

ACC. N:R M. 12040.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Betty Nilsson föddes 1871 i Barsebäck, men familjen flyttade efter några år till Hindby utanför Malmö, där meddelarens far hade sitt föräldrahem. Som ung fick hon plats som piga hos baron von Düben på Mjönäs herrgård och träffade där sin man, f.d. brevbärare Per Nilsson, som då också arbetade på herrgården. Efter giftermålet slutade hon sin tjänst på Mjönäs och har sedan dess hjälpt sin man med det lantbruk, som hör till stugan.

INDUSTRIPRODUKTERNAS BEGYNNELSE I BYGDERNA.

N. M. 103

Klädedräkt: "Förr hade alla bönderna stora fårscockar, en 25 - 30 stycken, men för ungefär femtio år sedan, slutade de upp med att ha får. Av ullen från fåren spann de garn och vävde ylletyger hemma, och sedan gick skräddaren omkring i gårdarna och sydde kläder." I slutet av 1800-talet började man köpa konfektionskläder. Det var kläder av tunnare och finare tyg, vardagskläder av hemmaull användes mycket längre, i varje fall så länge man höll får. Konfektionskläderna köptes i Kristianstad. "De, som hade så de kunde, skaffade sig konfektion. Det finns folk ännu, som har hemmavävda kostymer. Folk tyckte, att de fabriksgjorda kläderna var så fina, men det var mest ungdomar, som skaffade sig konfektion. Det var hela kostymer, som de köpte färdiga, inte enstaka plagg. Hatt började flickorna använda för en 40-50 år sedan."

Skodon: I vardagslag bar man träskor. Skomakaren gick omkring i gårdarna och gjorde skor, men det var endast grövre och enklare skor. "Så länge jag kan minnas, har man använt fabriksgjorda skor till bäst, och om folk ville ha finare skor, fick de ta in till stan. Förr var alla skor svarta, men för en 10-20 år sedan började de med bruna skor." Skomodellerna var ungefär desamma som nu, man använde emellertid mest lågklackade skor. "När jag var på Mjönäs, var där en skomakare, som sydde skor till mig. De var granna, där var blånkskinn på sidorna."

Textil: Förr vävde man själv förkläden och mindre saker i bomull, men så länge meddelerskan kan minnas, har man köpt fabriksvävda bomullstyger, som man sydde sommarklänningar och förkläden av. Bomullstygerna var småblommiga eller randiga. Till en början fanns bomullstygerna endast i staden, men från och med omkring 1900 kunde de köpas i affärerna på landet. För 40-50 år sedan började man mer allmänt köpa fabriksgjorda ylletyger, som endast kunde köpas i staden. Det fanns både finare och grövre tyger. Allmogen bar emellertid länge sina hemvävda klä-

der."När jag låg på lasarettet, var där en bonnamora från andra sidan Kristianstad, och hon var 70 år. När hon skulle resa hem, hade hon en svart klänning på sig, och hon sa själv, att den hade hon fått, när hon stod på gängen." I det längsta användes de fabriksgjorda tygerna endast till klänningar. Kostymerna gjordes av hemmavävda tyger. Förr både köpte och vävde man linnetyger, men sedan kunde man köpa linnetyger billigare än man vävde, och för ungefär 50 år sedan övergick man till att köpa linnetyger. Linnevarorna köptes i Kristianstad, och de användes till lakan och duktyg. Det hemmavävda linnet var starkare och vackrare än det fabriksgjorda. Gardinerna vävde man själv, men det var mycket billigare att köpa gardiner färdiga, och för omkring 50 år sedan blev det allmänt att köpa gardiner. Det fanns både randiga, rutiga och blommiga gardiner, förutom de vanliga vita trädgardinerna, och de kunde köpas i affärerna på landet. I vanliga fall hade man inga långgardiner utan endast kappor. "De gamle hade jalousier. Det var kulörta gardiner, som hängde på en tråd, och som drogs för på kvällarna."

Möbler: Finare möbler köptes färdiga, de enklare gjorde man själv eller beställde dem hos bysnickaren. "Det var billigare att köpa möbler än att leja en snickare till att göra dem. Fabriksgjorda möbler köpte de redan på 1800-talet."

