ACC. N:R M. 12988 : 1 – 39.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Småland Upptecknare: Oscar Karlsson, Algutsrum

Härad: S. Möre ö. Uppvidinge Berättare: " " "

Socken: Madesjö m. fl. Berättarens yrke: f. d. fönsterglasblåsare

Upptecknings år: 1953-54 Född år 1879 i Madesjö

Matberedning och måltidsseder. s. 1-39 N. M. 3.

Skriv endast på denna sida

A.-B. GRAHNS TR., LUND

ACC. NR M. 12988: 1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N.M. 3
1

På 1870 och 1880-talen odlades i de bygder varest Skrivaren
föddes och växte upp, inga andra sädesslag än Råg, Korn och
Havre. Kornet var av tvenne slag: 2-radigt och 6radigt.
Rågen såddes på hösten Sept och t.o.m. i Okt. om råder och
sådant ej var tjänligt för. A dl. "så: råg när det ryker-
(luxr jord) och Korn då det dryper", d.v.s. Regnar, var en allmän
vederlagen sed, vilken man icke, annat än i yttersta "nöd-
fall" frångick. Det var nästa lecken i naturen som man
icke frångick. Rågen skulle tåldt såsnit då "göran natt-
gode sig". Varma, soliga dagar i Augusti månad spinner
Spindlarna sina nät över den nyplöjda eller harvade åkern
i hundra-tusental så att det glimmar som av silverslöjor
just då skulle rågen i Jorden. Tiden då Kornet skulle
sås-ut varierade mycket. Leds berende på vilket slag
av Korn, 2-radigt, 6-radigt eller "egyptisk" som sådes.
6-radigt såddes först på våren april 2-radigt lite senare
och "egyptiskt" fram åt början av Juni t.o.m. skulet.
Överallt i de trakter jag skriver om: Södra Möre och upp-

ACC. N:R M. 12988:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

vidinge höll man sig, betraffande sådden, strängt till den
s.k. "veckeräkningen". Denna räkning började den 6 April på
våren ~~och fortgick intill "treeveeke"~~ med "fettenveeke"
och fortgick, räknandes "baklänges", intill tree-veke in i juni
månad. "8-tene veke" var "tårtveeckan", då ogräset ansågs taga
överhand på allt Säde som såddes ut denna vecka.
Men det fanns andra tecken i naturens värld som talade
om för den uppmärksamme iakttagaren t.ex. vilken
dag han skulle så ut sitt korn på våren.
År 1918 i Dec. månad var jag (och då en gammal man,
80-årig,) på väg för att bryta s.k. fjärstubbar ur marken för
att användas till fjärbränning. Plötsligt stannade han vid
en stor enbuske och log varligt med blicken på den-
samme. Det hade regnat på natten, och av de regndrop-
par som fastnat på enens barr hade det frusit små is-
kristaller som nu blänkte som diamanter i solljuset.
och så kom den omskrivna "handepraktikan" i följande ord:
"I da om 6 måna ska man så 6-rait = (6 radigt) Koen = korn.

ACC. N:R M. 12988:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6 månader framåt det blev den 6:te juni samma år.
Säden fick då den skördats och kärts in i ladorna ligga kvar
till långt fram på vinter, särskilt i de gårdar varest man
hade brödsäd i förlaje d.v.s. i lager. Ja det var kanske lite
avvikelse från ämnet som skulle handla om bröd, doch,
för att kunna tillreda bröd måste man först så och skör-
da. Till bröd användes närsan överallt råg till övervägan-
de del. Kornbröd tillreddes mera sällan, detta emedan det
ansågs "smöla" låg förmycket. "Smöla" betydde att brödet
föll sönder i små-smulor då det skars eller bröts. Kaspen,
vilken kom i allmänt bruk först fram på detta innevа-
rande århundrade, användes mest som foder till hästar
och svin, vilka djurarter dock ofta utfordrades med korn,
vilket ansågs giva bättre fläsk än något annat sädesslag.
Då säden (en del därav) kunnits med att torkas, lastades den
i "kvändkärken" och fördes till kvarnen för att malas.
Till vardagsbröd och dito "limpa" sammanmaldes rågen utan
att först "skala" densamma. Till jul och andra högtider skulle

ACC. N:R M. 12988:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4.

det finnas "sikkelimpor" och "sikkebröd" och för detta ändamål måste säden "finmalas" vilket tillgick således att kvarnstenarna skärptes så att de gick så nära varandra som möjligt utan att det blev skenmjöl; skav av kvarnstenarna. Detta var väldigt noga och en finess som icke alla nybörjare gick i land med. Jag minnes ej att i den trakt jag här talar om, någonsin som jag minnes, maldes säd på annat sätt än vid vattendrivna kvarnar. På landkvarnar maldes däremot alltid malt till julbrickа och andra högtider.

Den tid jag här talar om odlades icke vete i den trakt jag skriver om, men vetemjöl fans att köpa i handelsbodarna lite varstans i socknarna. En kvarn som var rida känd för sin förmåga att mala bra mjöl var "Gränmakvarnen" belägen i Åsterån strax före dess utlopp i Alvasjön. Denna kvarn ägdes gemensamt av Fröseke byamän, m. fl. Rätt att få mala hade den som kom först, oavsett om han var delägare eller annan, och under den tid skrivaren av dessa rader vistades intill kvarnen liggande fönsterglasbruk. (Branäs)

ACC. N:R M. 12988:5

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
5

var därstädes Tagerkvist, anställd i berörda Hänseende.
Hvar livet i Kvarnen gestaltade sig är svårt att detaljerat berätta om, men gamle "mållan" sade sig ofta ha rätt märkliga upplevelser med "tomtar" "kvytt" och annat "otyg." Han var emellertid en bedesman av första ordningen, även om han, liksom hans "principaler" bönderna, på "Gubbadagen" den 2 jan. varje år då räkenskaperna för det förflutna året redan skulle läsas och eventuell vinst fördelas, fog lite förmycket av den goda konjacken som då "inann som kvarnbäcken" genom strupen och tömdes ut på naturligt sätt bakom ellen på stugokvisten, vilken till slut var ingreppad som en skärgård med hål uti.
När man började med luftkvarnar i denna ort ellen socken vet jag ej bestämt, men 1689 års Kvarnkommission omnämner en "Gvalka-qvarn" vid gränna gvarnen, "vilken mal om dygnet 8 kappor 1 och ½ då ej allt för mycket vatten (nedströms) 2 år." På 1800-talets början hade nästan varje by i denna (Skövde) socken sin egen Gvalkakvarn

