

ACC. N:R. 4615

Landskap: Småland Upptecknat av: E. F. Skatteson
Härad: Albo Adress: Lund.
Socken: V. Torsås Berättat av: flera meddelare.
Uppteckningsår: 1935 Född år i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Uppteckningen rör svar på N. N:s frågelista "N. N. 3" om
Skattbördning o. mättingspeder.

Skriv endast på denna sida!

13 sid.

Frågelista 3 N.M.

Matberedning och måltiden

Spannmålens beredning till mjöl och gryn.

Till maträtter och bröd användes korn och råg.

Sjölersättning och nönbröd användes potatis. (t.o.m. potatisskal) och i-bland "dust" d.v.s. avfall vid kvarn (damm av mjöl på kvarngolvvet-det senare torde ha varit fallet 1868 o 1888 -alltså ej vanligt.) Handkvarnar torde ha förekommit i början av 1800-talet, i mitten av århundradet användes vattenkvarnar.

De första kvarnarna ägdes i regel av några få bönder, som vid bestämda tider på året delade tullen.

Kvarnsticker voro ej bekanta på orten.

Tullkvarnar förekomma än i dag. Tullen : för havre - ett stop per fot Ett stop- en halv kanna .: för råg sammald beräknades något mindre (rågat stop för havre, struket för råg)

Målen fraktaes dels genom att man körde med tillgängliga dragdjur (oxar och kor), dels drog man med dröj(kälke) eller dragkärra (eller t.o.m. en bakvagn , apterad till kärra), dels bar man med oelad säck : Hälften på bröstet och hälften på ryggen.

En gubbe "hopa-Jan " bar på huvudet.Han torde ha varit ensam om detta. Säcker av skinn förekom ej men väl av hemvävt tyg, speciellt linne.

Havren behövde ej torka.Den måste vara tillräckligt torr för slagtröskningen.Rågen däremot- i all synnerhet " dunder" -eller balkrågen d.v.s. den råg, som redan vid bärgningen slogs ut, måste torkas,-vanligen

Sim
Albo hd.
V. Tavis m.
Dera mellblare

Frågelista 3 N.M.

Matberedning och måltiden

Spannmålens beredning till mjöl och gryn.

Till maträtter och bröd användes korn och råg.

Sjölersättning och nödbröd användes potatis. (t.o.m. potatisskal) och ibland "dust" d.v.s. avfall vid kvarn (damn av mjöl på kvarngolvets det senare torde ha varit fallet 1868 o 1888 -alltså ej vanligt.)

Handkvarnar torde ha förekommit i början av 1800-talet, i mitten av århundradet användes vattenkvarnar.

De första kvarnarna ägdes i regel av några få bönder, som vid bestämda tider på året delade tullen.

Kvarnstickor voro ej bekanta på orten.

Tullkvarnar förekomma än i dag. Tullen : för havre - ett stop per fot
Ett stop - en halv kanna .: för råg sammald beräknades något mindre
(rågat stop för havre, struket för råg)

Mälden fraktaades dels genom att man körde med tillgängliga dragdjur (oxar och kör), dels drog man med dröj(kälke) eller dragkärra (eller t.o.m. en bakvagn, apterad till kärra), dels bar man med delad säck ;
Hälften på bröstet och hälften på ryggen.

En gubbe "hopa-Jan " bar på huvudet.Han torde ha varit ensam om detta.
Säckar av skinn förekom ej men väl av hemvävt tyg, speciellt linne.

Havren behövde ej torka.Den måste vara tillräckligt torr för slagtröskningen.Rågen däremot- i all synnerhet " dunder" -eller balkrågen
d.v.s. den råg, som redan vid bärgningen slogs ut, måste torkas,-vanligen

i ugnen efter brödbak. Den andra rågen torkades i bingarna på vindaen, där den östes om.

Skrädning av havre torde ha förekommit 1868- då användes havrebröd bl. an, att döma av ett uttryck av en dagsverkarer: Jag har idag tröskat på en havrebrödbit och en nackekörv (färkörv). Han hade ej fått mera mat under hela dagen, då han tröskat.

Skrädning av korn (skrädmjöl) förekom ofta. Användes till stinkkakor= stenkakor. (Stinkkaketisdag= tisdagen efter första sönd. i fastan. Mjölet förvarades i mjölkistor. Dessa hade ofta flera rum. och brödet förvarades ofta i säden för att hållas sig mjukt.

