

ACC. NR M. 12

Dubblett

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-

1 ARKIV

Brygd, bak och slakt på en bondgård i Tullstorps socken, Vemmenhögs härad, Malmöhus län på 1870-talet.

Sagesmannen se slutet.

1.

Brygd förekom på alla bondgårdar i äldre tider. Till brygden måste man hava malt, vilket man fick av korn. I den tiden fanns både sexradigt (d.v.s. sex rader korn på ett ax) och det numera vanligaste tvåradiga kornet. Till maltberedningen användes nästan uteslutande det sexradiga. Först skulle kornet slås i stora "stöpkar" (baljor) så mycket i varje, så att där blev ett par decimeter igen till kanten, och sedan fylldes de med vatten. När kornet, som då kallades malt, hade legat i vattnet ett par dagar, hade det svällt mycket och börjat gro. Då skulle man taga upp det ifrån vattnet, och breda ut det på ett segel eller en presenning för vindning (torkning). Om vädret var vackert, kunde man få maltet halvtorr på en dag. Därefter skulle det torkas fullständigt i en s.k. "kylna" (mälta). I varje by fanns för det mesta en "kylna", som alla använde, och därför var den nästan alltid upptagen. Kylnan var inredd i ett litet hus vars sidor och gavlar voro tre till fyra meter långa och var murad till den ena gaveln och så bred så att där var ungefär en halv meter bred gång på vardera sidan om den. Framme vid den andra gaveln var rätt god plats. Höjden var något över en meter, och på taket (eller "maltflagan"

som det kallades), som var något uppböjd i mitten, lade man maltet i ett ungefär femton centimeter djupt lager. "Maltflagan" var gjord av breda bräder, och i dessa voro borrarade tätt med hål för att värmen lättare skulle kunna komma till maltet underifrån. Eldstaden kallades "galt" och var murad av tegel och nådde nästan 3 ända upp till "maltflegan". Eldningen varade omkring ett och ett halvt dygn, och malten skulle röras varannan timma, så att någon, vanligtvis en tjänare, fick ligga i mältan (huset som "kylnan" var byggd i) om natten. Någon skorsten fanns icke på huset, så att där var tjockt med rök inne, helst när man eldade med grönt bränsle. Röken gjorde nytta därigenom, att maltet blev sötare. Efter eldningens slut lade man ett stort täcke över maltet och stängde sedan alla dörrar och luckor i huset, så att maltet kunde torka ännu mera. Så skulle det ligga omkring ett dygn och var därefter torrt. Då bar man undan det i säckar, som man för det mesta satte upp på ett "loft".

När man då skulle brygga, skulle maltet malas. Det maldes på en kvarn som bestod av två runda flata stenar som lågo ovanpå varandra, och under dessa var en rund träplatta som var något större i diameter än stenarna och i kanten rundtom försedd med några ett par decimeter höga bräder, vilka motade maltet som 4 vid malning föll ner på träplattan. Den överste stenen hade ett stort hål i mitten, i vilket man stöpte maltet ner som skulle ma-

las. Ute vid kanten var ett litet hål, i vilket var stucket en grov käpp som upptill var fäst vid en bräda vilken var fästad med ändarna vid två bräder som voro fastspikade vid loftet (taket). Stenarna voro fästade vid varandra genom ett järn, som var infällt i den översta stenen och böjt vid båda ändarna in i själva stenen. I mitten på järnet var ett hål, och genom detta hål var underifrån stucken en järntapp, som gick igenom den undre stenen så, att den översta stenen skulle hänga på densamma. Genom denna tapp kunde man reglera hur grovt eller fint maltet skulle vara, genom att höja och sänka densamma. Vid malningen, då den undre stenen låg stilla, körde man runt den övre stenen genom att drga runt den förut omtalade käppen. Då gick maltet, som stöptes i hålet på den överste stenen, in mellan stenarna, krossades och föll ner på träplattan, som vid den ena sidan var försedd med ett spjäll, som man kunde draga ut så att maltet kunde falla ner i en "kappa" (en kappa var ett mått) eller vad man ville hava det i. Sedan tog man en balja, som där var ett litet hål i botten på. Till detta hål hade man en lång tapp som passade till detsamma och kallades "tappastav". Därefter vred man ett par halmviskor, gjorde en liten ögla på var och en av dem och bredde ut den övriga delen av stråna för att skydda botten från maltet. Sedan stack man tappastaven igenom öglorna på halmviskorna och ner i hålet i botten på baljan. Därefter hälldes malt i baljan, allt efter hur stor