5

ACC. N:R M.12988:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6.

som rätta jag skrivit en längre uppsats vilken så benämning-
en (som kunde kommande år) inkommer i utkommande "Hyltebl-
Kråniks". Betalningen för malmingen togs in natura såsom
"full", som mycket pr fot eller Kila resp. punds vet jag icke.
För frakt av säden till kvarnen användes "kranakäkkar" en slags
låg flätad korg c.a. 2 med. lång 0,60 bred och 0,30-40 hög. Torkning av
säd vid gravarna förekom icke, vad jag vet, utan fick då
det erfordrades ske Fienna i gårdarna. Nötning förekom ej vad
jag känner till men väl "Skalning" av korn för att på fram sind
mjöl till "Kroppkakor" tillverkade av rinna potatis och kornmjöl.
Samske nötning och skalning var samma sak med olika benämning
på olika orter? Mjölet förvarades oftast i stora "kär" tillverka-
de av spjälkade näverstavar och kneipt kopfogade med
svarvade pinnar och utanpå fästand av hasstel eller
i eld uppmjukade granngrenar eller snäckra ener.
Ovannämnda kräkar hade sin plats i den s.k. boden,
ofta en av två timrad, fristående byggnad, med
timrad med ärerskjutande takutsprång på framsidan.

ACC. N:R M. 12988:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

7

Sikbrunn av mjölet, då detta förekom vid kvarnen, skedde maskinellt den tid jag kan minnas, dock sjätt i kvarnen med Sikdning för hand. Sådan handsikdning var ganska allmän i bondekvarnen tills in på 1910- och senare på enstaka gårdar. Ang. Brödets bakning så skedde den kvinna i köken. Vid eller rättare före jul skulle bröd och limpor bakas till sådan mycket- enhet att deltagarna skulle räcka minst till Påsken och helst ännu längre. Desto längre julbakets bröd "to-li" d.v.s. räcke till, desto förnämligare och välbärgade ansågs den gårdens folk vara. Bak vid andra tider var i allmänhet tillagat så, att den stora bakningen skulle bliva fullsatt 2 gången med stora brödkakor, runda och c:a en fot = 30 c/m i diameter. Hela året, förutom till julen bakades det egentliga s.k. matbrödet eller också "vädes bröd" = bröd till var dag, av sammanmalet säg. Vardagsbröd fanns för dåliga sädesår, då korn i första hand, men vid behov även havre tillandades degen.

ACC. N:R M. 12988 : 8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

8.

Brödet "knåddes" = bearbetades på bakskivan mellan
lerkud av en trälåm c:a 1 m med lång och 60 c/m bred
med nedfästade 3 kvm = c:a ½ dm höga kantslåar på
3 sidor för att förhindra mjölet resp. degen att sprida
sig över bakbordets = skivans kanter. Den sidan som
var vänd åt den bakande saknade nämnda skydd.
Degens tillredning försiggick på följande sätt: Sedan
mjölet upplösts i "degtråget" påhälldes lagom med
vatten, kallt, eller i ringa grad upphärmt om det skulle
bakas vanligt bröd men mästan kokhett om det skulle
bliva s.k. limpa. Detta bröd, som kallades limpa, fick
genom "kållningen" med hett kokande vatten, en söt-
aktig smak samt ansågs vara lättare att bevara för "mot"
mögelsvamp, än vanligt icke skållad deg. Limpdegen skulle
stå och jäsa längre än vanligt bröd, vanligen över en natt i motsats
till vanligt bröd vilket senare kunde tillredas tidigt på morgo-
nen och bakas ut och gräddas på e.m. eller aftonen samma dag.
S.k. prässjäst användes icke till limpan och vanligt bröd, utan

8.

ACC. N:R M. 12988:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

blott lite vetebrödsdak. Jästmedlet var s.k. surdeg, en av-
lång av deg tillverkad boll i form av ett jättestort ägg.
Hur lång tid det än förflöt mellan varje bak så låg denna
boll kvar i skåpet tills den åter behövdes. Oftast var den bliven
surkärd men fick i så fall stå i vatten tills den blev så
mjuk att den kunde användas. Hur ofta det bakades var
förmodligen beroende av familjens storlek, doch vet jag
att de flästa icke ville äta brödet förr än det var nå-
ra dagar gammalt. Färskt bröd ansågs vara mycket
farligt för magens välbefinnande. Brödkakorna utbakades
på "bakskivan" en tämligen stor trätärn med kanthåll
på 3 sidan och utan sådan på den sidan som var vänd
mot den som rullade degen och med fänderna "klappade"
ut och formade kakan. Sedan degklumpen var formad
så som önskades ställdes den att jäsa på ett smätat bag-
bord eller bas någon, på ett för detta ändamål tillverkat
långt, brett bräde. Vanligast lät man brödet sålunda stå
ock jäsa en timme, och så var det säkert hos de flästa.

