

Landskap: Småland ..... Upptecknat av: Edith Österlund  
 Härad: Västbo ..... Adress: Bot 5, Hillerstorp  
 Socken: Kulltorp ..... Berättat av: Emma Österlund  
 Uppteckningsår: 1941 ..... Född år 1862 i Kulltorp

Bivégille, - stärke. s. 1-6.

Korn-ö: rågkaffe användes. s. 2.

Grumsapannkakor av grumsestärkelse s. 6-7.

Av stärkeles kokades gröt, välling m.m. s. 7.

"Klang-Stiva" - kakeläring s. 7.

H. G. 7.

ACC. N.º. M. 7169:1.

Det var mycket att göra i och  
kring för kvinnorna i all-  
mänhet. På kvällen då potatis-  
en var uppstagen brukade man  
plöcka ut de allra största,  
vilka skulle vara till stök-  
else (= potatismjöl). Då gjordes man  
varandra till sig på rivegille  
vilket var ett trevligt arbete  
i vardagen. Den som gick på  
'rivegille' skulle ha ett riv-  
järn som var hänggjort  
med sig att riva på. Då rev  
kvinnorna av hjärtans lusk  
och pratade på av alla krafter.  
Detta var i början av 1880-talet  
och fortsatte till den tid in på  
1960-talet. Kvinnorna gjordes på

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

H. G. F.

kaffe. Den brukade koga tre stoc-  
kar ciboria och en fjärdedel  
kaffe så det vid jul tiden  
vilket skulle räcka en tid  
framåt året. Annars känd  
man på korn- eller råskaffe  
om man inte hade annat.

Finne detta var inte kaffet  
kunnat i vardagsbruk bland  
de bredare folklagen. Nåväl,  
svinjarna voro såmligen skari-  
ga, varje bonde eller byggnad  
kunde förfärdiga ett sådant och  
gjorde det också. Det bestod av  
vanlig järnplåt var i man slagid  
kål med tillhjälps av en spets-  
ig järnstamp. Kännorna och  
var till käll och riva i sedan

var rivningen i full gång. Så  
 förunde man sevet i en stor  
 kalja. Det kunde handa att  
 kvinnorna kunde riva en kals-  
 pamm (= kalspenn omkring en  
 fjärdedels tumma var på tvil-  
 len. Den andra lagen blev  
 det för hussarna att skika  
 stärkelse (= potatismjöl. Detta  
 tillgick sålunda. Man tog  
 en stor kalja till brunn  
 och slog lite vatten i den, så  
 lade man ett par ribbor över  
 kaljans mitt, varpå man pla-  
 cerade ett "grynasill"  
 vare man lade över satta så  
 tiller i kotten på kaljan i  
 vattnet först varefter man

\* Grynasill  
 var ett till  
 som i från-  
 från tiden  
 begagnades  
 till att tilli-  
 (slitta) i från  
 geger från  
 såsom = sidan  
 en gryn som  
 man lät avla

ACC. NR. M. 7169:4

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

lyftade upp sället på ribbor-  
na igen och skakade sället slög  
på litet vatten vatten skaka-  
de sället åter och kunde där-  
på revet i ett kull. Detta  
skulle kreaturen ha gånna-  
turen men det var farligt att  
ge dem för mycket by då  
kunde de bli vidviltinna  
och dö av det. När det var  
färdigskirat första gången skul-  
le det skivas om igen men genom  
en fin sikt sedan var det  
färdigt vad skivningen be-  
träffade. Sedan lät man stället  
stå och sjunka i cirka  
fem timmar varefter det grundli-  
ga vattnet behålldes och man

hållde på nytt varefter man  
rev upp stärkelsen i vattuet  
och det gick ängst stamma  
några timmar. Detta för-  
satte man med tillo man  
ansåg stärkelsen vara ren,  
då det ställdes mot solen  
för att förka om det var  
solsken. Annars try man in  
det i spiseln och ställde  
kålet med stärkelsen (= potatis)  
njölet i på lund på ytan  
förkade. När ytan var för-  
skur man upp det i stora  
tycka skivor och lade på  
ett joppes till förkuning.  
Det ställdes då i en bord eller  
på ett loft (= vind) för att stukt-

Anka. Värje skriva man skär  
 upp skrapades av väl på ytan  
 och detta sterkelse lades  
 för sig sjöta och kallades  
 så för "grunsasterkelse".  
 På 1850-60-talet brukade man  
 också riva sterkelse men man  
 hade inga gillen då. Då blev  
 manna i hemmen sjöta  
 och ~~man~~ ~~händer~~ ~~händer~~ ~~händer~~  
 och smickindemas luster  
 också. Dessa brukade leka  
 grunsapamkator av grun-  
 sasterkelsen. Man rörde lera  
 i litet mjöl i litet vatten  
 slog grunsasterkelset i och  
 slog smeten i stekjärnet och  
 såll det all lera i stora bak-

Matman

rognen. Dessa pannkakor blevo  
 till yttelighet stora men de  
 färliga äro dem med smak  
 i alla fall. Deras kost var  
 så ypperst färlig att varje  
 litet tillskott till den dagli-  
 ga kosten ansågs som en deli-  
 kates. De Stärkelse-  
 man Stärkelsegröt, Stärkel-  
 senälling <sup>och gjude</sup> Stärkelsemunka,  
 o. s. v. Potatis användes icke  
 på den tiden. Det var blott  
 korngjöl. Man köpte skrypa  
 av Klungs-Hinn som gick  
 till Forsheda eller Forse  
 som man sade efter dem.  
 Stärkelsegröt var rikligt beser-  
 skapsmat tyckte man allmänt.

"Kakchäringsgröt"