

ACC. N:R M. 13017: 1-22.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Ingelborg Johansson, Markaryd*
Härad: *Sunnebo* Berättare: *" "*
Socken: *Markaryd* Berättarens yrke: *husföreståndarinna*
Uppteckningsår: *1954* Född år *1898* i *Skinnerud*

Matberedning och måltidsseder. s. 1-22. N. M. 3

N.M. 3

1

Spannmålens malning och beredning

De sädeslag, som användes till maträtter och bröd, i denna trakt, är i huvudsak råg och korn och på senare åren även vete. Blund dessa sädeslag, har rågen alltid ansetts vara den förnämsta ty i och med en god rågskörd, har man haft hemmets brödfråga löst och det har alltid ansetts vara det förnämsta då det gäller försörjningen. Kornet hade också sin stora uppgift i folkförsörjningen förr. Icke bara de högt uppskattade korngrönen till gröt, kunde man få av korn, utan även mjöl, som var så utomordentligt bra till wäfflor och pannkakor. Gemensamt bredning av malt, som också är en produkt av korn, erhöll man kornbeståndsdelen till allt det dricka som bryggades i hemmet och användes till mjölkidsdryck.

På de sista fjugoferns åren, har man mer allmänt börjat odla vete och det ser ut i närvarande tid
1 som om detta sädeslag, i någon mån skulle

förma att undantränga den fört så högt uppskattade rågen.

De gamla berättar, om nödåren 1868-1869 då fattigt folk måste tillgripa bark, att uppblanda mjölet med. Sedan dess har säkerligen inte sådant förekommit, men under första världskriget, då brödkrisen var rätt tillfagen, minnes var och en att man måste tillgripa ersättningsmjöl, i den mån det gick att skaffa sådant. Huru, förde han varit det mest vanliga de åren, men det förklarar också majs och ärtmjöl, i ganska stor utsträckning, på de ställen där man inte själv odlade någon säd.

Våra förfäder, som inte voro bortskämda med bekvämligheter, malde sin säd hemma på handkrurn. Det fanns nämligen en sådan i varje by, dit man fick gå med sin säd och få malt. Detta gällde i husradsak beredning av gryn och malt, men för ännu längre tillbaka tillredde man mjölet också på

handbrunn. Vi kan föreställa oss vilken stor lättnad det blev för folket i trakten, när det inrättades fullbrunnar i Gällarebåke, Tänneryd och Skult det man fick köra med ett helt lass mält, åt gången. Det antages att dessa brunnar kommo i gång ungefär vid samma tid (någon gång på sjuttio-talet) till allmänhetens förmån och de två sistnämnda, äro i gång ännu.

Då det gällde brödsåden, hade man särskilda sökter av fjöck hemvärt Lyg, givetvis för att mjölet inte skulle avdunsta allt för mycket.

De då väderleken var gynnsam, sårades såden i skylar och på fullt, men under dåliga väderlecksförhållande hände det att man måste sårka brödsåden i bakugnen, på plåtar innan den dogde att mala. Detta lönade sig så väl efter ett brödfak, ty en murugn håller sig varm i nära två dygn. Att få mjölet riktigt vid brunnar var det naturligtvis

icke alls fullkomlig den tid det här är fråga om, alltså
från femtio a. sextio år sedan, men däremot kunde
man få rågen "mättad" och mjölet blev därigenom
en aning finare och sådant mjöl kallades 90^o s.

Ville man ha riktigt siktat mjöl, för till jul så
gjordes det hemma med handsikt.

I kistor på vinden förvarades de olika mjölsorterna
och det gällde att en och annan gång se efter så att icke
mjölet brände i korg, då det i regel var större mäng-
der som lagrades. Ibland var särskilt fallet innan
julbruket skulle startas, då då gällde det att ha alla
sorters mjöl på lager hemma, så att icke husorier
blev villkädiga när denna stora apparat sattes
igång.

I varje gård hade man som regel två sorters bröd
värt om, nämligen groft och hemiskt fint. Här
följer ett recept, på det vanliga grova brödet, som
vi alltid varit vana vid här i denna trakt.

