

ACC. N:R M. 12992: 1-68.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Nils Jönsson, Önnestad*
Härad: *V. Göinge* Berättare: " " "
Socken: *Stoby* Berättarens yrke: *hammar, ämmestjärvar*
Uppteckningsår: *1954* Född år *1878* i *Stoby*

Notiser om skatt och skatteskatt. s. 1-68.

N. N. 3.

(tecken. a sid. 66-68.)

Brev, som rör uppteckn. bifogat.

MRER N. JÖNSSON

POST- OCH TELEGRAFADRESS:

ÖNNESTAD

RIKSTELEFON: ÖNNESTAD 34

M. 12992.

Bifogad!

Frykto för Önnestad den 10 jan. 1954. 19

Folklivsarkivet

L u n d.

Härmed några uppgifter rörande frågelista 3. Uppgifterna äro kanske ej av större intresse ^{för} Eder, då de äro begränsade till ett mycket litet område, nämligen Kärlingeberga by i Stoby socken. Denna lilla by utgjorde ursprungligen 1 mantal, men beräknades 1668 till 5/8 förmedlat mantal. Vid den tid, som mina anteckningar avse, var byn fördelad på 2 hemmansägare: Nils Torstensson, 5/16 mtl, och Sven Persson, likaledes 5/16 mantal.

Under Nils Torstenssons gård hörde mitt hem, Klintatorpet, och under Sven Perssons gård husaren Caesars torp, samt en stuga, där änkan efter ttorparen Abraham Kristiansson bodde (Abrahams Hanna).

Mina uppteckningar avse uteslutande Mitt hem och Nils Torstenssons gård, samt maten, sådan den lagades av min moder Karna Åkesson och Mor Elna Nils Torstens. Min moder hade tidigare haft tjänst i den bekanta Tullsåkragården och i Tollarps gästgivaregård och där förvärvat betydlig skicklighet i matlagning, som framför allt kom ~~på sin~~ Nils Torstenssons gård tillgodo, där hon flitigt anlidades, tills hon blev invalid av reumatism.

Den i uppteckningarna nämnde Sven Andersson hade ett torp på Ballingslövs ägor, samt arrenderade ett mindre område av Nils Torstenssons mark.

Om de bifogade anteckningarna anses ha något värde för Eder, kan jag vid tillfälle komplettera med några teckningar av de omnämnda reskapen.

Med största högaktning

R. B. B.

Exp.

12992: /

Spannmålens malning och beredning.

Avseende Kärlingeberga by på 1880:talet.

N. M. 3

Det var huvudsakligen råg som förmaldes till bröd. Malningen skedde vid Algutstorps vattenkvarn i Almaån. Handkvarnarna hade kommit ur bruk annat än för malning av korn till malt. Mjölet erhöles huvudsakligen sammalet och ett visst kvantum erlades till kvarnägaren såsom tull. Kvarnen hade även siktverk och finsiktat mjölkunde erhöles för bakning av siktebröd (Man talade om stålmalet mjöl - men beredningen av detta minnes jag ej.) - Min fader, som hade ett torp, kallat Klintatorpet, under gården nr 1 5/16 mantal Kärlingeberga, brukade bära säckar med råg och havre till gården för att få det fraktat med gårdens skjuts till Kvarnen. För brödsäd användes säckar av hemvävt grovt linnegarn (skättafallsgarn). För fodersäden användes säckar av jutegarn)

Stundom hade brödsäden tagit slut innan årets rågskörd bergades. Innan kärvarna då packades in i loggolvet i väntan på tröskningen, bankade man kärvarna några slag mot avbalkningen, som skilde logen från loggolvet (lobölken) tills en eller ett par säckar råg erhöles och kunde

kunde sändas till kvarnen. Det var alltid spännande att se hurdant
brödet skulle bli av den nya skörden.

2.
Havre och blandsäd förmaldes till gröpe, som var det huvudsakliga
kraftfodret till kreaturen. Någon särskild torkningsförfarande av spannmålen i bastu el.d. förekom ej. Spannmålen lagrades på stuglängans loft,
varje spannmålssort för sig inramad av bräder. "Drösen" måste ofta omröras för att torka och ej mögla eller taga skada, isynnerhet om bergningsvädret varit dåligt.

Någon gång förekom det att korn maldes och användes till kavring eller till ~~vid~~ ^{fr}drygande av rågmjölet. Innan rågsikt kunde erhållas från kvarnen eller köpas i butiken, siktade man det sammalda mjölet genom en fin sikt (florsikt) för bakning av sursött bröd, vörtbröd eller siktebröd.

Vetemjöl för kakor köptes i butiken. Vete odlades inte vid gården.
men en torpare (gift med min moster) började odla vårvete. Från honom
erhöll mor sammalet varemjöl, som hon bakade grahambröd eller skor-
por av.

*Denne torparen, Søren Andersen, har sitt torp nära Karlens kyrka.
Dets namn. Enhelt hushåll. Stora silvrenedat för odlingslåt.*
Mjölet förvarades i stora träbingar och måste ofta röras om för att
inte bli "bunkabränt" (taga värme och bilda sammanhängande kokor).

M. 12992:3.

B r ö d.

"Bröed ä huedstolen" var ett uttryck, som hörde allt sedan min tidigaste barndom. Brödet ansågs nämligen vara den viktigaste beståndsdel i kosthållet. Bröd åts till varje måltid. Det ansågs synnerligen "vrasögt" om någon åt middagens soppa eller sovel utan bröd.

I vardags användes uteslutande det sura eller grova brödet, skånsk surlimpa, berett av sammalet rågmjöl. Vid varje gård eller stuga fanns ett "Bagetru" (baktråg) av ansenliga dimensioner. Baktråget i mitt hem hade "sinkats ihop" av tusenkonstnären "Jäppa Pär" och höll måtten 1,5 . 0,7 . 0,5 meter. Detta torde nog kunna betraktas som baktrågens normalstorlek. Baktråget stod på en fotställning - "bagetrusbocken":

Mjölet blandades kvällen för bakningen med kokt vatten - "bröspa". Mjölet och vattnet rördes tillsammans och arbetades kraftigt av ett "ror" (en lång degspade). Sedan tillsattes jäsmålet, "suren" (surdeg) bestående av deg från föregående bakning, som förvarats i salt. Denna smulade sönder i "bärma" (jäst från ölbrygden) och ställdes några timmar på varmt ställe. Stundom kryddades med kummin.

Degen fick jäsa över natten och tidigt följande morgon började bakningen. Mera mjöl arbetades i tills degen blev lagom hård. Degen "ältes"

för hand - ett hårt arbete, som stundom manfolken hjälpte till med - ~~xx~~
och slogs upp i stora runda eller avlånga kakor. Den vanliga vikten
var 8 á 10 skåppund (3 á 4 kilo. Meda, brödet slogs upp och jäste el-
dades bakugnen. Denna hade sin plats i köket innanför den öppna spisen
under skorstensmuren. I gamla stugor var den utbyggd något utanför yt-
terväggen. Före bakningen måste ugnen ses om och lerklinas, ifall
det gamla ugnsleret lossnat och fallit ner på något ställe. Bakris fann
i stor mängd på "vekasten" (vedbacken), hugget i lagom längd och or-
dentligt uppstaplat. Enris var bäst - "ga den största hissen" - Riset
av de lövkärvar, som användes såsom vinterfoder åt fåren, togs till
vara och användes såsom bakris.

Det var en stor konst att elda ugnen jämnt och väl. Jag fick redan som
liten pys detta arbete på min lott och lyckades i regel väl. Man fick
inte vräka in för mycket ris på en gång och måste noga röra om, så att

~~risetbrannt~~
~~xxxxxxxxxxxx~~ riset brann upp efter hand och ej lämnade kolnade res-
ter kvar under askan. Vid sådan eldning blev det nämligen dålig "onne-
värme" och brödet "döbakat". Under eldningen blev ugnssvalvet först
svart. men antog efter hand en vit färg - tecken på att ugnen var or-
dentligt "auanvärm" (ovanvarm). Ugnsledskapen av enklaste hemgjorda

slag voro "tjua, raga, kaust o gresla" (tjuga, raka, kvast och grissla.) Tjugan, tvåhornad järngaffel på långt träskäft, användes att föra in riset och röra om bland bränderna, rakan att skrapa ut askan och bränderna.. Kvasten, som manfolken bundit dagen förut av färskt fururis - utvalda böjda grenar som med ståltråd eller ett par järnringar satts fast på skäftet - användes för ugnens rensopning. En balja eller kittel fylld med vatten - "onkaustavann" - stod vid sidan av spishällen. Där skulle rakan och kvasten flitigt doppas för att inte fatta eld. När ugnen var rengjord, undersökte man "onnevärmen" genom att kasta en handfull kli in på "ärnen" -(äriln, ugnsbottnen). Om detta genast blossade upp med vit låga, visste man att ugnsbottnen var för varm och "sveudde brödet" (svedde brödet). Man avkylde då genon att stänka på vatten med kvasten.

Vanligen bakade man en s.k. pysekaga medan eldningen av ugnen pågick.

Man eldade under tiden endast på den ena sidan. Den andra rensopades och pysekagan gräddades där. Denna kaka bakades av samma deg som det övriga brödet, var rund och tunnkaelad samt tätt prickad med strumpsticka, gaffel eller brödnagg. Pysekagan var barnens förtjus-

ning och åts varm. Breddes en klick smör, som smälte på det varma brödet, så var lyckan fullständig.

När ugnen var rengjord, måste brödet skyndsamt sättas in. Limporna hade prickats med "hosespeda" (strumpsticka) och bestrukits ovanpå med någon "smida", för att få glansigare färg. I sin enklaste form bestod denna av ljunt vatten, som ströks på med handen, men vanligen användes svagdricka. Ofta trycktes ett kors på limporna för att skydda dem mot rrolldom. Vid gården märktes de med en utsirad bröd-stämpel och min moder brukade på kakans mitt trycka en cirkel med syringen, fingerborgen eller något annat runt föremål. Sedan brödet så hastigt som möjligt insatts med den mjölade grisslan, stängdes ugnens järnluckor och tätades med våta trasor - stundom med lera - för att värmen och imnan från brödet inte skulle tränga ur ugnen. Två timmar ansågs vara lagom baktid. Försiktigtvis provade man med en strumpsticka, att brödet var ordentligt genombakt. Det uttagna varma brödet beströks på nytt med vatten eller helst dricka. som pänsldes på med en "gausafjär" eller "hönsavinge". En brödkaka sattes genast ut till svalning för att avprovas till "meaftan"

6

(ett eftermiddagsmål). Många ansågo varmt nybakat bröd doppat i "krö-
senasölta" (lingonsylt) för en stor lätthet. Starka magar! Brödet
lades eljest på de uppbäddade sängarna i gårdens lillastua eller tor-
pets stuga för långsam avsvälning. Jag minns ännu hur angenämt det
var att krypa ner i de uppvärmda sängkläderna på kvällen!

Om degen ej varit tillräckligt arbetad blev brödet "skörpelöbed".
(ovanskorpan sammanhängde inte med "mallen"). Vid otillräcklig jäsnings-
blev brödet "sammenfalled" eller försett med "döraun" (dödrand, en
kompakt degrand nära underskorpan). Olämpligt mjöl av dåligt bärgad rå-
rågbrukade göra brödet "kläggd" (klibbigt).

Särskilt i december dagarna före jul bakades stora mängder bröd. Det
stora julbaket skulle tillgodose behovet av grovbröd ett par månader
framåt. Ett allmänt talesätt var att det skulle räcka till påskan.
Sedan brödet legat i sängarna för att "sogas" och behovet för den
närmaste tiden tagits undan, förvarades det övriga på lämpligt sätt
bland spannmålslagret: vid gården i rågdrösarna på loftet, i mitt hem
i en kista där rågen förvarades. På detta sätt höll sig brödet rätt
länge utan att torka eller mögla. Men fram på vårsidan fick man ofta

7

ofta hålla till godo med möglat bröd. Jag var inte vidare trakte-
av det möglade brödet, men min fader förklarade att det var nyt-
tigt, för man fick så starka tänder av det. Och husfadern i går-
den, som hade en del historiska kunskaper, förklarade för sin
barnskara: "Han I inte hört, glättaty, öd Kal den tölte aud mulat
brö i Ryssland".

