

ACC. N:R M. 9355:1-18

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: *Måne* Upptecknat av: *Edda Ebbesson*
 Härad: *Bjäre* Adress: *Ekelid Lov*
 Socken: *Lov* Berättat av:
 Uppteckningsår: *1944* Född år *1876* i *Småryd L. Larup*

Frägelista 3
Slakt, Vilt Fisk och Hgg
Dryck Rok och Stekredskap
Matordning och bordskick.
Tobak

N. M. 3.

Skriv endast på denna sida!

Slutet av November eller början av Decem-
ber var den mest brukliga slakttiden, får-
slakten blev vanligen i Oktober. Förr i tiden
slaktades allt på hösten som skulle slaktas,
det var ingen slakt på föåret. Där som
fanns port eller bagnarlider slaktade de där
en gris bands om tynnet, och djuret väntes
ihjull på ett upp och ned vänt kar eller dylikt
som kallar skulle det till att hålla, de höll
med höger hand om grisens högra ben och
vänster hand om vänster ben, grisen ska ligga
på höger sida, så korsade de sina händer så
att grisens ben blev om kors. Den som var stark
skulle hålla frambenen, så inte grisen
kunde rycka till när slaktaren skulle stika.
Vill räntan räknades för ganska mycket förutom
inälvorna, lunga, hjärta, lever och blod, nu räk-
nas endast inälvorna och lungorna till räntan.

Det fanns yrkesslaktare, men många privat-
personer kunde slakta, och gjorde väntjänst
att hjälpa med slakten, och de togo inget an-
nat betalt än den mat och kaffegökar de fick
gå. Här kallades alltid blodkorv för polsa,
annan korv kallades hackepölsa.

Före skulle alltid slakten börja så tidigt
på morgonen, att livet var ut grisen, och grisen
styckad innan dagen, så att parret indäl-
borna fort kunde bli färdiga att göras i
ordning, ty blodkorven skulle vara färdig-
kokad innan kvällen. Deras uttrycket
"Poinaotta". Skjotten skulle tillvaratagas
för att läggas i grytan när man koka
blodkorv, för att den bättre skulle hålla,
likaledes frågades när första korven
lades i grytan, är hälle hemma? någon
skulle då svara, ja hälle är hemma.

Det lagades till många olika sorters korv,
is synnerhet om det slaktades nötkreatur på
samma gång som gris slakten. På ett stort
bondställe slaktades för en Vår sedan alltid
ett nötkreatur och ett par stora svin på efter-
hösten, samt en del gäss, vilken allt saltades,
och torkades, det skulle ju räcka ett år och
det skulle vara att ta utav till de många som
kom och tiggde. Tidigare på hösten hade slak-
tats 4 a 5 och kanske flera får, då ^{det} var nöden
på kallat ty ut i sept. o Okt. började solet
att frysa. Då brukades inte någon färsk kon-
servering, varför en hel del av köttet använ-
des till korv vilken var många dagars arbete
att finhacka kött och fläsk när det inte fanns
köttvarnar eller korvstoppare. Till att stop-
pa såväl blockkorv som köttkorv igenom en-
vändes "pölschorn" horn av nötkreatur som

4
 rengjorts och sågats i 3 em stora bitar så
 det var större och mindre "pölbehorn" inne
 vid huvudet var ju hornet större för att bli va
 smalare utåt. Runga släta tornar av slän-
 busken, flöckades och skrapades rena från
 bark och torkades användes att sätta i ärn-
 durna på fjälsten, i stället för att sy över
 dem "pölshinnar". Medurst och lungkorv
 rökades. Medisterkorv saltades och utvattas
 des och koktes vid behov. Av slagen av får
 och oxe gjordes ullkorv som också saltades
 för att utvattas innan den koktes och
 därefter lades i press. Det kött av får eller
 oxe som skulle rökas och användas till spick
 et kött skulle inte ligga i laken så länge
 för att inte bli för salt och torrt, färikött 3 högst
 4 veckor beroende på storleken, och kött något läng-
 re innan det togs upp och rökades.

