

ACC. N:R. M. 12970:1-10.

Landskap: Skåne Upptecknat av: Erik Månsson,
Härad: Vidland Adress: Anders Glinöskva
Socken: Nosaby Berättat av: Elmas Månsson, gårdsägare
Uppteckningsår: 1953 Född år 1870 i Hammar, Hammarstrand
Hammar, Hammarstrand

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Skatberedning och måltidsreder. sid. 1-10. N. M. 3.

Frågelista 3.

ACC. N:R M. 12970:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N.M. 3.

1.

Matberedning och måltids seder.

Spannmålsens malning och beredning.

Råg, vete, korn, bovete och i någon mån havre. Pigor från Århus församling berättade om bankleröd, som de äldre där varit med om men sådant ej förekommit här i berättelsens tid. Bovete har odlats på en gård i Hammar ännu för 10 år sen. Handkvarn fanns till "nejmans" i Hammar ända till slutet av 1800-talet. På 70- och 80-talen hörde bönderna allmänt till kvarn i Torsbeov där mjölden beställes till "kull". Handkvarnen användes dock att mala malt till brygg. 1910 uppfördes elektrisk kvarn på Hammar.

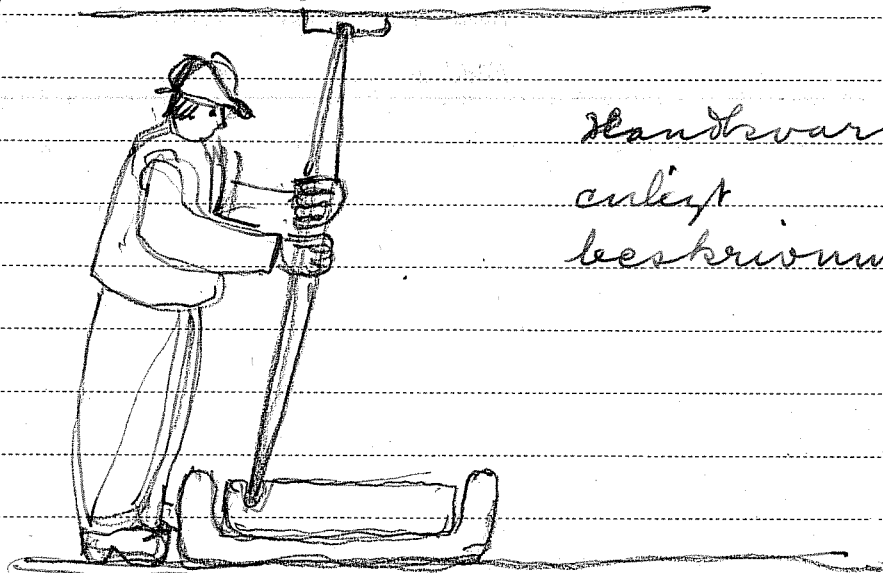
Såden fraktades (till lerödnings) i särskilda hel-linns-vävar snåla men långa säckar halv-linns och hel-linns-säckar.

Dessa säckar va utomordentligt starka och

Frågelistan 3.

ACC. N:R M. 12970:3.

siktebröd



Handbovarnen
enligt
beskrivning

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3.

Uljöst förvarades i kringar och kalukbringar, som
nedsattes i kringarna till skydd mot råttor.

Bröd. Recept på grovbröd: 1 lit vatten till 1 kg mjöl
lite salt (härav beräknades 2 kakor bröd) samt
surdeg eller "jär", som man fick vid kryggningssu.
"Bärma" kunde också användas. "Jär" skummades
av kryggen och bärma var bottenuratsen.

Man läste surdeg och jär mellan gårdarna. Senare

Frågelista 3.

ACC. N:R M. 12970: 4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

senare

kom pressjäst, som köptes i affärerna.
Degen tillreddes i baktråg. Lärskild auserog
fordrade sursocker bröd, som bereddades med
kokhett vatten och kryddor. Träskarnäm-
nan skulle då i sin och hjälpa Liu att "slå"
degen. Därefter bereddades "bagstärko" över
och bäddades med sätkar för "att få varmen"
och fräget sattes in i skugan två dygn före
bakst.

Bakredskap var "bagelbräda", på vilken
brödet slogs upp och formades med mjöl.
på "grosstau" bars de till ugnen och sköts in.
Tjuna användes vid eldningen, "Ragan"
att rensa ugnen för glöder. "Koster"
en ^{trång} ~~färd~~ ^{färd} formad beslag på stäke, försedd med
färd kall eller enstaka för att sopa ugnen
ren för glöder. Så tillgicks det i berättelserna

4.

Frågelist 3.

ACC. N:R M. 12970:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

berättelserna

gård ännu år 1950. På de flesta gårdar
var redan på 1700-talet matbrödbak
leordlagd.

