

ACC. NR. 725.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: Blekinge Upptecknat av: _____

Härad: _____ Adress: _____

Socken: _____ Berättat av _____

Uppteckningsår: _____ Född år _____ i _____

1

/

Uppteckningen rör Bakning.

Till bröd och maträtter användes råg, korn och vete. Råg och korn blandades tillsammans och därav bakades bröd. Det berättas, att i nödårstider bakade man bröd av barr och sådor. Man bakade ungefär en gång i månaden utom till julen. Då bakade man 6-7 bak bröd, vilka skull räcka till påsk. Man fick ej tala mycket, medan bak pågick utan vara ganska tyst. Man borde hålla dörrarna stängda i händelse någon misstänkt person kom in under tiden och såg på, ty då kunde degen bli förgjord.

När man eldade i ugnen, och röken ej direkt sökte sig utväg genom skorstenen, så ansågs det som ett dåligt tecken.

Man samlade ihop alla smulor och rester av degen och bakade därav en skrapkaka i akt och mening att ingenting av brödet fick förstöras, ty man måste noga taga vara på

Skriv endast på denna sida!

brödet. Att råka trampa på en brödsmula, som fallit på golvet, ansågs vara mycket stor synd.

Barnen skulle äta skalkar och bröds-
kor, därför att de skulle få starka tänder.

När man hade malit säden på hemkvarnen, hände det, att skalen efter kornen blevo kvar samt några mjölkorn. Utav detta tillsatt med lite vatten bakades en kaka, kallad "såkaka", "såe" (sådor).

Brödet förvarades på vinden i en kista.

2

A.

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

3

3.

Matlagning.

Man kokade rågmjölsgröt ofta till vardags och korngrynsgröt till helgdagsaftnarna. Även risgryn började användas till gröt på helgdagar på 1860-talet.

Skriv endast på denna sida!

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

4

Välling.

Morötter, palsternackor, potatis skurna i bitar får koka en stund i lite vatten. Därefter påspädes mjölk och det får ytterligare koka. Några kryddpepparkorn läggas också i. När rötterna och potatisen äro kokta, avredes vällingen med siktat kornmjöl eller vetemjöl. (Saltas också)

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

5

Välling på frukt.(Pärnavälling)

Goda pärom skalas, skäras i två delar, läggas i en kastrull i vatten och får koka lite. Sedan påspädes mjölk och vällingen får koka tills den blir simmig. Nu avredes vällingen med litet mjöl. (Den är ganska god, säges det.)

725

Kroppkakor.

Rå potatis skalas och tvättas och rives på ett rivjärn. Den rivna potatisen silas, så att vattnet får avrinna. I potatismassan lägges salt, starkpeppar, kryddpeppar, sedan till sättes någon mjölk (om man så vill). Nu iröres så mycket siktat kornmjöl, att degen blir lagom fast. Nu formas av massan kakor av en bulles storlek, i vilka läggas små fläsktärningar eller ål, även sill användes (ej kokt eller stekt utan rått). En stor gryta med kokande vatten står på spisen och i denna lägges sakta och varsamt kakorna ner och får koka ungefär en eller en och en halv timme.

Denna rätt användes mycket av kustbefolkningen i Blekinge. Härute får den sällan saknas på bordet någon helgdagsafton, ej heller om lördagsaftnarna, så vitt man har

725

tillgång till potatis. Den användes ofta som matsäcksmat för
sjöfarande, t.ex. av fiskare m.fl. personer.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

7 f.

Skriv endast på denna sida!

Servering och dukning.

Maten serverades på ett fällbord eller slagbord, som det också kallades, vanligen i köket eller också inne i storstugan. Servisen utgjordes av ler- eller tenntallrikar. Pannjärnet (plåten) ställdes på en järnring på bordet med sås (döppa) uti, varur alla, som sutto till bords, fingo taga till sig med en träsked. Serverades mjölk, ställdes ett fat mitt på bordet med mjölk uti, varur alla med en rund träsked fingo dricka under det de mellan varje gång ställde skedarna tillbaka i fatet.

Så serverades maten vanligen vardagar. Högtidsdagar och högtidsaftnar åt man vanligen inne i storstugan och då var ju allt finare och bättre.

Förning.

Till förning använde man gröt, brödkakor av rågsikte, vetekakor, spånbakelser, hyvelspån (bakelser liknande hyvelspån). Även tårta användes, vilken bakades av sockerkaksdeg i 2 bottnar med sylt emellan (vanligen lingon kokta i sirap). Tårtan var så stor som en ganska stor rund bricka och ovanpå tårtan (enär även man lagt sylt överst) ställde man bakta smörbakelser tätt intill varandra.

