

ACC. N:R M. 13307: 1-35.

Landskap: *Västergötland* Upptecknare: *Axel Johansson, Hvid*
Härad: *Kind* Berättare: *olika personer; se uppt. bl.*
Socken: *Ö. Frölunda* Berättarens yrke: *se baksida*
Uppteckningsår: *1954* Född år _____ i _____

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16 atberedning och måltidsreder. s. 1-35.

N. M. 3

*x upptecknare, har
inte noggrant
delat upp mät
de olika berättat.
S. 17.*

ACC. N:R M. 13307:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N.M. 3

1

Spannmålens malning och beredning:
De sädeslag, som här på orten använts till
bröd och maträtter, var havre och korn. På de
större gårdarna även råg, när denna började od-
las. Vödsbrödsämnen, syre och bark, barken var
från furu, och rivdes på ett rivjärn och
blandades med mjöl. Vödsåren 1868-69 använ-
des bark till bröd ganska mycket i denna bygd
(stogsbygd) men även senare. Syreblandat
bröd har berättaren själv ätit. Säden maldes
såväl på handkvarn, som på kvarnar vid
vattenfall i bäckar, det senare det mätta,
eftersom bygden är rik på sådana. De flesta
av sådana kvarnar ägdes privat, då fick
ägaren tillfrågas, när de ville mala. Ägdes
en kvarn av ett bygelag gemensamt, var de tillde-
lade bestämda, vissa dagar, med rätt att
sig emellan göra dagbyten. Linet vid

dessas kvarnar var nog ganska lungt, i regel var det ingen, som hade lång väg dit. Däremot i senare tid, sedan tullkvarnarna började, gick det många gånger livligt till, i dessa kvarnars väntkamar, de visste att de fick vänta, och förutmat hade de bränsle att förkorta vänttiden med. Den första tullkvarnen här på orten var på Mölneby-gård, den var förstås den första på några mils omkrets, räknat från denna bygd, och började med tullförmålning omkring år 1875-80. Mölneby ägdes då av Patron Anders Hansson, som bodde som gårdbruk och skogsbruk, var en föregångsman. Gården är fortfarande i samma släkts ägo. Vid mitt telefonsamtal med nuvarande ägarinnan Författarinnan Fru Anna Edlund-Hansson, som jag fick upplysningar av, angående tullkvarnen, berättade att Mölneby var den

ACC. N:R M. 13307:3.

3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3

första plats å Sveriges landsbygd, som hade
elljus, uppfört år 1883-84 av Patron Hansson
Avgiften för hulförmatningen, har jag inte
lyckats få någon riktigt exakt uppgift på,
men torde i medeltal ha varit, (en kare
på skäppan) 1/8 de del. Säden kördes
till kvarnarna med oxar, kor och hästar,
när dessa började bli mer almäna,
delta från de större gårdarna, som var
ägare av dragdjur. De mindre, torpare o. d.
fick bära eller draga på en källa eller
släde, en del hade nog körbara kor, men för
det mesta inga körbara vägar, vintertid igen
snöade, och till många av dessa små torp-
ställen fanns ej annat än gångstigar, till
en del av dessa var det en 4-5 km karspår ännu
längre in i skogarna. Några särskilda säckar
av skinn eller dylikt torde inte ha förekommit

ACC. N:R **M. 13307: 4.**

4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

på denna ort utan användes säckar av tyg.
Havre och korn, som skulle användas till bröd
torkades alltid före malningen, detta skedde
i bakugnarna. Någon skräddning eller
nötning före malningen torde ej ha förekom-
mit, men före bakningen siktades mjölet
medelst handsikt. Mjölet förvarades i för
ändamålet särskilt avsedda fräbingar,
dessa varo hyvlade på insidan, och för-
sedda med lock till skydd för smuts och
råttor. Färdiga fräbinner användes till
förvaring. Havrebröd bakades så att degen
tillreddes av mjölet, vatten och hemgjord jäst.
Kornbröd, och bröd av blandmjöl på sam-
ma sätt. Utläkningsbröd, (på Rindbos prästet
Läfssebröd) kokta potatis mjöl, Torkat bröd,
rårisa potatis, mjöl, vatten och jäst. Flur
ofta det bakades, var nog ganska varierande

beroende på hushällets storlek men i regel var 14 de dag, med undantag för det torkade brödet, som bakades blott en gång om året, på hösten när potatisen var synptagen.