Den gamla ugnen fanns inne i köket ända
till 1903 och rynde 26 brödkakor. Den nya
ugnen byggdes i bryggerhuset och rynde
endast 12 brödkakor.

Gamla ugnen var byggd av gråsten
med tegel till valvet. Den nya helt av tegel.
Den fanns ännu kvar. Byggnästare var
murare Svander från Hugsjö, som var
särskilt mycket auktoritet i orten.

Ugnen eldades med kis. Ved användes för dyrd.
Först blev ugnen svart, sedan vitnade kakor
och när den var färdig skulle det "griota"
och spraka, då den var färdig kis bakning.
Till jul och påsk bakades sursocker bröd

Frägelista 3.

ACC. N:R **M. 12970:6.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

bröd. "Vedebis" bakades till högtiderna och
kalas liksom pepparkakor, "klenor" och "Fou-
rnakakor". Dessa senare kallades hos oss
alltid "musslor" för far sa "de hördes inte gott"
när de sa "fournakakor".

På 80-talet började kalas om "sahlebis"
från Hårlov men det var mest för
slaboarna. Vekraugar bakades till för-
ning, senare beställdes de alltid hos
bagare i stan.

Brödet förvarades i en kista. De stora
grovbröden vid jul som skulle räcka
till jänk förvarades dels i en "ostabur"
som hängde i taket på loftet och ^{dels} grävdes
ner i sädestögarna på loftet. Det så för-
varade brödet blev dock mycket fört
och man brukade ibland "isrena" upp
detta bröd i en pepparkittel. Sedan att

6.

6.

Fräpplista 3.

ACC. N:R M. 12970:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

7.

ad
innan brödet hade man lärt av en pige
som tjänat hos "Düben" på Mijönäs och
beträktades som "herrskares-ochärer".
Hos Düben skulle herrskapet själva ha
insatt bröd men folket fick äta det
färdigt.

Gröt koktes i potten och spädades med
mjölk. Den slops i ett träfat, svart
av ålder och sattes mitt på bordet. Där
hela smulagret tog med sina hornskedar
och åt direkt merendels ställdes en
mjölkbunke bredvid och även därur
tog smulagret av alla omväxlande
med gröten. Senare dracks mjölken ur
muggar, en för varje. "Svörchola" användes
till mjölkgröt och sirap till "pärgröd".
Gammalt kall gröt åt ibland med ljuvsa

Frågelista 3

ACC. N:R M. 12970:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

lingon.

"Ärtlagröd" skulle alltid "foske-männen"
ha. "Den står så lera ned i pompen"
brukade skräddare Nilsson säga. Han va
alltid när som extra "foskemann".

"Ärtlagröden" tillagades så att soppa först
koktes på köttben, som fiskades upp
 varefter kokta potatis blandades i
och stöttes när en "stöd" till mos
sammans med ärtorna. "De ä redi ned
och inte bladd" sa foske-kararna. Den
äts till kvällsmat och nästa dag stektes
kasterna och då var den om möjligt
ända godare och foske-männen skrapade
stakejärnet så rent så de glänsste och klap-
pade mor Hanna på axeln till tack.

Gryn bereddes av korn, i någon mån havre

8. och bostes, senare tillkom ris.

Frygplista 3.

ACC. N:R M. 12970:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ris. Välling och gröt bereddades därav.

Potatis har funnits i hela berättershans
tid men hon hade hört att digamla talat
om di kommit mⁿ en som hette
Mskörn från kriget i Helsing-Kolstein.
Tidigare än berättershans tid hade dock
rabbas varit mycket vanlig och de
gamla blagade över att den hade för-
sunnit. Men den var dock "än"
och söt i smaken.

Stickelbär och ~~björp~~ (vinbär) odlades i träd-
gården och äts mogna men annars var det
endast "krören" som ^{göing} såldes av
bringfarande göingar och syltades.

Mjölken använde man själs vad g^ä-
den producerade ända till majorierna
bejades på allvar vid rebeckskiftet.

9. Surrjölh var mycket vanlig på sommaren

Frågelista 3.

ACC. N:R **M. 12970:10.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

sommaren.

Skumningen av mjölken skedde m̄n
en stor särskilt gjord hornsked.

Grädden samledes hela veckan till
fredagen, då man härnade.

I torpstugorna hade man handkärna
med "förs" men den var för arbetsam på
bondgårdarna och där använde man en fyr-
kantig låda på ben i bordshöjd. Den fanns
en axel m̄n vingar, som drogs med en "vinge"
handver. På mittiofallet kom de s. k. Håstveda
kärnorna, som var runda lagghärl på höga
ben med utvättning på ovren. De var mycket
effektiva men kom ut bruk när mejerierna
började. Fjälkinge mejeri 1903.

På 70-fallet var det gummor, som rodde över
den då ej utdikade Hammarsjö. Till stam
m̄n mjölk från andra gårdar på Hammars.

10