakten, dock med övervikt för den 12, 9 och 7 november. Till mårtensfirandet, som omnämnes från 1812, går det varje gång åt 5 eller 6 gäss, för "till mårtens dag skall folket hava två stekta gäss, samt alla de andra borden även gäss". D. v. s. att det serverades gås såväl i det "grova" hushållet som vid herrskapets bord och kammarbordet, där betjänten, kammarjungfrun och hushållerskan åto, som vid övriga bord, där tjänarna efter den tidens sed åto i noggrant iakttagen rangordning. För ett år är antecknat vid gässlakten den 9 november att "tvenne stektes till ladugårdsfolket, en till herrskaps bordet, en till kammarbordet samt en till laquayernas bord".

Vid en utförlig beskrivning på gässlakten den 12 november 1827 förmåles att densamma "börjades om natten mot kl. 1". Det var 60 gäss som expedierades av 112, som det året skulle slaktas. Alla gårdens egna drängar voro med och stucko gässen och "en hoper dagsverkare av kvinnfolk" plockade dem genast i "främmande betjänt kammaren", där man satt in tre stora kar för att tappa blodet i. "Fjädrer spritas genast så fort därmed hinnes, de största pennorna avtages att skriva med och de smärre till sprängning." Den övriga fjädern lades i hopsydd lakan, som sedan stoppades in i bakugnen, när denna ännu var varm efter ett bak, för att torka. Ända till 17 "pigor av dagsverkarna" hjälpte till vid dessa tillfällen, "varvid alltid huspigan skall vara närvarande och ansvarig".

Efter varje gässlakt sorterades fjädern i olika påsar och vägdes. Sålunda antecknas för ett år t. ex.: "den 3 december vägdes fjädern efter de slaktade 71 gässen sedan det alltsammans varit i ugnen och blev det som följer: dun 9 skålpund, god fjäder 16 skålpund och repfjäder 19 skålpund, allt med påsarna inberäknat."

Eftersom det endast var en mycket liten procent av gässen som äts stekt, hade man en avsevärd mängd att konservera på



Bild 4. Avlöningsbok, tillhört Sophie Ehrensvärd. Akvarellerad tuschlavering av C. A. Ehrensvärd.

olika sätt. Brösten lades i salt i tio dygn, togos sedan upp och överbundos "med papper som kunna vara avisor, samt lindas med häfsingar och hopbindas ett par med en liten stump lyckgarn" och hängdes så upp till rökning. Likaså röktes de s. k.

slinkorna, "vilka äro de delarna som blivit över då bröstet är avhuggit och som sedan det är rökt nyttjas till folket". Hals-skinnet användes till korv av gåsblod, och vingar, halsar, fötter och allt innanmäte saltades "och nyttjas ibland ärter till folket". På tarmarna kokades en skosmörja, som också folket fick. Istret smältes, tillsattes med lök och timjan och slogs på stora krukor. Det är den enda av alla dessa slaktprodukter som omtalas som såld, "för 24 styver marken". Tillsammans med istret smältes även de feta skinnbitar på ryggen, som skuros av mot stjärten, tills det feta gått av, "sedan nyttjas de att stekas ibland bröd till folket; dessa bitar kallas grevar och utgör tillkosten en dag för ladugårdsfolket".

Ett annat sätt att konservera gäss skildras också: sedan endast blodet avrunnit hängdes de, utan att plockas eller urtagas, "upp uti en port, eller där som bra mycket drag existerar. De bindas i fötterna och huvudet ner, på detta sätt skola de kunna konservera sig 3 à 4 månader friska, och bliva mycket mörå". En senare anteckning omtalar att de hängdes i halsarna, sedan huvudena väl ombundits. I stora portvalvet, som bildar inkörseln till borggården, hängdes dessa gäss, ett bruk som omtalats även i senare tid, då gässen voro igenlackade i båda ändarna, s. k. lackade gäss. I Sophie Ehrensvärds anteckningar noteras för varje år 4 à 8 gäss "upphängda i porten". Det måste ju ha varit en ganska egendomlig syn för en besökare att åka in genom det trånga valvet under ett antal hängande gäss, bild 7.

Ankor hade man också på Tosterup och till dem hade uppförts ett särskilt litet hus av ris och spjälor vid kanalen. Men antalet räckte alls inte till husets behov, utan både ankor och kycklingar köptes av bönderna eller av "gummor som sitta inhyses". Ankor "plägar mamma uppköpa innemot 40 à 50 om hösten, som äro så goda att taga till om vintren".

