

ACC. N:R M. 12039

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Anna Persson, kallad "Jytta- Anna", föddes 1876 i det hus, där hon ännu bor. Fadern var torpare. Arbetade i sin ungdom som piga på gårdarna i trakten. Under en lång följd av år har hon varit socknens kokfru, som sådan mycket anlitad. Hushållar för sin bror, "Jytta-Nisse". De båda syskonens stuga har fortfarande kvar den gamla inredningen, maten lagas på öppen hård, belysningen utgöres av fotogenlampor.

ACC. N:R

M. 12039: /

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

MATBEREDNING OCH MÅLTIDSSEDER.

Spannmålens beredning till mjöl och gryn: Till maträtter och bröd användes vete, råg och korn. Vetemjöl hade man huvudsakligen till maträtter. Under nödåren drygade man ut mjölet med bark." Somliga hade små handkvarnar, men de flesta häromkring skickade säden till vattenkvarnen i Knislinge, och där malde de fint mjöl och siktade det. Grovt mjöl kunde de mala själv i handkvarnarna. I Söndraby fanns en väderkvarn. Båda kvarnarna ägdes och sköttes av möllare, och man kunde få malt där när som helst. Somliga möllare tog betalningen i pengar, och andra tog vissa procent av det malda."

Mälden fraktades till kvarnen med hästskjuts. "De, som inte hade någon skjuts, tog mälden på ryggen och bar den till möllan." Säden förva rades i vanliga vävda lannesäckar, och möllaren satte ett märke på de olika gårdarnas säckar, för att kunna hålla dem åtskiljs.

"Havren tröskades och lades på något magasin, och sedan kördes den till kvarns, när de behövde den."

"Gromjölet siktades hemma, annars siktades mjölet vid kvarnen."

Mjölet förvarades i stora träkistor av bok eller björk, och man fick vända i mjölet ibland, så att det inte brände ihop.

Bovetegryn och korngryn bereddes i möllan, där säden först skalades och sedan krossades. Potatisgryn bereddes i hemmen. Den råa potatisen revs på rivjärn och tvättades därefter i många vatten på så sätt, att massan fick sjunka till botten av karet, och om man rörde i det, flöt smutsen upp på ytan, och då bytte man vatten. När massan var ren, togs bitarna upp, torkades och krossades samt siktades, varvid mjölet togs bort.

Bröd samt mjöl- och grynätter: Brukliga brödsorter var grahamsbröd (grovmalen vete och rågmjöl), grovbröd (grovt rågmjöl), fint bröd (finmalet

ACC. N:R

M. 12039:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

rågmjöl), kavring (rågmjöl och kornmjöl), sursött bröd (fint och grovt mjöl och kryddor) och vörtbröd (vörten användes som degspad, och brödet bakades, när man bryggde dricka). Vid bakningen fick mjöl, kokt vatten och salt stå över natten (detta kallades för att "skåla" degen). På morgonen arbetades degen ordentligt, och jästen sattes till. Man använde inte pressjäst utan surdeg. En degklump togs tillvara vid ett bak och sparades till nästa. Då satte man vatten till degklumpen och fick på så sätt jäst. När degen var färdigjäst, arbetades den med knogarna i stora trätråg, som skrapades med en järnskrapa mellan varje gång de användes. Då och då skurades trägen också. Då degen var färdigarbetad, delades den upp i bitar, som formades till runda kakor. Dessa fick därefter stå och jäsa inne i stugan en timme och i ugnen två timmar. Bröden penslades med dricka, mjölk eller vad man hade, ställdes på en träspade (grissla), och sköts in i ugnen. Bakugnarna var av tegel och så stora, att de rymde 20 limpor. Ugnarna eldades med ris, och när tegelstenarna blev vita, var ugnen tillräckligt varm. Vid bakningarna fick en ständigt passa ugnen. Vetebröd och fint bröd sattes på plåtar, men det grova brödet ställdes direkt på ugnen. Skorpor torkades på plåtar. Ett bak räckte fjorton dagar - tre veckor, men på sommaren fick man baka oftare. Till julen bakade man mycket, och då gjorde man flera sorter, bl.a. ett slags små halvfina bröd, som alla tiggare skulle ha. Det bakades alltid ett par sorters bröd vid högtiderna. Till jul bakade man julagubbar av vetedeg till barnen. Degen kavldes ut, och figurerna togs ut med en form. Av småbröd bakade var och en sin speciella sort, och småbröd bakades endast till högtidliga tillfällen. Till julen gjorde man mandelmusslor, mandelkransar, stjärnor och finska kaffebröd. I vardagslag åt man vetebröd eller veteskorpor till kaffet. I förningen ingick mandelmusslor eller smördegskransar eller tårtor eller spettkakor. Man hade endast en sort med som förning, och den låg upplagd i en stor hög på ett fat. Förr i tiden, i meddelerskans barn- dom, ingick risgrynsgröt i förningen. Spettkaksbagarskor var yrkesbagarskor. Om det skulle vara riktigt fint vid något kalas, beställdes

ACC. N:R M. 12039:3.

