ACC. N:R M. 13385 : 1-60.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Blekinge

Härad: Bräkne

Socken: Hällaryd

Uppteckningsår: 1954

Upptecknare: Ellen Svanström, Karlskrona

Berättare: olika personer; se uppt. blad

Berättarens yrke: [illegible]

Född år ..... i .....

Matberedning och måltidsseder.

N. M. 3.

s. 1-60.

A.-B. GRANNS TR., LUND

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 13385:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N.M. 3
1

Matberedning och måltidsseder.

Spannmålens malning och beredning.

Råg till bröd, korn till gryn, var de förekommande sädesslagen. Till bröd lär även ha använts s.k. himmelskorn, det odlades sådant korn i skärgården på 1820 talet.

Som utdrygning av mjölet vid brödbakning kunde potatis användas. Andra nödtorftsämnen ej omtalade. Mormor berättade att under missväxtåret 1867-68(?) fick de köpa "rysskråg" i Karlskrona. För övrigt torde väl den goda tillgången på fisk, fått utgöra huvuddelen av födan, och att nödbröd inte behövt tillgripas i samma mån som t.ex. i skogsbygder. Sådan malades på handkvarn. En sådan hade funnits hos min fars föräldrar, på loftet. Ingeman Andersson på Kallö f.: 1763, d. 1832 säges ha haft en "mälla".

1

Tryll ovanstående uppgifter! Skriv uppteckningen endast på den tillsända sidan!

ACC. N:R M. 13385:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
I LUND

2

väder kvarn, platsen där den stått heter än i dag "mälle backen." Hur länge denna mälla existerade är ej omtalat, icke heller angående rätten att mala el. dyl.

Senare blev det vanligast att skärgårdsbefolkningen skickade säden med bönder på fastlandet till kvarn, i fall de ej tog säcken på ryggen och gick till en kvarn. Vad avgifterna för malningen beträffar så kallades det "male-lön," hur stor den var i äldre tider omtalades ej. På 1920 talet var det 2 öre pr. kg. Säckar av skinn omtalas ej, hemvävda säckar av grov linnevåv, användes till mjölsäckar, i den mån de fanns kvar i äldre hushåll, även sedan jutesäckar kommit i bruk. Att havre odlades i skärgården har ingen talat något om. Råg som varit dåligt tog, lemnde torkas i bakugnen efter bröd-

2,

ACC. N:R M. 13385:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
3

bröd, så att ingen endast var gjord.
Till bröd användes sammalet rågmjöl,
endast vid större högtider bakades siktebröd och då köptes siktemjölet i staden,
eller siktades vid kvarnen, i vanje fall
var det så från 1860-70 talet. Hur det var
förut har jag ingen kännedom om.
Mjölet förvarades i tättslutande
När det var nymalet fick det ligga att rämas
om emellanåt så att det inte klumpade sig
och blev surt = bittert. Några magiska
skyddsåtgärder tillkännagivande mjölet omtalas ej,
men man kan säkert tänka sig att de före-
kom. Inte minst med tanke på de trakt-
spöken, som ju det fått ansägs äga, och
som drog gods till sin ägare. Stål i all-
männhet och rödaktig i synnerhet, ansägs
vara ett verksamt skyddsmedel.

3

ACC. N:R M. 13385:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4

Lika gärna som det lades t.ex. en avbru-
ten spnål i den låda där knecks ningar
förvarades, vilket jag själv vet exempel
på, kan det antagas att en avbruten
knän lades i myjölkistan.

Bröd

Med ordet bröd menades i dagligt tal det
grova brödet, av helmalen råg. Bröd av sik-
tat rågmjöl bakades till jul, vetebröd
var sällsynt, därför att det var få som
kunde baka det, det blev mycket i
samband med att jäsningsmedel saknas ju.
Min mormor kunde baka vetebröd, men
hon bakade det av vet jag inte, men jag
vet att hon i sin bur hade ett kornlim.
Grovbrödets tillredning.
Ett bak bröd skulle vara så stort att det
räckte en månad, minst, större hus-

4

Livli ovanstående uppgiften svaret på den linjerade sidan!