Bröd samt mjöl- och grynätter.

Man bakade ungefär var fjortonde dag. Baket till jul skulle räcka till vårfrudagen.

Mjölet skällades ängen före bakningen (nett vattnen ung. ett och ett halvt kvarter per beräknad kaka slås över mjölet). Redan vid fyratiden följande morgon började degen bearbetas, (jasten tillsattes, då det svalnat efter skällningen kvällen förut)

Först delades degen upp i ämnen (deg till en kaka) Dessa förmaades till kakor, och dessa fingor stå och jäsa. De sattes i den uppvärmda ugnen,

Infördes med gressla (en längskaftad träspåre). Övriga redskap: Kvast (av fururis) och raka. Många eldade ugnen med färaris (riset på de torra lövkärvar, där faren avlitt löven) samt med barrved.

Då brödet hade satts in i ugnen, skulle man elda några minuter utanför ugnen med torra stickor för att ej brödet skulle bli "skorpfallat" (övre skorpan lossnar från övriga kakan). Det mjuka i en kaka kallas malle. Lagom ungsvarme beständes efter ugnens färg. (Ugnen skall bli ljus.) Vörtbröd vid jul. Vört ~~ny~~ bryggt dricka. Kryddor användes i julbröd. Vanligtvis anis och fänköl.

Äpostlakaka var en julkaka med tolv hål. Den kallades även tolvhålakaka. "Pyttekaka" var en rund kaka med en degklimp, föreställande en nöna i mitten. Båda dessa ingingo i d. s. kallade julnögend. Det vill säga brödnögen, som varje familjemedlem fick på julaften.

Småkakor förekom praktiskt taget endast i form av kringlor. (Glasögen eller kerskringlor. och runda)

Förr ingick bröd, smör och ost såsom förning. Dessutom gröt (barnsölsgröt), pannkaka och senare vetebröd.

"Bullebagerskor" funnos (dock endast ~~ynket~~ som bisyssla) Särskilt voro konfirmanderna kunnar. Några yrkesbägare kan man ej tala om.

Brödet förvarades i äldre tider i säden för att nålla sig mjukt.

Senare i särskilda brödkistor.

Gröt åts tillsammans med mjölk, ofta även med hembryggt dricka, i enstaka fall ävensom sirapsvatten (det senare drängmat) Ibland smörades gröten med sirup. Smör till gröten förekom också (ansågs dock som något förnämare) Smöret lades i en nåla i mitten av gröten - den kallades smörnåländär döplades gröten.

Gröt tillagades av rågmjöl (mjölgrot), korngryn och senare av havregryn.

Rågmjölsgröt förekom mest.

På julafton äts risgrynsgröt- den förekom även utan mjölk. Före julafte- färdern ät man kall risgrynsgröt.

Skördegröten kallas i Albo härad "sjuragröt" i Sunnebo "höstagröt".

Gröten serverades i vardagslag i ett fat gemensamt för alla, liksom mjöl- ken i ett fat. Alla äto ur grötfatet och de gjade i mjölkfatet.

Ett elakt gröttrim; Växjö slankar (herrar) ute och vankar, sitta längst fram, veta varken hut eller skam (Detta förekom i Västra Torsås, där några herrar från Växjö voro närvarande.)

Ännu ett: Denna gröt är kökt i en gryta, ej i en spann- där när de ej långt till vann(vatten) -Gröten var troligen vattnig.

Ett: Gröten är kökt i gryta och ej i ägg, ingen får äta utan att ha skägg.

Övrig växtföda.

När potatis infördes vet man ej. Potatis stektes i ugnen, men detta kan ej anses som hörande till vanligheterna. Bär användes till mos. Lingson- krösen. Ängssyra repades och därav kokades välling. (fattigmannensmat) Näss- lor användes också, fast mera sparsamt. Svamp förekom mycket sällan och då endast hos herrskap. Från trädgården fick man kål, gräslök, ärter, pombönor, källrötter, timjan (korvakradda) F. Ö spelade köksträdgården en liten roll och bestod av förutom ovanstående av en blomrabatt (kryu- dakostaland) Köksträdgården kallades Kallgården - det skall väl vara kallgården.

Potastamp- källrötter och potatis, kokta och stötta samman.

H. Svanens kn
Kult. sid
Jan,
1935

Poppl. C. F. Mattsson 5

Mjölk.

