

ACC. N:R M. 13035 : 1-11.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *J. L. Larsson, Västarp*
Härad: *Lunnebo* Berättare: *" " " "*
Socken: *Hinneryd* Berättarens yrke: *f. d. hem. ägare*
Uppteckningsår: *1954* Född år *1869* i *Hinneryd*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Skatberedning och mättdokument. s. 1-11.

N. No. 3

Skriv endast på denna sida

Att jag framhållit var det
från prästen Södra Umnaryd beror
väl på att Svärmorn var född
och uppväxt i Umnaryd

J. L. S.

M. 13035.

ACC. N:R M.

13035:1.

Länsmästarens mätning och beredning

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N. M. 3.

Korn var wäl det sädeslag som användes mest till bröd intill slutet
av 1800-talet. Och var det sädeslag som odlades mest här på orten. Sedan
skades rågsodlingen mer och kornodlingen minskade och användes
mindre till bröd. Vid slutet av 1800-talet användes i korn som brödsäd
men odlades wäl mycket ändå och användes till många olika bruk.
Gayus mätt med flera olika slag. Men brödet blev mycket tårt och trögt
av korn mot råg. Det var allmänt här för var bonden hade egna
kvarnen och malde sin säde själva. Här var en sjöfjärn nu tappad 1877.
Bergskusts och Flyttans sjö. Här vid utloppet var 5 stycken kvarnar efter
varandra inom byns ägor. Bergskust 4 bönder wärsin kvarnar. Flyttans
3 bönder. Dess tid var 5 kaddor tillammans hela byn. Och några
av dessa var i bruk till slutet av 1800-talet. Och sedan flera efter varandra
der som varit kämpligt till den gick ut i bagar vid Gjöryde minnen
av dem syns wäl ännu. Och mins wäl när flera av dem war i bruk.
Och det wärligt här på orten der som war något större watten bäckar
har varit kvar för minnen av dem syns wäl ännu. Var det lita
watten fick de gåra på att maha samtidigt när de öppnade dammen
där som vid sjön. Det war wäl först på 1800-talet som fullkvarnar kom

ACC. N:R M. 13035: 2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2

här och dagarna mindre julk författas Dessa var så kallade Kvävararna
men väl att reglera till gröns och finare mjöl och malde även haare på
dem men den julk vada väl Torr annars Toke och de i bakarna goren
en såsk i sänder Och de höll för att brödet blev vitare av mjölet jäsa
dessa mindre kvarnar för de blev inte varma Och det var utmärkt
på orten att bönderna hadde egen kvarn om inte var bonde så varje by
tillsammans en kan se minnne av dem och många mins man i brukt
När sen större kvarnar kom julk de förfalla När sen Tullkvarnare
kom till var de mycket större och malde fortare Det var vanligt bland
bönderna när de skulle mala för jul till julabrotet att jä mallet
först när kvarnen var kall Läskitt måndags morgnar den som
kom först kunde vara säker på jä mallet när kvarnen var kall
Och måttakörare kom till på natten men bland flera kunde ej
mer än en vara först När det var mycket mald hände mjölnaren
julk mala hela nätterna för jul var alltid var alltid mycket
om åld vid kvarnarna för Som ersättning för malning till Kvarn
ägaren eller mjölnaren var till vanligt ett stopp på skäppan för
sammanlägg av all såd var vanligt till dessa kristider på 1900 tal

kom När skaka och sikt tillkom var extra för det som var mätstuckat
 i sädspingens när man tömde säcken på kvarnen såg man vad den var
 Till finare bröd sigtades hemma handskivade med olika grov och fin
 sikt Vid kvarnen var alltid ett inrett rum för mätstuckarna med
 möbler och spis Och även mjölnaren använde det när han ofta behöv-
 de arbeta på mätterna detta var inuti kvarnen Senare på 1900 tal
 kom skaka och grynverk vid den äste Kvarnen Här skakades korn
 till gryn och mjöl blev fint bra mjöl Och även såg multrades och
 blev mycket bättre än sammalat Stor skivrad på brödet Sedan kom
 sikt vid flera vattenkvarnar senare delen på 1800 tal och framåt
 på 1900 tal Bröd var alltid vanligt med tre olika slag groft
 mellanfint och fint Det var vanligt med ^{skilmat} vägnar till olika mål
 Till jul var vanligt baka mäst Och sedan efter behov och till häg-
 den alltid vanligt grov och finare Det var ju av stor vikt till häg-
 den och kalas och fråga om förning att ha det bästa Det var för
 mycket vanligt den som var barn skulle de ha julsakaker olika slag
 julsakag av mörrost släkt Småbröd och allt bakade hemma för
 Det var allmän regel och sed att släkt besökte varandra om julen