Porslin: Porslin började man använda i slutet av 1800-talet, och det var mest tallrikar, bringare och grötfat, men inte så mycket karotter, som kom i bruk. Man brukade kaffekoppar, men varken tefat eller assietter. De första kaffekopparna var stora, vita och enfärgade, utan öron och vidare uppe omkring. Sedan började man använda storblommiga kaffekoppar, mönstrade i färger. Man hade både vita och mönstrade tallrikar. Porslin kunde man köpa i lanthandeln. "I Lindéhs affär i Vånga köpte min mor kaffekoppar utan öron."

Glas: "Glas har funnits så länge jag kan minnas." De var låga, tjocka och släta och köptes i lanthandeln. I allmänhet drack man ur koppar. Brännvinsglaset var lågt med rund fot och utan ben.

Tapeter: I slutet av 1800-talet började man använda tapeter. Till en början måste man köpa dem i Kristianstad, men sedan tog lanthandlarna hem tapeter. Det fanns både ljusa och mörka tapeter, men de vanligaste var storblommiga i skarpa färger, mest blått. Taken tapetserades också. Man tapetserade för att slippa tvätta väggar och tak, som (var) var brädfodrade, och det var de välbärgade, som först började tapetsera. Kammaren var det rum, som först blev tapetserat.

Spisar: Gjutjärnsspisar och kaminer kom i bruk i slutet av 1800-talet, kanske längre tillbaka. De köptes i Kristianstad i järnaffärerna. Spisarna sattes i köket, på den plats, där man förut hade haft eldstaden. Kakelugnarna placerades där skorstensmurningen fanns, i hörn eller mitt på väggen.

Järnredskap: Fabriksgjorda yxor, sågar och filar började anskaffas på 1880-90-talen. De hade samma utseende som de hemmagjorda, men de var tunnare och bättre. De filar, som man använt, har alltid varit fabriksgjorda. "Längre tillbaka hade de inte såg, utan de högg med yxor." Alla dessa redskap kunde man köpa i närmaste lanthandel. De fabriksgjorda redskapen var inte så klumpiga och ohanterliga som de hemmagjorda.

Smidesmanufaktur: "Förr gjorde smederna spik, men deras spik var större och grövre och spikhuvudena tjockare och klumpigare." Smidesmanufaktur som spik, gångjärn, fönsterbeslag etc. började man använda på 1880- och 90-talen. "De hade inte fönsterbeslag, för de öppnade inte fönstren." Smidesmanufakturen köptes i Kristianstad.

Lantbruksredskap: "Liar och skärar gjorde smederna, det är först de allra senaste åren, som man har köpt sådana. Det var nog efter förra kriget, som de började köpa liar. Omkring 1900 hade de vandringer, tröskorna kom i bruk ungefär 1925. Själva maskinen stod på logen, och därifrån gick stänger ut till vandrigen. Slättermaskinen kom i början av 1900-talet." Plogarna kom i bruk i slutet av 1800-talet, innan hade man använt triårder. Plogarna tillverkades av olika fabriker, och det fanns plogar för en häst eller för två. "De gjorde själv både årder

ACC. N:R

M. 12040:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och harvar. Till plogarna köpte de billen, och sedan gjorde de trästyret hemma." Jordbruksmaskinerna köptes i Kristianstad i järnaffärerna, som tog hem, vad man behövde. "De nya redskapen tog bättre än de gamla." På 1930-talet kom traktorerna. "Smeden gjorde spadar och grepar, men det var förr, se'n, när de fick nya redskap från stan, köpte de spadarna där också. Handräfsorna var hemmagjorda, det var gubbar, som satt och gjorde sådana och sedan sålde dem."

Lantbruksmaskinverk: Hästräfsor och skördemaskiner började man använda omkring 1925. "Mot Råbelövshället började de först med lantbruksmaskiner, se'n har de kommit hit så småningom."