Fläsk skall ha så mycket salt. Det tar till sig
 och bör ligga i lake i 3 månader innan det
 tar upp till rökning åtminstone skinkorna
 mitt fläsket är ju tunnare och tar fortare till
 sig saltet. Gammaldags styckning av en gris.
 Huvudet, slaktarstycket (det stycke där grisen
 är stucken) nackestycket, ryggen som skä-
 res i bitar, mellanstycket, framböste och
 bakböste. Slaktarstycket och levern lägges
 i vatten för att dra ut blodet av det kokas
 därefter i saltat vatten tillhopa. Sedan
 det skallmat skäres det i skivor och läggs
 i lätt saltlake, ätes sedan med rödbetor
 eller endast lake till kallas sylta med lever.
 En rätt som brukas i Roup och Tärna Strups
 socknar, okänd för andra, de som äro barn
 da till den från barndommen tycka det
 är mycket gott, det bjuds ju inte heller ofta.

Blåsorna tillvaratogs balkades mjuka mellan händerna, blästes upp och ploekades åter på dem så de skrämlade, blåsorna hängdes upp så de blevo torra, barnen skulle ha dem att leka med. Likaså toges halvarna av gässen och lägges åter i sätter tillsammans till en ring, användes till att nyeta garn på.

Till medvurst användes ju det bästa av kött, fläskkött och späck, likaså medisterkorv, lungkorv toges lite av varje som inte andes bra till den fina korven, lungorna vilka först förvältas och alla lufttröor borttages, njurarna vilka ploekats för senor och rörgångar, hjärtat samt en del bekunda späck och kött. Lungkorv brukar bara allmänt omtyckt och är ju också den som ätes till vardagsmat, antingen stekt eller forkad rökt och syltben

Vår fläsket legat länge nog i laken fäges
det upp, läggs i kallt vatten ett par timmar
för att ta ut något av det yttersaltet. Rökes
och hänges därefter på ett luftigt ställe
att torkas tills det blir spicket. För att
skydda för dam och flugor viras en tunn
duk eller sättes papper löst i kring det.
Oxmulen kokas saltas, utvattnas och kokas
skäres därefter i småbitar och stekes i
flott på stekpannan, kallas "goffennabru"
ätes juldags morgonen, gammal tradition.
Har aldrig sett eller smakat det, men det sägs vara
gott. När tillvaratogs "Hälsen", den ytter-
sta tjocka delen av magmunnen på gris
och ox, biten sedan den blivit flädd och
rengjord, kokad och tillagad på särskilt
skulle vara något särskilt gott.

Slaktgillen gjordes, när allt efter slak-
ten var i ordning bjöds några av de
närmaste vännerna att komma att smaka
på den goda Maten. Först var det då smör-
gårdsbord med varjehanda, sylta och lever
pressylta köttbullar leverkorv m. m.
därefter satts oppa biffen var den egent-
liga huvudrätt, och blodkorv. Det van-
kades förstås åtskilliga snapsar till.
Sedan blev det starkt gott kaffe efteråt.
När blodkorven var upkokt och varm kun-
de också skickas smakbit till närmaste
grannen, för att sedan få igen alla de slaktat.
Vilt i någon form användes nog inte i bond-
hemmen, det är fört på de senare 40 åren
det har börjat användas, och många ha
ännu antipati till det vilda. Det fanns många
gamla människor som aldrig åt höns eller
annat fjäderfä.

9
Fisk och sill användes mycket mera än nu,
det var ju mycket bättre om den och många
bönder fiskade själva. Torekroo och Hemsejö
fiskades sill och det var gott om den ibland.
Kunde man få en bal sill för 20 a 25 öre.
Det var ganska vanligt att köra till någon
av ställena och ta frukt och grönsaker
med och byta med sill, isynnerhet i Tore-
kroo som inte själva hade något dylikt.
Torsk saltades om det bleo för mycket på en
gång, fladfisk såsom, Eidspetta, skrubbor,
och Stävar och piggar, saltades och tor-
kades, den kunde ibland bliva ganska
härskan, vilket många helst ville ha den.
Lutfisk hörde ju juLEN till men även fin torsk
kunde vara högtidsrätt. Har aldrig hört
omtalas att det ätets några bildfågelägg.
Ägg har alltid använts till barjehanda och till
härsk skulle äggen vara färgade.