ACC. N:R M. 13035:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

gubbarne större och mindre Bakning och redskop var bak tillg bakbord
en unger raka med skafte och ungerkräst med skafte raka var att spidpant
ghör med och raka ut aska när det var medlänt krastin att sopa
innan brödet sattes inns ingresslar med skart en bred traspade rundt
att sätta inns och ta ut brödet med Segens bredning varmt vatten
och mjöl i Träpet efter hur stort baket skulle bli och omrördes med en krist
eller traspade och ju mer det arbetades bättre bröd och jäst lades i un
der det arbetades och regulerades med vatten och mjöl att den blev lagom
hård Och fick sedan stå överkräft till den var färdig att skäppa
i kakor Och ibla bakungnen och att fick gå efter vartannat med ord
ning det var inte alla husmödrar som bakade lika godt bröd för
att var olika till grövre finare bröd och smårbröd Kaffe bröd som
användes på ätare och förmare till och förmingar till olika kakor allt
bakades hemma för Brödet förvarades i källare eller bod som
det höll sig lika fräskt och mjukt rätt så länge Gäst kokades i
vatten eller mjöl när det mät det kokades hölls gryn eller mjöl i
och rönde samtidigt vät så den g blev klumpig och lagom hård
som de villor ha den det var mycket olika somliga kördare andra

sunne gröt. Här användt oss skapat korn var gott till både gryn och
mjöl. Blev god gröt av bägge delare och wantigt ännu. Det var här för
mycket wantigt till kvälsward med gröt och kokade de mer än som
gick åt till det målet. stekte de till ett annat. Gröt stekte i fläck flott
var härdig mat. Smör i gröten var både gott och wantigt för och duger
ännu. Helgdagsavvar och skördfesten var wantigt risgrynsgröt och är
både wantigt och gott ännu. Välling tillreddes lika bonk gröt av risgryn
och korngrön kokas i mjölk men mindre gryn så det blev välling
i stället för gröt något potatismjöl var bruk ha med till både
gröt och välling. Mjöl av skapat korn blev gott till pankaker och
bitenandes mjölbätter. Skadad havre har kommit till på senare
tid. Gryn till maträtter användes både Risgryn och korngrön. Potatos
kallat rorer morot och potatis detta blev god maträtt. Kommer ej
i häg vilket ärbrundra. Potatis kom till Gården och vilken betydelse
den haft till både människor och djur. Den ättas på så många
ga olika sätt. Mjöl behövde ej bli sur för att bli goda. Jost sär-
skilt den varmt årtiden och var god som ifteråt. Tillbrunten
mjölkens var hörsad vispades gårdens och mjölkens tillsammans och

säcken och kanel i den var god och är det ännu. Långmjölk var yvans-
ligt här på orten men på Västmåland var det mycket brukligt och flera
andra trakter. När mjölken silades i fat eller bunkar vid mjölkningens
gick gräddens ovampig och togs bort med en större matsked och trädde
i en kruka när det blev lagom mycket käreade de käreade av äldre typ
var sunda svittsig och väl gjord. Sirkas en meter hög 30 centimeter invändigt
ett handtag av en stav på ena sidan cirka 25 centimeter högre än de
andra som sändes för att på skavt som passade in i käreans skåp
cirka 30 centimeter högre än käreans. Förret var korrat tätt
med en tunn präst och den skulle dras upp och med med lagom
fast till det blev som en förret var av bok till högt över ansiktet
En annan typ en källa med käreans i viner och viner att den
med var väl något tidigare. Sedan vid 1890-tal kom stupa käreans
med västsid. Men nu är detta en bruk som de käreans mjölken till mig
juni som började här 1926 i Vindjunga med flera platser här omkring
Efter käreans diskades käreans i varmt vatten. När käreans var
färdig togs smöret ut käreans och käreades och trädde i
flera ställen så det blev väl vatten draget för sättningsen. Och

knådades sedan flera omvägar så det blev väl blippen af eftersektionen
genom och så togs unnan för hushållet efter beräkning till mästa kär-
ning och var mer än som behändes för hushållet rullades det i
gåsar för att sälja upp till öpare höjde omkring i byarna och köpte
upp det och höjde till staderna med det att de förkom olika sätt
att bli smör och de som klagade för att de inte kunde få smör och
tagade om förgörning och smörtycker och vidskrytten av olika slag
förekomm offtal och förhållanden var så var nog samt fisk användes
för både färsk och saltad och både som högtidsrätt och vardag olika
sorter Lutjisk till jul har väl alltid varit vanlig och de som bodde
nära insjöar fiskade om det rätt mycket någon som fiskade mycket
brukade säga på senvintern när isen låg länge bara sockret gick
av sägelbjörns sjön skulle det bli matherant och det var väl den förmär-
sta av att klags fisk och användes på olika sätt till av olika slag har
väl varit vanlig från långt tillbaka och användes på olika sätt både som
högtidsrätt och vardags och jägare har alltid furusitt och upp till öpare
har och varit ifrån gårens att och god mat av både fisk och vitt och ägg
är en gammal god rätt i matlag som användes i olika form i både