Detta bröd torkades sedan i kökstaket tills det var fullkomligt tork, sedan förvarades detta på någon vind eller vishusbod där sådan fanns, för att sedan ätas hela året.

Legens samarbeting stredde med händerna, eller med en särskild avsedd fräspade, (kväds-
spade) arbetades därefter ut med en brödkavel och när detta var färdigt togs kak-
kan ut med ett runt mått, likaså togs ut
ett runt hål i kakans mitt, sedan prekades
den med en (prekstöt) en stöt med vassa trä-
pinningar eller pinningar av järn, som gjordes
små hål med i kakans hela översida, sedan
var det färdigt för bakning.

Vid angsättningen av brödet användes en brödspade av trä med långt skaft, den samma användes även vid uttagningen, ortens namn på denna spade var (gjesla). Bakningarna torde alla ha varit i betar lera, till att elda syns den med, användes ved som var lika lång som ugnarnas eldyta, efter eldringen användes först, en ochsa med ett långt skaft försedd raka, själva rakan, som hade formen av en halvmåne, var vinkelrätt fästad mot skaftet. Denna raka användes till att ta ut koken efter veden. Sedan användes en sopa, likaledes ett långt skaft, som var knutet i ena ändan, varifästes det material, som skulle finrengöra ugnen, detta material plockades i massar och klär, vid rengöringen doppades denna sopa i vatten och ugnen blev efter detta blank och fin.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6

Vad som angår, olika sorters bröd, vid olika högtids tillfällen, var det nog allmänt så, att alla försökte, åtminstone till jul, att få lite bättre bröd. Fast i de fattiga hemmen blev det nog inte så mycket skillnad. Ofta var det så, att en torpare, eller dagsverkare, som arbetat hos en bonde, och för detta fick betalt "in natura", då fick han råg, försökte man att spara denna ~~den~~ till julbak. De som berättar detta säger att i deras eget hem hade de nog lite grand vetemjöl till jul men inte till årets övriga högtider. I de bättre ekonomiskt ställda hemmen, var det givetvis annorlunda, till dessa räknades de större jordbrukarna, prästgårdarna o.s.v. Veteböd förekom dock icke, utan blott vid högtider, bröllop och begravningar, små bröd bakades något vid sådana tillfällen.

8.
Något bröd bakat i figurer, har nog inte varit vanligt här, förrän efter 1900 talet. figurer av pepparkaksdeg, detta fins ännu i dag. Några cykelsbagerskar fanns ej här i äldre tid, jag har blott hört talas om en som ären 1880 och något år in på 90 talet tog emot ~~bröd~~ mjöl för bakning, hon lämnade då bröd, lika mycket i vikt, som mjölet hon tagit emot. Litet senare var det ett par glennor, som bakade småbröd och gick i kring i bygden och sålde. Beställningar av bröd i staden till olika kalar har nog i äldre tid, ej förekommit här. i så fall har det varit, vid något särskilt högtidligt tillfälle. Närmaste kustland till stad härifrån är 5,5 mil till Borås, 7,2 till Falkenberg. Inköp av sådant bröd, började i Smedjunga, ett litet samhälle 2 mil

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

8

härifrån, men sådana inköp torde ej ha före-
kommit förrän 1900 tallets början.

Brödet förvarades i kistor, det ferkade
hängdes på trästänger, denna stång träd-
des genom hålet som fanns i kakan mitt,
sedan hängdes det upp i taken på visthus bodar
och vindar. I förmiddagen ingick i regel
kalustek, smör, brödkakor, småkakor,
pannkakor, sötost, även mjölk.

Gröt lagades av havremjöl, kornmjöl, lite se-
rare av havgryn, risgryn, rågmjöl.