Handel och saluförande: Småsaker, kläder och tyger såldes av kringgående försäljare, särskilt judar. Fram till 1890-talet hölls det marknad i Arkelstorp två gånger om året, och det var både kreaturs- och varumarknad. Marknadsplatsen låg vid mejeriet. Innan marknaderna i Arkelstorp kom till, hade man i stället marknader i Vånga två gånger om året efter höst och vår. Där låg marknadsplatsen norr om vägen, som går mot Äsperyd och Skärnsås. "De handlade mycket på marknaderna, men allra mest, när de reste till stan." Först de senaste åren har ekonomiska föreningar bildats.

HEMMETS PRYDANDE.

Golvet: I vardagslag ströddes golvet med sand, som togs ute i backarna. När man hade städat färdigt till söndagen, ströddes enriset på. Ibland strödde man med grän, särskilt vid helgerna. "Det blev så'n frisk luft, när de lade ene på golvet." Sanden och enet låg kvar hela veckan, och man kunde lättare sopa ut smutsen tillsammans med enet och sanden. Man använde björkriskvastar. Golven skurades varannan vecka med halmviskor och sandblandat vatten. Till julen lade man in "klippor" (halm), för att barnen skulle leka i det. "I Bibeln står, att Jesus låg i en krubba i halm, och därför skulle de också ligga i halm!" Man hade inga mattor. "De' va' inte rätt att trampa på dem." På 1870-talet slutade man med att strö golven.

Väggprydnader: Till högtiderna hängde man bonader på väggarna. Förr hade man hyvlade brädväggar av släta timmerstockar, "bole", som tvätades till jul, påsk och midsommar. På 80-talet började man tapetsera, först kammaren och så småningom de övriga rummen. Man använde blomliga tapeter, mörkare och mer färggranna än nu. Tapeterna köptes i Kristianstad. De välbärgade bönderna var de första, som satte upp tapeter, och efter hand tog de fattigare efter. På 1880-talet blev det vanligt, att man skulle ha tavlor på väggarna. Det var oljetryck, som föreställde kungafamiljen eller hade religiösa motiv. Tavlorna såldes

Lu F 49

av kringvandrande försäljare.

Bords- och skåpprydnader: Till vardags hade man inga dukar på bordet. Till högtiderna och vid festliga tillfällen använde man vita linne-
dukar. På gårdarna hade de gamla vaser av en sorts lera. De var stora och höga och stod på skåpen. Omålade drickakrus stod också framme. Under julen hade man öl i dem. Under hela julen låg brödkakor framdukade. Underst lade man en stor kavring av kornmjöl, ovanpå den en mindre kaka halvfint bröd, sedan en ännu mindre kaka fint bröd och överst en bit vetebröd. Enda bordsprydnaden under julen var trearmade träljusstakar. Under påsken dukade man med färgade påskägg. Till midsommar hade man blommor och gröna grenar som prydnad.

Spisar: I köken hade de öppen spis och i den stod en trefoting, på vilken grytorna placerades. Köket upptog ena delen av storstugan. I kammaren fanns ingen eldstad. När man fick separat kök placerades en sättugn i stugan. Det var på 1870-talet. På 80-talet började man använda köksspisar av järn. Ungefär samtidigt skaffade sig de mer väl-situerade kakelugnar. De stod i storstugan och var gula eller vita. Små kaminer hade man i kammaren. De stora ugnarna var byggda av gråsten, och till högtiderna vittades de med kalk och krita. Den sotiga fyren doldes av träluckor. Sättugnarna köptes från järnbruken, oftast från Huseby bruk. Sättugnsplattorna var prydda med bilder, som föreställde kungar eller Adam och Eva i lustgården. Kakelugnarna var sto-

3,
ra och räckte från golv till tak. Det fanns både blommiga och enfärgade, både runda och fyrkantiga. De runda stod i hörnen, de fyrkantiga var större och stod mitt på en vägg. Kaminerna köptes i järnaffärer.

Belysning: Den enda belysningen förr var trästickor. De skulle helst vara av björk, eftersom fur rök för mycket. Trästickorna snoppades med en sax. Till jul stöpte man talgljus. På 80-talet började man med fotogenlampor, först små, sedan stora. Från och med tredje söndagen i Tor (mars) skulle man lägga sig i dagsljus. I oktober eller november började man åter tända ljus. För ungefär femton år sedan fick man elektriskt ljus i Oppmanna och Vånga.

