

ACC. N:R M. 13025: 1-12.

Landskap: Öland Upptecknare: Fritz Carlsson, Alby Skärbrä
Härad: Möckleby Berättare: " " " "
Socken: Hemmetstad i Stenåsa Berättarens yrke: f. d. hem. ägare
Uppteckningsår: 1953 Född år 1881 i Stenåsa

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Matberedning och måltidsorder. s. 1-12 N. M. 3.

Skriv endast på denna sida

x Stensen sn.

Sm. 7.

ACC. N:R M43025: /

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

x Matberedning och Matlidsreda

I min barndom användes nästan uteslutande råg
till bröd. (Såsom rågbrödsämne, så för min tid, ha
använts från från en väst. från kända "Lysfri" och
västen, som var en å åkarna förkormade agnes.
Kallades "Rödskä" den hade nämligen långa röda rötter)
Rågen skaffades in i bakungen efter varje betning
för en torke: detta fick inte försämmas, mjölet
blev mycket finare av tor råg. Varje bonde hade i regel
här på Bland sin Väderstjärnen, där han mälde
sin råg. Backstugusittare och isbysfolk lät
någon mjölkare mela sin såd mot betning 10 ore
för en skäppa = 20 k.g. Man hade alltid en tätare och
för färdig mjölk. De färdiga som i hade kvarmer, men
någon skjut, bars sin såd långa vägar till kvarmen.
Någon som förmädes å väderstjärnen, dit det an-
vändes till "Kroppskor" eller "Vat" som bekte i
en väring. Ådus om till väringen = soppa

N.M. 3

1

ett mjöl som skulle användas, rikstads med
hand. lkt. På vintertiden, när det merendels blöste
bra, och man hade god tid, malde bönderna
stora kornfatta med mjöl. Dessa mjöl trampades i
kärur med fåtterna. Det skulle vara bättre skyddet
när det låg väl packat.

Bröd Man bakade groft, rikstads råmjölsbröd.
Mjöllet tändes i "tråget". varefter "degspadet"
skändes på. Lurdeggen var gemensam för
flera familjer i grannskapet. Den bestod av
en kagge, var "bytt" av trä med trä lock
över, som aldrig rengjordes. Gården jär tändes
var en velling, och när någon skulle baka
hemmets "lurdeggen". Det mesta av
innermjölet tändes i "degspadet" för att blandas
med mjöllet. Den som hade användt byttan,
lade sedan dit en näve råmjöl samt något
2/ Datten. Så att byttan hade samma innermjöl när en

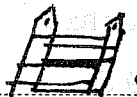
ACC. N:R M. 13025:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3.

3/ gramma skulla bake och bekvämlig den. Deigen rordes
samma med en rörtrå, knådades sedan med
konstna händer och fick överhållas med, först
en lakan, deröver en bädd, baltet, en lakan.
fick stå en par timmar tills den "fäst" varfäst
den omknådades, upplades på bakhordet
och "äutades" i mjöl tills lagom hett. formades
till brödkakor. lades i en pång för mjölslikare
färsning. Under tiden städades bakom, den
glöden rekas ut med "Rekan" därefter smygnen
sapades med "smyskrasten" (En i en ändan
upplådd stång, där i bakom, en smygnens bands
fäst.) Bröden placerades på "gredset" och
in attas i smygnen. därefter smygnen stän-
des, och fick stå på "lirten" i cirka två
timmar, därefter den var färdig bakat, utlägs
en smygnen, och lades i en pång, för att svalna.
Dessa var den grova brödet, som dagligen

användes i "bondgårdarna" och i arbetarbostä-
derna. På kallt "Plagut bröd" tillreddes på samma
sätt, blott med den skivnaden än degen tillreddes
på kvällen i kokhus "degspad", och fick jäsas
hela natten. Tivs i tidig otta. Vid jul bakades
av samma deg, "bakakar" (Mindre bröd) som
utdelades till fattiga barn, som alltid vid
julen kom, och bak om sådana. Även bakades
finare bröd av "fimmalen" = rikttadt rågmjöl
Omkring 1890 tält. började man baka bröd av vete-
mjöl som fimmalde på viderkvamen, och rikttades
av husmodern. Då började även jäst användas vid
bakning. Vetemjöl bakor bakades alltid i hemmen,
i murade ugnar, vithen smetad just om bärja
andades lårvinna. Till jul bakades "julgubben"
"julhåsten", ibland med ryttare. Yrkesbagare
på landt förekom ej, av bakning försiggick
i hemmen. Brödet färvades, stända i "bröd-"