ACC. N:R M. 12988:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

10

och under tiden eldades bakugnen varm. Tämligen
småklyvd ved av tall ansågs bäst till "bakve", detta
(medan) ved av gran ansågs lemna ugnen mindre jämnt för-
delad ungsvärme än fur o tall. Då elden förvandlat
veden till kol skulle dessa ligga kvar i ugnen till dess
at de "falnat" d. v. s. lämnat från sig all värme. Nu var
tiden inne att med ungsrakan "raka ut" kolen.
Ungsrakan bestod av en trädbit, lik en halvmåne, varuti
var borrad ett hål i (den) övre del, i vilket hål fästades ett
skaft av trä med 3 c/m genomskärning och c:a 2 meters längd.
Då kolen väl var utrakade gällde det att också få "ålen"
botten på ugnen väl ren och pad från rästerna av kol och
aska, ty brödet skulle placeras direkt på "ålen". För detta
ändamål hade man "ungsbrasten" vilken bestod av ett
järn med en rund "ögla" främst, vilken ögla fortsatte med ett
rundjärn c:a 1 c/m i genomskärning och avslutades med ett spet-
sigt utvidgning varuti ett lagom långt träskaft anbringades.
10 [raka] [ungsbrast] på skaftet skall vara ämnen en lös järnring

ACC. N:R M. 12988 : 11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

11.

varuti fallriset, som liddar "ugnen" eller kvarsten, instickes, först genom den första ringen i skaftets ände, sedan med "klubben" böjd inåtill skaftet och så den låsa ringen över "klubben" och skaftet binder samman dessa 2 ting. Riset duger blott att användas en gång. Det tredje verktyget var "gesslan" eller brödspaden varmed de färdig jästa brödämnena eller brödkakorna flyttades in i ugnen. Då man fått brödämnet till den önskade platsen rycktе man häftigt åt sig brödspaden — så att det blivande brödet var kvar. Oftast prövade man värmen i ugnen genom att indägga ett papper. Blev detta genast brunt eller kolnat fick man vänta en stund, men blev papperet långsamt ljus brunt var ugnen lagom varm.

De flesta hade berkänd tid för brödets kvarvarande i ugnen, vanligen en timme. Genom att lägga ut en kaka och med kroganna på handens fingrar knacka på brödkakans undre sida, förnimmade ej bakerskan när brödet var färdigt att tagas ur ugnen.

11

ACC. N:R M. 12988:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

12.

När brödet togs ur ugnen var det viktigt att samma placerades riktigt. Frukkade man att det skulle bliva "skorplöpet" d.e.s. översta delen av brödet, den s.k. "skorpan", skilde sig från "malen" eller innersta delen av brödet, då måste kakan vändas till motsatsen ~~to~~ mot då det grädslades i ugnen. Brödet kunde också få "stålband" d.v.s. en mörk rand märktes undersidans kant. För att avhjälpa detta vet jag icke något sätt. Ett annat namn på samma sak var att brödet blev "påfölled".

Särskild barnen skulle ha "julkög" av bröd. Ändersti högens bakades det grövsta brödet s.k. "vadesbrö", d.v.s. vardagsbröd, men a utbakades så som i ordet sades. (I vår hembygdsfilm har vi upptagit byggdemådet på stålband.) På det gröne brödet bakades en "limpa", de ovan, något mindre än den understa grovbrödskakan, sedan följde "sekstelbröds-kaka", sekstelimpa, vetemjölskaka, vetebulle eller d:o-kringla samt sist och överst en s.k. pepparkaka. Den underliggande brödkakan var stärst och så var nästa bröd, undan för undan, mindre så, att när högen var färdig

12.

ACC. N:R M. 12988:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

13

bildade den en liten pyramid. Förutom omskrivna "julakäg" hade barnen kärlar, lockar, gubbar och gummor, samt kantar av vete- och sockerblandad deg (bakad) upptill da i fönstren så att de kunde beskådas utifrån då folk gick förbi på vägen. "Julakägen" skulle, liksom figurerna i fönstren, hållas sparas tills efter "Gunadagen" d.v.s. Gugandedag Knut, detta för att folk som kom in i hemmet eller såg det i fönstren utställda brödet icke skulle tro att man var så fattig att man strax efter helgen måste av nödtorft äta av det på ovanskrivna sätt "utställda" och efter lagrade brödet.

Vid Julkallas, barndop, begravningar, bröllopp m. fl. tillställningar hade allmogens kvinnor alltid förning med sig. Förningen överlemnades nedlagd uti en stor vacker "stickad förningakorg." Vi har ett par sådana i vårt museum. (Om så önskas kunde vi nog fotografera och sända en bild av dem) Förningen bestod av nästan allt matnyttigt från bröd av olika slag, risgrynsgröt och puddingar till limpbröd, vetebröd och "sockekake" samt, och framför allt

13

ACC. N:R M. 12988:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

pannkakor bakade i förlena Blankskurad. Kopparbunka/ som
voro väl förlenta inuti, men utanför blåkte som polerat
guld då eldsljuset från de stora öppna spisarna föll
därpå. Den landsmora som hade den största och vack-
raste "pankakebunken" fick, av gästerna, mycket beröm här-
för. Yrkesbakerskor som hade bakning till yrke, fans ej i de
byar här talas om. Dock fanns alltid en "Backa," vilken
efterståndes minst en vecka före "kalasets" bestämda dag för
att vara husmor behjälplig vid dessas tillredande.
Den tid här talas om, före sekelskiftet och några år fram-
åt, bestäddes alldrig i dessa bygger, bröd eller annat i
mathväg från staden. Bonden var "Kung i sin stuga" som Karl-Gustaf
i Ly skriver i sin dikt "Till Bönderna". I denna s:n var jag knappast att
beställningar genom eller av annan bestäddes för än fram
åt 1930-40-talet. Nu sker så nästan allmänt, några byar, som
är avlägset belägna, klar att bröd och övrig bakning och
som fordt skett, tidvis igenom. Under nödår sådana som
1868 och 1918 har bröd bakats av s.k. Hasselknopp

ACC. N:R M. 12988: 15.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

15

Renbar o. a., men därom har jag visst skrivet i annat sammanhang.

Fröt kokles av allmogen o. a. mästadels av kornegryn som tillagats "mealls" på vatten - och eller Syrsalvarna överallt i Lyssnas vattendrag. Men icke blott kornegrynsgröt tillagades. Vid högtider vankrades ofta "ris-gröt". Denna rätt var tillagad av risgryn och skulle särskilt vid jularna åtföljas av "rim" d. v. s. i versform med rimmor utsagda knickkheter med humor uti. Tillåt mig ur minnet från barndammen berätta om ett dylikt rim, fastän det knappast hör hemma i dessa upptecknings ars sammanhang.