Den vanligaste drycken till måltiderna
var Sragdricka eller drickablanning.
Ett krus med Sragdricka skulle alltid stå
framme, som den som kunde dricka
utan, när kruset var tomt fylldes det på
igen. Sragdricka bruggdes vid behov, men
öl endast till högtiderna eller vid något
någon festställning. Dricka och öl förva-
rades på träkannor, med tapp som det tappas
ut av. Överst på kannan var ett fyrkantigt hål
med tätt slutande lock till, för att det skulle
sluta ändå tätare lades en linnelapp över hå-
let så locket riktigt pressas i, detta hål kal-
lades "svick" och öppnades inte förrän kannan
var tom och skulle rengöras med het enlut.
Som dryck med sig togs i vägen under
arbetet användes ofta vattenblanning
mjölk och vattnes blandat.

Det fanns nog ingen nu som mins brännvins-
bränningen, ej heller lönbränning, men
det smugglades nog ganska mycket på 1860
ö 70 talet. Till vardags serverades inget
brännvin till måltiderna, utom om det var
någon främmande med vid bordet, eller främ-
made arbetare. När det var pundtröskare
d. v. s. främmande tröskeman som tröskade för
viss del av säden, vanligt var tionde skäppan
utan mat, tolfte skäppan med middag ö
en kaffe. Men när ^{det} togs av logen skulle alltid
tröskemannen ha middag och kaffe, ett par
gänger, samt ett par gökar. Eller eljest var
främmande arbetare fick de åtminstone
en gök på en och ibland få fm ockra och
vinet till frukost. Som någon främmande kare
och det inte just var kaffetid bjöds på en
Fräskosup på en sockerbit, och ibland kunde det
bli flera.

Kaffet kom i bruk i början på 1830-talet, det
var nog genom Sömmännen det först blev infört.
De gamla Sjökapteners familjer, boro de först
som använde kaffe på sina bjudningar, och
till vardagsbruk. I början boro folket mest blygsamma
på kaffet men smaken för det ~~kom~~^{blev} snart allmän, och
som kaffet var dyrt, funne de på att använda se-
nugat att dryga ut det med. Det brändes örter
råg och korn att blanda ibland kaffet, sedan
kom cikorian i handeln och den blev då
mest allmänna att blanda kaffet med.
De började det nog med vid samma tid, jag har
hört talar om att det serverats the på bjudningar
på 1840-talet. Men choklad, har jag aldrig hört när
det först brukades. Kokkärlen boro järngrytor
och kopparkastullor, som det eldades på öp-
pen spis. Boro kokkärlen försedda med ben.
Det fann ju också grytor av malm, för kokning

av Frukostmat, Säfte och Syltning.
 Stekpannorna voro järn försedda med långt
 skaft, var inte skaftet långt nog blev tillökt
 med en trästång. Det skulle vara långt skaft ty
 spisen var bred och kunde bli långt till eld-
 hårdens. I Bästads fars kopparslagare och där
 tillverkades kopparkärlen, var järn och malm
 kärlen kommo ifrån här jag inte hört.
 Ryggstugorna voro skap bak bjälken (Kors
 skivan) i dem hade de kärlet sin plats som an-
 vändes till dagligt bruk, de större voro i
 Borygghuset (Störret) Kaffekittlarna voro
 av koppar, de såväl alla kopparformer större
 och mindre, kopparkastuller och stora koppar
 kittlar tillverkades på Dalmer's Kopparsla-
 garverkstad i Bästad, den var gammal
 och välkänd och hade gått i arv från far
 till son. Där tillverkades också mortlar av malm
 eller mesing att stöta kryddor etc.

Matordning och bordsskick, var mycket olika i hemmen. Ståltids timmarna började de samma överallt, kaffe och bröd tidigt innan Morgonsyllarna, sedan kaffet kommet i allmänt bruk. Innan fingo de skiva bröd på en tallrik genomdränkt av sekunda brännvin i den tidende sjödra brände. St. 8 Frukost (daver) potatis och dill bröd och mjölk eller drickablaning. St. 1 & Middag vilken utgjordes av någon kött eller fiskrätt. I större bondehem var det regel att en gång i veckan koka sovel-mat, ärter grönkal eller köttsuppa, det varierades så att det inte var samma rätt två veckor i rad. Det kokades alltid till åtminstone 2 mål åt gången så det blev bärmest en dag och kanske 2. Svool kokades så så tillräckligt att det kunde räcka att ha till en rätt skivning. Det var endast i de s.k. bätthe hemmen som användes