ACC. N:R M. 13385:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5

hål kunde baka två bak åt gången.
Mjöl 3-4 pund = 25-37½ kg. Detta lades i
baktråget och maskades upp mat gav-
larna så att det blev ett tompum i
mitten av tråget. Här i hälles sedan
3-4 kannor = 8-11 lit. kokande vatten,
mjöl rördes i så det blev en stadig
deg, som sedan fick svalna. I ekland
arbetades degen med degspaden tills
den blev sval, detta ansägs ge bättre
bröd. "Kôspabrö" hette det när degspaden
kokats, t. ö. hette det icke degspad utan
"däjnvann." Grovt rågbröd kunde också
bak bakas med okokt degspad, men det
ansägs bli torrt fortare, och var icke så
allmänt. När degen svalnat tillsättes den
uppblötlade surdegen, som togs undan från
ett bak till ett annat, jäst användes

5

ACC. N:R M. 13385:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6

aldrig som enbart jäsmedel, möjligen
som hjälpmedel i fall surdegen var
för lisu, i dylika fall kunde också
användas "drickajää" = bottensatsen
i svagdricka. Degen fick jäsa över nat-
ten, sen ältades den med båda händer-
na i tråget, 1 tim. eller mera, tills den
släppte händerna. Kändes den hall så
tillsattes under ältningen ljumt vat-
ten, och på kryddades den med kummin.
Väl övertäckt, fick degen sedan jäsa 1 tim.
Sen delades den i "degar" som ältades
upp i tråget, av dessa tvåkades sen
kakorna ut på bordet, "slå upp bröd"
hette det. Brödkakorna skulle vara
släta, utan minsta sprickor och det
var konst att få dem sådana. Det var
möjligt att se ett bord med 20 brödkakor

6

ACC. N:R M. 13385:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

som såg ut att vara stöpta i en och
samma form. Nertill var de ungefär 60 cm
i omkrets och avsmalnade till en topp
var de 18-20 cm. höga, men de fick inte
se ut så här △ utan det skulle vara
tänkas en rombisk underdel, smalare
△ ◇ △ ungefär på här. I toppen gjordes
sedan ett kors, med ytterkanten av
handen. Så gjorde i varje fall min
mor och när jag frågade varför, svara
hon: mor "gjorde alltid så". Till att skra-
pa ur tråget och degspaden användes en
kniv, men det var ungefär noga med
att kniv aldrig fick läggas i tråget.
När jag frågade mormor varför, svara
hon att det visste hon inte riktigt,
men citerade ett gammalt talesätt:
"Kniven i tråget och barnet i elden".

7

ACC. N:R M. 13385:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

8

Möjligen har det varit en försiktighetsregel för
havande kvinnor att av samma slag som den
att en havande kvinna vid brödbakning ej
fick guida händerna mot varandra, så att det
bildades maskliknande degmunstr, då fick
barnet mask, ögonmask. Under tiden som
brödet jäste, eldades ugnen. Bakugnen och
eldningen beskrivna i bilda 65. Ugnen skulle
eldas tills den var gjus både ovan och under,
den rakades glöden ut med en raka av trä
som dappades i vatten för att den icke skulle
ta eld. Efter det sopades askan ut med
ongkåstun, en ungefär kvast, fastbunden på
ett träskaft. Brödkakorna skulle nu bli
gräst ut, eventuellt kunde det behövas att
klåta litet dem något i dagen, den skulle
de "smörjas" = pensla med vatten, vilket
alltså tillgick så att de ströks över

8

ACC. N:R M. 13385:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

9

med handklädan, brödpressar förekom
ej, förrän på senare tid. Då skulle brödet
"bäras på" flyttas från bordet till "gresbaa"
brödspadan. Då gällde det att vara fäst
på hand så inte brödkakorna blev
vanphapta. Efter en timma eller något
mera, var det dags att "flytta brödet",
placera om det så att de brödkakor
som stått i värmen där varmen var
svagare, ställdes mitt i ugnen.
Tre timmar skulle brödet stå i ugnen,
sen togs det ut och lades att svalna,
oftast på den uppbäddade sängen och
gärna med ovanphorpan mellan. Detta
för att förhindra att brödet blev "skorpe-
löpt" = att ovanphorpan lossnade, vilket
kunde hända i fall mjölet var dåligt.
Brödet täcktes över, för att det skulle