En gosse från en by i Lessebo pappersbruks närhet sändes av sina föräldrar dagen före julafton till kamrerarådet Ankan o. hans maka på Lessebo Bruk. De voro (föräldrarna) säkra på att gossen skulle bliva tyrsden på julgröt och som lätt gröthärkning lände rim så fick han noga inlära följande av far och mor "författat" rim:

"Denne gröt är kokt uti en gryta och icke i en gran,

15

ACC. N:R M. 12988:16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16

åra vare Hammarrådsinnan och även Askam."

Gossen nöjde upprepade gånger under vägen ända tills han fick se en ekorre springa upp i en tall = furuträd. Nu måste jo gossen, på alla gossars vis, jaga ekorren från träd till träd. Till slut lyckades ekorren komma upp i en (vars krona var) lummig tall ett 20-tal meter över marken, och gömma sig där. Nu måste gossen mena ha tänkt på episoden med ekorren, då han blev lyssnen på gröt i det gästvänliga hemmet, än på att riktigt uppfåna det inlärda grötrimmet. Han kunde omöjligen få den dumma tallen ur skallen, så nu läste han ur rimmet upp rimmet som kom att lyda såsunda:

"Denna gröt är kokt i en gryta och icke i en gran. Åra vare Hammarrådinnan - - - men rätt som det var sprang han upp i en tall." Det ändrade grötrimmet uppskattades mycket av värdfolket, då de fått klart för sig sammanhanget, och gossen blev med lyssnen en lekstodd man i bruks ägarnas gård. Ett fattiga människors hem var

16

ACC. N:R M. 12988:17.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

17.

det icke alltid nyälk som användes till gröten. Då
kon var "sint" d.v.s. icke nyälkade, var det med bruna
blandat vatten som gröten doppades uti och där kan
och därmed hannog fans var det ofta kommungsvatten.
Smör till gröt var jag aldrig med om att äta, dock vet
jag att det förekom i Madesjö s:n i några byar sitter
följande är en bekräftelse på. En kamrat till mig i ungdommen
vilken liksom jag var fönsterglasmakare-målare-resta till
Elfvas glasbruk beläget i Värmland. På hans matställe serverades
det en kväll, strax efter hans ankomst det, gröt. Då han
icke såg något smör i fatets mitt, sålade han och sade:
"I Småland lägger dom" smör i gröten". Matmodern svarar
i orsäkrande tan "Vi har inte smör" varpå min vän
ögonblickligen replikerade: "I Småland lägger dom i
dik förr- - - - s:n. Om nägrgröt vet jag intet. Ej heller
om rå gröt. Gröten var framsatt i ett stort fat mitt på
bordet och i fatet fanns ibland, men icke alltid en större
sked s.k. "förläggare" varmed var och en vid bordet

17

ACC. N:R M. 12988 : 18.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

18.

Jag lät sig på sin äldre fabrik efter behag. Gröten som
serverades var av minst 3 saker: Till vardags hägnjöls- eller
Rormgrynsgröt. Helgdagar och andra bemärkelsedagar risgryns-
eller, som denna sistnämnda också kallades: vit gröt. Fröhlim, se ovan!
Välling koktes av alla slags säd och hade sitt namn efter det
Sädes-slag varuav den ansågs vara tillredd, såsom Rormgrynss:
Hafregrynss: mannagrynss, ekenjölsklimps etc. När jag tänker på väl-
ling erinrar jag mig en sägen om biskoppen och den fattige
Kopplanen som räknades på ett handkallas.

Historien kan väl klippas bort, om den icke är: come il faut.
En kaplan hade för vana att alltid vid passande tillfällen tala
och säga: "Det beror på det." En gång var han, kapplanen, bjuden vid
samma bord som sin biskopp. Denne senare tog tillfället i akt
och frågade kapplanen: "Tör du bruder, är det någon synd uti,
att döpa barn i välling?". Repliken kom ögonblicksligen:
"Om man döper barn uti den välling som biskoppen
har råd att låta tillreda för sig, då är det synd, men icke
om de döps uti den välling som jag har råd till att äta.

18

ACC. N:R M. 12988:19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bokoppen frågade icke mer hvad det heter in om dopervittet utan det skall vara: "Rent och obemängdt."

Grym beredes blot av korn vid de bryggar jag såg i min ungdom och hur beredning skede vet jag intet om, blotta kornet först "skalades" i det s.k. skalverket vid bryggen. En äldre mjölnare borde tillfrågas.

Till maträtter har, så långt jag minns tillbaka i tiden, c:a 70 år, använts ris, hafre och korn. Av alla de här nämnda sädes slagen tillagades såväl gröt som välling. Under min barndoms tid serverades "till vardags" samtliga dessa rätter i ett mitt på bordet stående fat, tillverkat av lera "celse", eller lera, som av rikka fat lera och celse var "glaserade" inuti. Alla omkring bordet sittande log med sina resp. skedar, oftast av otelgrå tillverkade eller också av hemtillverkade skedar av björkens horn, direkt ur fatet in i munnen. Jag minns en dagen från barndomen att vid en måltid av liknande slag både en liten orm kommit och krupit upp på bordet där några barn suttо och åt

ACC. N:R M. 12988: 20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

20.

med sina skedar ur ett fat som innehöll förutom välligen,
även sönderskuret bröd. Då en av de största barnen märkte att
armen endast drack av välling en och ej rörde vid det sönders-
na brödet, sade han till armen: "Af doppe må din långe pake."
Då försvann armen. En maträtt som ofta förekom i alla hushåll
var det s.k. "döpp" eller "Skuring. Denna rätt tillagades och sedan
serverades på följande sätt. Sedan en "reposaring" av fårn
satt över en glödhög i den öppna spisen placerades på denna
ring en stekplåt av gjutjärn. Då stekplåten ~~kom och~~ hade
blivit tillräckligt varm gneds den med fläskspäck innuti eller
också lades uti densamma lite ister eller fårkalg, detta för att
den tillämnade rätten icke skulle "bränna vid". Man kunde också
även fläsk och använda det fett som därvid samlades uti
"pannan". Både mjölk hälldes sedan nu i stekplåten
samma vatten. Då detta började koka vispades med en av
skalad björkris tillverkad "visp" i mjöl, antingen av korn
eller vete. Pannan-plåten placerades på en mitt på bordet
liggande "pannring" av fårn. Alla kring bordet sittande