Den olika mjölgröten kokades i en gryta
och ingredienserna var blott mjöl, vatten,
salt, gröt av risgryn, nästan grynen förkokas,
kokas sedan i mjölk. Till "grötadryck" förkom
mjölk av sådan färs, svagdricka, strups-
vatten och honungsvatten, även blandning
av mjölk och svagdricka.

Att man åt smör till gröten har förekommit här, man tog en kläck smör och lade den mitt i ~~grötfatet~~, "smöröga" när man sedan åt, förde man matskeden, med gröt i, över smörkläcken. Någon hård gröt, "nävgröt" har nog inte förekommit här, men de äldre har hört sådana omtalas. Att äta gröt tillsammans med enbart lingon har förekommit ganska mycket, risgrupsgröt åt man "rå" men detta var nog mera individuellt och förekommer ännu, min far åt alltid risgrupsgröt "rå". Till de olika helgarna, vid avslutat slottar, skörd, höstning mm, hade man om möjligt risgrupsgröt. Servisen till gröten var enkel, gröten hällades upp i ett fat, mjölk i ett, de som åt hade var sin sked. man tog sedan gröt först i skeden, sedan mjölk, man åt alltså gemensamt av både gröt och "doppfatet".

Såväl fat som skedar var av trä. Syälv
har jag ätit någon gång med frästred, en gång
har jag också ätit gröt, på nu nämnda sätt,
inte i mitt hem, men på en grangård, som jag
var och hjälpte till att laga av potatis, skil-
naden var blott den, att det var berfat och me-
tallskedar, detta var så sent, som ett år före
för det första världskriget. Grötrim förekom
inte här i äldre tid, åtminstone inte så där
allmänt, nu däremot är det nog ganska allmänt
till "gulaftens gröten" Välling tillredes av
korngrön och risgrön, med tillsats av mjölk,
socker och salt. "Hölyvälling" en deg av
mjölk och mjöl, som sedan kokades i mjölk.
"Mjölvälling" av rågmjöl, vatten och salt, samma
ingrödelse, som till "svartgröt" den var zubaras
lunnare. "Pannmat" var en här i äldre tider my-
cket, i synnerhet till frukost använd maträtt.

^{12.}
Fläsk stektes på en stekpanna, flöttet fick
vara kvar, detta tillsattes med mjöl och
mjölk, rördes till en konstant massa, pannen
framsattes sedan på bordet. "Råmjölkspannkaka"
mjölk, efter en nykalvad frö, mjöl, socker, salt
och kardemumma. "Äggspannkaka", ägg, mjölk,
mjöl, socker. "Fläskpannkaka" fläsktärningar
ägg, mjöl, socker, salt. "Morotspannkaka"
kokade morötter, kokad potatis. Skivning-
ar och grynrätter, torde i denna bygd vara
senare års maträtter. Efter grissläkt gjordes
en korv av korngrön "grynkorv" korngrönen
"förvårdades" halvkokades, grisluren maddas
och blandades med gryn, tillsatt med någon
brydda. ~~Den~~ stoppades sedan i fjälster och
kokades, en mycket outyckt korv, som göres
där ännu i dag, på gårdar där hemslakt
förekommer.

Gryn bereddtes av korn och havre, beredning
en tillgick så, spannåten maldes på en
hembkvarn, samma kvarn som maldes mjöl
på, kvarnen ställdes om för grovare kross-
ning, sedan siktades grynen så att all
skal avlägsnades. I äldre tid fanns ej någon
särskild grynmalare, torde först ha kom-
mit, med de mera industriellt betonade kvar-
narna. Krossning i mortlar torde ej ha förekom-
mit, i varje fall, ej i större skala. Grynen
användes i huvudsak till gröt och välling
och till den grynkaru, som jag förut nämnt.
När potatisen först infördes till denna bygd
har jag icke lyckas få någon bestämd
uppgift på, det är nog lite för långt till-
baka i tiden. Den första användningen av
potatis var vanlig kokning, kokt kallnad
potatis, som sedan stektes i fläskflott.

