

ACC. N:R M. 9359 1-11.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: Skåne
Härad: Bjäre
Socken: Hov
Uppteckningsår: 1944
Upptecknat av: Elva Elbesson
Adress: Ekeid Hov
Berättat av:
Född år 1896 : Småryd, Mary

Frågelista 3

N. M. 3.

Spannmålets beredning till
mjöl och gryn
mjölk

Råg, korn, vete samt ärtor. Rågbröd
var det mest vanliga, men även bröd
av korn användes, det bakades ganska
tunna kakor av kornmjöl, och kalla-
des "bjuggbröd". Bröd av rågsigt kalla-
des "tunnkagebröd" eller tunn-kagebröd.
Rågsigtsbröd var inte så tjockt som him-
per och grovbröd, så det var därför det
kallades för tunn-kagebröd. Det var endast
under missvärtaren 1868 ö 69 som det behövs
använda mjölsbättning, och var det mest
ägnat efter säden, som mols tillhops med
säden. Under förra världskriget använ-
des potatis och havremjöl till att dry-
ga ut rågmjölet med. Sedan början av
1800 har det funnits stora bottenkvarnar
i närheten av Bärstad där säden förmal-
des. Storreds mölla och Stala möllan båda

ACC. N:R M. 9359:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Tillhöriga Bäckad församling, samt Droga-
 möllan vid Hensån i Östra Karups församling.
 1883 byggde Th. Suhr i Yästra Karup den första
 bäderkvarnen på orten, sedan har det blivit
 ett par tre andra bäderkvarnar. Tullavgifterna
 vid dessa kvarnar utgjorde $\frac{1}{6}$ Skop för skäppa
 säd. När bönderna skulle ha mallet bröd och
 fodersäd på en gång så lastet blev stort, ka-
 go det mattsäck och brännvin med sig för att stän-
 na så att de finge åtminstone något mallet hem
 med sig. Det kunde ju förstås bero på vind och
 vattentillgång om malningen kunde gå så fort.
 Det kunde ju bliva flera stycken på en gång som
 då hade sitt tillhåll i Mölleströgan, där de skul-
 le smaka på varandras mattsäck, och även
 möllaren bjöd på någon extra gök så de
 hade rätt så roligt med prat och förflägnis,
 och det kunde hända att de boro bort ett helt
 dygn

Där det fanns batten så det var möjligt, hade
 bönderna själva små skvattekvarnar, där
 de molo flöversäden som användes på går-
 den, och de kunde även hjälpa någon
 granne eller anhörig som inte hade dylik
 skvatta. Dylika skvattekvarnar kunde
 ofta bli orsak till oenighet. När två ha-
 de skvatter vid samma bäck och den som
 bodde överst, dämde, för att få mera batten,
 fick ju den andre intet batten alls. Och
 kunde ju gå an för en dag eller två, men
 länge gick det inte utan att den andre
 ville mala. De säckar man använde till
 brödläd boro vanligen hemvävda, tätta av
 lin eller bomullsgarn, och märkta med
 ägarens initialer och byns namn. När de
 boro färdiga av mjöl brukade de tvättas någon
 gång. De säckar som användes till fodersäc

boro även de hemvärdn och märkta, Men av
grovare kvalité. Förr i tiden användes också
handkvarnar. Det var bål. Merst forpare eller
de som hade litet att mala. Kvarnarna boro
ganska primitiva. Två kvarnstenar lägo ihop
på en lagom hög träställning, i den över-
sta bar fäst en stång bård översta ända bar
med en pik fäst i en klyka i taket.
Id malningen slog säden i frakten på
översta stenen, så drogs stängen runt
så att stenarna kommo i rörelse och på
så sätt krossades mjölet kann ut genom
en träränna som gick in under den
undre kvarnstenen. Och siktades mycket
för hand i hemmen, först med en mycket
grov sikt, det kallades sälla mjöl, avfallet
som bar grovt användes bland fodermjölet.
Därefter siktades med fin sikt, det finaste

5
användes då till siktebröd eller Tennka
gebröd och det andra användes till grov-
bröd Kavring. Men sedan det blev sigt
på kvarnarna läbde gärna sigta där
det blev ju bättre och finare, åtminstone
till högtiderna. Skulle det bara Myllesej-
tat. Men Gote togs svartmjöl, det var det gubsta
sedan blev det andra finare Gotemjöl.
När säden var fröskad bars den upp på en
vind, där den ofta skufflades fram och tillba-
ka för att den inte skulle bli brunbränd.
Det kunde ju tagas säd direkt från logan
till kvarnen, men det ansågs inte vara
så lätt att baka av som när säden lagat
på vinden först och torkat, i synnerhet om
den varit dåligt inköstad eller varit i
våt sommar eller höst. Pavren som använ-
des till gröpje till djuren var inte nog med

