

ACC. NR M. 13052:1-12.

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Eric B. Karlsson*
Härad: *Medelstads* Berättare: " " "
Socken: *Tving* Berättarens yrke: *lantbrukare*
Uppteckningsår: *1954* Född år *1880* i *Tving*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Matberedning och måltids seder. s. 1-12.

N. No. 3.

Frågelista 3

ACC. N:R M. 13052://

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

A. M. 3.

I min hembygd är räster av kvarnar kvar i varje liten bäck, det tyder vi så, att varje hemmansägare eller 2 i samråd ägde en vattenkvarn, tiden för dessas avveckling är ej av mig känd.

Jag kommer här att röra mig med vad som skett sedan 1850.

De sädesslag som användes i hushållet var Råg, Vete, och Korn då skörden år 1867-1868-1869 slog fel på grund av torra och frost fick Havren tillgripas uppblanda med tallbark.

Att säden krossats med handkvarn i äldre tider är ju bevisat ty dylika kvarnar finnas väl bevarade i många hem.

I min födelseby fanns fyra bönder 1860 2 av dem hade en vattenkvarn tillsammans, 2 av dem hade var sin vattenkvarn, kvarnens byggnad varierade i storlek beroende på malstenarnas diameter, de små kvarnarna hade en stendiameter omkring 60 cm. , de större hade stenaar omkring 1,10 diameter, huset omkring var byggt i skiftesverk, 1,80 x 2,40 m., dessa kvarnar nedlades slutgiltigt 1880, den kvarn de 2 bönderna ägde ombyggdes med större stenar, övergick till en bonde vilken i sin tur förmålde spannmål åt samtliga i byn.

Denna kvarn var i bruk till 1905 då en än större kvarn byggdes i byn.

ACC. N:R M. 13052:2.

Frågelista 3

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L

Även denna kvarn nedlades 1918, dessa omtalade kvarnar kunde inte finmala eller sikta, inte göra gryn eller skala sädeskärnan, år 1860 byggdes ganska stora kvarnbyggen, ett sådant tillkom i Alnaryd 3 km. från Tving vid Nettrabyån, hit köde nu samtliga bönder runt om med sin spannmål, här snurrade 3 par sandmåldsstenar här fanns grynverk, skalverk, siktverk samt även s.k. skätteverk för linberedning.

Från min by var det 7 km. till denna kvarn, vid en kvarresa togs fullt lass av olika spannmål, råg för sandmalning, råg för siktning, korn för sandmalning, korn för siktning, vete för siktning, vete för gryntillverkning, ja av korn gjordes mycket gryn. vanl. malning kunde skjutsen vänta på, men siktning och gryntillverkning fick en hämta nästa kvarresa.

Vid kvarnen var stallar för hästar och i kvarnhuset fanns en kammare där körkarlarna kunde prata och äta av matsäcken, här spordes om många ting och historier droges av talföra män.

All säd för husbehov fraktades i hemvävda lannesäckar, säd för djurföda fraktades även i jutesäckar.

Frågelista 3 ACC. N:R M. 13052:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3

Vid alla kvarnar togs tull, då förmalningen ej skedde för eget behov, tullen var ettastop pr. skäppa vid sandmalning, vid siktning 2 stop pr. skäppa, lika för gryntillverkning.

All säd kunde malas vindtorkad från fältet å här ömtalade kvarnar, men var bärgningsvädret regnigt och mjölnurken var tom fick bonden torka rågen i ugnen före malningen annars degades mjölet.

Före siktverkens tillkomst i vattenkvarnarna siktades mjölet för hand till olika finhet, i ett hem fanns många olika grovlekar av siktar, kornet användes mycket till kaffebröd och det siktades med en finhålig sikt, då hafre fick tillgripas siktades detta mjöl med en grövre sikt för att få därifrån de längsta sådorna.

Mjölet förvarades i en "Mjölurk" ett större träkar byggt av plankor och indelat i olika fack för sandmalet mjöl, av råg. av korn. siktenmjöl av råg, av korn, i "mjölnurken" fanns upptill 6 fack den var täckt med lock och låsanordning däri. Den var placerad å bostadsvinden eller om särskild magasin fanns, däri.

Frågelista 3

ACC. N:R M. 13052:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Min mor var född den 1 febr. 1856 och de bakningsmetoder hon lärt sig i hemmet medföljde i det hem hon kom till.

