

ACC. N:R M. 13010: 1 - 12.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Jöns Andersson, Kyrkheddinge*  
Härad: *Braa* Berättare: *" " "*  
Socken: *Kyrkheddinge & Esarp* Berättarens yrke: *Lantbrukare*  
Uppteckningsår: *1954.* Född år *1883* i *Lund*

*16 afbördning och mättiloselev. s. 1-12. N. M. 3.*

N. M. 3

1

Matberedning och måltids seder.Sprannmålens malning och beredning.

Den vanligaste brödsprannmålet var råg, men i äldre tid ofta även korn, vete och lard, i mycket ringa utsträckning och användes någon gång till kaffebröd vid jul, och andra högtider. Vid turkar, eller annat när rågstörden blev liten, inblandades korn och havre, men några rådbrods ämnen, har man ej hört omnämas, här på orten.

De första kvarnarna här, var handkvarnar.

Sådana kvarnar fanns det ännu i min barndom, men användes då blott till att mala malt på.

På gårdar utmed åar och bäckar, byggde man små kvarnar, för vattenkraft, s. k. skavatte-kvarnar, där man malde för eget behov.

Under 1800-talet byggdes det många vatten- och väderkvarnar, men enstaka sådana hade sedan länge funnits, samtliga tullkvarnar.

tillbräckliga för byggdens behov. Den vanliga  
malningargiften var 1 kappe, ps. tunna,  
senare 5 kg, ps. 104. Kvarnarna tillhörde van-  
ligen herregårdar eller större enskilda bond-  
gårdar. För brukade man ~~för~~ jul, köra till  
de stora kvarnarna vid ~~Kudda~~ å, som hade  
sikt och valsverk. Tillströmningen där, var  
vid den tiden, då så stor, att man stundom  
fick vänta flera dagar, för att <sup>frö</sup>målden med  
herrar. Man hade egna, starka och tätta,  
hemvärda säckar, försedda med ägarens namn  
rymnande en tunn såd. Vid de stora <sup>hög</sup> ~~hög~~  
fick man även havre och korngrön beredd.  
Senare inlades även sikt och grynverk i  
hembyggdets kvarnar. Utom till julen,  
siktade man själv med handrätt. Här  
på stället behöves ej särskild torkning av  
säden, före malningen. Den torkade på stugloftet.

Även mjölet förvarades på loftet över bostaden.

### Bröd.

De vanligen förekommande brödsorterna var groft, sammalat, och riktbiöd. Till julen bakades tunnbröd och finsiktat bröd. Bröd i form av figurer, bakades också, mest för barnens iaktning. Bakning förekom ungefär en gång i månaden. Vid familjehögtiden bakades extra, med finare brödsorter. Dagens tillredning började på förmiddagen med att man hällde kokande vatten på mjölet, och arbetade samman degen med en cirka 1 m. lång degspade av trä, ju mer man arbetade degen, ju bättre blev brödet. Om kvällen tillsattes jästen, och degen ältades med händerna i en timme, varefter degen höjdes med Tücken eller tomräckor, för att jäsa. Vid 4-5-tiden, dagen därpå, ältades degen igen, sedan förvades bröden

Degen skars upp till lämplig storlek, med en liten järn- eller träspade och bröden klappades och rullades med händerna. Före brukade man till järnringen, använda surdeg. Man tog deg i ett träkar, städde litet saltgrå och lät detta stå till nästa bakning, då den användes. På senare tid använde man öljäst eller pressjäst. Till det fina brödet lagades degen om morgonen, samma dag bakningen ägde rum. Sedan bakugnen eldats varm, sattes ~~sattes~~ brödet in med en, cirka 2 m. lång träspade, den kallades "gräslå". Övriga redskap, vid bakningen, var blott en eldgaffel samt en askrakel. Sedan bröden formats, lades de på träplattor av lämplig storlek, där de fick stå, att jära något, före bakningen. Omkring 1880-talet började ystherbagerier och sockerbakare, öppna butiker i de större samhällena i orten.

