

Perserud den 27 februari 1868

Herr Eilert Sundt.

Jag har använt min flit till det arbete, som ni bad mig om att göra. Jag rekommenderar detta arbete i Eders händer och önskar att något av det måste bli användbart och likaså, att det som är användbart måste bli utställt i nästa avdelning av Eder bokutställning.

Men det är ju så litet av ett land, ja allt för litet varför det är min innerliga önskan att kunna bidra med något mera. Men för att göra detta måste jag ju besöka grannbygderna eller andra bygder i Sverige. Men då måste jag naturligtvis ha några skilling i min ficka och att få dessa är omöjligt för mig om ni inte kunna finna en utväg till detta företagande.

Tiden är gunstig för mig nu. Jag kunne nu ofra minst en månad i ett sådant syfte.

Om inte detta min önskan bli uppfyllt, kanske för min oduglighet till sådant arbete, så beder jag Eder om att vara så god och tillskriva mig några linjer och tala om för mig, om detta mitt arbete utfaller till Eders gunst eller inte.

Likaså vill jag be Eder om ni kunde vara så barmhärtig att låna mig 5 specier, så att jag kan hjälpa min moder med några skilling och så att jag kunna få några skilling för min resa.

Om inte detta mitt arbete vinner Edert bifall. Så har jag ingen lust nu att resa tillbaka till Norge. Jag hoppas att ni inom 8 dagar vill vara så god att sända mig svar. Ni kan tänka Eder med vilken längtan jag väntar.

Johannes Eriksson

Min adress är:

Till

Johannes Eriksson, Perserud

Adress Kjöpmän Pihlgren, Arvika



Johannes Erikssons hus i Perserud (Änghultet)

Något om hemslöjen i Sverige

av

Johannes Eriksen, Perserud.
Adress köpman Pihlgren, Arvika.

Att beskriva hemslöjden (husfliden) i hela Arvika socken är en omöjlighet för mig, då socknen har en folkmängd på omkring 4000 personer. Därför har jag inskränkt mig till att beskriva den nordiska byn (gård) eller hemman i socknen.

Denna byn heter Perserud där är jag född.

Byn ligger $\frac{3}{4}$ mil norr om Arvika köping och har ett vackert läge vid en $\frac{1}{2}$ mil lång och $\frac{1}{4}$ mil bred sjö belägen vid byns södersida. Sjön heter Racken.

Byn har 15 tvåvåningsbyggnader, som ligger i den mellersta delen av byn och alla byggnader vänder framsidan mot sjön. Byn har ytterligare 9 envåningsbyggnader, som mest ligger i byns utkanter. Vidare har byn 5 husmanstorp, som också ligger i byns utkanter och har vidare 3 stugor, varav den ena ligger i byns utkant och de två andra mera framme i byn. Den ena av de sistnämnda är mitt hem, som jag har ritat av sist i boken.

12 av dessa byggnader har tak av skiffersten och är för största delen nya. Förr i tiden användes plank och näver till tak, men detta har nu blivit utbytt med sten.

Byn har 24 ägare och har en folkmängd på 116 personer.

Antalet hästar är nu 20 st., men har tidvis varit uppe till 30 st.

Byn har en omkrets av ca. 3 mil. Den har haft en betydlig försäljning av timmer, men har nu snart röjt sin skog för timmer. På den omtalade sjön har det om vintern för 10 år sedan upplagts upp till 10000 tolvter (dussin) timmer ditkörd av 3 gårdskarlar.

Träkol levererade byn omkring 100 steier (korgar) om året. En träoljefabrik finns också i byn, så alla stugor är nu upplysta av träoljelampor. Fabriken är upprättad 1867. En vattensåg och en vattenkran finns också i byn, men är nästan obrukbara.

Tröskemaskin finns i byn.

Sommartid är det romantiskt att stå på en klipphällshöjd i byn och överskåda alla dessa byggnader, åkrar och gårdsgårdar. Dessa bildar ett fullkomligt nät och går både rakt och i svängar. De blir allt flera för varje år. Så omfattande blir dessa att varje hus får sin port.

Jag måste berätta att hemslöjden är omfattande särskilt på kvinnornas sida.

Männens sysslor är vintertid: Timmerhuggning, timmerkörning, sågning och kolkörning samt kolning om hösten. Detta är de viktigaste bisysslorna.

Halvparten av de mogna karlarna är i stort sett goda smeder, så de hjälper för det mesta sig själva. Många är också kunniga som snickare. Att framställa egna körredskap klarar var och en själv.

Det finns en man här i byn, som har en framstående ställning framför sina kamrater. Han är en duktig smed, duktig hjulmakare, duktig laggare (tunnbindare). Han framställer

träskomaskiner, gör likkistor, konstfärdiga futdraler (lådor) till klockor, är glasmästare och snidar vackra träskedar och mycket annat av trä och järn. Han är en förträfflig åkerbrukare. Han är också framstående i andligt häneende i förhållande till sina kamrater.

Träskor göres i varje stuga (hus) till eget bruk. De gula tatterskedar kan också ses här, men används för det mesta som prydnadssaker.

En man svarvar träsmuggar och träfat.

Så finns det enstaka som framställer lådor och korgar. Lådorna görs av spån av furu och används till att bära hö och halm samt till uppbevaring av ull. Korgarna görs av granspån och används till att bära och uppbevåra olika småsaker i.

Därutöver utfylls kvällsstunderna av karlarna med olika pyssel. Till exempel att iordningsställa jordbruksredskap, binda fisknät, göra fiskmjärdar och reparera skor, bota kläder, sitta med kniv i handen och skära på en slev eller liknande, sitta med en bok eller också ligga i sängen och sticka strumpor, därför att karlarna har ett tungt arbete om dagen.

Träkärl är de egentliga varor, som framställs till försäljning i andra byggnader och detta ger en förtjänst på omkring 300 riksdaler om året. Det är karlarna som arbetar med laggning som bisyssla om vintern. Dessa karlarna utför också samma arbete för andra här i byn, som har material, men som inte är kunniga i detta arbete.

Jag besökte en stuga där två män var sysselsatta med laggning. De hade förfärdigat kärl till salu 4½ dag till följande priser:

7 vattensåar	1 riksdaler 25 öre pr styck
1 laggså (bokså)	4 riksdaler 50 öre.
1 bastubytta	2 riksdaler 50 öre.
1 salttina (saltkar)	5 riksdaler 50 öre.
5 hinkar (ämbar)	. 75 öre pr styck.
Tillsammans	23 riksdaler.

I ett hus i byn finns 4 män, som driver jakt om vintern som bisyssla.