Sur mjölk förekommer såsom maträtt mycket ofta under sommartiden än i dag, ofta med skuret bröd eller brödkanter i. Langmjölk ej bekant i orten, Det lär dock ha funnits någon, förmodligen inflyttad, som anvant tätmjölk. Filbunke är sur mjölk med gräddä på.

Skumning företogs med stor sked. - denna var av horn eller tenn. Den oepades först i vattnen för att ej grädden skulle hänga fast. Något särskilt mjölfat, motsvarande norrmannens förekom ej.

Grädden förvarades i glacerade lerkrukor i källaren.

Smöret antingen vispades eller ~~förgräddes i kärna~~ kärnades med kärna. Den senare ett laggekärl omkring 70 cm. högt och med en diameter av omkring 30 cm. Ibotten, och 25 cm. vid locket.

i kärnan fördes en kolv- kallad törnel- upp och ned. Denna bestod av en rund trilla något mindre än kärnan invändigt och försedd med smånåga hål.

Smöret ältades i träskålar, kärnmjölkken ältades ur, det tvättades och saltades. Sedan höppade man med smöret i skålen, så att det formades till en avlång s.k. lunk, om det skulle säljas. Tannat fall lades det i ett litet laggekärl s.k. smörbytta.

I husnålet användes smöret såsom i våra dagar till smörgräs.

Det användes dock ej till att steka i, sådant ansågs som slöseri.

Smöret försåldes till någon uppköpare t.ex. en ung bonde, som efter att ha samlat ett lass begav sig till någon stad och sålde.

FINNEN
FOLKREKONSTRUKTIONEN

§ Senare tider skickades smöret med stadskörarna, som varje vecka körde till Växjö för att sälja slakt och aylligt.

Löpet är löpmägen hos en spädkalv.-Kalven får ej börja äta gräs, då därigenom löpet förörenas. Han skulle ha söt mjölk cirka två timmar före slaktningen. (Denna mjölk skulle hinna lagom löpas i löpmägen) Löpet i löpmägen röraes upp med sötmjök(blev välling) sedan tillsattes kummin.-i några fall även peppar- samt brännvin. Det uppnåddes vid spisen i och för torkning..

Vid ystningen hade gummorna mjölk med sig. Denna slogs i de stora kitytlarna. De som kommit tillstades fingo kaffe och kakor. På sina håll fingo gummorna stanna kvar(några) för att njälpa till med ystningen. (kallades mest ostmöte.) Prästen hade rotevis Ostamöte, då möte flyttade som husfönrör i senare dagar.- Även klockaren hade, och torde rotevis även där ha förekommit inom olika skolrotar.

Några oststegar förekommo ej i vanliga fall. Ostarna torknaes på tavlor (bräda på fyra ben) samt tvättades då och då med brännvin(Spricker tätades med smör.)

Ost var julmat samt förekom vid alla kalas då den ingick även i förningen T.o.m. bröd förekom iblandi förningen.

Osten var uteslutande sovel.

Osten förekom mest på senvintern, enär den mesta osten ystades vid "gröbetet" d.v.s. då korna gingo tjuvdrade på klöveräkrarna eller

släpptes på särskilt ängsbete.

En gumma beklagade sig över att stutarna varit inne och åtit i "ostkärret" d. v. s. en mad, med gräs, där korna släpptes på hösten och gräsbetet gav rikligt med mjölk för ost.

Att en sax stackts i mjölken lär ha förekommit. (stål skulle användas mot troll) I två halmstrån i kors i mjölken likaså. -Iien, som lastades över lagarsdörren avsåg att skydda djuren. Likaså att en nykälva skulle stiga över en kniv eller dylligt, som lades på tröskeln till lagärn första gången, kon skulle ut efter kalvningen.

Smörlycka förekom ej, men väl förgörning genom knutar (trollknutar) i väggarna framför båsén. Dyllika knutar-ofta små jäsar innehållande knut- lades i väggarna för att upphäva ev. förgörning. Sådana ha hittats vid rivning av gamla laugårdar.

Slakt.

