

Landskap: *Skåne* Upptecknat av: *Ellida Ohlsson*
 Härad: *Vemmenhög* Adress: *nr. 5 Srenstorp, Skurup*
 Socken: Berättat av:
 Uppteckningsår: *1947* Född år *1889* i *Skurup*

Allmogehösten i Vemmenhög härad på 1800-talet

s. 1-164.

Uppkomst av lyten.

s. 11, 114.

Vårkaka.

s. 13, 156.

Död vand i julbrödet, - dödsvarsel.

s. 14.

Förgöring av degen.

s. 15.

Stens inomhus.

s. 20.

Dukning o. servering.

s. 24.

Bordsuden o. bordskick.

s. 32.

Stötagille.

s. 62.

"Barleja" till barnsängskvinnorna.

s. 75.

Matordning v. bröllop, begravning

och barn dop. s. 106.

Julagillens matordning.

s. 146.

"Ik onvgille." s. 150.

Äggleskar v. påsk. s. 153-154.

Påskdagen fick man
inte äta ägg, - "frässan". s. 154.

Korna fick en ljärad säs
m. m. på våren. s. 156.

"Lä - kagor." s. 156.

Lova "vårdens." s. 157.

Loramossegille. s. 159.

Klinsgille. s. 159.

Ordstär ö. kalsätt om
m att m. m. s. 160.

Fastlagsgille. s. 164.

Allmogekosten i Kemmenhögskärad
på 1800-talet.

Den som ej själo varit med allen ämningarna i bond-
men dagligen hört de gamla tala om hur det var med
matförlingen i gårdar i husmanstus när allt gick
ut på att nästan allt skulle tas ut det man själo pro-
ducerade & man skulle huskälla med minsta möjliga
kontantutlägg. ^{Det g. husk. utg. m. i jordbrukets dr.} Husmännen i deras husstus hade ju yttre små
kontanta tillgångar & ej mycket annat jämta ett huskäl-
la med. Det var mest naturen produkter för hjälp i gårdar
na de hade att föda sig & sin familj på i gårdarna
producerades ju tillräckligt för att hålla det stora husket
som på en gård på 80 tld. kunde uppgå till 10-14 personer
förutom husmän & deras familjer som arbetade äfven i gårdar
med tväkring, spinning, stord m.m. Husbonden i bondgårdar
kunde också när han kom till staden & uppvisa betalning för den
rätt som såldes där när inkomsten drog av den vegetabiliska
produktionen, köpa med sig hem förutom sin brännvinsfärd.

ACC. NR M. 10238:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ganska stora partier av risgrön, salt fisk, kyddor i socker
 o senare också kaffe o fint mjöl men det skulle ju räcka
 lång tid framåt. Det vred dock i hjärtat på husmans-
 kvinnorna när de såg dessa riktiga handelsvarn bäras in
 då de fick känna sig nöjda om de någon gång kunde få
 hem något skölpmund av de saker som bonden, om han var av
 det "civiliserade" slaget (motstraten jänns och) köpte hemdovis.
 "Stadsfisk" som ej var så dyrt hade dock även husmannen som
 kalasmat, brännvinet och han nöja sig med att köpa på
 en lejel eller kannerflaska, att fåska sig att leva det förtä
 kunde man i regel inte tänka var inte det tiden, då det som en
 naturnödvändighet lönst till liets nödtrift, tillräckligt långt
 avläggen. Kaffet, sockret, köpkyddorna o fint mjöl var för
 husmannens del i nättaste laget, jämförande av kaffe o socker
 eller helt obefintligt. Det grova brödet o potatisen, som dock
 kunde tryta även det, var husmans hemmens livsavgörande
 liggande post. Slack man för hade man ju också mjölk stäm-
 deler av äret, hade man inte var man glad att få

dom: "Jär e br i lödan." Hade man bara bröd behövt
man inte vältat i det var med en viss stoltset o glädje
gamla husmanskvinnor på 1890-talet sade till sina
då medelåldras barn: "O kan aldrig säga att J vältat /
bröd brölöda va allt Tom". Min mor berättade att hon om
barn kom i ett årade till ett fattigt husmanshem där
husmodern tyckte att hon skulle ge den framman de något
det var red så när barn kom. Men fick då en bit grovt bröd
med en salt sallbet på, de egna barnen fick samtidigt lite
salt stött på vitt bröd. Det kände också att man droppade
brödet i brännvin åt barnen, det var på 1850-talet då man
ännu hade under husbehovsbränning som redde kvar i de
kvinnorna ännu flestades kunde dricka sig redlösa.
Ja det grova brödet dominerade i bostället i ett domine-
rande tlesätt var också: "De gråna bröd e höststuden."
I min jag går vidare i texten vill jag därför nämna nå-
got om brödets tillredande sätt som det ju hörde alla
ärolden till.

Det grova brödet var man tillräckligt lite olika i olika
hem. Tilliken i bröden var något varierande p. 6-10 kupa
upp till ett pund - pruga-bröd. Det riktigt smala brödet som
var mycket just i mörket men ändå ^{det} saktligt i som hade sig
längst utom att några alla tråk, tilläddes så att man
en dag en halde kokt vatten över det sammansmälld
rågmjöl i bakbrödet som stod på en lös fotställning så
att två flickor (i gårarna) kunde arbeta mot varandra när
de ätte. Så gällde det att arbeta de ganska med stöket
ja längre desto bättre för mildig luffens skull, men de de
När detta var gjort höljdes degen över för att den skulle söt-
na långsamt i dämnen på en viss sötma "den är sött".
Detta arbete kunde somligt ständas i enare till gräs på morg-
nen o jäsammet öttas till på kvällen men i äldre tid
gjordes det kvällen innan: jäsammet morgonen därpå
eller något enare i gräddningen nästa morgon. När
degarna var lagom avbalans, eller annars när man brukade
vanta till följande dag då arbetade man om degerna med

jäs ännu, bärna i muden, och jide jäs som nämns ett
eller ett halvt dygn. Överst på ^{man} tid sedan även som
att använda puersjätt, men överger stegvis för muden i de
bärmar-diöka- eller luggarjätt. Helt dög jätt jäs
någon morgon dög förut var man färdig att baka.
Tidigare ofta då man kunde bräja ältningen bl 3-4
/i att ha någon barm i brödet inne innan dagens ar-
bete bröjades. Ett fjungtal stora bröd kunde gräddas
i en bakning i näppa 4-6 veckor. 4 timmar behövde dessa
bröd /i att bli gennisågade. Den som bröjat en idagstämning
måste fullfölja den annars blev det ofta med det hela, kanske
olycka under tiden man åt av den lojningen. Man skulle
också vara i resiga i ena muden man den sista bak an-
nars blev det bra i oenighet under hela tiden man åt av
det brödet, något som man också många stider iakttag
i färskt, sig vid i i tid som jag minns.

Lättindigare än som här beskrivits bakade man så
att man endast kallade vannet g. skallhet vatten över

myölet vid middags tiden i så patte till jäsammet nästan
strax därpå, mudegen mundeles sönder. myölet, olegen
arbetades med itichen i högheten över till ringonen där
då den i likhet med förut beskrivna först "målaltet" d. o. o.
en eller två brinner ältier del myöl, som t. g. i lile ut gån-
ger för att olegen ej skulle bli stann. "mulsprängd" eller "muls-
bröckad", i hela dagen. Sedan delade de upp olegen i bitar
där man älte en sin, man älte i itichen. då lades intet
myöl i utan elgstycken fick ta ut sig myölet så må-
ningon armars blev olegen "laved". Styckerna lades orangä
varandra i fick åter jäsa en liten stund innan man drog upp
den till de stora arlänga men breda bröden.

Man kunde också kombinera båda dessa slags beed-
ning så att man skälvade en dag (shila keltar) en olegen
i redan när jäsammet skulle sättas till "dejna ti" andra
hälften med gjumt vatten, myölet godt bröd av lagom
muck i konsistens. Den först beskrivna sorten blev mörk
färgad och hållbar den andra tror i back lät för att mögla

ACC. N:R M.10238:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

den kombinerade gas ett mildigt bröd där man kunde
bräa ihop båda ändarna på skivorna utan att de bröts,
ett pers på gott arbete när det gällde bröd, det var givet
o maktigt o ganska hållbart.

Krummin o salt (i spödet) var vanliga brödkryddor o
krummin väste förvildade kring lunnen i kare o i gårdar.
Hus brödet kunde bli dåligt är för säkert att man behöva
återges men man var mycket angelägen att få hem något
av den nya rågen när den var slagen för att få mat i
bakst så att man fick smaka luns det nya brödet skulle
bli under äret som kom i det var en viss spänning över
dessa bak kriterier o vådalenen varit ofjämlig så rågen
antingen brödmagrat så kärnan skumpat eller den bli-
vit grodd genom regn, då kunde man vänta att brödet
skulle bli antingen mörkt eller slabbigt = kleggigt.

När det var vinter fick man ha bakstället inne i stugan
då de gamla stensen var veldrads (man eldade i den öppna
eldstaden i stenstensen o där kokades maten) o yttre drögiga

ACC. NR. M. 10238:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

i "didsakat", "pannen falled" i "stambred" bröd ville man ju
 helst undvika. När man tog ut brödet ur ugnen provade
 man om det var genomsgått genom att rätta den underida
 mot pannan var det väl sägat = genombrukat brämdes
 det inte. Brödet lade man oftast som det togs ut att
 svalna i rångarna eller annars på något underlag i förr-
 tärte det om det skulle skulle förvaras liggande på stängu
 eller medlag i kist. Färdig var att ha det hängande
 parvis i räckor över kanna bjälken. Stoppades det omedelbart
 efter som man tog ut det i mjöliga räckor som utestängde
 luften, somliga färdiga ena västet, andra den andra.
 För att få ett bra utseende på brödet i för att hänga det
 på ett sprickor munder det omedelbart innan det sättes
 in i ugnen, med grist, med diöka, vaster eller, om man
 ville ha det fäst på skrapa, med mel-märra en riktigt
 mjöl som man töst upp i mjölk till en välling som man hällte
 på järnet över hela översidan i kanten, allt för hårt fick
 man inte packa brödet i ugnen, då blev de "maggda" d.o.s.

do kom att sakna skryta där de fäst sig ihop med varandra
i sådana "munga" misglade det lättare. De gamla gjorde ju
krosskakor över ullen i si tyckte man också börs i brödet
Under tiden man utbärfat i lagit upp brödet kodo ugnen el.
dats upp ofta as far i huset i när den var mognad och
gräddade han där på ena "skåleboarna". En bit as de
gen frga ifrån i klappades ut till en platt kaka som de
lades i trekanter eller fyrkanter i gräddades lastigt i åts
upp medelpart jag ha far ut mämmer ensamma sköta en
denne gräddning i jädra åta upp i en skåleboare på ita-
ende fot medan de passade ugnen i det tyckes ha varit det
smiligaste men också att de delat med sig åt baren i
det haft en smilbläck till som fått smälta i det samma
brödet som de klgrts. Ugnen eldades med ved, ris,
halva (i den omyllige skrytosa slatten) eller träs varar man kulle
bäglar inne i den låga ugnen som man sode sig nästan kumma
itå rök i. När "onskärningen" var utginnod. utmötad d. v. s.
när valvet anda ut på ugnskälets kantskenor var bit

11.
ö inner, där elden ofta flyttats från en sida till den andra
i askan rakats ut med ugnsskapan, grustrade när man raggade
den med elepinnen som man använde att flytta elden med,
var ugnen varm, där var lagom såväl "än - som när - varm"
ö man spack = "jock" den ren med "onskästen" en stake som
i den tjockaste änden hade en med pilsvidjor fastbundna
halmvirke som antingen var fräst avskuren i båda ändar
ö fastbundna på mitten eller omvikt ö ensidig. Den måste
till i till doppas i vattnen för att inte fatta eld ö brinna upp ö
man måste handla riktigt såväl när man rensade ut som
när man satte in brädet. Ingen använde brinn. Hög över
några åren då fick barnet lyfte eldsmedet, ej heller fick
den gå till eller från ugnen med de stora händerna då fick
barnet stå i händerna ö det kunde komma över redan
då varit upp ö sidan, aktsamhet hos modern ibland som
orsak då brädet var insatt sattes fjällen, av plank, för ö
brinnar som satt in brädet fick in klinsladd som gjorts
till i förväg ö klinsladd runt om ö i alla springar, alla klinsladd

12
var brinnogrä. Vintertid fick man ha iunnhus lisa eller lisa-
sten att röndu dala till minnen. Hock man finare bröd,
mussitt beett i likhet med det fört beskrivna men med
hemma riktat mjöl i kyddat med ämris eller julsot, eller
till helgerna framst julen, florisiktat av saft eller mjölle-
riktat mjöl med ypad av mjölk i format till små runda
bröd först man inte fjelen fullt så fast i hock man
vetebröd yttert i ugnen safte man endast en stifta ämris
så man kunde titta till det i 1/2 ut, vetebrödet efter 10 minuter
det finge efter en halv timme i det halvfina efter 1 i 1/2 Timme
Att ha alla dessa miter i ugnen samtidigt i 9 excellentia
"kunn på varmen" för det grova brödet i förhållande
mindre luskalt så i mitt föräldra hem där vi endast var 3
personer. Å gårdarna bakade man flera bakningar till
helgerna, framst julen, i där ställde man helt på det grova
brödet i pinbaket i hock ugnen full med grovt bröd så
det räckte ganska långt fram, det var glada inte vinta-
tid. Där antingen bakade man först det fina vete- i riktebröda

trög sin bröjan.

Död land: julbrödet bådade dödes jul i blev det så burt det all-
män förståmming. Tills jul fick man i gårdarna både flera bak
då även alla fattiga skulle ha med en brödet.

En bit av den gamla degen trög vid varje bak ifrån när
man steg upp brödet i denna tillika med salt i den deg.
Som skapades av träget knådades ihop i mäkter med
att kors uppå för att inte ont skulle få maket över den.
Denna deg blung lades på en trä- eller lottallrik c.d. med
något salt omkring. Det var med deg som skulle stängas
man för att så tas med i märke bak då den smältes sönder
i mjölet alla degen för att rätta sin samskilda mak i bides
gå till jäsmingen. Rättma respekterade emellan till inte
hormärket utan det lärde ibland att de åt upp med deg
i då var inte annat att göra än att gå till någon ickes
god vän i grannar i låna. Att baka utan med deg kunde
man inte tänka sig. men man måste vara mycket god
vän med den man lånade av i att så att man fullt lita de

på vramme för just nederen kunde vara en förmedlingslänk
för frigöring. Den länkade eller återgåldade nederen kunde
frigöras på att degen den användes till inte kom att jäsa
skondsjeck kunde finnas om ena kammat hade red på sig
att det hade bättre bröd i bestånd än det andra skulle
det stunga sig åturligt i man annant sådan nederen sat
mistras alltid på sin. En brödgårdens matställe var
sattas till för de delen efter beskaffningen hos dess bröd.
Ja, så hade man "brö" i huset. Enliga satte en ära i
att ha brödet i någon annan degen andra sysslor
brjode i bakstället inte inbräckt på arbetet varken
inte eller inne medan andra lygde regeln. Denna
den till detta, och så många de vi kan till att bröd så
vi kan ta väss en till övriga de.

Bakagårarna var för uppförda lullt av lera i obänd lesta
änna bestad av packad lera med en plat stakad yttre.
När en sådan lera av rätt lera var uppförd måste den bämas
ut i samband med ett bak. Då fick man bröja eldningen

ACC. N:R M. 10238:16.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

si magt i mörkingen öka i elda i många timmar med an-
mars endast ett par.

Detta om brödet så var det brödet öfver denna lunde till
de hela året om förkommande rysserna. Huru mycket be-
reddes, hur mycket stogs i steg, fick "komma in" på öfverdel
ut i världen: fick traka i botnan som kunde vara flera ge-
mensamma egendomar men också i mag för det mesta någon
custard brödet som användes av många. Än mer så allmän
kännt att inlåt nytt är att söga där, jag ville endast nämna
att det mera än annars var en behövt påkallat att den trö,
som sakade öfver mycket de tre nättor som fördrades vid den
avsidas belägra botnan där mycket låg på galtarne för att vi-
kas i traka, fick sällskap av andra jämlikar. Det kände lätt
att kom somning i fördröad av steg som var, kunde bli en-
ficknad av öfver eller somna om kom hade sig i galtarne,
där det en samut, när kom röde mycket. Var kom då en som
kände lätt att kom somnade in för all tid. Det kände att man
kom i rista stund i fördrö ut för in som varit där en onligt

18
de gamlas uttogo, namn minns jag inte då det endast sades:
Tösen som tjente där --- "as om som själar varit med.

Den matman som ville ha riktigt sött & godt dricka beredd
och i något malt as säg, vanligtast var mig att något rög
blandades i hornet från bryggen, eller kunde även trike malt
i bryggen där det ordnat särskilt dämp med laven för
maltet i där trika på något särskilt sätt holdes genom
maltet, men kan jag aldrig påt beskeda om. Det var i maff
man trikade malt på detta sätt då det sades vara fröbju-
det as brandskoldsbolaget då det ansågs vara fröbundet
med eldfara. Maltet skulle trika så det knäppte man när
knappningen trides skulle det också röra om. Dåligt tri-
kat malt gör blekt & fatt dricka, för hett trikat gör gryn-
ligt dricka med "beakad" smak.

Maltet miste i regel i handkrann ganska grovt men det
kunde även malas så om man vilde man fick malen kros
som en väntjänst tullfritt? Skulle bakas så man ett uttryck
jag hört i första hand lyddes: Brygg D, ja kan stjälta mer!

Det följdes en mottagelse och iaktades den nyblivna konstnär-
tiden om 1880-tallets början.

På benägenheten druckas på bant sätt och betecknades genom att hä-
visen, som först skänkts genom påbjudning av brett vatten
vika om tappstaven; öglor som druckas åt flera olika hä-
mar staren sätter i tappstaven i bygg beljans botten där
viskenas beddes åt. Det gick vatten rila igenom och satta
någon mer i kare under något som reg lades medelst
tappstaven ruckande. Endast en mindre del vint
togs vanligtvis under den öl, det mesta blev druckat.
Till gillan, också för folket s. s. bästa gille togs mer vint till
det bätte druckas eller ölet. Till jul togs under av den
kraftigaste vinten till kage-öl. Till detta pekades vin-
ten ihop och tilläts med kryddor. s. s. kanel, munn
är en överblivena skal därav togs till bane för smak sättnig
av drucka, även vissin kunde tas i. Detta drucka eller
öl jästes med särskild omsorg. Skulle ansågs inte för
någon dyrbare krydda, den väste var som kanel, i brennens "kane"

förvildad, ännu klängande; höden öddades dess utm, därpå
användes lummle till allt dricka T. om. i vätskan för det
alla morgar efter dricka kokade man lummle i det kunde
var. det enda det mohade av när allt malt mak var u-
lukod. När detta lummle- i unhet mak och efter dricka jän
jasa blev det u byggd som man helst ville undvika.
Allan kunde då re botten i dricka huset även när
huset var fullt (dåligt kosthåll) var jän smakt det.
Det var med det goda vädrets dricka som med det väl
bredda brödet, det "coletia", det var ett bevis på ett godt
kosthåll var det bra om allt annat dricka. Unhet-
morggen fäng bröt, lummlebröt efter dricka fullt av dricka fäng
i den mässan sänkt sig i Timman i bänk art eller mögligt
svart i melbrocket runt bröd gar en gärd dåligt uphelt i en
tid då den kosthåll lönar var ett minimum av tjänster
Det gjorde lullen inget glad, det första dricka garna gjorde när
de kom in till brödet var att räkna sig efter dricka huset
i dricka skulle dricka skära för att brödet ett styvt

ACC. N:R M. 10238:20.

arbete basaret om brödet om ar det både fäga slaget. Var det
så kunde mältden avstatis med utkommet bliscu mjölk
eller "korgaspiärga" = jilbabke som skiljt åt så det brinna
utel oranpi. Trängarna kunde uppnå sådan järdigket att skän
bröd att de sken trån igenom de stna bröden utan att
vände dem o det kunde de gå så att skionna dansade
utåt orollet.

Jag får så nämna något om sådana tillgångar för hus
kallat som ägg, mjölk o smör.

So hörs höll man endast ett jätat som gingo omkring i
rånple o rätta för natten, någon skudd var som stälst, i
husmanshuppen höll man 4-5 stycken som ofta hade sin
sittprime i fristugan. I gårdarna blev det ägg mest till
husbehov den tiden de länple, i husmanshuppen spe
rade man so det lilla den blev o sålde eller bytte sig till
armat i mataraväg för den, o åt ägg endast när reden var
so mjölk hade för bröden jämfärlsevis rikligt under
brunnen o löst, de blev det smör till avseta. På värsida

20.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. N:R M. 10238:21.

gårdarna väster närmast
o orkade ej liden län
man rätta var medan
därill när det blev "na
upp i husen o fat o skr
lois utfrädder åt min
linda gräddhusen ju
kerna eller råttproskun
en en kortare tidsperiod
gärde karna med spär
nans tid bröjde karn
grädden hade man a
der för att liden för
o smör so den, den k
kernerna o när gräde
orsmaket där. När k
ar, det var stället, karna
len som oranpi karnan

ACC. N:R M. 10238:22.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

jölschom för att det inte skulle stäcke omkring. Så kunde
 det, antingen man förtaget de nämnda försiktig lottutgå
 denna del ej, kända att det inte blev något min utav
 trots det man skiftade om med hämmandet hela dagar
 i en hade gräddas mullissad i brannen för avslutning, &
 är i yttre för uppvärmning, och kunde förmågen
 sluta upp gräddas förgäves i om man till sist genom en
 värmes upp den onaturligt högt kunde skänka det
 till minas "jick man ett" "Stäckt dälst lada - skinn".
 Det var inte alls oräntligt att det gick så i de måste man
 ge medicin åt korar, jag minns inte alla ingredienser
 som jagick i denna kurr, men några minns jag, mavel,
 jakanner bröl & långpeppar läga - eller lönvackhje - lib-
 sticks var även en kurrmedicin men jag är inte säker på om
 det var för här berömda fel. När de mejerierna för 50 år sedan
 kom till blev det totalt omslag i bondens produktion man
 övergick ganska fort till animalieproduktion när man
 kunde lämna in mjölk i på beställt för den på annat sätt än
 * När man hade kramel i alla minnet kunde man på en kuresmormad en Tommas med

 med en
 Tommas

genom det besvärliga mörkämändet i förningen av mjölken
med huskarskaffning i ugnring, man kunde ju helt enkelt
inte producera mängder av mjölke när man skulle ha den
att till för gräddning ej heller blev det någon beständ
inkomst. Det blev ett hastigt omslag i ja ett tinal år hade
man helt övergivit de gamla metoder, det blev flera kn
mera mjölk, kalvuppfödning i vinnuppfödning, flera kor
med ägg till avsak men mindre kor till direkt för-
säljning men också inköp av färdiga matvaror eller in-
gredienser därtill av förut oantat omfång, hemmanunda-
cerandet av allt som skulle förbrukas i hus hället var slut
när 1900-tallet gick in. De undanlämnade kommunhåti-
onerna hade naturligtvis sin stena del där. Först
hade visserligen många samlat mer i ägg för att
ha med sig när de följde med till staden (innan järnvägen
id 1880-talet början) det var på deras eget i det var ju alltså
något de betrodde för egen del.
I med omslaget kom värdningen av tee, min o soaker att skifta or.