Här fick jag följande uppgifter om vad de skjuter och fångar i ett medelår:

Rävar	9	Räknat efter de vanliga priser
Harar	40	skola förtjänsten bli 251 riksdaler 50 öre.
Orrtuppar och –hönor	30	Denna uppgift ska enligt en sakkunnig mans värdering vara för hög.
Tjädertuppar och –hönor	30	
Hjärpor	30	
Änder	8	
Mård	2	

Skomakeriet utförs av en bygdesskomakare.

Här används en sorts skodon som antagligen inte är vanliga i Norge, i alla fall känner jag inte till detta. Det är skodon vars bottnar består av näver som tages från björkträden sista delen av juni eller först i juli månad.

Detta slag av skodon används här om vardagarna av såväl manfolk som kvinnfolk. Till detta slag av skodon används en sorts fettläder (smorläder), som skomakarn själv tillverkar. Hudarna blir garvade i byn. Senare är det skomakarns arbete att förvandla hudarna till fettläder och till skodon.

Vitriol, talg och tjära är de ting som ska göra lädret smidigt och vattentätt. Först läggs lädret i vatten och blöts, sedan tas det upp och läggs till halvtorkning. Sedan blir det betsat med vitriolsyra, som ska torkas in i lädret. Sedan blir det översmort med tjära blandat med talg, så tjäran får den egenskap att göra lädret mjukt och att motverka, att vatten suges in i skorna. Efter att lädret har blivit översmort med mera tjära uppvärms lädret, dock i passande avstånd från värmekällan, så det inte bränns.

Sedan rullas lädret ihop och bearbetas så tjäran tränger in i lädret. På detta vis blir det smorda lädret intorkad och bearbetat flera gånger tills det blir tillfredsställande mjukt. Då blir lädret tillskuret och nådlat på samma sätt som annat skodon.

Sedan blir nävern till bottnarna skurit efter modell, så varje enstaka näverdel tas av den slätaste del av nävern och så, att alla sulorna till bottnarna blir av samma storlek. Alla dessa näversulor blir skurna på sned av näverbarken. Halvparten av näversulorna blir skurna efter modellens ena sida, så vänds modellen och den andra halvparten skärs till efter den andra sidan av modellen, så att den kluvna kanten av nävern blir liggande i kors i stövelbotten.

Där ska så många näversulor till en botten, så denna får en tjocklek på $\frac{1}{2}$ till $\frac{3}{4}$ tum.

När den färdignåtlade stöveln är satt på lästen och halvparten av nävern, som ska bli botten, sätts på, då blir delarna sydda ihop med becktråd runt stövelbotten. Därefter blir den andra halvparten av nävern lagt på botten tillsammans med en sula av tyg eller läder, som läggs utanpå näverbotten, så den tjocka becktråden, som sys om botten, inte ska ha lätt att dra sig in i nävern på den undre sidan av botten. Klacken på stöveln blir också uppsatt av näver.

Efter avskärning och putsning av kanterna på botten tas lästen ut och stöveln är färdig från skomakeriet. Så måste en av karlarna i huset smörja stöveln på kanterna av botten med tjära och eftersvedja med varmt järn, så botten och kanterna blir svarta.

Sedan ska bottnarna beläggas med tunt läder, så de blir starka att slita på. Härtill används avfallsläder från gamla skor. Lädret pluggas fast eller fastspikas med furuspik.

Dessa skodon har jag beskrivit så noga, därför att de är så billiga och förträffliga till att motstå vatten och kyla. Jag har intill mitt 15-de år inte haft annat skodon på mina fötter. Då jag blev konfirmerad var mina fötter också prydda med ett par sådana stövlar.

Ett annat slags av skodon används också här. Dessa bottnar består endast av avfallsläder av gamla oanvändbara skodon. På dessa skodon blir bottnarna inte sydda på, men pluggas fast med björkplugg. Dessa skodon är inte på långt när så varma, som dom omtalade skor med näverbottnar, men är mycket starkare, då de inte behöver spikas mera än en gång, medan näverbottnarna måste spikas när de slits in till nävern.

Ett par helt färdiga mansstövlar med näverbotten framställs på en dag.

Ett par fruntimmersstövlar på mindre än en dag. Ett par helt färdiga mansstövlar med bottnar av lappar görs på 2 dagar. Ett dylikt par fruntimmersstövlar görs på en dag. Ett par helt färdiga nya mansstövlar med bottnar av sulläder görs på 2 dagar. Ett dylikt par fruntimmersstövlar görs på en dag. Läderlagade bottnar i resestövlar används också här.

Skomakaren bor i allmänhet hos bönderna när han framställer skodonen och får då maten och följande betalning för paret:

1 par mansstövlar med näverbottnar	75 öre
1 dito fruntimmersstövlar	42 öre
1 par mansstövlar med lappbottnar	1 rdr.25 öre
1 dito fruntimmersstövlar	63 öre
1 par mansstövlar med sulläderbottnar	1 rdr.25 öre
1 dito fruntimmersstövlar	63 öre
1 par helt färdiga nya mansstövlar med näverbottnar säljs för	6 rdr.
1 par dito säljs för	3 rdr

Sadelmakeri utförs också av skomakaren.

Skräddarna syr alla manskläder och en del av de kvinnliga kostymerna. Av manskläder sys rockar, byxor, västar, underbyxor, busseroronne, mössor, skinnpalsar, skinnfallar m m. Av kvinnokläder sys kappor och stadsklänningar.

Om kvinnornas hemslöjd och hemarbete

Kvinnornas hemslöjd är här betydlig. De har förutom husets ställ och utearbete att förfärdiga tyget, som ska användas till såväl deras egna som männens kläder och till sängkläder.

När man går till kyrkan här om vintern, då ser man männen iförda sina vadmalsdräkter och kvinnorna sina virkade kjolar. I sommartiden syns en hel köpetyg, men de flesta bär dräkter av hemtillverkat tyg.

Kvinnorna blir från sitt 10-de år lärda att sticka och spinna. Till tyngre arbeten blir de vana efterhand som krafterna växer.

Från oktober till april är de förutom husets ställ också sysselsatt med stickande och spinnande.

Från april månad kommer vävstolarna igång.

De grövsta vävnader såsom strie (grov säckväv), vadmal och verken (vargarnstyg) blir vävda först på våren. Den finare vävnad blir vävd om sommaren emellan skördearbetena och vävs av bomullsgarn, fint linnegarn och yllegarn.

De vävnader, som vävs här i byn, anslås att vara

400 alnar vadmal

600 alnar verken

2000 alnar linneväv

samt en del bomullsvävnader.