Till ett bak om två kakor, åtgår ungefär tolv kg. mjöl,
härav hålles en fjärdedel i kraget och syn liten upp-
hettad mjölk eller vatten, hålles i undan flitigt
omrörande några minuter. Locket bägges på och
degens får vila ett par timmar, då den ännu röres om,
detta upprepas fem eller sex gånger och degen skall vara
kall när jästen lägges i, man arbetar nu in så mycket
mjöl som det är möjligt och degen får jäsas, två till tolv
timmar, då man ännu arbetar den tills den är smidig
och fin. Efter en timme slås den upp i kakor, som
får jäsas upp på bordet och då skall också bakugnen
varas upphettad och det gäller att ruska på, så att
kakan komma in med fart och få den rätta
färgen. Det dröjer inte med så kallad liggervärme,
ty då anses det hela misslyskat.

Samma recept följes ungefär till siktat mjöl,
utom det att det ej behöves stå i deg så länge.

5 Dessutom ^{förekom} det också såsom lastjäst d. v. s.

ljumigt degspad och kortare jasningsid. Andra bröd
serdes såsom gjärbäst grovbröd och völbäst, börde ju
endast julen till och det var ike på varje ställe, man
tillämpade detta omständiga arbete med brödbak.

De redskap som alltid måste vara till hands där
man grädda bröd i murugn är rakan, ugnkrusten
och gvislen. Till signerat har man alltid furrin och
genom det smältebrände ^{fynd} från ugnkommer när ugnen
rapas, förstår man att ugnen är lagom varm. Det
gäller att upphetta så pass, att "ugnkörningen" måste gå
ut (en benämning på hörnen i ugnen som i det
längsta vill hålla sig varma) i annat fall kan
man ike beräkna något vällyckt brödbak.

Givetvis tillämpas denna bakmetod i murugn ännu
på flera ställen, men långt ifrån på alla st. där
man ike köper brödet direkt hos handlaren i affären,
där bakes det i kokspis, i köket. Det ser emellertid ut
som man mer och mer tänkte övergå till denna

betydligt enklare metod, att köpa brödet färdigt, men fukta så, att det hembakade särskilt muregnsbrödet, går före alla de sorters bröd, som förskamma i marknaden i närvarande tid. En av fördelarna med hembakat bröd är den, att det är så hållbart. Fjorton dagar, mellan varje gång man bakar, brukar vara det mest vanliga och eftermiddagsbrödet förvaras i kista på vinden, eller i källaren, är det lika färskt och gott de sista dagarna, efter att bara legat inne i brödburk ett par timmar.

Finare bakverk av visemjöl, började också bliva allmänt på sjunde och åttio-talet och om vi inte precis kunna kalla det yrkesbakeri, så fanns det ändå på ett par platser här i trakten, där husmödrarna kunde få beställa sina förmingskaker, till de stora kalas, som voro så vanliga vid denna tid. Varje hushåll hade minst två förmingskaker till ett sådant kalas. Förutom den vanliga och kranen, förekom det ofta böjda bakelser och spritsar.

och naturligtvis träffar av grön och ägg, såsom risgröns
gröt, pudding och sötast.

Vår det är tal om spannmålets bredning till föda, går
saken i första hand till alla de sorters gröt, som har
förekommit under årens lopp. I varje hem, har man
visstän som regel haft någon slags gröt, en gång
om dagen i den här trakten. De sista fyra-tio åren,
förde havregrönsgröt, varar den mest vanliga, men
desförinnan var korngrön och rågmjölsgröt, den allmänna
vardagsbrödlämaten. Någon gång då husmor var på
gott humör, funder det hända att hon lagade skäftesgröt,
som var en mera omständlig procedur.

Till en familj sex sex personer, togs ungefär 1 kg potatis,
som kokades och stöttes, denna massa blandades med
1 liter vatten och fick koka, då vrödes rågmjöl till den
blev lagann tjock och man menade att denna gröt var
betydligt bättre, än den vanliga närbesläktade rågmjöl-
gröten. Korngrönsgröt kunde kokas av både vatten

och mjölk och naturligtvis användes mest det sistnämnda. I allmänhet smakades endast mjölk till gröten, men det kunde bindas ibland, tex då det var närlig om mjölk i hushållet att det lades en klisk smör, eller sirap, i mitten av fatet (smörhålan) då alla familjemedlemmarna, friga barn, ty på den tiden åt alla en ett fat, såväl mjölk som gröt och andra rätter.