3.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

kakorna på ett bageri i staden. Bröd förvarades i träskrin, kakor i blecklådor.

Gröt koktes av risgryn, potatisgryn, bovetegryn, korngryn, havregryn, saft eller äpplen. Risgrynsgröt lagades på mjölk, och man lade kanel i som krydda. Man åt mjölk eller saftsås till. Risgrynsgröt koktes vid högtidliga tillfällen, särskilt på helgkvällarna. Bovete- och korngrynsgröt koktes på mjölk, och man åt mjölk till. Korngrynsgröten måste koka 3 - 4 timmar. Havregröt koktes på vatten och sockrades först när den skulle ätas. Mjölgröt koktes av rågmjöl, och man åt sirap till. Till potatisgröten (potatismos) hade man dricka eller dricka och mjölk. "En del lade smör i gröten, när den var kokt, för att den skulle bli godare." Den risgrynsgröt, som koktes till förning, kallades för nävagröt, och den skulle vara så fast, att den kunde skäras i skivor. Vid kalasen tävlade alla om vem som hade den bästa gröten som förning.

På brydegillena åt man risgrynsgröt och äggkaka. Som skördegröt kokte man risgrynsgröt. Gröten hällades först upp i en karott, och sedan fick var och en ta för sig på sin tallrik och hälla mjölk eller dricka på. Under julen hittade man på grötrim, t.ex. "Denna gröten är kokt i en gryta och inte i en bytta. Du ska inte ta mer i ske'n än du kan lyfta." "Denna gröten är söt och rar, Gud välsigne båd'mor och far." Risgrynsvälling och potatisgrynsvälling koktes på mjölk, och man brukade äta dem till middag. På "stenkagetisdag" skulle man äta pannkakor. De lagades av samma smet som äggkakorna, men man tog inte så mycket mjöl. "Uppe i de här trakterna gjorde de inte sådana stenkakor som nere på slätten." När man kokte ärtsoppa, hade man alltid plättar till efterrätt. Man åt mycket stuvningar, särskilt på ärtor och morötter. Till klar soppa lagade man klimp. Den koktes på mjöl, mjölk, ägg och smör.

I matlagningen användes mest risgryn och potatisgryn. Risgrynspudding lagades av risgrynsgröt, som smaksattes med ägg.

ACC. N:R M. 12039:4.

4.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Övrig växtföda: Potatis koktes i regel med skalen på. På kvällarna åt man alltid stekt potatis. Rotmos kokte man på kålrötter. Av vitkål lagade man kålsoppa, brunkål och stuvad kål. Alla rotfrukter koktes i regel. Ibland stektes potatisen rå. Då lade man lock över stekpannan, för att potatisen skulle bli genomstekt. Man kokte mycket lingonsylt. Den koktes av lingon, litet socker och vatten, och den måste koka länge, för att den skulle hålla sig. "Lingon äts som mos med mjölk till." Blåbär och smultron åt man färska, men hallonen kokte man saft av. Syror stuvade man, och både de vilda och de odlade användes, men de vilda var bäst, ty det var mer smak i dem. Nässelkål har meddeler-skan smakat men aldrig gjort själv. Svamp, i regel kantareller, åt herrskapen, andra vågade inte. I trädgården odlade man morötter, kålrötter, palsternackor, vitkål och grönkål. Man hade inga särskilda kryddväxter utom dill, persilja, timjan och mejram. Förr odlade man inte så mycket rabarber och rödbetor som nu. Av krusbär koktes sylt och av vinbär saft.

Mjölk: Den vanligaste mjölkkrätten var stuvningar. Surmjölk består endast av mjölk, men i filbunke är grädden med. Surmjölk och filbunke åt man mycket på sommaren. Surmjölken äts som den var, men till filbunken hade man socker och kanel.

