

ACC. N:R M. 9

**Dubblett**

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

1

Mat och dryck.

måltider och bordskick

i Högs socken, Harjagers härad, Malmöhus län under åren  
1850-1880.

Människans seder och bruk hava förändrats under tidernas lopp, Vill man närmare studera, huru våra förfäder för ett femtio-tal år sedan tillskaffade, tillagade och förtärde sin föda, finner man genast, att dessa gamla och trevliga seder och bruk äro nästan alldeles försvunna. Ja, de yttre betingelserna ha varit mäktiga nog att på några tiotal år alldeles förändra dem; detta gäller särskilt vår egen tid, då den ena epokgörande uppfinningen göres efter den andra, alla ägnade att göra det bekvämare för människorna. Sanningen av ovan sagda framgår av följande lilla redogörelse, som vill hava till ändamål att belysa förhållandena med mat och dryck samt måltider och bordskick i Hög socken under åren 1850-1880.

Större delen av den animaliska födan hämtade våra förfäder från boskepsskötseln. Varje år i november månad, då storslaktan skulle äga rum, var det brått i de gamla gårdarna. Ett par julgrisar, några st. får och även några gäss skulle nedslaktas. Störstpigan och "morän" sysselsatte sig ett par dagar i förtid med förberedelser till den kommande slaktdagen. Alla saker, som skulle användas,

letades fram och rengjordes. Till sist kom slaktdagen. Detta var 4  
en av de mödosammaste dagarna under hela året. Redan kl. 1 på  
natten skulle man upp och elda under grytan, i vilken "skåll-  
vattnet" skulle kokas samt även göra en del förberedelser i kö- 5  
ket. När kl. var 3 kom slaktaren, och då skulle alla i huset  
vara uppe. En besk skulle han alltid först ha, och sedan tog ge-  
nast itu med slakten. Ett djur fördes ut i sänder, och genom  
ett kraftigt och välriktat slag med en träklubba i pannan på  
djuret, föll detta omkull. Det blev omedelbart stucket och störst-  
pigan kom fram med en lerkruka och tillvaratog det utsipprande 6  
blodet. Kropparna blevo därpå flådda eller skrapade samt upp-  
hängda på ett s.k. "hängeträ" i logan. Huvudena avskars sedan  
och lades i vatten. "Grisatassarna" avskars även och rengjordes  
väl. Sedan skuros djuren upp och allt användbart av "innanmätet"  
tillvaratogs. När detta var gjort, samlades alla i huset jämte  
slaktaren för att äta frukost. Detta blev vanligen ej förrän 7  
vid 7 eller 8 tiden på morgonen. Man hade då låtit tillreda  
mycket mat och god mat, ty man visste ju, att slaktaren hade  
förut varit på mer än en gård och ätit frukost, och ingen ville  
vara sämre än sina grannar. Sedan man ätit frukost, gick slakta-  
ren hem, och husets folk fingo själva taga itu med "innanmätet" 8  
och huvudena. Påföljande dag ägde styckningen rum. Man avskar  
"banen," "mellansuled" och låren, vilka man lät röka. Det var

även vanligt att utskära hela ryggen på svinkroppen. Denna lät man 8  
nedsalta. Då den skulle ätas, var det strängt förbjudet för någon  
av de yngre personerna i huset att taga någon bit av delen närmast  
svansen. Man trodde då enligt gammal sägen, att dessa yngre skulle 9  
upphöra att växa. Det hände t.o.m. att ej någon av de äldre våga-  
de äta denna del, så att man måste skicka den till någon gammal  
och fattig man i byn.

Som jag förut omnämnt var novemberslakten den största  
under året. Förutom denna förekom en större slakt på våren, van-  
ligen i april månad, då man slaktade tre eller fyra svin. En hel 10  
mäng mindre slakter förekommo under året, såsom t.ex. till famil-  
jehögtiderna. Då slaktade man i regel endast fjäderfä eller stun-  
dom en kalv eller något lemm. Den 3 februari, då "Blasius-dagen  
inföll, var det alltid en mindre slaktdag. Denna dag var det  
strängt förbjudet att spinna, för då skulle, trodde man, halmta-  
ken, under den kommande våren med sina vårstormar, blåsa av. Man 11  
passade därför alltid på att slakta denna dag.