På potatis stektes i eldmärja, såväl inne
i de öppna spisarna, som ute om man bränt
där och ris-högar. Potatisen förvandlades
ju också till potatismjöl "stärkelse", detta
tuggick så att man rev potatisen på ett
stort ganska grovt ringjärn över en balja,
man rörde sedan upp denna massa, samt
skira den genom säll, denna procedur
fick upprepas minst två gånger. Det blev två
sorters stärkelse, det vitaste och bästa blev
i botten på baljan, ovan detta en gräare
massa, "gråstärkelse". Gråstärkelsen användes
till såväl gröt som välling, men först skulle det
torka, som otorkat stekte man "stärkelsemunkar"
av det, stekningen skedde i eldmärja.
Det finare stärkelsen användes till avröring
av olika krämer. Vid stötsel av småben (om man
hade råd) kom det också till användning på

grund av sin ackruberande förmåga.

Potatisen har här, som troligen all annanstans spelat en väldig stor roll i folkhushälningen. Li gamla berättar från sin barndom, att det var mycket knapt om potatis då, åkunnigene på de små gårdarna och skogstorp, konstet att odla dem, var väl inte så stor, en till bygden införd potatissort, odlades för längen, och till slut, gav dåligt resultat, det blev bara småpotatis. Efter hände det på småtälken att potatisen var slut, redan strax efter jul. När bättre odlingsmetoder blev kända, när allmog^{allmog} kunde skaffa sig kännedom om detta, och bättre för bygden passande potatissorter och sålunda öka sin skörd har potatisen spelat en stor roll och räknas här som en större faktor till ankyllande av den ^{gamla} gamla almännas svälten.

^{16.}
Vittkål och kålrötter, "rotabusar" är säkert
mycket gamla odlingar här, kålroten torde ha
använts här i stället för rovar. Kålroten ko-
kades i vatten och salt och äts, som potatis,
i rå form torde den inte ha använts. Vittkål
kokades med kött eller fläsk och var en deli-
kates. Bär samlades i mån av dess tillgång.
Blåbär, hallon, smultron, björnbär, lingon,
syron, som jag förut nämt, användes till bröd-
bak, "knoppans"; bladen till skivningar.
Kärlor samlades och användes, kokades
liksom vittkål, allt svamp var mycket nyttigt var
då okänt. Trädgårdsodlingarna var på små
ställen av mycket ringa omfattning. Kålrötter
morötter, vittkål, en buske stickerbär, likaså
rindbär. De större och herrgårdarna hade
färdigare vad, som även vänts, humlegård,
frukträd, krusbär.

Maträtter av mjölk, torde ej ha varit många.
"Klimprälling" var ju en sådan. Surnad mjölk
begagnades till mycket, den dracks som den var
utan färgsatt. Ustades till "smårost" en ost som
blev till en smörmassa, fast smågrynig och porö-
sare. "Flibunké" mjölk som surmat, men som
grädden ej avtagits, vispas med socker, tillsätts
efter smak, kanel, äggfärra, "flibunké" ätes här
i bygden ännu i dag. Rätt mycket (en delikates
under varma sommar dagar). Långmjölk har
däremot inte varit vanligt här. Skumning
av mjölk tillgick så, när mjölken stått längre
nog i kärlet, så all grädde var uppflyten, tog
den av "skummades" med en sked. Hopspar-
ning av grädde fäekam allmänt, de som hädeli-
ke måste spara för att få till ett "kärn" för ör-
rigt måste grädden sura till en viss grad
innan den kärnades.

Den mäst i denna byggd använda kärnan
var en rund rätt hög träkärna, som man
under arbetet fick hålla fast med benen.
I kärnans översida var ett fäst lock, med hål i
mitten för en rund kärpp "tylen" ungefär en
meter lång, i tylen nedre ^{ändan} var en rund
skiva passande efter kärnans storlek
fästad, i denna skiva var 5 st hål, när grädd-
den ifyllts färdes denna tylen upp och ned, tills
smör erhållits. Gräddde i små kvantiteter vispade
man i ett vanligt kärl "bunke", modernare kärn-
metoder torde inte varit allmänt brukligt förrän
några år in på 1900 talet. Kärnan rengjordes
med kokhett vatten, även med "kurislag" kokhett
vatten på varis. Smörst arbetades tills all kärn-
mjölk fräntagits, kabbades i flera vatten och
arbetades in saft. Förvarades i särskilda "trä
kullingar" senare lerkrukor.