Blommor: I fönstren hade man pelargonior, blodsdroppar och Hjärtans kär. "De skulle tuga och ta' sticklingar och inte tacka för dem, för de' va' inte bra." Gjorde man så fick man bättre tur med sina sticklingar.

Andra prydnader: "Det fanns en som gick omkring och gjorde halmkronor och trävita fåglar med utbredda vingar. Av värmen snurrade de runt förjämt." Halmkronorna och fåglarna hängdes endast upp till jul.

Ovanstående uppgifter har meddelaren hämtat från Vånga-bygden i allmänhet.

MATBEREDNING OCH MÅLTIDSSEDER.

Spannmålens beredning till mjöl och gryn: Som sädesslag till maträtter och bröd användes rag och korn. Under dåliga år använde man havre eller potatis som mjölersättning och mjölutdrygning. Potatisen koktes, stöttes och blandades i mjölet. Brödet höll sig då mjukare och smakade gott. Ett annat mjölutdrygningsmedel var ärtor. De maldes och blandades i mjölet. Brödet blev torrt. Bark har brukats som nödbrödsämne, men inte i berättarskans livstid. För länge sedan krossade man säden med en sten i en urholkad sten. Denna metod har berättarskan endast hört talas om. De fattiga malde själva sin säd på små handkvarnar. "Det blev inte så fint som nu, men det dugde gott." Där det fanns stora bäckar hade man vattenkvarnar. Dessa ägdes av bolag, som hade en man anställd, "möllaren", som skötte kvarnen. Vem som helst fick mala sin säd där. I gengäld fick bolaget tull (viss procent av säden). I början av 1900-talet upphörde tullen och man betalade i pengar. Möllaren hade alltid fått sin betalning i pengar.

Bönderna körde till kvarnen med häst och vagn, men de som hade litet mald, bar den dit i säckar, som kallades "möllepåsar". Till rågen använde man täta, jämna linnesäckar; havresäckarna var det inte så nöga med.

Havren maldes direkt, men den skulle vara så torr som

M. 120. 3.

ACC. N:R M.12040:9.

2.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

möjligt, desto finare och bättre blev den. Korn, som skulle beredas till malt, torkades. Säden breddes ut på loften, där den fick torka. Då och då rörde man om i den. Om säden var fuktig, fastnade den i stannarna, så att kvarnen stannade.

Mjölet siktades med handsikt. Det förvarades i stora mjölkistor av ek. Där höll det sig bäst.

Gryn bereddes av korn och bovete. Kornet maldes grovt, på samma handkvarn, som mjölet maldes. Stora gryn kallades helgryn. "Var och en malde till sig. När det kom större kvarnar, tog det av med malningen hemma."

Bröd samt mjöl- och grynrätter: Man hade två brödsorter, rågbröd och kornbröd. Rågbrödet bakades som grovbröd. Kornbrödet blev gärna "kort" och grynigt. Till julen bakade man kavringar av kornmjöl blandat med fint rågmjöl, och fint bröd av siktat rågmjöl, samt vörtbröd av vört från drickabryggningen. I allmänhet bakade man om vintern en gång i månaden och om sommaren en gång var fjortonde dag. Till julen bakade man så mycket, att det skulle räcka till "Frøedagen". Då skulle hästarna ha det brödet.

"Man gjorde ett par, tre bakningar bröd, det blev så torrt till sist." Man använde surdeg i stället för jäst. Surdegen var en deg av mjöl och vatten, som stod så att den blev syrlig, och sedan torkades den vid svag värme. När man skulle baka, bröt man en

