

964

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Vårterminen 1921.

Pedagogörelse för mat och

Hö 1.

(31

sidor)

1

dryck under 1870-talet i

Agunnarps socken, Kronobergs

län, Småland.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Animalisk föda.

Den animaliska födan anskaf

fades dels direkt från naturen genom

jakt och fiske och dels genom

boskapskötsel.

Jakten.

Jakten var av viss betydelse för människans näringsbehov, ty de stora skogar, som då funnos, voro rika på matnyttigt vilt såsom: skare, fjäder, orre och änder. Rapphöns och markullor kunde ju också användas till föda, men det är först på senare tider de blivit jagade och använda i hushållet. Ålg och rådjur förekom-

5.
3
mo yllst sparsamt, men, om någon

jägare lyckades fälla dylika djur, så

tillreddes köttet och förtärdes sedan med

god aptit.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Fisken.

Fisken hade däremot långt större

betydelse för näringslivet. Oftast var

det torpare, som sysselsatte sig med

dessa yrke. De fängade fisken på lin-

garnsnät och krok samt i mjärder av

4
kast. Ålen, som visserligen fångades
på krok, blev dock till största delen
fångad vid vattenfallen i s. k. äl-
kispor. Till ålen, som hörde till licker-
bilarna, var lakens raka motsatsen, e-
medan den ansågs vara oärlig och
blev därför kastad tillbaka i sjön, då
den lättit fånga sig. Om det berodde
på lakens fula utseende eller vid-
skeplike, som den ej ansågs vara dug-

5
lig till människoföda, är tyvärr obekant.

På gädda, aborre och braken voro sjöär-
na särskilt rika, vilket gjorde, att
fisket var en givande näringsgren
och en god inkomskälla för sina
idkare. Fisket spelade dock ej den
roll, som nu, emedan man bedriver det
mera rationellt såsom genom inplantering
av karp och sutare samt genom för-
ständigare utfiskning.

Boskapskötseln.

6

Den mesta animaliska födan hämtades dock från Ladugården genom husdjurskötseln. Boskapskötseln var alltså en bland de viktigaste näringsgrenarna men hade likväl länge varit försummad, och det är först efter denna tid, som man börjar bedriva en rationell boskapskötsel. Nötkreatur, hästar, svin och får voro bondens allmänna

husdjur, och viktigast av dem alla voro

korna, ty förutom nyttan av mjölken

och köttet, som man erhöåll av dem, an-

vändes de till dragare för mindre gärdar. -

Hästen har bara använts till dragare.

Köttet ansågs länge vara värtigt, ty

under forntiden var hästen ett heligt

djur, som offrades åt gudarna, och vars

kött man förkärde vid offermåldiderna.

För att räda kat för ett dylikt förstörande

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

av detta värdefulla husdjur, spriddes
den uppfattningen, att hästen var ett
orent djur, vilkens kött icke kunde
ätas. Denna oriktiga uppfattning
skingrades först mot slutet av förra
århundradet, och numera förläres hästens
kött med lugnhet. - I tredje rum-
met skodo svinen bland husdjuren.

Egentligen skulle de stått i första, så
det gäller anskaffning av animalisk

9

föda, eftersom de lämna det värde-

9

fulla näringsmedlet fläsket, som med

dess rika fetthalt är i vårt kalla klimat

en nödvändig beståndsdel av den dag-

liga födan. - Pären voro ganska all-

männ, då de med den stora förmågan

att utnyttja knappa beten, lämpade

sig synnerligen väl efter ortens hög-

lanta betesmarker. Ullen och köttet

voru för människorna värdefulla produkter.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

10

Bland fjäderfan voro hörsen
fabrikast, men ägg producerades i
allmänhet ej till avsalu, och vad som
menas med fjäderfäskötsel i modern
mening var för flertalet en gåta.

Pider för slakt.

Piderna för slakten voro merendels
på våren och hösten. På våren i mars
månad brukade man slakta ett
svin eller ett nötkreatur för egen för-

11.

11

brukning. Oktoberslakten voro dock
viktigast, ty då slaktades nötkreatur,
får m. m., som under sommaren blivit
tillräckligt feta. Därefter såldes det
kött, som inte gick åt i hushållet, till
slaktare, vilka sedan sålde det styckat
på marknader och long. I december
brukade man slakta ett svin till
julen den s. k. julgrisen.

