

ACC. N:R M. 12998: 1-17.

Landskap: Skåne Upptecknare: Frikjöf Persson, Jonstorp
Härad: Luggude Berättare: " " "
Socken: Jonstorp Berättarens yrke: f.d. lantbr.
Uppteckningsår: 1954 Född år 1884 i Föddåker, Jonstorp

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Notberedning och mältidsseder. s. 1-17. M. M. 3.

N. M. 3
/

Det sädeslag som fördom mest användes till
bröd var råg. Rete var ju ej så allmänt då, ty det
behövde kraftigare jord än råg. Till maträtter an-
vändes alltid vetmjöl. Några mjölesättningar och
brödbrödsrättningar vet jag ej om innan första
världskriget, då användes däroft mjöl av majs
och korn. Brödråden maldes på de s. k. holländ-
ska vädervuarna som byggdes vid 1830-1840-talen.
Av dessa i Kullabygden byggda fyra stycken äro fyra
förstörda genom brand och en nedrivet för vägrät-
ning. Även funnas på ett par ställen mycket små
vädervuarna av samma typ som de större, men de
finns ej användas annat än ägaren, i annat fall
bliva de skattebelagda. På många ställen begagnades
handkvarna till husbehov. Även fanns här i bygden
mindre vattenkvarna som endast kunde hållas i
gång höst och vinter. Ägare till alla dessa kvarna
voro bönder. Någon rätt att mala bokände ej eökas

Enn som helst som kunde skapa sig en kaarfick,
så gott han förmådde. Den första mjölnaren vi vände
oss till hette Hans Petter Olsson som innehade Trane-
kärrs kvarn på 1880-talet. Efter denna tid har kvar-
nen gått i många händer. Livet vid en kvarn gick
alltid färt och lugnt tillväga. Ofta träffad flera bön-
der där för malning och då dryftades afseellahän-
delser i bygden. Till kvarnarna anmärkte i alla ti-
der. Men under världskrigen fick ingen full utfogal
utan pengas fogs ut för malningen. Stoll fogs mjöl-
naren 4-5 kg. pr 100 kg. Sta 100 kg prima brödsäd blev
det cirka 68-70 kg ciktungel och 28-30 kg keli, nä-
gon blev det alltid.

Bönderna körde själva sin spannmål till kvarnen, hade
någon forare ej skjuts fick han åka med sin säll med
någon mullerkjuts. För fanns långa spannmåls säc-
kar av mycket starkt linnetyg, som med tiden bleva
styva och styvriga. Några säckar av skinn och jag ej.

Om spannmålen ej var för kunden knappast
förmålas och ännu mindre viktas. Behöfve
den förkas lades den upp på vindloftet där värmen
från rummen steg upp. Den kunde även skuff-
as ett par gånger i veckan, beröende på puktigheten.

Skrädning av hause till hushållsbehov för jag
ej förskru, och knappast då till hästar som nu.
Skalning av korn till gryn gjordes endast av kvar-
narna. Vid de större kvarnarna maldes och sikta-
des både vete och råg till bröd och maträtter.

Mjölet kunde förvaras i mindre säckar, lädru,
s. k. mjölbingar o. s. v.

Förföringen av en deg till grovbröd tillgick
så här: mjölet skällades om i vatten i vatten,
och blandades väl, gick så stå vänt under da-
gens lopp. Vid kvällen tillsattes jäst som köptes
från något närbeläget vagn- och bryggeri och
mälades med mera mjöl om sådant behöfdes. Även

blandades jästen i en mindre salt mjöl som kallades curdeg eller "cure" och denna blandades i degen. Så gick degen stå till morgonen efter och alltså då för att vara färdig för upplagning och bakning. Krummin och salt tillsattes efter behag. Till julen bakades cursött bröd, hälften ciktat uete- och hälften ciktat rågmjöl. Mjölet skällades om morgonen liksom till rågbröd, såh samman om vilket se ostenia som först skällades.

Presejäst användes till denna brödsort. Krummin blandades in i degen. Bakningstiden för detta bröd var cirka $1\frac{1}{2}$ timmar, enrot gränsbrödet $2\frac{1}{2}$ eller 3. Bakning av uetebröd gick mera lättvindigt tillväga den kunde vara undärföhad på några timmar. Bakning förstogs med olika mellanrum - två veckor, fyra veckor o.s.v. Till julen bakades stora mängder bröd av olika sorter som skulle hålla ut i månads månad. Sötbröd bakades endast till de större brög.