liten bit av degen, fuktade den, och sedan jäste den degen. Vid bakning värmdes vattnet, mjöl, salt och surdeg blandades i och degen fick stå och jäsa från kvällen till morgonen. Då älte man degen i ett stort trätråg. Man älte med händerna och med en degspade av trä. Mellan varje gång, som degen vändes i bakträget, måste det skrapas, och man strödde mjöl under degen. Träget skrapades med degspaden eller med en plåtbit. Mellan bakningarna skrapades eller skurades träget. Då degen var färdigberedd, gjorde man runda kakor av den. Dessa sattes sedan in i ugnen direkt på "ären", eftersom man inte fick plats med plåtar. Bakugnarna var av tegel eller gråsten. Tegelstenarna i ugnen var så stora, att 10-12 kakor kunde få plats på en sten. Ugnarna eldades med ris, till dess stenarna blev vita, då var det tillräckligt varmt, och glöden skrapades ut. Sedan band man enris på en stång och sopade ur ugnen med den. Brödet sattes in och togs ut med hjälp av en stor brödspade. Efter baket fick kakorna, övertäckta med dukar, stå och svalna 2-3 timmar. Till helger och högtider bakade man samma brödsorter som till julen men inte i så stor utsträckning. Man bakade inga småbröd. När man skulle ha främmande, bakade man munkar och gorän på järn. I förningen ingick ostkaka, potatiskakor (potatis, mjöl och ägg), risgrynsgröt och äggkakor, bakade ovanpå ugnen. Förr i tiden fanns det inga yrkesbagerskor på landet. När det skulle vara riktigt fint, vid bröllop eller begravningar, beställde man kakor i

Kristianstad, men det blev inte vanligt förrän på 80- och 90-talen. Brödet förvarades på hyllor i källaren. Det höll sig i allmänhet fjorton dagar.

Den vanligaste gröten var korngrynsgröt, som lagades av vatten (eller vatten och mjölk), mjöl, salt och socker. I allmänhet tog man endast salt. Korngrynsgröt äts med mjölk eller dricka. Någon gång använde man sirap till. Risgrynsgröten koktes alltid på mjölk. Potatisgröt äts med dricka. Mjölgröt (rågmjölsgrot) äts med sirap. Man hade aldrig smör till gröten. "De var rädda om smöret."

Förr i tiden, innan man började ha risgrynsgröt på helgaftnarna, kokte man korngrynsgröt i stället. På höstagillena hade de korngrynsgröt. Den koktes omsorgsfullare än annars. Var och en fick gröt på sin tallrik. Berätterskan har aldrig sett, att alla ätit gröt ur samma fat. Grötrim hittade man på till jularna. Man lagade i allmänhet inte välling. På vintrarna, när det var ont om ägg, gjorde man jästpannkakor. Klimp lagades med fläsk i, det blev en sorts kroppkakor. Man gjorde inte mycket stuvningar; grönsakerna koktes och äts ostuvade.

I matlagningen använde man också potatisgryn, och av dessa lagade man gröt.

Övrig växtföda: Innan potatisen blev vanlig, åt man kött och bröd, men detta var för mycket länge sedan. Potatisen koktes eller stektes.

Man lagade också potatisgröt av den. En vanlig rätt var "ärtagröt": en sorts ärtor, som blev mörka, när de koktes, blandades med potatis och stöttes sedan tills det blev en gröt. Kålen koktes till soppa. Rabbemos lagade man av kålrötter. Man plockade mycket lingon. De kokades utan socker och sötades allteftersom de användes. De fattiga söta de med sirap. Man doppade brödet i lingonsylten och åt det så. De välbärgade blandade mjölk eller grädde i lingonen. Man varken syltade eller saftade. Syror och svamp kände man inte till, men nässlor brukade man koka nässelkål av. Från trädgården fick man morötter, ärtor, grönkål, dill, timjan och lök. Lök användes mycket till sill och potatis. Den stektes och kallades potatislök.

Mjölk: Mjölken äts i allmänhet färsk, utom på sommaren, då man åt mycket filbunk. Mjölken fick stå och surna i en stor skål, som sedan sattes fram på bordet, och ur vilken alla åt.

Grädden skummades alltid av mjölken, och det gjorde man året om. Grädden samlades i krus, och när man fått tillräckligt mycket, kärnade man smör. Det fanns två sorters kärnor, dels den gamla, höga typen, där stängen drogs upp och ner, och dels en modernare typ, som såg ut som en liten tunna, och som hade en vev på ena sidan. Efter varje användning skällades kärnan med kokhett vatten och sköljdes med kallt och ställdes sedan utomhus till torkning. Man kärnade varje vecka. När smöret var färdigkärnat, ältes det i stora, avlånga

ACC. N:R M. 12040:13.