"Grovbröd" den vanl. benämningen på sandmalet rågbröd, vatten kokades 12-15 liter, mjölet östes upp i ett baktråg i vars ena ända surdegen förvarades från förra baket, surdegen togs den och lades i ett fat med vatten, i mjölet gjordes en fördjupning i dess mitt det kokande vattnet slogs i mjölet vilket sedan med ett roder omrördes tills att det hela fick en lagom konsistens, över degen lades ett därför avsett lakan och filt, detta fick nu stå i lagom kökswärme ifrån 6-7 på kvällen tills följande morron kl. 5-6 då degen bredades ut i trågets botten, så tryktes hål med knuten hand över degplattan i dessa hål inhäldes den nu öpplösta surdegen, så veks degplattan ihop och så började knådningen genom att trycka ned de knytnå händerna överallt i degmassan, nu gällde det att bearbeta degen noga det tog upptill en timma ibland, då degen var färdig rullades den ihop vid en gavel i tråget övertäcktes igen, nu jäste degen en 5-6 timmar, nu eldades ugnen upp och utbakningen började, en lagom degklump lades på ett därför avsett bakbord vilken formades till en

4

Frågelista 3

ACC. N:R M. 13052:5FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

rund kaka vägande omkr. 1,5 kg. färdiggräddad, då hela degen var utbakad var ugnen varm / raka, brödspade, kvast och en spann vatten fanns till hans intill ugnen/, brödspaden gick under namnet "Gresla" därför att kvinnan som bakade stod ofta grensle om brödspaden och höll det långa skaftet fast medan hon lade på kakorna med båda händer det gällde att arbeta fort med att få in hela baket i ugnen medan värmen var kvar, hela baket ifrån tillsättningen måste skyddas för temperaturfall och insyn av vissa personer, det förekom att någon ilvillig person kommit till gården under något arbete med degen, om så var blev brödet "skarplöpet" eller "döbakt" enl. dåtida uttalande och tro, därför togs nyckel ur då degen sattes till, då den knådades och under baket, då brödkakorna var utbakta penslades dem med s.k. degspad innan de sattes in i ugnen.

Då brödet stått i ugnen 1 timma fick det tillsyn, 1 kaka togs kvickt ut så den blev synlig, då syntes på den om det gick bra, den kunde vara färdigbakt och den kunde tåla litet till, då åkte den in igen, då brödet togs ur ugnen lades kakorna på överskorpan på lakan och filt, de täcktes även över så att de fick svalna så sakta.

5

Frågelista 3

ACC. N:R M. 13052:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Till detta beskrivna bak åtgick omkring 40 kg. mjöl 12-15 l. vatten, under tillsättningen fanns både kokande vatten och mjöl nära för den rätta konsistensen. Vid utbakningen togs deg undan till nästa bak vilket gömdes i mjöl i bakträget. Bakträget kunde inte en handskas med det måste vara 2 vid förflyttning. En hanfull grovt salt skulle även läggas vid tillsättningen.

På samma sätt bakades " Siktebröd " mjölet till detta siktades med handsikt innan kvarnarna fick siktmaskiner, på 1920 talet blandades råg - och vetemjöl för siktebrödsbakning, det blev ljusare till färgen och såg aptitligare ut till skilnad emot det vanliga mörka grovbrödet.

Så bakades s.k. " Slagbröd " mjölet härtill var siktat rågmjöl, samma mängd och samma tillsättning, vatten, mjöl, salt och surdeg, men, då detta var blandat skulle det " slåss " d.v.s. att med ett roder bearbetades det hela omkring en timma, vid detta arbete måste husets folk bytas vid ty det var mycket arbetssamt, blandningen eller degen blev genom detta arbete mycket smidig och seg, i denna deg lades i regel kummin och något anis.

6

Grovbröd äts dagligen, Siktebröd bakades till alla hälgdagar och fester, Slagbröd bakades endast till julen.

I min barndom bakades vetekakor i den stora ugnen, de var lika lika stora som grovbrödsbakor på omkring 1,5 kg. så bakades kringlor av kornmjöl, den lantbrukare som ej själv odlade vete fick klara sitt vita bröd av kornmjöl, det siktades till alla grovlekar och var användbart till allt.

Alla i familjen skulle ha en " Julahög " under julhögtiden den bestod av en liten grovbrödsbak 12 cm. i d.m. därpå en slagbrödsbak 10 cm. så en vetekaka 8 cm. därpå en figurkaka, en man eller kvinna av vetemjöl, ja det kunde vara en häst, en gris, en get allt efter bagerskans fantasi, så började vi efter 3jedagsjul äta av högen med början överst, ibland blev det ganska hårt innan det var uppätet. Att brödet blev hårt klagades ej därför, de som ej hade goda tänder t.ex. gamla de blötte det i kaffe eller mjölk.

I mitt hem var såsom huvudgröträtt korngrynsgröt, kornet var skalat och krossat till små gryn, denna gröt koktes i stora partier och framsattes på boded i stora lerfat i andra fat fanns mjölk

7

kring mjölkfatets kant hängde så många träskedar som de ätande kring kring bordet, man tog skeden fullav gröt i fatet doppade det i mjölkfatet och så till munnen, tallrikar användes ej i detta fallet, gröt var mättande och det fyllde magen rätt fort, ibland var det någon som frågade efter en brödbit eller en sillbit till gröten, blev det någon gröt över stektes den i flott på plåten följande morron till frukost, Korngrynsgröt växlade med Mjölgröt den var kokt av grvt rågmjöl, åts på samma sätt, och eventuellt uppstektes lika morronen efter.

Risgrynsgröt serverades vid helger och fester " Brötkalas " "Slätteröl " " Höstakalas ".

De som hade eget vete lät kvarnana göra "Helgryn" vetet var skalat och så koktes gröt av vetekornen så stora de var.