4-  
1883-

Hos dem gjorde man då beställningar av tårter & finare bakverk till förning vid bröllop och andra familjekägligheter. Förut hade man då haft hembakade spettkakor m.m.

Gröt.

Den för, vanligaste gröten, var korn = grynsgröt, som kokades i, och äts tillsammans med mjölk. Till gillen, som varade flera dagar brukade man, som förning även medföra ett tennfat risgrynsgröt, som där äts tillsammans med hembruggad gröt, den tredje gilledagen.

Vid måltiden hemma, satte man grötfatet och mjölkbunken på bordet, ofta hade man smörkåla i mitten på grötfatet, tallrikas till gröt och mjölk, hade man ej, utan alla åt och doppade, direkt ur faten! Värgröt, skördegröt eller rågröt, tillsammans med lingonsmar, har jag ej hört omtalas. Gröstrim var ej heller vanligt.

Som omväxling i dieten, lagades flera andra  
slags gröt såsom: havsgrysgröt, potatismjölgröt,  
rågmjölgröt, suftgröt och potatigröt. Välling  
kokades av samma slags gryn, eller mjöl, som  
gröten. Enda skillnaden var, att man tog  
mindre gryn eller mjöl, till den. Skulle den  
såka bli för tjock, så kokade man den till  
gröt. Det fanns ett ordspråk på orten, som lød:  
"Vår bönder ska koka välling, blir de gröt."

En rätt som många tyckte om var "kalvadans",  
som kokades av råmjölk, som man fick då  
någon ko kalvat. Den liknade tjock, sur mjölk  
och <sup>gryn</sup> inblandad med russin. Pannkakor tillred-  
des så, att man hällde ljum mjölk på korn- eller  
vitemjöl, o blandade med tillräckligt av litet präs-  
jäst. Sedan smeten fått jäsa omkr. en timme  
gräddades den på en stekpanna. Det togs en mats-  
sked smet till varje kaka, som stektes i flott.

Potatis, rotfrukt.

Det har berättats, att den första potatisen, medfördes hit, av soldater, som återvände från Pommerska kriget, i början av 1800-talet. I början var det endast soldaterna, vilka lärt sig sätta värde på den under kriget, som ville äta den, men den blev snart den vanligaste födan för den fattigare befolkningen, i stället för råvar. Kål användes mycket i hushållet, för i tiden, och varje gård hade då en särskild kålhage. Det har talats om att man kokade nässelkål och stuvade syror, men wamp höjde man ej ordet för. Trädgårdarna var större för, än nu på landet, med mycket fruktträd, och bärbuskar av skilda slag. Bönor, pumpor senap, samt många andra trädgårdsprodukter odlades, ävensom flera slags kryddväxter. I mindre utsträckning odlades även humle som användes vid brygg.



Mjölk.

Filbunke kallades här, sur, tjock mjölk som  
~~som~~ man blandat samman med grädde och  
socker, det var en omtyckt efterrätt, till middag  
om sommaren, och är så ännu. För, bruskade  
man alltid, sommartiden, efter arbetets slut,  
~~man~~ ~~håller~~ äta sur, tjock mjölk, till  
grövt bröd. För mejerternas till kornat,  
silades mjölken upp i lerkrukor, som fick  
stå till grädden samlat på den, varefter den  
skummades med en båd, flat kornsked.  
Sedan man samlat tillräckligt med grädde,  
kärnade man. De första kärnorna bestod av  
en cirka 1 m. hög träbytta, i vilken en träplatta,  
fäst på en stång, föddes upp och ned. På 80-talet  
kommo modernare kärnor, som drogs med rev.  
Smäset ättades med en slev och kallades, det som  
användes i hushållet, nedpackades i ler- eller sten-  
krukor.

Det smör som skulle säljas i staden, forma-  
des i rektangelformiga stycken, och vägdes  
på skåpunderskottmassor. Under 70-80-talen  
enskilda mejerier och på 90-talet, andelsmejerier.

