

ACC. N.R. M. 8064: 1-5

Landskap: *Skåne*

Upptecknat av: *Elva Olsson*

Härad: *Bjäre*

Adress: *Chelid Row*

Socken: *Houf*

Berättat av:

Uppteckningsår: *1941*

Född år *1876 Småryd V. Skarp*

Frågelistu B

Övrig bärfföda

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

N. M. 3.

Skriv endast på denna sida!

Ett av höstens arbeta när allt var inbärgat var
att tillreda potatismjöl. Sedan potatisen blivit
väl tvättad och skrubbad i flera batter skulle
den rivas. Några stycken placerade sig kring
ett stort kar med ett fat och ett rivjärn i knäet.
Potatisen revs på järnet och när fatet blev fullt
tömdes det i karet. Det fanns någon sorts meka-
nisk "potatisrev" som två drog, det var som ett
stort rivjärn som lades över karet över det
drogs en lada med potatis uti vilka automat-
iskt föll ner på revan genom hål när den
drogs fram och tillbaka. Det gick ju mycket
fortare men blev knappast så bra som när pota-
tisen revs för hand. Den gick i län så när det
var tiden att riva potatis var den jämnt i bruk
så den skulle klingas långt i förväg.
När all potatisen var riven togs karet ut till
brunnen och sedan blev det ett ideligt tvättan-
de av maskinen.

Starkt med vatten fylldes på potatismassan sedan röddes om kunde göras med maltreret det fick stå en stund på att massan sjönk något då östes det översta vattnet bort. Sedan togs massan med händerna och kramades det smutsiga vattnet av, efter hand lades det i ett annat kar och rent vatten påfylldes därefter togs det åter i ett tredje kar. När det första karet blivit tomt skäddes det rent och så flyttades Stärkelsen dit och rent vatten påfylldes. Man skulle hålla på att skölja tills att Stärkelsen var fullkomligt vit, och vattnet som stod på den var alldeles klart. Då fick det stå tills Stärkelsen sjönket till botten och bildat en kaka. Vattnet togs då bort och Stärkelsekan skars upp i stycken och lades att torka på lakan utbredda på stora bord i ett luftigt rum som inte dammas i. Man fick

Skära i stärkekekakan och söndersmula den
ganska ofta tills den började torka, fick den ligga
för länge i klumpar, bleo det sedan svårt att få den
så i ständer. När stärkelsen blevet riktigt torr, sik
fades den så att potatismjölet bleo lätt och fint.
Det som stannade kvar i sigten bleo potatis eller
stärkelsegrum, vilka användes till bälling eller
gröt kokad i mjölk. Potatis har ju odlats i Sverige
i ett par hundra år och var väl under hela förra
århundradet den mest vanligaste maten hos både
rika och fattiga på landet. Grönkål och ärtor var
väl de mest kända och brukade grönbakerna.
Är grönbaker har nog långt och are blevet potatis.
Börna böner och skär böner samt stuvad bit-
kål tillkoka med skinka eller annat kokat fläsk
och kokat färskt ut allmän kalas och julmat.
Viktor användes också gärna brynt.
Sjror användes nog av en del, men kassler

och svamp kom nog aldrig på fråga. Om man
för 50 år sedan betät gä och plöcka svamp till
mat, hade man nog blivit utskräddad. Det kunde
ju hända någon gång att det kunde vara
svamp i någon sturning på kalas, men det
var svamp i burkar det var något annat än
den man själv kunde plöcka. Morötter och
palstenacher användes bäst i soppa och som
sturning åtminstone efter 1850. Röd betor
ville ju alla ha liksom en del kryddväxter
såsom lök av alla slag, persilja, timjan, myrjan,
förtäck, förtäck, kummin, körvel och dill.
Hade man inte i egen täppa, fanns det att få
köpa på Oktoberborgdagen i Båstad.
Rödlök var bunden på hattn tätt intill, barandra
runt om till omkring 3 dm. längd kallades
"lögareri" och kostade 14 skilling (93 ore)

Äro alla bär bar nog lingon (krösen) det mest
omtrogen och därav inkokades i skäppebrä,
mor talade om att i hennes hem kokades minst
9 skäpper lingon om året, en skäppa likvid med 30 liter.
Så användes också lingon till allting som saft
till pannkakor o.d.l. som sallad till kött samt
till olika sorters gröt och till blodkorv och flytt sill.
Andra bär som de själva hade krusbär vin
bär körsbär användes till saft.

På sommaren användes sockerärter tillkoka
med morötter som ~~en~~ stuvning tillkoka
med spikke skinka, och även sylor, fast
det senare var nog mindre barmigt.

Har hört att på somliga snala ställen an-
sågs det bara så fint och dyrbart med
stuvningar till fläsket, att tjänarna
inte finge med av härlighet, utan finge
äta enbart fläsk och bröd, trots att de
ät vid samma bord.