

ACC. N:R M. 12043.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Nelly Carlsson föddes 1871 i Äsperyd, Vånga. Fadern var torpare. Hemmet var fattigt men arbetsamt, och meddelerskan, som under barnåren var sjuklig, fick tidigt lära sig att förtjäna sin föda. Hon kom till Kristianstad som hembiträde i köpmannafamiljer redan under flickåren, och fram till år 1910 hade hon plats som hembiträde och hushållerska i olika familjer i Göteborg och Stockholm. Under en längre tid arbetade hushållerskan som hushåll på Tyresö slott utanför Stockholm. 1910 återvände hon till Vånga för att hushålla för sina föräldrar och skötte dem till deras död. Försörjde sig efter hemkomsten tidvis som serveringshjälp.

ACC. N:R M. 12043:1

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

HEMMETS PRYDANDE.

Lövning: "Till midsommar bröt mor syrener och stack in dem mellan bjälkarna och taket. Någon annan lövning har jag inte sett."

Golvet: Varje lördagskväll och ibland mitt i veckan sopades golvet och ströddes med vit sand och repat enris. Man gjorde så för att det skulle bli friskt och rent. Till julen strödde man på hackat granris. Man tog en hel korg full med grangrenar, vilka sedan hackades i hackelsemaskinen och därefter sållades. Denna sed minns berätterskan från 80-talet. Hela stugan, tak, väggar och golv, skurades en gång mitt i sommaren, när det var vackert väder, så att stugan kunde torka fort. I kök och tambur hade man stengolv. Mattor började användas på 1880-90-talen. Det var hemvävda trasmattor, och de låg på dagligen.

Väggprydnader: På 80- eller 90-talet tapetserades stugan, taket med en rutig tapet i ljusbeige och mörkbeige, och väggarna med ~~(en)~~ storblommiga, blåaktiga tapeter. Man hade i allmänhet storblommiga tapeter och det var vanligt, att taken också tapetserades. Tapeterna köptes i någon handelsbod. Samtidigt skaffades de första tavlorna, som köptes av kringvandrande försäljare. Det var oljetrycksplanscher, som föreställde t.ex. "Mannens åldrar". Andra hade religiösa motiv med eller utan bibelspråk, t.ex. ett, som föreställde Frälsaren stående framför en stängd dörr. Undertill stod: "Se, jag står för dörren och klappar."

ACC. N:R M. 12043:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bords- och skåpprydnader: Till vardags låg dukar på endast under måltiderna. Då användes en vit linneduk, lika bred som bordet, men något längre, så att en bit av duken hängde ned vid kortändarna av bordet. Under julhelgen låg duken på hela dagen. Man använde alltid vita, hemvävda drälldukar. I bondehemmen hade man som skåpprydnad drickakannor, som rymde ett halvt stop. De var omålade och hade band av ene runt om. I vardagslag åt man på lertallrikar, men till högtiderna dukade man med porslin och satte fram mässingsljusstakar på bordet. Vid fester och högtider fick maten vara den enda bordsprydnaden.

Spisar: I berättarskans föräldrahem hade man dels en öppen spis i köket, dels en sättugn, som värmdes upp två rum, och som eldades från köket. För att elda upp sättugnen måste man sätta sig inne i skorstenen och lägga in veden i ugnen därifrån. För att dölja den sotiga skorstenen hade man träluckor för öppningen. Maten kokades i grytor, som stod på trefotingar på den öppna fyren. Bakugnen var av gråsten. Sättugnen hade stjärnmönster på framsidan och på sidorna bilden av en man till häst. Detta eldningssystem och samtliga spisar användes till 1922, då huset byggdes om. I bondgårdarna användes kakelugnar, som ofta var grönflammiga.