Vad jakten beträffar var denna näringsgren av mindre  
betydelse för den animaliska födans anskaffande. Detta berodde ute-  
slutande på den knappa tillgången på villebråd. Hare var det sär-  
deles ont om. Kunde man årligen skjuta ett 10 tal sådana, ansågs  
detta för ett mycket gott resultat. Stundom kunde det hända att

man kunde komma inom skotthåll för några sträckande änder eller vildgäss och då nedlägga några sådana.

Fisket, som man idkade i den förbi socknen flytande Löddeström, var även av mindre betydelse. Man brukade att under våren, då fisken gick upp för att leka att fånga den i ryssjor. Aborre, id och mört voro av de vanligaste slagen, men man kunde även en och annan gång få någon gädda. Under sommaren brukade man att utlägga s.k. "ålasnöre," vilka stundom kunde giva rätt goda fångster. Den mesta ålen fångades emellertid vid kvarnen i socknen, där två stycken ålkistor funnos.

De viktigaste sädesslagen, som odlades voro råg, korn, bovete och havre. Då säden var tröskad bars den upp på "loftet", där den fick ligga, tills den skulle malas eller utfodras. Innan man skickade rågen till kvarnen, skulle den alltid torkas. Man brukade därför alltid omedelbart efter ett bak att lägga in råg i bakugnen. En av de mindre i huset skulle då krypa in i bakugnen och göra den riktigt ren för damm o.d., innan man lade in rågen. När detta var gjort, skulle störstpigan bära den till ugnsluckan, där den som rengjort ugnen fortfarande skulle vara tillhanda och krypa in med den. Rågen fick sedan ligga i ugnen i ungefär åtta dagar, då någon på nytt måste in i ugnen och föra ut den. Därpå skulle den "flydas" av "morän" eller störstpigan. Man lade då ungefär 10 kg. i sållet åt gången, och detta

13

14

15

skulle föras i en cirkelformig bana, så att skaler och sämre råg kommo ovanpå och där lätt kunde borttagas. När man hade "flydat" all säden, som man skulle låta mala, tog man den i säckar och körde den till kvarnen i socknen.

Vid jultiden var det sed, att störstugan skulle följa 17  
med till kvarnen, och vara mjölnaren behjälplig, ty vid denna tid på året, var det alltid brått vid kvarnen. Man fick i regel komma och hämta det malda dagen efter, man lämnat det. Några mäldpenningar betalade man aldrig, utan mjölnaren fick taga tull på vad han malde. Rågen maldes vanligtvis grovt, och mjölet siktades när man 18  
skulle baka.

(Det var vid baken liksom vid slakten, "tidigt uppe och sent i säng." Redan vid 2 eller 3 tiden skulle man upp och draga in ris i bakstugan. Eldningen i bakugnen påbörjade sedan omedelbart. När ugnen blivit varmtillräckligt, "slogs brödet upp" och placerades på träbottnar, vilka blevo förda in i ugnen. Då brödet var färdigbakat, lade man brödkakorna i säckar. Man stoppade då två 19  
stycken i varje säck och knöt sedan för denne. Säckarna buros sedan upp på "loftet" och lades tvärs över "hanabjälkarna," så att en brödkaka hände vid var sida av bjälken. Detta gjorde man därför, brödet skulle komma att hänga på fuktfritt ställe och således hålla sig längre. Större bak brukade i regel försiggå var tredje månad. 20  
Man bakade då groft rågbröd och "småbrö" (sursöt). Till jul och

påskhögtiden bakades även "sajtebrö" och tunna kakor av rågsikt. Vidare lät man till julhögtiden baka julakagor" såsom klenor, goron och "rosakagor."