20

ACC. N:R M. 12988:21.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

21

doppade nu sina på knivsudden farbakta potatis i "dopp-at"
I min tidigast barndom 7-8 år såg jag, och deltog själv i
att "dricka kaffe" på samma vis alltså kaffet serverat i ett
stort s.k. stengodsfat och 8 à 9 personen med var sin sked
rörandes skeden mellan fatet och munnarna.
Potatisen vilka allmänt kallades "jordpäron" (skulle väl be-
lydas skämtsamt från trädpärons) voro allmänt odlade i min
barndom i den ort jag skildrar. Det fans vita, blå och
s.k. "rosenjopen". De användes som mestadels vid bordet som
kokta, glöd- eller ugnstekta och rårörda till s.k. Kroppkakor
tillredda av rårörda potatis och mjöl detta senare hälften av
Rogn. s.k. "klinkake" stektes också på plåtar av järn vad jag
minns. Jag har dock hört min far, född 1841, berätta att hans
mor tekt "klinkake" på den släta sten ~~varav~~ vilken bildade
botten eller s.k. "spishäll" till spisen i Hemmes lilla stuga.
Det rätta namnet är måhända "stenbaka" då e väl ofta i
deras språk uttalades som i och vice versa. Så t. exp. talade
man och tar aldrig om stickor, det hette alltid "steke"

ACC. N:R M. 12988:22.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

22

Såväl om vårspecke, spinngespecke o.s.v. Tändsticksor hörde jag icke talas om förr än jag "kom ut i världen", det var "rätt och slätt" bara "elspets". Det skulle förresten vara trevligt att skriva något om språket man och man emellan i min barndoms by på 1880-90-talen.

Av bär var lingon de förnämsta, särskild för fastigt folk. Dessa bär kallades allmänt "krösen" med tonvikt lagt på ö. Dessa bär plockades i lummors tid och nedkokades i stora ofärgade kopparkittlar. Sockningen tog flera timmar i anspråk och kitteln stod på fotaring över elden, vilken måste brinna lugnt och väl. Utan någon tillsats, socker eller annat, förvarades vinterns och sommarbehov av "krösmos" (så heter på byggdespråk de konserverade bären) i stora "tinn" = fräkar med träbotn. Potatis, sill och sammanvalet rågbröd var den dagliga maträtten och vatten var drycken. Mjölk, tams ju de den lilla kon mjölkade. Bönderna mat var väl något bättre ty de saknade väl sällan mjölken emedan de hade

ACC. N:R M. 12988 : 23.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

23

flera än en ko. De andra bär som plockades, förutom
Bräsen = lingon voro blåbär de förnämsta vid mängden
befriffar. Jag plockade obetydliga kannor bärar (en kanna = c:a 3 liter)
och för denna myckenhet, nämligen en kanna fick jag en betalning
av "förvaltarfrun Dickfeldt" på Arrefors - - - med 10 öre. För en kanna
vackra stora smultron, (som kallades "jordbär") betalade hon 25 öre, och
då hade det tagit en tid av minst 2 dagar att plocka denna myc-
kenhet. Nässlor voro förakfade i min barndom, och tillvaratogs
endast
och kokades till svinen i några gårdar. Jag hörde doch talas om
att Lidig nässla tillvaratogs till föda, by "gamlafrun på Hofgård,"
predigen en av Greip-släkten, hade ett nödår vagt om sina barn
re att: De må svälta då de låte tåssborna våra gjöra bränna."
Svamp var förakfad och fick förargelse emedan barna "bara
springe ette svamp" på skötarna och mjölken av svampätande
kor ansågs vara mindre god. Från trädgården fick man bl a, äpple
päron, krieksn, gula och blå plommon m.m. Särskilt päronen skars i 2 eller
4 delar beroende på storleken, och torkades i bröddbakningsugnen samt
användes att blanda i "vällingen". Nu skulle det sistnämnda

23

ACC. N:R M. 12988 : 24.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
24

Kallas Koppa. Plamman och Brickan kunde ju också förkas förfär
det var rätt besvärligt på grund av dess stora vattenskalk. Även kunde
jag bäras i 2 eller flera stycken sådå plamman och brickan.
Mjölkanvändes till många slags maträtter. För de allra flesta huskåk
fick mjölken stå kvar i de stengodsfat eller förtenta koppar-
kunkar varuti den tilats minst ett dygn d.v.s. 24-à 30 timmar,
förr än grädden skummades bort med en vanlig matsked
av trä eller horn i äldre tid, senare med skedar av
guld-metall, aluminieum och s.k. nysilver. I mina egna
föräldrars hem och mitt barndoms hem var kyttar upp-
satta i taket medelst starka märlar och ½ringar av järn.
Uti nämnda järnringar var smala stänger av trä instuckna
och så anbringade att en tråslå var fästad i takets fram-
ra och en i dess nedre, vid köks- och förstugeingångarna.
På dessa stänger lades en 2-tums fjärk och 8-à 10 tum
bred, 1¼ tums fjärk bräda. På denna bräda ställdes
mjölken till den var färdig att skumma, d.v.s. taga
grädden bort av mjölken. Grädden förvarades sedan

24.