6.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

trätråg med smörskedar av trä, och sedan blandades saltet i. Därefter fick smöret stå över natten, och sedan måste det ältas en gång till, eftersom saltet inte smälte första gången, utan det bildades saltlake. När smöret var färdigt, packades det i stenkrus. Smöret användes på smörgåsar och i matlagningen. Det som blev över såldes i Kristianstad. Man fick 1.50 för kilot, det var omkring 1910. Mejeriet i Arkelstorp startades på 1890-talet.

Ost gjordes av sötmjölk eller skummjölk, men skummjölksosten blev segare och torrare än sötmjölksosten. Löpe kunde köpas på apotek, men ost, som ystades med det löpet var inte god. I allmänhet använde man löpe, som man fick vid kalvslakten. Då tog man kalvmagen och gjorde den ren, och sedan hällades litet mer mjölk i, och, förvarat i skinnet, torkades löpet. Vid ystningen blandades löpet med mjölken, och man rörde omkring i massan, så att ystarna sjönk till botten. Sedan hällades vasslen av, och osten packades i korgar eller kar, och salt ströddes på. Därefter måste osten vändas varje dag i fjorton dagar eller en månad. Även när ostarna var färdiga, måste de vändas. Ostkaren var av bokträ, som inte gav smak. Karen var fyrkantiga, inte spikade, utan hopsatta med träubbar, och i botten var inskuret en stjärna eller en blomma. Ostkorgarna var runda och flätade av spån. På ystagillena kom grannarna till varandra med mjölk. Ystagillien hölls på värarna och särskilt på somrarna, när korna gick ute. Ostarna förvarades och torkades på trähyllor (ostahyllor). Ost åt man när som helst

men särskilt på sommaren och till julen (julaost). Som förning hade man ofta ostkakor. Ost betraktades som sovel, och man brukade äta den till frukost, men på Mjönäs herrgård fick tjänstefolket ost och bröd till meraften och inte till frukost.

"När de lämnade bort mjölk, skulle de lägga salt i, för annars så blev mjölken förgjord, och de fick inte något smör. Om man stod i ett vägskäl, där vägarna gick på ett särskilt sätt, som jag inte kommer ihåg, kunde man få smör i kärnan, om man kärnade. De trodde mycket på att folk kunde förgöra smör och mjölk för varandra."

Slakt: Man slaktade i oktober (i den gamla almanackan hette oktober slaktmånad) så tidigt som möjligt på morgonen, så att slakten skulle vara färdig till dess det blev dager. Slakten skedde ute på gården, och eftersom det var mörkt, måste man ha ljus tänd. Djuren bedövades inte, utan man stack dem direkt i bröstet in i hjärtat. På Mjönäs slog man slaktdjuren med en yxa i pannan, så att de blev bedövade, innan man stack dem, men så gjorde inte bönderna. Efter slakten styc-kades djuret. Först skars huvudet av, och sedan delades sidorna mitt i sär, och ryggen togs för sig. Hela huvudet användes till pressylta. Tungan kokades och lades i saltlake. Hjärnan kastades bort. Friherrin-nan von Düben på Mjönäs var den enda, som åt svin- och kalvhjärna, och folk skrattade åt det. Hela ryggstycket skars i bitar, och salta-des tillsammans med det andra fläsket. Revbenen skars ut och stektes.