sats man ville brygga, och därefter ett par spannar kokhett vatten 5
däröver. När detta hade stått ett par eller tre timmar och dragit
den största kraften av maltet, lyfte man lite på tappastaven, så
att vattnet kunde rinna sakta ner genom hålet till en annan balja 6
som stod mitt under.

Därefter skulle detta vatten slås i en "jäsetunna"
(en hög tunna som gjordes för detsamma), som strax skulle höljas
med dynor m.m. för att vattnet skulle hålla sig varmt. Sedan skulle
man åter slå vatten i den baljan som man hade maltet i, men denna
gång skulle det vara litet svalare, och om några timmar skulle man
lyfta på tappastaven för att få vattnet ifrån maltet igen. Vatt-
net skulle därpå fyllas på "jäsetunnan" som åter skulle höljas.
På detta viset skulle det gå ända tills vattnet i "jäsetunnan"
blev lagom varmt (det räckte vanligtvis med tre gånger). Sedan
skulle man sätta "jär" (jäst) till vattnet i "jäsetunnan" och där-
efter hölja över den igen. När det så hade stått en natt, skulle
man skumma av all den "jär" som flöt ovanpå, vilket man kunde an-
vända nästa gång man skulle brygga. Efter ett par tre dagar var 7
drickat färdigt och man höllde upp det i "kaggar". På botten av
"jäsetunnan" var ibland en tjock vätska som kallades bärna. När
man ville brygga öl kunde man bara taga ifrån det kraftigaste vatt-
net (alltså det första man hade slagit på maltet) och sätta lite

mera "jär" till och därefter göra samma behandling vid detta som när man bryggde vanligt dricka. Ölbryggning hade man endast före julhögtiden och större gillan.

Hembryggningen på de medelstora och större gårdarna tog slut i denna socken i början av 1880 -talet.

11.

På 1870 -talet bakade man själv på alla bondgårdar. På en medelstor gård brukade man baka av omkring en tunna råg (120 kg) åt gången. Man brukade för det mesta hava en "sats råg" (för den medelstora gården 120 kg) på "möllan" (kvarnen). När de skulle baka, togo de en sats råg med sig till kvarnen och hämtade den andre som de hade där förut. Mjölaren tog inga pengar i betalning utan brukade taga "tull" (d.v.s. så mycket av den lämnade spannmålen, så att han beräknade, att han hade lagom betalt för malningen). I tull tog han på varje tunna råg en "kappa" (en kappa är $1/36$ tunna). Man bakade dels grovt bröd och dels siktebröd. Siktebröden voro av siktat rågmjöl. Det fina som man fick när man siktade rågmjöl kallades mjölsikt och det grova var "skåfter" (kli). Skåfterna användes ibland till att blanda ibland rågmjölet till grovt bröd, men för det mesta använde man dem till kraftfoder åt korna. När de skulle baka (bakugnen sköttes av pigorna och husmodern) togo de fram baktrågen om morgonen ett till grovbröden och ett till siktebröden (det som de skulle ha till

ACC. N:R M. 12

Dubblett
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
17 ARKIV
—

vändes till soppa.

På många ställen hade man rätt stort förlag på både fläsk och kött, för att det skulle bli äldre och på detta sätt drygare.