Av vadmal vävs från 16 till 20 alnar på en dag. Av strie vävs från 12 till 20 alnar på en dag allt efter väverskans duglighet och vävningens finhet. Linlärft är ungefär detsamma. Av verken vävs från 8 till 10 alnar på en dag. 1 mark ull kardas och spinnas på 2½ dag. Efter vanligt linnepris betalas för kardning och spinning 1 mark. Ull 50 öre. 1 mark blånor spinnas på 1½ dag till trend (rending) för 33 öre. 1 mark blånor till islätt spinnas på 1 dag för 25 öre. Ett

skålpund och en svensk mark är lika. En del verken, vadmal och strie blir sålt till andra bygder under året, men det är obetydligt.
Att beskriva lite om matstället torde inte vara ur vägen.

Om ystning.

Här ystas uteslutande av sötmjölk.

Ystning av 8 kannor mjölk ger en ost, som väger 5-6 marker, när den är torr. Då en sådan ost säljs betalas den med 20-25 öre per mark.

Ystningen sker på följande sätt:

Mjölken hålls i en gryta och sätts på elden. När mjölken är ljum, blir löpen, som gör att mjölken skär sig, tillsatt. När mjölken har stått en stund vid elden blir den skuren och den ombildas till ost. När denna ost har fått den seghet den ska ha, tas den upp med händerna och samlas och pressas i ett ystekärl, så den vattenaktiga mjölk blir pressat ut ur ystemassan. När den är pressad på bägge sidor blir den satt på en tallrik för torkning.

Vasslan och dess egenskaper

Vasslan kommer från kalven innan 8 dagar efter slakten. Den finns i kalvens mage och består av den mjölk som kalven har druckit och som har omdanats i magen till ost. Denna ost är omgiven av en hinna eller ett skinn, som uttagas tillsammans med osten och tillagas till vassle. Osten blir lagt i ett fat och rensas. Den saltas och blandas upp med råmjölk och får stå i samma fat tills den har ombildats till ost. Hinnan (skinnet) blir rengjort och användas till att uppbevvara osten i. Den blir senare borttagen till torkning tills den används igen. Den används till flera ystningar och kallas för löpe. Vassle är den blåaktiga mjölk, som blir över i grytan efter ystningen.

Färsk ost

Efter ystningen hålls sur mjölk i vasslegrytan, där den omdanas till ost. Denna ost blir också pressat i ett ystekärl.

Osten blir inte torkad, men äts färsk, därför kallas den för färskost.

Öl och söt mjölk används också istället för sur mjölk.

Mese(Myse)

Mesen blir sammankokt av vassle, som kokas så länge att den blir tjock som gröt och blir sedan vispat med vetemjöl. Sen blir den öst upp i ett kärl. Det färdiga kokt kallas mese (myse).

Sandost (Myseost)

Sandost blir tillagad på samma sätt som mese. Dock med den skillnad att den inte vispas med vetemjöl. Osten blir också kokt i längre tid än mese och blir hållt upp i ett ystekärl och får samma form, som en vanlig ost.

Sönningsgröt

Detta slag av gröt blir kokt av såväl den ost och den vassle, som finns i grytan efter ystningen. Grytan ska koka så länge att det bildas en gröt. Det blir inte mer än c:a 1/3 kvar i grytan. Då blir den tjock som gröt och invispas med vetemjöl. Sedan ösas den upp på tallrikar och kallas då sönningsgröt.

Helsönning

Helsönning blir kokt på samma sätt som sönningsgröt dock med den skillnad, att den inte sammanröras eller vispas med vetemjöl. Osten blir kokt tills den får en brunaktig färg. Då blir den sammankokta ostklump tagit upp mycket försiktigt att den inte går sönder. Den läggs upp på en tallrik och kallas för helsönning. Det blir lite vassle kvar i grytan.

Kalvdans (Pandost)

Kalvdans tillagas av råmjölk. Denna mjölk blir sammanvispad och slås i plåtformar eller kärl av plåt, koppar eller i stekpannor. Mjölken i dessa kärl sätts in i en uppeldad bakugn, där den blir stående tills mjölken blir stekt, så där har bildats ett brunaktigt skinn ovan i kärnen. Detta tas upp och kallas för kalvdans (pandost).

Om bakning

I varje stuga finns en bakugn.
De sorters bröd som bakas är följande:
Siktad och osiktad vetekaka
Siktad och osiktad rågkaka
Stampad blandkaka
Havrebröd
Palt

En kaka har en storlek som en pannkaka och bakas såväl tjocka som tunna.
Till alla dessa kakor blir det lagt surdeg.

Stampen

Stampen har ungefär samma fason och storlek, som ett grislat (brädbakat osiktat) norskt bröd. Degen blandas med nybrygd öl, som inte är blandat med jäst. Den bakas av både siktat och osiktat rågmjöl.

Palt

Degen till palt blandas med blod och bakas bara om hösten i slakttiden. Den bakas som en kaka och har samma form.

Till dessa sorter läggs surdeg.

Havrebröd

Detta bakas av sammalt havremjöl och har samma form som en kaka, men bakas tunnt. Till degen till dessa bröd användas inte jäst.

Osiktad rågkaka, blandkaka och havrebröd bakas det mest av och brukas i det dagliga livet. Dessa sorters kakor blir upphängda på stakar i köket till torkning. Sedan blir de uppbevarade i förrådsboden (staburet) och tagas in efterhand, som de blir uppätta under dagen.

Av dessa sorters kakor bakas det så mycket åt gången, att man slipper att baka så ofta. Därför blir de hängt upp och torkade för att de inte ska mögla och få avsmak.

De finare sorters kakor bakas det mindre av och de används som stadskakor till helgerna, till sällskap och till kyrkkakor.

Flatebröd används inte här.

Om ölbrygging

Malt tillagas mest av havre.

Här framställs ett slags käril, som användes till ölbrygging.

Malten blir först lagt i kärlet och vatten hälls på och det får stå en tid så det sötnar till. Sedan blir det kokt i en gryta och sedan öst över i den nämnda rastabyttan. Denna står på tre ben och i botten av byttan finns ett hål, som mäskan rinner igenom till ett annat käril. I rastabyttan är lagt halm, så att inte malten ska följa med mäskan ned i det andra kärlet.

Mäskan ska åter kokas samman med något humle. Så blir den hällt i ett ölkar tills det är avkylt och då tillsätts jästen.

Av 20 pund malt blir det 40 kannor vanlig stark dricka, som den kallas här. Denna dryck används sällan oftare än om vintern och i högtidshelgerna.

