

Landskap: Blekinge Upptecknat av:

Härad: Adress:

Socken: Berättat av

Uppteckningsår: Född år i

Uppteckningen rör	Bakning.	sid. 1-2
	Matlagning.	3
	Välling.	4
	" på frukt.	5
	Kroppkakor.	6-7
	Servering och dükning.	8
	Förning.	9
	Kaffe.	10
	Husgeråd.	11
	Gille.	12-13
	Glödstekta sillar.	14
	Mat för sjuka.	15
	Barnens mat.	16
	Takkrona.	17
	Rengöring och prydnad av stugan.	18
	Inköp av div. förnödenheter.	19
(29 sid.)	Recept på bröd från 1840-talet.	20-23

Skriv endast på denna sida!

forts.

725 /

Pöden och brusk på lantgården.

Tjuu bröd och maträtter användes
~~av råg, horn och vete.~~

Råg och vete och horn blandades
tillsammans och därav bakades
bröd. Det berättas om att i nödår-
tider bakade man bröd av barr och
säter. Man bakade ungefär en
gång i månaden, utom tjuu julen.
Då bakade man 6-7 bak bröd, vilka
skulle räcka tjuu präst.

Man fick ej lala mycket medan
bak pågick, utan vara ganska
lyst. Man borde hålla strömmen
slängda, i händelse någon ^{minstänkt}
person kom in under ^{och präst} tiden, ty då
kunde degen bli förgjord.

När man eldade i ugnen och
röken ej direkt sökte sig utrym-
met genom skorstenen, så ansågs det
som en dåligt tecken.

Man samlade ihop alla smulor
och rester av degen och bakade därav
en skraphaka i åkt och mening

att ingenting av brödet fick
förstöras, ty man måste nog ta
vara på brödet. Att råka trampa
på en brödsula som fallit på golvet
ansågs vara ^{en stor} ~~en stor~~ synd.

Barren skulle äta skalpar och
brödskorpor därför att de skulle
få starka tänder.

När man hade malit råsen på
hemkvarnen, hände det att skalen efter
kornen blevo kvar samt några mjölkorn.
Eller detta, tillsät med lite vatten bakades
en kaka kallad "sakaraka" "sae" (sädor).

Brödet förvarades på vinden
i en kista.

Man kokade råmjölsgröt ofta
lite vardags och korngrötsgröt
till helgdagsaftnarna. Även risgrön
^{borgrön} användes till gröt på helgdagar. på
1860-talet.

Katsecept.

Välling

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Marötter, potatennackor, potatis, skurna
i bitar för kokas en stund i lite vatten.
Därefter präpides mjölk och smör
för ytterligare kokas. Någon kryddpeppar-
korn lägges också i. När votten
och potatisen är kokta, avredes den
vällingen med silat kokmjölk eller
velenmjölk. (Saltas också)

Välling på frukter. (Pärnavälling)

Goda päron skolas, skäras i
2 delar läggas i en kassull i vatten
och för kokat. Sedan präpides mjölk
och vällingen för kokas tills den
blir simmig. När avredes vällingen
med litet smör. (Den är ganska god, säger det)

4 Potatssallad

På potatis skolas och tvättas och rivs på en rivjärn. Den rivna potatisen silas, så att vattnet får avrinna. I potatismassan lägges salt stark peppar kryddpeppar, och sedan tillsättes någon mjölk (om man så vill). Den inmes så mycket rikligt med mjölk att den blir lagom fast. Den formas ut i massor och även bulles storlek, i vilken lägges små fläsktärningar, eller äl, även ris användes. (Ej kött eller skikt, utan ris). En stor gryta med kokande vatten slår på spisen och i denna lägges saltet och varmt mer och får koka ungefär 1 eller 1/2 timme. Denna rätt användes mycket av husbefolkningen i Blekinge. Eläsk för den såsom serverad på bordet någon helgdags afton, ej heller om lördagsaftnarna.

