

13023:1-7.

ACC. NR M.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *J. Gudmundson, Värmland*  
 Härad: *Lunnebo* Berättare: "*"*  
 Socken: *Torpa* Berättarens yrke: *jordbrukare*  
 Uppteckningsår: *1954* Född år *1877* i *Torpa*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Skatberedning och mätillstånd. s. 1-7.*

N. No. 3.

Nr. 1 65. uppl 2

Fragolister 3. uppl. 3

ACC: N:R M. 13023:1.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

N. M. 3

1

### Matberedning och mätteknader.

Till bröd användes Råg, Korn och havre (vete odlades ej fördom här i orten) rågfanns det förlitet av så att det köptes sådant från Sjöstäderna (Kalmstad) För att öka brödmängden användes potates råriven eller kokt. När det var rödar användes andra tillsatser t. o. m. Bark, senast torde det varit 1868-69. Hunkvarnar fanns in på 1880 talet men brukades då endast till att mala malt men fördom fanns det skvattkvarnar i bäckarna, ibland flera i samma by men de försvann före min tid. De ägdes av enskilda eller kanske någon gång av byn. När tullkvarnarna började tror jag ej någon vet nu, de skulle hava tillstånd för att få taga tull, (Storleken av den var bestämmd i lag) "men en hantverkare som inte ljuger och en myllare som inte stjal, dem går det inte väl". När näringsfriheten infördes blev det fler kvarnar och sågverk men de hava på senare tid minskats därför att det

2

ACC. N:R M. 13023:2.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

byggts större och bättre.  
"Den som kom först till kvarn fick först malet"  
men det fanns kvarnkammar och stall så att tiden  
gick gick fort då man berättade nyheter och historier  
för varandra. Fordom värde man lin till säckar,  
skinn säckar har jag ej hört talas om.

Blu säden ej tillräckligt torr före tröskningen  
fick man torka den i bakugnen eller solen eller  
blanda gammal säd i den om man hade någon.

I gamla tider siktade man med handsikt men  
det mesta mjölet användes osiktat.

Mjölet förvarades i lådor och kistor.

Bröd.

Här brukades jäst deg till runda brödkakor, till  
jäst togs en bit av den sista degen som torkades och  
sedan kunde förvaras länge. Var man utan jäst  
fick man låna eller låta degen själjasa (min  
farmor sade att man kunde använda det vita skum

som finns vid Spöstrandens efter storm.)

Mjöllet östes i bakträget och lagom med varmt eller kokhett vatten vatten hålldes över varefter man med ett "roder" arbetade om tills det blev lagom fast degen jästen var blandad med ljumt vatten och då degen var lagom varm arbetades den in i degen som täcktes med mjöl och kläder för natten. Om morgonen arbetades den först med roder och sedan med händerna till lagom fasta degar som fings jäsa en stund för att sedan på bakbordet formas till brödkakor som efter att fått jäsa en stund sattes in i bakugnen.

Bakredskap, se andra sidan. Bakträget var av olika storlek men sidorna lutas utåt. Bakbordet var utan ben men med kanter vid 3 sidor och vid begagnandet lades det oftast på bakträget.

Till julen och andra högtidliga tillfällen bakades olika sorter bröd men när man begynte köpa vetemjöl vet jag ej. Förning var vetebrans, rund med stolpar. (X)

Landskap: Småland Berättare: J. Gudmundsson

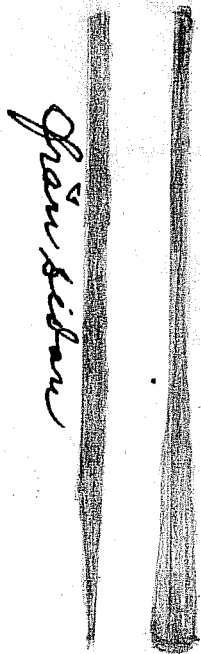
Härad: Sunnerbo Berättarens yrke: jordbrukare

Socken: Torpa Berättarens adress: Vivljunga

Uppteckningsår: 1954 Född år 1877 i Torpa

Upptecknare: J. Gudmundsson, Össjöahult, Vivljunga

Roder



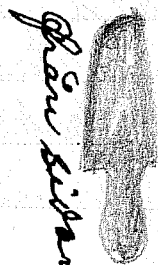
från sidan

från främre

Dragspade mjölskovel



ovanifrån



från sidan



ovanifrån

gröt på terringfat, <sup>av risgryn</sup> söstost eller småbröd. Kunde man ej själv laga till fanns det alltid någon att anlita, att köpa från staden torde knappast förkommit. Vanliga vardagsbrödet bakades för väl jul tidens så att det varade till våren, förvarades i kistor.