Jag hörde även berättas att på en del ställen mera omsorg nedlades
på det bröd, som skulle förvaras längst. Brödspadet tillsattes med
anis eller kummin och ältningen skedde synnerligen omsorgsfullt
för att brödet skulle hålla sig längre.

Av degen togs alltid ifrån en bulle - suren - som skulle förvaras
till nästa bak. En handfull grovt salt knådades in och suren lades
i ett sten- eller lerkärl med salt omkring. I äldre tid, då humle
allmänt odlades vid gårdarna, förvarades suren i humle. Det var
synnerligen viktigt att märka suren med ett kors såsom skydd för
trolldom - en sak som min moder aldrig försummade. Det egentliga jäs-
medlet var emellertid jäst - jär eller bärma - som tillvaratogs vid
brygden. "Jären" skummades av drickakitteln efter jäsningen och använ.

des till de finare brödsorterna "Bärman" var den tjocka bottensatsen i karet och användes till grovbrödet och kavringen. Kavringen i min hemby hade ett helt annat utseende, än det bröd, som i landskapets södra delar gick under samma benämning. Vår kavring var en sorts potatisbröd, ursprungligen bakat av osiktat kornmjöl - ett torrt och vasst bröd. ~~Hemma~~ använde man i stället för kornmjöl ^{sammalt} ~~osiktat~~ rågmjöl, som slogs genom en grov sikt för frångående av det grövsta kliet. Potatisen som tillsattes var antingen råreven eller kokt. I förra fallet revs potatisen på rivjärn, vatten urkramades och "rivet" skällades ^x. I senare fallet kokades potatisen, skalades varm och kastades efter hand bland mjölet i baktråget och krossades med "pärestöd". Vatten och jäst tillsattes. Degen knådades och fick jäsa en stund. Arbetades sedan på nytt och rullades ut i cylindriska stänger, som med kniv eller tråd skars i omkring 3 tum tjocka skivor, rundades på kanterna och gräddades. Väl arbetad och gräddad kavring minns jag som en stor läckerhet. Till sursött bröd användes siktat s.k. stålmalet rågmjöl. Endast de bättre kvarnarna (siktemöllorna: därav en i det närbelägna Alguts-

9.
X Detta bröd, ofta i sammanhang med de andra, är
potatisbröd.

torp) kunde mala sådant. Fanns ingen siktemölla i närheten, redde man sig ändå. Vanligt sammalet rågmjöl slogs genom en medelfin sikt, så att kliet frånskildes. På kvällen sattes i deg. Vatten kokades och tillsattes med salt och anis - stundom även fenkål. Mjölet rördes i och degen bankades kraftigt med bakträ. Nästa morgon bankades degen igen och ältes på kvällen med tillsats av helt litet jäst. Följande morgon ältes degen igen, jäst tillsattes åter, stundom även sirap. Efter några timmars jäsning bakades degen ut till limpor av samma form som de vanliga grovbröden, fastän något mindre. Ugnen måste vara mycket varm till denna brödsort. (Min moders recept).

Vid gården bakades stundom vörtbröd - dock inte varje år. - Sursött bröd och vörtbröd hörde det stora julbaket till.

Fint bröd eller siktebröd kom i bruk sedan valskvarnanarna ~~sedan vals-~~
~~kvarnarna~~ börjat föra rågsikt i marknaden. Användes till en början endast vid helger och fester. Skulle det vara riktigt gott blandades mjölk i degspadet.

Rågskorpor och skorpor av sammalet vete bakades även i mitt hem. Vetet erhöles från min morbror, som började odla vårvete. Vid gården odlades stundom även hvärråg - dock inte varje år.

10.

Finsiktat vetemjöl köptes i grannbyns butik. Vetebrödet var var förbehållet de stora högtiderna, familjehögtiderna och kalasen. Att baka vetebröd utan kardemumma var otänkbart. Saffransbröd förekom inte. Till födelsedagarna var "födelsekransen" obligatorisk. med riklig tillsats av russön., isynnerhet här det var barnen som fyllde år. Gudmodern borde vid sådana tillfällen inte glömma sina gudbarn. Mor Elna Nils Torstens i granngården, som var min gudmor, uppvaktade varje födelsedag med en stor krans och "urtakaust (blombukett).

Man skilde på "lena, torra o fina kagor". Lena kagor var det mjuka vetebrödet, utbakat i bullar, "gistringar, flätor" (levar), kringlor och kransar.. (Inom parentes kan jag nämna att den s.k. såkakan vid julen förekom inte). Stora bullar med varm mjölk och kanel åts på "bölla månda" (fastlags måndag).

Torra kagor var skorpor i olika former, runda av klyvda bullar och av långa av levar. Fina kagor voro de olika formerna av småbröd., som så småningom kommo i bruk. Äldst . Äldst voro de olika former av småbröd voro de i flotttyr kokta "klenorna" (klenetter) samt "tommakagor" (de i olika slag av kopparformar bakade mandelmusslorna) samt pepparkakor. Till julen bakades dessa som gubbar, gummor, bockar och grisar och

hängdes i julgranen, för att plundringen fördelas mellan barnen). (I mitt hem, ett torp under gården, var det under första hälften av 1880:talet, ganska fattigt och ej råd till sådan lyx. Men min moder, som var mycket skicklig i bakning och matlagning, arbetade med julstöket vid gården och fick ganska riklig "förning" därifrån till julen. Under senare hälften av 80:talet förbättrades hemmets ekonomi avsevärt. De nyotlingar som far med otrolig energi utfört i torplyckan började lämna avkastning. Halva skörden från svedjeländan i hemmanets skogsmark tillförde hemmet pengar vid försäljningen. Och arbetet vid Almaåns kanalisering var efter tidens förhållanden väl betalt. Torpets böningslänga utökades med en kammare. Uthuset tillbyggdes och lämnade rum för ko, några får, ett tjugotal höns och "julagris". Mor kunde på grund av reumatism ej utföra utearbete, men sörjde för ett bättre kosthåll i hemmet. Många av hennes maträtter komma det ännu att vattnas i munnen på mig. Så goda mandelmusslor som hennes har jag aldrig senare fått. Och kringlor med syrad grädde voro något underbart). Till byns gillen hörde "spedekaga" (spettkaka). sockerkaka och mandel-spån. Föreställningarna om spettkakans ålder äro betydligt överdrivna. Jag har inre kunnat spåra den längre tillbaka i tiden än omkring 1820.

Detta förefaller även vara sannolikt. Ingredienserna i spettkakan - potatismjöl, ägg och socker - förutsätta ju att potatisodling mera allmänt förekommit. Detta skedde ju i Nordskånes skogstrakter under början av 1800:talet med svedjebruk och brännvinsbränning som drivande krafter. Först under 1850- och 1860:talet blest spettkakan en ordinarie gilleskaka. Gillens förnämlighet började mätas efter spettkakornas antal. Den tidigare "förningen" till gillena utbyttes efter hand mot spettkaka och andra bakverk. Mor Elna Nils Torstens i granngården bakade spettkaka på beställning. Vispningen av smeten var då betydligt mera ansträngande än nu, när eldriven visp användes. Sedan smeten vispats till lagom konsistens, smordes den koniska rullen med smör och kläddes med papper, samt ställdes på en fotställning av järn över en hög strida bokvedsglöder på den öppna spisen. Rullen vevades runt med lagom hastighet och smeten hälldes på. Vid ojämn vevning eller för stark värme blev kakan brokig i färgen eller bränd. Om rullen vevades för hastigt kunde kakan spricka eller falla ner i glöden. Jag minns ett sådant tillfälle när jag och gårdens barn kommo hem från skolan. Det var stor uppståndelse bland gårdens kvinnfolk. Mor Elna grälade och pigan Ingrid, som vevat rullengrät bittra tårar. Men för barnen blev det en glädjedag

Den förölyckade kakan delades upp mellan barnen. Även jag fick ett förARKIV

svarligt stycke med mig hem. - Det var ett maktpåliggande arbete att få kakan jämnt guldgul i färgen med långa taggar. Efter bakningen

följde glaceringen. En smet av krossocker och äggvita fylldes i en strut av styvt papper, som klipptes upp i spetsen. Denna smet kunde stundom färgas röd, t.ex. när det gällde bröllopp, eller svart vid begravning. Helst skulle en "urtakäst" anbringas i kakans övre öppning.

Stundom erhöll jag av min gudmor sockerkaka i stället för krans.

Specialist på bakande av sådana sockerkakor var "Abrahams Mari" (dotter till avlidne torparen Abraham under byns andra gård).

Maria blev gift med skräddaren Paulsson i grannbyn Ballingslöv och fortsatte med sin sockerkaksbakning. Hennes sockerkakor voro en pyramid bestående av fem olika kakor, den större nederst och de andra allt mindre. Fint glacerade. (Sedan jag kommit från hemmet beställde min mor regelbundet av Maria en sådan sockerkakspyramid till min födelsedag)

Yrkesbagare funnos en i den närmaste trakten, och våra dagars brödbilar och brödbutiker hade en ringa förelöpare i de s.k. "kagatjäringarna".

I varje socken fanns någon gumma, som förtjänade ett torftigt uppehåll genom försäljning av vetebröd. Varje vecka gick denna gumma sina regelbundna turer med "kagekören" på armen. Korgen innehöll: småbröd (pepparkakor, mandelkransar m.m) som kostade löre, små runda skorpor 1/2 öre, avlånga större skorpor och de högt uppskattade prinsaskororna 1 öre, (styvers och tvåstyverskagor), bullar löre och sockers- eller sirapsstrukna kringlor 2 öre (firastyverskagor). I synnerhet kringlorna voro barnens förtjusning. (I den "pytt i panna"-årsskrift som 1953 heter SÄSÅ Skånsk samling har jag införd ett kapitel av mitt manuskript "På minnenas mark", där bl.a. omtalas hur jag och granngårdens Nils skaffade oss medel till inköp av de eftertraktade kringlorna). I norra delen av Stoby socken drevo Käle-Mari och Horna-Hannansådan kakförsäljning i stark konkurrens med varandra. Kage.Annan, bosatt i närheten av Tullstorp, drev trafiken i mellansta delen av socknen och kom varje torsdag till Stoby folkskola. Vid de tillfällen då kakor fanns i hemmen lönade det sig inte för barnen att tigga sådana en vanlig söckendag. Svaret lydde alltid: "Naur sta-en kommer hid, ska du fau eun kaga". Barnen tyckte alltid bättre om

köpekakaorna än om de hembakta. Lokaliserad till nästan varenda by var historien om köpekakan. Lärarinnan hade kommit på besök och skulle undfågnas med kaffe och kakor. På kakfatet låg en köpt kringla bland allt det hembakta. Ett av småbarnen viskade till mor: "Faur ja tjöbekagan?" och mor viskade tillbaka: "Ja, om inte lärarinnan tar na!" Barnet följde girigt lärarinnans kakätning och utbrast om en stund högt och klagande: "Moer, nu strog tjöbekagan!". - Det ansågs en sjangtilt av barnen att äta för mycket kakor borta. "Ta många - ta tvau!" hett e det.

Gröt och grynrätter.

Talet om skåningarnas myckna götätande är i hög grad överdrivet. Historien om skånedrängen, som önskade att varende "middingakurra" i Skåne vore ett grötafat, och han hade en båt att äta med, är nog tilllagad på en skämttidnings redaktion. Anmärkas bör, att inte endast mjöl- och gryngröt utan även mos, puré och kräm gick under benämningen gröt.

Mjölgröd eller vanngröd. Grovt rågmjöl kokades i vatten. I det kokan-

de vattnet hällades mjölet i så småningom under kraftig omröring med en risvisp, tills gröten blev lagom tjock. Gröten lades upp i ett trä- eller lerfat, åts direkt ur fatet med trä- eller hornsked.