ACC. N:R M. 12988:25.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

25

vanligast i en större burk av glas eller uti förtenad kopparkruka. Längre bort i tiden både hinkar och andra kärl varit tillverkade av trä, även så mörkärnorna voro ännu i min barndom på 1880-90 talen och blöt benare allenast av trä i samtliga bondgårdar. Vi har ett flertal sådana grädd- och smörtillverknings förvarings kärl av trä. Den sura mjölken, vilken kallades "blåsur" så länge den förblev lunnflytande och "löcknad" då den blivit tjockmad, användes till maträtt överallt. Dock ville man gärna förbära "blåsur" mjölk utan låta "löckna" först. Tjockmjölk förekom ej, som jag kan minnas, i dessa orter här kring om. Däremot "kaltes" rätt ofta "filbunke". Denna var vanligen i mindre kärl uppsilad mjölk vilken fick stå orörd i ett par dagar och varpå icke grädden borttogs, men strödde på socker, och så sammanvispades allt tillsammans och serverades i det kärl eller skål den uppsilats uti. Då smöret tagits av gärna skulle det "kräftas" uti flera gånger omväxt

ACC. N:R M. 12988 : 26.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

26

vadden i ett större två- celse- eller bläckkärl äreus om förfenta
koppar kärl. Efter tvättningen, vilket skedde med en makbet
bästa av två, lades smöret i det kärl samma skulle förvaras
eller försäljas uti samt saltades med finkrossat salt samt
försågs på översta sidan med vacker ornamentering, endast
med den träsked varmed knådats och bakats, som orna-
ments verktyg. Varde husmor så en vacker gulaktig för-
ger på smöret (detta utan konstgjord färgning) var den belåten,
ty då gick det lättare att sälja smöret. I min barndoms
bygd med dess svenne fänskerglasbruks många hushåll, var
det lätt att få sälja smöret om det var vackert. Även till
stadmar gick smör från bygden genom byns handlande,
vilken med hästkjuls färdades den nära 5/2 mil långa
vägen från bygden till stadmare stad. Nybrotorpens Meyeri,
beläget 20 km. från bygden uppfördes vid sekelskiftet 1900-
1901, men dithän var för långt att forsla mjölk med den
tidens fordon. Förr eller nål även smöret hörde jag aldrig
talas om men väl om "matskuka" och "förgjorda" kor.

ACC. N:R M. 12988:27

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

27

Vår dessa odyg skulle förgöras eller botas vet jag intet annat om
än att mer eller mindre "kloka kärringar" kallades att fördriva o-
lyget. Fisk fångades mätades på våren då den "lekte". I alla
bäckar och vattendrag var det mycket fisk, särskilt gäddor.
Fångstredskapen voro "ålakistor" och "ånmor" men även snärjor
av mycket smal metallisk tråd fästad på ett 2 à 3 meter långt
träskaft, användes att snärja gäddor med i åar och bäckar.
Vilt såsom fjäder, orre och hare fans i mycket mycket i markerna
överallt i den trakt jag skildrar. Orren sambades på vintern
i flockar om 20 till 30-tal. Likså fjädrar. I min barndoms by
Fiskaryd, Madesjö s. n, lodde i en liten sjuga 3 mel lång och 2,5
mel bred, byns skytt "Nils Blom". Han och jag jagade orrar
och fjädrar på följande sätt: På en kulle i skogen eller i
en löväng, vårt det senare, byggdes av fågelnät och ris en
liten koja. Innuti denna borde finnas ett kändigen skarf
ek- eller björkkvist vanuti, fästad på en mycket lång
stör, en s.k. "lukvan" d. v. s. en av lyg sydd och med hö
stoppad ormfoglikmande figur anbringades så att den

ACC. N:R M. 12988 : 28.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

28

var synlig vida omkring. Lerfågelns vana att sandas i stora flockar utnyttjades på nämnda sätt så att en flock ovrar låg en annan ovre uti ett tråd slag ofta hela flocken sig med i samma tråd, liksom fjädrar. Mier uppgift var inte lätt. Varhälst jag såg en eller flera ovrar eller fjädrar i ett tråd skulle jag söka komma i läge så att jag fick de i tråden sittande fogelarna i linje mellan mig och himlavalven -- skyddan. På sådant sätt skjutna fogelar användes icke hemma i kurkåtten utan sändes till staden där de betingade ett pris av; för ovre 1:25 och för fjäder, om det var tuppa 2:50 och höna 1:75. För fjäderspel på våren skötes många tuppar. Om ett sådant kan jag berätta; men det hör ju icke hit. Det var ju ofta lite trolldom med i sådant.

Dagh till måltiderna var av mångahanda slag. Jag börjar med, såsom vatten och myölk, det ädsta här på orten kända: I en större fjork eller lämn barnades ett 8-12 tum djupt hål den tid då säven på våren "börjar gå". Uti hålet indrevs en "specka" d.v.s. en lill kälel i tråden

28

ACC. N:R M. 12988:29

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
29

passande bäbil i vilken likasä fans borrat ett mindre hål i läng-
riktning. I ytterstä ändan av spetsen var lemnad en "klack."
I denna för Lenna klack placerades spetsen på det kärl varuti
brädet sav skulle samlas. Av ett hårt bräd kunde på detta sätt
omkring 20 liter "berkelag" resp. "lönnelag." Vanligast hämtades lagen
varje morgon och kvällt och tömdes i ett stort laggkärl av trä vilket
var placerad i matboden. Då den önskade mängden erhållits var
tiden inne att hämta "pars" från kjöstranden. Förrättades den bästa
pars en vända. Parsen måste vara "iblam" med mycken pollen
eller frö i varje knopp. Parsen skjöljdes i vatten innan den
lades i bjärksaften. Nu lades ett lock på kärlet varefter den
blivande dryeken fick jäsa c:a en vecka. Därefter tappades
dryeken på flaskingar och andra kärl vilka korkades väl
och kunde så förvaras i källaren och drickas lite längt fram
på sommaren. Till matsäcks dryck var mjölk vanligast men
även "pars öl" och "enbärsöl" som resp. dryeker benämndes användes
dessutom vid arbete i utägorna, såsom vid slåtter, ny-
uppsättning av och lagning av gärdes gärdar, vilket senare

