

ACC. N:R M. 13019: 1-19.

Landskap: Blekinge Upptecknare: Olof Appelros, Jämskö
Härad: Lister Berättare: " " "
Socken: Jämskö Berättarens yrke: f.d. lantbr.
Uppteckningsår: 1953 Född år 1874 i Jämskö

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Matberedning och måltids seder. s. 1-19.

N. M. 3.

N.M. 3

1

De olika sådeslag som odlades
för att användas vid brödbakning
var råg, vete, och korn. Lådan mal-
des på en vanlig battenkvarn, varför
det var en viktig föresättning att vat-
net i ån ej tog slut. Handkvarnar hade
ju brukats, men i ett tidnär som
ligger långt bortom i tiden. Då talade
man om jölet skulle räcka till, ej blott
i "nödår" utan i färliga hem var
brödfrågan aktuell alla dagar. Och
det var i synnerhet potatisen som an-
tingen skalades rå och koktes samt
ställes till gröt som blandades i de-
gen, eller och revs potatisen rå och
så blandades revet in. Då blev
brödet något sämre, men så hade
man den fördelen att erhålla stänkelse.

De gamle vattenkvarnarna ägdes i re-
gel av privata personer som tillsatte
en särskild myllare, (mjölnare) och han
hade i uppdrag att laga bull som
skulle vara "stop" efter "köpsten". I
binden, där spannmålen östes i var med
graderings utmärkt blev mycket som
var inöst. En lejd mjölnare tog
nog samvetsgrant, men det gick ar-
nar mycket över märket om somliga
kvarnägare själva skatte affären.
(De hade också lärt konsten att byta
ut sämre vasa mot bättre) Vid förste
världskriget tog Bullen bort och ist.
betalades kontant för kg. som varierar
efter omständigheterna. De säcken
som binderna avsågde vara hemvärns-
da linnesäcker. Fagra sköftiga kallades de.

Att mala havre eller annat sädeslag
aut för grönt gick ju inte gärna.
Förtökte man som man meradde i
onöd hos mjölnaren. Havren maldes en
delt till göddris, i annat fall endast
krossades den, då den g behövde vara
färdig så torr. I allmänhet torkades
den endast av sig själv. Klondantag
kunde ske, då en fattig familj tog
sig för att torka råg i en vanlig
bakugn. Man satte då in rågen
på bakplåten tills den blivit så
 varm som möjligt, och utbreddes att
gäldtorka. I regel sommalades rågen
och vid guletid siktade man hemma
med en siht för att erhålla siktbröd
som dock aldrig blev så fint som det
man erhölet uter oantigt rågsiht.

Vid förmaring av mjöl i hemmet användes en vanlig mjölkarta av trä. Högst var i stort, ty såden förvarades bäst omalen. Vid matlagning användes fint mjöl, utom när det gälde mjölgröt, samt när det slaktades, då blodet samvisades med grovt rågmjöl. Utav sammalet Hornmjöl bakades bröd man kallade för "kräftingä". När degen var gäst rullade man utaf ett stycke av den i form av en sockertapp och med en stark syltråd virade man den om degen och skar av en tunn, tjock skiva som sattes på bakplåten som gräddades i ugnen på vanligt sätt. Vid all bakning i huskålet gagnades surdeg och ej som nu med köpt gäst. Från föregående bakning lades endan en bit deg.

De förekommande brödsorter i min ungdom var: fint bröd, halvfint samt grovt bröd. Men ofta man bakade beredde på familjens stövel. Vid juletid bakades par eller tre bakningar. Familja hade gammalt bröd. Tju fisk. Det ansågs ej fördelaktigt att leka för ofta, ty nytt bröd är mera odrygt. Där som det är en del lät folk gick ju bröd åt. En familj i kristiden bakade en gång i veckan och så mycket mjöl. Värmligt grovt bröd användes ljuvligt vatten som tillsattes surdeg och mjöl. Lagen innan det bakades. Sen var det att stiga upp och äta dagen och samtidigt bakades i ugnen med tår eller annan ekhuden ved, och allt borde vara undan gjort innan frukost. Vile man ha surt bröd. Fokades vattnet och

degen bearbetades med händerna ordentligt, därför kallades det och för slagbröd. De "redskap" som användes vid bakning vare mycket enkla och hemmagjorda. En brödspade av bok, liksom som en allmerig kvinna i bälarna slog en viss luntor med för att lura dofterna. På åttio-stod endast en raka av trä för att resa ugnen med från eldmåjan upp, samt ugnstvarsten för att sopa ugnen ren. Benna tvast av några furugrener gick vara my vid varje bak. Vid jul högtiden användes endast fint bröd liksom vid andra högtidliga tillfällen såsom bröllop, beundat och begravningar. Småbröd av vetemjöl bakades i figurer av hästar och ryttare samt gubbar och gumor.