bonnen"  viska hängdes i taket. bröden ständes
på brän. i tvärlåman. Värmyålskakarna bakades
på "flåtar" som insattes i den uppe eldade ugnen.
Gröt Rågrötsgröt lagades så att man vispade mjöl
i vattnet i en gryta. När det kokat upp: något salt
tillsattes. På bordet frammanför en fat gröt och en
fat kall mjölk. Familjemedlemmarna, - även
tjänarna - ring var inte trå - en hemskhet. Man
tog skuden från bordet med gröt. Rappade den i den
kalla mjölken så den secknade, och åt.
I tröst rågrötsk kunde bevaras, eller sirupsotten
användas. Som "tillbehör" serverades salt strömming
med bröd, aldrig bonor. Överbliven gröt stektes
tillsammans med fläsk dagen efter på en stek-
panna. Rå gröt äts ej, "vitgröt" eller "sötgröt" kokades
av mjölk och risgrön. eller "gröttaggrön". Obligatorisk
vid jul. Man åt även denna en en gemensamt fat.
(Lerfat) "Skördegröt" förekom alltid. När rågen

Skuren äts skärgröten (även den kall av mjölk och gryn)
och när skörden var inbergad "Skudgröten"; Bergs-
faktet skulle då ha en fat grät med hem, till
sina respektive familjer. Till julgröten (varav
även "kustomten" skulle ha en skål utsån på lojen)
rinnade man om man kunde, t. ex. "Gröten är
kallt i gryta, och inte i en så; sammare grät än
denna kan man få". Eller "Mjölkten är mjölkhet
av en ko och inte av en häst! Anden kan äta då
andra mest. No mjöl (hamnmjöl) bakades pankakor.
Vålning (plattvålning) Man rökte samman vatten och
hamnmjöl: skärde något kött eller fläsk i små bitar
virkade in arbetade i degen. Med en sked lade man
kärn i kokande vatten. Knappkor. Råa potatis
skelades och rivades, där inarbetades hamnmjöl
Till degen var lagom hård: Man tog en hand full
kärn och formade den som en balle, en för-
en. Guspning gjordes i mitten, där lades fint skema

fläckklämningar ~~den~~ varefter de igen veks samman
 över fläckklämningarna, och "bräppkakan" lada i kokar-
 de vatten. (i brist på fläck användes strömming)
 Grynen bereddes av horn, som maldes i hand-
 kvarnen. Horngruppen användes bl. a. till grynkorn.
 Först omkring 1890 började risgruppen mera allmänt
 användas. Potatis & rattlukter. Potatis odlades
 endast i mindre omfattning till frön på 1880-talet
 den nådde sålunda till förbrukning hela året. Lederna
 har potatisen varit det viktigaste födoämnet här
 på orten. Kål och rovor har ej använts mycket.
 Bär som blin och myrbrä användes, bärren, för
 länge sen, för att utdryga mjölk till bröd
 men ej näslen mer skamp. Från trädgården
 fick man; brusbär, vinbär, hallon, äpplen,
 päron och plommon. Mjök användes till vitgröt
 gröt, sura m.m. Turnad. "läpned" mjölk, sedan gräddan
 7/ var oskummad, var den druckna rätten, på fattig-

= manns bord på sommarsäsa. den åtto till bröd. läng
= mjölk fanns. "Eilbunke" är oskummad smet
och läp med mjölk. förkommer ännu och smakar
gott. I skumningen i varje bondgård fanns en
flertal "brunke" mest av beppar. cirka 4 decimeter
i diameter och 1 d. c. djupa. i dessa staps den röta
mjölken upp. de ställes på en stort bord i mjölkstaden
tills mjölken smet och läpnet. Då skummas
gräddan av med en stene flat träsked. gräddan
tömdes i en lerbruka, dag för dag, tills den blev full.
Då härningen vists. Härnan en lagat träkärl, 1 meter
hög och 25 c. m. i diameter. "Tölen" passade efter
härnans diameter. där försedd med 10 a 12 hål; fast
så i tölen var skiftet som gick genom en hål i
härnans lock och räckte 50 c. m. deröver. Vid härning
händes den sura gräddan i härnan; man drog i tölen
upp och ned i heligen. varvid gräddan pressades
genom hålen i tölen varje gång, tills all gräddan