Täldre tid, har det nog talats om färfjord sörv-  
lycka, man trodde sådant, då man fick draga  
kärnan en halv dag, eller mer, man visste ej då  
att grädden skulle ha en viss temperatur, för  
att fort bli till smör. Tilt användes ej mycket  
i hushållet, enär man ej själv jäpade.

Den vanligaste fisken var färsk och salt  
sill. Den färsk köptes av kringfarande  
sillkrämare, eller i staden, där även den  
salt köptes. Rutfisk skulle man alltid  
ha till julen. Ägg hade man ofta som sön-  
dagsmat. Kokta ägg ansågs som kraftig föda  
och togs med i torrschaffningen vid torrvyftagning  
o andra, mera ansträngande arbeten.

10.

Dryck. Den vanliga drycken till måltiderna var hembrygget äragdicka, om sommaren ofta uppblandat med säs mjölk. Hven kärmjölk, saft och vatten. Vid gille och högtides dracks hemabrygget öl. Sänat dricka som öl, tappades vid bryggden på träfjäderingar och förvarades i källaren.

Slutbehovsbrännningen, har jag ej hört mycket om, endast att den sköttes av fruntimsen, som då gick i halvser; <sup>och</sup> att ju emellanåt skulle avmaka bryggern. Länbränning förekom ej, då brännvinet kunde köpas billigt. Troglivet blomstrade. Härifrån och till Malmö, fanns det sex krogar utmed landsvägen; där bönderna, som då ofta körde dit med spannmål, stannade till. Vid måltiderna, särskild under skörden, bjöds det brännvin. Vid gillena dracks det merendels måttligt, men vid spannmålsresorna till Malmö, festsades det och köptes i kaffs mellan krogarna.

Kaffet blev mera allmänt i <sup>bruk</sup> under 70-80 talet,  
te och choklad, först 10-20 år senare.

Matordningarna. För, då det tröskades med slaga,  
började tröskemännen arbetet i otan kl. 4. Då de  
tröskat ett par timmar, skulle de ha "ätternat",  
ett smör, eller flottsmatar, sen kaffet kommet  
i bruk, fick alla kaffe, vid den tiden. Vintertiden  
äts frukost kl. 7, sommartiden, en timma tidigare,  
vid 9-9.30 tiden, "lillemiddag", som bestod av trossoppa,  
ofta med en sup brännv till, middag kl. 12, en kött-  
eller fläskrätt samt gröt eller välling o mjölk, "mora-  
aften" kl. 4 omr., stuvning eller stekt potatis till fläsk.  
Skallrost potatis med salt sill, var en stänsle  
rätt till frukost och afta även till "moraften".  
Efter arbetets slut på kvällen äts mjölk o groft  
bröd. Vid arbete i marken, bars "lillemiddag" och  
"moraften" ut till folket. Kottsoppa, ärtsoppa och  
fruktsoppa förekom, som omväxling, till middag.

Bordskärlen som man hade till vardags, var  
lerfat och lerkrukor, ären tallrikarna var av  
lera, men till gillan hade man fat och tallri-  
kar av tenn. De svarvade träkärlen, som man  
hade i äldre tid, köptes på marknaderna, av  
stöldbrändlare, fr. norra Skåne. Porlins-tallrikar  
kommer i bruk på 80-talet. I min barndom an-  
vände man ~~fäll~~kniv till bordskniv. Till gillan,  
för i tiden, medförde gästerna kniv och sked.  
Kniven var en fällkniv, hopsatt av två sty-  
cken, det ena kniv o det andra gaffel. Skedarna  
var av trä eller horn. Vardagslag hade man  
till <sup>smekbruk</sup> ett lerkrus med grepe, som alla drack ur,  
vid gillan drack man ur stänkar, bägare och  
tunnlar av tenn eller silver, som ställdes  
på bordet och bars ut vid påfyllning. Borddön  
och skåltal, förekom sällan, utom de gånger  
då prästen var med, såsom vid barndop, bröllopet.