Fiderna som påsk, pingst och prästjul. Till fastlag hörde alltid herrnahabade beullar. Bakredskapen voro ganska enkla. Dessa bestod av degspada till att chäsa av lårnliga stycken till kakorna, kanel till tunnare bröd, tunna träbultar - 20 tum i diameter, järnte järnplåtar till kaffebröd som bakades i ugnen. Brödet insattes i ugnen medelst en gissla som bestod av en antingen rund eller avlång bräda på ett långt skaft. Denna bräda var smett nedtryckad framtill vilket underlättade insättning och uttagning av brödet och plåtarna. Att sopa segnen med användes en lång stake med styv halm i ena änden. Denna halm hade irnan blottats i vatten. - Åkan hade ju bakats ut irnan svampingen skulle ske. Olika sorters bröd användes. Grvst högbröd var dragligt bröd. Vid hög fides användes alltid vetbröd. Småbröd bjöds alltid på vid högfideliga tillfällen, men dock ej så många

ACC. N:R M. 12998:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

sorter som meckera, men desto i större antal. Bagerstuck funnos lite varstades på landet som till-
handahåll bland annat bröd pepparkakor och en
större bröd sålbröd. I min ungdom kommer jag ihåg
en gammal kvinna i hring och sålde pepparkakor.
"Larsa Bengta" benämndes hon. Födelsekakor och krus-
car är gamla kakor. De bakades till stors del hemma,
men även beställdes dessa hos bageren. Var och en
bakade sitt kaffebröd så gott de kunde, det var ju
även billigare. Brödet förvarades oftast i flätade
halmkurvar s. h. pörringakurvar, smörbröden i bleck-
boxar.

Flera sorters bröd ingick i ett lantbrukshåll.
Rågnjöl- ris- kringrysgrot. Rågnjölgröt äts
med sirap. Blev någon gröt kvar från måltiden stekt
den på parrjärnet och äts dagen efter, risgröt
användes ej så mycket, den hördes julen till. Kringrysg-
gröt var en smyckt maträtt som äts varje vecka.

Den var mycket hårdkokt och kantbevärmalt.
Andra sorter av gröt var potatisgröt. Derragröt
var en vanlig middags- och kvällsmätt. Till denna
gröt begagnades mjölk och lingon. Derragröt ätes
upp ur en skål på bordet till kaffet. Derragröt
lades oftast en smärre bit. Smärre bita benämns
der denna. Den någon potatisgröt kvar från mid-
dagen stektes den liksom högmjölksgröten. Till all
dagsgröt äts stekt fläsk. Hårdkokt äts till gröt utan
lingon och mjölk användes därtill.

Om någon särskild gröt äts till helgdagsaftnar
vet jag ej. Vid skördarbete var det endast korngröt
gröt som serverades. Till välling av vete eller råg användes
alltid mjölk. Risgrötsvälling kokades på mjölk
och risgröt som kokades på kaffe. Kanel, socker
och salt tillsattes, allt efter behag. Hårdkokt
gröt kokades även välling (kruddvälling). År
en krus två första mål efter kalningen lagades

s. k. halvadans. Till denna mjölk tillsattes lika my-
cken söt mjölk. Pöcken, salt och smör tillattes
efter behag. Denna blandning trälldes i en eldfäst
form och bakades i spisugnen till den stannat.
Kunde även baka i en spärn på spisen i s. k. vatten-
bad. Tillagning av pannkakor tillgick så här:

Till tunn pannkaka togs mjölk, mjöl och ägg
som rördes till en smet och lättes på ett pannjärn
och bakades på båda sidor. Jästa pannkaka: mjölken
gjummades och efter mjöl och något pressgjäst rördes.
Skulle jäsa en halv timma. Malen korden numma,
togs som krydda liksom socker och salt. Ripsades
till tjock smet och lades på järnet med en förläggkål.
Ät som maldes gryn som bereddes på kvarnen.

Någon grynmalning på någon handkvarn vet jag ej
om. Det var "mälaren" som fick smlesörja grynmal-
ningen.

Det var endast korngryn som användes till matlagning.