9

ACC. N:R M. 13385 : 10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
10

svalna långsamt, så att skorpan
"slejnade" = mjuknade. Bröd av sikdeg
rågmjöl bakade på samma sätt med
kuhl degspad, men krydddades med
fänkål. Detta var benämnt "säjtebrö" =
sikebröd, som bakades till julen.
Det kunde bakas sätt sikebröd också, då
degspadet skulle vara tjunt, av den
sorten bakades emellertid aldrig bula
bak, utan endast nån enstaka kaka
i samband med grovbrödsbaket, dessa
sattes då in samtidigt med grovbrödet
ytterst i ugnen, då det endast behövde
svag värme. Bröd i form av figurer
kunde bakas någon gång, i fall det fanns
barn i familjen, dessa hade då alltid
form av en fågel, de bakades av grov-
brödsdegen. Ibland kunde det bakas en

10

ACC. N:R M. 13385 : 11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

11

litun kaka av den vanliga modellen
till barn. Någon gång bakades i samband
med grovbrödsbaket mjölet som kallades
"kavringar". Grovt rågmjöl och kallt vat-
ten rördes ihop till en stadig deg, utan
jäst el. surdeg. Av den formades en
rulle, som med en tråd delades i
3 cm. tjocka skivor, dessa bakades
sedan ytterst i ugnen. De var sålda
och hårda, fick doppas i kaffe för att
kunna ätas, det var mest bara över- och
underskorpa, knappast ingen "malle" =
det mjuka i bröd kallas malle.
Småbröd förekom inte förrän järn-
spisarna kom i bruk. Till jöning i
kalas, skulle det i äldre tider vara
bl. a. en sikelebrödskaka, senare ägga-
kaka eller risgrynskaka, det senare

11

ACC. N:R M. 13385:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

12

i varje fall vid begravning där någon
blivit änkling. Vidare ett rekebröd, runt,
samt mandelspån, konfekt, mandel-
musslor eller tårta, dessa senare beställ-
des hos bagare i staden, liksom rekebröd,
som det nu inte var så att de kunde
baka detta hemma. Detta med föring i
kalas fortlevde ännu 1930 åtminstone vad
det gällde begravning, fast då endast i
form av en tårta. Någon cirkusbagare i socknen
har Evelyn aldrig funnits. De gummor som
sålde kakor = rekeluddar, ev. vid kyrkan
eller gudstjänstens slut, köpte sitt bagar
av bagare i staden, likadant gjorde de som
gick omkring i bygden och sålde kakor.
Brukat att uppvakta med tårtor på
födelsedagar kom till först på 1920talet,
dessa beställdes då av bagare i staden.

12

ACC. N:R M. 13385:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
13

Grovbrödet förvarades på vinden, gärna
i någon stor kappsarkista med lock
så det höll sig mjukt. Något bruk att
förvara en kaka av julbaket bröd
vårm, har jag hört talas om endast i
ett fall: "Måsas Magnit hon skulle
alltid gömma en kaka av julabrödet
till påsk." Detta skulle då ligga i en
sädesbinge för att inte magla sädes
det. Fick någon "atur" med brödbakningen
skylldes det på förgörsning, någon kunde
ha stulit av baktveden, eller på annat
sätt haft något krukel för sig. Eller kunde
det vara rent personligt. En husmor som var
känd för att baka gott bröd, fick likt en
jul två bak förstörda, när så pigan
fick baka ett tredje bak, kom dessa
riktigt.

13

ACC. N:R M. 13385:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
14

Gröt.

Grötarn i var i äldre tider helgrynsgröt, hvilket skalat korn. Senare blev det krossgrynsgröt, av små korngryn. Sist kom havregrynsgröten, och det tog lång tid för den att slå igenom.

Helgrynsgröten var den dagliga kvällsmaten till fram mot sekelskiftet.

Den kokades i stora partier och hälldes upp i kappar formar, som den svalnade i, om den icke skulle upp i skålpanna. Fyra timmar behövde den för att bli kokt, den kokades i vatten, endast salt tillsattes. Den kunde kokas i mjölk och sades då bli lika rik och god som risgröt, men sådan gröt var nog sällsynt. Mjölk användes mest till "gröladoppa" eller "vätsa"

ACC. N:R M. 13385 : 15.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

som gammalt folk sá. Ätandet gick så till att grötfatet sattes på bordet, var och en hade smjölk i sin tallrik, tog en sked gröt doppa den i tallriken och åt. Ingen lade åt sig en portion i tallriken på en gång. Sirap skulle det vara på gröten. Tror att svagdricka användes i stället f. smjölk, annars åts grötan utan våta endast med sirap. Kross grynsgröt var något mera tältbakt, 2 tim. ungefär. Smör till grötan har jag aldrig hört talas om, inte heller "nävgröt," eller rå grött. Helgdagsaftnar skulle det vara "rikt grötris" risgröt, likaså högdagshvällar åtminstone på stället där de hade smjölken "ökäpandes". Likaså skulle det vara risgröt på alla kalas. Flyttgröt är därmot inte omtalad. Vid "ostagillen kokades risgröten på vassle, den s.k.