I mitten av grötuppläggningsen gjordes en håla, som fylldes med smör, honung eller sirap. I den doppades varje skedblad innan det inmundigades. (Gårdens behov av vispar bands av männen på våren, när björkriset var "löpt" (fyllt av sav) och barken lätt kunde avlägsnas).

Bovetegröt lär ha varit mycket vanligt innan risgrynen kom i bruk på landsbygden. Min mor och hennes syster, som kom från Gärds härad kände väl till den, och bovete odlades allmänt där. Mor berättade att Sven Andersson, som var gift med hennes syster. under några år odlat ~~odlat~~ bovete på ett par sängar i "haven". Mor hade då fått ett par skålpund varje år, som hon krossat i morteln och berett gröt av - men det var före den tid, som jag har något minne av.

Sedermora köptes havregryn, ^{manngryn} korngryn och risgryn i butiken.. Risgrynsgröt ansågs till en början som särdeles fin mat och bestods endast vid högtider, gillan och "dönter" småttider när ett viktigt arbete

17

avslutats: höhöstnad, skörd, potatisplockning, linbrytning o.d.)
Risgrynen kokades då helst i oskummad mjölk med tillsats av kanel-
stänger, socker och smör. Gröten skulle kokas mycket väl. (Min moder 18
berättade att sådan gröt tidigare brukades såsom "förning" till
gillan och då man uppvaktade "barnsängskvinnor". Gröten hällades upp
i stora fasonerade kopparformar och fick kallna. Stjälptes sedan upp
på glaserade lerfat och var så fast, att man kunde skära den med kniv
och hålla bitarna i handen. när den förtärdes. - Jag minns ett tillfäl-
le, när jag ätit risgröt på detta sätt. Jag var omkr. tio gammal
och hjälpte till vid torvskärning på gårdens mosse. Bland maten som
skickades till arbetarna var även sådan fast risgröt). Risgröten
skulle vid högtidliga tillfällen garneras med finstött kanel, som
ströddes i ränder och fasoner. Risgröten kallades "vider gröd" till
skillnad från saftkräm - "röer gröd". Vid kalasvar det ofta vider
gröd och röer gröd som efterrätt. Det hörde till god ton att först
äta den vita och sedan den röda gröten. Jag minns vid ett kalas
i granngården hur en frispråkig person - Kallad Ransare-Annersen, ef-
ter sin hemby Ranseröd - högt förklarade till fruntimrens förskräckel-

se:" Ja blämnar den röe gröden iblann den vide. Da skider ja i -
da smaugar lia bra".

Päregrod. (Potatispure) Råskalad potatis kokades och krossades med "pö-
restöd". Litet mjölk och stundom även smör tillsattes.

Ärtagrod. Gula eller grå ärter rensades och koktes. Potatis skalades
och koktes. Ärterna och potatisen krossades tillsammans med trästöt.
Lämpliga mängder av ärtspadet och stundom något mjölk tillsattes.

Rester av torsdagens ärtsoppa kunde även blandas med finkrossad pote-
tis till middagsmål på fredagen.

Bönegrod. Lagades på samma sätt som ärtagrod. I stället för ärtor använ-
des "bonnabönor eller valska (väliska) bönor. I mitt hem odlades des-
sa tillsammans med tidiga potatis på så sätt att i varannan rad lades
en böna bredvid sättpotatisen.

Dessaslag av "gröt" lades upp med råga i stora lerfat. I toppen tryck-
tes en håla som fylldes med smör, sirap eller honung. Vid gårdens långa
matbord behövdes två, stundom tre sådana fat. Alla åto direkt ur
fatet med sina hornskeder, för gårdens folk märkta med deras initialer
på skaftet. Var och en borrhade med sin sked så småningom en tunnel in

20

till grötfatets centrum, där alla småningom möttes. Gröten doppades i smör eller sirapshålan. Till varje skedblad puré behövdes ett skedblad "syba" eller "vått", som likaledes togs ur gemensamma fat. Syban utgjordes av skummjolk, "skörjad melk" (surmjolk) eller "dreckablänning" (en blandning av lika delar skummjolk och svagdricka). Purén äts som middags- eller kvällsmål. Det överblivna stektes nästa morgon till "davra" (frukost) Gröten breddes ut i ett jämntjockt lager på "pannejärned" (stekjärn) och stektes i flott på ena sidan. vändes sedan med hjälp av plåt eller lock och stektes på andra sidan. Barnen sökte skrapa till sig så mycket som möjligt av den bruna högt uppskattade "skoan". Pannjärnet sattes fram på bordet på en "trefötting" eller träplatta och alla åto liksom förut direkt ur järnet och "sybafaded".

Omväxlande med gröten förekom även välling. Grynen eller vetemjölet skulle helst kokas i mjölk utan tillsats av vatten. Man fick väl passa på under lagningen så att mjölken ej "pyste över" (Jag var mycket förtjust i risgrymsvälling. När mor kokade risgrynsgröt brukade jag få en portion gryn, när dessa voro i det närmaste färdiga och ~~späda~~

och späda ut dem med mjölk)

"Stinnkagor" eller "stenkagor" äts på "stinnkagetisda" (första tisdagen i fastan) och tillressades av korn- eller vatemjöl med tillsats av mjölk, ett par ägg, socker, salt och jäst. Efter ett par timmars jäsning gräddades plättarna på pannjärn och äts varma med lingonsylt. Rögröd" (saftkräm) kokades alltid av det skum, som vid saftningen skumades från den kokande saftgrytan (skumkräm). Vid kalas användes söt saft - helst hallonsaft. Vispades tillsammans med potatis mjöl. Vidare förekom "ajblagröd" (äppelkräm) "stickelbäragröd" (krusbärskräm) och någon gång rabarbergröd"

Potatis.

Den vanligaste kvällsvarden var kokt potatis, oskalad, som sattes fram på en oval eller rund korg på bordet. Korgmakare vandrade omkring på bygden och bjödo ut sin vara, både s.k. "vigra köra eller "skäppeköra av oskalade enkäppar och finare korgar av skalad korgpil. En korgmakare - kallad "Kassen" - som hade båda sorterna brukade fråga: "Ska da va raua älla söena päreköra?" vilket betydde: "Vill ni ha korgar för råx råa eller kokta potatis?" De vid kokningen "spruckna" potatisen voro

mest goterade. Matpotatisen skulle vara mjölig och spricka vid kokningen. Sades då vara som "äggablommor"! Den bästa potatisen erhöles från svedjeländen. Den var klar i färgen, fri från jord och utan minsta skorvfläck. - Dåligt bordskick var att rota i korgen efter den spruckna potatisen. - Jag minns ett tillfälle, då jag plockade potatis vid den ena av byns båda gårdar - ej den till vilken min fars torp hörde. Ägaren var ekonomiskt lagd - ansågs vara snål och hade öknamnet "Sven Sölten". Vid kvällsvarden rotade gårdens "vajtepaug" i korgen efter "spruckena päer" och fick av husbonden höra ett argt: "Ja ller inte da dära raganed i pärekören!" Nästa dag, då husbonden valtut åt sig den bästa potatisen, anmärkte pojken med sin mildaste röst: "Sörma sia, öd di lia inte da dära raganed i pärekören". - Potatisen skalades med fingrarna eller med den "faullekniv" (fällkniv) som manfolken alltid bar med sig i "västalomman". En lagom stor bit fästes på knivspetsen och doppades i den gemensamma "dippaköppen". "Päredippan" utgjordes i mitt hem under de fattigaste ären av hackad lök i varmt vatten eller "skörjad" (löpnad) mjölk med salt. Vid gården hade man mera förnämlig doppa: Sur grädde, fläskflott blandat med mjölk eller fläskflott

23

eller också fläskflott ^{med} hackad lök och avrett mjölk och mjöl
till lagom konsistens. Man åt stundom stekt fläsk till potatisen i
stället för sill, och det flott som erhålls vid stekningen användes
till "doppa". I början på 80:talet, då vi hade det smått om kosten
i torpet var "päredoppen" skäligen enkel - varmt vatten kryddat med
salt och lök. - Den från kvällen överblivna potatisen stektes till
frukost. Stundom tillsattes då mjölk, och potatisen mosades med en
träsked. Sill eller fläsk användes som sovel. Någon gång användes
råskalad och skivad potatis, vilken rätt åtminstone jag tyckte vara
synnerligen läcker. - "Kakkelonspäer" var även omtyckta. Den över-
blivna kokta potatisen lades hel och oskalad i het asksörja, på
köksspisen, där sådan fanns, eller i bakugnen, när denna var varm
efter bakning. Sådan potatis åts utan att skalas, om man lyckats
få ordentlig "skoa". Till kakkelonspäer hörde "lura" (halstrad) sill
Den salta sillen vattendrogs någon timme och lades sedan direkt
på friska vedglöder och vändes med eldtång. Min mor brukade rada
upp sillhalvorna tvärs över eldtång som lades på glödena eller på
"kälfoden" (en trefot av järn, som kittlarna ställdes på) Sillen

var då lättare att vända och handtera. - Den kokta potatisen kunde vidare "styvas" (stuvade). Den skalades, skars i tärningar och avreddes med mjölk, mjöl och något flott eller smör.

Sill och potatis var långa tider på året huvudbeståndsdelen i fattigmans kost. . Under hårda år brukade min far beskriva kosten sålunda: "Päer o sill te frokost, sill o päer te midda, ~~och sill o päer~~ päer mä stärt o rompa te kväll".

De rotfrukter, som mest odlades i "haven" och användes i hushållet, voro morötter, rödbetor och palsternackor. Rödbetorna voro ett nödvändigt tillbehör till julens "svinahös" eller "pressesölta". Morötter och palsternackor i köttsoppor. Morötter även stuvade, helst då med moskutnöt som krydda.- På svedjelanden i Göingebygden odlades enligt min faders utsago allmänt en sort vita, runda och söta rovor. Han hade i början av 1880:talet några rader sådana rovor på ett svedjeland. De användes mest som kreatursfoder, men ett av mina tidigaste minnen var, att mor stekte några sådana i asksörjan. Dessa med söt grädde ^{som} "doppa" tycktes mig vara en riktig festmåltid.

Pumpor odlades något år på "makullen" (gödselstaden) och stuvades på samma sätt som morötter. Spenat odlades sällan, men rätt ofta

plockade jag syror i lyckan, och mor stuvade dem på samma sätt som spenat.

Frukt, bär och grönsaker hade inte samma mångsidiga användning ^{i hem-} ~~krus-~~ bället som i våra dagar. I mitt hem hade vi krusbärs- och röda vinbärsbuskar. Mor brukade snoppa krusbär, stoppa dem på buteljer som fylldes med vatten och på vintern kunde användas till kokning av "stickelbäragröd". Benämningen på bygden av krusbär och vinbär var "stickelbär och respenbär". Svarta vinbär kallades på grund av sin starka arom för "Skåjtebär" (skäkta - vägglus). Under mina barnaår plockade jag i lyckan och skogen vilda hallon (hinnebär) dels till ~~avsalu~~ avsalu, dels till saftkokning i hemmet. Hallonen samlades efter hand i en stor stenkruka, krossades och fick jäsa. Mor var mycket skicklig i saftkokning. Vid kokningen använde hon en gammal vacker malmgryta, märkt med initialerna O A (fabrikantens märke). Den sockrade saften tappades på buteljer, som hartsades och förvarades i sandlådor i torpets jordkällare. Jorbär (smultron) frodades i riklig mängd på gamla svedjeland. Tillsammans med socker och mjölk eller helst grädde, voro de skön omväxling i kosten. Även björnbär plockade jag

Bruna bönor odlades alltid både hemma och i gårdens trädgård.. Mor brukade sälja en del av skörden i handelsboden. På söndagarna var det högtidligt att någon gång få bruna bönor avreda med sirap och något ättika samt med stekt fläsk som sovel. - Bruna bönor var eljest en stående rätt vid skördefesternas kvällsmåltid.

25

och sålde. I gårdens trädgård odlades jämte krusbär och röda vinbär även svarta vinbär, trädgårdshallon, både gula och röda, samt jordgubbar.