5
så vitt man kan tinga den potatis. Den användes ofta som matsäcksmat för sjöfarande och fiskare m. fl. personer.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Maten serverades på ett färbord eller slagbord (som det också kallades) vanligen i köket eller också inne i storköken. Servisen utgjordes av ler- eller tenn-tallrikar. Pannjärnet (plåten) ständes på en järnring på bordet med så (dörrar) uti, varur ^{den} som kröto till bords fingo baka till sig med en träsked. Serverades mjölk, ständes ett fat mitt på bordet omedelbart mjölk uti varur alla med en brunt kväsked fingo dricka under det de mellan varje gång slutades skedarna tillbaka i fatet.

På serverades maten vanligen vardagar. Helg- och högtidsaftnar åt man inne i storköken och då var ju allt finare och bättre.

Till förning använde man
gröt, brötkakor av rågrösta, vete-
kakor, spånbakelse, hyvelspån (bakelse
liknande en hyvelspån). Även bark användes
vilken bakades av sockerbrädet
i 2 bottenar med sylt emellan (vanligen
limon brösta i sirap). Tårten var ^{en} stor
som en ganska stor rund bricka och
ovanpå ~~gav~~ tårten sedan (man även man
lagt sylt överst) ställde man bakka
smörbakelser till intill varandra.

Gräffe bröskades vanligen på brunt
våg, horn, ärtor o. dyl. Ett stycke
ciboria lades också på banfjet.

Till bordet bjuder man vanligen de äldsta morarna först, ^{frunarna} två ex. nämnde-
man eller kyrkvårdamoran. Och hänsyn
till vanorna blir ingensom gå först, utan
det bjuder att när de kommit hvarväs
till bordet, ^{och} de vända tillbaka till sin
förra plats, utan nu måste man
bjuda om igen, kanske flera gånger.
Krusa, inläm de inte till platser
vid bordet. När alla ^{äro} hunnit bänka sig
(se om man bjuder kaffe) bjuder man både
kopp och fat fullt, ibland nästan så
mycket att det rinner över. Då bjudes
minst 3 eller 4 dylika kopsar å röt
med mycket bröd. Men man orkar
ej med så mycket bröd. Då lägger
stärkinnan en stor hög bröd, en
utan varje sort, framför var och
ens kopp. Det som man ej orkar
äta upp får man taga med sig
hem. Gamma förbättnings råden
vid gästbord, där man ha förning
med sig två gårdar. Man måste ha
en kanna eller stycke av alla för-
ringskattarna. För detta ändamål

måste man ha en utdula med sig avsett för att lägga alla bråden in. När därför gästerna gingo hem hade de alla varit sitt ljuvligt bakor med sig.

Gjödstehta rullar (en marin förarbetare)
Man tog salta rullar, rullade dem i
gult rågmjöl, lade dem i den öppna
spisen på starkt lysande eldglöder,
vände dem, så att de blevo stekta på
båda sidorna. Därefter tog man upp
dem, lade dem vanligen i en lertastrik
och hände vatten över dem. Äts sedan
till varm potatis.

Till sjuka personer brukade man
bräna en slags soppa av torrad
finkat, äpplen, päron m. fl. sorter.
Den broktes i vatten och röstes med
rörsp. Smeddes med potatismjöl.
Även broktes "finkstrappa" på kvickor,
russin och kroggräs på samma
fätt.

Till små barn luggades maten. De fingo
då vanligtvis äta samma mat som de äldre.
När de voro mycket små användes någon
hög en ren linneklapp, fuktade den i mjölkliksant
hvita stor vetestoppor och ringar och
lade det i lagren, band en tråd om så att
den liknade (en blålockklud) och sedan fick
barnet suga på den.

Talbröna.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Man föreställde sig frälsaren rik
kronung och därför skulle hans ankumst
till julen avbildas med en bröna. Ljusen
i brönan skulle avbilda den himmelska
härligheten.

Till söndagar och högtidsdagar
skreddes, om vintern, vit sand och gran
ris (hackat; luggit smitt med en yxa) i stugan.
Under sommaren ströttes björklöv på
golvet, spisen hlädde inuti med löv
och blommor. Om söndagarna hlädde
hela baket med löv

Matvar började användas ungefär på 1880-talet.

Man skurade och sopade till rådgården
När man skurade beagrade man
gummisvika och vit sand och till att
sopa med användes en kvast av björk-
ris, om sommaren lövkvastar.