ACC. N:R M. 10238:24.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Takning i reorering var ocklart Tackbara i ädla tid
Endast vid julen hade man dock på bordet i folkastuen
när det gällde reorering för det egna folket & när man
satte brän i 1885 i för att skona sitt rygglock blaffbröds
skiva lock en enkel dock på tre vardags ansågs det för
att utblossa sig.

Längderna som tjänstgjorde som matbord var vitstukat
när skivan var av trä. Tallrikarna var för att avlänga
rektangulära med hönen utfubbede för vitt & runda för
fläsk & pot. såväl dessa som bordskivorna skurades vit
med sand varje lördag & diskades & torrades av efter
måltiderna. Färsen ersattes till tallrikarna av luttall-
riken, ganska djupa små tallriken invändigt glaserade
& dekorerade med raka gulvita ränder & en röd gulv
rand emellan. När man fick sådana tallriken kunde
man ha doppa för potatis i sås för brött samt vatske var
för sig på den i de hade man också särskilda bröds-
kivorna, holländare tillverkade av osten krossade. Först

hade var ö en sin brusked ofta av var sin färm esläng-
spetsig-, brad- eller fräs- eller fringj- (= med smit brad) sked,
om fridrigs av många. Skafter var ofta mer eller mindre
utvecklade i det var ingen fara för att inte var ö en skulle
känna sin, även om pigorna (på sin) förbytt dem när de
dispar den någon gång, då brukade i regel inte ansåg
amma sked en sin egen duglig att "me me" om den så var
eldig så skroptig, vind i sken. Det var precis som om man
i sked hade längat sig efter varandra om det så om mamma
som ved sig efter skeden eller fräs om vilken jag läsa om
osagt, noga om det därmed ö man bydde var om släpfr.
Om man antant skeden vid brudet skickade man av den i
trskade den för ämmen eller om man fött för vana ö stack in
den i sin skara under brudskivans mitt för en plats i
det var där pigorna skulle sätta den tillbaka när de
dispar den i samband med brudskivans det i skede fela.
Om skivorna hade brukade var sin jäle- (jule-) kniv i lommen.
Det var en ganska stor av hemstias kniv med tillbehör

ACC. NR. M. 10238:26.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

eller i marknad inköpt fullen krus med ganska brist i ändan men blod i skaffet trä, ber eller kom. omed denna krus som hölls skarp, skas man till maten i munnsiten spetsade den på den i stoppade den i munnen sedan man först doppat den i den gemensamma djupbotten om det var något bröd o.d. som skulle doppas. Gaffel färdig aldrig i vardagslag o när den kom med vid bords anordning den för undantaget heltvissa gaffeln endast att ståda med vana att göra sig bekväm mytke med den tvärsade många är övning, gaffeln i handen i samtidigt maten i mypan kan ej endast varit en mytke utan i gonen kan bekvämligen varit i fara ibland.

Alltså bekvämligen kunde inte till utvecklingen i vardagslag endast förkroppen oftast en kraftigare kullarna vid drängens plats längst in på bänken-bänken där bordsdiken alltså fanns tillgängligt i spåren lönnet intill brämnar-bänken. Ett eller två dröckelrum stod ständigt framme på borden o träna måste alltid tillse att de inte besro

ACC. N:R M. 10238:27.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Trumma & Jylla på den lilla dröka Trumman i spiskammaren eller
kylskåpet.

Briden skär dröngen som måste ha en viss ranka för att
vaktat kinnarna med dröcket på bordet där var ö en försög
sig allt efter som han skär. Var det många till brödet tog
det ändå tid innan han försökt alla ö njöts kunde komma åt
att börja måltiden. När ett bröd tog slut var det pigornas
sak att se till att ett annat kom fram. I senare tid, men
dock ännu med den gamla ruden levde hon på många
ställen, förkom dock att pigorna eller husmoder skär bröd
innan man kom in till brödet & hon kunde säga om
"allt de många bröden skänd i sin da" som en särskild
förlänsning. Bröd fick aldrig jättas på bordet.

Potatiser med skalor på lade man antingen direkt på
bordet, där också var ö en så många gånger fick var sin bestän-
da skalkög, eller också på ett ställe på Sillarna lades
på en lång bräda eller tallriken som skreddes
tillika med trätallrikarna, försöken gjorde att man inte

ACC. N:R M. 10238:28.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

köpte någon rish att blanda ihop rik-ö köttfärs i disken
 något som man var mycket noggrann med, kött och rish
 rik. Rish ö lark lades upp på stora fat av lera eller trä,
 lark kött fanns det gott om i huskällaren där fanns flera.
 Gist serverades i stora fat av lera eller trä beroende
 på hur stort huskället var då man måste räkna sig
 till att äta ur gemensamt fat sked efter sked ö för varje
 fat fanns en eller två dippekoppar - mindre larkkålar där
 man doppade skeden med gröten i ö även tog någon sked lera
 mjölk smoltan att skotja ner med. I sådana koppar hade
 man också den "syltemjölke" - kokt mjölk, eller i bäst dågi
melolippe - kokt doppa i mjölk ö mjöl, eller annan doppa som
 man doppade brödbitar i. Skjälts drack man aldrig, det
 var mes-mad i den stegade man i sig ur fat eller skett
 med sked, man "su" antingen den var kokt med ismulet
 grovbröd eller enbart kall skummad mjölk som man åt
 bröd till. All mjölk åt precis som man åt ätla ö käl
 eller soppa ö välling det var spe - mad eller mes-mad allt

ACC. NR M. 10238:29.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

En Tingest som kunde återfinnas i lång brödet ännu vid
ingången av 1900-talet i något instäkt hem där gamla
bondekvinnor ännu regerade & höll hållt fast vid gammal sed
den ringa-knickjan som många sedan då inte visste
hur den skulle användas eller ens vad den var till för använd-
sett. Inget folk använde den för den kunde den till "revisen".
Det var en rektangulär klots av bok eller björk som nögt
påminde om en trähyvel utan blad. På ena sidan fanns ett
par utskärningar en för den lilla rensaren & en rund för mal-
ningen = knickjamen, en liten mortel alltså där man lade
ett par uggror rensar som fuktades & quads med en liten
rund pinne som kunde dras till och blev som en pasta som
man kunde vatta på maten med när man ville ha något
som "brassa i koken". Hela inrättningen var ca 10x10x20 cm.
Pigorna skulle ha maten på brödet när man folkon kom in,
(från kvallsmaten som äts innan man gick till sängs) i de
skulle se till att allt fanns till hands & så ta in den mat
som kom efter, suad som skulle vara skalltukt när det

ACC. NR M. 10238:30.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

gällde varm mat så att man måste gå som katta kring het
gröt & blåsa på det när man är ut elenkt ut påter. Värst
var det om brinnerna låt brändt tegel vid brändt då kalle
det man: "Borren & bärte".

Matidén. Det var förmitt till Talesätt: "Dare (pubert) när
jag vill, middag när man vill & poel de när vi vill",
men om det varit mågen tillämpning i verklig tiden är måg
trovaktigt i så fall kan det varit vid den lediga tiden
när kalle de vissentligen till middag när den var färdig
mer nog skulle det var när det var middagsdag. För till
en viss del tiden stod tidigt upp & arbetet ute började vid
solens uppgång & fortgick till den nedgång tillhåll också i
"lille-midda & midda-aftan" & målen blev fem. Lillemidda
& midda-aftan bestod när man talen arbetet i åken av
"smorda mada" med smör eller fett ost eller bröd Dare-
dagvård - pubert äts när djuren fått sin ans i kväll innan
man gick till sängs kvälls med eller - ma eller maddie.
olldags-tiden om jag givet när man tog sig middagsrast

ACC. NR M. 10238-31.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

mitt på dagen då dagarna lags på i uddhagen i "befes" Lilla-
 midda i uddhagen att man ja ute i marken medas dejnen fick
 ut i uddhagen "muller" man "kängde" panna på öjen.
 Den dagen blev inte väl emottagen som kom hem till bröte
 innan velen var fullt död. då komnade husbonden i han kom
 ja vända om alla sätter till annat arbete innan mat vanka-
 des, solnedgången var nämligen i stället för när kom-
 folken skulle ha mat på bordet till bröte som alltid de
 ja bröts mäter bestod av varm mat när middag var i m-
 blommes - Frustraffning, andra tiden ^{i när man arbetade på dagarna} ja utet att man
 ja varm mat till middag i fick endast mjölk i bröte till
 bröte. då hängaderna ringde man ja i vällingbröcken
 vid måltidstiderna: "Frustraffning - kom struker - kom struker
 i när brö, eller - - - kom hem i ja mad. En annan dag
 bröthälet var dåligt i jöng: Frustraffning i muller brö -
 nu sili i muller brö i något mer som jag glömt även
 - - - bli välling. Skaffe ingick ja inte jöng stulet av
 1800 talet, i den obligatoriska bröten, då kom liden i id
 ridar m.

ACC. NR M. 10238:32.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Brödrar i bröderskik Det var för mycket mer än nu allmä-
 na att man innan man bröjde en måltid bröjde brödet
 till brödsbrin, lapparna vände sig sedan man tygt eller
 nummlarck lyste ofta den långa bönen: "Allas egen lita
 till dig ---" i vid amen bröjde man liksom till tack
 urordet ännu djupare ned. Fanns det fram för de låga
 ligg för maten stående framför bordet såväl i gälden som
 i husmanshus där man kanske ville ännu längre fast
 vid barnens brögläsning av brödsbrin, ja de kunde si
 lyste g. endast den långa brödsbrinen utan också Tecken
 vin i välsignelsen innan de gick till måltiden o det
 utan att förändras betydelse bara vad man skulle läsa
 det kunde till vanlig gammaldags kristen anda att tack
 Gud för maten. Likaså lyste man efter maten att fara i
 maten "liksom vinen" ansågs oändligt o lyste uppfrösta
 När barnen lyste följde de äldre tygt bekräftande med
 De gamla som i sin barndom fäst brödsbrinen i sin långa
 form som nu and red verk fast därvid livet ut oberoende

en religiositet i öfrigt i en ungdomen, det skulle så vara
öf och inte arbetas. Det var rykt att inte färdig Gud för ma-
ten i intaga den i hans namn o all rykt för de straff
med sig. Ett ha brider för dagen ansögs verkligen en den
färdigare hans mans befolkningen på 1850-70-talet som en
Guds välsignelse, den fick då ofta erfara hur det var att
sakra brida i huset då det var flera deliga i de.

För brida ändan i brennes-bråkjen satt i äldre tid o
där man hade fast vid gammal red hans brida-folket o
å bogboerstänkjen - sängbänken drängarna i sin o ordning;
stasstängarna, mellomdrängarna, kalkaren sysselpägen staske-
mannen, ja sysselpägen fick nog liksom vute-pägen stå vid
medre brida ändan om det det var en mindre syssla, en som
just åkt upp från vaktställe till brida vid sysslorna med
djuren i stallet o.d. Pigor o ban fick stå framför brida-sätt
när man vände färdiga i samma ordning som drängarna
stod vägen. Endast om en pige samtidigt med att hon sjö
att skulle ha ett ar gårdens småbarn i brida o mata de

ACC. N:R M. 10238:34.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ja, t.o.m. Tugga till det gick hem rätta. Honomfolken skulle vara
ständigt tillreds att passa öpp i de hade också sinne delen
as ännu "niddens arbj" Ångående brödsrikhet gick åsikterna
na isär. Pundiga höll på att man skulle kunna sig medas
alla medan andra hälsat på att jagarna lämnade brödet
fäst som de bleo mätta & de som bleo först färdig i öten i
arbete i värdst i vid ymnare & värdades mest av de var
husbond-folk i excentiska bundlare bland drängarna. Det var
och så förskrämmit att jagarna ringg åtit för att bli ansedd på
lätthälsa i raske att komma äta i arbete. Där de var ansåg
man att: "Eller i öten till & hela brödsrikhet". Både åsikterna
de som segt lufat inne anhängare. & att ställe kunde man
lylla ugole att: "La madra Tappe mongen" & att armar
var man glad åt de som kunde: "Hela världen be mått"
och en gar i ugol moga öst på hem tjänarna åt: "Sidda & ut-
man bidana". Ingen som ville anser för ordentlig bet första
fränk de hott man skulle bita av brödet först & sist
i hälsat på mått av det senare & stant av brödet, att vara

35
En brödadare var ordentligt hedrande men att vara en medlare
eller en val-lång var motsatsen "i alla i mada." Att trösta vid
brödet i breda på brödet till färdigt var vrasen. Ved man
än hade i den gemensamma rum-färded skulle man vilja
sig på sin kant, ej ta skeden för fullt så att man skulle
"akta på veja" eller "offra ingjen" en no alltså, ej heller fick man
bära skeden till botten av jätten eller vira om fast det kunde lösa
en tunn vältning eller doppa: "Ta ti boms så finner du blott".
Skeden stöps av med jättes kant innan man börde vidare
i djupa kopp i till rummen där den skulle tömmas fullständigt
i ej hastofullt eller doppas i koppen. Var i en lada till speciella
satt att vända i sticka av skeden innan den åter gjordes ren
i jät ö djupa kopp. Barmen vändes att äta nuggat ofta den ti-
dens sed i att äta upp brödet de jät till rikt bitar som var
"tröskelbiten eller tröskelbiten" att man var upp den jättraden
man tröskel: "Då bli du en stäve än du e." Barm som sak-
nade matlust i kunde tröskel ha skruvar fick äta hos
barnen eller hatten under brödet det hjälpte. Barmen på

ACC. NR M. 10238:36

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

husmanshemmen, som inte hade annan utrikt än att, så snart de
slutet gå i kyrka, vid 6-7 års ålder, komma ut bland bröderna
som väktprygar för på gäss och son, trädde i regel i hemmen
vid att iakttä den brödsbrick som fördades i att stå vid bröden
så de kunde veta sin plats när de kom ut de fick: "Hä o växa
länga." En gammal man här berättade att när han som liten
fick på 1820 trädde han i sin första tjänst som väktprygar
satt han sig nedast på bänken där det fanns god plats
medanför yngsta drängen men han hade inte val gjort det
för en husbröds inredning om han inte visste sin plats,
han skulle stå vid brödsändan fastän sittplats fanns.
Yngre satte rheder i griffater för en husbröds "redskole i
gridsfärd" och i husmanshemmen iakttogs denna re-
gel närmst på julaften då den också förtlevat in i ungdomen
by körde vid husbröds sida fanns ett mindre lönshäp
eller "hängeska". Där hade han flaskor i glas och när man full-
följt något arbete o.s.s. när man varit upp (väld off) en ren-
gjord sådes diverse till de från ö tröskemän (och drängen) fick

ACC. NR M. 10238:37.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ur samma glas, en sup. målesuppen när det var efter sidosuppläring.
 Redan på 1870-talet började det en delning av rederna
 på så sätt att somliga bönder isolerade sig från folket-
 tjänarna. De blev finare, nuder andra vilka höll på gammal
 tradition & ända deltog i mötandena. Somliga gäddor var det
 endast den ena av mekaniska & mannan & en hustru & barn
 som kom att träffa sig på gård & i stället för i samman-
 den i försig eller efteråt. Där komman på 1870-talet blev.
 Fina höll de också döttrarna undan från folket bort. Det
 var fint att vara klen & outillig i klädd & okalms & bada
 på sommaren då jagan kunde få hushåll i hemmet (min
 mor var en sådan piga 1870-72) & döttrarna gick inte ofta ut folket
 stora mat då blev de grovsmakade & kom ej att cibba fint
 folk. De måste äta lite & fint i det fanns gott en exempel
 då de varig sig till att äta sig mätta på gott bröd & fläsk
 när jagan bredde "lille middels meda" åt drängarna & också
 på att flöden från sadarna hängsta hem endast hade ett par
 fina mörgäsar med sig till skolan som de kallar mätta som

ACC. N:R M. 10238:38.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

de var, ofta äro upp mat. Sedan kunde de stå i gräta när
de medel dagar såg de enkla lummens barn förtära sina
tycka. Våra i ugala "svinnada" eller "fittakjälma" där ja.
Lögge kunde bestå av tunna brödbitar påfogda för att inte
moderna skulle stjåla förtä från oss som vänt de lades tillhör
något. Dessa barn kunde t. o. m. tigga sig till mat eller
byta med någon kaka, brömske eller annat ätligt, eller
till enklare av modermannen för en mat. Förut hade ställningen
varit den motsatta då hade de fattiga ståtarna vid
gärdarna bytt sig till mat av bondes barnen mest t. o. m. påfi-
geljädan som de tillstod vid gärdarna eller önnu sädare som min
varum fört för mat av ståtarna vid tillhör ja 1860 talen.
Vad i hennes geliken bruka de också utas anställning eller sin
mat och med sädarna barn. En underlig ställning som är värd
att lägga märke till: De fattiga barnen utgjordes nästan
av brist på mat i något förtal än därifrån kunde de som
hade överskott av mat för sälja av sig för
älderna.

ACC. N:R M. 10238:39.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Förstället under året gång. (ny ordning)
Skall man följa året gång i ja som något om posthåll
när man det inte att börja med kalenderåret utm det är nog lång-
ligast att börja med augusti månads ingång. Vid "Olmässe-
mägen", då alla gamla föredel av den egna produktionen från
sittes produkterna i antena som var det huvudsakliga.
Förstället började tryta vid jag alltså börja min be-
skrivning så under för under med nödvändiga utvecklingar
följa året gång först under samlande av föredel sedan nu-
dan de äta under för under liksom de.

Bär i frukt ansågs för mest för "mäger" o g som närade
från värd att arbeta på o ar gränsar o alltså man inga
som man hade nytta av sommartid utm bygdvården. Fru-
ningar tillade först så många som från den gammaldags
brödens bröd o blor aldrig av de äldre ansedd för något vi-
dare som närade mat. "Pant gränsar" som sällat i spenat
ansågs av pentatet av de gamla för "vinn-fra". Pyrona i tid-
gärds mällen samt undantagsvis blad av utplanterade rödbete

ACC. N:R M.10238:40.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

en föregående års skörd var de första girusaker man godkände som skorning, att åtta till fladdret i användandet deras kom från ständspersonernas huskall genom släktskapsförbindelser i tjänade i brigeck, efter vad jag kan förstå, så smält på 1870-talet då man var gjorde bekantskap därmed i och så lärde jag rätt värdet där som omräkning under den tid som tjänade jag i en gård i L. öfver där man var nära släkt med en prästfamilj. En annan anförde till mig gjorde vid samma tid bekantskap med Thedgårdens mollar som god mat i en skolearefamilj. Det tog dock 20-30 år innan girusaker skorning helt tog igenom som fullgod mat bland meniga man förut var det endast sådana girusaker i röttsaker som blev färdiga att skörda på hirsten som odlades. Därpå blev kosten visserligen kraftig men ensidig i omöjlig att dryga ut när det hade behövs. Kål-vitkål i grönsaker samt kummin som också som giru räknades som en slags pål när det gällde matlagningen, samt isbjörn, vita i isde mörkta samt rabbor i roor i bunn bönen var de

40.
grönsaker som odlades i dessutom kryddväxter: purjo,
persilja, timjan, myrten, senap o "kjerrel".

