

ACC. N:R M. 13040: 1-16.

Landskap: Skåne Upptecknare: Alfred Nilsson, Valbo
Härad: Ingelstad Berättare: " "
Socken: Hammenhög m. fl. Berättarens yrke: f. d. Lantbrukare
Uppteckningsår: 1954 Född år 1885 i Hammenhög

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16 atberedning och m ältidese der. s. 1-16.

N. M. 3.

ACC. N:R M. 13040:1

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N.M. 3

1

Spannmålens beredning. På sådant slag som har använts
till matberedning, så kan man ju säga att de äro
fjantliga därtill alla i en eller annan form av
beredning, till sitt ändamål, som mjöl och gryn.
Råg o vet är huvudsakligen avsedd för brödbakning.
I första hälften av 1800-talet bakades mycket korn-
bröd i mina hemtrakter, och naturligtvis förut
också. Jag kan komma i håg att min mormor i
Stiby till jult alltid skulle baka kornbröd, det
var något mer lorrsmakande, det var det sista
decenniet på förra århundradet. På förmaldes
en del korn och havre till gryn, för bakning
av gröt i kushällen. Den spannmål som minst
gagnades för kushällsändamål var väl havre.
det var endast till grynförbrukning i hemmen.
I mitt hem i Hög. hade vi själve kvarn en
s.k. takmølla, försedd med två kvarnar. Den
ena var avsedd för förmalning av grope

och den andra gagnades för andra saker,
däribland grynmalning. Havren torkades
i bakugn efter brösläkning. Sedan skulle
den på kvarnen och malas lätt, eller skalas,
som det rättare sagt hete. Efter skalningen
skulle det "dröftas" eller skakas av den största
skalen, med ett särskilt "dröftstråg" och sedan
finsiktas, vilket allt skedde för hand. Grynen
var mycket efterfrågade, och det beställdes
långt i för tid. Till jul var det alltid efterhörd
de. priset var en 20-25 öre kg. Horngrynens
behandling var ungefär densamma, den förmal-
des i hemmen. Till en del åtminstone, på de
sk. Stolt-eller handkvarnarna som fanns ju
nästan på varställe. Jag har inte hört omta-
la något byalag som ägt någon kvarn, utan de
befinna sig ju i enskild ägo. En del stubbamållos
och vattenkvarnar har ju varit väterlägda

eller kronans egendom i äldre tider. Vi har haft en vattenkvamn här i Tränningo, som numera är nerlagd som tillhörde Lönebostället och var ju av s. k. ekleciastisk natur, men särskilt utårederad. Så kom ju de ståtliga holländska väderkvamnarna på 1850-60-talet, och alla ha de ju varit frögna fränare åt landbruket. Tullsystemet har ju nog mest tillämpats under tidernas lopp. Avgiften var för råg 6 procent, och för gröpe 4-4½ procent. Säcker för förmalning av råg och vet till mjöl, var alltid av grönna hemvävt linne med gårdsegarens namn i initialier och nummer. Till jul skulle ju alltid förmalas stora partier av nämnda spannmålsorter, som sedan förvarades i stora mjölbågar s. k. mellorbas. Livet och arbetet i en väderkvamn kunde vara rätt så intressant

och omväslande. Kvarnen var ju alltid
högt belägen. Från dess keipol kunde man
räkna alla kvarnar, byar, kyrkor och herr-
gårdar. ^(Fraktiga) Vid möllan var det nästan alltid
folk. Skjutrar kom och for. Där berättades
nyheter, där diskuterades utsikterna för
ärets gröda, där talades om handel och vandel
ibland bys freun i huset på en kaffegöte,
där det ej heller saknades bröd. Värst var det
vid jul tiden då en hel rad vagnar höllo
utanför portarna, alla skulle ha onalet till
finbaket. De flesta blevo då inbjudna. Under
sommartiden var det däremot ganska stilla,
då skulle det ju repareras, och maskineriet
överses, och målas, och kalkas utvändigt.
En mjölnare måste vara vakern och påpass-
lig, och äga insikt i vädergodens nyheter.
4 När det blåste hårt kunde det vara kritiskt

nog, ty skenade vindfånget spelet kunde snart
elden komma lös. Det kunde hända att vinden
kastade om, och kvarnen gick under "press".
Självsreglerande vridbana och ^{som} gick själva i
vind. jämte självsreglerande segel. ^{blev det omgädd} En kvarn
med en ståtlig utsikt över hela Österlen var
den numera nedrivna Wirstads kvarn
belägen mellan Hliby och Ö. Wimmerlöf,
där det nu endast finns en stenväg kvar,
och kanske den är snart försvunnen den och-
så. Kalländaren som en gång varit en till-
gång och prydnad för orten har spelat ut sin
roll. Kommande generationer skall kanske
filla på platsen och säga, "här någonstans har
en gång Wirstads kvarn rest sig. Det har
alltid vilat en viss mystik, i eller omkring en
väderkvarn, och i bland ansågs mällaren gälla
för något mer. Att en kvällen komma upp

i kvarnen kändes det sagolikt i den primitiva
belysningen. Som vittnade Jontas rörde
sig möllarna där bland mjölsäckar och skoll-
kärvar och höra hur det susar och dundrar.