15

ACC. N:R M. 13385:16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16

Gjöckvallen el. krystvallen, valle = vassle. Inte annat än jag vet serverades och åts gröten på samma sätt vid gille som till vardags. Gråtprim förekom inte i allmänhet, fast det kunde sägas, "den som inte vill för gröten rinna, den ska på "döån = dörrn springa", el. "denne grötes är kokt i en gryta å inte i bätta = bytta, du ska inte ha mer i skeden än du kya bätta = orkar lyfta". Den som ville skämta kunde säga när gröpfatet sattes fram, "den som har hål på gröpafatet = har först, kommer inte i Guds rike." Det kunde hända att det togs på allvar så ingen ville börja, då började den som sagt det själv och sade att "det är ju skeden som har hål i gröpafatet och den har väl inte i Guds rike å göra", eller nån annan skämtsam vändning.

16

ACC. N:R M. 13385:17.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

17

Grynrätter.

Uthom gröt, användes gryn till välling, på kok- eller krossgryn kokades det välling, i den kokades då att plättken, och så var det risgrynsvälling. Gröt kokades förutom också av rågmjöl, gröt av potatisgryn, kokt på mjölk, fönekus också. Potatispannkaka bakades ibland i samband med brödbakning.
Mosad potatis blandades med mjöl, av rågsikt el. vetemjöl, smaksattes med sirap och salt, eller sötades med mosade morötter, den åts nybakad eller smaks uppvärmd i skivor med lingon.
Grynkaka = risgrynskaka, grötan kokades mjukan färdig, och lades sedan i form och grädda des i ugnen, skulle det vara "förningskaka" blandades ett

17

ACC. N:R M. 13385:18.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

18

eller flera ägg i, efter råd och tycke. Äggakakan innehöll sparsamt med ägg, när den förekom i hushållet.

Till kalas, när kakan gjordes på 3 liter mjölk, var det minst 8 ägg.

Äggadoppa = äggröra, på ett par ägg, i liter mjölk och rekommjöl, så det blev ganska stadigt kunde lagas till söndagsfrukost. Ägg var inte vardagsmat hörs förskom knappast i skärgården före 1900. Klimp till kåldoppa lagades så att mjölk och rekommjöl rörades ihop så det blev så stadigt att det kunde lagas med sked och läggas i soppan att koka färdigt. Ett ägg i smeten gjorde klimpen godare.

Fumma pannkakor = stimkakor bakades om inte annars så första lisdagen i

ACC. N:R M. 13385:19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

fastan, "skinnkakestisdag", eller "vita tis-
dag" kallades den. Har bör berättas att
fattiggått folk i socknen (fastlandet) då
skrickade ut sina barn att ligga
"skinnkakesmjöl och plåta smörja" = fläsk
i bondgårdarna. Kanske kunde skinn-
kakor bakas utan ägg, men det har jag
inte hört något om. Två ägg i smeten
för räcka till för en stor familj, så det
blev i alla fall mera bara mjöl och
mjölk. Potatisplättar på mosad potatis
och lite mjölk och vetemjöl kunde
på ersätta skinnkakor. Än lever hon
som fjäna i mitt hem 1904 som sa:
"på andra ställe får de skinnkakor i
dag men här får vi bara "pää plätta".
Kajsa Varg, "man lager vad man haver"
19 har nog gällt i alla tider.

ACC. N:R M. 13385:20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

20

Grepp köptes, har icke hört någon berätta om grepberedning i hemmen. Annat än potatisgrepn och även mjöl som tillverkades åtminstone i något hem på 1870-80 talet. Den livliga förbindelsen med stad, Karlskrona och ökägårds befolkningens ofullständiga jordbruk var det väl som gjorde att de köpte sådant som fastlands befolkningen tillverkade själva, t.ex. grepn, ö dyl. Mannagrepn eller grisfotgrepn användes till gröt, den kokades ju fortare än risgröt, och var i alla fall bokat på mjälk. Under första världskriget kom potatisgrepn till användning till gröt efter att ha varit bortlagda ganska länge. Då kokades också gröt av vanliga sagogrepn och mjölk i brist

20

ACC. N:R M. 13385:21.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

på ris- och mannagryn. Folkhumorn
kalla den grötens "kill i halsen" och,
d. "kräk i halsen", för den var liksom
geléartad.