"Innan det blev mejerier, skummade de mjölken och gjorde smör av grädden. Grädden skulle stå omkring en vecka, så blev smöret bra. Man kärnade, när man hade fått grädde tillräckligt, hade man mycket mjölk, fick man kärna ofta." Den äldre typen av kärnor var en cylinder, som stod på golvet. I locket var ett runt hål, och i detta passade en stake, som sköts upp och ner. Den yngre formen såg ut som en tunna, och den stod på ben. På tunnans ena kortsida satt ett handtag, och med tillhjälp av detta vevades tunnan runt. Denna typ kom redan på 1800-talet. Kärnmjölken drack man, när grädden var frisk, annars fick kreaturen den. Efter varje användning diskades kärnan i varmt vatten och sköljdes i kallt. Det nykärnade smöret lades i ett

5.
avlångt trätråg och arbetades med träslev, så att kärnmjölken försvann. Därefter tvättades smöret, och sedan saltades det. Det färdiga smöret lades på ett lerfat eller vad man hade till hands. Det förvarades på ett kallt ställe, och det, som inte behövdes i hushållet, såldes. Smör användes på smörgåsar och i maten. I slutet av 1800-talet inrättades ett mejeri i Arkelstorp nere vid stationen.

Man ystade skummjölksost (åts i vardagslag) och sötmjölksost (åts till fest). Ostlöpe gjorde man av kalvmagen. Mjolk, kummin och konjak hällades i den, och sedan fick detta torka, helst utomhus. Vid ystning värmdes mjölken till 35°, och löpen sattes till. Därefter fick massan stå, till dess den hade stelnat, och då och då rörde man i den. För att få osten starkare, hade man konjak i den. När ostmassan hade stelnat, lades den i kar eller korgar och kramades, så att vasslan försvann. Vasslan fick kreaturen. Karen, som osten lades i, var runda eller fyrkantiga och helst av trä. De hade ett hål i botten, så att vasslan kunde rinna bort. Ostkorgarna var runda. När all vasslan hade pressats ur osten, måste den torka, liggande på spjälor i en träbur, som placerades utomhus. Den fick ligga så ungefär tre veckor, men då och då måste man vända på den. När osten var färdig, förvarades den i ett skåp. "Ofta skickade läraren eller någon annan av tjänstemännen bud omkring efter mjolk till ystning, och sedan samlades man på ett ställe och gjorde ost där. Man ystade särskilt på våren." Ost ingick inte i förningen. Ost räknades som sovel och åts på smörgåsar varje frukost (skummjölksost). Man åt mer ost på sommaren. "Det var så rahänt med ost och smörgås."

Slakt: Man slaktade på hösten, till jul och på våren (för att ha rökat kött till sommarematen). De stora djuren, hästarna och korna, såldes, men grisar och kalvar slaktades hemma. De flesta bönderna slaktade själva, och ibland hjälpte man varandra. Djuren slaktades hemma på gårdsplanen så tidigt som möjligt på morgonen, för att köttet skulle ligga och bli kallt. Fjälster och tarmar sköljdes genast, men själva "slaktegöret" började nästa dag. Förr höll man djuren och stack dem direkt, men

6.

efterhand började man bedöva dem med slaktmask. Omedelbart efter slakten lades svinen i ett tråg med kokande vatten, och borsten skrapades av med knivar. Därefter skar man upp magen på svinen och tog ut inälvorna, och sedan styckades svinkroppen i två delar, som hängdes upp för att kallna. De slaktade kalvarna flåddes och styckades sedan. Slaktdjuret styckades efter vad man skulle ha delarna till. Den vanligaste styckningen av en gris var uppdelningen på bog, grishals, revbensspjäll, harar, skinka och mellanfläsk. Av en slaktgris användes allt utom benen, som kastades, och, om man inte skulle göra blodkorv, inälvorna. Hela huvudet användes till pressylta. Bogen maldes eller konserverades. Revbensspjällen och grishalsen stektes; det, som man inte behöll helt, maldes. Inälvorna, som användes till fjälster, kallades räntan. Om man inte slaktade själv utan lejde en slaktare, avlönades han i pengar. Av kalvarnas inälvor (lunga, hjärta och lever) gjorde man lungmos. Av svinlungor, kött, potatis och kryddor lagade man stekekorv. Korv kallades pölsa, och man gjorde i allmänhet endast medvurst och bräckekorv. Medvurst tillagades av oxkött, fläskkött, fläsktärningar och potatis, och den färdiga korven röktes. Bräckekorven tillagades av lika delar potatis, oxkött, fläsk, fläskkött och kokt mjölk, och smeten stoppades i köpta kofjälster, som sedan röktes. Palt gjorde man endast, när man inte hade tillräckligt med fjälster. Av smeten, som innehöll mycket mjöl, formades runda bullar, som koktes. Omedelbart efter slakten silades det varma blodet och mjöllerördes i, varefter smeten smaksattes med äpple, lök, flott, ingefära, vitpeppar och kryddpeppar och stoppades i fjälster, som kokades i saltvatten. För att avsmaka blodkorvssmeten gjorde man blodplättar. Spicket kött var fårkött, som, efter att ha legat två veckor i saltlake, röktes några dagar. Vid nedsaltning gned man köttet/fläsket med salt och lade ner köttbitarna i särskilda saltkar av björk, varefter den kokta saltlaken östes över. Fläsk måste ligga i saltlake sex veckor. Somliga rökte skinkorna i rökugnar, som hade en särskild murad ugn, där skinkorna hängde, andra hängde skinkorna i