De skånska väderkvarnarna försvinner en ef-
ter en annan. Det finns ju i alla fall någon
hembygds-kvarn som kan vittna om en
gångens tids-epok i en landsbyggsindustri

Potatis började odas under åren 1815-
20. Då var kokt potatis en läckerhet för skol-
barn, jämförbar med våra dagars smask och
gottis, potatis äts som sul till bröd, den skars
i skivor och lades på kakeleugen, och blev
ju en delikatess. Mjölkrätter. Vid sommarti-
den var det mycket vanligt med surmad mjölk
eller "skörjad" mjölk som det hette på Öster-
lenska på den tiden. Det blev ju detsamma
som filbunk, så tillsattes ju något kryddor

såsom ingefära, kanel och socker
Smörberedning i hemmen förekom ju mycket
i äldre tider, fram till sekelskiftet. Grädd-
skummaden av varje dag för veckan. I mitt
hem kändes nästan alltid om lördagsefter-
middagarna, när vi kom hem från skolan
fick vi vara behjälpliga därmed. Grädden sat-
tes in till uppvärmning ett par tre timmar
innan kändandet började. I mitt hem hade
vi en smörkärna, 60 cm. hög och 12 cm. i dia-
meter. En meter lång stång försedd med en till-
snickrad rund träskiva, med en 10 cm i diameter
och försedd med borkhål så tätt som möjligt.
Bearbetningen med grädden, till smör skedde så
i denna här kärnan och med denna stöten i
horisental riktning, det kunde dröja timmar
innan det blev smör, men det kunde också
gå fort, beroende på temperaturförhållandena

om grädden var för sval o.s.v. sedan skulle ju
kärnmjölken väl avpressas. Det fanns även
andra smörkärnor, av annan konstruktion
liknande en kagge, eller kutting, och i liggande
ställning, som drogs med swingel, swingeln
med axel gick genom kärnan, på axel var fyra
vingar. Vid dragning med swingeln sattes ju ving-
arna i gång, och grädden som var i hållet arbetades
på så sätt tills det blev smör. Smöret skulle
ju sedan något saltas, och nerspackas i därtill
avsedda träaskar, eller "smöraskor" som det kallades.
Färdre tider var ju en del vidskrytsel förknippade
med sådant arbete och hade man något otält,
eller det var något på kant med någon granne
så fick ju ^(denna) skuld för försörjandet eller utebli-
vandet av smör. Och så blev det ju en hel
procedur för det ondas stävande. Det kunde
hända att någon grannmorsa hade aning om

att smörkärning försigick på stället, det var vissa dagar som var avsedda för arbetet. Var det nu så att denna möra kom dit och var försedd med strumpstopningsarbete från sitt hem, eller som det hette, att sy på "kossor", så var nästan allt arbete med smörberedningen förstådd. Medlet för det ondas fördrivande var, att vid ankomsten någon av hushålls medlemmarna kunde, asede, få en handfull salt över, eller i ändan, på personen i fråga, och få personen att vända sig, och trälldomen var hävd. Försäljningen av smör skedde ju i städerna, och på torg i de större byarna.

Gästning förekom ju allmänt i hemmen. 15 l. mjölk värmdes något, och tillsattes så ostlöpe, som sedan fick stå en tre eller fyra timmar. Sedan lades massan i gstharet, för pressning av varslan. Ostkaren var försedd med botten som det var iborrade hål så tätt som möjligt, för avrinning

av vasslen. Sedan fick osten ligga i 3 dagar. Så togs osten ut i osthärken, som hängde på något svagt ställe, där den fick ses till och vändas. Osthärken var ett spjälkskåp av en 70-80 cm långt och 50 cm bred. Det var bonnema-
morernas stoltthet med många och vackra ostar i härken. Ostlöpet var ju även det en hemmanproduktion. Det slaktades ju alltid några spårkalv, som var ungefär en vecka gammal så togs löpmagen för ändamålet, och ifylldes med mjölk, och sedan fortsattes med ifyllning av mjölk med vissa dagars mellanrum. Löpet hängdes ju ut på en vägg för torkning. Allt var det ju vid sommartiden. Ost förklarades ju både till fäst och i vardagslag. Ostagille förekom ju också i det att både Klockare och skollärare skulle ha sina respektive ostar, ingående i löneförmånerna. Vid dessa tillfällen kom

10.

bonnamorerna själva till ort och ställe för
avlämnande av sina ostar, och medförande
vägott kruksmjölk, så varbrades det ju kaffe
som fägnad. Matordning och bordsskick

