

ACC. N.R. M. 12975: 1-8.

Landskap: Skåne Upptecknat av: P. A. Lönnar
Härad: S. Sjöbo Adress: Gjörnarps
Socken: Höjä m. fl. Berättat av: Deusamme; f. d. kantar ö.
f. d. folkskoll.
Uppteckningsår: 1953 Född år 1871 i Höjä

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Matberedning och måltidsorder. s. 1-8.

N. No. 3.

ACC. N:R M. 12975: /

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N.M. 3

/

Om man inte hade folkstuga, så "sode folket o åde i stuan" vid ett långt bord, som stod framför två i vinkel varande bänkar, vilka voro väggfasta. Vid bordsändan sutto far och mor och vid den ena sidan sutto manfolken, Yngste sonen närmast far och mor och sedan den äldre o.s.v den äldste till slut, eller om det var någon dräng, fick han intaga denna platsen. Framför honom låg den "sura kagan", grova brödkakan, ty han skulle skära så mycket bröd, som behövdes till måltiden. Detta kunde stundom vara ett ganska betydande arbete, ty om de voro många till bords, så behövdes mycket bröd. Vid andra sidan av bordet sutto flickorna, pigorna

Under min seminarietid i Lund hade jag glädjen och förmånen att tjänstgöra som kantor och organist i Knästorps och Töttarps. Jag vistades mycket i Knästorps prästgård och blev där av kyrkoherde och fru Leván föremål för en mycket stor godhet. Min tjänstgöring där varade under 20 månader. Till julen 1897 eller 1898 (jag minns inte riktigt det var) skulle vi "doppa i grytan" vilket var både gott och roligt. Kyrkoherden med fru och barn samt hushets kvinnliga biträde och betjänt (dräng) samt jag voro samlade kring grytan i köket, då plötsligt dörren öppnades, och en jude med sitt knyte inträdde. Kyrkoherden var ofta mycket rolig, och knappt hade juden kommit in i köket, förrän kyrkoherden sade: "Var så god och kom fram och doppa!"

"Nej, nej, jacks vell inte have någe sådan," svarade juden.

ACC. N:R M. 12975:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det hela blev så utomordentligt småtrevligt, så jag kan skratta
däråt 56 år senare.

0000000000

2.

Till bröd användes råg och vete, och man körde till kvarnen,
där säden förmaldes. Så vitt jag vet, fanns i min hemsocken inte
~~mer än en handkvarn, och den användes nog mest av allmänheten, då~~
man skulle mala malt. På den tiden bryggdes i vartenda hus flera gång-
gång-
gänger åomtåret. Den handkvarn, jag känner till, ägdes av "Söra-
Lottan", och jag hoppas, att jag en annan gång skall få lämna
en liten redogörelse för den lilla människan.

Kornet fick ju föras till malttorkan, innan det kunde bli
malt. Först skulle det ligga i vatten, så att det började gro,
sedan skulle det torkas.

Man hade mjölet i säckar på vinden, som i många fall var
magasin.

Man bakade "surt brö", "sursött brö" och "söppbrö" (fint bröd ,
matbröd) Ofta bakade man i min hemtrakt knäckbröd av vetemjöl.
Då kavlade man ut vetedegen , och, när det skulle förtäras, skar
man det i breda bitar.

Av vete bakade man "gistringar", vetestänger) eller vetebrödsflä-
tor, bullar och "snäckor".

Till förning hörde i allmänhet vin och kakor av någon fin sort

2

eller
konfekt. Jag har hört, att man förr i tiden hade både bröd och gröt med som förning, men jag har ingen personlig erfarenhet därav. Men i Småland håller man fortfarande på med ostkaka som förning. Min kära svärdotter i Nässjö berättade för någon tid sedan, att en begravning hölls, och dit fördes ett tjugotal ostkakor.

På 1880-talet började födelsekakorna att riktigt komma i svängen. Kanske hade de varit med långt förut. Min far hörde till gamla stammen. Han var folkskollärare och fyllde år den 25 april. Just vid den tiden var det examen, och naturligtvis skulle de avgående barnen gratulera, och det gjorde de med varjehanda saker. Jag minns, att en gång fick han samtidigt 7 stora födelsekakor. I vår tid har ju spettkakan trängt ut födelsekakan. I dessa trakter måste spettkakan vara med vid alla möjliga tillfällen.

Man kokade gröten på samma sätt då som nu och åt den till mjölk

Från ett ställe berättades en föga vacker historia. Mor i huset hade kokat gröt. Hon satte grytan på köksgolvet, där gröten skulle svalna. För att det skulle gå fortare, öppnade hon köksdörren och gick så sina färde. Hon var borta en god stund.

Men husets "tocke" tyckte, att det hela såg inbjudande ut, var för han lockade till sig några av sina fruar. Dessa gingo gärna in i köket och togo gröten som sin personliga tillhörighet. Somliga av hönorna stodo på golvet och någon hade flugit upp och satt sig på grytkanten, där de höllo mycket väl till godo. Ja, man sade

ACC. N:R M. 12975:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4.

något ännu värre, men det törs jag inte tala om.

Att mor, som för övrigt var en verkligt snäll gumma, kände sig föga tilltalad av hönsens beteende, säger sig självt. Vad hon sade, då hon sag, vad som var i grytan, skall jag inte heller omtala.

Så vitt jag vet, tillredde man hos allmänheten inga andra gryn än potatisgryn.