Den, som haft en tårta till förning, skulle själv inne i gästernas åsyn skära den, sedan den framsatts på bordet. Om tårtan var stor, och gästerna för många, skulle den skäras så, att var och en fick så stort stycke, att de fick en hel smörbakelse, annars fick man dela på dem.

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

10

Kaffe

kokades vanligen på brändråg, korn, ärter o. dyl. Ett stycke cikoria lade också på kaffet.

Skriv endast på denna sida!

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

11

Husgeråd.

Kärilen, fat, tallrikar och dylikt kallades "kar", och hyllan, som de stodo på i köket, kallades karahyllan och disktrasan karatrasan. Träskedarna brukade förvaras i en liten korg, som hängde på väggen i köket.

Gille.

Till bordet bjuder man vanligen de äldsta mororna (fruarna) först, t.ex. nämndemans- eller kyrkovärdamoran. Av hänsyn till varandra vill ingendera gå först, utan det händer, att när de kommit halvvägs till bordet, de vända tillbaka till sina förra platser, utan nu måste man bjuda om igen, innan de inta sina platser vid bordet. När alla gästerna hunnit bänka sig (t.ex. om man bjuder kaffe) håller man både kopp och fat fullt ibland nästan så mycket att det riner över. Så bjudes minst 3 eller fyra koppar å rad med mycket bröd. Men man ~~XXXX~~ orkar ej med så mycket bröd. Då lägger värdinnan en stor hög bröd, en utav varje sort, framför vars och ens kopp. Det, som man ej orkar äta upp, får man taga med sig hem. Samma förhållande gäller vid gästabud, där man har förning med sig till gården. Man måste

ha en kaka eller stycke av alla förningskakorna. För detta ändamål måste man ha en näsduk med sig avsedd för att lägga alla kakorna i. När därför gästerna gingo hem, hade de alla var sitt knyte kakor med sig.

Blåkungen

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

14

14/1

Glödstekta sillar (en maträtt för arbetare).

Man tog salta sillar, rullade dem i grovt rågmjöl, lade dem i den öppna spiseln på starkt lysande eldglöder, vände dem, så att de blevo stekta på båda sidorna. Därefter tog man upp dem, vanligen i en lertallrik, och hällde vatten över dem. Åts sedan till varm potatis.

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

15

151

Mat för sjuka.

Till sjuka personer brukade man koka en slags soppa av torkad frukt, äpplen, päron m.fl. sorter. Den koktes i vatten och rötades med sirap. Avreddes med potatismjöl.

Även koktes fruktsoppor med sviskon, russin och risgryn på samma sätt.

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

16.

16

Barnens mat.

Till små barn tuggades maten. De fingo då vanligtvis äta samma mat som de äldre. När de voro mycket små användes sugen. Man tog en ren linnelapp, fuktade den i mjölk samt stötte skroror och något socker samt lade det i lappen, band en tråd om, så att den liknade en blåelseklut, och sedan fick barnet suga på den.

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

17.

17

Takkrona.

Man föreställde sig frälsaren såsom konung
och därför skulle hans ankomst vid julen avbildas med en krona.
Ljusen i ~~KRINGLAN~~ kronan skulle avbilda den himmelska härlighe-
ten.

Skriv endast på denna sida!

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

18

18

Rengöring och prydnad av stugan.

Till söndagar och högtidsdagar ströddes om vintern vit sand och granris (hackat och hugget smått med en yxa) i stugan. Under sommaren ströddes björklöv på golvet, spisen kläddes inuti med löv och blommor. Om midsommar kläddes hela taket med lönnlöv. — Mattor började användas ungefär på 1880-talet.

Man skurade och sopade till söndagen. När man skurade begagnade man granrisviska och vit sand och till att sopa med användes en kvast av björkris, om sommaren lövkvastar.

Blehinge

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

19

19,

Inköp av diverse förnödenheter.

Av gårdfarihandlare köptes nål, tråd, knappar, hyskor, hakar, band, kammar, lerkärl, glas m.m. I städerna köptes socker, salt, kryddor, tändstickor, fotogen m.m.

Recept på bröd från 1840-talet.Mandelbröd.

En kanna söt mjölk värmes så den blir ljum, vari inknådas så mycket gott vetemjöl, att en fast deg därav bekommes. Häruti inmänges sedan 1 kvarter god jäst. Degen ställes i ett varmt rum för att få jäsa. Då degen kommit i full jäsning till_sättes däri 3 skålpund pudersocker, 4 skålpund skirat smör, 1 skålpund kokad, skalad och finriven sötmandel, 1 skålpund do. bittermandel, $1\frac{1}{2}$ skålpund russin, vilka ingredienser före inblandningen bör vara något uppljummade, så att den fortgående jäsningen icke avbrytes. Sedan degen blivit fulljäst, är den färdig till användande, då vid bakningen antingen mycket tjocka bröd eller mycket tunna kakor utfalla bäst.