Vid ingången av augusti månad hade man således inte
mycket av vad man fick för matnyttigt, såd. mjöl,
korngrön, karrisgrön o mat. Fläsket bröjades också att: "kän-
ga kött i skostenen", som man såde när det bröjades tryta,
i husmannens hemmen där man kunde beträffa sälja något
av grisen om man haft någon att slakta i huskället om
stort. Men för komma ihåg att man köpte en hänsönd
till det saltade o rökte fläsket o möjligt något pickelt
för huskället intet färdigt kött till under året lopp,
ingen utduggning kom ifråga, hela köttfödan var färdig
kött för husmannens del o det var dessas huskäll som
hade stort värning av Olsmansskrovens knapphet.
Därför var reglörsten en övergångstid o när man kunde
nit försöka något såg hade man tillfälle att få "brö
i huset" o då hade man också mat. Husmannen kom-
de bröja sitt punderkött med såg som betalning redan

men han tröskade till band i uträde. När rågen var mogen var
också årtarna mogna i redan som det var efter den andra
skörd kom till nästan samtidigt med rågen. Men kan ju
stå att det kunde vara svårt nog att skaffa mat åt
en familj då om förtärligheten på förtärligheten är produkt.
Tiden var slut. Bonden hade ju vanligtvis förtärlighet i den
i den familjen ju också fisk i familjen att skaffa mat åt
och råten som förtärligheten var alltid med fisk i fisk som
unoder att, en middag utan fisk i fisk i riklig mängd
i så någon mes-mat kunde inte tänkas. Därför hade
också husmamma, även om kan inte jäta äga jord, alla
anledning att följa med om fisk går att så man kunde
hoppas att Bof skulle gå hela ty ju för bästa som
dessa för som kan i hans familj att ju det i bondens
kosthåll. då familjen där arbetar för husmammans hela
familj, för mannen som luggare, de äldre som inte
orkade med lion fick de samman i sätta upp siden,
barnen slipade ihop hävar. åt dem i pojkar.

rukade upp i band sedan ömsade band där mellan, de mindre
barnen hade band på de upprullade hävorna i de allra minsta
var med i var i vägen. 7-8-åringarna var på 1860-70-talet
i regel redan ute i tjänade som baktjänare i barnstugan
hvar mansfamilj hade i regel alla arbete, i samma gård
tills barnen helt sedan sig själva och minsta barnen fick
och så vitt möjligt upphålla därifrån, de hade dock bäst när
arbete fanns att tillgå. De hade sin fä dänifrån "hinder man
ofta sägas om en husmans familj barn. Därför var också
bästa på det nödvändiga i regel större i markhållningen
och större gårdar där var ö en fick sedan sig själva så gott
som kunde än vid de egentliga bondgårdarna där det
ofta var patriarkaliska förhållande om man så får säga.
Jag kom till det med denna orientering av förhållandena
därför att man då som skall förstå att med lönstens in-
träde blev det bättre för de fattigare då de kom i bonden
kost mera beständigt. Allt fick då med en bondens mat
i för allmog så låga lön som man också med på lönstillsätt

ACC. N:R M. 10238:44.

44
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Bär fanns det viktigt säväl i bönhusas have där bärstain-
stichjelbärs buskar kantade gångarna, där var ludna o
måte gröna o röda bär. Röda o svarta vinbär = ripsa buskar
fanns i hela kvarteret, så och hallar (en ripsbär som g. fanns här
jämte endast ringa anmärkning av buskar = lögn). O Trädgårdsbärr
ät både gamla i unga så mycket man orkade direkt från
buskarna i man saftade även, mest var saft av vinbär
där man pressade bärr med en stöt o med den röt i ett lake
eller annan stöme där de trä korrer vredo i var sin ända.
Saften kokades utan socker tillsats i buteljirades. Jag såg
vid skelshiptet vid en gård här i hallaren massor av så-
dan saft, flera till hockade byllan i minn hallen, som
var märkta med årtal på 1870-talet då min mor
tjänade där. Hon hade skrivit årtal på den med en
penna som droppats i tjock kalktrömming. Saften sådes
bli bättre ju äldre den blev. Den som g. hade hallen, i den
var många, förvarade sina saftflasker stupade i sand-
bägar på långt ut att de var helt skryddade mot ljuset.

ACC. N:R M.10238:45.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Något av safter kunde man söta men dock var något som skulle köpas ö med det var man yttest sparsam ö skaffade aldrig mycket än använde på en gång. Den som ej gjorts hade tillgång till den kunde på 1890-talet köpa röda vinbär för 25 öre kappan = 5 l. ö rätta vinbär - hallon för 10 öre litem, krusbär för samma pris de röda vinbären i gårdarna där man själv plockade dem men man måste ta rismen. Skälkarna med annars blev det inga bär året därpå.

Sagad mat av saft ö fisk, var skatte som attika skulle vi ha, var också mest för bates ö ej använd för mat än arbete på mattnader varade inte något. "Ekar kunde" gå ut i tillta över taget oi va en sulten igen" Eblagård: eblarna med mycket av de hemmatillverkade Trinda tvaregrymer eller med korngrus där mindre rochen bekrödes var nog det enda av detta slags mat som väderstades som "rehti mad", det kunde var "kniskt: fiskt som middes ma" ofta stärkt av det hvidtlog i past korngrus gjort på vatten med fisktillsats åt man gärna

ammars villo man k  t ka brongrusgr  ten b  t p   n  j  lle.
Det var s  ttu som tillsammans med ett fl  ska-b  ste-str  
stycke k  bat varmt eller kallt isbat fl  sk ofta fr  skom till
middag v  r  tid d   var v  lling fr  skom mycket. Var
fl  sket my  k  t hade man b  t j  st  s i malen senap eller
u  ps s  s = rimpsdippa - avsett sp  d med mycket k  mma -
malen senap i. Den malna senapen som ber  sats i vatten i en
ellen t  fat som man h  l  : k  t d   en u  pskula = rimps
lo r  ttas runt (kunde vara en k  mmakula) blandades med
n  got   ttika, n  ken salt o. n  j   till en pasta. En del d  ses
tr  s i "dippor" d  t under fylldes i n  gon b  sk som kunde
tillslutas i b  n p   b  det   ven n  r till d  t k  lla fl  sk  .
P   "s  ls  d" = fl  sksp  det k  tades s  bbegr  d n  r s  dane
fanns att tillg   senare p     ret, v  r  tid fanns inte mycket
  t tillg  , men man kunde anv  nda d  t tillg   "bl  k  l"
som k  kades p   gr  nk  lens d   ganska v  tra sp  da
blad de k  kades i b  ket i sp  det i tillv  ften med ris  lad
my   p  tatis som man tr  g upp genom att "gilla   ng  " p  ta-
tis st  nden

44.
d. b. o. man vakade fram dem i viljde igen jorden. Stigra skedar
hvarigen som vorening fullstän digade amattningen som
de flesta tyckte om. De va sell-nytt eller nykommande en
kommunalt där det första av ärets värtighet som med.

För återkoppling hade man alltid fläsket i äternas redan
man hastigt skummat av skalen, som var tjocka och håda
i äldre artsorter, när de frutet upp. Till återkop använde
man vatten från källan i vattenlägg som hade allmänhet rykte
för sitt ästa-vann. I somligt tunnare vatten förblev äternas
hårda fast man satte vid tre ställen och kullen aldrig
komma ut från redan de en gång börjat koka då gick de
aldrig smula. Man perokokade alltid åter innan man gav
sitt ordina om dem, beröm eller blanda värlöck som när
det gällde samma parti för en gång de smula för en annan
inuti. Både värlöck i värlöck inverkar, lite egen skalle
de ha på sig redan de byggts annars blev de tråkigaste
låderna åter som man måste använda stöt till eller läte
potatis koka smula i ansigt inte mycket värda att laga

mat var, de fick man blöta åt "fede-grisen". Ätterna var tjocka på ett bra ställe, men där där var målt i porten kallades de på varandra när de kokade: "Här i ja, här i de!" Till ätterna sattes endast timjan, lök o purjo sällan morötter, det var ätteri o ej ätsoppa. Forsmädligt kallade man Tunna ätteri för ätteri - rö. Ätteri kunde man ha två dagar ägnad med mer eller mindre ytteligare spödda på brödet tredje dagen såg man dem ej med blida ögon då hette det ätteri. Kock man ätteri o fläsk förklarar intet annat till middag.

Pantröffe - Ska var en annan sorts "middag" som liksom ätterna kunde förklarar man som helst dock inte medu spålar som man kunde ha då inga spålar fanns att tillgå. Till denna soppa använde man såväl fläsk, grön-saltat eller rökt, som o kanske pämsalt saltat fjärbäsk. Ett huskälla utar förklarar att "någon med pr" kunde inte en husman tänka sig. Det hette "ätteri o fläsk" i "höl o kyck" o så ock potatis soppa o kålsoppa, man kunde också ha lite av varje, fäst skulla spöddt om. Till potatis-soppan

kokades det blötlogda köttet i fläsket i ratten tillika med
 smör i rätter samt mjölk o kryddsuppor o tvärl
 något ingefära, senare lades rishalad potatis i levere
 gryta i en den tredje hemmagnida ratten. Till köttet tog
 man en potatis och i ruggan de rugg o kött rätter som
 samtidigt. Skulle det vara kalsoppa lades i blyfön
 skuren vitkål i enbart eller tillsammans med potatis
 eller sådana rugg tillräkter med levere gryta. De i de
 egentliga kålen = Sue - kålen som kokades på jänkott om
 man hade smör på fläsk eller brändes. Tätt till kokade
 man vitkål eller grönkål eller lite av varje mycket fint
 med gryn i kokbrunn = en planka som användes för detta
 ändamål. Denna kål användes för mycket kalsoppa: "Om
 den rijk en kan äta kål så den lise rijk" citerade man.
 Denna kål användes i köttet med de nämnda ruggorna
 med levere gryta. Kalsoppa i rugg o i rugg om således var. Wild
 maträtter de kålen i ruggan var luf i blyfön o även andra
 grönsaker ingick. Suekålen däremot var en jämn purre

ACC. N:R **M.10238:50.**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

50
en spod kål o korngröda tjock som tjock väling. Allt var-
dags soppa utom åren, var rimmig gammal tillrättas av
korngröda alla sådana rätter som de här beskrivna
utgjorde full middagsmåltid, både frukost o eftermiddag.
Det rättes in på brödet samtidigt o man åt under gemens-
amma "sne-fjedel" o tog för sig fläsk o kött å en eller
två tallrikarna. Först "sn" man i regel lite så att man bröt
o potatis som man kunde sjuka åt sig tillika med något
soppa in fälet när man hade två tallrikar att lägga det på, det
hade man äfvenstone på 1890 talet men man "sn" ändå en
gemensamma fälet. Fäst öste man åter i sig en del soppa
för att skölja ner eller började i slutet alltså en sådan
middag med soppan o åt mycket bröd till hela tiden.
Sådana rätter var varm mat lämplig för den kalla år-
tiden. Kallt eller nykokt fläsk med potatis om det var
nykokt i endast smör o det var kallt o även spickfläsk
blandad med hrossod kryddad med till exempel till sommarsat-
tunen o som eftermiddag väling bröt på mjölk o korngröda.

ACC. N:R M.10238:51.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

eller paktsoffa med korngryn eller gröt med mjölk av sam-
ma ingredienser. På den mest såg man gräna på brödet när
det var varmt ute därifrån blev man glad när någon kul-
lade till middag med budet: "I får komma in i alla
blev vällingjen väl (väl - väl trodde man), men lång i rygar
när man kom in i fjök så "mehäls-fodet" på brödet i
första att det var ett skämt (beaktat av min mor).

Det förekom också ett slags välling som dock aldrig skap-
gjort bekantskap med då den varit utbrukt före min tid men
som varit vanlig i nog ofta förekommit i stället det var
bänkjavällingjen. Om det var mest mjölk eller vatten
i den vet jag inte men man beskriver den som välling o galls
som rappa i då var det naturligtvis mjölkemat. Den kokades
på korngryn med en bit fläsk i ån som välling med fläsk-
ket som tilltugg eller i förväg. Det var en rätt som passa-
de den till på året då inga vintorer fanns att tillgå
att detta finner man att sådesprodukterna var grund-
läggande nödvändiga för husvärdet då de ingick i

närstan alla maträtter ö i ö med skredens inbegräddning ö tork-
ningens förjäm kunde man tänka på att fylla på sina för-
råd av grym: kringgryn ö kareggryn ö för även bobelgryn
ö senare gjuftegryn som ett mät ö när potatisen kom in jorden
även potatismjöl ö - gryn. Allt sådant förvarades i parti
i källaren ö bister ö i mindre partier att taga ut i bärn,
eller spishammare: smeten ö nämligen med var sin trä- eller horn-
sked:

Glädde man något av de sätt försk man mätte ö riktat mjöl av
det ö man kunde också på mätt gjuftegryn ännu, dessa beke-
des i mjölk till gjuftegröd. I äldre tid 1860-70 tullen ö mig
över dörrfäst (borek till borekgröt utan de i mjölk) sådde man också
börsta som mätte till broidde gryn - broidde gröd som också
bekeades i mjölk. Gröt av alla slag försk som såväl till middag
när föräften om kallt försk som till kvällsmät: överbliven
gröt kunde man antingen äta kall med varm mjölk eller varmt
dricka som kaffa eller steka den, undantagsvis blanda
upp den i gräs väfflar - väfflar av den.

ACC. NR M. 10238:53.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Gröt kallades allt som var mosat ö fast Psyllium = is-gröd
potatis mos = panstaplegröd o rotmos = rabbegröd, allt sådant
 var gröd i sig endast vidugröd = isgrypsgröt som också kalla-
 des söda-gröd (kombinerad med psyllium - "söda-gröd i söda-gröd")
byggrypsgröd = komgrypsgröd (komgryps kallades bygryn.), gryps-
uells-gröd = gröt av det mjöl som blev när man fick matet kom-
 gryps, panstaple-gryps-gröd o viddeuellsgröd där gryps den
 mjöl vändes ^{eller mper} i i skarch mjölke Allt mjölke gröt tillättes
 med kanel, socker i salt, sockret kunde dock utelämnas i
 fleertal av folket förmodas gröt Tämliga fast dock fick den
 i regel inte vara så fast att man kunde: "darsa me trö-
 ber ju den". Med kom i hore gryps kokade man så som
 nämmt eble - soft - o bägröd, av komgryps vatten vann-
gröd o av rågmjöl i vatten uellsgröd = uellsgröd var
 kullen av många, fräktad av smuliga, liksom om den
 var lös, dåligt kokad, klumpig o oaltad o en = smaka-
 lös. Till såväl vattengröt som mjölgröt i vatten ville
 man helst ha risafskalle. En källa gjordes mitt i

ACC. N:R M. 10238:54.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

gröten ö där kallades risap i den doppade man skedde med grö-
tliokarna lite grand med ena hanteln, att doppa jn kraftigt
lände i den gröta badskick. Till potatisgröten kunde man
ha både en smör ö gjorda den man tyckte om det eller hade
röd annars i åtminstone i de enkla hemmen hade man
också till den risap skåla och potatisgröten åt man med
kniv till villen eller fläsk i med sked i doppskopp som
annan gjort oföräat.

Till rabbe gröten kokade man råskolede söndarskurna råttor
i potatis, fläskspad ö stekte den med kantoffelstuden, en kraf-
tig trästöt, till den åt man en fläsk i.

Potatisgröten tillvatten med mjölk när råttor hålls en
i man kryddade med salt i smarrt och ofta med persilja
vintutid med kryddpeppar. Bonbliven rabbegröd stekte man
på och potatisgröten (småda oföräat) eller också gjorde man
kantoffelballe av den. Man satte till vete eller grynna. njöt
ö något ägg i formade fasta ballar som stektes i fett i
pannjäm ö ständes med något mjölke äto med stekt fläsk

ACC. NR M. 10238:55.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Inte någon äldre uppgift tycks tyda på att folk här ätit mera
giöt än uppsventen för väster trätm då köllsmaten
visst inte dominerats av giöt, men kanske kan denna önski-
tess på att vi här kallat mycket mat, som inte på andra
platser kallas giöt, så, mör & kräm.

En kraftig & fet (fet & kraftig ansägs här för vare ungefär
det samma) rätt här var mörrekalen, fast det var vintermat
kommer den med i detta sammanhang. Det var vad vi nu kalla
bun-käl. Till denna rätt tog man fet bit fläsk som lades
i grytan med mycket lite vatten & så fylldes grytan med sön-
derskurer iitkäl, fide knarna medu lock i brjan sedan ita-
tills kälén blev bun & hade upgit sig fett & vatska, serverades
med fläsk.

Tilldölmor var inte drända men de tillreddes med en fläskbit
inuti i stället för pottpais.

En rätt som koft flera namn & som nog kan jämföras
med våra dagars gryten fast man för öste upp all mat in-
dan tagandes det som värmtes i pannan som sattes på brädi

ACC. NR M. 10238:56.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Då var nämligen en sammanköpt st. Den kokades av som-
liga för "hältringa med" no andra för "rustummsk" villat de
liten för något sätt påmmande & tillreddes så att man koka-
de tillsammans i Tärningar skurna i strakar, morötter, rödbetor
potatis samt julsalt (för rensat i äppel) också i Tärningar &
kyddade med kryddor & kokade i så liten vatten att det sogs
i ansträngningar under kokningen. Bäst upp i fat eller karott &
äts med bröd till bättre smak i rätten.

För sådana middags rätter måste man ha någon särskild
skedmat om det så var endast mjölk som äts med smör
& med bröd som tillfugg. Varm mjölk när det var kallt.
Ofta till middag serverades endast kallt sylt- & bröd i Tärningar
mjölk var dåligt kosthåll - lata från timmer som inte
hade "Trinstone" varit middag - sm."

Färdigt kunde man ha mycket godt om vid vintertid: "Samma-
ble" ofrödlade små tona sötsaker samt askbaser
havill i vita gyller, de förra bakaas rida & smaka de senare
lösa tona i mjöliga, kottäpple p. l. "långväbber" = citronäpple

i ofrädlecke är flera slag, tjära, kända o. seftiga, men maderle
i gra stjeckle och kockod som nämmt i bla-gröd i soppa o. så
rekte man mycket äpple om krallarna o. åt som ena jöfplög-
mad. En del äpple kunde man i somliga hem jysplåke. De
bröt kām kuset ut o. tröke i bakugnen efter bak men i regel
lade man då in den rög till tröking som skulle vara till
mält för västa bak o. då blev ugnen upptagen dämnd. Att
krypa in i den ännu hetta i synfatliga ugnen i röra dämna
rög kunde ibland ju den trö som skötte det att "dona an".
Och jårn kocke man ett slag små vilda gulgröna som
värtan tröckle bort att salis ut munnen när man försökte
äta dem, de var ganska tidiga. Så kocke man tidiga
"blocke-parrot" = tidiga längskräkta angustipårer o. "parra
mötter" som var mycket grda en bergamottent, något
rödstrimmiga eller gulgröna o. platta vid skäft o. foga.
Det jöckom även gräparn o. storpårer som kunde gömmas
till de blevo grda. Och äpple o. påron plockade man vad
man ansåg sig vilja gömma o. det kunde jöckas i sådes
dröarna

är vinder där man fäbte över dem när stäng port befärdes,
 kalmtaken gas skydd mot ej för stäng port, så hade man
 julaeblen i förvar. Också den tidiga i mindre hållbara papper
 är man i gas brett i lät vinen äta resten där man inte var
 snål i rödell om rikt, då fick den rätta nu om man inte kunde
 sälja den för några ny m. kaffe. Fura äpplen ansågs som bra nu
 del mot vinnspjuka (vinnspjuka). Plommonträd i korsbärsträd
 växte halvt vilt överallt kring husen i trädgårdsgårderna i
 andra kanten i i runda de rader i trädgårderna, som föröddes del-
 vis buskanta. Vid en rännsten på köket-stenst i intill asku
 middlingen i en granngård här intill stöd på 1890-talet ett
 jästelikt äppelträd som alltid var massen av röda gröna äpp-
 len tyckte faktiskt att dessa äpplen smakade rännsten i
 litsticka smockes i växte där i och fick alltid lura "rännstens-
 eblen" i usg undvek man de där nogt bantiga äpplena när
 man blev bjuda att ta en bit med olika sorter.
 Också korsbär fanns det röda meller i rusa "korsbär" undantags-
 vis "bärängar" i röda korsbär-jägelbär. Somliga beredde saft

ACC. N:R M. 10238:59.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ö vin av de små körsbärra i man kunde också lägga in dem på flaskor med kammarna i öredan omrände dem med saften som bildades att blanda i saftsoppa eller brädsoppa i trui grovt bröd som fyllt mjukare i vatten i kokets i detta middags- och efterrättsmat. Jag vet ej säkert hur man för förfr för att på dessa bärflaskor hälls man tror att man gjorde på samma sätt som med krusbär man förvarade i flaskor, kokade flaskorna med de små bär i kammarna i koket och hällde dem.

De fanns som var så vidlyfiga att de kunde vara en såväl körsbär som rosen i vida vinbar, som man jäste i ankare.

På sål av saft som av dioka beredde de gamla på 1850-60-talet njätte ärliga som också bli bättre än den man köpte färdig. De blommar fanns flera slag; blå, gula i "kyddblommor" samt ett slag små blå som man spelaktigt kallade för blåa då som de växte på träd, där de färbom fanns de i sådana massor att hela trädens berörde blå i dignade under dem. De var ej ättan för en de fanns de vanliga blå och de stöne i de stämningarna "kyddblommor" kunde man äta hur många som helst av

o det gjorde man också man fröde gula bock man en viss res-
 pekt, de var mycket söta o man fick ont i magen av dem.
 En äldre person som medelbart efter ett kraftigt middags-
 mål kunde skaka ut i förtäret en försvårig portion plom-
 mades ha "glutta-mare", som användes till att man en växel av
 sammor ut mat o frukt o bär. Färdiga bär användes som medicin.
 Alltså beträffande frukt o bär: Lomliga ät, gas bär o lät res-
 ter förvaras eller gas det ät rinner. Studia gick in hus i
 hus för att tjäna aldrig så litet på sin frukt som man bjöd
 ut i smocke knäppt sin egna något dräas. Så kunde det
 vara på 1890 talet då samhället med tätare befolkning växt
 upp vid järnvägsstationerna

Skräcken på o vidhelt sådd o satta man dels i korn dels
 utifrån denna o dels i masken. Bruna böner, rugg o bygda-
 väden: pumpa, persilja, timjan o myrten o lik = potatislik
 i något vitt och odlades i kasser. Där stod också en på en pipstok:
 grästök, som man var grön o blandade i äggmat o matfäst,
 samt kummin, matris o kumle samt korv o isop.