Från trädgården fick man i stort sett detsamma för 75 år sedan som nu.

oooooooooooo

"Den gamla tiden är mig kär", säger Tegnér, och jag gör hans ord till mina. Vilka utomordentligt präktiga gummor kunde man inte träffa! Men deras matlagningskonst var inte särskilt stor, även om de till "brydegille" kunde koka en vitkålssoppa så god, att man aldrig sedan fått så god vitkålssoppa. Men så var den också kokad på köttet av "lommavären". En sådan fick alltid släppa livet till, då det skulle vara "brydekalas."

Potatisen spelade naturligtvis en ofantligt stor roll i den dagliga mathålningen. ~~Man steg~~. Man steg tidigt upp, och så fick man "davre", något "enklare" mat. Sedan efter ett par timmar var det frukost, då man hade stekt potatis, och till kvällen var det kokt potatis och spicken sill. Vad hade man då till middag?

Det sista som jag minns av min ungdom är...

4

ACC. N:R M. 12975:37.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5

På bondställena slaktade man, om familjemedlemmarna voro 7--10 personer, 3 till 5 svin årligen. Och så var det fläsk och fläsk och återigen fläsk samt någon stuvning, bruna bönor, skäre bönor (kryppbönor) morötter, potatis, syra o.s.v. Men så där emellan blev det kalvkött. Då en tjurkalv var född, blev han ofta genast avlivad. En halv timme förut fick han en god portion mjölk att dricke, för att man skulle få ett prima löpe.

När det sedan led ut på hösten, och de gamla "pullorna" voro "utvärpta" för året, sa "kaputtade" man den ena hönan efter den andra. Jag är absolut övertygad om att på många ganska stora bondgårdar köpte man aldrig någon slags köttvara. Sill däremot köptes i mängd och saltades. Då kunde man få köpa den bästa sillen i Sverige, Kullasillen, för en krona valen. Ja ibland var den ännu billigare. Och så till jul fick man ju tvunget ha den obligatoriska lutfisken.

Ett i hög grad ohygieniskt sätt ägde rum, då man åt kokt is oskalad potatis. Man hade en eller ett par små skålar på bordet, och i dem hade man "döppa". I skålarna skulle alla doppa. När man så tänker efter, att åtskilliga för att icke säga många av karlarna, innan de skulle gå till bordet, fingo "gödsla" snuset ur munnen, så kan man nästan tycka, att systemet var svinaktigt.

ACC. N:R M. 12975:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

På den tiden körde inga "dricka skjussar" omkring med dricka, utan sådant fick tillverkas i hemmen. Mor var duktig till att brygga. Drickat förvarades i "dreckatönnan", och så tappade man det i drickakruset, ur vilket alla drucko. T.o.m. på gästabud (jag har själv sett det) hade man drickakruset framme, och den ene efter den andre drack ur detsamma.

Bjudningen var ganska olika. I allmänhet hette det nog: "Var så goda och tag mat." Det var lätt sagt, men värre var det att få någon till att börja. För omkring 40 år sedan var jag med på ett kalas i Häglinge. Maten var serverad, och damerna bjödos fram. Men vem skulle börja? Man försökte att få den äldsta frun till bordet. Omöjligt. Då försökte man med andra. Samma resultat. Vårdinnan, en fru Persson, stod vid min sida. Då sade jag till henne: "Vet fru Persson, jag tycker, att de inte skola ha någon mat."

"Vill inte kantorn börja?" sade hon då. "Jo, gärna det" svarade jag och gick till bordet. Sedan var det, som om man tagit håll på bölden.

Vid högtidliga tillfällen hölls naturligtvis tal, och en och annan talträngd stackare höll samma tal, vare sig det var bröllop, begravning eller någon annan tillställning. Jag minns en gång på ett bröllop, då han talade om hur brudens bröder hade arbetat upp sig o.s.v. Mitt i talet, sade den äldste brodern: "Nä, ti nu stilla. Ätte va vi nu ha hört, så ha våra förfäder varit trälar,

6.

6

ACC. N:R M. 12975:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

7.

men vi vilja vara fria män." Ett så stormande skratt, som det , vilket följde efter det talet, har jag aldrig hört

Men för att nämna några andra tilltalsord till gästerna, då de skulle gå till bords, kan det sägas, att icke få bjudande sade: "Hållen till goe!" En mycket snäll kvinna i Häglinge brukade säga, "Vaen så braa!" Men jag hörde en gång i Öja vid Ystad där jag var med på kalas. Värden var en snäll gubbe, som gärna ville, att gästerna skulle få tillräckligt av det goda, som fanns. Naturligtvis skulle brännvin serveras till maten. Då gick värden fram till "brännvinsbored" och tog ett glas. Då detta var gjort, höjde han det i vädret och sade: "Kommen , meningen, o taen jär varsin se son härnia en i mongen, meningen." Gubbarna gingo genst fram och togo sig vardera en snaps.

Vid bröllop skulle bruden ju ha "brutamman", en släkting, som skulle vara bruden till hjälp, om sådan behövdes. Enligt gammal sed skulle brutammans man-- brutamman skulle vara gift-- efter måltidens slut hålla något litet tal. Och här kan jag, även om jag blir i någon mån ekivok, inte låta bli att återgiva talet. Min far var med på bröllopet, och han och många andra hörde det, och han berättade det för mig. Att det väckte stormande munterhet, säger sig självt. Brutammans man var lantbrukare. När måltiden var slut, ställde han sig mycket allvarligt vid mathordet och höll talet. Det lydde: "Tja, nu e vi gla^{ra} o mätta, o nu föreslår jag

ACC. N:R M. 12975:8

ad vi gå ud o pissa."

I sanning ett glänsande tal.

@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@

Mer kan jag inte minnas för tillfället

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

8.

8