Vid vissa bjudningar väntar man
- åtminstone för skam skall kava
färing med sig, såvida ej på bit-
jettens stöd: "färing undanbeds" bit-
het ej förr undanbads. Och då gä-
nades av mera burque givare spets
kaka. Ytekranser, bakelser och till
och med ett fat gröt. Tröligtvis krigsgrö-
gröt, men det lifvillit ja nu anser
var på ett barndom för snart 74 år sen.
Då tog gudnoren gröten med sig hem.
utan att bjuda för den. "Barnet" lever
ännu och blir 74 år näst k. februari. För
nägot mer än 30 år sedan berättar man
förmingar hos lagare direkt. Se hava
alltid passande låda av papp (kartong)
som förmäras det hela, även spetska-
ken sändes långa vägar i lödd omhälje

Kalegrönsgröt kokades i mjölk 3-4 timmar,
lite socker och salt tillsattes, äts med mjölk.
Korngrönsgröt kokades på samma sätt. Till
rägnmjölgröt kokades vattnet upp och
mjöl invispades till lagom tjock gröt
med lite salt i. Välles upp i fat med en
klitch sirap eller en bit smör mitt i fa-
tet. Stes med mjölk. Potatigröt koktes i
en gjuten jerngryta, något mekaniskt ställes
i potatisen och i st. f. mjölk kunde avas-
des hingen och vatten. Den gröt som blev över
stektes på en stekpanna samt med stektfläsk
samt surmad mjölk eller enbärssirap.
Vid helgdagsaftner gagnades endera Ris-
grönsgröt eller vakra Korngrönsgröt. När
man hade uppköstat var det en själslig
sak att det skulle serveras slättergröt,
som gick under benämningen slättergröd.

En sorts gröt kallades för sju-skinnsgröt.
Man kokade vanlig gröt av mjölk och kross-
gryn, när den är färdig uppses ut lag av
den i ett fat som överströs med stött kanel
och socker, varpå man hade en ren och
glöd-gad eldskjffel som hölls där över
tills det laget blir brynt, varpå åter upp-
ses gröt. Tills fatet blir fullt, men så
att översta laget blir brynt. Välling kan ko-
kas sålunda: Grytan smörjes med smör och sät-
tes över elden med en kanna söt mjölk. En
teckelfrisgryn lägges i och kokas på sak-
ta eld. Tills grynen äro väl svällda, vid-
det tar ett par timmar. Med elv röres
ofta, samt spädas med mjölk eller vatten
om det behövs. Krossgryn kokas
på samma sätt. Välling kokas i söt mjölk, då den
kokas i vispas betanjes. Tills mjölken blir tunnigt litet söt.

väpnt om potatis. Det har hetat om gatan
att det är den fattiga koren. Men den tåga
om potatisen så det är eller har varit de
fattigas huvudföda i långt skift och
former. Man stekte rå potatis i eldglöd
utan något vidare smältn. För det mäs-
ta i vardagslag. Koktes de med skalarna
på och då fick medhållad smäll utgå
huvudsakligt. Thott kan potatis skallas och
stektes på pannan sedan man först stekt
fläsk på den, så fick man även i sig.
De första potatisen ankom som vi veta 1720
från Frankrike och hava sedan dess haft
en betydelse som ej kan nog överbäras
så bräuna såd. och potatis till brännvin.
är ju en annan historia. Ny potatis som
är av god sort och växt på sandjord
är kalas de dagarna de vara i skott och höja.