Smörets användning i hushållet, var i hushållsbruk till bröd. Men äts även till potatis, i hushållarna någon gång till bakning, till något större kaka. Försäljning av mjölk och smör till staden förekom ej. Det var för lång väg till någon stad. Således såldes smör eller bytades mot andra varor med personer, som med häst körde till staden, i äldre tid till Göteborg 10,5 mil "Göteborgsfarare" senare till Borås 5,5 mil. Dessa handlande köpte smör, ull, på vintern fjärrlakt, m.m. sålde dessa produkter i staden köpte saltad sill, socker, smör, tobak olika grejer, som sedan såldes vid hankonsten. Mejeri började på 1870-80 talet Mälaby. Gärd hade då eget mejeri "handskumning" efter 1900 talet köpte de mjölk också från andra gårdar, senare bildades andra mejeri.

Att smöret skulle skyddas med tex korsöver
smöret, väl i smöret m.m., har ingen här hört om-
talas. Däremot om förgärning och smöroljeka,
dessa innebär att man visslyekader med
kärningarna. För att skydda dyren och
mjölken, mot sådan "förgärning" fanns många
skyddsmedel. En mjölk gavs bort till någon
granne, fändes, id på en sticka och för-
des ned i mjölken, om vägen som man
skulle gå med mjölken, gick över något rin-
nande vatten, var denna procedur ansees
nödvändig, för att dyren, som släpt till
mjölken ej skulle bli förgorda. Kärnan röka-
des med fändsticker, för kärningarna, detta
skulle ta bort eventuell förtroddning av
densamma. Kors ritades över ladugårds-
dörren, näst vid påsktid, detta till skydd
för dyren, mot olika fröddansformler.

Viet användes i hushållen, särskilt på herr-
gårdarna, beredningen av detta, var i äldre tid
ej så anständigt, lite senare bar beredningen
nästan den samma ^{samma} nu. Rådhus och hark,
sedan de rengjorts från inärrar, stoppas
grunns dit i stället, djuret fick så hänga
en viss tid, köttet blev då mörare. Fisk an-
vändes så mycket man hade lyckan att kom-
ma över, användes såväl färsk, färdig, salt-
ad, men ej rökad. Vid lyckade fiskfångster an-
sammades, färdig och saltades en del, för
vinterbehov, något vinterfiske förekom ej.
Lutfisk ansågs i äldre tid, "liksam idag", som
högtidsrätt, här ätes lutfisk varje jul, nyårs-
festdagsafton. Ägg kokades och stekes,
vid högtidliga tillfällen till pannkakor, m.m.
Vilda fågels ägg fogs nog inte, i så fall i okynne
av pojkar. Det var i regel ant om ägg och de ansågs

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

21

som verkligt värdefulla, som höglidsrätt
 var det då som nu, i första hand påskan,
 men även pingst, "pinägg" skalen har ej förtärts.
 Som måltidsdryck användes, vatten, "spisöl",
 mjölk om sådan fanns, under arbetet, vatten,
 i slotta och skörd, spisöl och eubärsdricka
 i mån av tillgång, till maträck samma drycker.
 Äl fanns två sorter, när ölet bryggades blev
 då först det s. k. rikliga ölet, samma mäk
 kokades om igen och då erhöles ett svagare öl
 "spisöl". Portöl har man inte använt här. Ölet
 förvarades i "fräpottningar" av olika storlekar.
 Eubärsdricka fanns, men var ej allmänt bruk-
 ligt, eubärsen behövde vara väl mogna, svarta
 innan de skulle kokas. Brännvinskiämnig,
 "lönkiämnig" torde mycket lite ha förekom-
 mit, kanske beroende på att det var en läns
 man boande här då, men även gästgivarvärd.

