

ACC. N:R M. 12989: 1-12.

snickare ö. lantbr.-f. 1873

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Skåne*

Upptecknare: *Hans Holmberg, Alstad*

Härad: *Phytta*

Berättare: *Bengt Holmberg*

Socken: *Fru Alstad*

Berättarens yrke: *snickare*

Uppteckningsår: *1954*

Född år *1843* i *Fru Alstad*

Matberedning och måltidsseder. s. 1-12. N. N. 3.

ACC. N:R M. 12989: 1.

Mätordning och måltidsredor.

Spannmålens mätning.

Gläs på slättbyggen har väl alltid
väg använts som brädröl, men under
nåvälår och krigstider har även barn fått
användas till bröl. Under första världskriget
brödet då brödspannmålen var ranna-
nord fick vi hälften råg och hälften
korn. Ett måla spannmål med bar fun-
= nits flera sorters kornar, handkvarnen är
väl den äldsta den har ju använts ända
in var tid till att mala gryn och malt på,
den kallades ju maltkvarn och in sidan
hadedfärr i vort hus. Vattenkvarnen är
väl närmast i ålder men den hadedlingst
till här på slätten, här var några skratkvarnar
men de kunde inte gå mer än under vattenflödet

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N.M.3

1

I

Da de skulle kära till kvarnen hade
de lång väg och da de skulle ha matet
med sig hem fick de övernatta i kvarnen,
der hade der en kvarnkammare som de kunde
ligga i och ställ till hästarna. Matningen
skulle ske i tur och ordning, den som
kom först till kvarnen fick först matet.
På 1600-talet byggdes väderkvarnar, det var
herregårdarna som byggde de förste, de hade
gott om ekstimmer till att bygga med,
senare var det även andra som byggde
kvarnar, till exempel var det kvarnar som
tillhörde kyrkorna och utärrendades
till mätthare. På den tiden togs tull för
matningen hur mycket är mig obekant
För hade de säckar av hemmarvår
blågarmslinne med sina initials och
byanamn på säckarna.

Floran kokade först sedan torbades den
i bakugnen innan de kunde göra
gryn av den, de mindre hushållen malde
själv sina havregryn på handkvarnen
de större skickade havre och korn till
møllan för grynmalning. Då möllarna
var gryn kvarn och sikt. Att göra havre
gryn var en omständlig procedur då
brukade de skicka en tös att hjälpa
møllaren, att ta skalen från gryn
kallades att dröfta det var fruntimmer
nas arbete, av havre gjordes gryn och must
av korn små och stora gryn och kornmjöl
korngryn användes till gröt och till
bladkarr kornmjöl till stenkakor
(plattor) som de kallades färre, och till mjötagröt
Havremust och rått mjölk kallades
III rinegröt det brukade de bjuda möllaren på
när de blev grynna färdiga.

Da kvinnorna hade de florisikt, de stäns
gårdarna skulle ha mällersikt
till jul och när de skulle ha gille,
da bakade de två ibland tre bakningar,
det skulle var flera rostas bröd, mällersikt
lummasikt, grovbröd, karring av både
fint och grovt bröd. Der gick mycket
bröd till förs i smerhet till jul då
var det många som skulle ha julakaka
och så alla tiggare, de skulle ha fint
bröd till jul, då julen var slut var det
och så slut med det fina brädet och tiggarna.
De mindre hushållen iaktade själva sitt
mjöl, de hade, florisikt, härisikt så de
hade och så flera rostas bröd till jul.
Da de hade barn bakade julmanna
och julakvinnor av brädder, de hade
barnen att leka med, redan bit de upp dem

De de större gästarna hade trä bak
ungnar en större för vintern och en
mindre för sommaren, om vintern pratades
det omkring engång i månaden om
sommaren två gånger i månaden, eller
när brädet tog slut, då köptes inget
bröd, ibland kunde det bli långt så
de inte kunde få matet, då brukade
de låna bröd av varandra, somliga
hade brödtåg, då de fick bröd av varandra
då de hade nybakat.

Till jul skulle gästarna ha julkakor
det var en koring av rikt bröd med
sylta revbenitk och plattor på, denna tag
de med sig hem till sina föräldrar

ACC. N:R M. 12989:6.

Glömsabakning av bröd.

De hade ett baktråg till vart slag de,
de brukade rätta i deg som det kallades
om kräftan, så skulle det stå och jäsa
under natten, tidigt på morgonen vispyra
tiden skulle degarna ättas de hade då en
hjälpesqumma till hjälp sedan skulle degen
ätas jäsa tills de fick varmt i ugnen.
Husbanden brukade elda, under tiden bakades
skulle bakor det var små kakor av riktbröd,
de äts varma med sylta till. Då ugnen
blev varm blev det brätt med att slä ut
brödet och rätta in det i ugnen det grova
färdt så rikt och flarikt. Då de bakade
två bakningar bakade de det fina i första
bakningen och det grova i andra, bakningen
bakades till rikt. Det riktade brödet skulle
bakas i två timmar det grova i tre.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6

Då yrkesbagare berättade sig på landsbyggen
den det var väl omkring 1880 då järnvägen
Lund Trelleborg kom till, då var det en
bagare som satte upp bagarivid Ålstad
station han tog emot beställningar på
färdbröd, eller allaslags kaffebröd.

Brödet förvarades i baktrågar eller i bakugnar.

Grätkökning.

Kumgröt havregröt mjölkgröt var färs en
vardags rätt, till jul eller då de hade gille
skulle det ju vara risgröt, gröten koktes
i mjölk och ästes upp i ett fat, så lades
en smärklimpa i mitten på fatet det kallades
smärkollen, här skulle alla doppa med
sin sked, så hade de mjölk eller dricka
till. Till kumgröt hade de sirapsbollar
i gröt fatet med mjölk eller dricka till.

VII Till julgröten skulle det rimas för i tiden.

Välling köptes på alla slags gräns det var
middagsmat, ibland fick de till övers
välling av flera sorters de slog de dem
sammans det kallades bänkavälling.
Fannbakar bakades av både kornmjöl och
vetemjöl, kringar och stuvningar var av vetemjöl.
Till te fick de på flera gårdar en ringklocka
som de ringde till middag på den kallades
vällingsklockan.

Mjölkrätter har ju alltid färskommit
om sommaren var det sur mjölk fribunke,
av färmjöl fick de röttmjölk den doppades i
groft bröd i till frukost. Färmjöl är fet
och god den kallade de färs för brödlus.
Om vintern hade de varm mjölk med
dricka i det kallades driksblandning
eller älost. Långmjölk var jag ej buren
skulle användas. Fribunke var sur mjölk och gräddes

Smörkärning

Då mjölken, fått en dag och grädden gått
upp, skummades den med en karnisked,
grädden förvarades i ett lerkrus med
lock, sedan kärnades den. De första
kärnorna var de så kallade råtttopps kärnorna
de skulle, då och kärna, då den så blev
smör skulle smörst sjötjas i kallt vatten
sedan saltas, då så råttet smält
ättades det till det blev glatt och smidigt
så rulle de ett par med ältskeden i
smörklimpen, hvarfär vet jag ej det
visste de väl icke ej heller.

Det smör som ej användes i husbrädden
såldes till en köpare. På 90 talet kom
handseparatörer i bruk men så rullas
upp mjerier så blev det slut med
hemmakärning, nu får vi smör från mjeriet

Vilt i hushållet har väl förekommit
men det kunde inte bli i större be-
tehr. det var ju isko-sluggen som vilt-
fanns. Fisk har här alltid varit gott om
då vi har så nära till sjön. Fisk vill
spättas var vardagsmat, röttlånga och
lutfisk var högtiderätt, men nu är det
ju vardagsmat. Ägg har alltid används
i hushållet, kokta eller stekta eller till
matlagning eller bakning.
Mältich brycken var alltid för hemmabryggd
dricka. de hade alltid ett lockhus med lock
på bordet här skulle alla dricka av huset
under mältiden, då de arbetade på marken
hade de dricka med sig på en trä kasse den
 kallades lejer. Till jul bryggdes öl
Om hösten skulle böstfolket ha en sup
till lille midda, till gille flera supar.

Kok och stekrecept

De äldsta kokkärnten var väl kopparkärlen
de hade olika storlekar från den minsta
hittills till den lilla pannen med skaft
Grytor av järn har väl tillkommit
på senare tid. Stekning på spett är väl
från hednatiden, stekning i bakringnen
brukades förs innan de fick stekungsypisar.
De hade hackelbrätt varpå de hackade köttet
till karv och andra köttgätter, att stoppa
karv med hade de prästkarv.

Bryddar var väl förs som nu, bryddkvarnar
köptes på marknaderna

Korvhamnen träl på en träd och hängdes
i spiskammaren.

Matordning och bordskick på landsbyggen
på 1800 talet.

Färs i tiden steg de tidigt upp, om sommaren
när solen stod upp, det färdte de fick var en bar
kopp kaffe, klockan 7 var det frukost, sill och
potatis och mjölk och bröd. Lillmidda kl 9 det var
en smörgås med hemmalagad ost på Middag kl 12
välling eller suppa kokt fläsk med senap och groft bröd
kl 5 mer afton nykokt potatis i fläsk

Till naddr om sommaren surmjölk & bröd
om vintern varm mjölk med dricka i
Då de arbetade på marken hade de lillmidda
och mer afton med sig. Då de var i tarvmonen
hade de matäck med sig men så skulle de
bära vällingen dit om middan det brukade
vara risgröns välling den höll sig varm länge
Om vindarna var det brukligt med stekt
potatis till frukost. I somliga ställen kaffe bara
om söndagarna

18