Kalibern skars av i blomningen & kängdes luftigt och torrt. På
rundade man också kamsvick & röckta. Timjan bunds i pran-
nar, som man kunde ge bort som man haft till med dem.
Flödblom: mylle. Tröskades i jörvades i påsen, potatis länk
kunde man binda i krusar = löj i rören, kumlar plöckades
i lufttröskades i jörvades i krusar. En bär käft man av kring-
farade gringar enis lihas i. Allt detta tillika med plogg
som jagat i stensorra ger en beskrifning och åt de gamla
kumman jörvings som ofta bästom intill stugar. Fanns
där så dess utom sur mjölk, salt rik, ett saltken med lake
som utsträckt ut, migel i ett luktigt av allt detta in-
nytt lagade blev lukter ennn pikantare, lufta där
kunde man inte, jörvade, om det fanns något som lites
jörvade i blyinfattat i om det stene fanns gallea för
ibland fanns endast öppna hål i väggar man de slöggades igen
med trasor.

Öf de stene gärdarna hade man dock olika utgymmer för mat-
vare & till i fläck i ibland också källare med nedgång in

62.
nått i husen ö postfris men husvännen i de mindre bråkarna hade
i regel allt i västan. = spiskammaren - förvaringsrummet.

När man på västan band den rista såder hängdes man
en brem som kom att binda den rista neken i den brem man
binda med flera band i samma den grenen över skylten
där var staddarna ö den som band den sidan skola rista
för bröds ändan på västgilleet, en red som jag inte
minns eller hört att den tillämpats i tid man minns men
man var ändå ivrig att gå akt på vem som fick denna vä-
rdighet. Talade därav som något bestämt, därför var det
säkert varit gammal red.

På västgilleet bjöds alla de som deltogit aldrig så
liten i yrkesarbetet i ären hängärdarna hade sina västa-
gillen för folket med mat i dag och spel i dans. "Ja här är
minstrarna och så ja här fortjener västgilleet" hvar
det kalla. Alla familjerna bjöds ö även de lois vännen släkt ö
grannar i de enkla gärdarna, var ö en som haft hjälp till
sinnes köb västgille efter sin förmåga. I gärdarna var

man då "gemen" äro om man annan kunde visa en viss ställhet.
Sedan kaffet varit insteg i kommit mera allmänt i bruk
till söndags i kallas tjödes fört på kaffe i kaffer kopp i kaga.
Det kunde vara köpkafen av vilka de vanligaste var trä- &
pyrstyvers kagor = bullar. Rejsar & skottning skopor runda
eller utlönga bullar som klyfts i Trkats & pomerans skopor
som skivits: klyfts av en betelsa samt små enstyvers-
skopor små bullar som klyfts i Trkats & småbröd: mandel-
spis i pepparkaken runda kackor i kaka lilla kaka
platta, strödda med grovt socker: en ett tefats omfång.
Man kunde dock också ha betelbröd & skopor bakade i den
egna ugnen ofta av mjölkriktat vetemjöl man förkonstet
en kaffelbröd var jämpat med vissa dagar inte än jämpat
en bull, en skopa i kackor en på kaka var till den vid
ett sådant gille, annars dock man mest på bit ett kaffe
kaffe endast vid om ryndes. smörkagor var smått kända
skulle begge kurer "fyllas" & man dock allmänt jada-kaffe
en rehti barnamorske kaff" ville man helst ha.

Först hade ju ölet intagit den plats buffet senare kom att inta
Till buffet hörde ju gästen = besken. Besken som välkomst-
my förtärode in i buffedrickandets tid, framman smaksatt
med malötsbrögg.

Det gamla välkommandet med det brännvin skyttade
en gång i min barndom när en gammal vriggulle man kom
fick för mig att hans väntgille skulle börja på gammal-
dags sätt. Gästerna möttes då så snart de kom i dörren
med ett råberstyg med humma-bryggd öl. Därav skulle
man friska dricka en pel = vinståndet som var smatt
med stück i bågarens insida, den som skedde med det var
väst & skula till något slags förtäro.

Till väntgillet hade man i gårdarna oftast slaktat
ett lamm & därav blev olika slags maträtter. Till exempel
ullknoar slag vidar som ullades med smör som
brydda & serverades uppskuren till smörgåsar, ost gjorde
man jäst mjölk till smör med löp av kalmar eller
vidar som man skalat av insidan på gnosmagen

65.
oster kryddades också ofta med kummin, den torrades
i ostkåken ett stund med salt och spjälts eller tält ge-
nombrödde med kal, det kungole ut; det jäs i gärdar
i någon vägg, ostformarna var för fyrkantiga med min-
nen i botten. Man hade en tunn träskiva som kunde bräas
i udden och kallas ihop med ett snöre i en träbit med
flera hock för snörens ända, där stöcken kunde regleras.
"unga bedda mungäsar kom i fjärra då utan när man
buktat sig kring bröden som då kallas klak, och hastande-
folket bjöd ut "var så god" tog man själv ut de sågade fästen
bröd i smör och smörkåpor och bredde mada och lade på en
jälägget, så ännu på 1890-talet i Telle de gärdar bröden var
traditionen, och så i den gärd jag nyligen nämnde och där man
hade på gammal utvärja. Till mungäsarna bjöds mältmjöl
någon i husbröden och ett enkelt bröd till folket för att
de varit svälla i hjälpe kom att få "sän i nö". Efter mungä-
utbudet kom det så in i färdigt lammkött med säs och ris, och
gästatis där man försög sig ut sågade fäst på de tallrikar som

ACC. NR M. 10238:66.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

var pamsatta i dubbla lag pamsför om ö en. Så som gilles soppan
 den färska soppan, som var kokad på brödet, med mörksten,
 pulstärnsocker (om man hade sådana) o rabbor o kryddad med
 mynjo, krydd peppar något ugnsläsk o ingefära samt salt.
 Till kringlor, man hade öronen kringla kringla o monka, som
 också lade till gilles soppan i serverades skålen i bitar liksom
 rötskinka i soppan, som man kokat potatis o blandade i
 stötta skorpor, ägg, vetemjöl, något av det feta i grytan
 också, salt kardemumma (musketör) samt en sup brännvin.
 För att göra konsistensen kokade man ett par i soppan
 och denna smet sig man med en sked, som för var gång fick
 doppas i soppan för att släppa, små klickar o släppte ner den
 i soppan genom att sticka en sked o vände den. För kokade
 de färsades med de andra ingredienserna eller sådana man
 tagit upp det till de fäst upp o vändes lätt o färdiga.
 Man kunde också ha smeten något lösa o koka kringlor
 som en kare i en mjölk limmjäsa i spöda i en särskild
 pannan eller direkt i soppan. Lopp med kringla var i regel

mycket outtyckt, det var inte vardagsmat för en hel folk,
alla vagnvagnar skulle ha kommit till, därför vändades
de. Det troddes allmänt att all brödt omak i minst säll:
fettst och i vagnen skummade man brödet till och man brö
det vändfulla en tes som har varit mitt fast hos de gamla
in i senaste tid, det sken som kom upp när det kokade upp.
Till de där mest unga brö, det var något bli-till, något orent
om milt brö, liksom liksom brötsaft som kunde bildas kring
ett skumt kött tycke brö det var också bli-till "vår säll".
~~Var~~ Univer i gafflar, tekliga, samt skedar av horn eller
silver var då framkomna vid talen. Men i äldre tid
fick var i en ha verktyg med sig stora skålar med upp-
sattas fram på brödet så att alla kunde söka till att fylla
sina tallrikar och lite rabba men så mycket klump som
möjligt ville man helst ha att följa med ror eller förtögg-
skedare utan att man röde om. Glandloget att hantla
ror & tallrik samtidigt var det inte mycket bevänt med
bland dem som i vardagslag varit vana att äta direkt ur

ACC. N:R M. 10238:68.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

det gemen samma fatet o man kunde se det inte var för fint mygga
sig till att till sist ta sig några skedar direkt ur skålen.

På kunde det rinneras stek av samma slags kött på 1890-talet
men först frickom aldrig stek på bondens köttgädd.

Gillet kunde dock även då vara pepparsvetskött av kött
o raggan av samma men som regel var det nog av skinka.

Till köttätlarna bjöds kramvin men aldrig till raggan
o grästen ställdes utrostades med risgräskött med

mjölk ur sammatta fat. På 1890-talet om jag själv minns
stod man just vid övergången från det gemensamma itan

det ur fatet o det kunde gå till på det gamla sättet även
vid köttgillet men man kunde också ha det finare då

i togar för sig i Talliken o ha mjölk i bringar. De
gamla tyckte dock att maten smakade bäst på det inrända

sättet i hock gauska vänt att finna sig till rätten i sig
gärna till sist några skedar direkt ur fatet. Men kunde då

också ha både risgröt o rödgröt, rödgröt o rödgröt,
samt diigt, de olika slagarna togs på Talliken o äts med mjölk

ACC. N:R M. 10238:69.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ö man tog lite ur varje område. Lästär till risgrynsgröt kom
också då, en föregångstid till nyare rader, det "gämes brod" vid
kylasom om inte långt bröts kullen. Risgrynsgröten kokades i
my mjölk med till kanel i kryddades med socker i salt &
kunde ibland garneras med intet av stött kanel. Lästär
kunde man när man var vidlyftig gamla på samma sätt
med vispad grädde men det var inte löstgillan till.

Då, på 1890-talet lagades maten ännu i de flesta gårdarna
i Kristencus öppna eldstad där muren vägrade sig inåt
över eldstaden i den här maten lagades i. När man skulle
koka rätter mat som gröt som skulle röas i & koka ömma
i hela timmar måste man skrapa & roja muren så högt
upp man nådde. Där kom ut långa haloflytande blackpot
i hela lott och liknande stekod tjära. Den där & kunde även
bräna i fisk när den lörtes upp av ångan. Något skydd
av lock kunde man inte ha vid grötkok då man skulle
röra jämnt. Dess av blackpot eller stycken därav förstörde
absolut ett grötkok & var gjort många olycklig, om man

är så tvivligt förskade upp det blev det en bedärandig mask
i den gråsten något gummhängande obehärligt som med
blåsar mjölk till en något man aldrig glömde men som
var mycket vanlig för, droppar en röst märkte man g
när de kom i den svarta skorstenen. Var det ingens gröt i
höstgille var det "nyggj om di gre gynn."

När man så bjöt inbuden i en typiskt bndstäm reste man sig
i förskade för maten först värdskapet för god valförmåga om
vandra för sällskapet, allmänt tacksamt alltså.

Därefter samlades kvinnorna till och man/folket gick
ut att "slå ut" - låtsas sig för att redan övergå till bortspel
knock eller folka i tröskel och med som brygga socker
i ett kast. Om den nämnda gårdarna var också ykes anömmen
med för höstgillet i det dröjde inte länge för en skollådan
gick till i jolar och spelade upp till dans, gamla låtar, polka
vals i massorna i då dans och såväl de gamla fithäns
männor, kvinnorna, främst dock män, som ungdomen
i gårdarna ommanstuga som inte hade några hinder.

i lekter då barnen var
det kaffe i mörken
folket i alla tag varom
skapet i så var det inte
Det var ett höstgille
i på 1890-talet. Där
var bland gästerna bjda
flee och dragspels toner
hur det var vid höst
i förut i jolk till svar:
Så kunde det te sig för
var för man oftast
te sig även då på m-
indarna som vid beu-
a. Tek var i min nons
og för godrets ungdom
it över utrustade
för att dansa och på.

ACC. NR M. 10238:72.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

När såden var inbergsad i september gav husmanskrinn i sam-
ning ut på jätten en plöcka åt den och deltagit i skötselarbetet.
Det kunde bli ett gott tillskott till huskällan om den varit
mycket tillgod med oförfärd och ackung i den den Tont
vade i annan ville sig väl kunde en familj komma i sam-
fi ikas skapen med såd, röj, vete (om den fam) samt som
denne spillsid plöckades upp i jorden eller i förhöjda i träd
i söder som nedföddes i kunde släpas hem på de bräddarna
Krimmen kunde jävla på utifrån tröskningen i husman-
nens egna luge i det var med plöcket i glöddje och utförde
det arbetet i visade upp resultatet. Hade inte husmannen
själv jord, luge famns i regel dröck i de gamla husen) var det det
enda tillfallet de slagan dröckade i husmans luge.
Det blev ett tillskott som man utan motstånd bedu-
gallning fick av både rejäl, malt i gryn i om en såden var
reguskradad i oduglig till mannskapida, vilken också kunde
hända så hade man såd åt och 4-5 hönser man höll och det
blev så meningen om ett tillskott till huskällan i famns ägg.

Vädesättningen på brudfödan var som jag ofta påminner
er annan än i senare tid & så var det bland de födda 1800-
talet ut just skillnaden i inställningen mellan yngre & äldre
då skarpt markerades, de äldre ansåg att de yngre inte saknade
brödet i de små inte heller värdade det som de bröde.

När tröskningen togit sin början var det också tid att
ansätta en del kom & karre i matnyttiga varor. Också steg
kom i stöf & brödde i ett mal som tröskades, den egna eller lä-
mede kölman, där en för en nämnd.

På riksdagen någon timma kom till målla där man hade
grynkvann & sikt för att få malen komgryn. Men inte fanns
för en vattenkvann där det kom folk från hela lands riket
för att få malen som till "bygryn" = komgryn i vete till
gryfbygryn. Också kommet (rearedigt) blev det en del grova
gryn som ansågs bäst till gröt på mjölk eller vatten där
att de fördröde längre tid gröten blev tyngre i smaken
men en del vätska försvann som ånga. De finare grynarna tog
man i regel till vältning eller man man hade brätt om. Det var

kvartiga gryn alla. På den del m. det s. b. gryn-mel som också kunde användas till gröt, gryn-melsgröd kokades mest i mjölk & som också användes till plättar, ganska tjock smet med den utom tillsat av viken kokt potatis & med ägg, skara eller järe eller efter som hushållssamfundet var. Men hade skedvis i pannkåket som mindes med något stekflöt, rände dem i socker och något ja dem. Bereddes till middagsaftonsmat eller bröds-mat om det var när man hade brödde made till middagsafton med stekt / fisk till, i likhet med de tjocka pannkåkskallarna Gryn-mjöllet som rikats från grynna vid malningen var i regel sandigt, därför att mjölkens märke ha brunnstannarna skarpa när var mot gryn & sanden sikta des ifrån grynna i den med. mjöllet därför gick det inte an att tugga på dessa mjölrätter. De knus på inullem tenner & på best för de som inte hade någon tenar, de äta inte om de såneda. "Inte undan sånad gryn-mel" hette det ofta. Havsgryn bereddades också när havre tvöstes. De användes som pannkåkar av det föregående, till nästan alla stads

"smesmad", kål, saltä bittsoppa, saft- i pulktsoppa. Så kunde
man ha ganska mycket karagryps (i russin) i den bultiga
plättan i saftsoppa, som framkommer mot slutet av 1800-talet
ban till bamsängsbarnen när de kom på besök. Gårda
tid hade den bestått av något slags ägg - ma - kokt
mjölk som avetts med ganska mycket ägg i något socker
i troligen även tillsatt av något sprit, då det kom att anses
för luktande i mindre nyttigt. i smärre ersatts med det under
Karengrymes beredde man helt i hemmen. Den var "fluddra"
i sålde eller karpade knoren som måste vara fullgod.
Behåller tills den sprack i stora bitarna i en eller flera
omgångar. Det var mycket många med detta om gryn
skulle på den rätta aromen. i bli gräde i ha. Haren trgs
app i pick rinna ut i en sock eller i såle. Därför beddes
den till trk i behållaren efter bsk eller på bakelugn-
bered om det var mindre parti. Man förberedde käl
haren stat innan man ställde till bsk. När den var
väl genomtorkad, så den knäppte när man bet i den i släppte

ACC. N:R

M. 10238:76.

skolan skulle den omedelbart innan den ännu staknade be-
redas till grynn. Glad man ej själva handboaren med stmar
gick man bort i lundar, liksom när man mot vitt grov-
malda malt, men hade grynmalandet är mycket längre
tid i anspråk i jämförelse mycket arbete. För att bända ha-
re gryn måste det vara två vana kvinnor i gärdarna kom-
de ha husmanskonnen, som hade varit inne ett måla &
drömta, till hjälp, något av grynna kunde då också kom-
ma den lilla del som extra ersättning, dock var man ganska
penga när det gällde de ganska kostsamme husegrynn. Det
var ett oanständligt arbete allt i gynn & det med hänsyn
ej på en kort efterhärskad dag den väl trea husegryn skulle
först skolas gynn att man lättade på bearmästarna
så att några kännor bröddas när de typte ut mellem ste-
marne från det hål i mitten där de kvinnor med handa
öste i allt medar man deng runt i stänga i ett. Det gick
mycket fort i luff denna första gång så att en kunde godt
den bröddas ensam, hunder gick mellan hite i föränd vid

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Jaidig,
 ofte mm
 made
 Tued,
 can loe
 i si
 be-
 useda
 ikel-
 an
 euten
 inne-
 på
 ita den
 jick
 hären
 chän
 o e

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

inga pressade eller korsade i stämning och de bara korin som
 sätter till detta arbete lyckades i regel att få likartade gram-
 myn i vora glada dagar. När man fått jämföra vore gram-
 eller om man gjorde det hemma i egen hem, medan vissa mal-
 ninger jagade skulle man snarare se grammen, man skulle ha
 grise-grind, där maldes kornen lades i my mjölk att
 valla till en tjock gröt som att så, det var grise-grinda
 i det var mycket gott, höll för en lachet. Dessa gram-
 bakt hade som grammaten i j korsade hade en särskild smak
 i vore ej att jämföra med senare tidens korsgram-
 angod hade, de vore verkligen mycket godare. Jag har be-
 skrivit beredningen så omständligt därför att jag minns
 att så var för min egen barndom då påminnande korin
 ännu kom till mitt hem i vore kornen i vore för god
 grammen som osedda handkrack i det såket inte en man-
 ga som min minns hade det verkligen i detalj gick till.
 Till potatisplacket hade man i guldarna hjälpt just det inte
 i tid som någon minns här odlats stämningen eller potatis för

att man
 id = grise-
 beskrivits
 sja om
 om att
 i ännu
 i gram-
 ännu
 man vore
 i det fäst
 rensat
 i många
 man var
 vatten
 ända om
 om i
 kulser

sjunka till botten o vattnet kallades av. Skift kallades på o man
rörde om si stäcken blandades med vattnet i jäs gjunga, si
löfn man o skapade stäckekekakan något tills stäcken var
vit o utan grät på ytan o vattnet fröles klart På Tys stäcken
sen upp delades i bitar o bröddes ut i ett bröd med ett lakan under
i velen till Trak. Den fick inte Trak kasta i ugns värme d a
blev potatis mjölet kallt klumpigt "stentmed" o odeligt. På kra-
mack mas sönder det o brödde med en flaska o. d. o riktede. Var
det lagon bruset blev det gryn o det som blev kvar i rikten o
man kunde också förvara att stänke vatten på mjöl kunde på
vatten potatisgryn. Dessa användes i likhet med risgryn till
vitgröt, ganska förvillande i om vad man nu skulle vilja sa-
ga gryn o användbara även i saftgröt. Sin partier av detta slag
tog man o regel inte annan än undantagsvis där man var
särskilt angelägen där. Man gjorde även potatis mjöl
på vägen när man hade gått om potatis.

Det var de viktigaste vegetabiliska produkten man brödde o an-
vände i hemmet.

ACC. N:R M. 10238:82

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Så för något nämnes om sillen. Den salta sillen köptes för vintern
 förmod på 1890 talet hem i Timmen, Kalofruar & fjärdingar. I de
 nämnda kustorten kunde man säga mitt i en kalofruar & så
 den till om fjärdingarna. De köptes den av landhandlaren. Somliga
 av dessa ansågs som specialister på att kunna ta hem de
 mest till. De kände också de att någon företagare person
 i vintern tog upp orden i skivretade sillen direkt från skogen.
 I äldre tid brukade bönderna njuta någon natt i laggessills-
 tiden i september gå sig ut till den så i 1 mil söder ut beläg-
 na kusterna med fiskeläger & där köpa sin laggessile när fis-
 karna kom i land. Man köpte då vad man behövde för hela
 vintern & det var på den tiden stn för, präktig sill. Priset beräk-
 nades på val-80 st eller 4 siller i var hand, det var ett parst.
 Sillen var billig jag nästan för 12 skilling eller möjligen en
 klät = 33 öre på val vid kusterna men något mer om man köpte
 den av de människor som rullade med sina "sillabörar" uppåt bygda
 dock endast några stycken. Precis sådana uppgifter gav de gam-
 la när det gällde korgen, mått & vikt & det är omöjligt för den

ACC. N:R M. 10238:83.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

som ej själs varit den tiden att liulla reda på vilket som var
 vilket, där en ej heller dessa pus uppgiften att leta på.
 Undan en stn del av året, hela den lilla varmen delem, mullade
 mängder med sina rilla bönor eller bar passas på ryggen, även
 berimman bar omkring fisk, rill, Trusk o spättan i passas o mulla.
 Det var mest riller man räknade som mat, Trusken var "mest
 varm" (visst trängde tärsk) o "enligt mät o urbygs på" o flodfisk var
 mest bra. No det saltade man med ganska mycket i gäddorna.
 Filler brödde i stället man ruck spadet en kokt rill o fisk
 rugg ut, ingen rill soppa förskott. När man stekte rill, o det
 förskott mycket som brödde mat med potatis till, orduade
 man den mjölkade riller till som lägger rill på jännet o vän-
 de den på ett fat eller brösk som en agga brösk o stekte andra
 tidan o den rattes in på brödet uppstjälpt sammanhängande
 o vildes åt först när man tog denna, gräolde eller mjölke o
 ättike som dröpp. Undan en stn del av sommaren hade
 man en den mindre rill som de förskott med salt i åt
 den som speje-rill till brösk potatis som annan salt rill

Ätte potatisen. Ätte daren. då salt till o potatis med alla utom dopp
samt kött dricka med ismulat vrid eller drickablandning
med vrid eller enbart kött mjölk med ismulat vrid som
allt äto med ihed var ständigt rätter den kalde tiden men
det flytande sommartid kunde bestå av skärnad mjölk-
fil mjölk som också den "rums" i gemensamt fat eller rätt
en lag bred bakig kruk med ett eller två öron)

Lägeritiden man hämtade vid sjön när man genom de
bringvillande mängderna på redarna till den som var bäst,
gäddade man i mängden den med något grovt salt i aqua
konga = potatis konga är en eller på så att bledet dröjs ut
o sam ut. Där fick den ligga ett par timmar. Sedan saltades
den ner i nilla-balsam eller timmar med bakarna uppåt
För det ställdes på i källaren om det fanns annars var ut-
rymmen fanns i krets kötsregioner eller i bästom-opis kan-
marer. Men saltade då på mycket sällan man ansåg sig
behöva o det var en försvärlig mängd salt så man då
kunde konsumera i en bmgård, mycket individuellt i många

ACC. N:R M. 10238:85.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

var man i kyrkan minst 4-5 tjänare, dräng, hal-hal i ryss-
le-pig, två i grekka eller 2 tjejer i bland samt i en till
guld i dessutom troske man detta jönton gärdens egna
invarare i eventuella undantagsföreläsnings.