Smör till gröten användes ej här men, däremot användes sirup som strinlades över grötfatet i rutnönster.

Så användes blåbär till gröt vid fester.

Att gryn av alla former kunde tillagas hemma det vet vi, men hur, det kan jag ej tala om, ty från mina föräldras tid har vattenkvarnar funnits.

Potatis har odlats och begagnats såsom huvudrätt i hushållningen så långt tillbakes någon nu levande hört omtalas.

Fattigmansrätt var, vid många tillfällen, på 1840 talet potatis, som kokta doppades i salt och fick utgöra hela måltiden den gången, potatis användes även i krossad form till gröt, kokt potatis skalades och stöttes i ett tråg saltades och serverades i ett fat här som vid all grötätning tog man gröt i skeden fyllde den med mjölk ur andra fatet och åt, till denna potatisgröt serverades alltid saltstorsill. Så bakades pankakor av potatis, då användes plattformar potatiskakan var 6 - 7 cm. tjock, den skars i stycken, stektes i flott och äts som huvudrätt med stekt fläsk till.

Bland mjölkrätterna var det grynvälling, dels med risgryn och dels med korngryn, till denna rätt äts saltsill eller stekt fläsk.

I de hem där mjölk fanns förbrukades den dels i form av skummjölk och dels såsom filmjölk / loknemjölk / mjölken tillsattes med syra varvid den loknade och fick en syrlig god smak. den äts med sked ty den var ganska tjock, till denna rätt användes sötmjölk oskummad,

Frågelista 3 . ACC. NR M. 13052:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Hur mjölken behandlades för smörtillverkning har jag tidigare meddelat Eder.

Vilt av alla slag användes i kosthålllet rådjur, hare, tjäder, orre, änder, raphöns likaså fisk från insjöarna, ål togs i bäckarna vår och höst i mjärdar, ålen gick, som man uttryckte sig, då alelövet var som råttöron och då det blev mycket regn i augusti månad, det var stora ålar som då sökte sig till havet, de kunde väga upptill 5 kg. det har jag sett min far taga upp i en liten bäckfåra, som flöt igenom mitt hems ägor.

Salt storsill fanns alltid å en gård, den inköptes från närmaste stad, en tunna sådan sill vägde 150 kg. och den delade tvänne bönder annars blev den för dryg om hushållet inte var så stort, så inköptes lutfisk till julen ej annars, hushållen inköpte strömming i juli månad, då den skulle vara fetast och insaltade den i kaggar, den var billig, 3 öre för 60 st., den var sogeldryg, så dom, i många gårdar klagades på att för mycket salt sill serverades, saltsillen " glöastektes " ibland då användes långa spetsiga järntenar att hålla den på i glödhögen, storsill koktes ibland på potatisgrytan i ånga och

10

ACC. N:R M. 13052: //

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

All sill stektes ibland för anväxlings skull, salt sill och salt fläsk fattades aldrig i ett välordnat hushåll.

Bland grönsakerna kan nämnas att kålhage fanns vid varje stuga och i 1828 års lantmäterihandlingar från min hemby, hade lantmätaren mått utsatta å kartan till den o dens kålhage, det var vitkål, så användes rovor från svedjelanden, i trädgårdstäppan odlades Mynta, Körvel och Timjam.

Te kokades av lingonblad och Fläderblommor även användes Lindblommor, impoterat Te kom i bruk först på 1900 talet å landsbygden.

Kaffe kokades av råg och korn och var drycken i matsäcken, importerat kaffe kom ej i bruk bland den fattiga befolkningen på allvar för än 1870 och då endast vid helger och fester.

Matordning för en vinterdag:

Tröskfolket på logen fick kaffe ost och bröd kl. 5,30 i somliga gårdar även brännvin, detta gick en av kvinnorna i köket ut till logen med, kl. 7,30 frukost, bröd, smör, fläsk och potatis mjölk eller dricka. kl. 12 middag potatis, bröd, storsill mjölk eller dricka. kl. 4 em. merafton kaffe bröd, smör och någon sorts pankaka med ägg uti.

Frågelista 3

ACC. N:R M. 13052:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kvällsmat Gröt av korngryn-av rågmjöl- av potatis-av risgryn
med mjölk.

I slaktetider blev ju kosten beroende därav samtliga mål, det
fanns hushåll där smör förekom på bordet samtliga mål under dagen,

Det ystades mycket i hemmen och ost förekom särskilt till merafton.

En god husmor växlade med rätterna varje dag, en girig husmor
serverade den billigaste kosten och det var potatis och olika sorters
sill, salt storsill, salt småsill / strömning/ kokt storsill, kokt
strömning, glödstekt strömning, intet smör och till måltidsdricka
sur kärnmjölk blandad med vatten, potatis stående rätt alla målen
under dagen.

Dricka bryggdes av björklag, Pors, och humle.

De uppgifter jag här lemnat har i huvudsak varit gängse i ett
bondehem där de hade 8-10 kor får, svin och höns, ej varit fattiga och
ej heller rika, arbetsfolket trivdes och närboende fattiga fick god
hjälp då så behövdes.

12.