

ACC. NR. M. 8071:1-6.

Landskap: *Skåne*  
Härad: *Bjäre*  
Socken: *Stouf*  
Uppteckningsår: *1941*  
Upptecknat av: *Elfa Elbesson*  
Adress: *Ekeda Käv*  
Berättat av:  
Född år *1876 Småryd i Karup*

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

*Frågesta 3*

*N. M. 3.*

*Stek- och Stekredskap  
Matordning och Bordsskick.*

Skriv endast på denna sida!

Det fanns stora järngrytor med tre ben under  
för att stå på spisbänken, och elda under den.

Samma form var det också på Malmgrytor,  
de användes som stekgrytor, men kunde också  
användas att koka gröt uti. Malmgryterna  
användes till saftkoking.

Till att mala kryddor fanns en liten rund  
korg av trä, i tre delar, botten var som en liten  
låda, i denna påsades den ihåliga mittdelen in  
i vars botten var ett stycke risjärn, här lådes  
kryddorna och med en liten trästöt kneds runt  
tills kryddorna voro malda och samlade in und-  
er. För korvstoppning användes "fölschorn" det  
var horn av kor som voro sågade i bitar på ett par  
cm längd. Stekpannor (pännjärn) voro av järn eldades  
det på öppen spisbänk, skaftet förlängas med  
en träklass som stäcks in i skaftet, det blev eljest för  
varmt. Stekpannan såväl som karkuller voro av koppar  
vilka köptes hos kopparslagare i Bärstad

Å senare delen av 1800-talet var väl första målet kaffe med bröd till, ej alltid smör, då hällre sirap eller honung men då fick inte bocker utom möjligen en bit kaksocker till att dricka kaffet på bit. När det börjades med att använda kaffet var väl sockret också sållsynt hört att matmodern knep kaksockret i småbitar, och på söndagsmorgnen räknade upp beckerandonen till barn och fjärrare så finge de själva hushålla med det. När morgonsröken och andanstökade vid 8 tiden var det frukost, "Claver", potatis och spickesill, dricka blandning och grovt bröd, aldrig smör i vardagslag. Var det så att det skulle vara sill eller fisk i någon form till middag skulle det vara stekt fläsk och stekt potatis till frukost. Middag kl. 12, supemat, örter, grönkal, köttsoppa, kokades en gång i becken och då alltid till att värma en eller två gånger. Det varlade om på veckorna så samma rätt kom in-te igen förrän var tredje vecka.

Av det kött eller fläsk som blev över lagades "kappgås" även kallad "gubbröstning": Kött och fläsk skars i små färingar och stektes tillhopa med lök och i skivor skuren råskalad potatis, köttspad eller batten slogs på, littat gången, när potatisen bar mjuk stöttes alltsammans med potatisstöt till mos. När det serverades togs stekpannan fram från bordet, var och en tog för sig på sin tallrik, senap och rödbetor äts till. När det användes tallrikar av trä eller tenn, begagnades nog samma tallrik till olika rätter. Först användes nog åtminstone på förmögna ställen för 1850, men på flera ställen användes lertallrikar långt senare. Kniv användes användes nog alltid, men gaffel var det nog många svårt att hantera. Drängarna ville gärna ta upp sin "fällkniv" och använda vid måltiden. Skedarna boro av horn och var och en hade sin egen bestämda sked.

Tid 4 a 5 tiden på em fingo de "meaffon" den be-  
stod vanligen av ost och bröd, flott eller lurad  
lungkorv till brödet, men på vintern inte smör,  
men på sommaren fingo de smör och mjölk till  
brödet. En kopp kaffe utan bröd hade <sup>färdigt</sup> strax  
efter middag. Efter den 1 stadhus skulle dräng-  
arna ha 1 timmas "middagsbete" när de så kom-  
mo upp fingo de en kopp kaffe innan de gingo  
till arbetet. "Lurad korv" var korv stekt på gjö-  
derna, eller i lurhälet, det var ett hål i mur-  
ningen ovan ebdstaden där värmen slog upp  
så korven kunde bli stekt där.

Sista målet på dagen var någon sorts gröt  
sukokt eller stekt med mjölk eller trieka-  
blanning till, den serverades vanligen inte  
förr mellan 9 a 10 på kvällen, då hade karlarna  
sovet en stund, medan de väntade på gröten  
om vinterkvällarna.

Drucken var i krus av lera "Krickakrus" och mjölk  
eller välling el. d. som serverades efter maten. Äts  
i fat eller skål. Alla var samma fat med sex sked.  
Har hört omtalas så sent som 1910, en familj skulle ha  
mat med sig på höstarbete ett stycke från hemmet,  
maten bestod av kall risgröt och mjölk, förrätt  
var smörgår och ägg. När grötfatet kom från strök  
matmodern med tummen runt fatet, den gröt som  
stannade på tummen slickade hon i sig. I skåran  
som uppstod i grötfatet slops mjölk så att de åt  
gröt och mjölk på så sätt alla var samma fat efter  
hand som de äto påfylldes mera mjölk. Sen som tala-  
de om det, såde att hon kunde inte äta risgröt för  
att slippa äta med dem. Har inte hört omtalas  
något särskilt sätt att bjuda till bords, de alltså,  
och närmaste släktingarna skulle ju förtas ga-  
före till bordet och ditte främst. Bordsbön lästes  
alltid båd till vardag och fest, om det var aldrig

Så brätt skulle ändå ett par långa bordsböner  
läsas båd före och efter maten, den mest barmhärtiga  
sällas ögon vita till dig Herre, allsmäktige! Du givert dem  
mat i sinom tid, Du uppläter din milda hand, och allt  
som levande är, mättar du till behaglighet. Åra vare  
Fadern Sonen och Den helige ande, i tid och evighet Amen.

Efter den "Fader vår" Efter maten lästes  
Tackor Herran ty han är god, hans mildhet barar i  
evighet, ty han mättar den hungriga och uppfyller  
jorden med sin bårsignelse, Åra vare honom i tid och  
evighet Amen därefter Bårsignelsen.

Båda stå i Linbloms Båtekes.

Barnen skulle läsa bönerna högt, de skulle ockstå  
vid bordet för att de skulle båra och trivas bättre  
av maten.