Risgrönsgröt som var kalasmat för, har ju alltid stått främst bland gröträtter och därför serverades alltid den vid högtidliga tillfällen, såsom vid jul och andra högtider och framför allt den dagen, då man slutade slåttarna och den kallades då "höstgröt."

En sådan dag, voro alla på gott humör och man försökte så gott man kunde, att rimma under tiden man åt, till allas stora munterhet.

Att vissa dagar under året, hava sammanmat har alltid varit brukligt här i trakten. Så tex på 9 vika siddag (första fredagen i fastan) då har man

sedan långt tillbaka, alltid strogkakor, till middag i varje hem. Här följer nu ett recept på denna i gamla tiden uppskattade rätt. Tyra eller fem potatis tvättas noga och blandas med en liter mjölk, kornmjöl vröres till, smeten är lagom tjock och på en särskild pannas, med låg kant, som kallades strogkakaplat gräddades tunna pannkakor, som serverades med mjölk och smör eller sirop. Rätten ifråga lages naturligtvis ännu, endast med den skillnaden att man ersatt kornmjöl med vetemjöl.

Medan det är tal om rätter av gryn och mjöl, erindrar jag mig potatismjöl och gryn, som ofta bereddades i hemmet en gång om året, på alla ställen där man odlade potatis i större mängd. På potatis maldes på handkvarnen och ur denna massa, kunde man genom noggrann siktering och sköljning, få fram denna produkt. På plåtar vid spisen lorbades stärkelsen och de små gryn, som bildades siktades ifrån och kallades potatisgryn.

Gröt, av sådana gryn kokades alltid i mjölk och var en
av de främsta grödköttarna i äldre tid.

Potatis, hur väl så långt tillbaka som någon kan minnas
odlats i bygden, men inte i så stor utsträckning som i
närvarande tid. Först på senare år, hur man kommit underfund
med vilken förtäfflig föda potatisen är, både till folk och
krakur. De gamla berättar, att man ställde sig så nörande
i början, då den infördes i trakten och vinn erdras på det,
då de förlärde som rå, de hade nämligen ännu ej fått
någon kännedom om, hur man lagade potatis.

Ett litet frugårdsländ, med de allra viktigaste grönsakerna
såsom morötter, rödbeter, kål etc. förmes vid varje stuga,
men grönsakernas stora betydelse i folkförsörjningen, hade man
säkerligen inte en aning om, för det femtio a sextio år sedan.
Bland bär som samlades förde längan vara den enda man
tog reda på och även de, i mycket liten utsträckning.

En skäppa cirka femtan kg. var allt man ansåg sig
behöva till ett hushåll, i den tiden. Enda bär som

blåbär, kallan och vinbär är något endast för nyare
tid, och samma är förhållandet med sylor, näsler och
svamp. Ett insamlad svamp, till föda accepteras inte
på långt när av alla ännu, utom en viss orshy märkes
härvidlag, särskilt bland de äldre infödingarna i trakten.
som inte gärna gå ifrån sina inbitna viner och bröd,
särskilt då det gäller att antaga något nytt, som att förkasta de
föräldrade systemen.

Mjölk, och den stora betydelse detta livsmedel har för
folkförsörjningen, är inte något endast för närvarande tid,
utan även de gamla förstod att uppskatta mjölkens för-
träffliga egenskaper. Det var därför av allra största vikt,
att denna vara fanns i huset, menade man i den här
trakten. Inte endast mjölk och alla de rätter, som lagades
av den, utan också smör och ost, bereddels hvar i
hemmet. Separatören, som blev husnödnarnas stora
hjälp, i frågan om smörberedning, gjorde sitt inträde
i bygden ären 1910-1915, men dess förtjänst samledes

gräddde till smör, genom skumning av mjölken.
För att grädden riktigt skulle gå upp, ansågs mjölken
bästa stå stilla, minst två dagar och med en särskild
sked, med uppåtböjt skaft skummades grädden och
samlades i gräddkruket. Ett förvara grädden mer än en
vecka, ansågs inte lämpligt och därför körades smör
i regel varje vecka, åtminstone på sommartiden.
Den mest vanliga smörkärnan, i den här trakten, var
en ungefär 1 und. hög träbytta, 25 cm i diameter,
trinkel, (en trissa med hål fastad på ett skaft) som
gled genom ett hål i locket, utgjorde hela konstruktjonen.
En annan typ, fanns också, som drogs med ner, men
den torde ha varit av nyare tid. I samtliga kärnor,
kunde man bereda två till tre kg. smör, åt gången.
Detta var emellertid ingalunda fördigt när det togs upp
från kärnan, utan annu var mycket att iakttaga,
med avseende på smärl, innan det lämpade
sig att servera på bordet, eller eventuellt sälja