Om jakt och villebråd finns intet nämnt i anteckningarna annat än att bland det från rökningen hemkomna köttet två gånger omtalas hjortbringor. Enligt en annan notis insattes raphöns till gödning på hösten och "bör nödvändigt givas färskt korn".

Mjölkförsäljnings Bok för år 1796

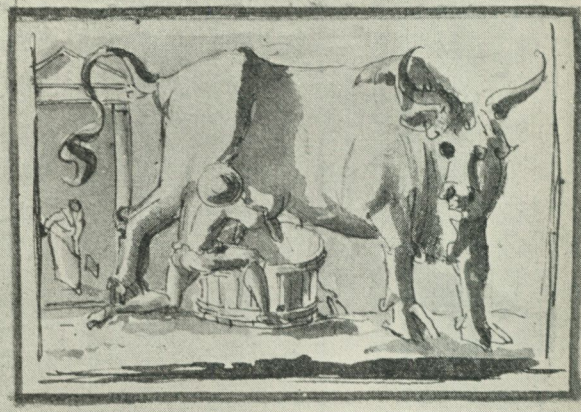


Bild 5. Mjölkförsäljnings-
bok, tillhört Sophie Ehren-
svärd. Tuschlavering av
C. A. Ehrensärd.

En mycket betydelsefull slaktprodukt var talgen, vars vikt ordentligt antecknas efter varje slakt. Flera gånger om året, efter slakterna, stöpte man ljus. Man stöpte formljus av fårtalg, till de större och finare ljusen blandad med oxtalg eller ännu finare, gula vaxljus av talg blandad med vax. Något slöseri med ljus fick inte förekomma, de förvarades av husfrun själv, som höll räkning på vad som lämnades ut och det blev ju ändå mycket för hela gården. Bland anteckningarna finns ett "p. m. på Ljusutdelningen månatligen vid Tostarp", som uppräknar: "I stallet behövs ett ljus om dagen alla de mörka månaderna, lyktljus. I oxladan 16 ljus, i koladan 14, allt lyktljus. Betjäntkammaren ett ljus om dagen de 4 mörkaste månaderna, i oktober och mars 20, allt långa ljus. I pigornas lykta i koladan ett lyktljus om dagen och i deras kammare 1 ljus samt några dan- kar. Smeden 1 ljus om dagen och gårdsdrängen 24 ljus i må-

naden samt stalldrängen när han arbetar. Inspektoren får 20 ljus i månaden."

På både Tosterup och Dömostorp äro vävstolarna flitigt i gång och man lämnar även ut garn till vävning i bygden. Grovt blångarn lämnas till "entänt", gles väv, och fint blångarn eller lingarn till handdukar och lakan eller brädspelsdräll. "1796 uti November gavs spånader ut till ett antal som följer: tågor 3 lisp. 12 skålp., blånor 12 lisp., av vilket blev, sedan det var bykt och nystat: lingarn 3 lisp. 2 skålp., blånor 8 lisp. 17 skålp." Av dessa uppgifter framgår, hur mycket mer blångarnet svinner under beredningen än lingarnet. Ljusgarn antecknas också, d. v. s. garn till ljusveckar. I maj utläggas vävar till blekning märkta med S S (Sophie Sparre). Det är ett år 7 vävar av lingarn på tillsammans 58 alnar samt 7 vävar av blångarn på sammanlagt 202 alnar samt "2:ne randiga drälls-vävar som innehåller 14 servietter i vardera stycket".

På Tosterup lämnas spånad till alla arrendatorerna och antecknas om tillklippta vävar såsom: "av den korndräll eller gäs-ögonväv till kammarbordsduktyg blev tillklippt 4 dukar och 26 servietter, alla märkta I:L:S, rött märke. Av slät blångarns-väv blev tillklippt, sydda och märkta 18 st. handdukar samt en mangelduk och det övriga av väven blev tagit till foder av Silfversparren."

"Vid avsäljningen av säd behåller min mamma alltid så mycket att hon kan hava att hjälpa bönderna som om våren och innan skörden om sommaren alltid är i behov därav, då de få låna på sina sedlar och till det pris som då är på säden, dock gärna något lindrigare", antecknar Sophie Ehrensvärd.