Om potatis och havre

Av potatis förstår svenska husmödrar att tillaga många sorters rätter, såsom potatispannkaka, rårivna potatiskakor, potatissmör, potatisgröt och liknande rätter.

Dessa sorters mat blir tillagade på följande sätt:

Potatispannkaka

Potatisen skalas, kokas och pressas sönder. Detta blir stekt i en stekpanna efter att det har stekts fläsk i samma panna, eller pannan blir smord med ister.

Råriven pannkaka

Till denna sorts pannkaka råskalas potatisen och sönderrivas sedan på ett rivjärn och blir sen blandad med skrädmjöl. Denna röra blir då stekt i en stekpanna, som är smord med ister.

Potatissmör

Kokt potatis skalas och sönderpressas fint. Sen blir detta blandat med mjölk och röras väl samman och kallas potatissmör.

Potatisgröt

Kokt potatis skalas och sönderpressas. Detta blir då blandat med söt mjölk och sedan kokt i en gryta och kallas potatisgröt.

Potatis blir också kokt och stekt på många andra sätt. De blir också kokta, skalade och malda och blandas med deg, som sedan bakas till brödkakor.

Potatiskvarnar framställs av furu- och granvirke. Det består av två klotsar, som är lagda mot varandra. Mellan dessa finns en skruv, som drejas med en vev, varvid potatisen sönderpressas.

Skrädmjöl

Av havre malas en sorts mjöl, som kallas skrädmjöl. Denna sorts mjöl används här till såväl bakning som kokning och stekning.

Denna sorts mjöl förmalas på följande sätt. Först blir den mald som gryn, så havren skalas. Så rensas malten eller grynen, vilket görs på en blåsmaskin. Malten blir sedan förmalt till fint mjöl. Havren må först torkas innan den kan malas till skrädmjöl. Torkningen föregår i en bakugn.

Av skrädmjöl och rågmjöl föres härifrån en del årligen till Norge.

Lite om kaffe

Om kaffe kan man säga, att detta är Sveriges nationalbalsam nr 1.

Förr i tiden framställde man här i varje gårdsmanshus brännvin. Och en sup (dram) till varje man och kvinna ett par gånger om dagen var det minsta man njöt av denna balsam. Nu må brännvinet köpas i städerna och används bara som medicin till att dämpa lusten till den lidelsefulla sjukdom, som kommer till synes vissa gånger om året nämligen vid sällskap och vid högtidshelgerna.

Att dricka kaffe har nu här på landet blivit en lidelse särskilt hos kvinnorna. Denna lidelse måste vara vansklig nog att tillfredsställa, då de flesta av de kontanta pengarna tas med till staden eller till lanthandeln och bortbyts med kaffe. Jag kan inte nämna några kokkärl som är så allmänt i användning som kaffekittlarna.

Kaffe används tre till fyra gånger om dagen i det dagliga livet. Kaffe används vid sällskap och vid besök. Kaffe används som medicin mot förkylning, mot huvudvärk och många andra sjukdomar. När en person blir sjuk tillråds han att dricka en kopp varm starkt kaffe. Då tror de att de blir friska.

Kaffe går nu framför maten, då fattiga familjer, som nog kunna behöva sina skilling till mat, ger dom bort på kaffe.

Jag hör nu berättas att i ett torp här i byn var familjen inte är större än man, gumma och tre barn, har på två månader förbrukat inte mindre än 20 pund kaffe. Denna familj är i mycket små omständigheter och behövde att använda sina pengar på något annat än till sådant överflöd av kaffe.

I ett hus var där inte finns pengar eller kaffe, vad ska man då göra för att få tag i kaffe. Jo då tages i nödfall av både havre, ärter och knerter bara man har en bit socker till. Istället för socker används också en kakbit.

De svenska husmödrarna förstår sig också på att framställa ett slags kaffe, som är det nämnda knerter. Dessa knerter består av deg, som tillagas av kokt potatis och rågmjöl. Degen blir hoprullad till små kulor, som sedan steks i en bakugn. Sedan blir de brända och förmalade efterhand som de används. De används för det mesta till att blanda i det egentliga kaffet, då man menar att kaffet annars blir för dyrt.

Om besök

För att få lite begrepp om i vilka fall den mjölkmaten, som jag har beskrivit, används vill jag beskriva ett besök och ett begravningsällskap.

Att gå på besök är inte brukligt här. Undantagsvis är att man har ett ärende att besörja. Till exempel när en gårdmansfru ska gå till en granne för att låna en vävkam eller har en hink mjölk med i handen att ge till sin granne, därför grannfrun i slutet av året kan vara utan mjölk.

Vid ett sådant besök blir hon emottagen på följande sätt:

När hon har kommit in blir hon stående vid dörren, så hälsar hon gumöra eller guafsta. Så blir hon av husets fru eller av husets folk uppmanad att komma fram till spisen eller fram i rummet och sitta ner. Denna uppmaning framförs ganska svagt, då husets fru ska visa att hon är tillbakadragen eller beskedlig (helnar). Då sätter husfrun kaffekitteln på elden.

Om det finns brännvin i huset blir hon trakterad med en sup av detta Sveriges nationalbalsam samt en skiva stamp att bita i.

Deras samtal rör sig då om väder och vind, om hö och halm, om sjuka och döda, om präst och kyrka och andra i bygden flygande historier.

Så ska den besökande också trakteras med en bit mat, som består av ungefärlig följande rätter: En tredjedel av en vetekaka eller rågsiktscaka. Men är det osiktad rågkaka ursäktar husets fru, att hon har så grov kaka. På denna kaka blir lagt en klick smör, sönningsgröt och ett stycke sansost.

Om det inte finns sådan mat i huset blir den besökande trakterad med något enklare mat, som osiktad rågkaka, stekt fläsk, uppstekt blodkorv, fläskkorv eller köttkorv eller också en tredje rätt, som också är användbart till en traktering, som består av en kvart kaka, en smörklick och en ostskiva.

All denna mat blir framburen på en presenterbräda (bricka) på vilken medföljer en bordskniv, som den besökande ska ha till att skära maten i stycken.

Ofta sker det också, att den besökande inte gör mera än halväter sin mat, inte därför att hon inte har matlust eller inte tycker om det, men därför att hon för hövlighetens skull går fram till bordet och avlämnar sin mat. Hon anmodas då av husets fru att äta upp den lilla bit eller

husets fru ursäktar att maten är så enkel. Härpå blir svaret, att maten är förträffligt god, att hon inte kan äta mera därför att hon nyligen har ätit hemma eller att hon inte kan smälta mera. Nu står det ångande kaffe färdigt på spisen. Nu ska den besökande trakteras med två koppar kaffe. Det ska vanligtvis vara två. Till den första koppen ska följa småbröd eller vetebröd. Detta blir också framburet på en presenterbräda på vilken en tesked, som den besökande ska ha att omröra det socker som läggs i kaffet. Detta kaffe kallas sötka kaffe och används bara vid sällskap och sådant besök. Den andra koppen kallas bekskaffe och drickas tre till fyra gånger dagligen.