Potatis, rotfrukter och annan
växtföda.

Om potatisens införande i skärgår-
den och när det skedde, har jag icke
hört någon tala om. Däremot vet jag
att mormors mormor f. 1791 i Bråtens
Holby, drack sitt första kaffe på "Stor-
källarn" i Romelby, där hon sålt fisk.
Och hon visste icke hur det skulle för-
täras, förrän den som trakterade henne
slog upp en kopp åt sig själv och drack.
Detta torde ha varit omkring 1810, år 1813
var hon gift och bosatt på Hallö, och
hennes "kaffepremiär" var från hennes mogdom.

2/

ACC. NR M. 13385:22.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
22

Potatis var en viktig detalj i hushållet,
åts till fisk, kött, fläsk, till middag
och som gröt till kvällsmat, åtminstone
var pääagröt kvällsmål på
höken. Maträtter av rovor ända om-
talade, annat än i ett ordstäv:
"roe välling som alltid ryker", och så
var det något mera om något som
"aldrig tystar", vad det nu har jag
glömt. Kål, vitkål användes till
kålsoppa, kokades på fläsk, någon
mera användning av vitkål eller
av någon annan kålsort tyckes ej
ha förekommit. Kålsoppa kallades
bara kål, koka kål = koka kålsoppa,
detta kunde nyanseras på gälle efter
vad som berättas om gubben som
22 var på kalas och som sa, "ja trodde

ACC. N:R M. 13385:23.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

dāi va flāsk i kålen, men skit va dāi." Dār med menade han att det var inget eller i varje fall för lite flāsk i. Kålrötter åts kokta till kokt flāsk, rotmos = "bolsa" uppskattades inte av gammalt folk, "ska ja ha gröt så vill ja ha gröta dagga" sa han som blev bjuden rotmos. Råa rotfrukter åts inte. Syror, mässlor och svamp ansågs inte heller som mat. De bär som förekom på öarna var smultron = "jordbāa", hallon = "himlebāa", och bjärnbär. Tillgången på smultron var inte så stor, hallon fanns det gott om, liksom björnbär. Hallon åts med mjölk, men oftast kokta till kräm = himlebāragröt". Saft och sylt förekom mycket sparsamt ända fram till 1915-20.

ACC. N:R M. 13385:24.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

24

Blåbär och lingon köpdes från fastlandet
Sur blåbärssaft kunde förekomma till
användning som magmedicin.
Lingon kokades in sura och sattes
med sirap lite i tåget vartefter de
användes. Trädgårdar med odling av
köksväxter förekom inte, inte heller några
planterade buskar, det enda kunde
vara en pepparrotsplanta. Något eller
några gamla fruktträd, mer ofta min-
dre försvildade, eller helt vilda "snäppla trä"
"slenträpäratra". Slenträpäron kunde vara
gamska söta, och användes i bland till
"träpära välling", kokat på ris- eller
krossgryn och mjölk, med päron-
bitar i. I slutet av 1800 talet utdelades
från Hushållningssällskapet fruktträd till
jordägande fiskare, 6 stycken tror jag

24

ACC. NR M. 13385:25.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

25

de fick var, dessa kallades i dagl. tal
"kronoträden". Under första världskriget
förekom det att en och annan odlade
något grönsaker, morötter o. dyl. men
det var endast en tillfällig odling, som
aldrig slog igenom. Här har vi stått igen,
med den goda tillgången på grönsaker på
torget. En sak som förorsakade det eventuella
intresset för grönsaksodling var vattningen
det var ofta ouk om vatten på öarna,
under torra somrar, och havsvattnet an-
sågs vara för salt att vattna med.

Många fastlandsbor ansåg att det var
lönsamhet bara, att inte skärgårds-
borna hade någon köksväxtsodling, men
de förstod sig inte på vad fiskarens
yrke krävde i fråga om arbete av både
män, kvinnor och barn.

ACC. N:R M. 13385:26.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

26

Mjölk.