Av gårdspårshandlare köptes mål, fint
brungrått, hyllor, bänkar, bänkar, bänkar, bänkar
beständigt glas m.m. I skåp köptes
socker, salt, kryddor, kändsticker, potatis
m.m.

11
Recept på bröd från 1840-talet.

Mandelbröd

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKLIVSARKIV

En varm röt mjölk värmes så
den blir ljum, vari rökas så
mycket god vetemjöl att en fast
deg snart bekommes; handningen
sedan / kvastar god jäst. Dejen ställs
i ett varmt rum till för jäst.

Då degen kommit full järing
tillsättes därtill:

3 skålfullt pudersocker

4 1/2 skålar smör

1 1/2 skålar kokad, skald och finrivet råttmandel

1 1/2 skålar " " bittermandel

1/2 skåla Persin

Vilken ingrediensen före inblandning
bör vara något upplösligt så att
den fortgående järingen icke avflyter.

Sedan degen blivit fulljäst, är den
färdig till användande; då vid bakningen
användes mycket tjocka bröd, eller
mycket tunna kakor utfärdade.

Att baka pepparkakor.

En kanna god, brun sirup upplöses under jämn omrörning med en träslor vid stark eld i en koppargranna av minst 3 kannor tyngd. Då sirupen uppkokar och börjar att sliga isläs i jumbun kallt vatten under fortvarande jämn omrörning hela tiden. Då sirupen åter börjar sika koka öven, ihäles ytterligare en jumbun vatten, vilket förnyas 3 gånger, eller mer så att 3 jumbun vatten bliva använda. Vid färdig uppkokningen lagas grannan skyndsamt från elden. Sirupen avhäles i en kannor kist och lämnas att svalna.

Efter avvalnandet tillsättes:

- 4 skåpund spinat smör
- 2 lot finstöta nejlikor
- 1 lot " kardemumma
- 10 stycken äggulor

10 lot kalsinerad smör
5 lot pulveriserad alun
vilken ämnen sammansätas,
varefter i denna massa inbaktas
så mycket god vetemjöl att en ordentlig
deg tillkommer, som likväl ej får
vara för hård. Då ju tunnare den är,
ju smakfullare pepparkakor erhållas
vid den till förtäring lämpligast
färdiga degen.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Att baka saffransbröd

En kanna söt orsunnad
mjölk beneders medelst tursat
av vetemjöl och jätt till deg
på samma sätt som vid mandelbröd
än omvänt.

Efter degen jäms tillättes:

- 6 skåpund skivat och fin
måla smör smör
- 6 1/2 skålp. puderocher
- 1-2 lot mandelmassa
- 1 1/4 lot fint lockat och sedan

i en glas brännvin upplöst siffen
i skåpund russin.

Willan ämnen före & inblandningen
bör vara något uppvärmda, att
förekomma jäsningsens avbrytande.
Då degen sedan är färdig, är den
färdig till bakning.

Rägnrecept från 1830-talet

Sort ugarn.

En mark garn kokas
uti 2 lot gulläpplen eller någon
nästan mjällbärslis och alebark,
som garnet kokas uti en
och en halv timma, sedan
upptages det och 2 lot viktviol
ilägges; där ilägges och 1 lot
brun breisilja, som garnet kokas
uti en och en halv timma, då
det upptages och svalas, sedan
iläggas 1 lot viktviol och 1 lot
brun breisilja samt baken

garnet en timma kokas däri. När
det då i det fullt svart, kokas det en
halv timma ligg med 1 lot viktviol.

Gult ugarn.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

2 lot gulläpplen samt 1 lot röd
vinsten bakes till en mark garn som
kokas i en halv timma, sedan upptages
garnet och 3 lot viktviol ilägges.
Sedan vävdes garnet på en häjv
i färgen och kokas en fjärdedel
timma, När man har det mörkare,
iläggas en lot brun breisilja.

Rött ugarn.

En mark garn kokas i 6 lot
alun en halv timma; sedan bakes det
upps och kokas och ment väven ligger
i kotteln; däruti lägges 12 lot fernbock,
som först legat i gammalt dricka
i blot ett dygn samt 6 lot salt

Den blå boken uppr., sedan lägges garnet
och boken en timma. Sedan upptages
garnet och sköljes, då det är färdigt.