som sålde brännin, Hids-gästgivargård.
Så mycket historier från kroglivet där, kan
jag tyvärr inte berätta, byggnads folk hade
nog inte råd att sitta där så mycket, de fick
köpa till ankänning och tog väl det mässta
med sig hem, men i allmänhet var det så, att
när de träffades på gästgivargården, så bjöd
de varandra, hade de då pängar, så de kunde,
blev det gärna för mycket, och när de blev fulla
gärna lite väsen, även slagsmål, fast något
riktigt buslin, åtminstone mord, kan jag ej hört
berättas. Men en historia kan jag berätta, ~~intill~~
efterlångt från Hids-gästgiveri. Bodde en småbucka-
re som var väldigt tokig efter brännin, kan säga
så mycket kan kunde skaffa pängingar till och
till slut hade han skuldsatt hela sin gård.
En dag när gästgiveraren var borta, och ett
par av hans pojkar skötte skötselningen

kom denna man dit, men hade inget att köpa för, han blev ej heller bjuden av någon annan köpare, pojkarna gjorde honom då ett förslag att lägga sig på rygg, ruder en brännvinstunna di skulle vrida på kranen lite, så han kunde dricka så fort, som det rann och om han kunde dricka en viss tid, skulle han betala, han blev glad åt förslaget och var säker om att vinna vadet. Från början gjorde pojkarna, som de lovat, sedan öppnade de lite mer, så det blev svårt för honom att dricka så fort, han drack så fort han kunde; så han nästan kväddes, så öppnade de kranen för fullt så brännvinet rann i hela ansiktet och halsen ned, men han gjorde ändå sina försök att dricka, men måste ju ge upp, att han blev dödfull behöves väl knappast tilläggas, likaså att pojkarna hade roligt åt hans dundret.

Från Kleus. Gästgivargård i Måndakleus socken
en mil härifrån berättas följande historia.

Kleus var den sista gästgivargården här på
orten som hade rättighet till bräuvins försäljning.
Den dag då affären var förelagd att för alltid stän-
gas, var där en väldig massa kunder hela dagen.
Bland dessa en solare (en ambuleraende sådan).
Larsen allmänt kallad "solarlasse" han var ung
et särskilt glad för att arbeta, men glad för starka
trycken och Kleus var han särskilt glad för att
vara, han var god vän med gästgivaren och brukade
få stanna en hel vecka ibland. När finslaget
för affärens stängande var inne och kunderna
gått ut, gick gästgivaren ut på trappan
och förkunnade, att det var för alltid, som
affären stängdes, vid tanken på detta fick
Solarlasse en tår i ögat och med grannlig
röst sade han. "Nu har solen gått ned."

Några protokoll från socken eller bystämmor angående kampen mot dryckens kaper har jag inte lyckas skaffa, de flesta protokoll från denna tid, har förkommit, men jag har hört min far och andra äldre personer berätta om detta.

P.ex. om en högtidsfäst fixats att för bra, så att de deltagande uppfört sig att för dåligt på olika sätt, utfärdades av de lokala myndigheterna, en varning till andra, "att i fall så mera sker", får de till kyrkan eller di fastliga, räkta ett statuerat belopp. Jag har också hört berättas, att vid begravningsar använts för mycket spirit, som gäst sockensfällamans anledning till att bestämma att blott en viss kvantitet fick användas.

Brännvin till måltid togs i ett mått, även under vissa arbeten, vid höstlottern och skörden, togs det ned i ett kärl och delades ut med ett mått. Vid fästliga tillfällen, blandades med kaffe (kask) (gök).

När kaffet kom i bruk, är svårt att korrekt preciserat årtalet, 1870 när de fasta affärerna började sin verksamhet fanns de, men torde ha funnits betydligt tidigare, liksom genom Göteborgs järn- och choklad fabriker ej förrän senare för-
ligen några år in på 1900-talet.