När bönderna slogo höet i skogen vid slottet, bjödos de på slätteröl eller skogsgille, då det även dansades i skogen. Till detta gille bryggdes 4 tunnor öl och bjöds på 6 kannor brännvin. Spelmän voro med och fingo 16 skilling var i betalning. När sedan höet från skogen körs in, antecknas, att det skall läggas upp på fårhusens loft och "aldrig nyttjas till de andra kreaturen, som därav bli sjuka". Ett "höstegille" brukade man bjuda på, när skörden var inbärgad, och då dansades det på logen eller på



Bild 6. Sophie Ehrensvärd. Sepia-
teckning av C. A. Ehrensvärd.

gården. Gillet brukade avslutas rätt tidigt och bönderna togo med sig hem till byarna det öl som fanns kvar och fortsatte kalaset hemma, "varmed de äro bäst belåtna och husbonden med".

Bönderna skulle också köra hem veden, var och en körde en famn, som han skulle stapla upp på vedgården, allt under överinseende av "länsmannen", d. v. s. en av de dagsverksbönder som utvalts att biträda inspektoren och ladufogden med att hålla efter arbetsfolket. "Bönderna lånar alltid vid sådana tillfällen ökor av sina grannar, ty de få lov att köra 10 à 12 lass på var famn." Senare skulle bönderna även komma och hugga upp sin famn ved och "stapla uti trinda vedstaplar". Det kördes hem ungefär 65 famnar ved om året.

"På Tostarp skäras vigrarna (pilvidjorna), som skola nyttjas till halmtaken, om hösten sedan alla bladerna äro avfallna. Man passar på att detta sker uti torrt väder; sedan hopbindas de uti buntar, 200 i vardera och säljas för 16 styver för vart 100:de. De läggas sedan upp på ett loft; då de skola nyttjas till tak, kokas de."

Det finns ingen uppgift om hur många rotekarlar Tosterup satte upp, men för ett år, 1812, omnämnes att de skickades iväg till mötet den 18 augusti, åtföljda av inspektoren. Varje karl fick till fyra dagars proviant "2 skålp. sovel av kött och fläsk samt 6 skålp. bröd och 1 rdr i peng".

Från Tosterup finns ej antecknat exakta antalet tjänare, men från Dömostorp är angivet från 1797: kammartjänare med 50 rdr i årslön, taffeltäckare med 10 rdr, kammarjungfru 12 rdr, husmamsell 24 rdr, köksjungfru 13 rdr 16 sk., huspiga 5 rdr och 1 par skor, kökspiga 5 rdr, ett förkläde och 1 par skor, tvätterska 5 rdr och 1 par skor, ladugårdspiga 5 rdr och 1 par skor samt kusk 16 rdr 32 sk. Dessutom upptager avlöningsboken stalldräng och spannriddare, men här är ingen avlöning införd. För kammartjänare och kusk ingick även livré och "reskläder". Löneuppgifterna avslöja, hur strängt man höll efter sitt tjänstefolk: för en stackars tvätterska är avdraget $1/5$ av årslönen "för en bortkommen skjorta".

På Tosterup hade kammarjungfrun 1812 i årslön 20 riksdaler och när hon spunnit till någon väv, fick hon även några alnar av denna. Alla pigorna hade då 12 riksdaler, två fårskinn samt 2 lisp. ull och så mycket träskor som de slita och dessutom 16 à 24 skillingar "till julpeng". De pigor som vävde fingo 2 alnar av varje väv. Kökspigan har 24 handdukar att svara för samt 18 dukar, därav 6 mindre till betjäningen och 12 större till ladugårdsfolket. Huspigan skall svara för 24 dammhanddukar och 6 långa "porslinstorkdukar", 3 mangeldukar samt en skyffel av koppar och en särskild "thepanna".

Inspektoren har 1812 på Tosterup 150 riksdaler i årslön "samt 16 rdr 32 sk. i stället för middagsbrännvin, samt två hästar födda". Ladufogden har 25 rdr och stat med 8 tunnor spannmål, en ko född samt "sovelpeng". Trädgårdsmästaren har 50 rdr, "sovelpeng", två kor födda samt 12 tunnor säd. Länsman och gårdsdrängen ha 50 rdr och två ryktare 14 rdr 16 sk. samt 2 skålp. ull. Väktaren har samma lön samt 1 par stövlar. Kusken har 20 rdr, livré och 1 par stövlar och stat av 8 tunnor säd, "sovelpeng" samt en ko född. Lakejen har 16 rdr,