Mjölkrätter var väl risgröt, risgrynsvälling a. dyl. "Mjölkamat," som det kallades. Sur mjölk, syppa = surnad mjölk, där gräddan skummat av till smör var middagsvåla på sommaren hos dem bo som hade egen ko åtminstone. Långmjölk okänd. Filbunke, sur mjölk som gräddan inte skummats av.

Mjölken silades upp i kirfat, m. det stemmades innan den surnat, för att sedan användas till "grötadoppa" eller på annat sätt vid matlagning, resten skummades först när den surnat, gräddan sparades till smör. Även de som köpte ett stop mjölk om dagen, sparade grädde till smör.

Den som inte hade en kärna vispad gräddan med kjökkenvisp, det gick också bra.

ACC. N:R M. 13385/27.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
27

Kärnan var av trä, hög och smal, hade
lock med hål i, där trädde stöten, eller
trälemen, fördes, som den kallades, det
var en smal käpp, försedd med en
rundel med hål, med den stöttes det
upp och ner tills det blev smör. Vilket
gick fort ifall grädden var vid lagom tem-
peratur och var efter en bra smörkv.
Tog det ovanligt lång tid kunde det hela
"jag tror det är förgjort," men meningen var
nog inte bokstavlig. I äldre tider omtalades
oftur med smör, ex. en kvinna trolöjen föld
omkring 1850, vars föräldrar arrenderade ön
Bokö, att de skulle "skytta nia smör" =
betala arrendet helt el. delvis. "Mor fick
inget smör, så gick hon till Sjögubbea-
Skinan, och hon sä "sätt dig på måke-
dynnan" = gödselkäpen, val borgs mässa morron

22

ACC. N:R M. 13385:28.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
28

inuan solen går opp och tjäna si får du smör", sa fick man smör.

När min mormors mormor kom som nygift t. Hallö, var där en piga som tjänad i huset, och vdat blei matmor där, hon sade "du hade inte kär å göra, å du skaa inte ha nån krenat här heller". Duma "be svärjelser" ansågs vara skuld till att de aldrig nånsin fick nåjat smör av sina kor.

Fast de kunde hitta smörklumpar i bockmelkshagen berättades det. Dtta kär ju f. å. vara en slags svamp, har jag senare fått veta.

Förra kristiden tillverkades små hushållskärnor av ~~glas~~ glas, med skruvlock och en vinge som drags med rem. De jag nått rymde väl 3 liter. Efterom de var luftdåta när locket skruvats fast, var de inte särskilt ändamålsenliga, min det

ACC. N:R M. 13385:29.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

29

att slå hål i plåtlocket, så det kom luft i.
Dessa liksom de för "svartmalning" av säd
samtidigt tillverkade handkvarnarna,
båda var troligtvis olagliga fast de såldes
öppet, försvann när kristiden tog slut.
Kärnan av trä rengjordes med hett
vatten och ställdes ute att torka.
Smörat ältades i ett kerfat med trä-
sked, ~~[illegible]~~ skölj des, trättades i 2-3 vatten
och saltades. Var husmor mål saltades
det mycket hårt, "ettersaltades", för att
ingen skulle ta onödigt mycket på brödet.
Smör användes endast till potet på bröd,
mycket sparsamt även där.
Från skärgården har sålts mycket mjölk
till stan till enskilda hushåll där, sedan
länge tillbaka. Tiskar husdurna for till båten
alla vecknens dagar, utom måndag, och sålde

ACC. N:R M. 13385:30.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

fisk på sommaren. Och de som hade kor
log då alltid med sig den mjölk de kunde
avvara. Skärgårdsmjölken hade gått an-
semde, priset var litt 1912 25 öre kannan,
en kanna var ju tagligen 2.8 lit, men en kanna-
spann rymde oftast 3 lit. Även smör kunde
säljas, men det var mera ställsyst. Därmed
således mycket ost, skärgårdsosten uppskatta-
des högt av stadsborna. (Nu finns det inga
kor alls på en del av öarna, där det för
fanns 6-8 st, utan man får de köpa sin
mjölk i stan.) Mjölken ohyddades gärna,
svenliga lade i ett par saltkarn i den
mjölk de sålde, detta för att kon inte
skulle bli sårig på spenarna i fall mjöl-
ken vid kakning pacle över på spisen.
Andra "kärsade" i den med en kniv,
vilk de som var rikligt skrock fulla,