Grytor av järn fanns i olika storlekar, fast olika i olika hem, alltså efter råd, grytor för de öppna spisarna, var försedda med fötter, tre st för grytan att stå i elden på, de små var försedda med ett skaft, de större med handtag vid sidorna att lyftas med. Grytor för slutna spisar järnspisar, utan fötter, för öfrigt lika, stekpannor kunde med skaft, klumpigare annars lika murarande. Hårter liknade ett murarande kädgäddstängsel av väsk, fast mycket grövre. Steksing på spett är ingen, som minns nu jag har följt vid en gammal 90 år gammal, kom så att de

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

27

i hennes ungdom stekt på spett, men detta mer på prov, för att se och känna hur det blev. Grytor av valn fanns på något ställe, men i mycket ringa omfattning. Grytor av färgsten fanns inga. För uppvärmning av stektägn användes hemsnidda knivar. Till korvsteking användes ett horn, ett avsågat ~~ox~~ eller köhorn, men lyckte sedan med lumen, korv massan in i fjälstret. De mest almäna kryddorna voro, vit- svarhoppar, ingefära, kardemumma och kryddneglikor. Särskilda kryddkrukar var sälsyta, dessa krossades i mortlar. Kakkärl och mortlar köptes från staden eller närmaste järnhandelt. De flesta kok och stekkärlen förvarades bredvid spisen, det fanns gott om utrymme, eller på ett bord i förbyggen, det fanns också ställen, som hade särskilda s.k. grytkontor, dessa var inbyggda, mest under trappuppgångar.

Matordningen och matsedel för en dag på
en större herrgård, var för hänseföcket följande
de "någon variationer förkom givetvis".

Uppgiften gäller år 1893.

kl 7 Frukost "vanligt" stekt fläsk, skummjölks
bröd utan smör, kaffe av bränt korn.

kl 11.30 middag, kokt potatis, fläsk eller kött.
"Soppemat" var dock också mycket använd mid-
dagsrätt, i bitar skurna potatis, som koka-
des tillsammans med kött eller fläsk.

Bröd och skummjölks även till middag.

kl 4.30 e.m. Eftermiddagsmål, "Merafta" potatis
korn, kött eller annat "sugel".

kl. 8. Kvälsmat, rågrönsgröt, skummjölks å bröd.

Lördagskvällen, korngrönsgröt, vanligt bön
kaffe fick tjänarna dricka på detta ställe.

Någon variation av matsedeln för bestämda
dagar fanns ej, ej heller för skilda årstider

På en vanlig bondgård var nog matsedeln
litef mera varierande, och måltiderna ej
så fästbestända, men veckodagarna hade ej
sin bestända matsedel, man gjorde som
"Härra Varg, tog vad man hade". Berättarens
bondans huse var en bondgård, den vardagliga
matsedeln var ungefär följande. Frukost, stekt
potatis & fläsk, eller äggkakt potatis (det var ko-
kad överbliven potatis, som skars i bitar och koka-
des på en stekpanna i mjölk). Middag, kokt
potatis, fläsk, kött^{eller} fisk, även "soppemat" till
middag. Eftermiddag kaffe och bröd, med smör
fick man hade. Kväsmat gröt. Vid frökning
eller andra arbeten, som man behövde lejd
arbets-hjälp, försökte man om möjligt att få så
bra mat, som man kunde, det blev gärna outalat
i bygden, om det på det eller det stället, var
bra eller dåligt med maten.

Vid de olika årshögliderna, var det julen som skilde sig mest från vardagen. Till julen slaktades det, detta skulle räcka mest hela året sedan. Man försökte att få det bästa av allting till jul. Julaftonsmiddag var det dörr i grytan, lutfisk och risgrynsgröt till kväsmat, detta är brukligt här än idag. De övriga årshögliderna var inte så där bestämt med matsedeln, men en påsk var det ju ägg förstärkt. Måltider, som tillagas i skogen eller i fäst, har inte färskomatt här, maten lagades hemma, i regel välling som slogs i en spann och bars till den, som arbetade långt från hemmet. Till matsäck var nog mest bröd, fläskflost, när man hade någon mjölk eller spissöl, välling togs också med. Servering är rätt värt att ge någon skildring av. I vardagslag var den ju ytterst enkel, var hushålls medlem hade sin sked och kniv, när man ätit