Ett sådant besök, som jag här har beskrivit, inträffar titt som ofta. Ofta är det så att den besökande tillbringar en halv dag på ett sådant besök.

Om begravningssällskap

På en begravning här ska vanligtvis alla pårörande (skuldfolken) vara tillstädes.

För att lätta omkostnaderna för dom som ska avhålla begravningen medtager varje hus och gård som deltar i begravningen en korg med mat, som består av ungefärligen av följande:

Vetekaka eller siktad kaka.

Helsönning eller sönningsgröt.

Pandost, sandost samt mjölk och grädde.

Begravningar här föregår alltid på söndagar.

Klockan 8 på söndagsmorgonen blir liket burit ut och samtidigt sjunger karlarna en psalm. Så blir liket satt på en vagn eller släde, som körs i spetsen och därefter följer sorgetåget, vilket består av en rad kärror eller slädar, då det inte är brukligt att gå till fots.

När de har kommit ett stycke från kyrkan stannar de där tills kyrkoklockan tillkännager, att de kan beträda kyrkogården.

Liket blir efter detta stopp burit och vid ankomsten till kyrkogården möter prästen fram och jordfäster liket innan gudstjänsten begynner.

Så övervarar likfärdsfolket gudstjänsten, varefter de vänder tillbaka och fortsätter vägen hem.

Vid hemkomsten är middagsbordet dukat och intags av gästerna för att äta middag.

På bordet står ett par korgar med uppskuren stamp och kaka. Gästerna blir först försedda med kniv, gaffel och sked och en tom tallrik. Sedan blir det framburet ungefär följande rätter, en åt gången:

Stuvad fisk och potatis,
kokt fläsk och potatis.

Så blir gästerna trakterad med en sup (dram) till mans.

Så kommer det kokt kött och kålrot och åter en sup till mans. Så kommer kokt fläskkorv, medvurst, korv och pudding och åter brännvin.

Så kommer kokt fläsk och makaroner och lingonsylt och åter brännvin.

Så kommer risgrynsgröt och kräm, grädde och socker och kanel på och smörbakelser.

Sedan blir gästerna trakterade med sött och beskt kaffe till vilket medföljer 4 sorters vetebröd. De gäster som föredrar te blir trakterade med detta.

Till aftasval får gästerna gå fram till ett bord och själv förse sig med en sup och ett stycke mat, varefter de går fram till en stol och sätter sig och äter upp sin mat.

Detta bord är dukat med följande rätter:

Tunn och tjock vetekaka, smör, helsönning, sönningsgröt, ferskost, pandost, äggpannkaka, långmos, kalvstek och sylta.

Efter att ha ätit blir gästerna trakterade med pors.

Till kvällsmat går gästerna fram till ett bord, som är dukat med flera sorters mat och på vilket står en brännvinskaraff och tallrikar, gafflar och knivar.

Gästerna förser sig då med en sup, med en tallrik på vilken de förser sig med den mat som de vill ha. Därefter går de fram till en stol, sätter sig för att äta.

Sällskapet håller ut till långt ut på natten och fortsätter både den följande och den tredje dagen.

På väggen i begravningshuset blir det alltid hängt upp en minnesskrift över den döda, på vilken det står skrivet stället där den föddes och dog samt årtal och datum och en passande vers ur psalmboken.

I ett hus här såg jag en gravskrift efter ett litet barn på vilken stod följande vers:

Säll vare dig du oskuldsfulla lilla
Dig nu den bästa ärvedel är räckt
Säll vare dig som lämna fick så stilla
Din hydda och uti en annan dräkt.
Ett evigt liv i himlens ljusa länder
fick börja ibland alla cerubin.
Det aldrig slutar aldrig återvänder
Det sälla jubelår bland cerubin.

Ett lyckligt hem

Det var i slutet av januari månad jag började att samla uppgifter till berättelsen om den hemslöjd jag har beskrivit.

Jag besökte ett torp i byn Perserud. Platsen är belägen 1/6-dels mil norr om själva byn och har ett vackert läge. Vägen till platsen är besvärlig, då det bara är en gångstig som leder till det lyckliga hem, så måste jag kalla det.

När man kommer dit får jag säga, att man har fått något för detta, att man har kommit upp i höjden, då utsikten från platsen är så underbar, att man inte bara kan se hela byn och den halvmils långa och fjärdingsmil breda sjö Racken, men man kan också se en del av Glafs fjorden, som ligger nästan två mil härifrån.

När man har kommit ett stycke ifrån platsen, kan man föreställa sig en fästning, därför att hela platsen är omgiven av en stenmur. Stenmuren och det utvändiga arbetet ska jag förklara sedan. Först måste jag beskriva hemslöjden och inomhusarbetet.

Då jag kom in i rummet fann jag dottern sittande vid vävstolen och väva. Mamman satt och spann. Mannen var i skogen efter ved. Sonen var borta och laggade. Sonhustrun var med sina barn i köket, då dom lever här.

Dottern, som var 34 år gammal, var ogift och har varit borta och tjänat, men har nu varit hemma hos fadern i 7 år. Hon har dels sysselsatt sig med vävning och sömnad dels med utearbete, dock mest av det sistnämnda.

Nu höll hon på med bolstervävning för fru Dahlberg i Arvika, vilket hon menade att skola få 10 öre per aln att väva. Hon trodde sig att kunna väva 8 alnar om dagen på samma väv i sommartiden, alltså en förtjänst på 83 öre på en sommardag.

1864 begynte hon att väva förkläden av bomullsgarn. 10 förklädesvävnader hade hon vävt under loppet av 3 år med 35 förkläden i varje väv och olika mönster och kulörer. 5 blårutiga, som hon fick 1 rdr 8 öre per förkläde. 3 gulrutiga 86 öre per förkläde.

En förklädesväv, som innehöll 20 förkläden, erhöll hon 1 rdr perstycket.

6 vävnader har hon på sista tiden vävt för fru Dahlberg som hon har tjänat 10 öre per aln i vävnadslön.