spisen. Man eldade med ene eller eneris.

Vid slakten användes vassa knivar, annars hade man inte några särskilda redskap. Ibland höll man slaktegillan, men det var inte vanligt. Smakbitar skickades endast till särskilda släktingar.

Vilt, fisk och ägg: Var någon i familjen jägare, hade man vilt i hushållet, inte annars. Det vanligaste viltet var harar och kaniner. "Strax jag minns, fanns här inte vildkaniner." Man stekte viltet färskt och åt det med detsamma. "De åt inte mycket fisk här uppe." Torkad fisk (lut-fisk) åt man endast till julen. Lutfisken köptes i speceriaffären. Sill saltades ner i stor myckenhet. "När de åt sill och potatis, doppade de i en gemensam skål med gräslökssås."

Ägg användes som nu, kokta eller stekta, eller till äggkaka. Man tog inte några ägg från vilda fåglar. "De gömmer sina ägg." Till påsken färgades äggen med köpta färger i alla kulörer. Äggskalen kastades till hönsen.

Dryck: "Det våta" till måltiderna utgjordes av dricka eller mjölk, i allmänhet skummjölk. På morgnarna och eftermiddagarna drack man kaffe, och så småningom började man med lo-kaffet på förmiddagarna. Under arbetet drack man dricka eller saft och vatten. Till matsäcken hörde dricka eller mjölk. "När de inte fick något annat, drack de vatten." "Öl gjorde de av kornmalt, men jag vet inte, hur det gick till. De bryggde när som helst, när de inte hade dricka, och alltid till julen. Då kunde de brygga riktigt julöl, det var så starkt." Ölet förvarades på tunnor eller flaskor. Av torkade och malda enbär bryggde man enbärsdricka, som skulle jäsa en aning för att bli bra. Saft drack man både till vardags och till fest, men man kokte inte så mycket saft som man gör nu. "Bönderna brände inte själva mycket brännvin, det är nog en hundra år sedan de sluta med det. Så länge jag kan minnas, har folk köpt sitt brännvin. Det fanns ett bränneri vid Arkelstorp, där de nu har missionshus, och så fanns det försäljningsställen litet varstans. Sen det blev förbjudet att bränna hemma, var det nog en och annan, som smygbrände. Det var en i Vånga, som hette Skog, och de påstod, att han brände. De

ACC. N:R

M. 12039:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

söp inte så mycket förr, utom stenhuggarna, som festade om, när de hade fått avlöning. Brännvin drack folk så länge de hade något, sedan fick de sukta. På bondgårdarna kunde det nog hända, att folket fick en sup om dagen, antingen som kaffegök eller enbart. På somliga gårdar, när de höstade, kunde folket få en gök på eftermiddagen." Kaffe har man druckit så länge meddelerskan minns, i början endast på eftermiddagen. Under första världskriget brändes råg och användes som surrogat. Förr drack man inte te. Choklad dracks, men var inte allmänt. Kök- och stekredskap: Man använde järn- och koppargrytor, och under meddelerskans tid har man börjat med aluminiumkastruller. Rackarna gick omkring och förtente koppargrytorna. De måste förtennas, när förteningen gick av i botten. Om kopparkärlen var oförtenta, skurades de med aska eller skurpulver. "Jag har sett en täljstensgryta, men aldrig använt någon." Stekpannorna var likadana som dem man använder nu. Man stekte både i grytor och stekpannor, och större stekar sattes in i ugnen. Innan man fick köttkvarnar, hackades köttet med en yxa. De tidigaste köttkvarnarna bestod av två rullar, som gick mot varandra och förde ner köttet, som hackades sönder av en kniv, som satt inne i maskinen. Dessa köttkvarnar kunde man inte fjälla (stoppa korv) med. Ursprungligen satte man ett ihåligt kohorn i fjälstret och stoppade ner smeten genom hornet, som kallades för fjällahornet. Sedan satte man i stället i fjälstret ett rör, genom vilket smeten pressades med hjälp av en mortelstöt. Slevor och fjällahorn såldes av omkringvandrande försäljare. I regel köpte man färdigmalda kryddor. Förr kokades kaffet på kopparkannor, men så småningom började man använda emaljerade kannor eller glasflaskor. "När jag var liten, hade vi kaffeanna, men sedan började man med dubbelhårdade kaffeaskor. Köksredskapen köptes i Kristianstad eller i lanthandeln. Apoteken hade de dubbelhårdade flaskorna. Redskapen förvarades i ett skåp eller på en hylla i närheten av spisen.