För mjöllaget stort och skulle förvaras en längre
tid, kornmjöl och gryn tex som inte mols så ofta
förvarades det i stora mjölbingar av trä, vilka
voro indelade i fack, ett till varje mjölsort.
Mjöllet mårte då ofta röras om, så det inte
brände ihop sig, och blev bunkabränt. Man
fick också passa på och se efter att det inte
går or (en sorts små insekter som brukar gå i mjöl
och gryn) märker man det bör mjölsiktas ty
det är skumpigt. För att inte förebygga att det
går or i olika mjöl och gryn som skall för-
varas längre tid males en viss dag i januari.
För i tiden användes sällan havregryn, men
däremot mycket gryn av korn hel eller
krossgryn. Större mols till gryn i de van-
liga kvarnarna, det sattes röflade bleckplå-
tar på kvarnstenarna, vilka skakade så den,
skulle det vara helkornsgryn gjordes inte

mera vid grunden de voro då färdiga, Men skul-
 le det vara krossgrun ~~ställdes~~ koarnen till
 att mala lätt så de inte blevo för mycket
 krossade. Ko koen gjordes ju också malt.
 Kornet lades i vatten ett par dar för att mäska,
 därefter forslades det till Malkthölmarna för
 att malkas, där lades det på häsjan, vilken
 gick ihop i toppen och lutade åt båda
 sidor, som ett tak, häsjan var genombo-
 rad av små ^{hål} där värmen gick upp. Häsjan
 vilade på en murad ^{ugn} i vilken det eldades
 förbigtigt ett helt dygn. En dylik malt-
 hölma tillhörde vanligen byalag, men
 kunde också hyras ut till utomstående.
 Här bovete tillverkades också grun på samma
 sätt vilka användes till bulling och gröt
 kokt i mjölk och serverad med mjölk
 till, men ^{hade} den från smak så den var inte omtyckt
 och blev inte så allmän

Potatis, var bäl under hela 1800 talet allmän
över allt och utgjorde den fattiga befolkning
ens huvudsakliga föda. På dess förste använd
ning är det nog ingen nu har reda på.
De grönsaker var grönkål och morötter de
som först kom till användning. Småningom
blebo även vitkål, böror och Kåtrabbor
brukade ganska allmän. Råa rotfrukter
eller rostad potatis har nog aldrig ätets här.
Förutom de bär som fanns i trädgården,
Krusbär, vinbär, körsbär och Moreller,
var nog lingon de bär som samlades
mer i stora och äts mest på stora bondgår-
dar. Köptes vanligen en halv tunn lingon
på hösten, det blir omkring 90 liter. En del
koktes in sura och blandades sedan med
sirap eller honung, lingon användes mera
före än nu, lingon användes till gröt, blockkorv

alla sorters pannkakor bäfflor munkar och äggkakor. För syror nästlor och svamp hade den stora allmänheten ingen förståelse för i tiden.

Mjölk användes till barjchanda Eärtter. På flera sorters gröt kokades i mjölk och till nästan alla sorters gröt serverades mjölk. Fisk och sill soppa kokades i mjölk, tillhopa med morötter palsternackor potatis, fiön eller sill, som krydda persilja och purjulök. På sommaren användes gärna surmjölk, feltunke kallades surmjölken, när den stogs upp i små skålar och fick stå och surra för att sedan ätas direkt ur skålen som den var med grädden på och socker kanel eller ingefära till. När det fanns råmjölk kokades kalvblås i ett kruka i bottenbad kallades också krukkedans.

Den nyssglade mjölken slogs upp i skålar
för att stå öfver ikrina ett dygn innan
den skummades, den första bochaste grädd-
den slogs i ett krua för att gömmas till kär-
ning. Den tunnare togs till hushållsbruk,
kaffebräddade potatisdoppa m. m. En grädd-
kanna gick god grädd. Skulle dock räddas
undan i händelse det skulle behövas till
kaffebräddade till främmande. Typerna på
kärnor var olika, den äldsta som jag minns
var en träkärna omkring 1 meter hög 3 a 4 dm.
genomskärning, rund, i locket som passade
precis till kärnan, var ett runt hål i mitten
genom det trädde en lång rund stång,
som i ena ändan hade en botten med många
hål uti, som också passade precis till kärnans
diameter. När grädden slagets i kärnan träd-
des stängen genom locket hål med stängens

botten ner i kärnan och lockets lades på.
Skärningen gick så till, att man drog stängen
upp och ner i början ganska hastigt och kraf-
tigt så grädden kom i hastig rörelse sedan
det började bli smörklumpar skulle man kär-
na mera långsamt och samla smöret i en
klump. Sedan det blivit smör, slogs först kärn-
mjölken upp av kärnan. Därefter togs smöret
upp i ett fat för att ältas och all möjlig kvar-
varande kärnmjolk togs ur smöret, därefter
saltades det och ältades väl.

En annan typ på kärnor var fyrkantig och
inuti var en träställning med fyra blad,
genom den ställningen gick en järnspole
med båg. Då drog man beven när man kärna.
Har inte hört att det gjorts något för att skyd-
da mjölken men kom det någon främmande
under det man kärna skulle de ^{ta ett par} kärna
för att inte ta smörlyckan med sig.