20 ARKIV

Vidskepliga företeelser förekom mycket under baken. Det var sålunda förbjudet att sjunga, när man hade med bak att göra, vare sig man gjorde det ena eller andra. Detta skulle nämligen medföra, att brödet skulle bliva sammenfallet, och detta i sin tur skulle betyda dödsfall i släkten. Om två kakor hade kommit för nära varandra i ugnen, så att de hänge<sup>d</sup> tillsammans, när man uttog brödet, skulle bröllop komma att äga rum i huset under året. Föll någon lerbit av ugnen under ett pågående bak, skulle detta även medföra ett dödsfall i släkten. Råkade någon tappa någon degbit på golvet, vilket ansågs som ett nästan oförlåtligt slarv, tvingades denna att kyssa degbiten, medan den låg på golvet.)

21

22

Av grötar var mjölkgröten den vanligaste. Dess huvudbeståndsdelar utgjordes av rågmjöl och vatten. Även risgryns,- korngryns,- och potatisgröt, den senare även kallad "styelsegröt," tillagades. Vidare lät man av kornmjöl tullaga stenkakor. Det var en allmän sed, att den dagen man hade uttröskat, skulle man hava stenkakor. Tröskmännen brukade därför, när de hade slutat arbetet för året att samlas utanför en inkörsport till logan, och på denna på en gång slå kraftiga slag. Detta var då tecken åt "morän," att hon skulle ställa om stenkakor till kvällsmat.

23

24

Mjölknningen började klockan fyra på morgonen, då pigorna skulle vara i stallet. Man mjölkade i en träs Spann, och när detta var undanstökat således mjölken genom en duk, vilken var spänd på en kopparring. Större delen av mjölken användes till hushållet samt till smörberedning och ystning. Den överblivande försålles till personer i byn, som på ett eller annat sätt stod till tjänst under särskilt brådiskande arbete.

Smörkärning försiggick i regel en gång i veckan. I kärnan, vars kb. innehåll utgjorde 30 kbdm., höllde man ungefär 10 liter grädde. Kärnan sköttes av döttrar och pigor, vilka fingo skiftas åt att "stöta" den. Det kunde ibland hända att det dröjde länge innan det blev något smör. Man brukade då att lägga några knappnålar i kärnan och trodde sålunda, att detta skulle hjälpa. Det var även brukligt, att efter det kärnan blivit rengjord nedlägga litet krut i kärnan, vilket man lät tända eld på. Detta trodde man skulle påskynda smörberedningen nästa gång, man skulle "kärna." Smöret, som ej åtgick till hushållet, lät man sälja till närmaste staden. Detta skulle antingen "störstpigan" eller äldsta dottern i huset ombesörja. Vanligtvis fingo de en gammal häst att köra med, men stundom måste de "traska" den flera mil långa vägen. Kunde man få 5 eller tio mera i någon stad, som låg ett par mil längre borta än den närmaste, gick man mer än gärna till denna.

Ystning försiggick då mjölkstillgången var störst. Det ansågs emellertid, att augusti och september månaderna skulle vara den bästa tiden under året. Mjölken uppvärmdes till en viss tempe-

25

26

27

28

29

ratur och tillsattes med löpe. Då mjölken "skurit" sig, silades massan genom en tunn duk, och den tunna vätskan rann av. Det övriga lades sedan i en annan duk, och det hela nedlades i ett ostkar. Massan arbetades sedan med händerna några gånger, varefter den fick ligga i karet tills påföljande dag. Då den då upptogs, hade den övergått till en mera fast form. Den fick därefter ligga inne på torrt ställe några dagar, och slutligen skulle den hänga i ett s.k. ostnät ute i vinden två veckor.