30

ACC. N:R M. 13385:31.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
31

sades användа både eld och stål.
Första gången en ko mjölkades efter kalvningen skulle det vara stål i mjölkspannen, om det nu var för att skydda kon, mjölken eller båda delarna vet jag inte, bara att jag själv gjort som mor och mormor! Beträffande smöret vet jag inte om några skyddsanordningar, såvida inte de "mönster" som alltid gjordes på den färdiga smörklimpen ursprungligen avsett som magiska. Den förgörning tillgick eller bradades tillgå, talades inget om, inte heller talades det om "trollkarar" som mjölkade korna, däremot bradades det att de elen sjuka i fall någon tjuvmjölkade dem, vilket ytterst sällan tär ha hänt.
Trots det att somliga hade sina mjölkkor i sommarbete på ohemodda öar.

31

ACC. N:R M. 13385:32.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
32

Vilt, fisk och ägg.

Det vilda som förekom var sjöfågel. Den kokades alltid av spadet kokades soppa med potatis i "fågelsoppa", "ällasoppa" i fall den kokades på älfågel. Detta ansågs som finnämlig mat, en rik husmor kokade sådan till söndags middag åt Lamelgen, medan drängen fick ett stort fläckben till potatisen. På sin maus frågade om hon inte skulle låta drängen smaka soppan svara hon: "han kan väl inte äta så fint mat." Detta var omkring 1900. Sjöfågel jagades flitigt, men den som var fattig hade icke råd att äta den, utan fick hon att sälja den i stan.

Fisk var helt naturligt det viktigaste födoämnet som potatissorel. Torkad fisk förekom icke, det saltades in fisk

ACC. N:R M. 13385:33.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

33

av alla slag för vinterbehovet, sill, torsk och flundra, och även ål av dem som hade egna ålfickor. Av sill saltades på 1880-talet gärna en extra fjärding för att ta av till de pilla tiggare som fram på vinter top sig över isen från fastlandet och gick från hus till hus och bad om "ett par peller". Räkning av fisk förekom inte i skärgården förrän på 1930-talet, då det var en och annan fiskare som rökte sill och sålde på fisktorget i Stan. Den enda fisk som ev. köptes var ismärt vid julbiden.

Lutfisk användes förstås, det var ju given julasmat, vilket knappast annan fisk anstågs vara, utom möjligen gädda. Lax fiskades ju, men åts sällan en fiskare får inte äta upp det bästa.

ACC. N:R M. 13385:34

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

34

I Island kunde ålen ha rivit en båt eller flera i garnen, och då kunde det vara en bit kvar, som togs tillvara. Fiskarena ansåg i allmänhet att bål inte var något gott, då gillades ål, mera, den förekom oftast i kalas både kokt och stekt. En som skulle skryta med kalaset kan varit på så att där var "kokt ål, stekt ål och hömål". Detta var förklarat en bonne = fastlandsbo som inte begrep att "hömål" el. håmål är all ål som fiskas i håmma = blank ål. Ägg förekom sparsamt i huskållen, sjöfågel ägg plockades på våren, mås. ejder och andägg, och då vankades det äggakaka, fast varken ruscende eller smak var något vidare. Till påsk vankades kanske ett kokt ägg på

ACC. N:R M. 13385:35.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
35

person, men allmänt var det icke ens i min barndom fast ägget då kostade 80 öre - 1 kr. stycket. Som högtidsrätt förekom de i pannkaka = äggakaka. Ägg i samband med vissa arbeten är obekant, liksåsom förbåning av äggskal.

Dryck.

Någon egentlig måltidsdryck förekom icke, om man undantar syppa = surmjölk på sommaren och kärnmjölk = "körnsyppa". Syppaflaket pallas fram och sur fick var och en ta med sin sked där. Därför fanns det på rikligt gamla kråkbalkar ett hack i skaftet så de kunde hängas på pallkanten. Eljest ålts maten utan dryck och den som ville gick till vatten-

ACC. N:R M. 13385:36.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
36

sjaunen och drack efteråt. Glas eller andra enskild dryckeskärl sattes inte fram. Fanns det snagdricka så skälldes dricka ut på bordet och den som ville ha fick dricka ur det direkt. Vid arbete var dryckem vatten eller snagdricka. Till matsäck = "åtkomst" vid fiske skulle det gärna vara en flaska snjälk, ett kvarter. Annars fanns det alltid en kagge med vatten ombord. Långt tillbaka bryggdes dricka, snagdricka i kommen, men inte i alla. I Skatnik berättas att på ett ställe där stod alltid dricka ut framme, och när någon främmande kom så husmodern "åst du törster"? I så fall bjöds det dricka. Öl förekom inte, annat än det som i senare