Om med "rå"gröt menas iaden hall, så nyttja-
des den till varm mjölk, eller och till må-
gan sortt sylt av lingon eller andra bär så
som björnbär och hirsbär. Vid olapstions tillvår-
rades grön i skummet av horn, det fick vara
någon råds och väl torkad. Ett par särskilda
stenar användes som kunnades för gryphvarnen.
Av grönan koktes gröt, koktes smulning samt
koktes välling. Ibland var vällingen blan-
dad med rå eller torkad frukt. För mat-
lagningen i allmänhet användes annan korngrös
och kornmjöl, det senare för säs och säfflor.
Röron hana g. så mycket används, men de-
most käl, både vit käl och grönkäl. Kåst av
koka soppor av, men vitkålen även till stam-
ning. Grönkålen plantades hemma och käl-
kruken köptes för 4 skilling och användes av träd-
gårdsmästare för 20 skilling och 30 skilling för styck.

12
Bär samlades i synnerhet lingon som man blar
de får en fot av bär för en krona. Men ävens
plockades en del blåbär, vilka man merandels
torkade för skolan. Det fanns inga uppköpare
på blåbär så att de var så god som oändliga.
Vårslon gagnades till mest av syra eller
svamp. Svamp har redan kommit i bruk
bland s. k. finare folk. Träns egna trädgår-
dar odlades mestadels påstusackor, lök, jordgub-
bar, grönkål och senap. Rent timligt. Mjölk
ingick i födan nästan i alla mål och på
något sätt. Till gryngröt användes g. sur
mjölk, men den dugde i synnerhet när den var
bliven alldeles tyock (syra). Till potatisgröt rent
stekta potatis och begärligt uppköptes av
arbetsfolk som flättade eller tinnade. (Söre
kunnan) Det gick g. att få smör förrän gräd-
den var sur, därför skannades g. förrän

grädden var helt uppgången ur mjölken. Men förvarades i kelfat, då skummades den bort med en träsked och lades i en stenkruka så den antingen användes eller kunnades. Om det blev snö mer än till kaskället sålde det till en behörande grann eller till en närliggande handelsbutik. Snönt var det ej nog med, mer med mjölken var det värre, ty blev mjölken förtärad så blev det inte snö. När någon köpte en spann mjölk så strödde några saltkorn ovanpå, för skulle det spillas med osaltad mjölk där som var vatten så var det hänt, men saltkornen skyddade från ödet. Även andra försigtighets åtgärder fanns. Komliga var så försiktiga att ingen främmande person fick inträda i deras ladugård. Rutfisk gagnades icke utom vid julafton samt under julen.

Det kan man nog säga om lutfisk det var
en högtidsrätt, men dels lemnade man av honom
och priset lockade g. Hälen att fortsätta. Anan
fisk användes såsom abborrar som även tolsades
för solen, men sällan var det lundasteliga
som äts jämte sin eget fjärk man hade fi
lager. Pris på sin 15 öre velen (80 st) Äggen sål-
des merendels för att byta sig till näpt av kant-
landen. Fägelägg gagnades g. Angående bords-
dryck så både bryggdes det samt dracks botten
och skummad mjölk. Det var sålunda man fick
tag på enbär så att det kunde bli äkta en-
bärsdricka. De bären bli mogna först som två-
ariga då de äro blå, sen ska de toskas och
krossas med någon handkvarn eller om
mortel och så bryggas på vanligt sätt.
Om bränninsbränning ligger före min tid på
att sådant har g. förrekommit i denna tidsålder.

Råganmjölk förekommer ej på denna breddgraden
mer längre upp i landet förrän. Silbunk fås
på det sätt att man ej färdigt fylles en glasbunk
med ny mjölk som får stå tiuslurnat och
festnat något. Kaner ovanpå vid servering.
Blond allmoges serverades ej något vitt. Var
det fågon som hade förmågan att träffa en
hare eller gjäde, så sålde han det i staden,
th kontanter gagnas ju också i skogsbaskar-
na fastän de äro eller har varit svåråtkomli-
ga. Äggskal ätos begrärligt upp av hönsen.
Kaffet vi fick på 1600-talet och rullade alltså på 1700
talet begynte redan i vår barndom 80-talet drickas
utan grumman när de var goda vänners, på
80-talet fick ingalunda arbetare hos bönder nå-
got kaffe utan vana, men nu märkte det
till trots den höga pris. Te och choklad an-
vändes en följd av år, men ej så mycket.