Brunsgult.

Det boken av spiselarkan som
lämnas till att sjunka till
hon blir klar, då däruti lägges
för 1 skilling stän och våren
oljerna som boken en liten
stund, då gyltan avlyftes och
garnet lägges och icke
upptages för än än färgryggen
är brunad, sedan upptages det
och sköljes, då det är färdigt.
Samma färg biter även på
långsamt.

Franskt mörkt blått.

En mörk garn boken uti
1 lrt viktatol $\frac{1}{4}$ timma, sedan
upptages garnet och sköljes
skint dytt vänen sköljes och

lägges $\frac{1}{4}$ mark brun brasilja som
boken i en halv timma, sedan
utretes garnet väl och väntes flitigt
på en häpp i denna färg samt
boken en fjärdedels timma då det
är färdigt.

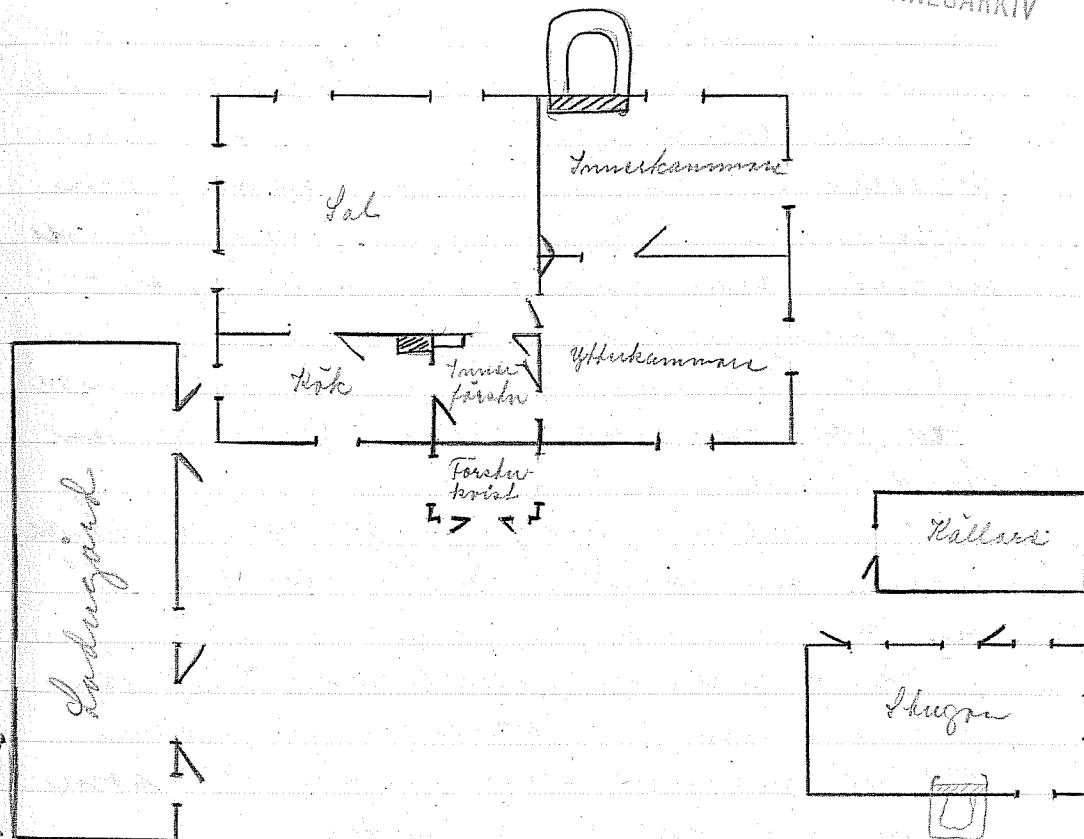
Grönt.