Slakten förekom mest fjorton dagar före jul och började oftast redan fyra tiden på morgonen. Eftersom ingen bedövning förekom, nördes gris-skrik här och var i byn eller gårdarna, och gävo dessa skrik en försmak av julen. (Kalvar och får bedövades) I mitten av 1800-talet skedde slakten inne i köket. Om grisens tryne lades en rännsnara, varigenom skriket, som under införslingen i köket varit ljudligt, övergick i ett arrillande läte. Grisen bandes med korta rep (hällor) som gingo korsvis (från nöger framben- vänster bakben, vänster framben- höger bakben. Den som skulle hålla grisen fattade poste bakom grisens rygg. (grisen var upplagd på en tavla- ett avlångt bord cirka 75 cm bredt, en och en halv meter långt-

Med händerna fattade han om hällorna så nära grisens fötter som möjligt. Några män stucko djuret med en lång kniv med början framme vid trynet. Istret hängdes upp på en krök över köksdörren (isterkroken) Slaktesuparna voro ofta många. En gris delades perakvistiskt taget i fyra delar två "frambösten" och två "bakbösten" under styckningen hängdes grisens i ett klädesligeliknande hängtrå, instuckt i senorna på grisens bakben. Rântan bestod av tunntarmen (användes till isterband) tjocktarmen (användes till blodkörv) magsäcken (kallades bottningen) Tarmkåret kallades flockister.

Särskild slaktare fanns . och avlönades den med dels kontant betalning, dels smakbit. Lungmos, vid kalvslakt bestod av lunggan, hjärtat och köttet på huvudet (kökades och plöckades sönder) kallades på sina håll kalvadans. Körvsorber voro isterband (grynkörv) och blodkörv. Fält förekom ofta. (blev med tiden möjlig)

Spickekött och spickefläsk var torkat kött och fläsk. Kött och fläsk saltades i stora saltkar. Först fick det kalina, sedan läades det ned i saltkaret och däröver hällades kött (svalnad) ssalltlake- Denna var tillräckligt salt, då en potatis ej sjönk ner i den. Efter en tid hällades laken av det kökades upp och skummades, varefter den åter slögs över köttet och fläsket. Efter en tid togs köttet (först) och fläsket upp och hängdes upp på stänger, omvirat med tunnt tyg. En del förvarades i karret, varur man hällt laken. Den kokta erissvansen skulle barnen ej åtta ^W Man menade, att de då ej skulle växa. Smakbitar sändes ofta till era nnarna.

Dryck

Dryck vid maltiderna bestod av; sur mjölk, vatten, hembruggt dricka ((högtligigare), enbärdricka, björklagsdricka (av björksav), lingonä dricka, ölsypa- Ölsypa är mjölk och dricka kökt och avrett med vatten. Dryck under arbete var vanligtvis vatten, i enstaka fall aricka. Till matsäcken mjölk, dricka- detta blandat-, lingonäricka eller öl-sypa.

Kornet mältades dels i hemmen och dels i mälterier. (ofta någon bonde, som lärt sig konsten)

Män bryggde mest till ~~till~~ nöslåttvern, till skörden och till jul. Även gång under mellantiden samt till kalas. (ex. nustörnrör eller läsemö'te.) Olika slags öl voro enbärsöl och vanligt maltöl.

Soft förekom ytterst sparsamt. Hembränning förekom, så länge denna var tillåten, och bränneriapparatens var ett vanligt köksföremål.

Lönnbränning förekom ej något närmart, enär brännvinet var förnållande-vis billigt. (40 öre pr kanna)

Brännvinet brukades ofta, så att berusning blev följdens. Vissa bönder sloge sig ihop till dryckeslag (supbröder). Inom socknen fannas en mängd brännerier, dit bönderna körde sin potatis och säa. - Brännerierna ägdes ofta av ett fåtal rika bönder. - Drängarna, som körde potatis och annat till brännerierna, fingo ofta "gäsen" d. v. s. det sista i tomma brännvinsfat- I mitten av 1800-talet flammade en vittomfattande rättgång upp mot bränneriägare, som för att undgå brännvinsskatt anlade sidörör

från destillationsapparaten förbi kontrollen. Det talades om menedare. i samband med denna rättegång. Man berättade om ~~den~~^{ett}, som begått mency, saknade skugga. d. v. s. då solen sken uppstod ej någon skugga av en mededare. Krogar i vanlig bemärkelse förekom ej så allmant på lannasbygden. Gästgivarergårdarna voro de mest betydande. I enstaka bondgårdar och torpstugor såldes brännvin. I en sådan gård hade man en stor och stark kvinna som utkastare. Hon tog gubbarna på ryggen och bar ut dem. I bland fattade de tag i dörrposterna. Då var en annan piga framme och slo dem på fingrarna med en eldgafvel. Det talades om att en ung man i slutet av 1800-talet en lördagskväll såg in genom fönstret på en öde sådd kroggård. Han berättade, att han sett ljus i rummet och en mängd nakna människor, krälände på golvet. Det påstods ofta, att det sjökade vid en del gamla krogställen. Kampen mot brännvinet fördes oftast av prästerna.