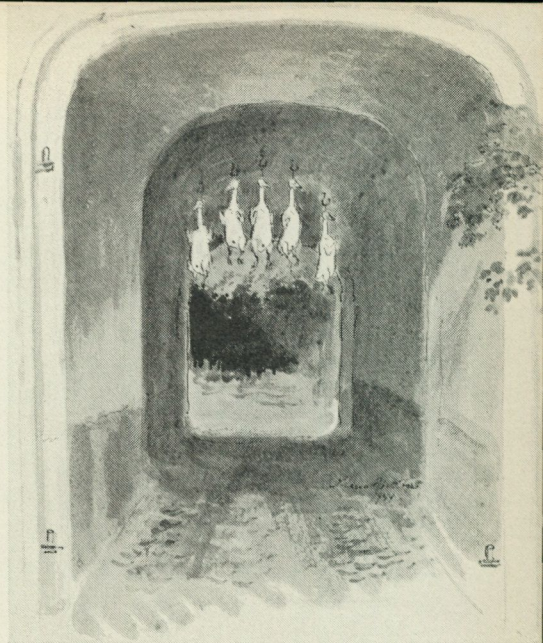


Bild 7. "Lackade gäss", upphängda i portvalvet till borggården på Tosterup. Teckning efter minnet av fröken Stina Beck-Friis 1944.

livré och stövlar samt mat i huset "men ej veckobröd". Alla karlarna ha fem fårskinn var om året, som utdelas oberedda strax efter slakten. I pigornas och drängarnas lön inräknades 2 resp. 3 skålp. bröd om dagen, som utdelades var fjortonde dag och "härav kunna de sälja ganska mycket". Angående sovelpeng förklaras: "de som erhålla sovelpeng få allt efter deras sysslor från 6 till 4 rdr men ej mer och ej mindre och då ingenting annat av kött eller fiskvaror".

40 tunnor säd om året gingo åt till folkets bröd och 6—7 tunnor till herrskapets bord. Var fjortonde dag bakades det åt folket på 10 skäppor mjöl. "Antalet av de personer som få av dessa 40 tunnor säd är vanligtvis 16 personer, men då de ökas till antalet av tillfälligheter händer att man blandar 1 tunna korn för att öka det". Var fjortonde dag bryggdes åt folket på 4 skäppor malt, "som bör bli 6 halvtunnor dricka".

Matordningen för folket såg ut så här:

"Söndagsmiddag: Kålsoppa och fläsk.

Måndags ,, Uppvärm d kålsoppa och flott.

Tisdagsmiddag:	Soppa och saltgrönt kött.
Onsdags	„ Uppvärmd soppa, sill och potatis.
Torsdags	„ Ärtsoppa och rökt fårkött.
Fredags	„ Uppvärmd ärtsoppa och lungkorv.
Lördags	„ Ölost, potatis och sill.

Till alla frukostar gives sill och ölost och om aftnarna gröt och mjölk.”

Mot denna spartanska matsedel svarade även bostäderna eller rättare sagt sovplatserna, ty endast de högst uppsatta såsom husmamsellen och kammarjungfrun hade egna kammare, pigorna sovo i folkstugan, som var det grova hushållets matsal. I ett inventarium står i folkstugan upptaget ”1 Säng-bureau” och ”1 Sängbord” samt bolstrar, dynor och fårskinnsfällar till minst fem pigor. För dem som hade hand om djuren fanns det sängar både i stallkammaren, koladan och oxladan.

Mjölk, smör, spannmål och kött var vad som såldes från Tosterup och i stället köpte man inne i Ystad salt, socker och kaffe. Sockret fick man förstås själv hugga i bitar, ty det hemkom t. ex. ”100 skålp. socker i 7 toppar”. För ett år är antecknat att man tog hem 234 skålp. socker och 46 skålp. kaffe samt 6 tunnor salt.

Att i detalj se till att det stora hushållet på Tosterup sköttes klokt och sparsamt ansåg Sophie Ehrensvärd-Silfversparre som sin naturliga uppgift, men hon hörde ingalunda till de kvinnor som levde helt upptagna av sin husliga gärning och utan intresse för vad som hände ute i världen. Både genom Carl August Ehrensvärd och Isac Lars Silfversparre samt sin egen tjänstgöring som statsfru hos Hedvig Elisabeth Charlotta var hon i ständig kontakt med händelsernas brännpunkt i Sverige. Och även om de här berörda anteckningarna med sin skildring av ett idogt men lugnt flytande lantliv ger en rofylld bild av ett gånget tidevarv, får man ej glömma, att de äro samtida med inte mindre än tre svenska tronskiften, med de krig där Sverige förlorade Finland och vann Norge, med 1809 års revolution och Napoleontidens omvälvningar — en tid alltså lika fylld av dramatisk historia som vår egen.