Matordning och bordsskick: Kl. 6 - 7 åt man frukost: bröd, smör, kaffe,

ACC. N:R M. 12039:9

9.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

uppskuret kött eller ost. Middag kl. 12: lagad mat, efterrätt. På eftermiddagen drack man kaffe. Kvällsmaten äts kl. 6: litet smörgåsmat och någon slags gröt. Om sommaren, när man hade merafton kl. 5, fick man ingen kvällsmat förrän kl. halv åtta, och då uteslöts smörgåsmaten. Ungefär samma mat serverades året om, men man åt mer grönsaker om sommaren. "På sommaren åt de mer rahänd mat." När man lagade mat, t.ex. ärtor, skulle den räcka ett par dagar. "På söndagarna hade de vad de lättast kunde komma åt, men gärna litet bättre mat än till vardags, ofta en kötträtt." "De, som var med tröskan skulle också ha mat, annars var det inte någon skillnad på maten. I trösktider hade de förstås ofta kålsoppa." Vid högtiderna lagade man flera sorters mat. Matsäcken bestod ofta av äggkaka, fläsk, smör och bröd. I vardagslag använde bönderna djupa lertallrikar, som inte byttes mellan de olika rätterna. Till fest hade de porslinstallrikar. Uppläggsfaten kallades för skrällen. Till vardags dukade man på vaxduk, till fest på vita linnedukar. Under hela julen dukade man på linnedukar. Var och en hade sin kopp eller sitt glas. I allmänhet hölls maten upp i karotter, som skickades omkring. Surmjölk åt alla ur samma fat. Var och en hade sin sked, som var märkt. "Jag minns, när de hade gröt i ett fat och mjölk i ett, och alla åt ur dem. Nörregården hade ett feriebarn från Stockholm, och han sa: "Usch, de äter ur samma ho liksom grisarna." I början av 1900-talet började man allmänt använda porslinstallrikar. Förr åt man endast med sked och kniv, och var och en hade sin fällkniv, som stoppades i fickan efter användningen. Gafflar kom i bruk i början av 1900-talet. "Förr blev det inte så mycket disk! Lerkrus eller omålade stänkor, träkrus, stod framme på borden hela dagen, och när man var törstig, drack man ur dem, och när krusen blev tomma, fylldes de på nytt." Jag har sett något, som de kallade för tumlare, det var en liten kopp av koppar, men jag har aldrig sett någon dricka av en sådan." "På många ställen läste de bordsbön både före och efter maten, det var där de hade barn. Där de var religiösa, sjöng de till bords. På kalasen gick prästfrun först till bords, och sedan

ACC. N:R M. 12039: 10.

10.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

gick de efter hand som de var gamla till. I allmänhet var det gåendes bord vid kalasen. Gästerna fick själva ta mat och därefter sätta sig vid småbord. Värden och värdinnan skulle krusa och se efter så att alla fick något. Den främste av gästerna höll tal till värden. Efter maten skulle man tacka värden och värdinnan, men man tog inte i hand, det gjorde man först, när man skulle gå."

Tobak: "Far köpte inte tobak, utan han odlade själv till husbehov, och sedan brände han bladen på kakelugnen. Han tuggade tobaken som "buss". Förr snusade de mer än de rökade, fruntimmer snusade också. De drygade inte ut tobaken, utan sugade på den så länge det var någon kraft i den. I affärerna hade de tobak i stänger eller rullar, och det var ungefär samma sorter, som de har nu."