Belysning: Den enda belysningen till vardags var en cirka 10 cm hög fotogenlampa av bleck utan glas. I bleckkannen satt en kork med ljusveketrädar, som brann. Fotogenlampan stod på en trätralla, som häng-

de ner i en stältråd från taket. Lampan hängde intill sättugnen, och på vinterkvällarna satt alla på pallar i en cirkel under lampan. Hemstöpta talgljus användes vid julen, och då man behövde extra ljus. Så småningom skaffade man sig större fotogenlampor med glas, vilka dels hängde i taket och dels ställdes på bordet.

Blommor: Till söndagar och högtider satte man in snittblommor i glasburkar eller lerkrus. De vanligaste krukväxterna var pelargonia, toffelblomma och fuchsia. Sticklingar tog sig bättre, om man hade stulit dem. Detta tror man fortfarande på.

Andra prydnader: I berättarskans föräldrahem hade man inga prydnadsföremål, emedan fadern ansåg, att det var lyxartiklar.

Alla uppgifter har hämtats från berättarskans föräldrahem i Äsperyd. Fadern var torpare under en av gårdarna i Vånga, och dessutom var han snickare, gjorde möbler, tillverkade redskap och husgeråd o.s.v. Hemmet var fattigt och anspråkslöst, men genom faderns extraförtjänster, och då båda föräldrarna var mycket arbetsamma, hade familjen det relativt bra ställt i jämförelse med andra torpare i socknen.

MATBEREDNING OCH MÅLTIDSSEDER.

Spannmålens beredning till mjöl och gryn: Till vardagsmat och grovbröd användes råg. Av vete bakade man vetebröd, som räknades som festmat. Korn användes framför allt till gryn. I meddelerskans barndom odlade man inte havre. Någon gång drygades rågmjölet ut med potatis. Säden maldes på en ställbar handkvarn, som malde så grovt, att den endast skalade sädeskornen. När man skulle ha mjöl, skickades säden därför alltid till kvarnen. Bönderna i Vånga-trakten malde sin säd på en vattenkvarn, som hette Sågmöllan, och som ägdes av en möllare. Man fick betala för malningen, och dessutom skulle möllaren ha en viss procent av säden. År 1914 betalades ännu denna tull.

"När vi var barn, fick vi gå flera stycken till möllaren. Var och en bar sin smala, vita linnepåse, och de var tunga, så vi fick hjälpas åt. Det var en timmes väg till möllaren, och när vi kom fram, ställde vi påsarna där, och då hade han två påsar färdiga, som vi hämtade. Bönderna hade vanliga jutesäckar, men vi hade hemvävda linnepåsar. Möllaren skrev ett märke på påsarna, det var fars begynnelsebokstäver, och de bokstäverna gick aldrig ur i tvätten." "Bönderna körde sin säd till kvarnen med häst och vagn, men far hade ingen häst, han hade kor och han plöjde med dem."

Säden maldes direkt efter skörden.

Mjölet skickades till kvarnen och siktades där. Detta mjöl kallades för stålsiktat mjöl. Ibland siktade man litet hemma, men det blev grövre och gråare.

"Mjölet hade vi i linnepåsarna. Far hade gjort en långhäck, som stod på bockar, och där måste påsarna ligga för rättornas skull. Bönderna hade mjölet i stora trälårar, mjölrörkar, som innehöll mjöl eller säd."

Gryn bereddades av korn, bovete och potatis. Bovetegrynen maldes hemma på handkvarnen, men kornet skickades till Sågmöllan för grynberedning, då det var svårt att göra ren handkvarnen, om man malde korngryn på den. Sågmöllan hade en grynkvärn, som kallades grynkross, och de, som inte hade handkvärn, malde sina gryn där. De gryn, som bereddades i hemmen, blev mindre och smutsigare, än de, som kom ifrån Sågmöllan. För att få potatisgryn rev man rå potatis och sköljde sedan massan i flera vatten, varvid potatismjölet sjönk till botten. Därefter torkades potatismassan på torkällor, och när den var torr, sållades den. Det, som skulle vara till mjöl, siktades i en fin sikt.