I vardagslag brukades brännvinet till maten, och i dränglönen ingick även ett viss kvantum brännvin per vecka.

Vid fester bland almogen användes brännvin enbart. Hos herrskap användes toddy.

När kaffet kom i bruk går ej att konstatera. På 1800-talet var det känt men föga använt. Det såldes i strutar ledvis och användes blott vid större högtider. The och choklad förekom så gott som aldrig bland almogen.

Kök och stekredskap

De flesta stekredskapen såväl som kokkärlden voro av järn. Unstaka grytor av malm funnos. Köppar var allmän till till kittlar, spannar och kastruller. Sill- och särskilt sillhuvuden- stektes på glöd, Fjällhorn- ett avsågat köhorn användes vid korvstöpning.

I stället för köttkvarn användes hackträgg. (en urnolkaa ek- eller bok- planka, 5-6 cm. tjock) Där hackades köttet och fläsket med yxa, varvia ofta träflisor finga följa med i korven.

Kryddor: anis, fenikel, finkorn, peppar, kanel, muskotnöt och blomma.

Som kryddkvarn användes ibland morteln, ibland en särskilt konstruerad kvarn, där kryddorna maldes i en burk (med cirka 7 cm. diameter och 25 hög) med en plåtbeslagen kolv. De malda kryddorna föllö i en med nål försedd dosa i botten på burken.

Kaftepannorna voro av koppar (med tre fötter och ett långt handtag)

Sedermera, då kaffet blev mera allmänt, kommo emaljerade kittlar och kaffepannor av glas.

De flesta köksredskapen köptes på marknaderna.

Matordning och bordskick

En dag under slåttern;

Först på morgonen palt och uppkökt mjölk (ärängmaten) eller stekt potatis och fläsk. (sedermera kom kaffet som första målet) Därefter "aaver" eller davramål vid tio-tiden (blev vid slåttern utburen på åkern, eljest hemma). Middag: kökt fläsk och potatis eller böngröt eller arter eller sill och potatis. eller rotastamp (rotmos)

Meraften; vid 5-tiden.

På kvällen "nater" (kvällmat) vanligen bestående av rågnjols- eller korngrynsgröt.

Vid töskning förekom ytterligare ett morgonmål, då säggsverkarna ringe besken (en malörtbrännvins-sup) Detta föregick förut angivna morgonmål och kallades både besken (i Sunnebo) och ottemål (i Albo)

Vid jul döppades i grytan.

Måltiderna lagades alltid i hemmet, aldrig på fält eller i skog.

Matsäck; En gumma skulle sätta fyrrpottor (potatis som fyra och fyra sattes på en svedja på en herrgård). Hon fick imatsäck potatis med skalen på, stekt i härsket ister. Detta hände år 1851.

Störvering till vardags; Stekpannan sattes på bordet. Var och en hade en kniv. (ej gaffel) Potatisen skalades. Skalorna lades på bordet. Potatisen klyvdes. Den ena delen urnolkades något, sattes fast på kniven (den blev då ett slags skopa), med denna togs sås ur stekpannan. Alla döppade så- ledes i samma panna. Gröt och mjölk serverades i tvenne fat. Dessa voro gemensamma för alla som åto.

Då var och en fick sin tallrik, användes den till samtliga rätter. Bäck började detta bruk först fram på 1900-talet) Bordskarlen voro i regel kokkarlen och lerfat. Skedarna ofta av horn och trä. (förmånare av tenn) Var och en hade sin särskilda sked och kniv, och usbonoefolket märkte dem. Efter måltiden torkades skeden och kniven på tröjarmen och lades ner i bordslådan Hornskedarna kunde ej diskas i för varmt vatten, enär skedarna då blevo tagiga (och näste slipas med en kniv före måltiden. Träskedarna för bordet tillverkades av nennasnickarna (möbel-snickarna) Laggkarl av "Laggkarlar" - de som gjorde laggkarl.

Som bordkniv användes fällkniv mer än slickniv. Porslinstallriker i vardagslag förekommo i enstaka bättre hem bland allmoggen 1865. Drycken severades i "stop" -ett slagges muggar av lera, tenn, porslin- samt i lerskålar.