Potatis har använts så länge jag minns. Den för-
sta användning var till matlagning då den skalades
innan den äts. Sen stektes skalade potatis och
äts tillsammans med stekt fläsk. Potatis i alla hus-
håll har spelat en mycket stor roll ty den har in-
gått i kosten dagligen. Någon uppsigt om hur
vet jag knappast att de användes. Rättvis användes
under båda världskrigen som "nödpotatis". Grönkål
och vitkål har alltid använts i hushållen. Från
frädgårderna insamlades: krusbär, rörsalter, vitkål,
bruna bönor, grönkål och vitkål järnre potatis som
lagnades för kammars behov.

Mjöl användes till många rätter i ett hushåll.
(se om vällingrätterna). God längsmjöl har vet jag ej. Sen
mjöl dracks ofta under vintern som vintern. Tillbaka
att oftast som efterrätt. Denna finmjöl bestod av
oskummad söt mjöl med gäddlagret avansat. Till-
baka östes en skål på tallriken. Pöcken och

malen kanel tillsattes för smakens skull.

Skumning av mjölkten gjordes med en vanlig matsked.

Hopsparning av grädd gjordes alltid för kärning
av smör, men vanligtvis endast vintertid då grädden
ej smilde så lätt. Det var flera sorters smörkärnor.
Den första jag minns var en meterhög och en tred-
jedels meter bred och cylinderyrmod. I denna var
inpassat ett lock med flera hål med fyra cm. i dia-
meter. I locket var en stång som drog upp och ned
vid kärningen. Dessa kärnor var hemmagjorda
och drögt primitiva. En annan kärntyp bestod
av en liknande inrättning, men lägre och bredare
med fyra vingar inuti - påminnande om en kum-
mungsklunga och drog på samma sätt. Dessa
kärnor hade vi i mitt hem. Med de nya meje-
riernas tillkomst på 1890-1900-talen slopades all
hemmakärning. Sedan dess årtal fanns ett
par s. k. uppköpsmejerier. Dessa blevo nedlagda

vid andelsmejeriernas tillkomst. Efter korrans användande chällades denna grundligt. Näsruvet var färdigt saltades det och ältades samrt vägdel i skålnund. Till användning i hushållet blev det endast till bröd och något stekning. Överblivet smör såldes till kunder här och var. Till ghemsamhället Höganäs såldes mycket smör. Smöret användning i hushållet var ganska minimal ty pengarna voro välbehörliga för dem. Smöret i hushållet blev mängensfädelersatt med crenisterflott.

Fisk i hushållet användes ej mycket. Det var ej så mycket vilt och ej heller så många chufft dö som nu. Det mesta vilda var korar - "svenka" och karpplint och dessa gingo till städernas herrskap. Förhad fisk - flundror och forsh sågs ofta upphängd till förkoring till vinterlocheru. Fisk köptes ofta av fiskare vid lägena. Dessa fisk-

hane hade sina bestärnda kunder. Puttjish köp-
tes endast till fullnigtiden.

Ägg användes dels kokta och dels stekta. Fälda
pöglars, fruktas, ejder och egnenhet utspägg vara
välsmakande och billiga. Ägg har i alla tider an-
vänts i hushållet. de vara lätta att använda till
matlagningen. Att äggskal förstärkes kan jag ej
säga på. de lärnde sig bättre huskrävar.

Till det väta till måltiderna hörde alltid en sup
och stundom flera. Under arbetet drack herrna
mycket svagdricka. När detta blev "cort" hölls
mjölk i och denna kallades då drickablandning
som användes i hushållet och till druck vid hett-
arbete. Öl var en starkare juvern av svagdricka. En-
kärdricka vet jag ej om, ej heller av pils. Myrica
gale. Saft med väten begagnades alltid som dryck.
Om brännvinsbränning träas i byggena vet jag
intet. På det gamla gästet i Finnerberga fördes

Jordom ett vilt krigsliv. En mindre krog låg vid
 Furnebergabru och där skulle alla silthandlare
 från när och fjärran komma då de kom till lägena att
 köpa silt. Pölsen skulle chokas i den vid isen
 rinnande ån. Så tog Kullabillen chut och där
 med krogen en braun med en kvitnatt. Gubben
 som hade krogen var hachese åt sin bröt och då fick
 en garista från trans pipa med uarnärmda påföga.
 Kamp mot mudrycherna gav sig endast ett tryck
 i mykterhetsföredrag i lugen Phäldörich. Masen
 av ungdom inskrev i denna - men endast några
 drag om cindagekvällarna. På närmare intogs i form
 av super vid alla folksamlingar och ofta i stort
 antal. När kaffet kom i brett vet jag ej, men det har
 annu varit i all min tid. Te och choklar har kommit
 till i senare tid men ej i så stor skala som kaffet.
 Gångarna vara avgjettjänn och oftast försedda
 med tre ben och fyra vion. Malningarna vara