Att det var vägott skillnad på matsedeln,
sommars och vinter är ju klart. Det var ju
mor i huset som bestämde matsedeln, och vad
som skulle presteras och serveras. Med lite
kaffe på morgonen först, så var det ju en
stående frukostvätt, sill och potatis, och
vid vintertid varmt dricka o. bröd. En dräng
hade tillfräkt en ny plats en gång. Vid frukost-
bordet den första dagen, så bonden, ja här bru-
kar vi vara två om en (sill) därmed menande
att de skulle dela sillen. Så så drängen, ja
då blir dessa två om mig, därmed fägnande
hela sillen. Till middag köttsuppa av kal,
ärter eller potatis. Sedan varbrades det ju

kaffe innan arbetet började. Så blev det ju
avbrutt i arbetet för meraften kl. halv fem
som bestod av kött bröd o mjölk, sköen draga
na fick sin ranson i förmister, sedan pågick ar-
betet till 7- och 7.30. så var det kvällsmat med
bröd o sovel och gröt av korn eller havregryn.
Det var ju huvudsakligen detsamma vid höst-
och träskningsarbete, med den skillnaden
att vi fick kaffe på fm. och på em. och mer-
aftnen slopades, och arbetet slutade kl. 6 em.
Min farfar omtalade att han fjärvade på ett ar-
boställen i Alesta, Ö. Härestorps socken, vilket ar-
dem kan jag inte säga, strax på 1850-talet.
Där det på måndagen kokades kokades soppor,
omvärlande, den ena veckan stesoppor, den andra
kålsoppor, o.s.v., i en stor inmurad gryta så att
det skulle räcka för veckan, där var en 18-20
personer i hushället. Så att de tre sista dagar

var nog inte aptiten stor till middag. Vad det
beträffar med serveringen kan jag komma
i hug att till frukost t.ex. kom det in en skär-
bräda med sill på, potatis som var ju kokt i ett
stort fat, och var det flera personer, så fick det
ju fler fat också till. Potatisen skalade ju var
och en till sig, och höll den i handen, doppa av
mjölk och grädda stod det på bordet i en lertall-
rik mitt på bordet där alla doppade. Så var
det som sagt varmt dricka öl ~~o~~ som serve-
rades i ett eller två stora fat där alla av husfol-
ket tog för sig med var sin speciella kormsked.
Middagen gick ungefär efter samma mönster,
i det att alla åt af samma fat. På slutet av
90-talet, och kanske på någon plats för, blev
det bruk med lertallrikar, till var och en per-
son, och så knivar och gafflar. Men var och
en hushållsmedlem skulle ha sitt matbestick.

Far i huset ville gärna gagna sin fällkniv,
om han än blev lite "stinkig". Passeringen
vid bordet var ju att Far och mor i huset hade
sin givna plats vid övre bordsändan, de
manliga hushållsmedlemmarna på det vägg-
fasta säte utmed väggen, allt efter ålder, rang
och värdighet, och de kvinnliga framför bordet,
men de fick intaga stående ställning. Sedan i äldre
tider var ju att husfadern skulle läsa någon
bordsbön före och efter måltiden. Det var
hemma i Hammenhög en plats där det var
tre generationers med namnet Per. Farfar
knäppte händerna till bön, såväl före som
efter måltiden och läste någon bön. Även son
sonen knäppte sina händer. Då sa farfar
vad läser du Per när du läser från bords?
Lill-Per, som var fyra-fem år, ^{svaret} jag sjunger
en svingedans så fäst.

Seden vid gästbord och julbrakalor, grannar och släktingar emellan, har ju även väsentligt förändrats. Samlingen började vid middagstid, med välkommen och "besken", och höll på till middag, men heller inte längre. Det bjöds under tiden på två måltiders mat, med däremellan andra förfriskningar av kaffe med dropp, av flera sorters kakor. Och så den obligatoriska toddyn tillagad med rom eller kognak, varvid gummormorna tvungit skulle smaka sina respektive mannars, eller fästmannars toddy. Maträtterna var ju av alla de sorters hemmaproducerade varor från slakt, bak, och brygg, också den obligatoriska lutfisken och risgröten, inte att förglömma, åtminstone vid jultiden. Till alla rätter inmundigades åtskilligt av den svenska nektarn. Och jag tror man kan citera det för skänningen så kännetecknande mottot att det

var båd "mien mad, o go mad, o tit mad, o mad
i rätten ti." Min mor tala om en gång var det ar-
betsgille i en granngård, (skattegille). Mor i' huset
skulle bjuda kring vägen kottvätt, och under
ett ideligt krusande, och "varen så god, o ta nu
o hållen te goe." En parvel i' huset på en fyra
eller fem år, något lillgammal, gick baketter
mor hållande henne i' kläderna, och sägande
mor, "Vill inte kringjorna skära kryd så
kunna de sitta där."