En fjärdedels mark gul
brasilja och för 6 öre fin stän
alun lägges i vänen samt låter
det boken en halv timma, sedan
utretes garnet, då en fingerborg
utav den förut tursata blå färgen
islas och omskalpas väl, då garnet
prisätes och väntes flitigt, samt
låter det boken en halv timma, då
det är färdigt, vill man ha
det mörkare, islas man mera
blå färg.

Plan över nr 8.

18

LUNDS UNIVERSITETETS
FOLKMINNESARKIV



Stugan innehåller bygg- och bakhus.
Användes ofta på sommaren till att laga
mat i, där ätes också.
Nr 1 och 2 är samma stuga, sett från olika

Låll. Transsidan har under senare tiden delvis blivit trädklädd och trädgården har blivit inlagd. Förutom det på nr 1 synliga förskott finnes ett likadant på ena gaveln. När slugan moderniserades anställdes man en del till kök, som dock saknar förskott. Slugan är försedd med en liten öppen väsgräs. Omkring slugan finnes en liten trädgårdstjärpa med äppel- och plommonträd.

Nr 3 är helt och hållet en stensluga. Den dock försedd med papeptak. Den är den trädklädd och bapetiserad.

Nr 4 är också ursprungligen en stensluga, som under senare åren blivit raggad och försedd med en liten förskott. Taket består av spånsticker. En liten vedbodlänga har också blivit byggd till och sammanhängar med slugan såsom synes till vänster på bilden.

Nr 5 är byggen för slugan, som närmast grunda sig på stenslugorna, och som förekomma ganska beträkt. Den är vanligtvis belad i rum och kök, ibland är en liten hammare jämsides med

köket. Utsäddaren är ej så vanlig numera. Nr 6 är en gammaldags bondgård, den enda, som finnes här inte med sluga och loft.

De på nr 7 bågformiga förskott är mycket vanliga på landet äldre gårdar. De är också nästan i de flesta fall försedda med en sådan liten rund förskott, som synes, ibland försedd med utskärningar i övre kanten såsom på nr 8.

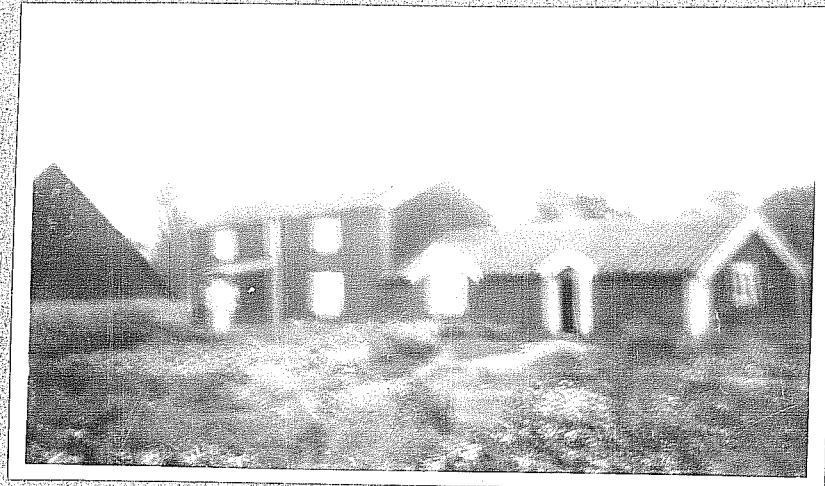
Nr 8 är en bondgård, byggd för cirka 17 år sedan.

Nr 6 är en gammaldags bondgård, den enda, som
finns kvar ute med stuga och loft.

ACC. NR. 725

~~SECRET~~

6.



559

St 5 är typen för stugar, som närmast grunda sig på
stenstugorna, och som förekommer ganska talrikt. Den
är vanligtvis delad i rum och kök, ibland är en liten
kammare jämsides med köket. Hårdväggen är ej så
vanlig numera.

ACC. NR. 725.



LUNDS UNIVERSITET
FOLKSTUDIECENTRUM

5.



555

De på nr 7 tågformiga fontänen äro mycket vanliga
på litet äldre gårdar. De äro också nästan i de flesta
fall försedda med en pådon liten rund förstuckvist,
som synes, ibland försedda med utskärningar i
övre kanten på som på nr 8.