ACC. N:R M. 12998: 4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

i samma stil. Dessa grytor vara vackrare än järn-
grytor och dyrbarare, därav det höga priset på skam-
nen. Några grytor av koppars vet jag ej. emmenbäpar-
nne som varit förtenta. Halsten användes vid stek-
ning av sill. Pilleren lades på halstret som infjordes
över glöden. När cillen var stekt var stekt på under-
sidan vändes de. Att steka sill på detta sätt. benämnn-
des att "lura" sill. Det var endast saltad sill som
undergick sådan procedur. Till krusstoppning
användes s. k. polsehorn - fyra, fem cm. i dia-
meter och något längre. Dessa horn var av vät-
kreatur och tillverkade av någon fjintlig hornmakare.
Även såldes sådana horn på marknader. Kryddorna
var av flera slag: kanel, hummer, anis, fenikel,
mejsann och färingar. Dessa senare krydda lades
alltid i vita ärtor vid kokning. De grövre kryddor-
na som kanel maldes vanligen i kaffekvarnen.
De här tillbehöriga kunnarna köptes på marknader.

och slöjdhandlare. Dessa mindre redskap placera-
des lite varstädes. i bordslådan var plats för
många sådana. Pölskruken fräddes på en tråd
och upphängdes på en epik i skåfferiet. Ofta gynnades
persedarna så väl att de knappast kunde återfinnas.

Måtorningen för en dag på ett lantmesthåll
med familjen och ett par tjänares jämte någon dag-
verkare ledde sig så här: Kaffe som var tillrett
med bränd och malen råg och stundom även korn,
till morgonens. Bruket var utfäst gubbsid
med smör och även smörplatt. Frukost eller "dare"
klevan m.m. Denna bestod av kokta potatis med spicke-
vill, med mjölk och dricksblandning efteråt.
Middag kunde bestå av vita arter med fläsk, men
ej någon efterrätt. Efter middagskaffet var de som-
makaliska som morgonkaffet. Till kvällen rågnmjöl-
gräsf med sirap och mjölk. Någon annan middag i ve-
kan bestod av grästarter eller linser (lärser) som de

även benämndes. Blev några till över stekt dessa
på pannjärnet och till dessa dracks drickablandning.
En annan middag kunde bestå av höftrappa som
koktes på en ganska väl avkyld grissant, bage
eller skinka. Potatis till kväll var ofta förekom-
mande. Vid frukning bjöds alltid bättre mat
såsom korv, bönor, höftrappa och fruktrappa
som efterrätt. Hönslappa och stek förekom ofta.
Alltid tillagades ej på fjället eller i skogen.
Maten bars färdiglagad till arbetsplatsen. Om
man åt direkt ur grytan vet jag ej, men maten
togs ur piset och lades på tallriken. Vid det följande
måltidet användes samma fallrik. Dricka-
bruset var oftast av term. Även haris drickabrus
av bränd lera. I början av 1800-talet användes
porslinsfallrikar. På väggarna i många hem kan
man se fallrikas uppräddade på väggarna, som
shuallerna var brög äldre. Kärin och gaffel användes.

Dessa cenera voru endast prydda med tjuännelevn.
Slidknin använde ofta de manliga hushållen med
lemmarna till det brända brudet och det sega fläinet.
Hvinskedar var det endast och varje medlem hade
var sin sked. Drycken till maten dracks offtast
ur kaffekeppor och glas. (pålager efter danskan).
Offtast dracks ut en termkruka. Ett drickbakket
stod ständigt på bordet, med eller utan lock. Om
sommartid drucknade flugor i drickat, men
dessa blåsten endast bort av den ena drack. (Detta
har jag själv sett).

När dagsverke kom till middagen fördes alltid
en livlig konversation om gammalt och nytt
samt dagliga händelser. På många ställen fanns
en s. k. väringheleka som ringde till maten. Den
hushållaren av religiös läggning, måste de ätande lösa
en bön innan de påbörjade. Familjemedlemmarna
eller dagsverke bekrände ej hrukar.