Bröd samt mjöl- och grynätter: Allt vardagsbröd bakades av grovt rågmjöl. Till jul och påsk gjorde man siktebröd av siktat rågmjöl. En siktekaka skulle ligga i den örken, där rågen förvarades, och gönnas till långt fram på våren. En helgdagsmorgon togs kakan fram, och man åt upp den. "Den var så torr, att den gnisslade, när vi skar i den med kniven." Till julen bakade man också kavringar av kornmjöl och potatis. Man bakade ungefär var fjortonde dag och en sex-sju kakor bröd åt gången. "När mor tjänade, bakade de till jul, så att det skulle räcka till påskan." Man använde inte pressjäst utan surdeg. "Pressjäst hade vi första gången, när jag var stor och gick i skolan." Surdegen bereddades av mjöl och vatten, och när den var nyupplagd, fick den stå och jäsa ett par dagar. Sedan bröts den sönder och torkades i ugnen, och när man behövde surdeg, tog man en bit och löste den i vatten. Kvällen före själva bakdagen blandades mjöl, salt, vatten och surdeg i ett stort trätråg, som var runt i botten, hade järnband runt om och fyra handtag. Degen fick stå över natten. Kl. fem på morgonen steg bagerskan upp och började arbeta degen, som skulle ältas, till dess den var blank. När degen var färdigarbetad, gjorde man runda kakor, som penslades med vatten. Man tog alltid åt sidan en liten bit av degen, och av den bakades "pysekakan" som gräddades, när ugnen brann, och som äts som smörgås själva bakdagen. Bakugnen var av gråsten, men själva ären, där brödet

stod, var av lera. Man eldade med "buskaris", till dess ugnen var vit och då rakade man ut glöderna med en glödraka av trä, som kallades raka. Sedan band man fast furugrenar vid en lång stång, som doppades i vatten, och med denna kvast sopades ugnen. "Brannastagen" var en stång med tjuga. När riset i ugnen "bunkade ihop" sig, riste man i riset med "brannastagen". Bakträget brukade man skrapa med ett gammalt lukejärn. Brödet sattes in i ugnen på en bakspade av trä, som kallades grissla. Bröden skulle stå tre timmar i ugnen, och när de var färdiga, breddade man ett lakan på sängen, och där låg kakorna och kallnades. Till julen och de andra årshögtiderna bakades vetebröd. En del av detta äts färskt, men det mesta torkades till skorpor. När mjölet var fint, bakade man "härsiktebröd". Småkakor bakade man endast till förning, och de vanligaste sorterna var mandelmusslor och sockerkaka. I allmänhet hade man med sig som förning risgrynsgröt i kopparformar. "När det var förfärligt fint, hade de spettkakor." I Vänga fanns en yrkesbagare, som endast bakade småbröd. Han sålde bl.a. "tvåstyverskakor", ett slags skorpor bakade på mjöl och vatten. Omkring 1910 blev det vanligt att beställa kakor och tårter i staden. "Bönderna hade en häck i källaren, och där lade de brödet. Vi satte det i en kammare, på golvet under ett stort matbord, och där höll det sig bra."

Till julen lagade man risgrynsgröt, som koktes på risgryn och mjölk och äts med mjölk. Mjölgröt koktes på rågmjöl och vatten; korngrynsgröt på vatten eller mjölk, båda åt man mjölk till. Bövetegröt och potatisgrynsgröt koktes på mjölk och äts med mjölk. Ärtagröt lagade man av kokta ärtor, som stöttes tillsammans med potatismos. Till potatisgröten (kokt potatis och salt) åt man surmjölk. Till potatisgröten kunde man också ha enebärsdricka eller svagdricka men aldrig sirap. "Där de inte hade mjölk, slog de vatten på lingonsylt och åt gröten till det lingondrickat. I mjölgröten hade man smörhåla, men de, som var fattiga, hade inte råd till det. När vi fyllde år, kokade mor "växegröt" (risgrynsgröt eller potatisgrynsgröt). Som skörde

gröt kokte man risgrynsgröt." Gröten slogs upp i ett stort lerfat och mjölken i ett annat, och alla åt ur dessa båda fat. I allmänhet var det vanligare med gröt än med välling. Man lagade potatisgrynsvälling, risgrynsvälling, korngrynsvälling och slätvälling (mjölk koktes upp, potatismjöl och ägg vispades i). På stenkagetisdag bakades tunna pannkakor. Till påsk gjorde man äggkaka av sex ägg och vissa skedar mjöl och mjölk. Klimp lagade man aldrig, men däremot mycket stuvningar, särskilt på morötter och grönsaker.