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

31

forkades dessa av, på byrorna eller skottfär-
men och lades på sin plats, i regel i en låda
under matbordet, var och en hade sin givna plats.
Potatis serverades oskalad, potatis-kalen lade
man i bästa fall i en skål, annars var och en bred
vid sin taurik. Vid högtider var det lite bättre ord-
nad, duk på bordet o.s.s., men hade man inget färdi-
mat på besök, blev nog inte skilnaden på serve-
ringar så stor. Det fanns ställen, där man åt di-
rekt ur grytan, grytan som potatisen kokats i
sattes direkt på bordet, även grötgrytan, men i
allmänhet häldes opp i fat. "Skrapa grötgrytan"
var däremot ganska oadmunt. Bordskärlet fanns av
trä och senare lemn, taurikas, stäns och mindre
fat. Bortsett att använda mer än en taurik, var
efterrätt färdkor (fast det hände vist inte ofta)
var olika på olika ställen. Att använda samma tauri-
k till färd och efterrätt, har jag själv sett så sent som

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

32

De svärrade fräkärnen lieverkades mest av kringgående personer, en del som var kunniga gjorde det också själva. Hittill fick Trölanda köna av sådana kringvandrande, som hette Lärk, gifte sig och bosatte sig på ett litet skogstorp, han gick sedan kring i bygden och svärrade fräkärn. Bardskärn av lemn fäns, men var inte allmänt, de mer förmögna hemmen hade det de fattigare inte. På något ställe fäns och bardskärn av lera. När parslins taurikas komme i bruk, var nog en stor lidskilnad i de olika hemmen, allmänt var det nog inte, för än en bråk bit in på 1900 talet, men det fäns och bardskärn som hade 1885-90. Många gamla höll enist fast vid sina sedvänjor, var de gamla ensamma, barnen bortflyttade, skaffade de sig inget nytt. I min barndom var jag ofta på besök i ett hem, som så sent som 1920 i dagligt bruk använde horn och fräskas.

Gaffel användes inte, men knivar, hemsnidda järnknivar. Drycken serverades mest i stänkar, till matlag stod ett dryckeskärl framme helst under den varma årstiden, men om man var mycket törstig, fick man i första hand dricka vatten, vatten fanns i en "vattensä" som stod på en dörför avsedd pall vid dörren, med en fräskopa i.

Talesätt vid ätande och drickande förekom i vardagslag inte alls något särskilt. Vid byudningar skulle ju gästerna alltid byudas till bordet efter deras sociala ställning. Prästfrun, nämndamman, mor, kyrkvärdamor, o. s. v. Värdfolket hade ett besvärligt göra, för det skulle krusas väldigt, det ansågs mycket ofint om man inte krusade. För ännu längre tillbaka i tiden, gick gästerna ut och gömde sig, när de blev byudna att sitta till bords, de gömde sig så, att det ibland var omöjligt för värdfolket att finna dem, sedan fick de med

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

34

hång tagas fram från sina görställen och värtan
bärs in, den som kunde gömma sig bäst och ställa
till måltid för värdfolket ansågs som en hjälte.
Det värdfolk som inte fört kunde ^{för} gästerna och få dem
till bordet, ansågs som dåliga sådana, om någon
gjönt sig så bra, att värdfolket misslyckades med att
få dem, ansågs de som otvungna och fick för
all framtid hära talar om dessamma. Att lägga till
gästerna mat, om värdfolket tyckte att de krusade och
inte ville äta, var en vanlig sed, "krusade" kallades
detta. Några för orten speciella bordsböner, har ej
funnits, skålar borde mycket lite ha förekommit, likaså
tack och beröm för maten. På de större bjudningarna
om värtan hex var med, var det hans skyldighet att
framföra gästernas tack, om värtan inte var växa-
rande, fick någon annan göra det. Jag har försökt att
forska ut, hur ett sådant tack i ord framfördes, i
allmänhet har de gamla glömt bort det.