26

Äpplen. Man köpte inte färdiga fruktträd, utan vildapel hämtades från skogen och ympades. Vildapel (surskrabbetraj) flyttades på hösten hem till trädgården eller planterades längs gärdesgårdar och sträten i närheten av byggnaderna. Sedan träden rotat sig och blivit lagom stora ympades de. Min morbror Sven var en skicklig ympare och lagade själv till ympvaxet. Han anlätades flitigt i de närliggande byarna. De vanligaste äppelsorterna voro Kalmar glas, röd och vit astrakan, vit gyllen, rosenhäger, citron, kanniker, gravenstein, "glasäpplen", "baronäpplen", "bullenhus", "järnäpplen" (ble goa ve påskatien) "kattapannor" (stora, mörkt röda, kantiga) en sort rödstrimmiga plattrunda äpplen, som helt enkelt kallades sötäpplen m.fl. Alla äpplen, som voro syrliga i smaken kallades "kriska", till skillnad från sötäpplen.

Päron. Vanligast voro augustipäron, "bunkatin" (av Frans G. Bentson i hans sista bok kallad äpple) "pellemott" (bergamott), svan-

gråpäron
hals och Mulbusch - den senare på grund av sin söta kryddsmak
kallat "klövtingapäron". Mera skämtsamt kallades päron för
^{4/2}
"fajpäer" (trädpäror) till skillnad från "jorpäer" (potatis)

27

Vid vårt torp fanns två päronträd med dålig frukt, sannolikt
lika gamla som torpet (från början av 1840:talet). Det ena stod vid
hallen söder om stugan. Päronen hade samma form som bergamotter
men större och gula med röda strimor, sträva i smaken och föga
hållbara. Det andra hade gröna, ganska stenfyllda och smaklösa
päron av samma form som gråpäron. Det hade sin växtplats vid sidan
om gödselstaden, och päronen kallades "Makullapäron".

Bär och frukttiden var barnens gyllena tid. Dessutom såldes,
vinterförvarades och torkades päron och äpplen. Mest efterfrå-
gade voro augustipäron, bergamotter, gravenstein och Kalmar
glas, som såldes till torggummor, vilka avyttrade dem på torget
i Hässleholm. Stora kvantiteter vinteräpplen lagrades vid går-
den på boningshusets svala vind. Vid mitt hem fanns ett jätte-
stort träd Kalmar glas, lika gammalt som torpet. Min mor brukade

packa ner dessa äpplen mellan finskuren halm i en stor kista, då de kunde hålla sig friska ända fram till mars eller april. Dessutom torkades rätt stora kvantiteter äpplen och päron. Frukten skalades, klyftades, befriades från kärnhusen, lades på plåtar och torkades i bakugnen, då denna var lagom varm efter brödbakning.. Denna torkade frukt kallades "klövtinga" och förvarades i linnepåsar, som hängdes upp i bjälkarna på vinden. Min mor brukade torka Kalmar glas och mulbusch. De sistnämnda "glaserade" hon dem före torkningen - doppade dem i sockerlag. En god ersättning för nutidens karameller och choklad var att få några sådana söta "klövtinga" X Sp 28 H sid. 64 !
Körsbär. Hemma fanns i "haven två gamla träd med fågelkörs. Koltrastarna konkurrerade med mig, när det gällde plockningen. De planterade även ut kärnor på flere ställen i "lyckan". På dessa unga träd blevo bären mycket större och saftigare än på de gamla. Vid gården fanns vid sidan om vedbacken flere gamla rikbärande träd med fågelkörs, där vi barn fingo härja efter behag. Vid gården fanns även "biarånger" (bigaråer) och moreller, som för oss voro

förbjuden frukt. En del såldes till torggummor, en del konserverades
av husmodern. *Tersen interkardes med socker, ättika och mjölk.*
Liker missarna. Bär brukade är in i kram "klyvlinga".
Plommon. I mitt hem fanns en rad träd med gula plommon, men träden

voro gamla och mossiga och buro sällan frukt. Vid gården fanns
utmed "sträded" till skogen en alla med gula plommon. Barnen verna-
des att äta för mycket av dessa frukter som "voro falia för maen"
Däremot fingo vi äta hur mycket som helst av en sort stora röda
och köttiga plommon, som kallades "tjödhaista" (kötthästar).
Dessutom fanns några träd med "tersen" och "kregen". Sådana in-
kokades till sallad i socker och ättika med riklig tillsats av
nejlikor. Helst borde man vänta med inkokningen till frukterna
"fåed fröst" (blivit frostbitna). *Tersen är in i kram*
"klyvlinga"
I hushållen var det framför allt "krösen" (långon) som togs till
vara. Men även "klynnen" (blåbär) som växte i massor på "Fere-
mosen" (Furumossen) i hemmanets skogsmark, kom till användning
på olika sätt. Barnen plockade blåbär, som tillsammans med
socker och mjölk blev en god rätt. Mor brukade torka blåbär
att användas till soppa och magmedicin. Från gården fick hon
svarta vinbär till sylt. De stoppades även på ett par

flaskor, som fylldes med brännvin. En sup svart vinbärsbrännvin var god hjälp vid magplågor.

En enda gång tillrreddes enbärsdricka i mitt hem. Jag skickades ut i skogen med ett lakan och en "pärestöd" för att "bösta ojnebär". Grenarna böjdes över lakanet och bearbetades med slagträet, då de

~~de~~ de mogna svarta bären föll av och samlades i en medförd korg.

Bären rensades sedan på samma sätt som lingon. Seda lufttorkades de och förvarades i fjärdingar eller tunnor på torrt ställe. När drickat skulle beredas, korossades eller maldes en lagom kvantitet bär, lades i "stöp" och fick stå någon tid. Silades sedan på ett "röstakar" med halm i botten, kokades och skummades, hälldes i kittel, varefter jäst tillsattes vid lagom temperatur.. Behandlingen för övrigt som vid öl. eller drickabrygd. - Min far visade mig hur tappningen av "berkelage" (björksav) gick till. Sådan samlades, sockrades och jästes inte i mitt hem. Den hörde till en äldre tid. Men en gumma, kallad "Abrahams Hanna" (änka efter torparen Abraham Kristiansson vid den andra av byns gårdar) känd såsom ört- och läkekunnig, kunde konsten. Som barn hälsade jag ofta på henne och hjälpte henne med vatenhämtring bud till boden m.m. Hon beskrev björklagens tillredning, men jag hade inte förstånd att då uppteckna det. Minns dock att hon kokade den med socker, lät den jäsa och förvarade den på stenflaskor.

Tilläggs till föregående XXXXX

Lingonplockningen under vackra höstdagar var ett stort nöje. Jag följde då med gårdens pigor och barn till skogen. Riklig matsäck hade vi med oss. Bären plockades i små spånkorgar och tömdes i de vackra flatbottnade halmkorgar, som nu endast finnas på hembygdmuseerna. Ofta blev skörden så stor, att häst och vagn måste hämtas för hemforslingen. Äganderätten till lingonen respekterades då mycket mera än nu.. "Bäratjua" voro rätt sällsynta. Man plockade vanligen på annans mark först efter erhållet lov. Stundom lämnade lantbrukarna ut lingonplockningen "te hålten" åt torparhustrurna - skörden ~~den~~ delades lika mellan plockaren och jordägaren. Vi hade rätt till "ätteplockning", sen hemmanets behov blivit tillgodosett. Jag kände väl till nya givande lingonställen och lyckades ofta rädda dessa vid den stora lingonplockningsdagen. - Efter plockningen följde bärens rensning. Först skulle de, om vädret var lämpligt, "flydas" eller "väras" (vädras). Ett lakan breddes ut på marken. Man tog lingon i en skopa och skakade sakta ut dem över lakanet, då blad och fnas blåste åt sidan. Om frisk vind ej ville komma rensades lingonen för hand. Vid gården skedde detta på det långa matbordet i stugan. Detta ställdes "pau häll" och en stor balja eller kittel placerades vid nedre ändan. Bordet fuktades med en "karaklud" (disktrasa) och man lät bären rulla längs skivan där blad, gräs och "kladdeda" bär fastnade samt de omogna bären plockades bort för hand. - Mor kokade lingonsylten i sin fina malmgryta. Hade hon inte råd att köpa socker till all sylten, kokades en del utan och sötades efter hand. Övriga skogsbär betraktades mera som allmän egendom. Igenlagda svedjeländ blev alltid utmärkta bärmarker., där smultron, skogs-

AR

hallon och björnbär växte och frodades. När jag med min far gjorde en söndagsvandring i skogen och vi träffade ett bra bärställe, var han mycket skicklig att i en handvändning flänga ett stycke fin näver från en björkstam och forma en liten näverkont att samla bären i. -

Som barnät vi stundom på okynne stora kvantiteter "blaubuga" (odon), för att pröva om man "ble ör i hueded" av dem. Men kunde naturligtvis äta sig illamående av de "äna" bären - men i regel var huvudyrseln simulerad. Av samma anledning samlade och rostade vi bokollon - vilka rostade blev ganska välsmakande. Slånbär, hyllebär" (fläder) och "viben" (nypon) användes aldrig i vårt eller gårdens hushåll. Vi förvånade oss över att "tjöpstafolk velle tjöba o ajda saudant lort". "Surskrabbor" (vildäpplen) samlade jag i skogen till föda åt vår julagris. Hjortron växte rikligt på mossarna och blommade även men buro i regel inte frukt. En enda gång hittade jag ett par mogna bär på gårdens mosse.

I gårdens vängar och lövängar växte rikligt med hassel (hasle).

Nötskörden var somliga år mycket riklig och hasselnötterna en efter-

geom vångarna för att jaga bort "nödatjua". Nötplockningen var för ungdomarna ett stort nöje och dagens skörd kunde ofta bli flere skäp-pekorgar. Nötterna skulle ligga kvar "i tasana" någon tid utbredda på vinden för att få en mörkare gulbrun färg., och sedan kom under de långa mörka höstkvällarna, det andra stora nöjet, som nötskörden beredde ungdomen. Då samlades man i gårdens "lillastua" för att rensa (tasa) nötterna. Då skojades, sjöngs och berättades historier liksom vid forna tiders humleplockning. (Inom parentes kan nämnas ett en liten rest av gårdens gamla humleodling ännu fanns kvar - en rad humlestänger utmed ett/gärde i gårdens närhet. Humlekopporna togs till vara för ölbrygden) - Sedan gårdens nötplockning avslutats, fick far och jag plocka "ätteplocka" en söndag för att få "julanöder" och några kannor till avsalu. En söndag blev skörden så rik, att vi kunde sälja nötter till grannbyns handlare för hela 10 kronor. Något år plockade jag nötter på ackord - fick ett visst kvantum av skörden såsom betalning för arbetet. Hasselnötterna voro en eftersökt handelsvara.

~~XXXXXXXXXXXXXXX~~ Malt och ölbrygd. Så länge min mor or-
medel liksom flöderte. kade, förestod hon maltberedningen vid gården. De två gårdarna i byn
hade malttorka i Arkelstorp gemensam med denna senare by. För malt-
beredningen användes den vanligen odlade 6:radiga kornet, stundom
blandat med havre. Kornet lades i ett bykekar och vatten hällades över.
"Korned slos i stöb". Efter ett dygn avtappades vattnet och den fuk-
tiga säden fick stå ett dygn innan vatten på nytt hällades över. Ef-
ter ytterligare ett dygn tappades vattnet av, och kornet fick ligga
kvar tills det "tändes" d.v.s.. började gro, varefter det breddes ut
i ett tjockt lager på vinden. Det korn, som legat i mitten av bykan
och sålunda var starkast grott, lades därvid i kanterna och säckar
breddes över. Ett par gånger om dagen rörde man om i kornet. för att
groddarna skulle vissna. Groningen fick nämligen ej vara så långt
gången, att kornet skrupnade eller "geck i aul". Det svällda men obe-
tydligt grodda kornet kallades "bolinga", och det hette att "eun bo-
ling va bäder än tie aula". Sedan kornet under omröring legat i tre
Sedan det till "malttorka"

torvtäckta träbyggnaden var själva "torran" uppförd av tegelmurar. Mellan ytterväggarna och torkanordningens tegelväggar löpte en omkring metersbred gång. På tegelväggarna låg träbjälkar, och mellan dessa och en mittelbjälke lågo bräder, tätt genomborrade med små hål. På dessa bräder lades kornet upp till torkning. En brädkant hintrade kornet att glida ner på golvet från de sluttande bräderna. Gångens golv var lagt något högre ~~an~~ än golvet i torkinrättningen, så att man lämpligen kunde räcka ~~räcka~~ till och röra om kornet. Den viktigaste möbeln var en avlång murad ugn - "galten" - utan rökgång eller skorsten. Sidorna utgjordes av pelare med en stens mellanrum. Vid eldningen måste rök och värme från ugnen tränga genom hålen i bräderna och genom kornlagret samt söka sig ut genom en lucka i gaveln. I galten eldades åtminstone de första timmarna med färsk alved eller helst grönt enris. Maltet ansågs då bli bättre och få brunare färg. När knäppningar började höras i maltet, skulle detta röras om. Eldningen började tidigt på morgonen och fortgick oavbrutet till midnatt eller kl 2 på natten, då maltet var färdigt.. De löst lagda

da lergolvet omkring galten. Därifrån skyfflades det upp i säckar och kördes hem. På kvällen kom gårdens ungdomar för att hålla morsällskap, roa sig, dricka kaffe och hjälpa till med arbetet. Mor fick alltid en fjärding malt jämte den vanliga lilla deglönen. Maltet skulle före brygden malas, men inte för fint, för då blev drickan "tjock" (grumlig).

Brygden var en viktig procedur. Husmödrarna satte en ära i att ha ett gott julöl. Tillvägagångssättet i mitt hem var följande. Maltet fuktades med hett vatten, varefter kokande vatten slogs över. Efter omröring fick maltet sjunka. Den klara vörten hälldes i en kopparkittel och kokades.. Det övriga - "mäskan" - slogs på "röstakared" - ett träkärl med höga sidor, försett med tapp. Vedträ - "röstaträ" - av bok eller björk lades på karetets botten, en halmviska lades framför tapphålet och strid ren råghalm lades över röstaträn. Mäskan hälldes över halmen. Den avrinnande vätskan samlades i ett kärl. Vörten kokades , hälldes på röstakared och fick rinna igenom. Kokades därefter ännu en gång och slogs därefter i en kopparkittel för "gö-

POLNM
runnit av mäsken blandades med vatten, kokades och slogs i röstaka- ARK
red, som förut tätats, och fick "stau o dra" en stund. Tappades se-
dan av, kokades och jästes i ett särskilt kärl - tunndricka, svag-
dricka. Humle kokades och humlevattnet blandades åtminstone med
ölet. Jästen sattes till när vörten hunnit svalna till lagom
temperatur. Någon termometer fanns inte i huset, men mor prövade
värmegraden med "albuen" - armbågen. Till ölet användes öljäst,
vilken förvarades från den ena brygden till den andra i ett litet
trätråg (järtru). Jästen torkade under tiden och avsatte sig till
en gulgrå söndersprucken skorpa på trågets väggar och måste före
användningen lösas upp i vört. Vid knapp tillgång på sådan jäst
kunde man åtminstone till tunndricket reda sig med rågmjöl uppvis-
pat i varm vört och tillsatt med "bärma" - bottensatsen i drickan-
karen. Jäsningen, som började på kvällen, var färdig nästa förmid-
dag. Täckan och filter hade brett över karen för att hålla jämn
temperatur. Jästen, som flöt ovanpå skummades av och förvarades
till nästa brygd. Användes även till jäsning av sikte- och vete-

(bärman) användes till jäsning av det grova eller sura brödet. "Suren" förvarades i salt eller bärma från det ena baket till det andra. Ankaren hade på förhand rengjorts med "ojnos" (enrislag) och därefter stått någon dag fyllda med kallt vatten. Enrislagen kastades inte utan hällades över mäsken, som sedan blandades med skummjolk och användes till kreatursfoder. - Någon gång hände det att ^{man} vid brygden drygade ut mäsken med finhackade potatis och morötter. Dessa finhackades med ett s.k. päreäss.

Svagdrickat ingick under hela året i den dagliga kosten. Även mellan måltiderna stod "dreckakrused" på matbordet - ett glaserat lerkärl med lock och ornerat med vita rosor. Drickat hade säkerligen sin betydelse under de långa perioder, då den animaliska delen av födan utgjordes av salt sill och salt fläsk. (Minnen!)

Kryddor. Jämte kaffe, socker och sirap var kryddorna den största inkösposten i handelsboden. Maten var säkerligen starkare kryddad än nu. Starkpeppar, kryddpepper, nejlikor, ingefära, la-

måste finmalas i hemmen på en liten s.k. peberkvärn. Dessutom odlades i byns trädgårdar en del kryddväxter, som nu mer eller mindre kommit ur bruk. Timjan och mejran drogs upp med rot vid blomningen och bands fast i en krans på ett tunnband, torkades och förvarades i skafferiet. Användes som krydda i ärtsoppa och köttsoppor. Timjan var dessutom en nödvändig ingrediens i blodkorv. Stundom användes även torkade och krossade blad av mynta såsom krydda i blodkorv. Persilja dill och lök odlades liksom nu. Löken var huvudsakligen "pärelög" (potatislök) och gräslök. Vitlök odlades och användes såsom kreatursmedicin. Gräslök klipptes med sax och användes såsom krydda i "päre-dippa", "äggamad" (äggröra) samt som pålägg på smörgås. Mycket förnämligt för barnen var att få en "tjärnesmörmad" med gräslök på. Kardemumman var absolut nödvändig i vetebrödet, muskotnöt eller muskotblomma i "gröna bönor" (skärbönor, som lagades antingen färska eller finskurna och nersaltade i stenkrukor för vinterförrådet) och stuvade morötter. Kryddpeppar, nejlikor och lagerblad hörde till köttsoppor och en del andra maträtter. Kummin växte synnerligen rikligt på en

vid mognaden och torkades i linnepåsar för att vid behov tröskas, varefter fröna rensades på s.k. dröftetru". Alltid blev det några skålpund som kunde säljas i butiken förutom det som behövdes i hemmet att krydda bröd, ost och brännvin. Skånsk senap växte bland potatis och grönsaker i täppan och sörjde själv för återväxten. Rensades på samma sätt som kummin. Senapssåsen var nödvändig till julens lutfisk (användes även i husmedicinen; senapsdeg på magen vid "knip") Senapskulan, som användes vid senapens malning hade sin givna förvaringsplats i "sängabosed" (sänghalmen) för att inte rosta. Anis och fenkel kryddade det sursöta brödet. Ättika hade flitig användning. Ärtsoppan skulle ha en kraftig tillsats av ättika för smaka manfolken bra. Min morbror, som var en flitig biodlare, hade ett stort land körvel och "södurt" (kamomill) som biväxter. Använde körvelns frö som krydda och kamomillblommorna till beredning av te vid förkylning. Libsticka och ålandsrot funnos både i torpets och gårdarnas trädgårdar och användes i kreatursmedicinen. Pepparroten fanns även och hade samma användning som nu. Lavendel och isop torkades och lades bland linnet

förkylning, men den obligatoriska medicinen för detta ändamål var "hyllete". Nyutslagna fläderblommor torkades . Användes inte endast till te utan även "imning" - inandande av den heta ångan från fläderblommor i kokhett vatten. Det gick inte an att förnärma eller reta "hyllefruen" genom att orena eller kasta hett vatten i närheten av hyllebuskarna.

Kaffe. Kaffekokningen var en betydligt mera arbetskrävande procedur än nu. Kaffet dracks rent och oblandat endast vid mera högtidliga tillfällen. I vardagslag användes surrogat och tillsatser av olika slag. Både kaffebrännare, kvarn, pumpa och kittel behövdes. Rostat kaffe förekom inte i handeln. Man måste därför "bränna bönorna" hemma. För detta ändamål fanns kaffebrännare av olika typer. Den äldsta var en rektangulär låg plåtlåda försedd med skjutlock och långt skaft med trähandtag. Rostningen skedde över öppen eld under omskakning sedan bönorna "smorts" med en klick smör. En annan typ av kaffebrännare (använd vid gården) var ett runt plåtkärl med lock. Genom locket gick en med ving försedd vev för omröringen..

vanlig plåt, som sattes in i stekugnen. Man fick noga passa på,
 så att kaffet ej blev för hårt bränt. Det rostade kaffet förvarades
 i slutet kärl och maldes efter hand på kaffekvarn.
 Kaffekitteln ("Petter") och pumpan i sin äldsta form voro alltid av
 koppar. Sedan kom pumpor av härdat glas i bruk och den emaljerade
 kitteln varslade om den industriella massproduktionens genombrott.
 Till pumpan hörde en en flätad och stoppad korg med virkat täcke
 och en ej vidare hygienisk virkad och stoppad tygpropp. Sedan kom
 i handeln mer eller mindre fina fodral av bleck, nickel eller messing.
 Glaspumpen ansågs ge ett mera rensmakande kaffe än kopparpumpen.
 Sumpen på pumpan kastades inte bort utan hälldes på kaffekitteln,
 kokades upp och den klara välskan användes för nästa kaffekok.
 För många gummor i de små skogstörpen var kaffet den tröstare som
 förgyllde upp en trist tillvaro och åtskilliga gånger om dagen
 "kysstes Petter". *Enkelt och enkelt, skönt och enkelt, det
 som gör att man kan njuta av kaffet som det är.*
 Rent bönekaffe förekom som sagt endast vid fester eller då mera för-

som köptes i stänger inlindade i grönt papper och kostade 4 öre stycket. En bit skars av stängen såsom tillsats till kaffet för att ge det starkare smak och spara på bönorna. Men kaffet drygades ut också på andra sätt. Den vanligaste tillsatsen var rostade rågbrödstärningar, kallade "pipplinga". Grovt rågmjöl rördes ut i vatten till en fast deg, rullades i smala stänger och skars i små tärningar som gräddades. Sedan rostades de och maldes på kaffekvarnen. Råg- eller vetekli tillsatt med något sirap och utrört i vatten till en deg, som kavlades tunnt och skars i tärningar, behandlades på samma sätt som föregående. Även råg och korn kunde rostas och användas ^{som} utdrygningsmedel. De första surrogat, som jämte cikoria fördes i handeln kallades Viktoria- och Intubikaffe. Dessa hade stor användning från slutet av 1880:talet och voro förelöpare till de hundratals surrogat, som översvämmade handeln under senare ransoneringsperioder.

Om olika slag av kryddat brännvin har jag, om minnet ej sviker, tidigare lämnat uppgifter. *Jämt hem jordhem malört - blåbär - och "biskop" brännvin kallat i Stockholm av Nyperium.)*

Slakt och animalisk kost. Brödet , gröten och potatisen bildade stommen i kosten. Sovlet fick njutas med måtta, och det ansågs såsom syndigt överflöd i vardagslag att "tväsula".

Den stora höstslakten vid gården skedde i början av december då ett nötkreatur, ett par får och en gris slaktades. Dagarna före jul slaktades ännu ett svin, för att få riktigt färskt till julen. Någon bedövning av svin, får eller kalvar förekom inte.

Nötkreaturen bedövades genom ett slag för pannan av en yxa, helst försedd med en pik. Hästslakt förekom inte vid gården. Deras avlivande var "rackarens" eller "nattmannens" privilegium. Den gamla fördomen mot förtärande av hästkött satt segt kvar.

I mitt hem slaktades den obligatoriska julagrisen några dagar före jul. Någon gång under året slaktades en kalv eller ett får.

Jag kunde aldrig riktigt förlika mig med att den kelgris, som man pysslat om under året , skulle avlivas till julen. Men den goda maten fick försona mordet. Någon gång på vårsidan kom far

... med en "bedövninggris" (6-veckors) som inköpts vid

gården. Sedan gällde det att utan allt för stora kostnader uppföda denne. På våren repades späda bok- och sälglöv, som blandades med köksavfall, potatis och gröpe. Under sommaren skars späd klöver, våtarv, molla och pilört på "skärekistan" och ~~klä~~ blandades i maten. Lämpligt "luk" fanns det gott om i kärrodlingarna och på svedjelanden. Senare kokades "surskrabbor" och fallfrukt och blandades i maten. Under höstmånaderna mäskades potatis och blandades med gröpe. Slakten skedde tidigt på morgonen någon vecka före jul vid lyktljus. Kvällen förut hade far slipat knivar och gjort övriga slaktredskap i ordning. Crisen fick ingen ~~mat~~ mat på kvällen, för att tarmarna skulle vara lättare att rensa. Morbror Sven kom på morgonen för att verkställa exekutionen. Skållvattnet kokade i en stor kopparkittel och byttan med mjöl och visp stod färdig för blodets upptagande. Gubbarna styrkte sig med en "jök" innan den arme grisensläpades ut och bands på slaktbocken. Sedan det dödande sticket gjorts, samlades blodet i byttan. Det gällde att ~~att~~ vispa duktigt så att blodet blandades väl

tjänade det stora bakträget, som sedan rengjordes väl med enrislag före julbaket - stod tillreds vid sidan om slaktbocken. Grisen lyftes dit och det heta vattnet hällades över, så att borsten lossnade och lätt kunde ryckas bort för hand. Borst och hår samlades sedan upp ur skållvattnet och sorterades vid något tillfälle i styv borst, som såldes och användes till hemgjorda borstar, och mjuk borst - svinato - som spanns enbart eller blandat med tagel och användes till stoppning av möbler. Efter skällningen lades svinkroppen åter på slaktbänken och rakades väl ren från smuts och kvarsittande hår.

Allt detta var undanstökat före frukosten. Sedan följde styckningen. Huviud och fötter frånskildes och lades i vatten. "Hasasenorna" skuros fram och "slakteträet" stacks in under dessa, varefter kroppen hängdes upp på en i väggen inslagen grov järnnagel. Bröstkorgen ~~öppnades~~ öppnades. Hjärta, lungor och luftstrupe togs ut och lades i vatten. Bukhålan öppnades. "Istran" togs ut och lades i vatten. Det var av stort intresse att få veta, hur mycket istran vägde. för att kunna bedöma hur fet grisen varit. Vägningen skedde omedelbart på betsman. Därefter

"morlösan" (matstrupen) och en tråd knöts om ändtarmen, och alltsammans lades i ett säll för att sedan rengöras. "Nyrnen" (njurarna) lades i vatten tillsammans med hjärta m.m., som sedermera skulle användas till korv. Ryggbenet högs ut och fläsket lades att kalla till kvällen, då saltningen skulle ske.. Alla inälverna kallades med ett gemensamt namn för "räntan". Nu vidtog det kvinnliga arbetet. Allt fett på magen och tarmarna skulle först noggrant avlägsnas - plockefett - och läggas i vatten. varefter tarmarna skulle rengöras, sköljas, skrapas och läggas i vatten för att användas vid korvberedningen. Så tog man itu med "blopölsan". De grövre tarmarna - grovfjälstren - skuros i lagom längder. "Pölsehornen" och "pölseklynnan" - en y-formig skalad träklyka, avsedd för de grövre fjälstrens fyllande - letades fram. Blodmaten gjordes i ordning. Lagom mängd mjöl tillsattes, likaså äppelbitar, istertärningar, salt, sirap och timjan, stundom mynta.. På min lott hade kommit att skaffa "pölsepinna" - hagorns- eller slåtaggar, som skrapades väl rena och användes att sluta till ändarna av fjälstren. Så skulle "pölsan fjälas". Med tråd- eller hornsked östes ~~blodna~~ blodmaten genom pölsehornet i

emedan pölsan då sprack vid kokningen. Om fjälstren inte räckte till - en del måste reserveras för "hackepölsan" - fylldes det överblivna i svinnmagen eller användes till palt. Blodkorven blev dagens kvällsmat och äts varm tillsammans med lingonsylt. Överbliven blodkorv användes sedan till frukost och kvällsmat. Stektes tillsammans med "grevar". Endast blodet av svin och större nötkreatur användes till blodkorv. Blodet av kalvar och får blev svinföda. - När istret och "plockefettet" legat några timmar i vatten, skars det i tärningar för att smältas. Något vatten hällades i botten på grytan för att istret inte skulle bränna vid. I stället för vatten användes stundom nysilad mjölk. Kryddpeppar, lagerbärsblad, äpplebitar och några skorpor av det grova brödet lades i för att ge flottet bättre arom. Smältningen fortsatte under omröring tills "grevarna" - stundom kallade "grojor" - voro hårda och bruna. Viktigt var att sluta smältningen i rätt tid, så att flottet inte blev brunt, utan hade en klar vit färg. Silades genom "dörsia" (durschlag) eller grov linneduk i lerkrukor eller stenburkar, stundom i mindre lerkoppar, som kunde sättas direkt på bordet utan att

i ~~stället~~ för smör - "fettamad" - i stället för "smörmad". Det flott, som erhålls vid stekning av fläsk, användes på samma sätt - "stegefettamad". "Grevana" användes i stället för flott vid bryning av blodkorv. potatis m.m.

Saltningen av fläsket kom på fars lott. Ryggbenet hade redan förut huggits ut till hela sin längd och fläsket fått kallna. I sammanhang med saltningen skulle styckningen ske. "Reven" - "revbenen" - skars ut och varje fläksida delades i tre delar: "boen, mällomstic/cked o laurbiden". Allt gnedes kraftigt med grovt salt, som medelst en butelj eller stenflaska krossats på en bräda. Därefter packades allt omsorgsfullt ner i saltkaret - en avlång träbalja med lock - och kokad saltlake hälldes över. När styckningen skedde vid en led, brukade far alltid knacka benändarna mot varandra. Jag frågade varför han gjorde så, men han kunde inte ge någon annan förklaring än att det brukats så i hans hem. (Jag meddelade vid ett tillfälle intendenten Keyland vid Nordiska Museet detta bruk. Han upplyste mig att samma bruk förekommit i Värmlands skogstrakter med motiveringen att "benen tog farväl av varandra

Detta var i regel vad som hanns med första dagen. Följande ~~ig~~ dag kom turen till "prässesöltan" - även kallad "söltefläsk" och "pölsan" (korven). Redan förut hade tungan skurits ut och "svinahösen" klyvts och lagts i vatten. Hjärnan hade väl tagits till vara. Far skulle ha den för sin räkning stekt på pannejärn och starkt ~~pepprad~~ pepprad. Sedan "hösana" voro väl kokta, lades de upp på ett stort lerfat eller en stor skärbräda. Över en låg lerbunke eller en korg breddes en grov handduk. På min lott kom att "krösa peber, nälkor o ingefärsbida på peberkvärn". Malda kryddor fanns inte i handeln och någon mortel ingick inte i hemnets inventarieförråd. Det gällde att vara rapp i vändningarna vid arbetet, så att fläsket inte svalnade för mycket. "Då ble söltan smoled". Först lossades svålen och lades närmast handduken, för att syltan skulle få ett ordentligt omhölje. Sedan blandades feta och magra bitar, skurna i lämplig storlek, Handduken knöts till hårt och syltan lades i press mellan två bräder med en tung sten ovanpå. Den lades sedan ner i saltkaret, i ett kärl med grovt salt eller lindades in i en handduk doppad i saltlake och fick inte röras före julen. Öronen

ning av salt, starkpeppar och ingefära. "Grisatassarna" -svinö^Öttarna^{ARK}
som kokats samtidigt med hösen, lades i saltlake för att sedan LU
ätas tillsammans med stekt potatis. Levern kokades och skivades.
De grövre gallgångarna rensades bort. Sedan lades skivorna i
saltlake och användes på samma sätt som "tassarna". Tungan saltades
urvattnades sedan och kokades. Det blev fin söndagsmat sedan till-
sammans med "gröna bönor" (saltade skärbönor). Gallblåsan med sitt
innehåll tillvaratogs, därför att den ansågs vara god läkedom för
för de oundvikliga frostska^Ödorna. Följde så korvberedningen. Om
möjligt skulle färskt nötkött erhållas från gården för att blandas
med fläskköttet till den bättre korven. Köttkvarn fanns inte i
hemmet, utan köttet hackades med en bredblä^Ödig yxa eller hackkniv
på en 3 á 4 tum tjock bokplanka med kantlister - "hackebräda" -
ett ganska ansträngande arbete, som för i regel ~~är~~ tog sig.
Belöningen blev ett extramål köttbullar av den färdiga korvsmeten.
På samma gång avsmakades denna om den var lagom kryddad och
finhackad. Förutom den finare korven av rent kött och fläsk

na: hjärta, lungor, "morlösa", "mällomgol (mellangärde) m.m. togs med. Den senare vattenlades och kokades till julen. Den förra skulle rökas, sedan den lagom tid legat i sälta.

Som synes togs allt till vara med minutiös noggrannhet. "Svinabläran" blåstes upp, några ärtor styckos in, varefter den torkades och blev ett pråktigt skramlande "legepycke". Om någon bit av tunntarmen blev över, kunde även denna få tjänstgöra som leksak. Blåstes upp och fästes vid övre ändan av en ståltråd, fästsatt i en brädbit. När denna sattes på en från ugnsmuren utskjutande sten, försattes den av uppstigande varm luft i långsam rotation, på samma sätt som den under julen upphängda lätta takkronan av ~~hå~~ halm, som jag fått i julklapp av moster Kersti.

Mor hade även ett magiskt brukatt tillämpa vid slakten. Vid beredningen av slaktmaten var hon mycket noga med att skära bort spetsarna av tunga, lever, hjärta och lungor. Hon förklarade, att det brukades så, och att hon någon gång i sin ungdom hört, att den som åt upp tungspetsen skulle bliva sladderaktig - "eun sladra älla sladerhane".

pojke från Småland, som stannat över vintern såsom minste dräng, blev vid slakten skickad till en gård i grannbyn för att låna ett "rompedra". Där var man genast med på notorna och gav honom en tung vedkubbe, som han med stor möda lyckades släpa fram, för att bli utsatt för obarmhärtigt skämt. Från julaftonens måltid i gården minns jag hur man skämtade med pojken och sade att sådan fin mat hade de inte i Småland. Jomän, förklarade han stolt. Där få vi vitan gröt o sötan mjölk o soansikte.

Efter omkring en månad var fläsket färdigt att rökas. Sedan det fått avrinna och torka stacks hål i varje stycke för anbringande av en hank eller vidja och det hängdes upp på "sulkragen". Denna utgjordes av en skalad alstam av lagom grovlek, där grenarna avhuggits 5 å 6 tum från stammen, så att de utgjorde lämpliga hängare. Sulkragen placerades i den öppna skorstenen på spishällen. Under tiden räkningen pågick eldades inte i stugans spis med torv eller barrved, utan endast med lövträd.

Dessutom underhöll man jämn rökutveckling från spishällen med färskt enris och lövträdsspånor. Fläsket borde inte rökas för hårt utan tagas ner när svålen erhållit en vacker gulbrun färg. Upphängdes sedan på

skulle ligga så länge i sälta, hade rökats tidigare.

En omväxling i den salta maten blev det på sommaren, då en kalv slaktades.

Köttet äts vanligen i forn av frikassé. Löpet tillvaratogs för ostberedning. Av lunga, hjärta, njurar, hud och fötter beredd kalvsylta - kallad "bigött". Under de år då två eller tre får funnos vid torpet, slaktades även ett får eller lamm. Färköttet torkades i regel sedan det blivit genomsaltat. Bog- och lårstycken torkades i bakugnen sedan brödet färdiggräddats och upphängdes därefter över ugnen i stugan för ytterligare torkning. Lyftes ner vid måltiderna och skivor skars till bröd eller potatis. Detta kallades att "spela på fiol".

Mor, som så länge hon orkade hjälpte till vid slakten i gården, berättade att de fyra nötkreatursmagarna: Vomben, nätmagen, bladmagen och löpmagen kallades: vommen, kungshättan, fligen o sladran. Med ett gemensamt namn kallades magarna "kaluned". Men "kalun" var även en maträtt. Vomben och kungshättan skrapades, rullades hårt och virades med tråd, kokades och lades i saltlake. Skivades sedan och äts till potatis. Av "slagen"

Köttsoppor spelade en framstående roll i kosten.. De kallades med ett gemensamt namn för sybesmad och utgjorde den vanliga middagsmaten i vardagslag.

"Ärtasyba" (ärtsoppa) förkom varje vecka och kokades på fläsk eller fårkött. Stundom kokades även potatis och någon gång äpplen i ärtsoppan. Timjan var den vanliga kryddan och ättika tillsattes efter ~~hög~~behag. Brynnsvatten användes inte gärna vid ärtkokningen, utan mor brukade hämta rinnande vatten från någon källa eller bäck i närheten. Ärtorna kokade lättare sönder i detta mjuka vatten än i det hårda brunnsvattnet.

Mor var mycket angelägen att få lättkokta ärtor. När det egna förrådet var slut, köpte hon först en mindre kvantitet på prov för att förvissa sig om kvaliteten. Hon kokade vanligen så mycket ärtsoppa, att det räckte för att värmas till ännu en middag. Eller också blandades det överblivna med potatismos till "ärtagröd".

"Grönkaul" (grönkålssoppa) kokades helst på rökta fläskben., fläsklägg el.d. Ansågs vara mycket hälsosam mat. Mor brukade säga: "Den som är kränk han äte kål. säger Syrak".

skuren kåleller tillsammans med potatis, morötter och palsternackor. Till julen bereddades brunkål, kokad i buljong med tillsats av sirap och ättika. Sådan packades ner i krukor och var avsedd att räcka rätt lång tid. Vitkålen erhöles från gården där en bit fuktig väl ~~väl~~ gödslad svartmylla avsatts för kålodlingen.

Vanlig köttsoppa på både färskt, saltat och rökt kött var en ofta förekommande rätt. Potatis, morötter och palsternackor kokades i spadet och kryddades med purjo, persilja, lagerblad och kryddpeppar. Vid kalas förekom klar buljong med klomp - kallad "pipplingar" - tillredda av ägg och vetemjöl. Om man varit mycket sparsam med köttet i soppan kallades denna försmädligt för "vannlura" eller "pärevälling". På fäsk sill kokade man även soppa med potatis och rotsaker. Denna kallades "sillasö".

När far arbetade borta och hade torrskaftning med sig, satte han stort värde på att få varm köttsoppa till kvallsvard.

Ägg och äggrätter. Hemma fanns ett tjugotal höns. De hade en liten avdelning i uthuset med sittpinnar - "vajla" - och en lucka ut till en inhägnad.

höga. När säden var bergad fingo de gå lösa i lyckan, men en och annan blev ofta hämtad av höken eller räven. Mor brukade varje morgon "känna hönsen" för att få reda på hur många ägg som voro att vänta under dagen. Det var inte så lätt att hitta ~~dessa~~ ^{här} bland hö och halm. Varje år kläcktes en eller två kullar kycklingar. Tuppsycklingarna såldes vid lagom storlek till torggummor. Äggen voro inte vardagsmat. Största delen byttes hos handlaren för andra varor. Någon gång bjöds på kokt ägg, stekt ägg med skinka, "äggakaga" eller soppa på en nackad gammal höna. Min far brukade säga: "Naur törparen faur hönsasöppa sau ä antan han sjuger älla osse har hönan vaed sjuger". - Vid gården förekom ägg mera rikligt i kosten. Till påsken fick tjänarna förutom de obligatoriska kokade äggen även varsitt tjog ägg, som de fick använda efter behag, antingen föra med sig till sina hem eller till äggtoddy vid sina privata festligheter. Till hösttagillet, brydegillet, töresgillet (vid torvskärningen) täskegillet och päredönten hörde nödvändigtvis äggakaga. Våra dagars pannkaka är endast en blek aning av dessa "äggakagor", till vars bakning ofta ett helt tjog ägg behöves.

pades kraftigt och smeten hällades sedan på det stora med ben försed-
da "pannejärned" av koppar. Detta ställdes på den öppna spisen och
eldningen skedde såväl under- som ovanifrån. Ovanifrån skedde eldnin-
gen med stida vedglöder på en över "järnet" lagd plåt. Med en "vespa-
speda" undersöktes när gräxx gräddningen var färdig Järnet skulle va-
ra väl smort, så att kakan släppte, och inga blåsor eller svarta fläc-
kar i den vackra gulbruna hinnan varken på över- eller undersidan.
Kallnad skulle den ha ganska fast konsistens och invändigt ha en jämn
gul färg. Mjölet fick inte ha sjunkit till botten, så att undre delen
var hårdare och ljusare. I en rund korg transporterades kakan till de
på fältet eller mossen arbetande. Den delades i lagom stora bitar.

Var och en tog sin bit i handen och förtärde den utan hjälp av kniv
eller gaffel. *(Man brukar äta med händer, utan knivar
som "fule" - därför att de sprätte och gjorde högen i biten.)*
Äggröra kallades vanligen "äggamad" Mjolk och ägg vispades tillsammans

och mjölet vispades i smeten under kokningen. Äggamaden skulle vara
jämn och fin utan mjölklimpar. Kryddades med salt och hackad gräslök.
Stundom bryntes bröd på pannjärnet och äggsmet hällades över. Äggmjolk

Ostberedning. Ostlöpe bereddades alltid i ~~hushemmen~~ genom tillvaratagande av den späda kalvens löpmage efter slakten. En halv timme innan kalven slaktades erhöll han rikligt med söt mjölk. Löpmagens innehåll av ystad mjölk hällades i en bunke. Löpmagen rengjordes omsorgsfullt och gneds med salt. Maginnehållet rensades väl och ny mjölk hällades över, som även löpnade. Det hela erhöll en riklig tillsats av kummin, någon gång dessutom en sup brännvin, och hällades där- efter tillbaka i "maaskinned", vars båda ändar noga syddes fast vid en skalad käpp av lagom längd. Detta måste göras omsorgsfullt, så att "spifluorna" inte kommo åt innehållet. Löpet fick under ett dygn ligga i en bunke med salt, hängde därefter någon tid på ytterväggen för att lufttorka och flyttades sedan över ugnen i stugan för att bli- va väl torkat. Vid ystningen skar man med en vass kniv en lagom stor bit av det torra löpet, vilket löstes upp i varm mjölk och häll- des i mjölkkitteln.

Ost tillverkades av mer eller mindre god kvalitet: av endast skum-

... till vändgäst av endast oskummad mjölk till helfet ost -

med oskummad morgonmjölk vid ostberedningen. Mjölken värmdes i en stor kittel, löpet tillsattes och mjölken fick ystas, varefter den ånyo ljuvmades. Den ystade massan rördes sönder med händerna i små bitar, vilka därefter kramades mot kittelns vägg och kramades med händerna till bollar, som lades i ostkorgen eller ostkaret och pressades hårt samman, så att vasslen fick rinna ur. Barnen erhöilo var sin smakbit, en liten boll, som kallades "ostmus". Sedan ostmassan väl packats i korgen eller karet, vändes den och kramades ytterligare, saltades ovanpå och fick stå ett dygn, *under press* så att all vassle skulle kunna rinna av. "Abrahams Hanna" berättade, att hon brukade hälla några droppar björklake i mjölken eller lägga några frukter av Johannesört i mjölken. Detta skulle skydda osten mot mask.

"Kälost" (käl - kittel) bereddades av råmjölk. Den vispades, "fraed" skummades bort och malen kardemumma eller riven moskutnöt, några hela kanelstänger och hela russén lades i, varefter mjölken hällades i en lerkruka, som antingen sattes in i bakugnen efter brödbaket eller också sattes i en kittel med vatten och kokades. Den färdiga

mjölk eller bryntes på stekjärnet med tillsats av grädde.

Fisk. Det var huvudsakligen sill, färsk eller saltad, som ingick i kosten. En kringkörande sillhandlare - "Silla-Augen" - tillgodosåg behovet. På hösten inköptes och saltades vinterbehovet. Kuttingar eller baljor, helst av bok, användes för ändamålet. Före användandet rengjordes de med enrislag. Sillen gällades och mængdes, d.v.s. kastades i en större balja, beströddes med salt omrördes och fick ligga kvar över natten. Följande dag skedde nerpackningen. Kärlets botten beströddes med salt, sillen torkades väl ren och nerpackades väl i varv med ryggen ner och buken opp "skaföttes" - den enes stjärt mot den andres huvud. När bottenlagret var väl tillpackat påströddes salt och nästa lager lades på tvären mot föregående.

Rikligt med salt ströddes på översta lagret. *om det hela som*

En varv samman med en 24 kg

Till en tunna sill beräknades ca 12 kannor salt (1 kanna - 2,6 liter) Insaltningen skedde på hösten. Sillen ansågs bäst under de månader, som hade R i namnet - alltså september - april - mindre god under de övriga.

Den salta sillen åts spicken, eller också urvattnad och kokad eller stekt. "Lurad" och "gräddedoppa" d.v.s. halstrad sill med "kakkelonspäer" var mycket goterad.

Den färska sillen åts kokad med persiljesås till potatis, kokad såsom sovel till soppa (sillasö) eller stekt med sötsur sås och potatis. Den överblivna stekta sillen lades ner i socker, ättika och lökskivor samt åts till stekt potatis.

Under de väldiga sillfångsterna i Nordsjön kom hela vagnslaster sill från Göteborg till stationen i Ballingslöv. Hela skäppekorgar fulla kunde köpas för "tredaler" (50 öre). Denna sill var långt ifrån prima och användes mest som svinföda. Även om sillen från Göteborg erhöles färsk, var den mindre omtyckt än Kulla-, Limhamns- och Blekingesillen. Den förra brukade försmädligt kallas "Göteborgsmamseller"

När mor gågon gång kunde erhålla fin Kullasill, brukade hon lägga ner kryddsill i ett par stenkrukor. Det var söndagsmat. Hon brukade inte gäla eller torka sillen före nerpackningen. Fint salt användes krossad ingefära, ostött krydd- och svartpeppar, lagerbärsblad och spansk humle - dessutom skulle det vara röd sandel, om sådan kunde erhållas, för att ge vacker färg åt sillen. Ättikan skulle helst vara vinättika - men det var inte alltid sån gick att få. Laken skulle hållas av sillen en eller

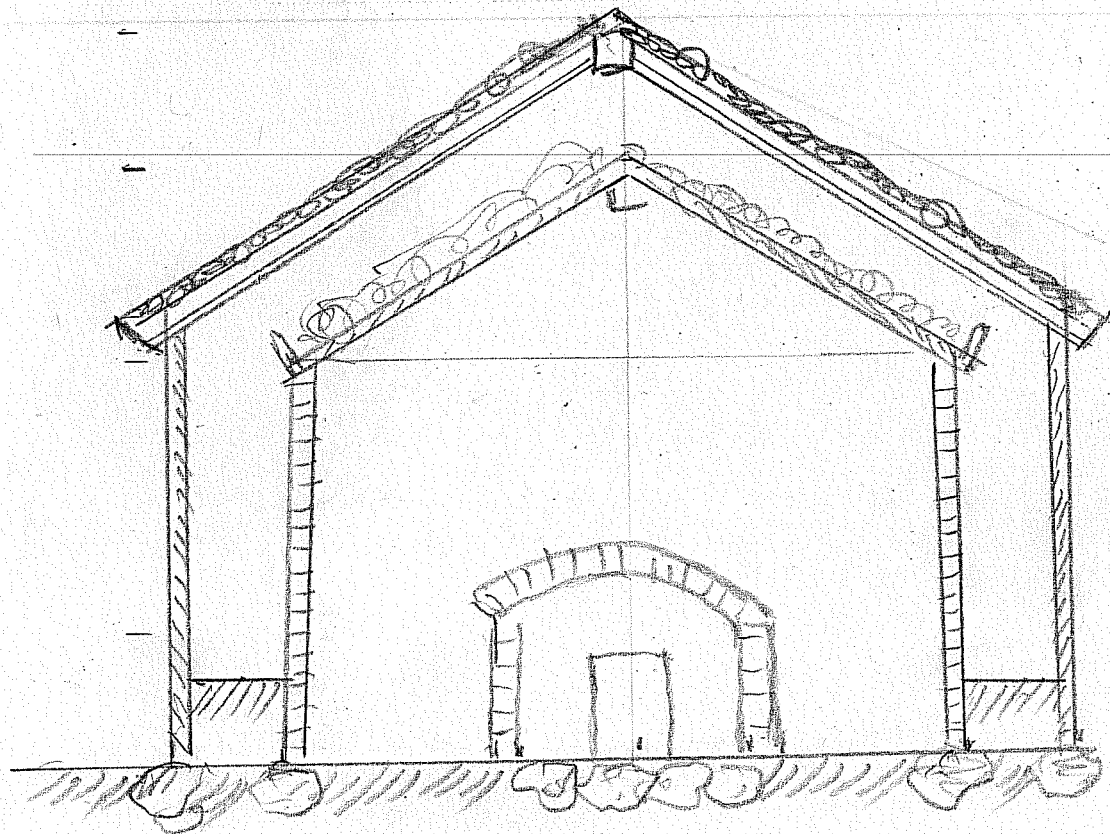
I början ab 1880 talet gjorde man frå gården en "äcka" till Åhus på höstarna för att köpa några pund ål för vinterförrädet. Sedan körde "Sm" "Silla-Ågen" omkring och sålde ål. De större ålarna lämnades till rökning hos en person i trakten (namn och plats har jag glömt) som var kunnig i denna konst och även rökade sill. Den rökta åten var kalasmat. De mindre ålarna saltades ner, urvattnades sedan, kokades samt åts med senapssås och potatis. - När ålen åts färsk, flåddes den, skinnet torkades och användes att fästa tröskslagan vid skaftet.

I gårdens "huggehus" fanns en del äldre fiskredskap, ljuster m.m., som inte användes. Det var endast vi barn som på söndagarna roade oss med metning och att sätta ut ståndkrokar för vassgäddor eller glindra, när vi rodde på Almaån med gårdens eka. Under den tid kanaliseringen av Almaån pågick och sprängningar utfördes där, bedövades fisken och flöt upp till ytan. När vi barn gick hem från skolan brukade vi plocka med oss hem en del sådan fisk, stektes eller koktes och fick tjäna som kvällsmat. Pepparrotssås till kokt gädda var lika nödvändig, som senapssåsen till lutfisken.

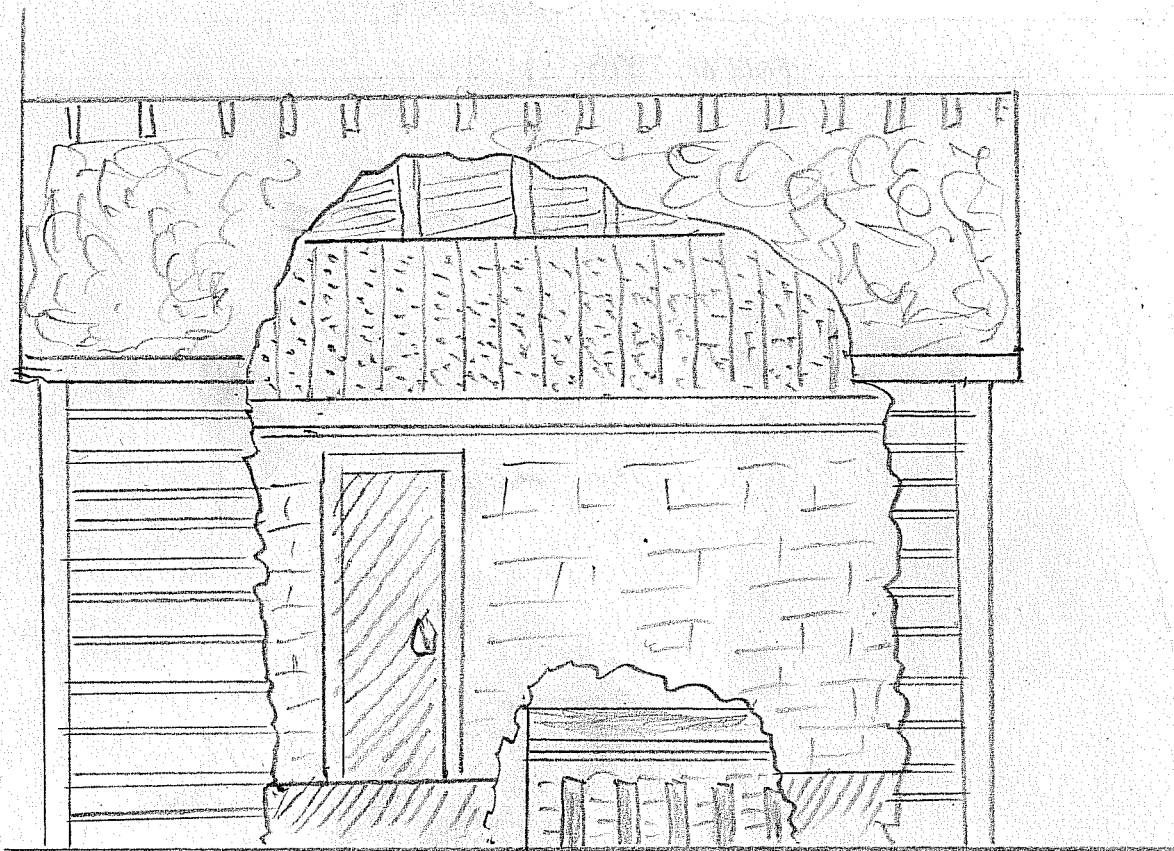
Om mjölkens användning och smörberedning vill jag minnas att uppgifter lämnats

Fruktens plockning skedde vanligen ganska vårdslöst. Den "restes", d.v.s. skakades ner, sedan men brett ut bolstrar och täcken på marken. Uppköparna och torggummorna voro heller inte så noga med kvaliteten. De köpte "skäppevis" för en ringa penning, och sorterade dem sedan för försäljningen på torget i Hässleholm. Stundom köte ^{pte} de fruktskörden "tvärt au", d.v.s. ackorderade om ett visst pris och skötte sedan själva plockningen. En lantbrukare, som "exporterade" smågrisar på Norrland, köpte under rika fruktår en hel vagnslast äpplen och skidade till Morrland. Endast undantagsvis plockades frukten för hand, när någon önskade att inte få stötta äpplen, ekler när man skulle förvara för vinterbehov. Äpplen och päron användes färska till äpplegröt och äpplesoppa. På vintern användes "klövtingana" för samma ändamål. Min mor skar även äpplen i ringar, som trädades på trådar och torkades över ugnen. - Vid beredning av hallonsaft krossades hallonen i ett ler- eller stenkrus med tillsats av litet ättika och fingo jäsa några dagar. Under tiden plockades nya hallon och blandades i. Därefter urtramaades aftnen och kokades. Saft kokades även av

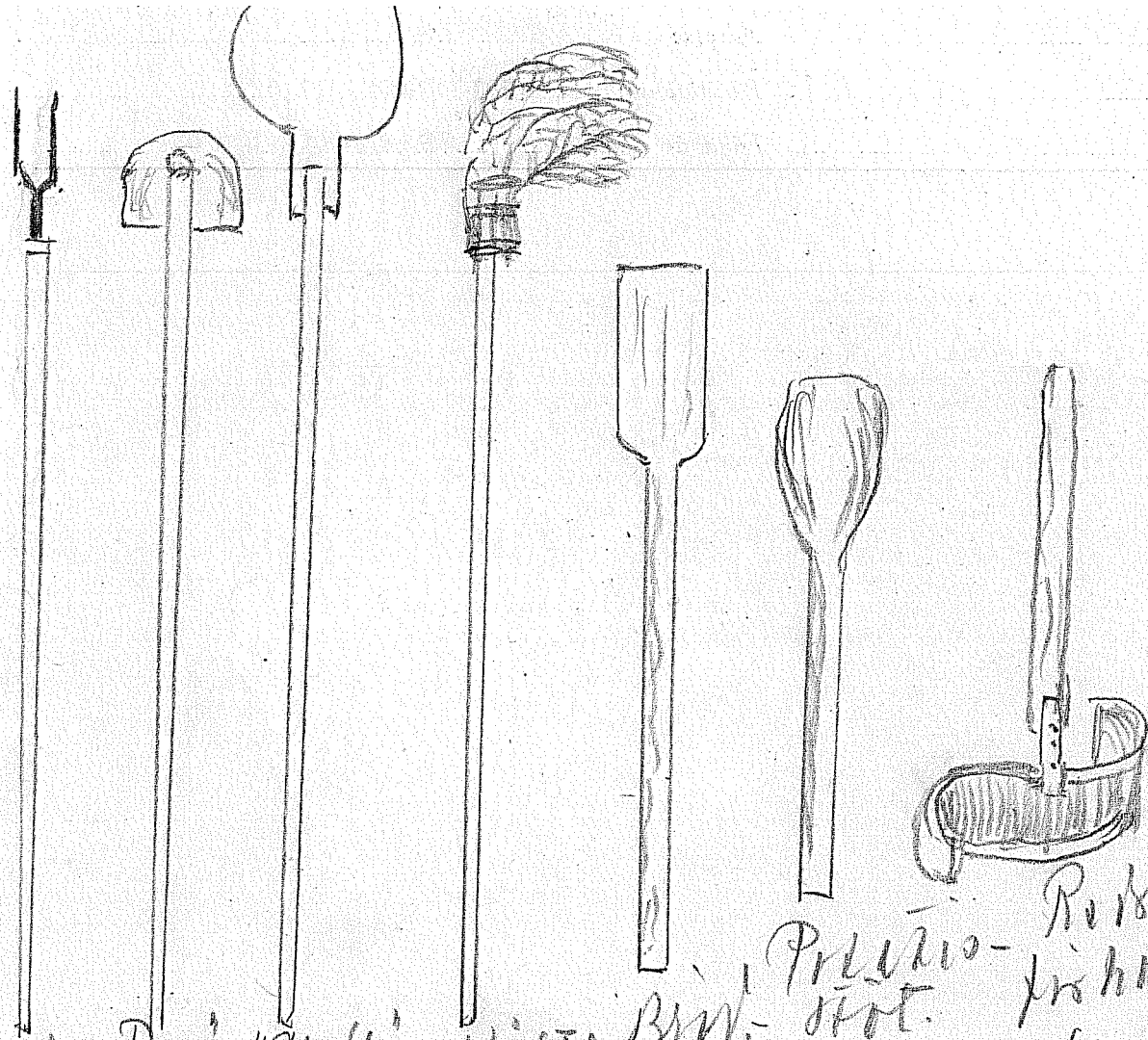
Potatismjöl lagades till i mitt hem på följande sätt: Potatisen —
rengjordes noga och revs för hand på ett grovt hemgjort
rivjärn. "Rivet" tömdes efter hand i en fin sikt, som hängts upp
över en större balja. Vatten hälldes på för att skölja ur stär-
kelsen. Återstoden ^{i sikten} kramades starkt för hand men innehöll ändå en del
stärkelse och användes till kreatursfoder (pulpa). Stärkelsen sjönk
till botten i baljan och bildade där ett fast lager. Vattnet hälldes
sedan bort, det översta gråa lagret skrapades bort, nytt vatten
hälldes på och mjölet tvättades på så sätt att det noga vispades
upp från botten med en grov visp av skalat björkris. Fick sedan
på nytt sjunka, och samma procedur upprepades några gånger. Där-
efter skars potatismjölet med kniv löst från baljans botten och
lades upp på plåtar att torka. Det understa lagret, som innehöll en del
sand lades för sig - "svartmjöl" - . Sedan mjölet blivit väl torrt
siktades det, därvid en del hårda korn och klumpar - "päregrynen" -
frånskildes genom siktnings och krossades för att användas till gröt



Maiterku



Wielka



Prelio-
stot. Reiskap
is hachning
in hachning