Acc. NR. 725

~~XXXXXXXXXX~~

LUNDS UNIVERSITETS
FOTOTEKNIK

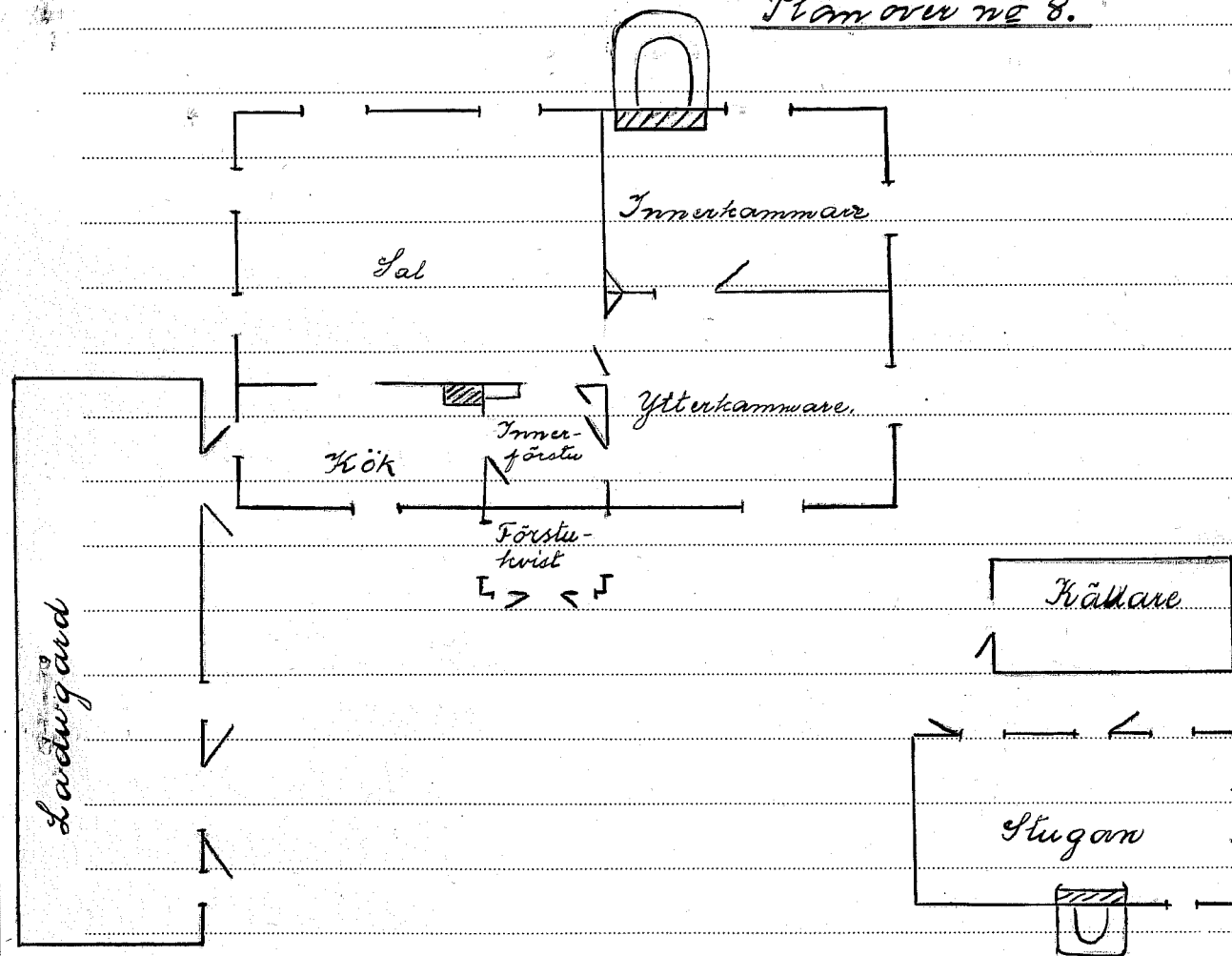
7.



560

Nesåv en bondgård, byggd för cirka 50 år sedan.

Plan över nr 8.