Gröt kokades av gryn, mjöl, stärkelse eller potatis. Gryn var korngryn som ofta maldes på handkvarn, när risgryn kom hit vet jag ej men de användes till högtider och föringar. Mjölgröt och potatisgröt var vardagsmaten och stärkelse tillagade man själv. Till gröten fick man använda det man hade. Smör i gröten användes även ibland. Pojken sade till sin mor: "Får jag inte smör i gröten så skiter jag i den!" "Vad ser du gråk!" "Ar far hemma så äter jag gröten utan smör." Rågröt och nävagröt torde vara obekanta här. Min farmor berättade att Potatisen fördes hit av soldater när de kommo hem från Spärriga kriget. Den fick stor betydelse som livsmedel fast mycket förärvades

Bemärkande Smörkålar

4) Gröt är lindrigt stekt mjölk som bebarns smör omringas smöret till den lilla spålen ofta med vitt smör avgräddt, smörmagrat!

ACC. N:R M. 13023:5.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

151  
Grödan förvarades i  
kylskåp  
1915  
Till brännvin och folkets födare. De ätos som ugnsstekta,  
skalpotatis och gröt. Grönkål odlades till mat men rovor till mat  
har jag ej hört talas om. Bär, syror och nässlor användes men  
mig veterligt ej svamp. Leernad mjölk användes mycket  
och även filbunke (tyckt surmjölk med gräddspä som  
röres ned). Mjölkem skummades med sked och kärnades  
med stavkärna (helst med staver av björk). Tidens tillverkades  
fyrkantiga kärnor med vev och sist köptes kärnor till  
majiset. Kom. 1915 Kärnorna ringjordes ofta med <sup>kokhett</sup> varmt uris-  
vatten. Smöret åttades i träskål och formades till  
avlånga reunda "smörlurkar" som såldes till reppköpare.  
Hemma användes det mesta smöret till smörgår.  
En del voro nog vidskepliga t. ex. när de lemnade mjölk  
men det var ej många, en skulle t. ex. klippa med sax i mjölken.  
Fisk och vilt användes men torkad fisk förekom knappt  
fast prästen rekommenderade torkad arvt. Lutfisk har  
här den gammalt hört till julens. Hönsfärs ej mycket  
så att ägg förekom sparsamt. Om vintern bodde hönsen  
ofta i boningsrummet.

6  
 Drieket förvarades i kraggar av sk.

Dryck. Vatten är den naturliga drycken och användes  
 men det bryggdes dricka av malt och ibland blandades  
 en kår med. Pors är här gott om men om den användes  
 här har jag aldrig hört talas om; någon bonde hade humle  
 Drieket bryggdes mer än en gång på samma malt av  
 fattiga eller snåla, det var den snåla bondäntan som  
 sade till sin dräng: "Vill du inte äta bir och lero så kan  
 du äta f-n". Efter husbehovsbrännings avskaffande  
 var det några <sup>örst</sup> som ordnat bränneri i Skogens men län  
 man fick dem med det men ingen kändes vid det, då  
 begynte länsmannen att stampå på brännisparrarna  
 men en av bönderna sade då: "Åh! men käll" och  
 så blev han fast. Den friseligiösa rörelsen kom för  
 100 år sedan och ändrade på mycket så att fylleri  
 och vidskypelse till stor del försvann. Hur länge  
 kaffet brukats här är det väl ingen som vet men det  
 brukades sparsamt i mina barnar, det blandades med  
 cikoria och bränd råg eller havre korn, te och kakao  
 (cikoria såldes i fyrkantiga bitar c. 12 cm, läng. 4 cm bred för öv)



Historien från Västergötland  
ACC. N:R M.  
smida eller gjuta föremål i järn, till  
smida eller gjuta föremål i järn, till

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

användes ännu föga här. M. 13023: 7.

Grytor och stekpannor av gjutjärn samt övriga kärl av tinn  
och koppar användes. Rostoppare var av horn,

Pepparkvarnar svarvades här av min farfar och far.  
Även anis, fenkol och kanel köptes allmänt. Kemmin värt hemma.

Om sommaren var det allmänt med två huvudmål  
på dagens kl. 10 och 5 e.m. med middagsvika däremellan.

I vardagslag åt man ut gemensamt serveringskärl.

I senare delen av 1800 talet då porcelinstallrikerna  
delvis allmänna åt var och en ut egna tallrik.

Innan fanns det tallrikar av trä och tenn men sedan  
ha ej använts i min tid. Knivar smiddes i Hallaryd och  
det fanns breda fjällknivar som användes som bordsknivar.

Skedar fanns av trä och horn men ersattes med metall  
skedar för århundraskeftet. Dryck serverades i stop  
av trä eller tenn, ersattes med bringare av porcelin.

I övrigt var det kärl av lergods från Laholm och  
Falkenberg samt något från Höganäs.

några köpt och medlida skälen skada.

7  
Togas m.!