Berättare av ovannämnda är fru H. Jönsson (71 år gammal), Bedinge.

siktebröden var knappt mer än hälften så stort som det andra, för att de bakade nästan dubbelt så mycket grovbröd som siktebröd). Sedan stöpte de det vanliga rågmjölet i det stora baktråget och det siktade i det lilla. Därefter skulle mjölet "skållas." Då slogs kokhett vatten på detsamma, och sedan älte de ihop det till en deg. Sedan höljde de degen med filter, för att hålla den varm. Under dagens lopp skulle den arbetas några gånger, tills den vanligtvis vid sju eller åttatiden på kvällen var lagom varm, då de arbetade jäst i den vilket kallades att "degma". Sedan stod degarna och jäste för natten och tidigt på morgonen (omkring klockan tre) skulle man upp och arbeta dem vilket varade ett par timmar. Därefter skulle degarna stå medan pigorna mjölkade. Vid fyratiden börjades eldningen i bakugnen vilken vanligtvis skötes av störste drängen. Ugnen var icke lik de nuvarande ugnarna, utan den var rund, stor och låg. Taket var kupigt och nådde i kanterna ner till botten så att några sidor fanns där icke. Man eldade med halm i den tiden, så att det var bara att kasta in halm och emellanåt rensa ut aska. Röken gick ut strax ovanom dörren som man kastade in halmen igenom och gick rakt upp i skorstenen som var öppen. Efter ett par timmars tid var ugnen varm, och då skulle den göras ren. Först rakade man ut askan med en trärika (en bred träbit som var fäst vid en lång stång). Sedan skulle ugnen sopas, till vilket användes en viska styv

långhalm som var fastbunden vid en lång stake. Man hade då en spann vatten till reds, så att man kunde doppa viskan ner i denna när man hade kört om ett slag i ugnen, för att annars ville det gärna brinna i den. När ugnen var ren, skulle bröden sättas in. Figorna skulle då hava "slagit upp" (format) bröden. Insättningen av bröden i ugnen tillgick sålunda: man hade en "grissla" (en träplatta fäst vid ett långt träskaft) som bröden sattes på och kördes in i ugnen ett i sänder, de grova bröden först (längst in) och siktebröden uttärst. Bröden buros till "grisslan" på "bonnar" (träplattor). På det första brödet som sattes in, satte de vanligen ett litet talgljus som skulle ljusa när de satte in de andra bröden. När så brödet hade stått inne i omkring två timmar skulle de siktade bröden tagas ut, och efter ytterligare två timmar voro de grova färdiga. De skulle helst ligga ett par dagar innan man använde dem, så att de kunde bliva någorlunda fasta att skära i. Ett sådant bak brukade räcka ungefär en månad. Till julen var dock bakningen större. Då brukade man på morgonen (vid femtiden) "degma" alla degarna samtidigt. Man hade fyra degar. Deg av rågmjöl (till grovbröd) hemmasiktat rågmjöl (till siktebröd) florsikt (köpt rågmjöl, till fint bröd) och siktat vetemjöl (till vetebröd). Skålla degarna hade man icke tid till. Degningen tillgick sålunda: man slog en sorts mjöl i vart och ett av de fyra baktrågen, ungefär lika mycket i de tre (vete-degen var ej fullt hälften så stor som de