Jag kan i detta sammanhang inte undvika att återge
en berättelse jag hört av gamla som tjänat pigor i Asby
på 1860 talet. De berättade om en mät manngiven more
där en pigor tjänade, hon räknade villabenen tjänarna
lunnade när de åt i kyrkan i tyckte att stinst-drängen
ät för många rätter (som pigor fick stå i rätter upp ena på ena i fisk
upp i rätterna i källaren) Men han fick reda på det att han upp
sillarna med ben i allt i lund och i källaren. Samma kon-
nen beklagade sig också för granngårdens more, som inte
var en det något utan i sin tron talade om det för sin
piga som talade om det, över att "den krusne drängen han
vill inte eda upp mer om en hal kappe pantoffen i hi
m höved vill han ha den skaleda, tecke vill ja far
han eller en kappe med skalen på". Jag något rändniet

86.
 då en kappe potatis var ett dyggt målt, först nog vet jag att
 det kunde sättas mer en storlig brög, en liten parov på 4 år
 kunde 7 ee inte gå till skolan för en han sett, mig 7 stna
 potatisar med vilt, doppa i flöttemad, en ar den jag njöts sett.
 All den saltet maten brände brände massen ar dicken målet
 om man mår man tyckte att magen brände något extra raff-
 lande riste (kallas i andra äter lura) den saltet riller gamm ett
 skrapa askan ar grändarna i dolder i lägga in den som den
 var den tiden en rikt blödd bränd luma bildades ar vilken
 skinn som man drog alla skatte och av innan man åt den.
 Den blev stängt salt mer en hal ått upp en hel stn jersile
 som var så behandlad. Ristad vilt kunde passa att bräja
 en "dogen efter" med, den "massa i koren".

Jag nämnde att man slaktade ett lamm. Så kunde
 man också slakta någon kalv efter dock en "farsle-kal"
 d.o.s. ar som under vinn första levnads-dagen visade teck-
 till att inte vilje bli vid his utan att den var riktigt sjuk.
 På den spöskatts höll ansögs för mindelvar digg o roak

Till denna i det var helt olika vändsättningar i kosten
där man slaktade ett lam till trösket nämligen tröskan vid
1890-talet ingång kom att cirka 100 år där man slaktade
en spöckbete och lammet fick man pikasse i rype. Senare
är stek, är halva pikasse i kalops - bigat - kokt
i mjölkdelat kött av slaktsidan i gelé av buljongen det br-
kati; senare stek också av kalven. En annan sak var om
man lät en kalv stå en tid i djupe mjölk och så slaktade den
men då måste folk leta om det annars misslyckades att det
var baste. Senare fick man kött och man köpte respekt dämpri.

För en spöckbete fick man på 1880-90-talet 5 kr i för en
lamme 12-15 kr. Kalvskinnen lät man gåra för att de skinn-
men till blev när skinnaren kom i ålder till 1860-70-talet
skattade man vid trösket med ängströskan på 1890-talet
något färre då mycket folk sa inte det var:

Kaffe och pulvros innan man började, sålde kokt potatis:
sålde fisk och gröt vid varmt djupe i brä. Mitt på för-
middagen lillsmidda: strog och wongon och smör

ofta surströmming med m-
till; gäddarna, mjölle och
ellu köttsoffa och kött m-
klask med potatis i sena-
sse och saftsoffa eller äpp-
soppa (fäga vändad rött,
eftersom de var närmare
i eftermiddagskaffe och
kaffet var också när-
ligt att man åt kaffet
med en måltid när utbe-
redast fick mjölk och gröt
bröd och smör till att sätta
att vann mat i. i. stekt
det var enklare till färd
en bröda och saftsmör och
mat när dagens arbete
och på god väg att förbereda

89.
Smaksås till lutfisk, som kunde bestå av kjelefish/gränsj
eller saltlänga som man köpte hela kalvölen av, tillreddes så:
Lite fiskspad i mera mjölk avreddes med en jämnning av
mjölk, mjöl, socker i salt i ägg vad man anögs sig ha i ö
eller 2. På Trög olän i av hemmanalen smag efter smak i
resten av smagor serverades för sig den fick man blanda i
som man ville

Pesche fish kunde vara både smörst i bränsmat, överbliven
fisk med sås o potatis blandat i uppvärmt. Fisks- = vigat
i vattgröt på smörgar var ille kall "fiske midda efter".
Då man fick fisk o risgrynsgröt var det bra men då
man fick lammstek o risgrynsgröt var det bättre. Var
risgrynsgröten vidbränd eller hade rötmak o mjölk i
dessa boppar blåmer var det inte mycket med det kus-
kulet i de smörsmor. Den gröten bränt vid ställe
det att: Biskopar kan gå här förbi. Därvid ryftele man
på att upfikenhet för kommo att glömma rök i grö-
ten. Mögligt brist i härske flott hände till det alla smor.

ACC. N.R. M. 10238:90.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Kaffet på 1880-90 talet kunde vara riktigt olika men alltså
upplandat. På 1870 talet ö ännu renare som det inte alls i jäga
med något kaffe åt folket annat än på söndagen & helgerna
utom om maten dem ville smaka en jäga som den blev särskilt
är, det var något alldeles särskilt om den fick en kopp kaffe
på bit en vardag i det ihedde då i mugg så inte de andra
jägarna skulle se det, något som den ibland skulle vilja smaka
då det väckte anmärkning. Man hade redan kaffe som man
alltså i bruk i gårdarna minst två kaffebottlar en
mindre för husbondetfolk & gästerna & en större "smuggel-
k" för folket. I den renare hällde man bönsumpon på den jonen
i kokack så den med vatten & lade på cikoria (som äro i under
strömmen) i jägarna ihedde satte till det bästa kaffet) som de bröda
i malda ärtor, rög eller korn, ärtor användes mycket i går en
best på en dag, rögen tillhöll för bäst. Det var folket "kaffe"
i det dröcker på bit. Men smuggel blev för folk kokack
den yttre jäga är & kokades & smugon hällades först då i
vatten balen (muggarna händades på en annan bit brustiga när de på
kaffesump.)

Några riktiga oansända kaffebrönn kom nästan aldrig i höga
för folkets del, de kom dock ändå kalla sig "kaffebrönn" och kom dock
räkna de brönn som ansånds. Cihnsia brönn: stänger för
6-8 eller, stöcke, 12-15 öre per styck, den sprack man inte
på jorden man fick för sig att man fick tjänt klappning av
den i att den låg så tungt per brustid. Cihnsia utlöste
vid 1900-tallets ingång av murgat med andra namn: in-
tubi i viktoria. Plåds-personer tillsatte ofta att kaffe
med det danska brödet.

Kaffe med bröd i vardagslag blev inte allmän vid jorden
när slutet av 1800-talet. På 1880-90-talet gick "kagelrummen"
omkring i bygden med sina kagelrumma stora göinga kagel-
utlångs o lampade att bära på armen. Dessa kagelrum i
även kagelrumma köpte här i flera ställen också upp ägg.

En "frästirerskage" = en mörka med kanel i grovt socker på
bar något av det bästa barnen visste vanligtvis var att
man fick röja sig med en frästirers slät balle utan socker
på mer det om ändå bättre än ingen balle alls vilket också

kunde kända om man inte sågt mål eller bomsen inte väpna
så där blev pengarna till baken. Skorporna var jag förut väntat om
hjämskorporna, drifningsskorporna, jommarusskorporna i små en-
störas skorporna. Så hade de också mandelspiets och pepparkakor
och jula marmen när det var jul. Det var först inte till var-
dags begär om bapeten kom på brödet, de gömdes till
främmande.

På äldre tid före 1870 väntade barnen sig i regel någon
stodt baka när far eller mor var i stan och godde sig där ett par
i förväg (enligt min mors uttåg), missräkningar var det när
när de ibland inget baka fick, då pengarna inte räckte till
då hette det alltid att: Skogshäringarna stros på den va-
ringa kagan i "i" i så fick barnen trösta sig med en liten bit
kagesocken i stället (äldre tidens baksöcker som bapeten i baken).
Jag ville nu efter denna uttågning av ännu åter övriga till
smulandiet av mat till hus hållet. Men hade i gårdarna
många får i närheten trög man samman efter dem och
rode dessa för sig. Så mjölke och man försäkrade att de mjölke

ACC. N:R M. 10238:93.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

högt värderade sylte-milkjen. Men måste iakttä en
 omhughet vid mjölkningarna så får ö man jöck inte sätta sig
 ut mjölka. Bakifrån vilket kunde vara betydningfullt när
 det gällde för med bara två yper. Det fanns två som mög
 sig därtill i de hände det också att de jöck en i annans pella
 med i kallet som de en de såg den bröckst nappade copy. Det
 hände också att någon skratt ar det väte för som tillreds all-
 tid kammade i mjölken men denna latsades inte. För mjöl-
 ken kokades upp i källdes undan för undan sylte-milkje-tim-
 mar eller mindre snart en färre inte var många de gam-
 maldags lantfäres ger mera mjölk än enare tidens färaser
 Men denna jämmjolk ställt viss tid för att för en viss mognad
 var den ganska tjock i ansigt för mycket god fet i kraftig
 ö den ersatte både smet ö smör i till bröck satser när man
 hade den att tillgå, endast fram en liten lockapp med sylte-
 mjölk i grovt bröd i var ö en skar i ett bröd i bitar som
 spetsades på knivspetsen så att de satt fast ö så droppade man
 ena ridan ar brödbiten i droppbotten. Men jöck inte

dröpa den hellet, det lönade inte till utan ansågs för oläskligt
man var begärlig & krusen, & hellen gick man "tappa" den för
eftersom behöva "seja" efter den & på så sätt på lite mer av det
goda. Men hade en denna ryttarjätte ganska länge i går-
darna den ju var många & det lättvindig svärning så länge
man hade den & gärna med mat var det helst för den som
endast såg den på borden. Ryttarjätten var något de gam-
la gärna uppehöll sig vid, dels därför att de älskade den &
dels därför att det var minnen förknippade med den. Histories
berättelsor därom. Histories som är allmänt kända i alla
versioner vill jag förbigå & endast nämna något om hur den
kunde se ut i en ryttarjättstamma. Glömde man lägga på
locket sånkte rätten & muns sig, de sjönte oförlägenligen till
bästerna utan att lämna spår efter sig & när jagorna började
nämna sig batten i stamman kunde de börja att jiska upp muns
& rätten & då blev de mätta på ryttarjätten för det året även
om de inte hittade histories kallelskrasse drängs tappade
trärks. Rikter av ryttarjätten hade en särskild drögningskraft

94-
på öarna som alltid jarns tillhand. Detta var mjölkens.
Kän u för kalvar kokade man kalla dans i med den brände
man ha maklog med grannarna. Kalla dansa. Lar o polse-
lar. Den bästa kalva dansen kokade man så: Om första målet
mjölk tog inlätt eller lutt lutt (på an / i massan på) andra o
 tredje målet blev till den bästa kalva dansen. Mjölkens tog
i en stor leirbruka i tillsattes med konet, kande muma, socker
russin o något salt. Krukan satte på i en kittel eller gryta
över elden i kokades i vattenbad med omsorg i bröjen
tills det bröjde steln. Chassen fick steln men g. skura
sig. Krukan tog upp o man tog upp mygga klumpar därav
med en sked o kasserer med så upplagd kalva dans bars
omkring till den man hade lag med. Laget kunde bli så
stort att man knappast jäts för make den goda utom för
siga sig med kalva dans i samma för efter / följande måls
mjölk som tillsatt med samma kryddor (utom russin) kokades
i kastade till en gryning välling. Det var på ingen rätt
som var kumten till viss ändrad utom som man fick ta

ACC. N:R M. 10238:96.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

när den kom, dock kallade de flesta på på värsidan.
 När tiden kom skred det så långt att jäser skulle tas in, i oktober
 (fick de gå ut för länge i väta fick de klän = klänning i levern o
 blev sjuka.) kom färslekten. Man höll som förut nämnts många
 för o flera släktades i gårdarna varje år o även småbrukare
 som endast hade 2-3 för släktade att på eller lamm, husvårdarna
 kunde knappast tänka sig att behålla utan något förtärligt att
 koka mat på, suppen, hat n.n. kokades tillt på förtärligt o man
 såldesede inte förtärligt högre än att även husmansfamiljerna
 man hade hjälpt ifrån med arbete kunde på en förtärlig eller så då o
 då för hjälpt i gårdar o spanad e.d. Det var ej endast förtärligt
 skulle man släktade på utan minst lite mycket för att på
 den talg som behöves för året till ljus o påsar. En viss viss
 talg måste man behöves för varje år o så beundade det på lamm
 fets jäser var hem många man behöves slakta, fanns det
 håror = fjärsstamma som ej fått ungar hade i regel mycket
 fets att de gas rikligt också med nytt talg, de gas också
 det bästa köttet. Färslekten avilade för i sin helhet på gorna

vi intill 1840 talet. De skulle ej endast bli öppna fären på egen
hand utan även arbeta dem utan förigående bedörning (något
som ej kom i fråga annat än när det gällde större djur). Också
stod fären genom att sticka kniverna rätt i gommen halser inman för
struparna som man trodde om för att ej gommen skulle dö. Så var man
är nollis ändan o samlade upp blodet på barm- eller i eggen tillslut
med något grovt salt, under tiden låg färet stilla o tittade. Man
tride en i blodet med en sticka, man visade aldrig för i blodet
när man utar tog det på gynn. Man tog inte bara på allt färbled
men flera på plaketet endast vad man ville ha till blodpösa i
blod platta. Pösa gjordes på samma sätt som en vinnblad men
den ansågs för tom o mindre värd då den trots tillsats av salt
ändå förlorade tom o järd. Stoppades i de tjocka fjädrarna. Skinnen,
som sådes rätta särskilt värt på bögga som blivit så gamla att
de kommit att tjänsiga, skickades till dem som åtså sig att
"gjärne skingja till" bereda skinn till jakar, om ullen sått på
armars såldes de eller bereddades genom samskring eller till spaltfärd.
Här förms på 1840 talet o därmed i Lindby, Svensby och

ACC. NR M. 10238:98

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

er man Ola Jansson som beredd skinner åt folk här omkring.
Fästar manna bärdes i gjordes ena likaså magarna under slar-
ban o lappa belunnet man kommer stängde man. Puckarmarna
som ringlades upp stäcktes redan så att de tröskde kunde an-
vändas till arcke snor till spinnskarna, i de fjäcke o under:
slasar stöps och man blodkrover. när bladet tillräts med mjöl
dricka eller mjölk, sirap talg, peppar o Timjan eller mejsam.
En gammal odalman på 1870 talet skulle ha testiklarna an-
rättade åt sig när en bagge mjösk i slekten, man som desse i
regel kastades vet jag inte säkert kanske var det då han
skulle ha dem, nog av han ansåg det för en löcherhet som
inte ville undvika men kvinnorna som skulle anrätta de
som något slags stuvning vämjades därvid. Han äd som
va i pungen och man som fått rättas an det när han konstlode
där. Hjärtslaget, lever o njurar kött på linor det som
skälades plyades o kokades i något talg i annat kött kokades
med kryddor o salt o kokades grovt eller skars i små bitar o
blandades med den smälta talgen på spödet, det skulle vara

ACC. NR M. 10238:99

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

så mycket talg att det liksom var samma när det kallvat; en und-
bätt med gryta eller skål så det kunde stjälpas upp, det blev
vad man kallade broe-mat som användes undan för undan
på samma sätt som flötk-grovarna att bänna tillsammans
med skaldade rönder-skumma kokta potatis, mat som var lätt-
lagad & kunde vara god, serverades direkt i järnet som stök-
på brödet på en gammalåms/it as konstrikt kopplad stia-
bitar eller en stälthöds/it som midda upptogs med eller bräds-
mat, det var både kött & potatis i det. Om man kunde man mura-
la med gamla kycklingar = lammningar som kunde vara både
gammal dälige i sådan potatis som kunde vännas i siffagrens
skåla, det kunde på individuella förmådliga namn s.s. "passa-
nisal" & "skåle-pantoffler". Till regel stekt potatis hade man på
annars stekt fläsk & så stekt potatis i fettet. Utom detta
blev ulla till goda nycklar om järnet var färdig & var en
tillgång för pojkar & även till besparande så de kun-
de stanna vid sitt "ridderens arbete". Även husmännan kunde
på med deras när hustrurna hjälpte till med stekt. O

slaktiderna gick man den lördag flera gånger omnämnda
Fillepölsan, som helt enkelt tillredes så att man mullade
ihop slagen med skinnridar utåt sedan man beställt
den inne ridar med kummin. Dessa ullar ryddes ihop i
så kunde man berka någon skak i för öfrigt lägga den till
kärnet i saltbuljan där detta Tonsaltfädes. Tonsen bestod av
nästan bara Taly i fog inte åt sig någon ridare salt utan
man kunde taga upp en i berka när man ville i där man
slaktade flösa för hade man söder Fillekvar nästan allt om
som pålägg, en skiva vit eller gul med Taly med kummin
emellan ridar minns jag den än från 1890 Taly's gårdar.
Lären saltades i koktes i stenstenen, användes också som
pålägg, allt den öfriga gick stamma i saltkaret i fog
upp allt efter som man behövde det att berka mat på
underst eller tillammans med fisk. Talyen smältes i
silidor upp i gryta eller i annat utrymme kallt av järn så man
kunde hjälpa en den stelnade Taly bakom som vägdes
för att man skulle få reda på om den tillsammans med

had som har över från frögående är räckt till för ljus-
störningen som även undantags folk skulle ha sin del av
ätmustre på 1860 talet, man räknade med Taly i pmd.
och vits. Här man endast ett fåtal 4-8 st berende på
omständigheter och för ursäkt blev det inte mycket mer
alltid något när begerommar eller -kvarnen kom eller
man skulle brist och kända i huskällan använde man ägg som
förmämnings. Dessutom till äggakaten när folket var
samlat till arbete brist från kornet p. o. i torv mossen då
gräddade man stora äggakaten på kalra hagar ägg
mjölk och mjöl något mer i salt i pannjärnet där
man rödde i moten genom att lyfta på mossen och
stora botten och vände bakken när den blev varm och
på underidan, det/ndades en vis järdiglet till att rän-
da det stora tunga järnet med bakken över ett lock och
platt på och så låta den bli glida ut. Efter på sådana
bakken med fläsk till och saftoppa eller välling efter om
den vanligaste middagsmaten i mossen och så fisk och gris

ACC. N:R M.10238:102.LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

när man kom hem. Vid arbetsgille i hemmet s.s. påskekylles
o. d. eller när ett arbete blivit slutfört kunde man ha ägga-
braka till middagen. När det kom orörlade påmmande
plock man för det mesta förplåga dem med ägga-
mat, antingen stekte ägg som somliga strödde något mjöl
på eller ägga-röra som kokades av ägg, mjölk o. något
socker o. salt, somliga menade alla hade klippit gräströh;
Böda rättarna serverades med rikligt visat fäsk till som
efterrätt, ridgröt eller vitgröt av lillkockta grus, grist- eller
justisgrus o. tiden var kort ibland hade man saftas till
som pålägg till de mungäsen man bredde å åt först vid
ridans inkomare tillfällen hade man rikligt gästbröd d: pickat
rikligt mjöl- (mjöls) tilltills, ost o. ibland konung
att ta till o. så kunde rikligt vitt eller mörkt bröd.

Vissat man om gästerna i förväg kunde man slakta en
gammal höna i kokta soppa på den o. då kunde man servera
både lönsoppa, soppa med blinny o. is grusgröt, vanlig
mat. Te när slaktet väntades vid Phurups marknad.

ACC. N:R M. 10238:103.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Annars släktades mig sällan någon kända, där var inte mycket
att ta av. När man skulle gå med förning till någon gilles eller
insgar (äldre = begravning) skulle släktade liksom till ett par stycken om
det var en gäst & det måste vara sådana kända att man g. skulle
behöva skänkas för om man de jämfördes & kritiserades i körer.
Feta & väl ansade. De skulle vara uttagna i detta skulle vara
gjort på nytt (särskilt inte lades där) att inte låt fick nyss
man en dast öppnade lite grand kring analöppningen i gammal
lilla hållet gällde det att liska med ett finger & utas att röra
önder toga ut innan målet, ja nättare i osynligare desto mer
bemödat. Lyckades man inte på hållet osynligt bände det
att man satte ihop med en knappast. En var dock att ena
en kina som skulle skickas som förning.

Till förningarna som även skulle skickas till sådana gillen som till
kristna gille = benedikt bände också ett stort smörslas på 1-2 kg
minnet sockersoppa förning ~~en~~ upplagt i en djup minnsopp
= särskilt på fot & konstrukt utslut & pinglot - pingla min-
slas kunde vara något av en konst som orubiga hade en utjädnings
till.