helj och söndag ifrån gammalt och inom i mårvarande tid. Dryckesvarer
 var för vanligt hembyggt. Öl dricka var både kraftigt och gott och bland
 bönder vanligt för jämnare och räknades inte för något kostbart
 när de själva odla de korn till mat och brygde själva och jä-
 sommarer förvarades i kallare håll det sig rätt länge. Embarsöl
 var så sällsynt. Första delen på 1800 tal fick de bränna brännvin
 fritt och fram mot mitten av 1800 tal fick de köpa riktigt de som
 ville och skatta för det men fick bränna och sälja fritt som andra
 saker. Och användes i varje hem dagligen om inte till varje mål.
 Och vid folksamlingar, fester och skolas var det alltid vanligt och
 blev ofta vid samlingar orsak till trötta skagsmål och kländrar
 olika slag. Vid 1830 tal när hembränningen var allmän och brän-
 vins användes av många som såvel till det den tidens parretrod som
 var allmänt brukligt här i Småland och väl även över hela vårt land.
 När växelprent nyheterhets förkunnelse började väk i västmanlands
 även andliga bland allmänheten en väckelse. En predikant i Skövde
 Hoop med flera och ett annat nyheter här började komma 1790. Men
 i västra var väl med de första församlingar som nyheter och

andlig väckelse fick framgång. Det var flera av de ledande som böjde
 de vaktar för att den allmänna brännningen skulle inskränkas och min-
 skas på Åhus. Pastorn kyrkohorde Andreus brände och sågde på den begär
 varan minst ett halft stop i sänder dock ej till berusade vid kyrko-
 stämman skulle detta förekomma och diskuteras Och gällde Pastorn A.
 i första hand att snarast upphöra med brännvinstillverkningen.
 Detta visste Pastorn A. ej gå med på Och motiverade att bostället är
 magert och jag behöver dranken till min a kreatur blev svaret. Efter
 mycket diskussion gick man ut på att om 29 personer av böndernas
 skiftigen förkunde sig att upphöra med brännvinsbrännningen skulle
 man anteckna sig som den Rättslöse. En av förkämparna Flårad domma
 re Lars Persson lyckades bland sockenborna få det överenskomna
 antalet och följden blev brännvinsbrännningen upphörde även i
 Prostus ärens Lemnigh kyrkbyråsammansättning stiftades i Umanys de år 1838 en
 kyrkbyråförening med 120 ledamöter dess ordförande var Pastorn Andreus vid
 årsmöte med jänköpings häns Hushållningsälskare år 1839 kunde Lars
 Persson med få att ha insättat en smått kyrkbyråförening som i sockenstä-
 ma blivit godkänd. Församlingen antog sin önskan att Persson och Pastorn

måtte hvarra framgång i denna goda sak mänsklighetens och fäderneslandets
 viktiga angelägenhet. Lönbränning var väl ej den tiden men kom senare
 när brännret blev dyrare. Vid alla sorts brändningar och kalas var brännis
 väldigt för. Lutfisk peppar stark och fiskasupps fik de inte det var ej gille.
 Från mitten av 1800 tal när religiös verksamhet kom aftog det mycket på
 brännisbrukets betydelse. Men de som inte slutade upp tuktas öka
 på och som ser det har inte lätt för att gå bort. Kaffet blev väl väldigt närvid
 mitten av 1800 tal men var ej mycket mer senare delen på 1800 tal och fram
 åt Gayton och stekpannor av järn var väldigt somliga med fötter och andra
 utbehöringar av järn med tre fötter var väldigt till kök som inte var
 fötter vid. Koppor kört var mycket brukliga. Kaffe kittlar kastor och kittlar
 större och mindre koppor älskade skulle vara skurade blanka och fina den
 tiden de inte användes och placerade på gaveln i vardagsrummet för
 arkivkammaren kallade staven som den fans silver var det placerade till prydnad
 detta var i de gamla lägenheterna i nyare bygda vid mitten av 1800 tal
 var många krondekor som de hadde mycket silveraker för. Steking på
 spett var ej mycket säll och fick någon gång det enda kryddet var av
 olika knivar kört och med flera. Små silveraker fans alltid i ja inte

annat gick olika krämare omkring med olika saker att sälja. Plattens försök
 och vad som hörde till matlagningen. var i märketen av spisen skåp och hyllor
 och matningens var fruktost. middags aften kvällen var. Tid. olika tillfälle när
 det var mera folk vid träskning var alltid något extra. Under skäters tiden var
 alltid mycket folk före när att gick för handkravt och kaffe en gång mer om
 dagen var vardigt. Under skäters är det var långt att gå hem dit man ute
 på ången och maten serverades eller fick var och en ta till sig som man
 ville. På Postkontoret med annat posten per vät varit brukligt från sist
 år 1800. Tab. bland admänheten. Vät östen eller hädde maten i kokkärl
 och serverades på bordet och gummamma serveringskärl användes för
 var vät ofta vändigt och samma Tabrik till olika kätter kan vät handa
 ännu och mycket olika bruk både före och nu i olika hem. Finnas i gafflar
 fanns vät man användes vät inte i vardag bägge de har för. Hornskallen och
 Träskuden var vanliga och var och en i familjen hade sin alltid något kånvärke.
 Dyrsk ättas på bordet var vanligt med dyckkärl särskilt vid höj och höj
 tiden. Bordskön före och efter maten var almen regel och bruk före
 vid bjändningar och katas var vät vändigt under högtid och noga vilka
 var närma på släkt och beröm för god mat fick i utställ som tillhörde
 kokerskan