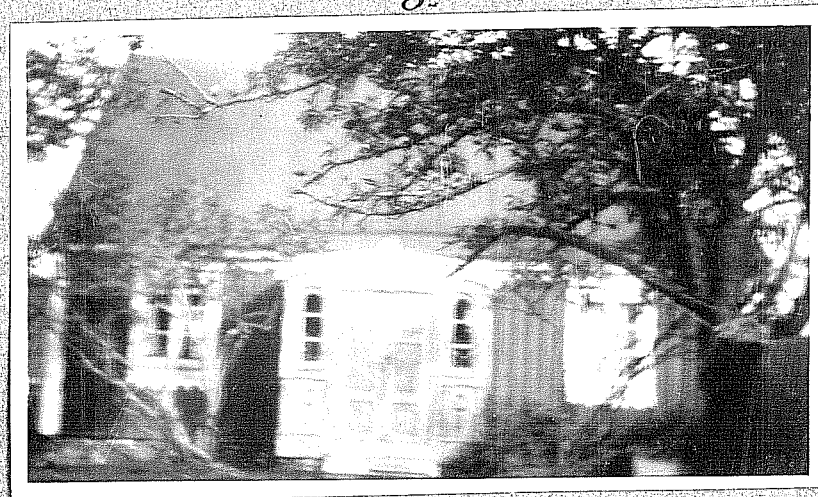


ACC. NR. 725.

~~561~~

LUNDS UNIVERSITET
NORTH-WEST

8.



561

Blekinge.

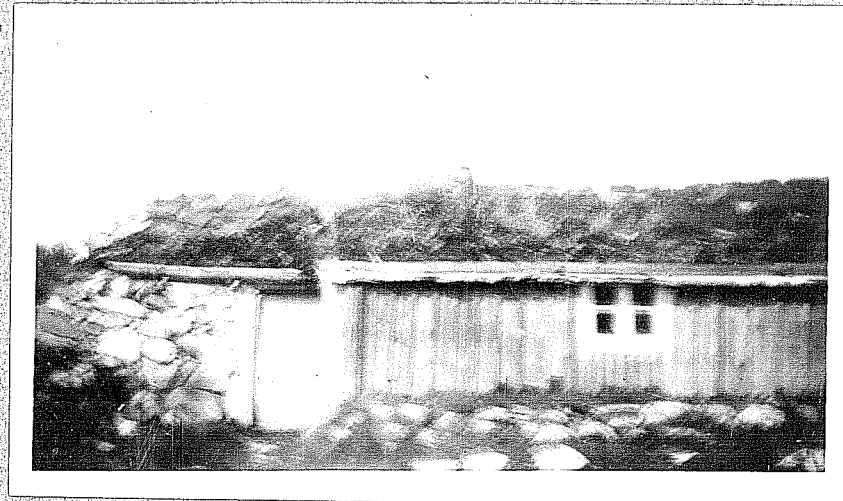
Nr. 1 och 2 är samma stuga, sedd från olika håll. Framsidan har under senare tiden delvis blivit trädklädd och trädgolv har blivit inlagt. Förutom det på nr. 1 synliga fönstret finnes ett likadant på ena gaveln. Vänstern moderniserades avskildt man en del till hög, som dock saknar fönster. Stugan är försedd med en liten öppen väspis. Inkring stugan finnes en liten trädgårdstärpa med äppel- och plommonträd.

ACC. NR. 745.

~~556~~

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKLIVSBIBLIOTEK

7.



556

Nr. 3 är tvett och tvättad en stumtuga. Har dock försetts
med parapptak. Inri är den trädklädd och tapetserad.

ACC. NR 725

~~557~~

LUNGS 11/11/1911
FOLKLORE SANKI

2.



557

ACC. NR. 725

~~558~~

LUNDEN, H. J. & S. J.
FOLYMER, ALASKA



558

N_o 4 är också ursprungligen en stenstuga, som under
senare åren blivit rappad och försedd med en liten
fjärstentvist. Taket består av spånstickor. En liten ved-
länga har också blivit byggd till och sammanhänger
med stugan på som synes till vänster på bilden.

ACC NR 725.

~~725~~

LUND UNIVERSITY
FILM ARCHIVE

4.



554