Förbud vid slakting.

12
Under slaktningen var det förbjudet
att säga, medan djuret ännu levande
låg på slaktbänken: "Slaktars kräk!"
Gjordes det trodde man att man därmed
försvärade djurets plågor och förlängde
dess liv.

Förvaring och föräring av kött och fisk.

Köttet förvarades dels saltat och
dels rökad och föräldes sedan kokt eller
stekt. Fäsket förvarades huvudsakligen

13.

såsom rökstekt och förfärdes sedan stekt,

13

kokt och rått. Såsom rått kallades det

för spickefläsk. Enligt gammal sed fick

man ej äta spickefläsk, förrän göken

lärt sig sig på våraarna.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Blodets användning.

Svinblodet användes dels till blod-

korr och dels till salt, vilka besfodo kurrö-

sakligast av blod och rågmjöl.

Av blodet efter nötkreatur användades

4.

14

förutom blodkorv och palt även palt-
bröd. Paltbrödet bestod också av blod och rågmjöl,
men det bakades i stället för som palten, vilken kokades.

Förvaring och föräring av vilt och fisk.

Vilt förvarades upphängt på ett svaltt
ställe, där det hängde, tills det skulle
användas. Fisken förvarades såväl saltad
som rökad och torkad, sedan förär-
des den liksom kött och fisk både kokt
och stekt.

Vegetabilisk föda.

15.

15

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Bärlockning.

Näringsmedels anskaffande direkt
från naturen såsom genom bärlockning
o. d., var av mindre betydelse än man
vanligen föreställer sig och långt mindre
än vad nu är fallet. De viktigaste
bären voro lingonen, som genom kokning
bereddes till lingonmos. Kokning av
saft och sylt såsom nu för tiden skedd

6.

16

knappast. Vidare brukade man
läga reda på bladen av vissa Rumex-
arter till att göra stuvningar av.

Anskaffning, beredning och
förtäring av från trädgård och åker
hämtad föda.

Den mesta födan hämtades dock
från trädgård och åker. Av äpple
och präron brukade man tillaga o-
lika slag av fruktsoppor, som dels

användes till maten i stället för

mjolk och dels förklarades såsom efterrätt.

De vanligaste köksväxterna voro ärtor,
bönor, kål och morötter. Ärtorna

både kokades och stuvades. Koktes

de kallades maträtten för ärtvälling

Blant de högre samhällsklasserna hade

man till sed^{att} äta ärtor och fläsk

på torsdagarna. Kv bönorna be-

reddes tillsammans med krossad potatis

17

17

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

19.

185. k. böngrot. Kålen blev merendels

kokat men någon gång stuvad.

Morötterna användes huvudsakligast
i stuvningar och till soppor.

De allmänna växter man odlade
på åkrarna voro: potatis, korn, råg,
härre och vete. Vete odlades dock
i mycket liten skala. Till bröd
användes huvudsakligast råg, men om
nöden stod vid dörren, så att man

19.

havrebröd med begärighet. Av kornet

19

bakades kringlor. Iylaka kornkringlor

kallades av allmogen för "bonnaringar"

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Potatisen var sedan länge liden

tillbaka allmänt odlad, och det var därför

^{den} Lamnar god avkastning även på mager

jord. Den användes förutom i hushållet

och till kreatursfoder även till

brännvinsbränning och stärkelse-

beredning. I hushållet användes den

20

såväl kokt som brynt och rostat.

20

Sådens traskning, förvaring och förmalning.

Såden blev, så fort den var inbärgad,
traskad med slaga (traskverk vara
sällsynta t. o. m. på större gårdar) och
förvarades sedan på särskilda magasin.
Därefter kördes såden allt efter
behov till närmaste vattenkvarn, där
den förmaldes. Mjålet förvarades
sedan i särskilda kistor.

21.

21

Olika tider för bakning av bröd samt

förvaring av dehamna.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Hur ofta brödet bakades, var olika
allt efter årstiderna. Under som-

maren brukade man baka mindre och
oftare t. ex. varannan vecka, ty då hade
brödet lätt för att bli torrt och hårt.

Om vintern däremot bakades större
bak, t. ex. brödbakningen till jul, då
man bakade så mycket bröd, att det

22.