104.
Mjölke skalle med både till första & andra dagens gälla det vinda
och så kalen under nuare delen av 1800-talet & fram kallst spett-
kaka som man njöts länna i öggen, socker & potatis mjölet
till och spindde kage kringgarn & ofta njöts varit med &
ett i sig & drögt som till när den baktas. Smeten till en
spettkaka gick för inle vispas utom den skulle vispas med
en röl (kunde ske i en kumka) tills massan blev så rådan
konsistens att när man kastade en plök mot taket den
blev sittande där & rölken kunde stå i natten. Mandelbrödet
som också förkom som förmidd bakade man i äldre tiden
njöts av mest med nyöket smör, god vindeg med mandel,
i koppelformar rockert formade & utsirade. De ställdes i plåt
över glöden på den öppna eldstaden med en plåt med gafflar
över för den jämna värmens skull. Kanske äldre bakverk
än spettkakorna. Görän bakade man också i goda jämn
med långt smält som lade över delen i vänder, men i tid som
jag minns var det förmidda spettkakorna mest bakade bakter
bestände rockkakor, flera lag olika tåga samt brödkakor

105
både flera med dehn av glasys i med ornament i samma form
hände till förmågan (1890 tallet) och gästerna skulle ha varit
till alla förmågor och ägarinnorna sken för dem
i brygde brygningen av sin baka. Ögonen lagad mat s. s. gröt
kan inte förskämmas till; till jag kommer men det kan varit
någon gång då en vädret kom från denna tid. Det
var en kvinna som hade hjälpt mig med mig på en gille i
dången ville ta en kanna gröt fällde hon det yttre
som blev till vädret: "Skallig gröt kan va livliga som en
gröt den i baka ena i i skänkens i gille."
Ögonen men en allmogens gillesmat passade kanske att komma
med i detta som man får.

Beard Trupen i kunnarna som inte hade råd att köpa på nå-
got nytt bröd i ej tillu av sin jämlikar kunde vinna något
av förmågan, kunde man mycket väl ha stöd på som en
jämfrörens biling eller kunna bön i det fäst i isgröt
t. o. m. till en bröllopsmiddag. Spis kunde man sig dock
riktigt av den med resurserna om en.

Steken serverades med potatis & lingon. Därefter serverades ofta
rätter ofta på 1890-talet vissegrus pudling som kolsalt i
rätter med orange choklad, uppstjälpt med saftas till
list som nämns förningens kakor med vin. Det var
för att ge en förståelse om bordsans användning som skapade
djur jag kom att ge denna utskrift. Nu något mer
om ägg som kan ha samband med gille. Man använde
ägg till äggis och äggulor lades i tidig glass & visades med
socker i kott rätter i konjakt fylldes på julekran bänk på kulan
& valborgsmässan efter då man kallade det ut man: Drack
mäng i bever. På gavs ägg som gavs ut majisjunga
samt vid julekran men mer dåvar länge från ägg ska-
ägg mjölk är frukt omvänt.

Efter detta var bords & ägg som för mig för långt ut för jag
mer återvända till renskörens arbete för hushåll i matlagning.
På renskören när linet var istat kom det utbets tillfälle då
man hjälptes åt i tur i ordning hade bydelgille. Man bröt
än vid dydesten & än tråkade man "löras" ute i det fria i grot

an tråkade i ugnsa
de drog till när de
de kunde inte komma
om till arbetsplatsen
vint bestirne matra
bråk var det julekran

för så: Funderat: bän
d potatis / fanns det
utins skapades den
e tog man först, så
vid deca tillsammans
om förut nämnda-nögon
eller bakt fläsk som
någon välling & d ofta
i eller värm potatis-
var eller brötkruter
strog, några gånger

ACC. NR M. 10238:110.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

gick långsamt. Det kändes också ibland att en gås inte kom
 upp: gick redan den lagts ända som död. Blodet som också upp
 o visades, därav tillredde man i brudekammaren i eget blod
 plättar, då det tillsattes med rågnmjöl smeten o salt, samt röj-
 na brudekammarsfolke tön. Plättarna stektes i fett o var
 det första man fick av gässen i för de enkla kunnans kum-
 mon som också kunde ha några gås ibland det enda man
 njöts fick i matväg, gås blod var också för särskilt kraftigt
 fett. Men när man var smärbraken kunnans liksom liksom
 i när ungarna lämnat det första outsläta stadiet lammade
 de ut till någon gård där de fick beta under sommaren, när
 första kom delades de så att hon fick några o resten stannade
 på gårdarna som fött dem. Någon gås behövde hon för det lga
 luns kallet o den saltades, det var också saltat i ringar samt
 immanniliet ^{däro} som äts färdigt, som nyta, resten av gässen
 skulle användas i penga. De stektes o meddes o såldes i staden
 o det var en biförtygning som man såg o de med. Först i de
 enkla kunnans som i gammaldags brudegårdens saltade

ACC. N:R M. 10238:111.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

man rina gäss. Glutsar i vingan skildes ifrån. i var gässen mäs-
 ga, gärdarna saltade nu många, blev det ganska mycket
 dänar. Detta i bräset kokades med kryddor i dänar blev
 gäsa syltar d. s. s. a-la-danbe på gäs, det var vad man åt på
 en gäsen i det var kalas mat. På delades gärna så att man
 skilde ifrån bröstet som skulle i skas redan det blivit nå-
 got saltbitet, resten bliva i ryggen det blev gäsa sirna,
 nu äro de ananirna, som också saltades nu tmt. Brösten
 blev till smörgäsmat åt förmånade besökare, vidrorna äts
 speje = saltade man råa, till potatis eller till smörgås; hade
 man mycket en gäs nöd kunde man göra kött och i kål
 eller potatis soppa, högre vändades de inte då/ brötpilla näst
 stekt gäs kunde leuskar eller den som ville likna hen-
 skap till. Fästet mättes med fisk, peppar i salt i blev ett
 mycket godt lott att bräda på brödet som mör, gäsa fötte
 med "nu lockert kunde vändas högre än smörgås.
 Lite helgaför var det dänar af för i något särskilt hade
 man då även en man inte hade gäsa syltar eller soppa på gäs-
 bräs

ACC. N:R M. 10238: 112.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Man kunde bestå sig med vimsa soppa eller fisk i gröt, även vana
bömer i gröt gick an.

På var det inte långt igen till julmånadens ingång & då
var det julegrisens tid. Alla husmän som hade tillfälle därtill
hocke julegris & i gärdarna slaktades i regel vinstyckade svinfötter
d. v. s. sådana som levat över ett år & stått i fädes' sedan tiden
var inbegagnad, ibland ingick i slakten en rygga. De var alltså
övergödde då man räknade de slaktade djurens värde efter
antalet strog flött de lämnade. Om en gammal talade om ett jule
då manar blev översiggiven för hennes flottbunka sprack & flöt
gick till spillo, hon ansåg hela slakten misslyckad men för
fädes' ar mannan: "Tälta du di min, vi sätter den andra delen
i fädes'". Beträffande för inställningen. Om en man stört för var man
med sin mycket fört och fäst i visade stölet på sina många
fyllda bunkar med visst antal strog i varje.

Om det var nytändning: december hade man att ta emot
slaktarna, någon husman som slaktade åt många & därför
fäst tingas bäst; för sig eller redan för en gång. Det var ej
slaktade i mycken grischas fäst att vänta med tillräcklig, men man fäst "o nas nämna
gick på" eller man inte slaktade de kymrade fästet upp. Manens huset & utgående.

heller oräntligt att husbonden njått slaktade. Tidigt på morgonen
vack man sig till med knirar, tynne-bär & spällratten samt
slaktbänk (=bänk). Med en gäde dån mig brjoda de i si tögade
man med minst tre mans stycken, fyra om grisen var stor, till
vinturset, slaktaren med tynne-repet, ett kort smöckert men
en användning tygöt rep end en ögla på ena ändan, i bred-
skap. Grisen hade beretts för sin hörlausfärd på så sätt att
man fått vilka lutt föregående dag & dagen förut fått bli
röd häst berod sådan för att rantaen skulle bli lätt att han-
tera i sin. Slaktaren gjorde rännarna an repet & stöck den
in i om grisen överhöke & tynne & drog åt & så släpade han
i de andra stöt på den skrikande grisen ut till slaktbän-
ken, där slaktaren visade tynne-repet några varv om grisen kik-
matti så han fick ett stadigt deandtag. Grisen sattes upp
i den starkaste haren hade sig bakifrån i en grisen & vil-
mans framman, den andra höll på samma sätt bakbenen.
En av husets kvinnor som höllit mig i märkelen med en balja
med korn- & ägggrön i något grovt salt & en lång skapad stick

Tröskde närmare. Men skulle pass på öfva blodet, "i röt i pulsan"
när tid blev. En yngre gift kvinna fick aldrig röt i blodet
eller annars se på den att den colirades, skulle hon vara ha-
vande fick barnet sloget - fallande sjuk. En pige som inte
sågade röt i pulsan föreföll missstänkt ömså kände den att
hon kunde ha orsak att packa men inte trösk vid gå sin stän-
ning i det kunde se ut som om det var stöck last det var
var så att den stöck hon hela tiden måste bära på som faller
i last trösk på faran, gjorde att det kunde skada fostret i
villg att barnet verkligen fick sjukdomen det jamn, också
unga kvinnor som ville veta att de inte trösk på stöck i vil-
lotta förmånen men för den förfasade man sig.

Slaktaren skrapade bort bröstet bring "stickerholten" i ska-
en rist i sette in kniven i samtidigt därmed skulle rö-
kan vara under med sin bälje i stöck i röt blodet.
Var slaktaren gammal, dunkant eller annars famlig
stoch kan fel i fick gräsa, kan kunde hjärtstöka
i då dog givna innan blodet rennit ut alla bsg stöcke

ACC. N:R M. 10238:115

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

de knurren gick in meda skulderbladet ögrisen bröte på
att aldrig drö. På knure kan skoka väl på luftströmen
så att blodet sprutade åt annat håll i rörelsen fick
inlet i sin balja, en väll maten "blod för odd gällan".
Man ansåg att ju mera grisar skrek desto bättre gick
bladet av, det hände att man satte en pinne mellan
grisens käkar för att han skulle knurre skrika. Gamla
män, lustbinder gädda ibland kunde så curist källa
fart vid att de gäddor skulle avlira sina vinn eller
fortsätta med att göra det för fortjänstens skull att de
måste ha någon att stöda sig meda de stapplande
o skumögda i dunkla affärer sitt vän, flabbade lin-
de ofta ihop med slakt o slakter. Beträffande barns näsbor
vid slakt var man helt olika inställd, för det mesta var
det så att bonnfolket ansåg att "de var ena nöd på en gädda
o tita på medan manfolket o nämnt slakteren brukade bygga dem
med att de skulle "hålla i rompan" o berömma den gys de
kunde licka att göra det.

När man så fått bröst ur grisen skulle man in ö ha "stickje-
suppen" ö det kan hänt att grisen åter bröcknat till under
tiden. Så hände när min mor tjänade piga i Lindby vid
brynan av 1870 talet. Medan mannen var inne ö fick stickje-
suppen stå kvar i stens drömen ö röde i blodet ö då fick
hon se den 'dida' ryggen komma stapplande över gräns-
planen alldeles nit om ryggen, "men" sade hon, "de va ässe
den riste gängen gamle" "var slakta i den gåsen", "sagga
hede grisen i sig ö det sades göra henne oroligt se blod ö
det visste man inte om, att sådant djur sades inte dö för när
forten dets först, det var en usikt i detta nekarie jak.

Öt lussmansställen hade man inte alltså kommit att
man måste braka skällrosten i killest ö öppna eldstaden
då märte man brisa elda under den flera timmar i /nag
ö det hände i min barndom en gång att en grannbarns hest
förtrötta hon som till oss för att läsa en hest-fod hon
hade sitt skälvatten när järdigt när fter gick önder
ö castnet hamnade ö det med sänkte jnd galret i sten-
sten

Skaktanen var jändig att komma i och hade inlett skalkvatten
ö komde till på köpet inte komma in till eldstaden för
luft vatten, en när situation.

Det kan förkommit i husmanstiden under 1800-talet
när väder var vintligt i kallt; man inte haft många
en vatten att tillgå att man slaktat skalkat; sakar gi-
na inne i stugan, något viktigt kök fanns ja inte under
fristugan och mycket smalt stens bakom. För stugan hade
lagats man man färdig sig, hur det kom att ta sig ut när
allt arbete med slakten utfördes i stugan ofta under andra be-
höva rum.

Efter skalkningen så lades grisen där; skalken eller bektrager
som ofta även användes som skalken, över något jämlärd
som dels tjönade ett vrida i lyfta grisen med ödelst att grida
buktan av med, när skalkvatten var kallt över drag man vrid
is längs ut gris kroppen med bevinger i en del brist följde
med. Men där av brist i slaktaren hade en tandbena av van-
ligt slag med vinkelbøjade handtag i ändarna, grisen

ACC. N:R M. 10238: 118.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

bändes om man kallade på skällvatten där det behövdes. Vidvarne
 drags av med kottning i grisen lyftes upp på slaktbänken o man
 jmrakade med knivar både med hjärparne delvis lalo tiden
 sist skiljde man över med kallt vatten o så om man jändig
 för jakosten, vanliga maten med sup o varmt sva sftu. I gä-
 darna där det fanns icklig tillgång till skällvatten o även i msa
 när det inte var kallt vatten man naturligtvis inte med arbetet
 till skalle grisen skäres upp. Stängsta hörde inte till det
 vanligaste här utan det var vanligare att man band fast
 de blottade runne i grisen bakken vid över delen av
 en äge som ställdes mot en vägg. Då öppnade slaktaren för
 grisen baktilt bring ändtarmen o så långt framåt att bakste-
 nen kunde böjas isär o så stöck man stegar under o böjde be-
 nen intill stegars sidan o band fast dem. När ägen rests
 upp var det tid för en av kvinnorna att passa på o på röntan
 i drömtetmed när grisen skars upp. Blåsan togs ut för sig
 där togs till vare några arter stoppades i den ett in sattes
 i o den blåstes upp o ullades o blåstes upp ytterligare så

länge det gick, den torrades något, det blev en högt värderad
leksak, en "blåa" med öster som skramla så snart man rörel-
den. Krusdelarna bestod av åtta krus, gyllan skildes ifrån
den var bra att lägga på förstodade "Morsösa" = matstucken
i ändtarmen hängdes ut för hängets bort. Detta blev en övrig-
del över för att inte valde eller man tog genast ilag med den.

Kjälter = "pulverpölsaren" var ej attas men tog ändå till vara
den skulle koka hos pölsan = blodbrödet & ansågs hinders
den på att koka sönder. Bakspottskrutula = "de röda"
skildes ifrån jettlet, det skulle bakes med kanten av en
frätallrik så att allt hiltigt skildes ifrån detta skulle med
i pölsan. Man citerade en präst för från Skrup (med för-
delar av 1800-talet): "Den som inte tar de röda i sin pölsa får
ingen god pölsa se postinnan Hjort".

Levern, Kjälterlagot med "mellongolled" = mellan gäldet som ut-
"dalbagen" = en långsmal bit av kals & bröst den skickades
hem mitt på i som skavs ut samtligt med öppnandet av
gissens framme del) lades medelbart i vattnet brändes i kase

ACC. NR M. 10238 : 120.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

& man skjölde & bytte vatten flera gånger. Tecken till blåt fick
 inte finnas annat än i blodet & all rödaktig skrudas för blod
 & bröskades bort som något skadligt som inte fick vara med.
 I storna bröskades & reks ut över den kargande grisen rids
 för att stela & då var gamla muren med & gjorde en vär-
 dering av grisen efter deras tjocklek. På högg slaktaren
 med hjälp av bygg kring & knutta eller med en yxa på
 båda sidor om ryggraden för det skulle kunna ridgas ut
 & spalka inuti. Man tog bygg & g. bort till för. På en
 slaktarens bär över & man avslutade den hela med knippe
 & gick om man inte varit så lång som att haka dagen gick äi
 eller i gårdarna man slaktat två var. Då blev det också med.
 dag till sist. Klar fick sin betelning som under tidernas
 bygg ligger på 3 dalen & minde till för vid 1900 talts
 ingång då ordningen i sin lukt var den jag skildrar i
 äldre tiden förhållanden naturligtvis inget knippe, det var då
 bara mat i hämmen. På många ställen ljös ännu vid
 rehuskiftet slaktaren att komma igen till knallen på polse-
 gille

121.
si och hjälpa om de var främmande.
Poinbrietter tog till vare för stoppning av träskeponter
o.d. man man sköljde upp i stället för att ta
Korimarna hade i förväg beräknat ut och gjort som alla var
som skulle användas i samband med slakten, doggkärn
såväl som lerkärn och de hade också gjutit slakt dagarna
en fröjd dag, såväl blev det när de gick in i rätten att skilja
den åt avlägsna plöcher fyllde från Larmarna i vända
var de i regel två och två man man komman skiftade om att
hjälpa varann. Undantag fanns som vände om att på stäng
staden eller att polsen, man man ville gärna tvätta på
senheten för deras fjärrer då i stället var man i regel
mycket unga, smekade något vin tydde de på munk.
Det var något av ett intressant uppdrag att sköta en vänd-
ning och göring av fjälten. Man brukade ej skrapa dessa
för att skrubba dem med grovt salt, sköljde med allt
varmare vatten och lät dem torka mellan fingrarna tills intet
ludd fanns mer och vattnet som till sist om ganska lite

g. skall bet då blev fjälssten stöna) förblev blott. I ett vatten
nuden man vände eller innan de var mer som en rulle då
"skiltes miged i den" = markeras inner hållet beting fast
ö gick redan g. att på ut, och kom g. heller att hålla
i bokningarna. När man kunde visa att man utan osmak kom
de bita i fjälssten var det att bevis för att de var färdiga
och kunde läggas i kallt vatten att svalna. Någon insiden
längre, laved plöddes så innan kallt vatten kom den vid
annars förträndes löpamnet. Detta löpe metode man på
en vägg eller den där den fick sitta att torka. Det blöf
off när man skulle göra de vatten som bildades blanda
des i den tjumma rullstenen så den leddes = löpte iby.

obs! | Märken med ojämna konturer o gamla stenslutar kan
hållas på sådana fastmetade löpbitar.

Under tiden hade man gjort påberedningen i ordning i den som
inte räddades vid brudmakens osmakade den.

Att fjälssten delade man upp alla de fjolke i ungefär hälften
av de mala (samt magen) till "bl. polen". De försågs med

ACC. N:R M. 10238 : 123

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

pinnar i ena ändan. "Pölsepingar" gjordes i regel av manns-
 ken och såg till som spelades i bekvämliga långa met-
 riska pinnar. Måste kvinnfolken hjälpa sig själva för-
 de på att stå i rader, men de blev dåliga endast en
 gång om året bara pinnar, de andra förhölls i rader
 i gårdens öra. Man skulle ha massor av pölsa i jule-
 klädn blandat upp smeten mycket. Man hade i regel "pöls-
 lar" med granarna. I gårdarna var huskallet stort och
 man ville sjåta ha pölsa ganska länge. Man förvarade
 fiskerna i matkylarna och kunde ha riktiga pölsa
 ända till julens slut och längre. Därifrån drog man ut
 blodet med dricka, mjölk och "steoringj" - bestod av gräset
 på mjölk och smör. Man rydde påsar av tät linne och
 i hättan smet i "pölsapölsa" och man lämnade smet i krukorna
 som kokades i vattenbad, hos pölsan om det fanns plats
 för pölsapölsa som man skar i skivor och stekte i smör. Pölsan
 i fjäkten blev dock fäst och lätts för bäst av den andra
 var "pölsa" och den stekte pölsan som de kokades i gröna "li"

125.
Oskar nämnde aldrig bank-pötsan för blodpudling.
Oskar var deld ut många pulsa till julekladda i samt pulsa
gille var de mest prasselpulsa i de smärta var hade så
har jag hört gamla säga. Berakningen betrödde bara en
pa turmen för att gynn i skinn skulle bli järdig kortet.
i därmedel skulle den tas upp i vatten och gång då prima
Togs av en ändan i skinn och så blev starkare. Utåt
skallan skulle julegillet vara i de måste påbörja om
järdig.

Beräkna med de värdade gynn tillsetes med steningar
mjölk, dioka, rirar, myram, timjan, kryddpeppar i
kaner, smält röndastumet flött ut istan, massan = flötta
som bankets ut bakspott ben till = de volda, i russen en
man så hade kunde kokas i steningen för att bli lika
för delade i pötsan och njunka tea (stann), alla slags
kryddor, pötsan alltså, liksom fint skum hade jag så
när grint, den jobb inte saknas. Gort i gynnöt vordes i
tills man tyckte det var lagom då en person av smala fjästa

stoppades i bades i pulrespad ut för en lite. Togs upp i armen.
Kades i flera nyot i byddor eller flera vätska togs i en
man ansåg det betroras. De hem famns dröde också där man
inte bröts på jolsan annat än lite salt i soppa i
kypse den är inte att den gode kunde man ha till den
färdiga jolsan så viskade man inte att den gick till
nytt i jolsma bröde smola, ja flera gått det ju
i den desse luttare bröde de smola ansåg man. Dess
maktiga jolsen till också man de bles i regel drugga.
hanska just ville i regel borden ha en jolsa i god-
tog inte måst gårdas i andra ständs inställs söte
lösa regnyots jolsa utan gynn i bote på att fylla ut
på Talliken, skillevaden var den stn.
Så stoppade man genom jolskorn, ringa av ansåga.
brunn är olika stndet, fjälsten fulla de ständ.
sotte i pinner, stink i stöjle av den, prickade den
med en stumpesticka i lode den i det bröde jols-
spad som saltats något i den jolsfälsan nyjellen

lög; som ett slags skydd för paten. Till mager, "ämma-
lidled" - den tjocka blindtarmen i nära på samma sätt
man till ena rögnjöt, och visste man skulle bli stjer-
pösa i till den hunde man också laga mose vätska
i så dryga ut meter. Ett "passa på" vänta mycket
spöda om det kokade för ihop sig i en upp att ingen sprack
allt på guset på en prasa var ett förtroende uppdrag
som kunde göra en kvinna både stolt & helad, och om
med en lättnadens och den fiskade upp på en när den kokat
så länge att den sjöck mest killelas botten, och kokade
den i den innera och kisteln den sådär jammes armars
måste man stå över en större kistell över den öppna delsta
den i förstuga eller stens hela tiden under den kokade.
När den var upptagen betydels den över för att skinnat skulka
skinna. Hade den kokat vända i någon grad var missrik-
ningen stor & man kunde komma i knipa både för jölse-
laveds & - gillest skat, var bunt.
Fick alla det gå bud till grannarna medelbart med må
gejolsan

ACC. N:R M. 10238:127.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

då man gärna ville höra: "Här i redan jölsom järi". En
 eller två tjocka brövar i en omål eller en av varje med loden
 i en kassett eller på en tallrik mindes med smör eller smör
 för re blanka o aptittiga ut ö ströddes med socker o vi
 gick inloft. Historien om dessa jölsor är flera slag.
 De berättats av de gamla. Så en om jögan som när
 hon kom med jölsor, i stället för att säga som hon var in-
 stimerad till: "Hälska ipå min add i järi inte jämska lided".
 i stället sade: "Här järska inte lided". En annan gar-
 ska obkyr historia berättades om en som ramlade vid
 huskanten o spillde ut jölsor o plockade upp dem igen
 i mörkret o när hon kom in i ljuset hade flera "jölsor"
 om från bröjan.