29 upptäckning av och lagning av gärdes gärdar, vilket senare arbete

ACC. N:R M. 12988:30

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ofta kallades att "frejja på kaj". Enebärsdricka var den bästa och hälsosammaste dryeken av alla dryeker, ansågs allmänt i dessa bygder. På höstar, då enebären blivit rickligt blå, "gnoddes" desamma. Enebärets mognad tagen en tid av 3 år. Blom ett år, grönt andra året och 3:je årets höst är det blått men bör icke skördas före en rickligt kall natt med 10 à 15 köldgrader. Den enebär" var kvinnogöromål märkvärdigt nog i anseende till deras klädedräkt, som var helt öppen nedtill och benkläder för allmogens kvinnor icke kom i bruk förr än in på 1890 talet i de bygder jag skriver om. För skörden av enebär var särskilda "sätt," med hänsyn av flätade lumna enevidjor tillverkade. Då man kom fram till busken som skulle skördas gick man "grensle" om busken, med ett ben och fot på var sin sida om denne så att busken böjdes framåt nästan till marken. Enbärssäcket placerades under öppen på den nedböjda busken varefter kvinnan, med skinnhandskar på händerna, "gnodde" eller frattenade

ACC. N:R M. 12988:31.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

gremanna, varvid bären samlades i "bället." Då detta var fullt lämdes bären i en medhavd pose eller säck, och så lätt några buskc o.s.v. tills bären var fulla.
Då bären torkats uti bakugnen så att de vart sköra skulle de malas på en särskild för ändamålet tillverkad enbarsKvarn av trä alltigenom och så beskaffad, att kärnorna i bären icke krossades. Vi har en sådan nu omkring Kvarn av trä i vårt "museum." Det maldes också endär på vanlig hemkvarn med stenar, men då blev drycken icke så bra som då bären malades på träkvarn. Förövrigt tillredde drycken i övrigt vad jäsningen beträffar så som vinn och "björkkaj." Förvaring och lagring av alla jästa drycker skedde i ankare av trä och eller buteljer av glas s.k. hals- o helstoppbuteljer. Dessa tillverkades på kraftens glasbruk. Tämbränning känner jag icke till mycket av endast talet därom. Ej heller brännins-bränning då jag varit med i nyckelhets ord. sedan år 1903. Men att bruket av brännin var allmän det vet ingen bättre än

ACC. N:R M. 12988:32.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

32

jag. Det må vara nog att säga hur min farfar, som ägde bra gård och grund, c:a 120 tar, på grund av brännvinspannans pustrande helgerk. söcken fick lemna allt från sig och både min far och hans barn därför ropad "Lemlösa - - -, Målsidssupen skulle varje regel bonde hava både själv och hans arbetsfolk i sin ungdom och långt fram på 1900-talet. Ja det fanns t.o.m. bönder vilka hade särskilda "reservat" för säkerställande av brännvins behovet. Ebb esp. Då min broder år 1912 inköpte en bondgård kallad Krotorp i Skyttorps bv, och handeln var klar, markerna omgångna och besedda blev säljaren lyst ett ögonblick liksom i förlägenhet över en glömska: "Men du har ju inte sett då bästa"! "Lassakorva"! Den har brännvinskället denne gården i mitt li." Lassakorva var en, mitt inne i en annan gårds bondes åkerfält, liggand utsliten fullväxt med asp, vilket kräktag han avverkat några lass av varje år och försålt till Nybro tändsticksfabrik, samt Sonnells grand köpt brännvin i Nybro för varje krona han fått för aspvräden. Krogbin försiggick på många ställen, särskilt på de ganda gästgiverierna. Här i Skyttorps samhälle

ACC. N:R M. 12988 '33.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

33

var en krog belägen bara kallades "Snöhinekro". Innehavarinnan
hette Anna-Kristina, därav namnet. En skarpsyn soldat, med namnet
Lök, var ofta anklagad som "skvallare" då det bråkades allt för
mycket. Kamp mot drycksenskapen förekom icke, vad protokollen utvisar, på skärgårdarna. Det var Godtemplarordens medlemmar som
omkring år 1900 uppbog kampen däremot i denna socken. Jag
som skriver blev medlem 1903 och förblev ock här bara mått väl
därav. Det är mycket bättre beträffande denna sak numera.
Kaffe, jans och brukades flerstädes i familjerna, bara de tillgångar
dock i övrigt såsom brännostat korn och råg, vilka senare
ofta brukades i mitt barndoms hem. De flesta familjer hade
socker till kaffet, men ofta brukades sirup därtill.
Hos en bondfamilj såg jag och deltog som barn däri,
att kaffet serverades i ett stort fat av skenteregods,
vilket fat placerades mitt på den cirkelrunda, bord-
skivan, (s.k. "lordslot") och alla kring bordet, 8 stycken
äldre med var sin sked kaffet från fatet in i
resp. munnar. Ordet hygien var (troligtvis) uppfunnet då.

33

ACC. N:R M. 12988 : 34,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Té och choklad började användas vid sekelskiftet först bland
gästbruksfolk, senare i Sandéus gård. Gryfsor och stekpannor
voro av gjutjärn. De äldsta gryforna hade "öron" fast-
gjutna på 2 sidor. När grytan skulle lyftas på och av
elden sköddo detta med en "grytkaka" med krokar i
vardera änden samt handtaget på mitten av två öglor
vilka bildade en led. Sådana gryfsor fanns i alla storle-
kar från 50-likers ned till en-likers. På den tid var mätet
kannor, stop ½ stop etc. Såg ej annat än gryfsor av jern
i min hembygd men har på andra håll sett gryfsor
av bl. a. malm. Spetsstekning såg jag aldrig men har hört
talas därom. I vårt lilla museum finnes allt varav jag
skriver att se. Jag har själv samlat och ordnat nästan allt
och de mästa av föremålen är katalogförda och använd-
nings sätt o. bruk kortfattat beskrivna. Den äldsta stekpan-
nan jag vet om här årtalet 1814 ingjuket och är försedd
med 3 ben eller "fötter" fastgjutna, senare kom "pann-
ringen" med tre ben och den slätbottnade stekpannan

ACC. N:R M. 12988 : 35.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

av gjutgodsjärn. Hällster såg jag alldrig i Samdammens by. Några kokkärl voro tillverkade av kopmässing, såsom: kaskruttar, stuffekokare m.fl. och utan fötter under. De som voro utan fötter var platthottade och måste före järnspisens tillkomst, ställas över elden på en s.k. trefot av järn.