Under tiden är hon borta och väver och då har hon en dagslön på 25 till 33 öre. Hon är dessutom mycket duktig till att sticka och sy. Hon visade mig en manskrage som hon hade sytt. Jag tyckte det var ett övermåttligt gott arbete. Jag tyckte den var lika så förträfflig, som en som blir sydd på en skjortfabrik i Christiania. Hon har också ord för att vara den duktigaste (flinkaste) väverska och sömmerska här i bygden.

Fadern och sonen arbetar som bisyssla om vintern med laggning av vattensåar, baksåar, saltbaljor, tvättbaljor, bastubytter, ämbarar, ölholkar och öltunnor.

Dessa kärl framställs av malmfura och blir alla sålda (borttuskade) utanför bygden till bygder, som inte har furuskog, så de kan framställa sådana.

Med laggningen kan de tjäna omkring 50 rdr om året.

Så har de en annan bisyssla, som de arbetar med om hösten. Det är kolning och som gav 80 rdr 1867. Hela arbetet till 15 kjeps (släder) tar en tid på 6-7 veckor för två män.

Av en kjeps mila blir det från 20 till 25 steier (korgar) kol. En kjeps är 3 1/4 aln. En stei är 2 rysser (ryggkorgar) eller 24 tunnor.

För framställningen betalas 4 rdr per stei och för ett sådant arbete blir dagslönen 1 rdr per man på egen kost.

Jag ser nu, att jag har kommit över stenvuren med min berättelse. Nåväl lät mig gå direkt in på att berätta lite om den gråhåriga torparens historia.

Hans namn är Per Andersson. Han är född i december 1805 i Öjerud nära byn Perserud. 4 år har han tjänat dräng i Perserud. 1830 blev han gift. 1831 flyttade han tillika med sin gumma till nämnda torpareställe.

1831 födde gumman en son. 1833 en dotter. 1857 blev stugan ombyggd. 1863 lades en stenvur runt hela platsen. 6 år fick han bo fritt förutom att göra något dagsarbete för platsen (stället). Sedan hade han 30 dagar varje år att arbeta för stället, men då hade han maten. Sonen har i flera somrar varit i Norge för att tjäna pengar vid arbete och i sommaren 1863 blev han gift på Hedemarken i Norge. Då han om hösten samma år kom hem, köpte han stället, som hans far hade dyrkat upp. Det blev betalt med 400 riksdaler. Sedan dess har han ökat åkrarna med 1100 famnar. Stenvuren på den ena sidan har han också byggt ut.

Då hans far i 1830 började arbetet på platsen, vill var och en kunna föreställa sig hur olikt det såg ut, att kunna bli ett lyckligt hem eller så mycket, att en familj kunne brödföda sig på samma. Man kan i tankarna vandra runt på den långa stenmur, så upptäcker man, att det är många sten i muren. Men svettdropperna, som har runnit ner från den gråhåriga mannens panna måste ha varit ännu flera.

Man kan föreställa sig alla dessa stenar då de har legat i jorden och har varit spridda över hela platsen, att det har kostat många tröttsamma dagar att bryta upp och samla alla dessa stenar. Och inte nog med stenarna, också de tusentals stora trädrötter, som också har funnits på denna plats, då den gamla man började att arbeta med detta. Till detta arbete har mannen inte haft annan hjälp än sin son. Det är dock möjligt att hans gumma och dotter har hjälpt till med att röja bort de små stenarna. Trots all sitt strävsamma slit och strävan har den gamle mannen ännu inte glömt att använda sina armar och ben.

Han har nu uppnått en ålder av 62 år och hans gumma 64 år. De är ännu friska och rörliga och de har inte fallit varken sonen eller dottern eller någon annan till börda. Kärlek och vänskap mellan fadern och barnen är de ting, som utgör ett lyckligt liv. När man bifogar arbetsömhet och flit, så må detta vara huvudhornstenen för ett lyckligt liv. Dessa ting har alltid varit tillstedes i nämnda hus, varför jag har god grund till att kalla det för ett lyckligt hem.

Sonhustrun, som är norsk, passade gott att bli en medlem av denna familj, då hennes stilla sinne och uppriktiga karaktär förökar familjens vänskap och lycka.

På nämnda torparställe föds om året 2 kor, 9 får och 2 grisar. I ett medelår avlas 30 tunnor potatis, 2 tunnor råg, 6 tunnor havre, 1 tunna korn, enstaka år ½ tunna vete, 2 skäppund hö.

En liten bemärkning måste jag tillfoga om kvinnorna här, nämligen att de avhåller små spinnesällskaper. I dessa sällskap är det bara pigor, som deltar. Pigorna samlas i ett hus till vilket de har medtagit blånor och spinnrockar. Dagen går då med spinning och med allsköns samtal. I dessa sällskap är det också kaffet, som spelar en huvudroll. Stickstrumpan finns alltid i handen på kvinnorna, när de om sommaren leder sina kor och får ut i hagen.

Slutbemärkning

Hvad jag som slutning kan säga om denna byn, så är det den plats på jorden jag fram för annat älskar och föredrar. Denna plats framställer sig också så målerisk för mitt blick. När jag vänder mig mot norr, ser jag att byn är på denna sida omgiven av hög skog, som sluttar mer och mer tills den möts med dessa om sommaren så vackert bevuksade åkrar och ängar. Dessa ängar genomskärs av en liten älv, som brusar ned genom skogen, men stillnar av då den går dessa ängar till mötes. Sedan fortsätter den med sitt lugna och stilla lopp till den slutligen tömmer sitt vatten ut i Racken.

När jag vänder mitt öga mot söder, ser jag den isbelagda sjön, som om sommaren med södervindens påverkan spolar sina vågor mot dens nordliga strand. Och dessa böljor om sommaren dagligen befaras med små pråmar och båtar, vars åror blir förda av dessa kraftiga bönders armar, då de ska till Arvika, till kyrkan eller kommer från samma.

Och jag ser denna byn från sjön och betraktar alla dessa fönster, som vänder mot sjön och vars byggnader står så högt, att åkrena och jorderna, som ligger framför husen, sluttar mer och mer nedöver mot sjöns stränder.

När jag står på en klippa i skogen, ser jag att byggnaderna står liksom på små öar i denna dal, åkrarna och jorderna sluttar ned från flera håll från dessa byggnader.

När jag går ett par hundra alnar mot söder nedanför denna stuga var jag sitter och nedskriver dessa linjer, då måste jag bida en stund på denna plats och min blick vilar på samma och i min själ uppväcks av många djupa känslor. Många barndomsminnen och många minnen om en förbigången tid. Många erindringer om mina föräldrar uppfyller min själ med en melankolisk sinnestämning.