Ja, så kom gästerna till det bröpt instimerade men i
 regel mycket gemyttliga jölsor. Det äro också en
 jölsor i regel den godaste man fått, med rötter o blanda linjon
 till i så jölsor. "en i kast ber för att man inte skulle kalla"

* ^{döyvermisen} Under tiden jag gick drökt arbetet med skriften för fullt, någon
 * Den allra yttersta mycket feta ämma - jölsor var "fats jölsor" den brödde hus.
 i odem till.

ACC. N:R M. 10238:128.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ar kammarna hade under tiden man uppslode med blodkroppen
 kockat lever, lungor & njurar, som togits fram ur iskorna
 som hängde kvar i grisen, & så flasket på "dalbagga, bjär-
 Tat Togs också med om man ej föredrog att koka soppa på den
 Men kockade det fint på kockebutika en helig skinka med
 den grä man hade att tillgå eller om man var nödlyftigare
 med kockepinnar eller saltkris. Det var ganska vanligt att på en
 jämn fin massa av dessa ingredienser. Man bröts gärna i
 en droppring för att på lite ljus till detta arbete. Smeten
 blandades med salt, vetemjöl, lök (i andra hysades kalla peppar
 ströddes i smala fjärlar, prickades & kokades i pottespade
 efter blodkroppen till den tjock. De fanns, fast de nog ej var
 många som skur bitar ur den varma levern & bjät i det,
 när lussfaden ville ha det så & man kunde då också bjuda
 av denna smattning på slakteren innan han gick från går-
 den omedelbart efter slakten, men det ansåg ^{m. de flesta} för omöjligt att an-
 rätta något innan det var riktigt av de flesta. Det ansåg många
 också när man för att komma ihufts med den duktiga smeten

Ren

ACC. N:R M. 10238:129.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Om i hemmet var smältet flottet första dagen. Vanligen höjde man sig med att man delade önder juckstiftet på Tammarna o mga arlagsna alla där befintliga böttlar. Fick en halvskåp kvinna någon mat med höstbarmängden grönar fick barmet också böttlar. Detta först lades i båt över natten för att blod skulle dras ut. På en första o västra dagen tillände Grisen hade man Togit in i hus.

Andra dagen började och första hem med att man noggrant tog av allt fett från grisen o skär den i Tåningar o smälte den i litet vatten i en större blankskurad koppars kittel, alla kopparkittlar den immarede indragaren måste trimmas medeltvätt de används om spelet skulle skummas eller användas. Ju bättre flottet jagade i kitteln desto bättre var husen. Toto steg o däröver ville hem ha i sina flottbunker. Till det måltande flottet sattes löt, timjan (som inte fick saknas i flott) kryddpeppar o något kryddnejliken o ingefära samt salt. De sommar som används att till flottet lände alla slags kryddor o därför också Ing med kanel o kardemumma. som de lände nog till underlaget de min som namngav dem.

ACC. N:R M. 10238:130.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Flottet gick berka till det bokade i staden då Togs det an d den i
 när gravarna njombis till botten då flottet kunde ösas ut om
 man inte hade dunksteg, vilket visst inte alltid var fallet, annars
 kallades det genom detta: buntarna som för säkerhets skull ställes
 i en linje mitt i eller annars rent stämme bunt. Det var nämligen en
 skottstift detta som gick och förutnämnda trösten av maken när
 flottet spjällades när buntarna spack. Rucke flottet smältes för sig den
 ibland det andra. Ö sist knarrades gravarna till de blev lo-
 gom lunda avsegar det mesta flottet och kunde i hurs man skulle
 för att dragga ut dem blanda i biddhärningar det blev liksom
 flera mat då. Något av det siste flottet kallades upp i "fjät-
 koppa" för första användning. Gravarna = jukarna = gravornas
 användning är förut beskrivna: tillsammans med jötta = Huden
 eller jötta till bralls mat, kunde värmes i rättugnen. En liten
 listria berättad av min mor: En tiggare kom in på ett ställe i
 gick fram till kakekugnen för att värma sig. Där stod gravarna till värmes
 och man kom in med det "ul i brö" som en tiggare alltid fick att stoppa
 i sin påse kom han att titta ut kakekugnen (rättugnen) och sade: "Ja har jag

ACC. N:R M. 10238:131.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

et minna gruvor var? Som: "Ja här ante rätt vacker gruva
eller barne men där är minn. höghuset på en Tallrik;
di stolt ja" (Lägg märke till de olika dielen i rummet de olika
personeerna märker och vid återgivandet).

Andra dagen behövs man också nylta av det blottlagda bordsdä-
cken som någon av husets manliga medlemmar, kanske den som
satt o matsat fint. Järkligt, blivit ömga censat ut hjärnan
på den ansåg inte för att ha utan kastades bort som något
vämpeligt. Oför förtarna skrapades o kokades med. Gissan
var då delvis smuluraren o "låg" till valet "på någon dörr".
En bra bit av det fjodkaste o fetaste fäsket kokades med den
flaska - nylta. Till "hopsulltan" ansåg den fatiga ej alltid
att han hade råd att taga med en hel del bordsdäcken andra häll-
ten seltades då som det andra fäsket, att äta fäsk fäskt en
odrygt. Den skänkade vingan o en vullkan av mullong ända som
bestöts med peppar o salt (och ej kummin som fäskmön) i vulltan
illeg i vrets om med träd. Kunde kokas med. Samma kok.
Det var all den färska maten som skulle ätas kall under julen.

ACC. N:R **M. 10238**:132.LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ja boken i fötterna kunde ja delvis utas med bokat påstaten innan ja
men en gipsst kunde också komma att figurera i julens skrud
då den monad i papper kastades in i ett hem där man var sam-
lade o i inkastaren redan hade att påstått möjligt försvinna. Boken
kan upphimlen måste kan in i sjöns förtära den o Ta en sug på
bakt ben i den en små pösa.

När hundralet påkast i c:a 4 timmar o släppte boken Trgs del upp
o ena halvan (en båda var med) lades i en handduk med sväl-
ridan medat, boken plockades ut o överbjön ägnades innan
mäte o liimma i munnen. Tuguet o alla förtäla o förhållna
den Trgs bnt. Man sken hns o Trän man inte gamm målen i
Mådde på kydder: salt, peppar (kydd) ingefära o mynter. Den
andra delen Trgs upp o bereddades på samma sätt o utjälptes över se
att dess tyckaste del kom över det andra timnare. Handduken
knöts om till ett knyte som lades i spödet o fick att upp bnt
Trgs upp o lades i pösa med en tung sten som pösa.
Fäsk syltan fick kalla som den var o förvarades tillits
med pressyltan. Man sken o revocade av båda lagren som
tidigt

ACC. N:R M. 10238 : 133.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Småttiga. Inom en dag eller andra del andra öde första
vilde bränt ha lite av varje på julkalascen, då de röktes
des med rödbets- i bland också potatis.

Ofta rosten, kanten, trycket ^{vilan} m.m. samlade man material
till en kockerylta som lades i en handduk kokades upp
i kols i mers. Småttiga ansåg den för god andra för min-
dervid & gissmakande. Det var andra sticht-dagar.

Starkt bröte kockade man, även innan brötkonsumen funder,
tagis på 1890-talet, allmänt redan 1900-talet gått in, kom
mit i bråk, på samma sätt som loven m.m. att använda
till speje-jolsa - ~~stekt~~ brötkonst & brötkullar. Vårter till
konsterna hyddades med salt & peppar & stappades i smula
pajbiter, exdast en ringa del. När man gjorde brötkullar
kunne man istället för att bryna dem på 1880-talet 90-talet
koka dem i speltspad & de förmedlar de ganska länge
jag vet ända till mans månads ingång genom att ma-
da & då koka de upp dem i samma spad som dock för
en gång hällades upp i en kanna för mig, blev till sås.

ACC. N:R M. 10238:134.LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

När man fördrag att bygga dem hade man nu den i smält
syttelfrost. flottet som skummats av det in kottela me-
delbart efter syltkokningen uppriktat spadet, som skulle
stå över kullarna. Kunde utan vidare skottet liha
sig till maj månad. De kokta kottbullarna bygtes när
de skulle användas de andra endast smältas nu.

Rebensspjåk som också var med det första som kunde
tänkas som inte kunde behandlas på samma sätt
men det kunde också stekas i ugnen när man såg det,
(där kunde man också sätta in en kaka med älla i jäden
kokta där samtidigt med grobröds bak). Många fördrag
att påse med på det saltade rebensspjället. Någon
kom av fräsch i biff förutom det lilla som här nämns
kunde inte denna ost till, det är först i senare tid bräcke
kno i liknande kommit i bruk här. Fräschstyckena var
i det närmaste rorda när de saltades. Tredje dagen
var man också färdig med saltningen, för ansåg man
inte grisen för utvald o det märkte det man ansåg

ACC. N:R M.10238:135.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

men om det skulle källa sig. Men delade upp quisen i ryggen när
i vidorna i län mittelförsk ö bog. Laggarna skens saltade
i anränder att förka mat på. Rumpen var juar bit liksom
amma jirisan med nästan samma placering (varfrö 5). Den
kom med i något förste plänk bok i jök då på hans bti, inga
fide ta den den gammal ud följdes.

På pressades det gora saltet med saltstenen om vanlig men
rund rler som anränder exakt för detta ändamål, ö om det
där as greds in i väler så att den blev juktig, skulle gör
att plänkhet, som omsaltades, fortare lakades. Flasket rann-
des med salt i det förut väskade & rengjorda "salte-brand"
På somliga ställen var detta omsaltandes arbete på andra
hussmums ö på somliga hjälper de åt, men antingen
var det på ena eller på andra sättet, man skiftade inte.

Overst i saltkaret, om där fanns plats, annars i mindre balje
saltade man på mer syltarna i över en livarkron. På något
enstaka ställe komde man salt på något av den in i enare saltkruka
i förka den, flitalei fredas att först förka den. Fanns det bno

ACC. N:R M. 10238:136.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

som stunda i åker saltades den här fläsket. På var "mulet i ro".
 Fylla i leverkropp kunde man även delvis lägga i lake, men
 för tunga förning. Insaltades det. Inga lake behöves för
 fläsket annars än om det efter någon tid visade sig att det
 lagades dåligt kunde man blanda till något kall lake i
 kalla ören. När lake efter någon tid stigit upp i kallet kunde
 man väla om fläskstyckerna i efter ett par månader häng-
 der det till i skivning i de stänger som satt i murade rögt upp
 i skorstenen eller om sådana ej fanns i en stake som ställdes
 in & man eldade med sådant som ej rökade eller gav dålig
 smak & rökte med sig på c.d. från skorstenens gröt, när
 man måste elda för bak i ugnen fick man ta ut fläsket.
 Roken låg under tiden tjock under loften i stiset.
 Thock man några kassar kunde man ha tagit den fört ut
 kallet i hängt den över sättningsen. Enligt till i skivning så
 och går först, för att i.d. så högt dock att det ej blir för varm.
 Lät man de tunna kassarna ligga tillhåll med fläsket blev
 krossen salt & grä med en tjock saltstampa & kåd som till
 fötekon.

ACC. N:R M. 10238:137.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Tog man nu fläsket för allra in stenstenen kunde man
jagga det i vinden den halvtaken stängde ut den västen
som man värmde - liksom som den stängde in i vinterkylan
och kunde ha det kängande i kane - hjälkarna men också
bara med för varje in ombytligt långtalm i sul - kistan
en kista som användes enbart för detta ändamål i den
kunde korn- & gästbort för julen i lilla kistan.

När man så fått slakta ändagjord hade man mat, mest
på allra. Det färska skulle liksom sparas till jul i för den fätti-
gare del var det som jag lärt förstå in i mycket som vi
behåller färskt, men en färska soppa kröde till som avslutning
på maten i till den använde den fätingen ofta hjärtat i något
dostkräkat kött i br. Något av ryggen rymmer i reben de fäsa
re saltas inte de endast bestroddes med lite salt, det skulle
vara till juleaftonens i juldags middagen obligatoriska soppa
jag nämnde de fätingen sparsamt med det färska, dock
fanns det också fätinga familjer som inte kunde låskälla
utan lät den färska julmatten sylta, leverens i som vinter

ACC. N:R M. 10238:138.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sti framme på brödet i stugan där all tillfredsning skett & därav åt man när man var hungrig så länge det fanns något så att de innera bröst & nästan innera helgar gick in och förvisade till sina medmänniskors "megniskisamhet" med barnen. Där hade fattigdomen fött slöhet - likgiltighet, man var ju fattig & hade ej minsta avsikt att bli annat därför tog man sig goda dagar när de kom & svälte eller litade till frisyren förörrigt, exempel från Jönköping (1870-80) tag. Det är också från sådana familjer, men är det förutseende något jag har uppgifter om att man ej ansåg sig ha råd att köpa mjölk på men än hade griskor under. Sådana familjer kunde bli vägg i vägg i godsnas husmans hus.

På kom de ytterligare tilldelningar till julen. Bredde den som förut berättat, den hade ju rätt med särskild omsorg tillredde julöl. Tricket gick jäs i stugan för värmens skull & så måste också bakverket baka i stugan när det var kallt. Ungen sammalänkade eldsteden fram i bakregionerna endast drog & höld. Brödbaket är förut behandlat jag vill endast till-

Lägga

140
att brudbröda för, när julbrödet förkom öm fick vi
mig intill eller när 1870-talet, förmodas med Tante där i
ströme av det göras också allt mindre. Rikta bakar eller bröder
kunde man nogga mycket med krusvis i rader eller runda
anbrakta intyck med en rengjord redkam. Fänden Rå-
mjölk var bra att många de fästa bröden med.

Det var ej endast med Tante på sig njöts man bakade till
jul ö också med Tante på socknens fattighusare ö i samma
fattiga ö fattiga familjer med barn ö även på de tiggare som
intill jul dagarna i enda hem med sina påsar, ingen fick
riälta eller gi Tante hand bort då i min julen hem ibland alla
besökare förplågas omman "var de bort julen". Därför fick man
till jul baka flera bakningar ö ofta flera än man fäkt sig.
Påliga av de fattiga fick lula brödet av vad som lunde julen
fick det hade man gjort upp i fröng. Utfr socknens fick endast
bröd i fisk i öbeständ många, men många om de alltså i
de kunde emana på in till in nya hem till dåliga då också barn
men i fattiga hem ibland att att tiggare i barn skulle alltså
ha.

141.
Så fick man icke glömma Uickelan vid julens bakt, den är
jämst omvänd.

Min. man berättade att när han var barn brukade han
o hemmen upphöra på baka var sin julamman en bad slops dag
man hade det kunde vara en "fin man" men också en gästka
gäst. Tydligt o baktig blev han, men det var ett pröje för den som
indest kom i fråga vid jultiden i Tule jul gjorde de sina fina
mamma o närdes knäppt äta upp dem. Att loka med bröd var
en förbjuden men det tillämpades ändå icke när de var som ta-
kade pepparmärlar åt dem i samband med jultiden i bakt-
ningen. Desså fick de att "muddra" med när julen kom. Det
förekom alltså julamman en matbuds dag förmodat att baka
mjäla o pepparmärlar bakade en modern allt bakt o den som
hade en egen i bröjan år 1850 talen o kanske långt därifrån
i de enkla hemmen.

Matbuds bakt var det inte mycket i husmen hemmen
under tiden före 1890 talen. De behövde som förkom tilluades
med mycket smör o lite mer eller mindre i rändesättningarna desså

ingredianser emellan var motsatt mot renare tider. Det var
nog mest klenor man tillredde. Därtill hade man mycket
ägg, gräddde mycket tillt socker, samt vetemjöl. de be-
kades i det lott man jätt på ny tillbered, nyttförtut.
Och gäddarna bekade man flera slags kakor görän/lemde
och så följande i de onklare kummen om man hade jämn i gräddan
jäm till jämn i två delar med långt skapt som tillt över
elden. vändes, så bekade man de följande beskrivna metodel-
mar samt ett slags kringlor som bestod av betedeg
som man ältat samman med lite i mycket smör som man
tillade ut till mycket smalt ländan som formades till små
kringlor som färdades med ägg i gräddades gullbruna i
bakugnen. På omkärmen de små ett slags sockerbröden
(sockerströdda) som kom i ett ställe kom fjärdede skulle
grädda över elden med plåt med glädder över sedan grötten
var kokad juleften, de skulle vara nygräddade o var
nog avsedde för husbrödsfolket egen iälsning för ingredi-
enserna kände kom inte till o g. heller rensade kom kom de ma-
kade.

ACC. N:R M. 10238:142.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Man hade endast att baka den öde var mig en Tradition inom
familjen som mätte hem Hjörnarna vid. Det var år 1820.

Fisken i blott på Annedagen man mig ingen bestämd tradi-
tion här då fisken inte brät till de rätter som Trungen skulle
till på juleafton, utan först på nyårsafton.

Så hade man då efter råd ö lögnhet mat på Jorlag när jul-
helgen gick in. Någon reservering av julens rätter före helgen
förekom aldrig för den ordning i Traditionen följdes.

Om helgens kött finns här en gammal ramsa: "Jul-a-af-tan
i julade då hade ja så bra som ja ville ha. Andä-jul gim-
de mor rätt (gaa) sul. Tridde då jul sa man: "Hä med di påg
ö måga, stå inte här ingje ö påga." En ramsa som mig Jorden-
mit i flera variationer men denna härifrån stämmer ja så väl
med rimmet i ortens mål att den verkar så hemmastadd här.
Tillägget "gaa" till målet som ibland fogades in tyder ja på att
det var det första man var väl om, det som endast kom under
hög tids dagarna.

På juleaftnens tidiga middag hände Traditionen enligt steket pota.

D.

med gressar i den helgästons måltiden vid 5-6 tiden, då man
gett djuren extra fodra ut för i stället sig, hade man i det den
gången elskade brödet i den ständigt stagan serverat min
bröd afse på, ost, julot och som vanligtvis kom så bestet vin-
bröd i fläsk med potatis samt rappa med kring och så ringar-
gröt därpå alla smaka klenor (i gräddan). Då som ~~man~~ alla
stärkast kanske just höll man på seden att för i huset
skulle vara den förste som satte skeden i grötjället. Rim till ges-
ten kan jag aldrig hört om här. I brödet fanns julefton
minst två ljus och när någon annars kom att ställa ett vin-
nande ljus där ett fanns förut lyste det förbävande: De var
ut som de var julefton, två ljus på bordet. Fanns det barn i huset
lyste något av dessa brödsbrön annars lyste någon ljust då.
Tjänarna fick när julekvällen som lader fram på brödet om
före eller efter måltiden vet jag ej. Gulblappan i den bemärlade
som nu brukades ej, tjänare och andra fick julskögarna med
bröd och mat och något nytt i klädlig kunde brukas mer ej med
betydelsen julblapp. Men dukade ej maten ut brödet på jule-
förm

145
den flyttades endast över till ^{nya} ~~andra~~ brödsändan i den julk
den då blev över julkatten till de gamla berättelser men det
var nog den kallmat ryttar i vid beten - boer och som var
bröd som recorerades innan man gick till sängs i som man åt
as på juldagen någon de gamla reflekterade inte över
varför de gjorde så det var en sed som de varit vana vid i
det var g'ra att byta mot den länge redan bortlagd och
var de som var födda vid mitten av 1800 talet som hade
något minne därav, de som som räknade i misstämning
om det blev dödande i julbrodet därför att det vidade tidspunkt
När man åt den varma måltiden "julaftenen" läste i jing
man så kunde man, att julaften i gissa i ät witten-juloradde
i muddra-lehta "muddar i hemne (i känd) innan brädd mätt i inga
Juldagens julorad stgjordes alltid en julmat som var en närmast
samt givet till vilken man kunde ha varit öl. Kulle någon
komma med de annars obligatoriska pantofflarna i sällan på
en av helgdagarna någon av sågs de aldrig ha varit ibland
folk som brukat "folkspis", och om man annars föredrog

ACC. N:R M. 10238:145.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

riken. Julestisen kunde man då inte äta den mestade tiden
inte till. Middagen utgjordes av juleaftnens kött i soppa.
Kvällen målet av julmat, några gäster kom då aldrig på jul-
dagen, då stannade var i en i rätt hem. Aftnat var om man
tyckte någon ensam person till rätt hem då, intarhet om
ensamma i julestiga var särskilt stn där vid julen. Aftman-
dagen hade ingen bestämd matredel det var som en söndag.
Skillnaderna i vanlig matredel, fisk o grovar m.m. hade man.
Julkalaserna kunde vara med sin förplägnad.