11

12

andra degarna). Därefter slog man vanligtvis två spannar halvvarmt vatten i varje baktråg (utom ibland vetemjölet), först en spann som sedan rördes upp i mjölet, och därefter den andre spannen vatten, som därefter rördes upp med så mycket mjöl, så att degen blev lagom tjock. Därefter rörde man "jär" (jäst) ibland (pressjäst fanns icke, utan jästen var flytande). Efter detta var degningen klar. I vetemjölet slog man tre "kannor" mjölk (en kanna ungefär tre liter), ett och ett halvt skålpund smör och lika mycket socker. Om ett par timmar började man arbeta vetedegen och den fina rågmjölksdegen. Under tiden skulle bakugnen eldas, och på en och en halv timma hade man den varm, så att man kunde sätta in vetebröden som då skulle vara uppslagna (formade). Efter arbetningen av den fina rågmjölksdegen skulle den stå och jäsa ännu lite. När vetebröden voro färdiga skulle man, efter uttagningen av dessa, elda i ugnen igen. Nu var ugnen rätt varm, så att efter en kvart skulle den göras ren igen. Sedan sattes det fina brödet in. Detta var bakt på en halv timmas tid. Sedan måste man elda på nytt och därefter sätta in "siktebrödet". På samma sätt gick det därefter med det grova brödet. Under tiden, när det grova brödet bakades, skulle man ha skurit upp en del av vetebrödsstängerna (vetebröden voro formade till långa stänger) i skivor som lades in i ugnen till torknings för att bliva skorpor. Dessa skulle räcka till påsk. Bakning av "stora vetebak" varade ände till bör-

jan av 1890-talet.

Årstiderna för slaktningarna voro efterhösten (oktober) och strax före jul. På efterhösten slaktades gäss och får. På en medelstor gård hade man fyra eller fem gäss som slaktades. Slaktningen av dessa uträttades för det mesta av fruntimren. De plockade först fjädrarna av i nacken på gässen (gässen har en fördjupning mitt uppe på nacken). Sedan stucko de dem i fördjupningen i nacken. Då måste de hålla för näbben, så att blodet kunde rinna genom hålet ner i en balja som de hade lagt lite gryn och en handfull salt i. Det tog över fem minuter för blodet att rinna av en gås. Blodet användes till svartsoppa blodplättar m.m. Efter plockningen och rensningen av gässen skars bröstet av dem, vilka de brukade röka. Resten saltades ned i ett vanligt saltkar. Sedan användes det vid lagning av soppa m.m.

Får slaktades vanligtvis ett vid råghösten, ett vid höstagillet och senare på hösten tre eller fyra. Slaktningen av fåren sköttes ävenledes av fruntimren. Först tvättade de fåren, så att ullen blev ren (när man skulle använda skinnet till fällar o.d. tvättades och avklipptes ullen fjorton dagar eller tre veckor före slaktningen, så att ullen kunde hinna växa ut något igen). När ullen blev torr, skulle den klippas av, och sedan skulle fåren slaktas. Man lade dem upp på en upp och nedvänd balja och skar dem i halsen. Sedan flådde de dem, och därefter blevo de

13

14

15

uppskurna. När man hade rensat dem, och gjort dem riktigt rena, styckades de. Man skar dem åtskiljs så, att man fick bogarna, låren, sidorna, ryggen, benen och taljen för sig själv. Bogarna och låren saltades ner som de voro, Av en del av sidorna gjorde man korv som också saltades ner (tillika med det som blev kvar av sidorna). Ryggen och benen använde man till soppa och taljen använde man till ljusstöpning. Bogarna och låren brukade man senare ofta röka.

16

Svinen slaktades omkring fjorton dagar före jul. Man slaktade vanligtvis tre stora svin som vägde omkring 200 kg vars. På morgonen, när man skulle slakta, skulle man ha den "inmurade grytan" (en tvättpanna) full med kokande vatten som man skålade svinen med, för att man lättare skulle kunna skrapa håren av dem. Slakten utfördes av en slaktare, som gick omkring på gårdarna och hade drängarna på gården, där han slaktade, till hjälp. Blodet tog man vara på och använde till "blöpulsa" (blodpölsa). Styckningen av svinen var nästan densamma som nu. Man styckade dem så att huvud, bogarna, skinkorna, mittelstycken (sidorna) ryggen, skankarna (haserna) och fötterna voro för sig. Huvudet, skankarna och fötterna användes till sylta. En del kött skars av bogarna, skinkorna och mittelstycken och maldes för att senare lagas till korv. Korvberedningen tillgick ungefär som nu. Resten av huvudet, skinkorna och mittelstycken saltades ner. Ryggen an-

17