det i bygdens affären. Gården skölfs smöret,
två eller tre gånger i kallt vatten, under ständig om-
rörning med träsked, och nu skulle ochri salt blandas
in i smörmassan, som sedan fick stå och vila
några timmar, då man ärof skulle börja den egentliga
ältningen. Genom flitig ältning, med träsked, gub
mycket vatten och kärnsjöl ur och smörf blev fint
och vårmakande. Endast den vana husmodern kunde
slå ihop en "smörleuke eller gäs", som det också
kallades, så att den såg nägonlunda välformad ut,
sy ärof det fästes stort anseende då för tiden.
Käme en annan produkt, som erhöles genom smörbered-
ning i hemmet var kärnsjöl, som användes på på
många sätt i hushållet. Till måltidsdricka, de späd-
till brödbak, att upplösa i smör, vid ostberedning
och naturligtvis var kärnsjöl, enastående förtäfflig
till wäfflar och pannkakor.

14 De gamla berättar hur man kunde få hålla på i flera

finnarna att kanna, innan det blev smör och man menade då, att någon köll smöret, och släka medel föräktles, för att uppnå gynnsamt resultat. Det mest vanliga var att bälla uppkallad mjölk eller vatten i grädden och i regel påskyndades smörberedningen, vilken dock inte blev av allra bästa beskaffenhet, efter denna behandling.

"Hilbrunke" surnad mjölk, med grädden på användes mycket för, såsom efterrätt särskilt under släktfesten då husmor, var upptagen med arbete både inne och ute.

15 Då det nu är tal om mjölk och alla de sätt den användes, böra vi inte glömma den, såsom nymjölkad (spensarn), dy som sådan, ansågs den rent av som medisin, till vissa sjukdomar. Så lex var den utomordentlig till att bevinga f.b.c., om det icke var allt för långt framskridet stadie. Oran och tandvärk, botades också med nymjölkad mjölk och framför allt småbarn som voro bekäftade med engelska sjukan, skulle dricka gynnigt med söt mjölk, för att bli starka i benen.

Fisk, som blivit så vanlig mat de sista fjugofern tredtio
åren här i trakten, var säkerligen mycket sällsynt mat,
för längre tillbaka i tiden. Saltad sill och luftfisk,
(den senare endast som julrätt) torde vara de enda
fiskslag som i stort sett används här. Undanlagandes
ål, som någon gång friskam fårak, ansågs nog inte
fisk som någon särskilt fröjden rätt och samma
var förhållandet med vill, om det någon gång friskam
i äldre tid.

Ägg, var däremot mera rejäl mat och användes både
som höglidsrätt och vid vissa arbeten, som vardagsrätt.
Särskilt under slakteren fordrades stark och kraftig mat
och naturligtvis ingick ägg, i matsideln varje dag, under
den tiden, på alla ställen i bondgårdarna. Dessutom
höll man sig endast med ett fåtal hönar, för, på sin
höjd till styrken, i varje gård och ett sälja ägg i affären,
var mindre vanligt för sex fyra eller fem år
sedan, då varken ägg eller mjök, kunnat bli något

annat än för hemmet och husbället.
Slembruggt dricka, mjölk och kaffe, låt vara de mältids-
drycker, som varit vanliga här så länge någon kan
minnas. Sedan brännvinstillverkning blev förbuden,
började man mer anlita kaffet, för att i någon mån
ersätta denna stimulerande dryck och man har mer
och mer, under årens lopp, lärt sig, att uppskatta dess
förträffliga egenskaper. Både i helg och söken, måste
kaffe vara med, det var även de gamlas valsprik och
fröst på senare år, har te och choklad, kommit med
bland mältidsdryckerna och i närvarande tid ser
det ut, åtminstone bland ungdom, att man tänkte
övergå till denna mindre stimulerande mältids-
dryck. Såväl till maträcksdryck som förtäring i
hemmet, tycks den uppskattas av de unga men vi
gamla sätta nämligen kaffet främst och mena,
i likhet med våra förfäder, här är den förnämligsta
17 mältidsdrycken.