Till alla större högtider, såväl familjehögtider som årshögtider, lät man brygga öl. Aftonen innan bryggdagar skulle maltet "syflas." Detta tillgick på så sätt, att man slog maltet i ett större kar, och lät bestänka det med vatten. Karet övertäcktes därpå med en filt. Påföljande dag, redan vid tu-tiden på morgonen, slogs litet kokande vatten på maltet, och det hela arbetades med s.k. maltror. Därpå övertäcktes det ånyo med en filt, och efter några timmar slogs det upp i ett s.k. bryggkar. Omedelbart höllde man kokande vatten på, så att vattnet stod i jämnhöjd med maltet. Detta fick sedan stå och "dra" i ungefär en timma. Sedan lossades "tappen" på bryggkaret, och ölet fick nedrinna i ett under bryggkaret ståenkar. Då ölet hade avrunnit isattes "tappen" och på nytt slogs kokhett vatten i bryggkaret. Efter ungefär en timme lossades "tappen" ånyo, och vätskan fick avrinna. Det, som då erhöles, var svagdricka. Såväl ölet som svagdrickat tillsattes med jäst, för att det skulle



jäsa. Man måste därvid noga tillse, att det ej kom i för stark jäsning, ty då surnade det. Ölet och svagdrickat förvarades på stora tunnor, vilka stodo i källaren. Ölet dracks endast vid julhögtiden och vid gillena. Även den dag man hög råg, fick man dricka öl, ty denna dag ansågs för i tiden för en mycket stor högtid. Vid höhöst och andra skördedagar fick man emellertid hålla tillgodo med vanligt svagdricka. I storstugan stod alltid ett "drickakrus", som vid julen innehöll julöl, eljest vanligt svagdricka, av vilket alla fingo lov att dricka, när de voro törstiga.

Vid måltiderna sutto alla såväl tjänarna som husbondefolket vid ett gemensamt bord. Vid bordsändan satt alltid husbonden själv. Vid vänstra sidan om honom sutto alla manliga personer i huset och vid högra alla kvinnliga. Närmast husbonden vid vänstra sidan satt störstdrängen. Efter denne kommo "hallkarlarna", samt under tiden man hade tröskmännen på gården, sutto dessa bredvid "hallkarlarna." Därefter satt ryktaren och bredvid denne slutligen "sysslopågen." Vid högra sidan <sup>om husbonden/</sup> satt husmodern. Bredvid henne voro döttrarnas och pigornas platser. Dessa senare fingo alltid intaga sina måltider stående.

Första måltiden på dagen intogs klockan sex på morgonen, då man åt frukost. Denna bestod alltid av sill och potatis samt bröd, flott och mjölk. Det var alltid sed att "störst

36

37

38

drängen" skulle skära bröd till de övriga. Brödkniven, som användes här till, skulle alltid sitta instucken i ett läderfodral, som var påspikat under bordskivan. Denna kniv fick ej på några villkor användas till något annat samt skulle alltid vara tillhanda, då "störst drängen" kom in. Någon duk fanns ej på bordet i vardagslag. Knivar och gafflar funnos endast för de kvinnliga personernas räkning. Var och en av männen hade själva sin "lommekniv", vilken efter varje måltid ströks på undersidan av västen. Mitt på bordet stod ett stort fat med mjölk, ur vilket alla togo mjölken med sina hornskedar. Var och en hade sin lertallrik, på vilken han fick lagt upp sillbitarna och potatisen. Klockan tolv på dagen åt man middag. Denna bestod alltid av två rätter, vanligen någon kötträtt med gröt eller soppa efteråt. Klockan sex på aftonen åt man kvällsvard. Till detta mål fick man ofta grötar, isynnerhet mjölgröt, eljest var det samma slag av mat som till frukosten.

Jämför man nu dessa gamla seder och bruk med de, som nu äro rådande, finner man ganska lätt, att dessa äro mycket skiljaktiga. Det är därför med stort intresse, man lyssnar, då en äldre person berättar något om seder och bruk från sin barn- dom. Men får hoppas att gamla nedskrivningar bliva bevarade så att tillfälle även finnes för eftervärlden att få kännedom om seder och bruk från tiden före uppfinningarnas tidevarv.

38 ARKIV

39

40

41

42