grönsaker till ströning eller i soppa. Så om
 fingo de kaffe eller meaför (möättan) vilken
 bestod av smör eller flött och bröd eller fläk
 ost eller korv till brödet aldrig smör och sovel
 på en gång. Ovan eldstaden i de gamla utläggar
 kakelugnarna fanns ett öppet hål i muren där
 värmen gick ut men inte eldsågen, det kunde
 stängas med en lucka för att dämpa draget, det
 kallades "lurehål", där brukade de ^{slä}slä in korv,
 för att bli stekt utan flött och utan stekpanna,
 "lurad korv" lurad lungkorv var ofta meaf-
 försmat. Kvällsmaten var alltid gröt av nå-
 gon sorts grön eller mjöl kokad i mjölk.
 När det kokades gröt kokades gärna så mycket
 att det blev till att steka en eller två gånger.
 Före måltiderna lästes bordsbön, fanns det barn skul-
 le drägen av dem så så högt först två bordsböner
 och så Fader vår och Fälsignelsen bad före och
 efter maten.

Att de åt direkt ur grytan har jag inte hört,
 men ^{ett} alla åt av samma fat var bänligt i som-
 liga hem. Då satte ett fat ärter t. ex på bordet,
 var och en hade sin bestämda sked av horn,
 vilken de själva finge dirka som de ville, de
 kunde skicka den ren och därefter lägga den
 i bordslådan. Alla åt så med sina skedar i ärt-
 fatet, fläskstycket togo deihanden och bet av det.
 Serverades gröt och mjölk var det ett fat gröt och
 ett fat mjölk framme och alla åt av båda faten.
 Till och med kunde hända att det inte gagnades
 tillräck när det äts potatis och sill. När själv en
 gång i min barndom kommet in på ett ställe där de
 sitta och åt, hängduken på bordet fanns inte, pota-
 tisen låg i en hög mitt på bordet, en bräda med
 sill på och en berkopp med gräddde eller mjölk i.
 de hade bara en kniv med vilken potatisen ska-
 lades, var och en hade sin skalkög, när potatisen

var skalad. Skars den mitti, kniven stecks
 i halvan vilken doppades i kopp, sillbiten
 höllo de i handen. Efteråt drucko alla av sam-
 ma dricka krus. Så primitivt var inte vanligt på
 den tiden i häller, det var hos gammalt folk och en
 höstdag så de andago sig väl inte hava tid
 att ha någon onödig delskning. Men äte av
 samma. Jag var vanligt ända in på 1890 talet.
 Så vanligt att det också gjordes främmande på det
 har själv blivit bjuden på så sätt det ska nog
 vara till det också, ty jag förstod mig inte på
 att äta ordentligt utan spilde på bordet när
 jag skulle ta skeden från fatet till munnen.
 Porcelain har nog funnits och gagnats här un-
 der senare hälften av 1800 talet gamla men
 skor som jag frågat säga, att de inte kunna min-
 nas annat än att det gagnats porcelain, kanske en
 och annan till vardags använt lertallrikar.

Någon egentlig odling av Tobak har inte före-
kommit här, någon enskild person hade lite
tobaksodling för eget bruk för att drugga ut
rökförrådet, men det sköttes inte rationellt.
Tuggning av tobak eller snus var vanligt, isyn-
nerhet bland sjöfolk men de gagnade mest to-
bak till tuggning. Det ansågs finare att tugga
tobak än snus, den mest vanligaste tuggtobak
var Skalmö tigerhet stångtobak, den var ju också
billigast, Svampen rulltobak var dyrare men
skulle bara bättre påstås det. Av rökstobak
var "stället och gott" den billigaste och vanligaste.
Mossros och senare Tigerbrand var finare och
dyrare, sjömän hade ju ofta hem tobak.
Smusning var så vanligt att alla bad karlar
och fruntimmer smusade när de kommit
över medelåldern, de gamla sjökaptenerna
och deras fruar hade fina silverdoser ur vilka
de bjödo en pris laget runt på bjudningar.