Kök och stekredskap

innan kokspisar, ännu blivit vanliga i trakten, hade man också kök och stekredskap, som passade den öppna fyren. En gryn gryta med tre ben, rymmande sju a åtta liter, fanns i varje hem, liksom en stekpanna, även den med tre ben. Träffkittel och kastull, var av koppar och förkamma både med och utan ben. I senare fallet sattes en fotring över elden, på vilken det slätbottnade kärlet, placerades. Större grytor, av förkamt koppar, förkamma också men de användes mest vid kalastillfällen. Träffbränna, (en plattlåda med skaft) vaffeljärn och grynjärn hörde också till de redskap, som ansågs nödvändiga i köket.

Vid vissa tillfällen såsom vid slakt ^{kor} också andra redskap framm. Då skulle "jungen" vara slipad, (en benämning på en stor kniv som användes för uppskärning) och fjälstekarven, som användes för

korvstoppning, voro bland annat med bland attiraljen
vid slaktkillfällen. Andra redskap som också voro
med vid dylika tillfällen var kockkon, där man kockade
köttet och en träter där man malde kryddorna. Dessa
redskap, hade sin plats på vinden och voro icke
synliga, utan vid sådana tillfällen. De övriga red-
skapen som här nämnts, hade alla sin plats i köket.

Kaffe-kitteln och matgrytan syntes alltid framme på
fyren, men de övriga såsom stekpanna, kaskull och
gämdes ofta i bakugnen, eller i nedersta hyllan
i kötskåpet. Samtliga kok och stekhärk voro
svarta av sot, och utgjorde just ingen fröjd för
ögat, en dast locket och den översta kanten på kaffe-
kitteln hölls rent, från sot och rök. Ingen var emell-
tid van vid annat och även i den tiden, lärde man
hvar ätit och druckit med allan största aptit,
enligt vad de gamla berättat.

Matordning och bordskirk

20

20

Matordningen i hemmen fr̄ sextio a sjuttio år sedan,
var helt olik den, vi nu är vana vid i den här bygden.
Givetvis var det även då, skildrad under olika årskider
för under slätten, och det var matordningen just om
sådan dag som här skulle skildras. Det berättas, att
man började dagen redan kl: 3 fm och då hade husmor
redan varit uppe och bokat kaffe, som med kakor serverades,
innan köstafolket gingo ut på ången. Västa mål kallades
frukost och serverades kl: 6 då väntades åter kaffe, med
smörgåsar, med hemlagad ost och siraps. Nu arbetades
däktligt till kl: 10 och då var det färdigt, som alltså bestod
av ärtor och fläsk, och hem bryggt dricka. Efter detta
mål fingo folket lägga sig att vila träkammars, eller
till kl: 12 och då var det åter kaffe. Nu pågick arbetet
till kl: 3 och då var middagsmålet serverat. Detta kunde
fin i någon mån variera, men det mest vanliga
var äggpanna, med stekt fläsk, och risgrynsalling,

Fkl: 6 var det mer oftan och då serverades samma rätter som till frukost. Men var ike dagen slut, utan man arbetade ännu ett par tre timmar och då serverades i de flesta fall horngrönsgröt, med mjölk, som sista målt på dagen. Till mat utom morgonkaffet och kvällematen, bars ut på öngen, och alla åt gemensamt ur samma krus. Var och en hade sin kruka och sked, som man själv tog hand om, och ur drickskruket drack man som helst som var törstig.

Att servera maten på tallrikar, både i hemmet och ute på arbetsplatsen, blev mera allmänt för omkring femtio år sedan och ungefär vid samma tid, förkastade man denna långa arbetsdag. Matordningen fick också då ett annat utseende, och en del mat såsom daver, drogs in och har aldrig sedan förekommit.

Till arbetsfolk och familjemedlemmar, har det nog aldrig varit frågan om att bjuda och krusa, men till tillfälliga gäster och vid större bjudningar, kunde det hända att

ACC. N:R M. 13017: 22.

värdisinnan fick bjuda flera gånger, innan gästerna gingo
från till bordet. Man rent av satte en åra i att bli
krossad, och ännu i vår tid, märkes sviter efter denna
gamla sed som kännetecknat bygdens folk sedan
ur minnes tider.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

22.