ACC. N:R

M. 12040:15.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Framstycket och bakstycket saltades ner; skinkan saltades först ner och låg 4-6 veckor, och sedan hängdes den upp i skorstenen till rökning. Alla inälvor (= räntan) sorterades, och det, som inte kunde användas, kastades, medan det andra rensades och sköljdes. Av lunga, hjärta och fläskkött gjorde man hackekorv. Korven kallades så, emedan köttet hackades med en bila på hackebrädet. Tarmarna användes till korvskinn. Levern koktes tillsammans med pölsan, sedan togs den upp, skars i bitar och stektes. På den tiden förstod man sig inte på att göra leverkorv. Mjälten och körtlarna kastades alltid. Bönderna slaktade till sig själva, och de brukade hjälpa varandra. På Mjönäs slaktade fördrängen. Rackaren slaktade hästarna, men på Mjönäs slaktades inga hästar, de skickades nämligen bort, när de blev för gamla. Lungmos har berätterskan aldrig gjort eller sett, endast hört talas om. I allmänhet lagade bönderna en sorts korv, hackekorven, som kallades hackepölsa. På Mjönäs gjorde de fläskkorv (kött med fläsktårningar) men endast för friherrinnan. Vid slakten fick blodet rinna ner i en spann med mjöl. För att inte blodet skulle stelna, måste man röra ständigt i smeten. Sedan den hade kryddats, och eventuellt spätts ut, hällades den i fjälsterna, när dessa var rena, och sedan koktes korvarna. Blodkorv kallades för pölsa. Palt gjordes av blod och mycket mjöl. Degen formades till avlånga bullar, som koktes tillsammans med blodkorven. Palten kunde förvaras länge, och när man behövde den, tog man fram en bit och stekte."De gömde palt så länge, att den mög-

lade, och det växte to på den." Mellanstycket saltades först och röktes sedan. Det kallades för spegefläsk. Köttet saltades ner i kar av eneträ. Man strödde jämt med salt i karet, och sedan gned man köttsvälen med salt och packade köttbitarna tätt i flera lager med salt mellan varje skikt. Skinkorna hängdes i skorstenen, antingen på kraka (långa käppar med utväxta grenar) eller så slog man krokar i bräder och hängde skinkorna på dem. Ibland var ugnarna byggda med stenar, som sköt ut, så att skinkorna kunde läggas på dem. En skinka hängde en månad, och man eldade med ene och sågspån, för att det inte skulle flamma för mycket.

Vid slakten användes långa, vassa slakteknivar, och en sorts krokar av trä, som grisen trädades upp på, när den var slaktad. När blodet och hackematen fjällades i fjälstren, användes ihåliga kohorn, som kallades fjällhorn. Alla benen på slaktdjuret kastades. Hornen användes till skedar. Grisfötterna kastades inte, de koktes och lades i saltlake. På Mjönäs hölls inte något slaktgille. Förr slaktades mycket får, annars var det mest grisar, kor och kalvar. Pölsa skickades som smakbit till grannarna, och så gör man fortfarande.

Vilt, fisk och ägg: Man använde mycket vilt i hushållet, eftersom det var större tillgång på vilt då. Man jagade hare, tjäder, orre, morkullor och älgar. Vilt åt man färskt, hare och fågel stektes, men älgköttet saltades ner. Man åt mycket fisk: sik, äl, gädda och mört.

Siken saltades, men den andra fisken åt man färsk. När någon hade fått för mycket fisk, gick han omkring i socknen och sålde. Lutfisk, kallad julafisk, köptes i Kristianstad eller i affären.

äggen Man lagade mycket äggkakor förr, men i allmänhet åt man dem kokta eller stekta. Av sin mor har berätterskan hört, att man plockade vipägg.

Dryck: Dricka drack man i vardagslag och öl till fest. De, som inte hade råd att ha dricka förjämt, drack vatten. Under arbetet drack man dricka eller vatten. Malten beredde man själv av korn, som torkades och krossades. Öl bryggde man mest på höstarna, när säden var inbärgad. Först bryggde man ölet, och en del av detta späddes ut och blev dricka. Ölet förvarades i stora ektunnor. Enbärdricka gjordes av enbär och litet malt. Förr saftade man inte. Varje bonde brände brännvin till sig. "De nyttjade mycket brännvin, det ansågs som självklart." Under julen stod brännvin och mat framme på bordet, och alla, som kom, skulle ha en sup och litet mat. Barnen fick brödbitar, som doppats i brännvin. "När min mor fick kaffe första gången var hon bara liten. Det var nog någon gång på 50-talet. Hon var borta på en gård i ett ärende och fick kaffe där." "Kaffe har man druckit i hela min tid." "Te användes i min barndom, och kakao också, men här uppe dricker de inte te."

Kok- och stekredskap: Förr använde de mycket koppargrytor, och dessa skurades med aska till julen. I allmänhet användes järngrytor med

ben, eftersom grytorna ställdes direkt på fyren vid matlagningen. Vid stekning användes stora pannjärn med ben eller grytor. Berätterskan har aldrig sett stekning på spett. Stora stekar stektes i bakugnen, och steken lades då i en panna. De vanligaste kryddorna var timjan och mejram förutom peppar och salt. Man hade kryddkvarnar av trä. Mortlarna var av mässing eller sten. Kaffet koktes i kaffeflaskor av glas. Alla köksredskap köptes i Kristianstad. I köket hade man öppna hyllor, och där ställdes husgeråden.

Matordning och bordsskick: Vid sju-tiden åt man frukost: Potatis, smör eller flott, skummjölks och dricka, bröd. Middag kl. 12: Lagad mat, bröd, mjölk (på sommaren mycket surmjölk) och dricka. Merafton kl. 5: Lingon och mjölk, ost och bröd eller korv och bröd. Kvällsmat kl. 8: Mjölgröt eller potatisgröt, vid mer festliga tillfällen korngrynsgröt, dricka eller mjölk, bröd. Man åt ungefär samma mat året om med den skillnaden, att man fick mer lagad mat på vintern. "På söndagarna fick man mer rahand mat, för ingen ville ha någon matlagning då." På gårdarna hade man bättre matordning under trösketiden, men på Mjönäs gjordes ingen skillnad. När arbetarna var så långt borta, att de inte hann hem till måltiderna, fick de matsäck med sig. För att folket skulle veta, när det var matdags, hade de en klocka på Mjönäs. Den kallades madaklockan och ringde kl. 5 på morgonen, till frukost, middag, merafton och kväll. Matsäcken bestod av fläsk, bröd och mjölk. På Mjönäs lade man varje vecka på en ren duk, och den skul-

le vara hela veckan. I vardagslag använde man lertallrikar, till fest porslinstallrikar. Maten östes upp på fat och i karotter. Surmjölk och potatisgröt åt alla ur samma fat, men soppa åt var och en på sin tallrik. Hos bönderna doppade man i grytan till jul. Dricka drack alla ur samma krus. Bönderna hade lerkrus med lock på, de finare drickakannorna var av trä och hade eneband runt omkring, och de var gjorda av snickare eller timmermän. Träkannorna användes endast vid högtidliga tillfällen och särskilt under julen. Då stod de på bordet, och när någon var törstig, drack han ur dem. Samma tallrik användes till flera maträtter. Förningen hade man med sig på stora tennfat. På Mjönäs bryggdes öl och dricka till jul, nyår och trettonhelg. Dricka serverades så länge det fanns något, sedan fick man vatten. I slutet av 1800-talet kom porslinstallrikar allmänt i bruk. Drängarna på Mjönäs hade själva knivar, det var vanliga fällknivar. Hornskedarna dukades fram, och var och en hade ett särskilt märke på sin sked. På Mjönäs fick folket inga gafflar, men ute på gårdarna hade alla både kniv och gaffel. Lingonsylten sattes fram i stora träkar, och smöret hade man i lerkrus. Mjölk serverades i stenbunkar. På Mjönäs, när madaklockan hade ringt, satte sig var och en på sin plats. Rättaren och fördrängen började först på maten, och sedan kom de övriga efter i tur och ordning. Ingen bordsbön lästes. I berättarskans föräldrahem fick den äldsta bland barnen läsa bordsbönen och tack för maten.

ACC. N:R

M.12040:20.

13.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Tobak: Berätterskans svärfars far odlade tobak till husbehov. Tobaksbladen, som var stora som skräppeblad, torkades och lades ner i krukor. Efter hand som han behövde dem, tog han upp några blad ur krukan och åt dem som de var. Denna sorts tobak kallades för bladtobak. I Balsby, Rinkaby och Åhus odlades tobak till försäljning. Storbönderna rökte sjöskumspipor med porslinshuvuden, men annars snusade man mest, eftersom det var billigare.