Potatis: Potatisen koktes eller stektes som nu. Ibland kokte man potatisgröt och stekte den sedan långsamt. "I svedjelanden hade de rovor, och de skars i skivor och koktes först och stektes sedan. Av rovor och potatis lagade man rabbemos, men det gjordes på söndagarna, när de hade tid." Man lagade inte mycket kålrätter, mest kålsoppa. Blåbär torkades och användes sedan till blåbärsgröt. Lingon plockade man mycket. När man tog lingon på annans mark, bestämde ägaren hur mycket han ville ha, och så måste man först plocka detta till honom. Sedan fick man själv plocka så mycket som var kvar. Lingonen koktes sura och sötades med honung efter hand som de användes. Frukten stektes och äts till smörgås eller fläsk. Äpplen och päron kunde också skäras i bitar och torkas, liksom körsbär och plommon. Frukten sattes in i bakugnen efter brödet, eftersom den skulle ha svag värme. "Vi åt varken syror, nässlor eller svamp. Far tyckte inte om nässlor, och syror och svamp förstod vi oss inte på." Morötter och rödbetor gömdes i källaren och koktes efter hand som de behövdes. De vanligaste kryddorna var mynta, timjan och kummin.

Mjölk: Mjölken fick stå, till dess den blev sur, då tog grädden undan till smör. Surmjölken äts till maten varje dag, så länge man kunde få. Surmjölken kallades "syba", och man åt den utan socker eller kryddor. Filbunke är sur mjölk + sur grädde.

Mjölken skummades varje dag. Av den hopsparade grädden kärnade man smör en eller två gånger i veckan. Den äldre kärnmodellen

var smal, hög och rund, och man kärnade genom att lyfta en stake upp och ner. Skivan, som lyftes och sänktes med hjälp av staken, kallades "töle". Den yngre kärnmodellen såg ut som en liten tunna och hade vev. "När stakkärnan var uttjänt köpte vi en med vev." Kärnmjölken drack man eller gav den till svinen. Kärnmjölken kallades "kornsyba". När smöret var färdigkärnat, tvättades det med vatten i ett träfat, saltades litet och sattes undan. Nästa dag hade det bildats saltlake, och då ältes smöret till dess laken hade försvunnit. Sedan saltades det igen, så att det blev lagom salt, och tvättades därefter med varmt vatten och soda. Smöret fick aldrig stå och surna. När smöret var färdigt, packades det ner i ett stenkrus. Då detta var fullt, lade man först en ren linnelapp ovanpå smöret och sedan torrt salt på linnet, och slutligen band man över kruset. Förpackat på detta sätt, kunde smöret hålla sig i ett halvår. "Vi hade smör på smörgåsarna, och när vetebrödet skulle vara riktigt gott, lade mor smör i degen. Vi stekte alltid i flott. Smör och mjölk sålde vi ibland till bagaren."

"Mor gjorde bara sötmjölksostar, för kärnmjölksostarna och surmjölksostarna höll sig inte länge. Sötmjölksosten, som mor gjorde på sommaren, höll sig till påskan. När de skulle göra ost, brukade de byta mjölk sinsemellan." Den ost, som skulle gömmas länge, fick aldrig någon extrakrydda. Annan ost kryddades ibland med kummin, men kumminen skulle inte synas utanpå osten, ty då kunde det börja mögla vid ett kumminkorn. "Kalven skulle dricka så mycket mjölk som möjligt en halv timma innan den skulle slaktas, och sedan var det liksom en ost i magen på den." Innehållet i kalvmagen lades i ett fat och mjölk hällades på. Därefter hällades detta i magen och fick torka, först inomhus och sedan utomhus. Det kallades löpe och blev slutligen så torrt, att man kunde skära det i skivor. Vid ystningen värmdes först mjölken i en kopparkittel. Löpet löstes i vatten eller brännvin och hällades i mjölken, när denna var "bra ljunken". När blandningen började skilja sig, klämde man ihop ostmassan med händerna. I flätade videkorgar, där

man först hade lagt en grov handduk, doppad i vassle, trycktes ostmassan ner och vasslen krystades bort. Ostmassan kunde också packas i fyrkantiga eller avlånga träaskar av bokträ, vilka hade en stjärna eller en ros inskuren i botten. Så länge osten var fuktig, måste man vända på den varje dag. "När osten började torka, lade man upp den på en bräda, och där fick den ligga. Somliga hade ett nätskåp utanför dörren, där hade de sina ostar." Löpet, som måste förvaras noga, låg i papperspåsar. Man ystade på sommaren. "Barnmorskorna och kyrkvaktmästarna fick ystmjolk, och i gengäld bjöd de på kaffe, det var ystagille na." Ost ingick inte i förningen. Ost betraktades som sovel, och man åt den till frukost om söndagarna och vid festliga tillfällen. "Vi sparade på osten, så den räckte året om."

"Förr trodde folk, att de kunde förgöra smöret för varandra. Om det fanns någon gumma, som ville förarga, så behövde hon bara sätta foten inom lagårdsdörren, så blev där inget smör. Innan jag var född, kom det en kväll, när mor var ensam hemma, en gubbe och ville ha mjolk, men mor hade ingen, för korna stod i sin. Då frågade gubben, om han kunde få låna ett strumpeband och en kniv, och så satte han fast strumpebandet i en bjälke med kniven och tänkte mjölka ur det, men då blev mor så rädd, att hon satte till att skrika, och då vågade inte gubben, och sedan kom far hem, och då gick gubben."

Slakt: "Man slaktade litet före jul, tidigt på morgonen, så snart det var så ljust, att de kunde se. Bönderna slaktade hemma på gårdsplanen och de hjälpte varandra, så någon yrkesslaktare behövdes inte. De slaktade svin, kalvar, får (bagglammen) och kvingor, men aldrig hästar. Djuren bedövades inte, utan de lades upp på en slaktbänk, och två stycken fick hålla dem, en höll i frambenen och en i bakbenen och sedan stack de djuren. När jag kom hem 1910, hade de börjat med slaktmask." Kalvar och får styckades i fyra stycken, två lårstycken och två bogstycken. Svinen styckades i sex delar: bog, skinka, mellanstycke, läggår och huvud. Vid slakten fick blodet rinna varmt ner i en

gryta med salt och rågmjöl, i vilken man ständigt måste röra. Sedan grisen skällats och skrapats, hängde man upp den på en stega och skar upp den. I en stor vattenbalja lade man lever, lunga, njurar, som sedan maldes till lungkorv eller leverkorv. En bättre sorts korv gjorde man av kött. Grishuvudet användes till pressylta, men hjärnan kastades. Allt det andra på grisen saltades, utom det, som skars undan till korv. Grisfötterna koktes färska. Mjälten kastade man. Rantan (tarmarna) användes till fjälster och flott." Istret gjorde man flott av, eller så skars istrarna i små smulor, som kallades för grevar, och som användes, när man skulle steka palt eller korv." Av kalvlungor lagade man lungmos. Förr gjorde man inte leverkorv, utan levern stektes som bif-far." Korv kallades för hackepölsa, eftersom man inte hade någon kött-kvarn, utan köttet till korven fick hackas med en bila på ett skärbrä-de av bokträ. Vi lagade aldrig någon pölsa med gryn i. Alla krusiga fjälster användes till blodkorven, och blev det någon smet över, blandade man mer rågmjöl i och gjorde palt. Paltten höll sig längre än blod-korven. Paltbröd gör de uppåt landet." Både mellanfläsket och skinkor-na saltades och röktes. De måste ligga nersaltade minst sex veckor för att bli hållbara efter rökningen. Köttet saltades ner i stora saltkar av trä. I botten av karet lades grovt salt, därefter kött och sedan salt igen och slutligen hällde man saltlake över. Skinkorna röktes i skorstenen. Av ett träd med lämpligt vuxna grenar högg man till en sta-ke, och på den hängdes skinkorna så, att de inte kom för nära skorstens-muren. Spisen eldades med fruktträ och ene.

Korven fjällades med hjälp av ett ihäligt kohorn, som kallades fjällahorn. Grisens urinblåsa torkades och blåstes upp, och sedan lade man några ärter i den och lät barnen använda den som skram-la. När blodkorven var färdig, fick slaktaren en smakbit, och ibland skickade man smakbitar av slakten till släktingar och grannar.

Vilt, fisk och ägg: "Far fick skjuta på bondens mark, så vi hade ofta vilt, mest tjäder, orre och hare. Vi åt det färskt, och för det mesta

koktes det. Varje torsdag morgon kunde man få köpa vilt på torget i Vånga. På hösten köpte vi sill och saltade ner. Lutfisk köpte vi i affären, det var en högtidsrätt, och det fick vi bara till jul och påsk. Äggen koktes eller stektes så som de gör nu, men ägg från vilda fåglar var det ingen, som tog. Vi hade inte så många höns, så vi fick ägg, bara när det blev så mycket, att det räckte till alla. Till påsken hade vi förstås ägg, och de var alltid rödfärgade."

Dryck: Till måltiderna drack man dricka, mjölk eller vatten. Ofta blandade man surmjölk och vatten. Sura äpplen skars i småbitar och torkades. Sedan lade man dessa "klöftingar" i drickakrusen, slog vatten på och drack detta. Under arbetet drack man "mjölkablänne" (vatten och mjölk) eller vatten. Malten beredde man inte hemma, utan den köptes färdig. Man bryggde till julen och påsken. Kokande vatten slogs över den torra malten, och sedan sattes jästen till. En del av jästen flöt upp och blev som en tjock fradga, och en del sjönk till botten. Den första satsen av brygden blev öl, därefter slog man mer vatten på malten och fick dricka. Drickat förvarades i ett drickaankare av ek. Det var en rund tunna med tapphål i ena sidan och ifyllningshål uppe på. Enbärsdricka bryggdes av enbär, som torkades och maldes på en handkvarn. Sedan lade man dem i vatten i en balja med rentfin halm. Baljan hade en tapp, och vätskan skulle rinna genom halmen och ut genom tappen ner i en annan balja. Sedan koktes vätskan, jästen sattes till och det hela fick jäsa över en natt. Det första koket blev enbärsöl. Sedan kokade man mer vatten, som emellertid måste slås på kallt, annars blev brygden besk. Detta kok var svagare och användes som dricka. Man kunde också slå på vanligt brunnsvatten, men dårmåste vätskan kokas, sedan den runnit genom halmen. "I min barndom kokte vi aldrig någon saft, men när jag kom hem 1910, hade mor börjat safta. Det var hallonsaft och vinbärssaft, som mor gjorde, och den togs bara fram, när det kom främmande. När far var ung, brände de brännvin till husbehov, men det hade slutat innan jag föddes. I min barndom kunde man få köpa så mycket

ACC. N:R M. 12043:12.FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

brännvin man ville. Vem som helst, som ville ha brännvinsförsäljning fick ha sådan. När försäljarna mätte upp brännvinet, hade de blanka kopparmått att mäta med. De, som tyckte om det och hade råd till det, tog en sup till frukost och kanske till middagen också, och så när det kom främmande, men de missbrukade inte spriten mer än nu. Efter min hemkomst 1910 blev det vanligt, att arbetarna fick brännvin ute på fältet under hösten, och det fanns ju så att de kunde köpa så mycket de ville och bjuda så mycket de ville." I meddelerskans hem fick man endast kaffe till fest, och när det kom främmande. I början av 1900-talet började man dricka kaffe dagligen. Kaffet drygades ut med cikoriarot eller höstkorn. "Ibland drack vi te hemma, men det smakade som litet dåligt kaffe, som de hade glömt att lägga bönor i." Omkring 1910 blev det vanligt att dricka choklad.

Kok- och stekredskap: Man använde koppar- och järngrytor, som hade ben. Järngrytorna var så tunga, att de var svåra att hantera. De första kastrullerna kom i bruk omkring 1900. De hade också ben och var av koppar. Förteningen sköttes av en kopparslagare Söderberg, som hade verkstad i Vånga. Stekpannorna smiddes för hand. De var av koppar och hade ben. Kryddorna stöttes i järnmortlar. Kaffet koktes i en kopparpanna, som stod på en trefötting. Redskapen köptes på marknaderna eller i Kristianstad, men de kunde också beställas hos en kopparslagare. Redskapen hängde i köket, var som helst på väggarna. "Mellan bjälkarna i taket hade far gjort en hylla, och där hade vi våra saker." En tallrikshylla för större fat kallades "remme".

Matordning och bordsskick: Vid halv sju-tiden skulle frukosten vara äten. Den bestod av: fläsk, smör och bröd. Middag kl. tolv: Lagad mat, men inte någon efterrätt, smör, bröd och fläsk, vatten eller "mjölkablänne." Merafton vid fem-tiden: Smör, bröd och fläsk, mjölk. Kvällsmat ungefär kl. åtta eller nio: Gröt, smör, bröd och rökad fläsk eller rökad kött. Huvudrätten vid middagen var ofta ärtsoppa eller en välling. På gårdarna lade man fram stora köttstycken på bordet, och sedan fick var och en

skära sig en bit med sin fällkniv. Omkring 1920 hade man börjat skära upp köttet, innan det serverades, men man gjorde också som ovan. Efter slakten serverades isterflott i stället för smör. Om sommaren lagade man mer torrmat än om vintern. Samma mat lagades såväl söndag som vardag. Under trösktiden fick arbetsfolket bättre mat än annars. "Till julen slaktade vi, så då hade vi gott om färsk mat så länge det varade." Matsäcken bestod av smör, bröd och fläsk. Utomhus förekom ingen matlagning. "När min mor tjänade, fick folket äta på bokbrädor, som var så långa, att tre stycken kunde äta vid dem." Modern var född 1836. Man åt på lertallrikar, när det serverades torr mat, och ur gemensamma skålar, när det serverades våt mat. När man slutade upp med att äta ur gemensamma fat, började man i stället använda porslinstallrikar. Före 1910 hade man upphört att äta ur gemensamma kärl. I vardagslag användes samma tallrik till olika rätter. I allmänhet hölls maten upp i karotter eller lerfat. Man använde inte några bordskärl av tenn. "Om folk hade några användes de inte, utan de stod till prydnad." Man åt med fällkniv och horn- eller träsked. Knivar och gafflar fanns i meddelärskans hem, men de togs fram, endast då det kom någon. Drycken sattes fram på bordet i ett drickakrus, som kunde få stå där hela dagen, och ur vilket alla drack. "Den sista skvätten i en flaska eller ett krus kallades för sonalyckan"

"Hemma läste vi bön, när vi gick till bords, och när vi gick därifrån."

Tobak: "Förr rökte de inte mycket, de tuggade tobak eller snusade i näsan i stället. De köpte tobaken. Far och bonden han tjänade hos slog vad en gång om att de skulle sluta upp att snusa. Om bonden förlorade skulle far få en gris, och bonden förlorade."