Att baka pepparkakor.

En kannagod, brun sirap uppkokas under jämn omrörning med en träslev vid stark eld i en kopparpanna av minst 3 kannors rymd. Då sirupen uppkokar och börjar att stiga islås 1 jungfru kallt vatten under fortfarande jämn omröring hela tiden. Då sirupen åter börjar vilja koka över, ihälles ytterligare 1 jungfru vatten, vilket förnyas tre gånger eller inalles så att 3 jungfrur vatten bliva använda. Vid fjärde uppkokningen tages pannan skyndsamt från elden. Sirupen avhålles i ett annat kärl och lämnas att svalna. Efter avsvalnandet tillsättes 4 skålpund skirat smör, 2 lod finstötta nejlikor, 1 lod finstötta kryddpeppar, 10 stycken äggulor, 10 lod kalsinerad pottaska, 5 lod pulveriserad alun, vilka ämnen sammanröres, varefter i denna massa inknådas så mycket gott vetemjöl, att en ordentlig deg bekommes,

725

som likväl ej får vara för hård, då ju tunnare den är ju smakfullare pepparkakor erhålles vid den till förbakning härmedelst färdiga degen.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

22.

22

Att baka saffransbröd.

En kanna söt, oskummad mjölk beredes medelst tillsats av vetemjöl och jäst till deg på samma sätt som vid mandelbröd är omnämnt. Efter degens jäsning tillsättes 6 skålpund skirat och från sälta renat smör, $6\frac{1}{2}$ skålp. pudersocker, 1-2 lod kardemumma, $1\frac{1}{4}$ lod förut torkad och sedan i ett glas brännvin upplöst saffran, 1 skålp. russin, vilka ämnen före inblandningen böra vara något uppvärmda att förekomma jäsningens avbrytande. Då degen sedan är ~~fulljäst~~ fulljäst, är den färdig till bakning.

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

24 25

725

Grått ullgarn.

Ett lod galläpplen samt 1 lod röd vinsten
tages till en mark garn, som kokas i en halv timma, sedan uppta-
ges garnet och 3 lod viktriol iläggas, sedan vändes garnet på
en käpp i färgen och kokas en fjärdedels timma. Vill man hava
det mörkare iläggas ett lod brun bresilja.

25^{24.}
725Färgrecept från 1830-talet.Svart ullgarn.

En mark garn kokas i 2 lod galläpplen eller några nävar mjölbärsris och alebark, som garnet kokas uti en och en halv timma, sedan upptages det och 2 lod viktriol lägges. Där lägges ock 1 lod brun bresilja, som garnet kokas uti en och en halv timma, då det upptages och svalas, sedan lägges 1 lod viktriol och 1 lod brun bresilja samt låten garnet en timma koka däri. Blir det då icke fullt svart, kokas det en halv timma till med 1 lod viktriol.

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

26 26,

725

Rött ullgarn.

En mark garn kokas i 6 lod alun en halv timma, sedan tages det upp och torkas och rent vatten hälls i kitteln. Däruti lägges 12 lod fernbock, som först legat i gammalt dricka i blöt ett helt dygn samt 6 lod salt. Detta kokar upp, sedan ilägges garnet och kokas en timma. Sedermera upptages garnet och sköljes, då det är färdigt.

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

27 27.
725

Brandgult.

Lut kokas av spiselaska, som lämnas till att sjunka tills hon blir klar, då däruti lägges för 1 skilling stött och väl riven oleriana, som kokas en liten stund, då grytan avlyftes och garnet ilägges och ~~icke~~ upptages förr än färgsoppan är kallnad, sedan upptages det och sköljes, då det är färdigt. Samma färg biter även på lingarn.

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

28 28.
725

Franskt mörkblått.

En mark garn kokas uti 1 lod viktrio 1 $\frac{1}{4}$ timme, sedan upptages garnet och sköljes samt nytt vatten ihälles och ilägges $\frac{1}{4}$ mark brun bresilja, som kokas en halv timme, sedan utredes garnet väl och vändes flitigt på en käpp i denna färg samt kokas en fjärdedels timme, då det är färdigt.

725

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

29 29

725

Grönt.

En fjärdedels mark gul bresilja och för 6 öre fin stött alun lägges i vatten samt låter det koka en halv timme. Sedan utbreddes garnet, då en fingerborg utav den förut tillsatta blå färgen islås och omskvalpas väl, då garnet påsättes och vändes flitigt, samt låter det koka en halv timme, då det är färdigt. Vill man hava det mörkare, islår man mera blå färg.