Denna plats framstår för min själskänsla både som den vackraste och den sorgeligaste av alla platser på jorden. På denna plats är utsikten mot sjön mot skogen och över byn förträfflig. På denna plats finns något av skorstensmuren efter en tvåvånings träbyggnad, som för 14 år tillbaka i tiden stod här. Två äppelträd och ett par krusbärsbuskar står ännu kvar av en liten välodlad trädgård, som också fanns för 14 år sedan.

Denna plats, byggnad och trädgård var en gång mina föräldrars egendom, men som senare blev dom fråntagen förmedelst min fars trånad efter brännevin, hans lättja och hans tröttsamma gång till arbetet.

Trots detta skötte han den lilla trädgården med mycken omvårdnad.

Den skog, som ligger nordan byn, har jag ofta som vallpojke tillsammans med mina vallkamrater genomströvat. Barfotad med en liten tunn dräkt av verken och med en liten näversäck på ryggen och med en täljkniv i handen, har vi fortsatt vår färd till skogen omkring Mangen. I skogen gick dagen fort och muntert med sång och dans, med att skära barkbåtar, bygga hus av sten, samla ihop stubbar och grenar och tänt på dessa, så det har blivit eld, omkring vilken vi har dansat och lekt. När dagen gått till ända och solens sista strålar förgyllde skogens trätöppar, har vi med vår fårflock fortsatt vägen hem, ätit till aftans och sedan gått till sängs för att njuta den förfriskande lugna och ljuva sömnen.

På denna sjö har jag ofta som barn tillsammans med mina kamrater och mina bröder varit ute på fiske i de ljumma sommarkvällar, då sjöns vågor har gått till ro och vattenytan har visat sig för vår blick som en dunkel spegel. I en liten pråm har vi korsat från udde till udde, från grynnan till grynnan, tills vi har funnit ett ställe var fisken har samlats. När vi har suttit tills den fjärde horisonten har blivit dunkel och mörk, då har vi med vårt lilla byte av mört och ålar, vandrat tillbaka till hemmet.

Vid denna sjös stränder har jag ofta som barn på sommarkvällarna i augusti månad med en fackla i handen vadat omkring för att fånga kräftor. Hade jag riktig tur, kunde jag om natten fånga 5 till 6 tjog, varpå jag tog dom med till staden och fick 12 öre tjoget.

Och åter på denna sjö har jag innan jag blev konfirmerad tillsammans med min äldste broder och med två av mina syskonbarn varit ute och seglat med en liten segelsnipa, som vi hade byggt själva och det var innan någon av oss hade blivit konfirmerad. Denna båtbyggnad var både långsam, tröttsam och besvärlig. Arbetet försiggick i skogen i närheten av sjön västan för byn och så att ingen annan än vi själva kände till det. Bräderna blev tagna från en såg och transporterades om natten. Spiken blev köpt och verktyget tillhörde min farbror. Efter ett par månaders strävan var den dock färdigbyggd. Då snipan nästan var byggd fick min farbror tillfälligt syn på den. Han kände medlidsamhet med oss, så vi fick ta den fram till byn och bygga den färdig.

Då snipan var helt färdigbyggd, blev den sjösatt och vi roade oss med den många gånger. Den låg också förträffligt på vattnet. Modellen blev tagen från en snipa, som tillhörde en brukspatron.

Vi framställde också små kvarnar, sågar och hammarverk, som gick med vattenkraft i en liten bäck, som rann norr om denna stuga.

Vi byggde små stugor av gråsten, på vilka vi murade en liten skorsten av lera. Jag framställde en liten tröskmaskin, som sattes igång med en vev. Allt detta arbete väckte de vuxna karlarnas beundran.

Ingen av oss har blivit det vi egentligen hade anlag för. Den äldsta av mina syskonbarn, som för det mesta ledde arbetena, är nu skomakarmästare i Arvika. Den andra av mina syskonbarn bor här i byn och är åkerbrukare. Min äldsta bror är skomakargesäll och bor i Christiania. Jag har blivit det förunderligaste av allt – hattmakare.

I en skrivbok finner jag nu en kopia av ett brev, som jag skrev på vintern 1867 till mitt syskonbarn, som är skomakaremästare i Arvika. I detta brev har jag skrivit vers, som jag här vill avskriva:

Våra barndomsdagar är nu för länge sen bortsvunnit,
Minnet nu vi blott har kvar,
Det vänskapsband som vi som barn har bundit,
ska det borttvina uti framtids dar?
Ska oskuldstanken inte längre skina
och minna oss om barndomens ljuva vår?
Ska vänskapselden ej i hjärtat brinna
och väcka minnen om förflutna år?

Mina tankars vingar flyger fram och åter,
Och stannar ofta där vi var som barn.
Vi murade hus och byggde segelbåtar
och fångade fiskar uti garn.
I hela byn man ock hörde fyrdubbla täta hammarslag.
Ett hjul av trä, som vattnet förde,
Sig surrade både natt och dag.

Nu rinner bäcken lugn och stilla
Från fjället ned till Rackens vik.
Ej gossarna den nu förvilla.
I konsten ej de är oss lik.
Ej står det nu vid Nylandsstranden
en halvbyggd, vackert sammanfogad båt
och sedan fullbyggd,
seglen styrs av handen
från Perse strand gick kursen söderut.

Mästare och lärling

Ni bad mig skriva om förhållandena mellan hantverksmästare och en hantverkslärling, vilket jag vill göra efter egen uppfattning i ett kort utdrag.

Lärlingen är mästarens slav! Varför detta?

Därför att mästaren täpper till munnen på lärlingen, så denna inte får lov att försvara sin rätt och mästaren inpassar honom efter sina egna önsknings. Så länge du är en hund, ska du gnaga ben är mästarens valspråk.

Varför ska han gnaga ben?

Tillpassas dessa unga plantor inte under tvång (nerning) för att de i framtiden kan bli dugliga medlemmar av det borgeliga samhället?

Tilldeles inte dessa unga människor annan undervisning eller utbildning än att stå eller sitta vid lärobordet från klockan 6 på morgonen till 8-10 på kvällen i en tid av 5 år på vardagarna? Jag tycker de behöver kläder, att lära skriva, räkna och läsa. Detta måste vara en absolut nödvändighet för dem. Var ska de få kläder ifrån om de inte kan få dem från sina föräldrar?

Svar: De har ju lov att arbeta fyrafton (fritid).

När kan de arbeta fyrafton?

Svar: Om natten eller söndagarna.

Vilken tid ska de lära sig läsa, skriva och räkna?

Svar: På söndagarna och på söndagsskolan.

När ska de lappa och göra iordning sina kläder?