Djutra järngrutor fanns i skastor-
lekar från och med små till stora tim
i Lön. Den som var inmurad i brygg-
hus och gingo många skäppor potatis
i. Djutra stekpannor av järn, kallades i
allmänhet fläskjärnet som mycket var
i bruk vid de flästa målen. Vid up-
skärning gagnades en vanlig vass fäll-
kniv. Hovstoppning som kallades för
fjällning gick så till att man stoppade
ett kort horn (fjällhorn) i ena änden
på den Lärm som skulle flyttas uti.
Då tog man med en liten sked, eller
fingrarna och matade ner Lärns korven
var lagom tjock till stora. Som kryddor
användes kryddpeppar salt och var det blod-
krova något fint socker och några droppar
brännin om så det fanns. Kryddorna ställes i

mostare. Kryddkvarnar var en senare företeelse
som diverse åenot. skaffade hem. Måltidningarna
för en dag var nägot olika, ty längre tim
baka var man uppe vid 4 tiden och då åt
man ett mål mer, ett mål som hette deorra.
När det begynte dagas. Sen var det middag och
smeraften vid 4 tiden samt kvämsmat vid 7
tiden eller senare. Någon berättade mat för
en dag bar sig på att råka ut, men det
var annars bantligt med ärtor och fläsk
om torsdagen. Men åt g. diakt angrytan ut
ärtor upp i en skål, blår alla till med ber
sin trashed. De svarade träkärten vore
svarede av någon smickare som hade
svarett och köpte på marknaden. I re
gal häll mannen sig med kniv själv som de
även skurs bröd med. Sen någon bordsdryck
fanns stöd. Det i en kruka och dracks av desamma.

18
18
Det är skillnad på en kalas eller en vanlig
bordkam. Det är det senare här som det, där
varken bjöds en "brusa" eller läggas för eller
lämnas i. Det tackas g. för mat och om de
basta tid för den är man inte som någon hö-
talensätt eller konversationen vid bordet det
angår dagens mynste lindragelse vilken
kan något förbättras eller olika kon-
menteras. Det byttes g. om tallriken vid
mältiden. I regel serverades g. efteråt Pers-
lins tallriken som komna i bruk i sin
barndom d.v.s. från 1800-talet men några per-
sallriken som var. Den maten i
skogen var det gott bröd, rökt fläsk
och smör samt en liten mjölk på jar-
nen. När det var i sommaren 1891. Kunde man be-
gynna eld i skogen samt stika fläsket
på en träspett och steka det i elden.

Matordning en veckas tid vid ett allmogehem.

Söndag. Frukost: Kaffe fint bröd smör, fläsk äggröra.

" middag: Kött potatis, välling.

kvällsmat : Något stuvat stekt fläsk mjölk.

Måndag. Frukost: Kaffe , smör & bröd , stekta potatis.

" Middag: Potatis , fetsill, fruktsoppa.

" kvällsmat: Stekt fläsk, stuvade potatis mjölk.

Tisdag. Frukost: Kaffe, Stekt strömming, smör bröd, mjölk,

" middag: Torsk, potatis , någon välling.

" Stekta småsill smör bröd mjölk.

Onsdag. frukost: Kaffe, smör bröd plättar och sylt.

" middag: Potatissoppa med kött.

" kvällsmat: Potatisgröt fetsill sur mjölk

Torsdag, frukost: Kaffe . Smör bröd fläsk stuvat.

" Middag , : Ärter fläsk pannkakor lingonsylt.

" kvällsmat: Stekta potatis fläsk Dricka.

Fredag. Frukost: Kaffe, stuvade morötter, stekt fläsk.

" Middag: Torsk potatissant någon välling.

" kvällsmat: Stuvade potatis stekt fisk eller fläsk.

Lördag. Frukost: Kaffe något stuvat, och mjölk.

" Middag: Vitkål, kokt fläsk

" Kvällsmat: Gryngröt mjölk, smör bröd.

De sista 20 åren serveras både 10 och 4 kaffe.

FOLKLIVSARKIVET
Folkhälsovetenskapliga
Folkhälsovetenskapliga
Folkhälsovetenskapliga

M.13019:19.