Varm stoppades in i de väl rentade och skjöljda tjurtarmarna på så sätt, att "kornhornet" fördes in i tarmens ena ände. Den andra ändan på tarmen var ihopsnörad med ett snöre. Kornhornet var tillverkat av ox- eller kotorn och var c:a 4-5 c/m. långt samt av olika storlek att tillhålla vidden. Bladhorn fordrade vidare horn än s.k. "Ytterhorn" efter gris och "stångriddare" - så kallade emedan de borrades på smala stången över och invid den öppna spisen - eldstaden, vanligast i stöket. "Kornmaten" stoppades in i tarmen genom kornhornet med handen och tummen och prässades genom ett stadigt handgrepp om tarmen ut till dess yttersta ände o.s.v. tills tarmen blev fullstoppad. Kornmaten var tagam saltad innan den

ACC. N:R M. 12988:36.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

"Hoppades". Ingredienserna var salt, stött pepparmeliksort. Allt redskap var hemgjorda, såväl Backebänkar som skedar och kaffekarm, och icke att förglömma "Backebubben". Den senare tillverkades av en stor ätel- eller askstubbe, vanligen åttakantig och c:a 40-50 c/m i diameter samt 50 à 60 c/m hög. Vid baskning ofta placerad på en stol eller bänk så, att den som backade kunde stå rak. Tubbens plats var i matboden då den ej brukades, stakknivar och kaffekarmen hängdes i ett snöre i eller utanpå "kaffeglan" = skafferi och redskapsställe. Allt jag skriver om finns i vår hembyggda stuga, placerade på sina resp. platser. Matordning och bordskick. Fäder endast Barnde och farpar - andra mindre stugors innevånare:

Barnen fick i allmänhet icke sitta vid bordet före 12-15-års-åldern. Bordsbön före och efter maten skulle, om det var flera barn, läsas ikanlill i tur och ordning, ~~Fäderna då måltiden var~~ av barnen. Vid arbeten på åkrar och ängar långt belägna från gården hade man alltid mat för dagen med sig i matsäckar av läder och skinn samt mjölk i krå eller

ACC. N:R M. 12988 : 37.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

37

Blückpåt Brukas Såvel: 8 mör fläsk, köll, kar m.m. förvarades och medförades i stora träskar med lock. I min barndom voro fallrikar av trä vanligast men en och annan hade de bude fallrikar av fenn, d.v.s. porslin, men dessa senare var det för riskfullt att föra med till släkter- och lönfärdsängarna. Vid julaftons middagen skulle alla i huset "doppa i gryta". Det tillgick och tillgår ännu så, att man lägger en brödskiva i handen (numera på gaffeln) och doppar brödet i den i eller å kökstrisen placerade gryta vanligt kokats mycket fläsk, så att mycket fett flyter ovanpå. Då man fått brödet bemängt med tillräckligt fett sätter man sig vid bordet och tar för sig av mera mat och fortsätter tills magen är full av mat. Samma fallrik användes till alla fasta maträtter s.k. flat fallrik, men till mjölk, välling eller gröt s.k. djup fallrik av fenn eller porslin. Djupa fallrikar av trä har jag ej sett. Till flytande mat användes koppar av trä, ceice, porslin eller glas, detta sistnämnda på senare tid. Så länge jag minns har det funnits porslin fabrikar

37

ACC. N:R M. 12988 : 38.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

38

i bruk jämte lenn och liå. Vem eller var tråkarlen i allmänhet
likvärdades vet jag icke. Träskedarna äro använde i vår, min
barndom hade far själv gjort av oxelkrå och i Norramåla
by i Åglunds socken fans en lunde Lundstedt, som var god
kallriksskarvade. Knivar, smidda av smeder i byarna, an-
vandes allmänt till vardags. Min far och så var det i de allra
flesta lenn, hade sitt eget knivs fäll i fatet ovanför sin plats
vid bordet. Skeden säg jag ej användas före sekelskiftet 1900-1901
Skedar var ofta av horn. Hemtillverkade. Hornet kokte, skyvdes
och sattes, medan det var mjukt, i en klämma av järnskott
liå varuti det fick sitta tvenne till dess det torkats väl, varefter
ännes putsades och ofta ornamenterades med initialer o.d.
Dryckes-"kopet" äro ofta av gemensamt fat, men redan
på 1880-talet blev detta bruk allt mera sällsynt.
Beträffande dryckeskärl såsom blåckor o.s.v. vet jag ej mycket hur de an-
vändes. I dalavogebreknar var det ej brukligt med bordstal,
utan i stället motsatsen: "Låt maten lysta munnen" var en
förmaning man ofta fick höra om man blev alltför

ACC. N:R M. 12988 :39.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
39

fastlör vid bordet. Däremot skulle alla "hjussas" = nödgas gå
fram till borde och ingen, om sin heder o värdighet mån
kunna gick till bordet för än tredje gång han var "bedd."
Men så var det ofta man i andra, mindre lyckliga belägna
sökrar, som man hörde de andra gästerna, om någon var
mer än vanligt "nödbedd", säga: "Du är nödbedde som en
Madesjöbo." Till varje "kalas", såsom "begravningsöl, "Trestningsöl"
bröllopp och andra sammankomster exp. vis Gistagille och
namnsdagsgille skulle alltid förning medföras. Jag hörde inga
skålbal eller några tal alls, fram sett att man alltid log i
hand vänden och vardinnan och tackade då man sade adjö.
Jag hörde en gång en halvfull man säga då han var fär-
dig gå från kallaset. "Här ha vi fått möe mat, gor mat,
å mat i rätten hi." Det var allt.