Svar: På söndagarna.

Efter att ha stått inspärrade hela veckan behöver de ju suga lite frisk luft. När ska de göra detta?

Svar: På söndagarna.

De kan också ha lust att gå i kyrkan, så detta må de naturligtvis göra om söndagarna.

Vilken tid har en lärling mest bråttom?

Svar: Om söndagarna.

Ofta när andra människor går till vila om kvällen, vilar i sina vilostunder under dagen eller om sommaren går ut för att se på den vackra natur, då är det lärlingens tid att arbeta både kroppsligt och i andligt häneende.

Många lärlingar är ju inte innespärade. Många har lön och åter andra har kläder som lön, men de flesta är sin mästares slav.

Jag ska som exempel berätta lite om skomakarlärlingen, då jag har en bror, som är i skomakarelära.

Hans mästare är en av de största skomakaremästare i Christiania och är till och med en av de trevligaste i så hänseende att lärlingarna hos honom får försvarlig mat och logi. Han är förresten inte något omänniska. Jag har själv förskaffat min broder i lära hos nämnda mästare och är skriven som förmyndare för honom.

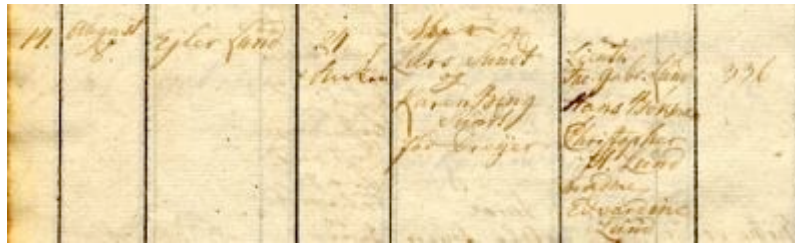
Hos nämnda mästare är lärotiden 5 år och arbetstiden är från klockan 6 på morgonen till klockan 10 på kvällen. Hela lönen de får, är de skor som de själva sliter ut nämnda tiden. Fyraftonsarbete har de inte lov att göra, annat än vad de kan få av mästaren själv och detta blir inte mera än ett par halvslingar till varje söndag, vilket de får gesällön eller 1 rdr 4 öre (1"4') pr par. Det är inte heller varje söndag de får sådant arbete och då tjänar de ingenting.

På vardagar har de inte lov att arbeta fyrafton.

Den hela årliga förtjänsten de har anslås till att bli omkring 12 specier. Dessa 12 specier ska användas till kläder, tvätt, verktyg, fyrstickor och såpa, som de alla måste hålla sig med själva.

Första året, som de är i lära, måste de bringa ut de lagade skodon till kunderna. Då kan det ibland ge dom en dryckoskilling. Då blir det också ibland några tofflor och stövlar, som ska förföttas. Dessa tillfaller också pojkarna, så det kan ge några skilling om året, men inalles blir det en mycket liten förtjänst. Så jag tycker att en hantverkslärlings ställning och kår är allt för inskränkt och allt för förtryckande. .

Vem var mottagaren? Här är ett redigerat klipp från Riksarkivet i Norge.



Eilert

Sundt (1817-1875)

Barndom

Eilert Lund Sundt ble født i Farsund 8.8.1817. Her ser vi dåpsinnførselen i kirkeboka. Presten har skrevet navnet hans "Ejler Lund". Han ble døpt 24. august 1824 i Farsund kirke.

Foreldrene var skipper Lars Sundt og Karen Bing Sundt, født Dreyer.

Familien var stor. Eilert var nr. 13 i søskenflokket. Familien måtte ty til mange småsysler for å få endene til å møtes. I ladestedet Farsund var det mange sjøfolk, småfiskere og arbeidere. Mange bodde i overbefolkede hus og måtte streve hardt for å livberge seg. Under oppveksten i Farsund møtte Eilert derfor flere av de problemene som han kom til å undersøke seinere og vie livet sitt til; fattigdommen, overbefolkningen og arbeidernes usikre kår.

Skolegang

Skoleforholdene var ikke de beste i Farsund. Kvaliteten på undervisninga var dårlig. Fra 12- til 14-årsalderen underviste Eilert seg selv.

I 1831 ble Eilert Sundt sendt til en slektning som var kapellan i Lyngdal, Andreas Aamodt, for å få undervisning. I 1832 kom Eilert til latinskolen i Stavanger, men den fant han lite inspirerende.

Studier

I 1835 begynte han å studere i Kristiania, men kom tilbake til Farsund i 1838 og begynte som huslærer. I 1841 dro han til Kristiania igjen for å fortsette studiene. En av hans gode venner var Henrik Wergeland. I 1846 tok Sundt sin teologiske eksamen med toppkarakter.

Forskning

Siden 1845 var Sundt lærer ved Christiania tukthus ved siden av studiene. Der ble han kjent med taterne og fikk interesse for dem. Han tok sikte på å granske taternes liv grundig og fikk stipend til det fra 1848 til 1869. Omfanget for undersøkelsen hans ble utvida til å gjelde de fattigere befolkningsklassers liv. I forbindelse med arbeidet utga Sundt flere undersøkelser av befolkningsklassers levesett og livsvilkår. Fra ca. 1850 og nesten fram til sin død kom det ut avhandlinger om bl.a. taterne, dødeligheten i Norge, giftermål i Norge, sedelighetstilstanden, selvmord, sjøulykker, fiskere, gruvearbeidere, edruelighetstilstanden, bygningsskikk, båttyper, husflid og renslighetsstell.

Fattigdommen ble det sentrale for Sundt, og til å studere det, trengtes pålitelig statistikk.

Sundt reiste rundt i hele landet og hadde samtaler med folk av alle klasser. Han sendte også spørrelister til prestene, som svarte ham velvillig.

I befolkningslæren er "Eilert Sundts lov" (om variasjoner i fødselskullene med visse mellomrom) av stor betydning.

Sundt var folkevennen i sosial forstand. Han ble en banebryter innen sosiologisk kartlegging av bonde- og arbeiderklassens levesett. Sundt er kjent innen mange fag og disipliner, bl.a. etnografi, etnologi, sosiologi og demografi. Han ble grepet av den nasjonale interessen som fikk en oppblomstring på midten av 1800-tallet. Sundts bøker regnes som banebrytende forskningsarbeider og fungerer også som verdifulle kildeskrifter.

Fra 1857 til 1866 var Eilert Sundt redaktør for "Folkevennen". Der har han selv bidratt med mange artikler om ulike emner.

Eilert Sundt var sogneprest i Eidsvoll fra 1869 og til han døde i 1875.