Kvällen var man väl befriad sig från "de gamla mjödet"
d.v.s. badat eller frätat sig mycket osorgfullt hade man
tuffisk i risgränsgröt. Samma i övrigt som juleafton då
man kunde vaka in den nya året i skinn det med kanta i hjärnen
den det gamla stann förbi. Kvällen dagers var som juledagen
i till middag fisk i gröt, kvällen julmat.

Trostande afton ist man tidigt på kvällen för då kunde man
redan lätt utbläddat upplägnaderna. Då kunde man ha något
receptspjåk i brötkullen eller också fisk eller bruna smör. Gröt

skulle det bli i länga tann då det hette att då skulle man
"fylla alle hus med guld", men då var gulten ofta bökad på
brongrupp. De utplödda fick med en red man hade mulla
måltiderna i så brännvin som också var en folk på en målt-
tiderna. Trettonde dagen som trettonde afton i så var det slut på
julens speciella måltidning.

Om jula gillens måltidning: vanliga dubla småfolk i brude-
tum före och efter det som nämns att de många gästerna
välkomnades med en måltids-besk, byggd på måltidsbrugg.
enhetl samstäld på så sätt att man släckte en brist med brugg
i en flaska i ett litet i de. Lite oständigare i nog och i
finare kunde man samställa det så att man glömde brännvinet
genom att tända eld på i en liten måltidsbrugg i ett litet brän-
vinet i så när det drog ut en smaken till det genom en luff.

Det ansågs som god nog städhare, värmde luff i "brassa i brasa".
Man hörde det på gott men ginnade illa på nog vara omdömet.
I en det kaffe i kaben en förut nämnda lag, inga mängder
då, bakades fick gibe chotan bestad en muller bröd, fint i hemma
riket

mit eller smitt, uppskuret, kunde vara den sparade smogen i
mullerformen av mellen gäddet i leverkross: gäddalivet i ost, hämm-
in i julaöl. Si sylta i näbelen, båda lagom sylta, på sylta
i fläsk sylta, man kunde också ha tuffrik senapsås i potatis i sup.
Därefter stekt urbens spjäl förut berökt som beskriver i öppnande
eller krypt i bottenbaker, bageri med rår potatis (i lingon) o sup
clartill. Därefter för alltid risgrynsgröt senare risgryn-ö
ridgröt samtidigt i med mjölk till eller risgrynspudding
med saftår i till rikt intill skelshäftet någon "Kram" d. v. s.
sylt eller fruktsås i hög krämshål med vispad grädde över
i jula-kakor = klunn o mandelformar eller något annat slag till
Kramt clartill till glas vin. Jagon grut till gröt. Glöde man
risgrynsgröt kom karamell efteråt (med sylt till) till sylt
kunde man ha borsvår krusbär, kallm i vatten vinfär, till den sk.
krämen kunde den vara av krusbär, plommon e.d. Efterlag
inlagda plommon skulle jag kanske ha nämnt om då de
nog var rätt gammal tradition men nu är bottenbaker de
kunde förbereda till steken just vid tid o kallas som här

beskrivits. Men hade raa blåa plommor i en bråk antingen
sannor med socker då man kallade så kall ärtika / spjutärtika
på så den stä över eller kokade man en lag av rodnat
i ärtikan o kallade som den användes som ärtikagubben.

och de enklaste ställen kunde man ha jula balar med mörst / isko
gröt som balar mat. Men man berättade om ett tillfälle då bums
mycket o väger bjöd ut en fattig familj till sig en helgaston o
att dessa som inte hade råd ände skulle bjuda igen på fisk
o gröt (som de fick utreda omme till). Det blev inte så att de bar-
ken fick äta sig mätta utan en liten pup som var lagd till
o tillgods om lite mera gröt. Följden blev att / sedan till kom-
mer sungen o gas honom fisk, något som de alla berörde
gästerna (endast de nämnda två personerna) att de inte kunde
glömma det. Det var ett julagille bland fattigt folk år 1883.

Men tillbaka till de hyggliga julagillen. Men man ätit o tackat
för maten i ätst lite på sig blev det taddy druckning, tolv
n.m. för bålarna mat o kaffe med kakor för prattimera i lek
för barn o ungdom med alla utan musik

ACC. N:R **M. 10238:149.**

152
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Ungarna hade för intill 1880 talet sina julastvor i gärdarna där de som sammantiden lek och dans. För hade man för med sig vad där skulle till en förplägnad (julaftonerna?). På blev det åter brasa sådant med vill, potatis, dricka-bröd, kokt mat på fisk- och fiskbröd eller kokt kallt fisk i väning eller gröt samt stekt potatis med fisk eller skräpämnen sedan med i skåpet bröd, gresser o. d. i stället för mat med flöt o. bröd. Vårenad inkommer i trösk på lördag. När sådant renas i brunt upp kan de där "måleruppen" i när man mest slutet av 1800 talet somliga städer föregick till att tröskarna skulle bröta sig själv var det i somliga gårdar så att här då, när sådant mätts upp skulle vara med o. äta middag efter o. då kunde man ha något bättre än vanligt. Som ett exempel på hur bröden kunde resonera om mat o. brödet på den tiden 1880 talet vil jag återge ett resonemang jag hört de gamla skratta åt: En tröskman i en gammal brödbak "samm" allt vad som sådes. Hans välskap fick för sig att de skulle ha något åt honom därför o. så: "Ja tycker de c. l. i gott me åter som man"

grind." Ja, det var sant, sa mannen. Pa kom man forenars
med kvinnofolket, som inte heller gillade hans falske nackdel,
att man skulle sette honom pa pisen o de sette fram både
intet o givet till samma måltid. Sannare att bara givet,
att han fick äta upp det även efteråt i givet.

Det var ett stort arbetsgillan vid tiden strax efter jul som jag
för förbigår. Men hade han i regel varit tröt, skogen i skogen.
Ja det strax före jul. Det var hela mil det i när julen var slut
skulle man falla säga ständigt i början kom veder. Till detta ar-
bete drog man sig ihop o hjälpte varann. Men drog iväg med
vaktare o vaktare - kommitlaska från var till hem till ett
ofta ganska rikfyllda arbete, i regel inga pruis vana stora
arbetare, då det ja endast gällde denna gång medu änt. Det var
med lättad kvinnorna såg sina män kultråda tillbaka. Så drog
man sig tillbaks eller sejde flera skjutna samtidigt när
man skulle ha hem veder på en gång o dessa kvinnor skulle
rostas med stoungills på krallen utestående "mannagilla
med sparat julmat, fisk o givet, sambräm med kentspe o trödd

ACC. N:R M. 10238:151.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Till kyrkans mässan hörde "kyrkjelmonsegården" iisgymnastik.
Till fastlag bakades fastelämsbulla, fastlagstidag (fastelämsbolla)
söndag, måndag var "halt om halt liksom lilla hellet".
Bullarna bakades av betedag. De kunde gräddas i en plåt
över gyltorna i den öppna eldstaden i gården i en plåt över
gas ugnarna, vanligt sett när man ej hade jämspis.
Barnen o barnskolorna hade också fastlagsbullen, stora
slåta betebullar med ett ufsant rent rött rost. De
blöta dem i mjölk har inte bakats här, den som kom i kom-
plet med denna tid på 1890-talet bad att få ta sin frö-
lom fastlagsbullen nämnde man den aldrig.
En gammal gammal kvinna, Plumps samhälle på 1890-talet
fortsätter att nämna med några ord, då "den fins Kals
fastelämsbolla o vinet vid var något mastande gott trots
den ytligt primitiva utrustningen o enkla personerna som till-
för det. När man kom med man det för att sälja mjölk (inlindat
i ett köldbod) kunde man på se henne stå i sin lilla "butik"
oberoende av det, med ett lefvar i knät där bredade hon sin

vetedag med min öar den blev den goda brödet som allmän-
het var bekant som den godaste, utan något vitt, med en spjal
brunt; hos oss brödet sått eller gick som den ö kumms
förtjänst blev yttre inga men anspiken var dusefön, inga
men mått kumms förmåga att göra goda ballar i mure tid.
därför blev kumms omkänd. och en dämpa att kumms bildade
en så den brödet till det sedan de framträdande industri-
ella framställda av bageribakern i bröd.

Skärsdag, skulle man ha den förtämda skärsdags-
kålen kallt bakad med vis slags grönt i midjall om inte grönt
då fanns gick det viss med tre slag, gröntkål, vitkål &
spisande kumms var kumms ingredienser i kall beredd
som "me-kål". Något av gammal två öra fanns över denna
kålförning på skärsdagsmiddag det var ha för kålsar.

Spisande kumms beredd som "mekål" var för övrigt den
första man hade av icke gröna, när som kallt ^{brunad} ja (varen)
puddele man kumms den man träffade på den till en matkål
Långfredag gick man inte försöka i mat ö dryck, i dag måldag

linda den dagen till.

Påskafte'n behödes o' färgades nallkoppars = påskäggen, av vilka husets folk, tjänarna inbegripna, fick sin bestående andel, man räknade med katts o' hela fjög, härdkötts så att de tillde gömma, var gömde sina o' åt av dem ofta behög en uthållning till till julen alltså. Också färgade i röd färg, liksom på, bresilja o' vitmull o' kunde gylligare de knäna genom att med sin tråd binda fast till blod av kummet och s.d. för färgningen. Också åt ägg o' gömde ägg såväl för renare färgning som ett castaka ägg ett år för att se om man skulle bli rik eller fattig. Var ägget ofta ett år ännu fullt blev man rik, var det tomt blev man fattig. Om man, husets dotter o' drängar i gården eller hem färdade gömde en gång var ett ägg, var ant var gången var drängens ägg tomt var innek alltså man där låg. Istället en mask. Någon i drängens hem drängar tillbaka från Danmark, dit så många unga drog istället på 1870. Till till järnvägsbyggnad, utfatning något husig o' förfaller ett hus som folk det allmänna till last

en slung naturligtvis men dröde vi som gjorde att vi kom att
tänke på ägg gömmandet.

Påskdagen gick man inte åt ägg då gick man på lan-
näsarna som för var ett rentabelt folkgjussel här. Men var
beständigt rädd för att åt ägg då så det var fullt på påskan.
O det var kunnat rätta i hus de gamla till våra dagar.
För förut så var förvarat julmat, äron sylta eller en bit
eller en bit kunde utgöra maten på påskdagen.

Skandagen var åter en äggsdag då tog man skandagen
då lekte man med "ullikumparna", man sökte till på dem ge
men att de ene ändra av ägg mot pannan, brama det från ändarna
med händerna, eller stå kring med dem, två ställa sina ägg mot
varandra i den rätta ägg liksom varm den andra, så gick man
ägg genom att rätta den i lägga dem i rad, man hade hjälps
av de olika färgerna, i så lite en slant (eller liten sten?) nalla
från ett sluttande plan, ett bröde blev en "magg leka" kavelbröde
som hölls i lutning på jorden avstånd. De ägg som träffades (späckades)
sammman i gick för att så länge man lyckades (jmr. gick lyckas)

Man kunde äta ägg i läpp eller gömma dem i'n att ha något
gott under om man var "ushälsam". Göt ja mjölk vände alla lögur till.
Alla brödagar hade man tunn bröd o usg usg göt som man
hade vid med usg usg annars ar vad man hade, "brömdasgröd". Y somliga
kann var det vid att de ögon skulle seke götgrödan. Det fanns ett
sätt: När den fättre sätter ja till välling bin de gröd för han kan inte öpa
mer, "alltså kunde man inte tänka sig att brömbinna mjölk i fättre vid
grötkörning, g' hellu hade man några gång loka över en götgröda
utan vände ständigt. Blev någon välling, säs, soppa o.d. i'n tjockt
hade man inte däremot: "De e de som lägga i ja selenen."
Var på den mat däremot för tunn loka det: "Ta till bröms så bitta de
bitar!" En gammal mat sade man: "De kan loka lant." Om mat-
vällningar i ett snällt ushale kulle det när jagan kom ut för drängen
med ostfärd vid maccraften: "Gn ska ha nu ha ja ja min ryk i-
gen, nu kan ja se spevasse byrka givorn oststichjed, i midder
komme ja inte se norm gynn i vällingja!" Tunga äter hade ja vana
er: "Har e ja här e de färd de baka."
När man slutat tröskningar skulle man ha en fättre maccraften en

vanligt, dock ej benämnet gille däruv. - Tredde Tröstar i Tor ska di ha
en midda efter jor lren så stn. Då sthet för vårens bröjan skulle
man på gärdarna ha "idttisked".

När sngärden så bröjde skulle kristen o drogare innan de
bröjde dela väckaren som gämts på julens bak o brödder ha
någon inneborende kraft med sig åt drogare o folk.

De kraftlösa komna för en tjärad rite o var de riktigt "motsämnade"
= måtte så de inte kunde resa sig utan hjälp, ska man dem i rumpan.
Jag blödd på en bit bröd i jor den, såken brö närliggande brö-
skede på att de hela vintern levat på kalm o batten o kraftlösa bestått på
agrar, mjölk hade man i regel nästan ingen på väckaren o när komna
Mabradh skulle de ha en flöttemet, tjockt med /brött /n an /rätt bli "lätta"
= kvitt efter brödet = lätta. Jag har inskjuter detta dämpat det för
de om en till o man då var det närmast "milkyastaff" även i gärdar
När riste såder var sådd skulle man ha sä-bagor = jam-
becker, tjocka jambecker med gypa mjöl den Timme påfläsa
allt med ägg, till mera ston, såken ständes på. Något gille i van-
kend med välgångens utförande bämmen jag däremot inte till

det var inte när man hade tillväxt för de intressida och värtning.
och hade att när man fyllgjort välgången skulle man vara "vår-
duns"-ligga. Länge men det hade inte samma hang med mat.
vårdningen var inbrotts och brottslova för länge sedan tycks ha
haft något med groning i tillväxt att göra man skulle därmed för-
ja värtigheten. En bitte merastn är väldigt lunda till värtst
arbete slutförts. För den dag välgången började införas de mindre
moderna som merastn i lite mindre, budde mörgesen eller jiftemoda
med ost, tilltills och eller iakt fattigt omman var allt tvärna
ne något som ej fick komma i fråga. Den varma kvälmeter fick
man då när man slutat arbetet vid vrens nedgång.

På förtigick det under vin i försommaren med kusten som helt kom-
tades ut förändra, endast med den skillnaden att när det blev varmt
utbytt det varma "våtted" mjölken i chichai mot kall mjölk, rot
eller "skärnod" - filmjölk. Den denna vilade man upp mjölken i fat
eller "seti" som sätter in på borden när de skummet på den mesta
gräddor, var det riktigt bra kunde man strö på lite socker i ka-
nel men det var undantag, man "kru" i åt kind eller plottmat till

159
i man kunde ibland jämsa sig med en förhållan var mått.
Undan som man kunde äga i mitt hället år 1801 talat äroa gränserna
hemma att inga i koster, jag var hänt en gång som i sin ung-
dom. huskallat, och kom den husman såsom det som uttalade som en
naturlig sak att husbonden pågat kunna om han inte kunde förstå
"baga en eggja kaga" (i stället för pontofflarna i varit mat) en gång, de
gjorde han i de goda, så enkelt kunde förhållan vara som i stället
Lipor i Högårdsmälla var nog de första gräna vilka man störde
de i mjölk med allt vad det var utskallat, men det hade man stannat
förut i mjölk förummen till det kunde till de riktigt gamla i en
ynnerliga rätterna. Tingt gick det att genomgå gränserna som
fullständigt maträtt, man var van vid att endast påsk i kött om
mat i si grynmaten förstås, men så smärningen kom drick oari-
ationerna av matse delar att råda. Mejerier kom till mjölkhuskall-
ningens tid var förbi, man kom att sälja i början i en annan
omfattning, hemma produktionerna av mjölksmen i råa-
orna för den upplönde om den. rekelskiftet i sist, och så
beredningen av brödet, kunnat man det blev först i alla

160
Tid. Först hade man när den var i Tiden gick in ett drages med
gammalt Trut i mörkt bröd varje gång mot slutet av en
begynn. Men fick baren att äta mörkt bröd genom att inta
den att baren de åt mörkt bröd blev de starka. Och så äd di
Sich sig i en halva per den, sade man.

Under sommaren fönken flera arbetsgiller, Trasmungiller
med medförd mätsock, skäppelbaga med mörkt bröd, fisk
bakt i vhat samt äggkakor, iafstoppa eller velling i koppa
spann med lock, drucka i brännvin, gille på brällen med fisk
i gröt. Källungiller när man byggde nytt eller lagade källung-
gar, korrins arbete men med manlig uppsättning avslutades
också med fisk i gröt.

På pågående sommaren utar ett något annat än ett nämne en att
jorden länssade allt mer i nämne Blommesteinarna men kom
och se en man ~~att~~ åter där som skildringar brjode då buren
i bingor var länssade i rullad hos den fattige brjode bingor
högst i skostenen. Men väntade en my skind då man åter
fick "näd" och ännu.

Sist några: Ord står om mat.

"Ja eda fort o laggje. sa di ängen när mannan anmächte dafn an
sagt utt hon it fort."

"Kän ja e mätt e ja tukt o när ja e bluffen mäjten ja inte mäd."

"När di kan godt om möröd laggje di liti i kölen."

"Gjör inte re för fän de e lideel fän de ska fästa."

"De går godt an i eda en gång: "Bakarbagor e jän o vär o varm."

"Bryda för bröd: välta för bröd, stja fäsk i eda melgröd."

"Där e plats för en skippa melgröd, för stöt plagg."

"Din ene skalken e den anse vär. Skalken den ska skalken ha."

"Din som inte sola för ti runder för vänta tem."

"En ska inte nö godt i out. "En ska inte gi bakarlam brö."

"De e inte mer än ännu här o rönig fän dem. "De mäger mied."

"Här e bömalös lias om mästare rektion. "Skötta pulsa mäger bant."

"De tar en skiden om du har som fänad i för gröd jadaftan, eller:

"De ser ud för bönkän då kien rön nu sja för milby o gröd."

"Liggja fän laggje, bröd mulnar."

"Du offerar ingjån du när altared (spulle på vägar mellan fat o mör) kelt, o de o:

"Här du glimt: mada sklocken (liarman här) man du agga för veja?"

"Käre de sijnne vällingj, har den jättie ingjer ske."

"Hon gjer ente brt ebled under ben för pansen igen."

"Eus brösa ska eus hæl sja." "Hon spottar i pålska i mun kan väl."

"De i ente så naga me on pålska i släp te tiden."

"På di rikne ggrnen ti ggr den blei vällingjens tynggi."

"Här vill kelt ha jett i diipa tälén i" (infatt trosula)

"De bästa pr gisss nidda begom ronen"

"Du var me begränd ske" (sakna matlust). "Eda mættlet o vaa rället."

"Hörs ente me br, kan et allt m-mled"

"Den som ente ede pr mætt kan ilickjer si ente mætt."

"I må mollar e ärre brö." "Här pr hädde, pr bomer e de järsest."

"Fänstna di ente anskönt de e gott" (när maten hammar i hängstunge)

"Hält di pr den kant pr kjarvingjen, när den ed äro somme tra som gissen"

"Tringjt o trant, abnaland, trätas från beggje emne." Gärn kom: Polson.

"Har ede välls äro mætt" (tröttnad). "De massen i krossen" (sundligt mjöl)

"Blea de ti stit för i ka de ti kantroffle diipa" (när det g. blei mörk i grädde)

"De gäruva krid o krestolen." "Bred i kala järn."

"Ja ede jätt. laggje så bleje ente bränst."

"Kusen som Kijstas bati när kan stöj kara bluden."

ACC. N:R M. 10238:163.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

"Don som kommer edanis går qredens."

"Ente virste ja karren va galen för än han fjong o äd."

Orgar järn organ, sa mannen, när han sedd på muddingen o äd jittumod"

"Hon ger han valen o behålen söl ostana."

"Alltingj kan en ämme mer än jölsan den kan trä."

"Bu o panne, liadanna." "Smägelst o dö."

"De gickj jönt opp liasom gottens gille."

"Don som givmer ti matte givmer ti katta."

"Ja eda söl mitti brö o lar sväver jö." (håller ingen lund)

"De e stört me di stne, som bär jittumod i lommen, o ente män si in den"

"De e ingen nöd på fjoringjen så länge katten har ringjen."

"Ruck för in man men gassen väller in man." "Figgess o ja in igen"

"Ja e viltet, ja vill ha med, väi ska ja ted, i minn madskas. Där e ente mäd, ja e liden, ja ska se edd." (En ramsa, kanske räkne-)

"Klappa klappa kaga, i man ska vi baga, en stn, stn kaga, mäna den me minn plocka den o tätt, lant ingj o onen o högt opp ti falena me den."

"I domme boe di förme smän mired me tomme, eda pyssu di mä (se lundst)"

"Duckje rannad de bli i Tedsar in Gud ja or di bas ja. Ironiskt karaktäristiskt."

"Tummevad e Tirokt med minn på brett med tummer - kämmen ingas när man klappar."

Till uppgifterna om fastlagen för mig fogar ännu några ad
Fastlagsbrödag var i min barndom vid skolskiftet i många
skolor redan en traditionell festdag. Man hade fastelamns fastelamns-
gille. På kvällen samlades barnen i sin skola för att
dricka kaffe i äta fastelamns bråk, leka i ka utligt under
lärares ledning då här var barnens kamrat. Det var
måstas för det utligaste på året, då det var en de tillfälle
av detta slag, julfesten förkom ej. Att fira julfest i fortid
kunde ingen då tänka sig i när julen kom var barnen fria.
Såmtidigt kunde hemman hjälpa till så det även blev en
gäst och mjölk på dessa fastelamns gille. Bullarna bröde onnd
gångligen till.

Ungdomens fastlagsfest då de unga barnen tog ringarna och
slutade med en festlig kväll in på allmänt kända i skolor
minnen sin ungdoms fester: Allas by: Gårdsby för 1870 talet
i skolornas lifnande fest vid Blåhults vid skolorna på samma tid
och tog de löste av detta gäst och man inte skulle kunna regnera konstfärdiga
ej heller drömmigt så: