

ACC. N:R M. 37.

Dubblett

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Redogörelse för måltider och bordskick under 1870 talet
i Östra Strö socken. Frosta härad, Skåne.

I. Födans anskaffning.

sid 1

Den största delen av födan hämtades från det egna jordbruket, men en del varor, såsom kaffe, socker, risgryn och andra kolonialvaror, köptes i staden. I från min hemsocken körde man till Lunds marknad, och sålde smör och ägg, samt köpte kaffe och socker med sig hem. I september månad brukade några gårdar slå sig ihop om, att skicka en skjuts till Malmö, för att köpa sill. Denna nersaltades för hela årets behov.

II Beredning av födan.

Brödbakningen skedde fyra gånger om året, men med olika mellanrum mellan varje gång. Julbaket skulle räcka från jul, till påsk, men på sommaren då brödet lättare möglade, bakade man oftare. Vid bakningen började man på morgonen, att skälla mjölet. Under tiden vattnet slogs på. piskades degen med en trästicka, som kallades roder, varefter den fick stå till kvällen, då jästen och surdegen tillsattes. Surdegen var ett stycke deg, som gömdes från det ena baket till det andra. Tidigt påföljande morgon skulle pigorna, innan de började mjölka, arbeta degen. Efter mjölkningen slogs degen upp i kakor och sattes in i ugnen, vilken en av drängarna eldat varm. Brödet fick stå kvar i ugnen i fyra timmar. Vid de vanliga baken, bakades endast grovt och hem-

sid 5

masiktat bröd, men till julen lät man sikta vid möllan, och då bakades en otalig massa sorter. Först och främst grofr och sur-sött bröd, och så en del finare sorter, sådana som fint hemmasiktat och fint möllesiktat. På varje kaka prickades med en strumpsticka ett kors, innan den sattes i ugnen. I annat fall fruktade man, att bakningen skulle bliva misslyckad. För att brödet, så länge som möjligt, skulle kunna bevaras från mögel, brukade man på somliga ställen, att gräva ned det i sädeshögarna på loftet. Ett annat nyare bruk var, att stoppa två varma brödkakor i en säck, och hänga upp den på en bjälke, med en kaka på vardera sidan. Ett bak bakades särskilt, att delas ut bland fattiga. För övrigt bakades en hel mängd småbröd av olika sorter. De stora julkringlorna voro särskilt lämpade till denna högtid. Gorån, klenetter och pepparkakor hörde även julen till, och man bakade också flera andra sorter.

2 Slakten.

Redan i oktober började man få kännning av, att julen var i annalkande. Då slaktades fåren. Köttet saltades och rökades. Talgen användes till ljus och pråsor. När man stöpte ljus och pråsor, hade man varmt vatten i en kutting. Ovanpå vattnet slog man smält talg. Vekarna, som voro tillverkade av blångarn, hängde på spett. Dessa doppade man i talgen gång på gång, till dess att de erhållit tillräcklig tjocklek. Skinnen garvades och

användes till pälsar och fällar. Vid mårtenstid slaktades ankor och gäss. Deras kött rökades och användes endast vid högtidliga tillfällen. Flottet smältes och nedlades i stenkrukor, för att sedan användas till "meaftonsmaddana" under vintern.

sid 11

Men den egentliga storslakten började ej förrän i dec. månad. Då slaktade man någon ko eller ox samt flera svin. Det tog en rundlig tid, innan allt var överstökat, och allt kött och fläsk nersaltat och rökad. En hel mängd korv tillverkades också. Däremot användes inte mycket färskt. Ett gammalt bruk vid slaktningen var, att slaktaren skulle bjudas på en sup, för varje djur han stack. Ej heller fick kvinnorna, som gjorde vid slakten förglömma, att skära kors i var och en av de olika delarna. Ett bruk, som man ännu kan få se gamla kvinnor använda är, att, när blodkorv kokes, mjälten skall läggas i grytan, för att inte korven skall spricka. Mjälten kallas då också pölsefrälsaren.

3 Den dagliga matlagningen.

I de större hushållen lagades vanligen någon slags kokemat två gånger i veckan. Denna bestod i ärter, bruna bönor eller någon slags soppa. Potatismos, som nu serveras som middagsmat, användes för ofta till kväll. Den serverades med kummin som krydda ibland mosen.

III Servering och förtäring

Den mest brukliga serveringen var, att man öste upp

sid 14

"kokesmaten" ur grytan i ett lerkärl. Detta sattes mitt på bordet, och alla åto gemensamt ur detsamma. Sovelet skar husmodern upp i bitar och lade för dem var sin bit på en tallrik. Den äldste drängen i gården hade till sin uppgift att skära bröd, allt eftersom de åto upp det. I stället för knif och gaffel, använde drängarna sina egna tälgnivar. På den tiden fingo ej pigor och barn sitta kring bordet. Bordet stod vanligen vid den södra sidan av stugan. Vid den ena kortsidan sutto husbondefolket. Upptill dem, utmed väggen, voro drängarna placerade, allt efter hur länge de hade varit på gården. Vid den andra sidan stodo pigorna och barnen.

sid 15

IV Måltiders indelning.

Dagen börjades med kaffedrickning efter det pigorna hade mjölkat. Kaffet var på den tiden mestadels lagat af bränt korn. Klockan halv åtta åt man den egenliga frukosten. Ett par timmar senare serverades "lillemiddag". Denna bestod under sommaren av ost och bröd, och om vintern av flott och bröd. Som dryck använde man hembryggt dricka. Middagen åts klockan tolv. Som mellanmål emellan middag och kväll åt man "medafton". Till denna måltid var det under vissa tider brukligt, att servera fläsk och äggkaka. Denna var då gräddad så hård, att man kunde skära den i bitar. Kvällsmaten åts klockan sju. På söndagen var matordningen något annorlunda än om vardagarna. Till frukost

sid 18

ACC. N:R M. 37.

hade man då kaffe och smörgås, istället för de vanliga flottmatarna. Till middag brukade man ha någon lättberedd mat, så att alla skulle hinna att gå i kyrkan. Söndagseftermiddagen eller rättare hela söndagen, var långt mer än nu en vilodag.

R E G I S T E R.

Bakning	sid 3
Slakten	" 9
Den dagliga matlagningen	" 13
Servering o förtäring	" 14
Måltidernas fördelning	" 17

Dubblett

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sid 19