22

sedan räcker under de tre närmaste månader.

Sakaka och skrapkakaka.

Den sista brödkakan från julebaket blev gömd tills söringstiden inträffade, då den förändrades. Denna kaka benämndes för sakaka. En annan benämning på brödkakor var den s. k. skrapkakaka, vilken blev tillagad av deg, som fastnat

25.

i deggrög och på bakbord. LUNDS UNIVERSITET
FOLKMINNESARKIV 23

Lagade maträtter av mjöl.

Äro som mjölets användning i bröd,
användes det även i vissa maträtter
såsom i gröt, plättar och puddingar.

Maträtternas beredning, servering och föreläring.

Gröten lagades dels av korngrön och
dels av rågmjöl. Efter det den var kokt,
sattes den fram på bordet i en karott jäms

24.

24

en skål med mjölk. Därefter utdelas skedar av trä, och man började äta på så sätt, att först lags gröt ur karotten och sedan mjölk ur mjölk-skålen. Några särskilda sorters gröt på helgdagarna tillagades ej.

Bland plättar märktes särskilt en större form, som kallades för skinnkakor. Sålunda kakor bakas förutom när som helst alltid på

25.

tisdagen före påsk samt den 1 maj. Dagen

25

utbreddes på s. k. skinkaksgjærn, vilka

sattes över elden. Under ett skinkaks-

bak eldade man med alved för att

slippa så mycket rök.

Druckerna.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Mjölken.

Före som vattnet indag mjölken främsta
rummet bland druckerna. Den spelade
dessutom stor roll vid matlagningen och

26.

vid beredning av smör och ost. Smöret

26

kärnades i kärnor, vilka bestod av ett
cylinderformigt käril och den s. k. lören.

Smörpriset betingade i den allmänna
marknaden 30 till 40 öre per skälpund.

Smöret användes uteslutande på bröd
(smörgås), ty vid stekning hade man
endast svinflött! Det smör, som ej
förbrukades i hushållet, försålles, för
att därmed skaffa pengar till familjen.

oundgängliga behov. Osten, som merendels

27.

27

bereddes under september och oktober

månader, gjordes på så sätt, att den sprun-

varma mjölken tillsattes med kalv-

maga, varvid mjölken lösnade och ost

massan samlades tillhopa och ~~och~~ pressades

samman i här för ändamålet avsed-

da korgar. - Surmjolk, var snarare

en maträtt än en dryck, eftersom

den föräddes med sked. För att få

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

29.

28

Surmjolk fordrades ingen annan åtgärd
än att låta den sötta mjölken stå tillts
den surnat av sig själv.

Kaffet.

Vid denna tid började kaffet bli så
så allmänt bruk, att det ej längre
var någon höglidsdryck utan dracks
dagligen på e. m. vid 4-tiden (morgn.).

Brännvinet och maltdrinket.

Bland njutningsdryckerna var vid

högstidigare tillfällen brännvinet den
allmänaste. Det användes i de flesta
hem och intogs oflast i så stora mäng-
der, att människor ~~kom~~ berusade sig, vilket
berodde på, att huset ~~hans~~ bränningen
nyligen blivit avskaffad, så att vanan
att förkara sprit i större mängder gånna
kunnit dö ut. - Till de större högtider-
na hade man bryggt maldricka, vilket
också kallades för julöl. Vid bryggning-

29
29

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

50

30

en användes utom malt även humle.

Ståtan grä varje gård fanns en humle-
gård - en sådan plåt, som var avsedd för
plantering av humle. Av sådana humle-
gårdar finnas fortfarande rester kvar på
vissa trakter. - Maltet beredde man
av korn i s. k. bordslugor.

En annan dryck, som också kallades
för dricka, erhöll man genom att om
värma borra i björkar eller tånar och

på så sätt lappas saften ur träden.

3/
31

Den drycken skulle hava varit ganska
god och användes särskilt såsom mat-
säcksdryck.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Såsom dryck serverades mjölken i glas
eller koppar. Kaffet dracks ur koppar
och maltdrinkat ur dricksglas liksom
nu. - Brännvinet förtärdes mestadels

enbart antingen direkt från flaskan eller
också ur glas. Dracks det tillsammans

32.

32

med kaffe, kallades blandningen för

kaffegök, som drickes allmänt in i

våra dagar. /

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV