

ACC. N:R M. 12996: 1-11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Blekinge Upptecknare: A. O. Sundberg, Skärserum
Härad: Medelstads Berättare: " " " "
Socken: Ronneby Berättarens yrke: f. d. stenhuggeri förmän
Uppteckningsår: 1954 Född år 1875 i Ronneby landsförs.

Notberedning och måltidsreder. s. 1-11.

N. M. 3.

Skriv endast på denna sida

Kattlagning och Måltidsred.Spannmålens malning och beredning.

Två malträtter o kröd användes råg och korn, många fick av nöden blanda ärtor o bönor som de först koka-
te o stötte som blandades bland mjölet då de älte de-
gen, för att få så mycket som möjligt kröd. På 1850-talet
var många som höddades blanda kark bland ködet
denna kark var lock (löckark) säden maldes vid
vattenkvarn, fullkvarnar fanns säkert helä 1800-talet
Så då endast va bönderna som kunde låta mala
sin säd vid dessa kvarnar. Torpare som hade
lite hade inte råd att låta mala på fullkvarn
däför måste de mala sin säd på handkvarn som
de fick låna på något bondsläkte ty en sådan
fanns i de flesta gårdarna däför de ofta brukade
råg till grön passande till gröt, samt grön mala
råg till korvgrön (jölegrön) Den sådan kvarn
va arbetsam att mala på

N.M.3
1

Den som ägde valten eller fullkvarnen va en privat
bolags eller andelskvarn va då inte. De fick malit
efter som de kom dit. Den som försö kom till
kvarnen fick först malit. Fullavgifterna va en
halv kaffe på skäppa-en konna. Målden transpo-
serades till o från kvarnen med sjuls dels med häst-
ar dels med oxar, även med kor. Päckarna va hemvände
av grovt linne, alorix av skinn, havre förkade
inte särskilt före malningen därför såden nästan
alltid var av föregående års skörd då den skulle
malas. Säden förvarades i de övre rummen i bonings-
huset där den breddes ut på golvet o skoffades ofta.
Några magasin fanns inte hos bönderna i den gamla
tiden. Någon sortering av säd förskom inte
utan då man skulle handmala då de förkade
lite råg i en låda på bakningspöseren.

2 Måå skräddning menar ni vätskalning av säden
då endast av korn som skulle va till gryn

Likla med handsikt förekom mycket ofta när
sådan mjöl behövdes till matlagning.

Mjöllet förvarades i säckar, blara, kistor även
mjölkvingar, även detta i de övre rummen i böningshuset.
Bröd.

De brukliga brödsorterna va grovt sammalat
mjöl blandat med hälften Korn o hälften råmjöl.
Pållmenhet bakade man var fjordande dag, då då va
sju o åtta personer i hushållat, då bakades, regel
sva skäppor mjöl som utgjorde omkring fyra o fem.
Mjöllet lades i ett käg, så bakades cirka 20 liter
bröden som skäpades i mjöllet detta rörades omkring
och fick ligga överhöllt till dagen efter då sur-
degen blandades i o degen skulle ältas vilket sty-
arkeste som tog två limmas i anspråk, degen
skulle ältas att den blev så pass fast att den
kunde vändas från den ene ändan av kägen till
den andra detta måste fortälla minse fyra yngre

då den ansågs vara färdig till, så fick den ligga väl
höljd i cirka 2 timmar, då skälva bakningen
skulle börja. Så delades degen upp i små degar
som sedan formades till kakor så stora att de färdigkakade väjde 14-15 t. (5 kg.) bakredskapen bestod
av en raka av trä, ugnkvarn, gresla eller brödspele.
Med stor höglid bakades lite siktelbröd som de sjöbo
siktar mjält med handsikt. Till jul bakades sl. k.

Julkakor i form av häst, av gultkar, av hjort om m.
Några småbröda va inte brukligt, endast ett större
vetebröd som bakades i den murade bakugnen.

Några yrkesbakare fanns inte före 1890 talen
beställning i stan gjordes då de skulle ha förning
bröd, såväl siktelbröd som vetebröd.

Bröden förvarades i en större kittel eller i en kista
sländre i källaren eller i en kammare.

Öröt

4 Den vanliga gräten som bestod av ~~hugryn~~

måste man först lägga i vatten några timmar för att underlätta kokningen då dessa gryn är mycket hårddrökta, gröten äts tillsammans med mjölk då det fanns sådan, i nödfall bara sirap, någon gjorde ett hål mitt i grötflaket, där de placerade en smörklump, där de fick dosera gröten detta kallades smör i hålan, gröten var i allmänhet hård, den gröt som äts med fläsk eller salt sill fanns var potatisgröt. Perrot tillsammans med lingonmos förekom inte i våra trakter men tröskan långt upp i skogsbjuggen. På slutet av 1890-talet brukades risgröt vid alla högtidliga tillfällen, icke minst vid potatisplocksgillan. Gröten serverades i larpå mjölken också som de sedan tog för sig med träskedar, där som va mycket fin i laggnades hornskedar grötten förekom endast vid potatisplocksgillan, då de sa (denna gröten äger ädla värdet mer)

6. Ett annat rim lyder. Denne grölen ä kokte i en gryta
o inte i en kötta du ska inte ta i sken mer än du tga tåta.
Valling av gryn kokades på samma sätt som gröt
fast betydligt tynnare. Potatisvalling kokades med
kålrotter, morötter o fläsk, om då fans, i annat fall gick
de bra med salt sill som då kallades (sillavalling)
sån det ofta med stuvning m. m. fans inte i den gam-
la tiden. Grynmålar. En spannmål som skulle
va till gryn va korn, som ställes till en riklig kvarn
för att skalas o krossas på en s. k. grynkvare.
På gryn brukades mycket till gröt, rågen skulle va lite
krossad i skalad detta maldes alltid på handkvaren.
På gryn särskilda grynmalare va det inte utan samma
mjölnare som malde mjöllet. Järfärdigade grynna
på en mindre kvare. Då spannmålen krossades
till gryn i mortlar har inte förekommit på 1800-talet.
Till matlagning användes korngryn, risgryn.
Potatis, rotfrukter och annan vältfäda.

de första potaterna till blakeinge kom från Tyrol-
land, då endast några stycken som en sköman hade
medfört hem, ^{den} ~~de~~ ^{den} ~~de~~ första ären är
säker. Då då sedan blev mera allment med potatis
intag, dessa en dominerande roll, i hushållet, även
till brännvin o stärkelse m.m. Tyrol, nässlor, gräs-
lök användes till soppa (lötkål)

Mjölk.

Still maträtter användes mjölk till välling o gröt.
Långmjölk menar ni väl klappnad utan grädd fil-
bunt skulle grädden va på den serverades som
efterrätt på sommaren. Då mjölken skummades
samlades grädden i ett krus som sedan kärnades
kärnan va en vanlig presskärna omkring
en meter hög, o vid som en vanlig fabrik.
På slutet av 1800-talet började några med presskär-
norna va lätt att dra, lätt att göra ren, då då
va färdigkärnat lag smör ut o lades i ett käg,

eller större träfat der då sedan ältas samman
a formades till en större drillet som seda efter
saltningen delades i ett tt. två. mera o mindre
allt efter styckets storlek, då kryps o andra utform-
ningas så gorda bars då i källaren eller ett annat
bortt ställe. Smör i hushållii förekom inte utan
till mer afkon, då bondmoran bredde några tuma-
smörgåsar till arbetsfolk. Smöret såldes i stan
priset va i regel sexkon skilling (32 öre) eller tre
daler (50 öre) allt per tt. Förgöring av kreatur brödd
folk allment på, alla va mer o mindre vidkepliga.
Wilt, fisk och ägg

Thonma sköt vi sjöfågel, som beredes lika som
beredningen av lönns. Fisk brukades i alla hem
meest sill o torst, då hade färsk salt, forkad.
På skogsbygden ansågs färsk färsk fisk som
högfids rätt. Nytt brukades, stektis (förlorade)
o bakades pankaka (stingpaka)

När ägg plockades o. bakades bakas av (äggkakor)
vid frokosttiden skulle alla ha ägg alltså gammal sed.
äggskalen fick hänsen äta.

Dröck. Till måltiden användes mest Kärnmjölk och
koprad mjölk, under arbetet användes mest vatten, till
matsäckerna va kärnmjölk o. dricka de vanliga. Vatten
användes i brist på annat. Öl förekom aldrig. Ten-
ners dricka var mycket sällsynt. Persöl o. bakt o. koka
Brännvinsbränning, var allmän i den gamla tiden
alla de större gårdarna hade bränneri, ja har talat
med en gammal gumma som hade varit med vid bränn-
bränning denna gamla kvinna va född 1828 hon påstod
dä va inte så bra brännvin naturligtvis dåligt renat
men starkt vadä hon talade även om all de doppade brä
i brännvin i brist på smör eller flött. Ja tror mig minnas
hon sa det fanns kontrollant vid bränneriet hans plikt
va att se till hur mycket som brändes o kvaliteten i öfrigt.
Ja tror honom fick betala några skilling till kronan

för varje kanna brännvin. Kampen mot spriten för-
nog påstås godtemplarna gjort o för vad de kan. De
brännvin brukades vid vissa arbeten va mycket ställan.
Kaffet kom nog i bruk vid 1865 eller 1870 talit så endast
på söndagarna talade min far om, * född i Rönneby
Te och choklad började användas på slutet av 1800 talit
kak och stekredskap.

Gryforna av järn o koppar. Stekplåten av järn. Stek-
ning på spets har ja aldrig sett. För uppfrysning, en
vanlig, bordkniv. Till korvstopning, brukades fjällhorn.
kryddor. Kanel, kryddpeppar, nejlikor, karkor salt
m. m. Meatbörning, och lårsticket.

Till frukost tel. 8 kokt potatis stekt sill eller fläsk
kremmjölk o bröd. Till middag tel. 12 grynvälling, bröd,
stekt sill. Till mes afton tel. 5 smörgås stekt fläsk
eller ost. Kvällen tel. 8 korngrönsgröt eller potatis-
gröt. Spekfläsk eller sill o skummjolk. Detta
endast på bondställen. Hos torpare och arbetare

11.
va inte den bestämde matordning eller bestemd
tid. Dessa folk fick äta sina probader o silt då de var
mest hungriga. Tärskilt på bondställen va då vid sa-
lisblockning o linberedning (Brötgille) då var dä mera
högfidligt. Några måltider lagades inte på fälhet, de
som arbetade ute i skog o mark fick gå hem till middag
meraften bars eller kördes till dom. På äta ur grytan
va nog sällan, den stora lönge järngrytan med sina 3
halvanslänga ben kunde sväriligen placeras på bordet.
Serveringskärlet va alltid de samma trä o lerkärlet.
Luttom faldrekar va nog en nödiga sak då de inte va
några olika rätter. De ä svårt säga vem som tillvårkade
träkärlen när de va alltid krämars som gick i gårdarna
o sålde dem. Tenn o pottlins kärl fanns endast i de fina
gårdarna o herrgårdställen. Sparsamt med knivar
men inga gafflar, drycken serverades i lerkärl der alla
fick ta med sin träskep, några stänkor eller skålar
fanns inte på bondställen.