blev en klump smör. Kärnan ringjordes med varm
vatten då och då, inte alltid efter varje kärning.
De moderna kärnformerna kommo ej för än omkring
vid sekelskiftet, och fingo liten användning, då mjöl-
= ierna kommo ungefär samtidigt. Men ströet
efter. Efter kärningen åttades smöret och röstades
och medpackades på en lerbruka för vinterbehov.
Enda såndes två tätorter under Kärnan stad, och
en del användes dagligen i huskådet.
Nå ha "smörhycke" innebar att det vid kärning-
för blev smör i kärnan. Om, vid kärning - det
kom en mindre våttvridad person på bårsk, och
att ej ville bli smör i kärnan. Traddes att den
personen förorsakade detta. Vitt fisk och ägg användes
i huskådet. Av vitt förkom flara och änder, flara
fladdes, inneboarna ättogs, varefter den betades
i vatten. Indarna tillredes på samma sätt (plockades)
9/ Torrk användes mycket. både färsk, saltad, och

Larkad, (ej rikt) Strömming ämnas. Lark och ratted.
 Larkfisk (Gräsej) köptes till julen, och lutades
 i aska, helat av ena, samt något kakt. Den fick
 ligga i denna "lut" 2 veckor, och var färdig, samt
 blev ägt som högtidsrätt. No vilda fåglar ägg, ätos
 sådana av ånder, och vipor, äggskall fästades i.
 Vanligtvis användes ludar vatten som dryck
 såväl till måltider, som under arbetet.
 Ölet, "songdricka" bryggdes hemma i gårdarna
 av malt, som producerats på gården (horn), som
 mältes hos någon mälter i grannskapet.
 Enbärsdricka fanns ej, men väl befi. av vörbär.
 På 1840-50 tallet förekom brännvinsbränning
 i flera band gårdar och brännvinet kostade 1 kr.
 h annan. och dryckenskapen var stor och allmän.
 Någon vidare kamp härnäst förekom nog inte.
 10/ Thogor fanns ej, men dryckeslag i hemmen. I de
 flesta hem förekom vis ej brännvin vid måltiderna

när man hade lejd arbetshjälp. och vid kalas "söps"
mycket. Träffe kom i bruk före min tid. Kanne på
1850-60 talet. Te och Chokolade senare. 1890 talet.

Te och Stekhuskep. Gyltor fanns i flera storlekar
för bakning och stekning. Alla av järn. Träpparkitlen
för bakning, även stekpannor. Stekning på spisen, var
ej förskottmit här. För repp steking användes stora
"färs kår arkivar". För karr steking, avsågs
ko- eller oxhorn. "Kerhorn". Som kryddor
användes, förutom salt. Kryddpepar. Handel. vicker
sattes i stummar. Även kammakad senap
användes. Vicken maldes på en sten. Än senapen
lades i en luffa. något dricka hällas på En gammal
konokula "Lenapled" lades i fatet. som togs
mellan knäna av hufadern. och laddet satte
i röret genom kaffens röret. vilket
fortsattes med (vid tidsfälle) till senapen var malen
1) Stekningen på orten förklarigade stummar.

Matordning en var nog lika alla årstider
Morgonmåltiden bestod här mest av smörgåsar, kaffe
med något pålägg, samt kaffe. Middagen av potatis
med skalen på. Stekt sin fisk eller någon köttbit
med (på sommaren) sin mjölk och bröd till efter-
rätt. På "moraften", kaffe och bröd, somer eller
ost. Någon gång plätten, eller pannkakor, och sällt
bräddsmåltid. På sommaren mest råg mjöls röt
med mjölk, på vintern och hösten, potatissoppa med
kött. Vid plätten fröströming, potatisplömming o.s.
något bättre med kaffe. Tre vardags ät man en
gemensamma beröringskär. Gafflar användes
ej i vardagslag. Men på förtäret användes fick- eller
bladkniven. Skedarna togs av tre eller fem. Hummars
inbjudningar var i vardagslag. "Kom in och ät" och hemmas
skyldighet är att det förmått mat på bordet, var och en tar för
sig själv. Bordsbönen lästes typiskt av alla före maten, och
efter maten, var på alla högt sade "tack för maten".