ACC. N:R M. 13385:37.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

37

Äldre köptes från bryggeriet i stan.
Det kallades alltid öl, aldrig öl.
En vårsdricka och porsöl okänt.
Saft, smaken äldre bruk, var icke
allmänt i min barndom. De som ville
vara lite finare av sig, kunde väl koka
sin bukelj, men det var lätt att tjuda
på, det tjöds som vin, i snapsglas och
sattes med i vräng-skuffen. Skånbärs-
saft kallades då för stån-vin.
På 1920 talet blev det allmänt bruk
att koka saft och sylt av olika
slags bär. Mycket nytt i matväg kom
väl här bygden genom att flickorna
kom hit stan och tjäna hos herskap och
lärde sig och lärde sedan ut nya
seder. Tidningar blev vanligare och
något lärdes väl där också av de som

ACC. N:R M. 13385:38.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

38

var intresserade. Brämvinsbränning
i skärgården har jag inte hört talas om.
Eftersom de inte hade på öarna jordbruk
hade de väl ingen sådd att bränna av.
Då var det väl lönsammare att köpa brän-
vinet färdigt, åtminstone litt på julen
salades det litt julabränniarie, som
köptes i en kagge och sedan delades.
Detta förekom i slutet av 1800 talet.
Vid delningen bjöd de om varandra så
de allen fulla med olika älfälgande
asämja. Timberämning inte heller om-
talat. Därmed förekom smugglingen
av dem som var "litt pjoss" = seglade med
skutor eller ångbåtar. Det köptes ämn
i början av 1900 talet i Tyskland, på
utförsel, i korgflätade glasflaskor som
rymde 8 - 10 liter. Priset vet jag inget

38

ACC. N:R M. 13385:39.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

39

om varken vid köp eller försäljning.
Han hört en gammal gumman berätta
att han en gång på en gata i staden
var på väg att lossna en dylik flaska
han bar den i en säck på ryggen.
För att inte "kluckandet" skulle förråda
honom fick han lov att skälla sig och
prata med en bullrjäcke man som
han mötte och som kände honom.
Denna smuggling av bränsvin var inte
någon direkt födkrak, det var mera som
en räntjänst och förekom inte i större skala
Kragar har väl funnits i socknen för, i
varje fall fanns Fransums gästgivaregård
väl till hands vid kyrkvägen. Några större
utsvävningar berättas det inte om, såsom
slagsmål, eller att någon blev ihjälslagen
i samband med kragdrick e.d.

39

ACC. N:R M. 13385:40.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

40

I Kalshamn fanns för åtskilliga krogar, en kallades Skäpperås, en annan "Lilla stygern". Den sista var "osalig i åminnelse" Idkhöms, som fanns kvar tills brännvinet blev satt på kort. Detta kortsystem hade till följd att många gamla gubbar lärde sig mödosamligt skriva sitt namn. På Idkhöms krog höll fiskargubbarna till, medan kvinnorna stod på fisktorget och sålde fångsten. Så när det var dags att fara hem var många av dem redlösa. Dessutom var kvinnorna i stånd att klara båt och segel på egen hand i alla väder. Måttlighetssupare fanns och även absolutister. I Det har aldrig talats om någon i skärgården som på grund av drycknesskap blev utfattig och fick gå från hus och hem. Vilket kanske kan tyda på att det var kvinnorna som

40

ACC. N:R M. 13385: 41.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

41

hädi hand om ekonamin. Bränvin till
måltiderna var väl icke så vanligt, mera
användes det att hakkra med. Karlar
som kom på besök skulle ha en eller flera
supar, när en båt drogs upp eller satte
i sjön, skulle fjälparna hakkras med
bränvin. Vid kalas skulle det vekså
vara bränvin. Det var ~~ofta~~ tyttest
sällsynt att kvinnor använde bränvin
annat än som medicin.

När kaffet kom i bruk på allvar i
skärgården vet jag inte. Skans när-
hat gjorde väl sitt till att det kom i
bruk i skärgården tidigare än i av-
lägsnare landändar. På 1870-80 talet
var emellertid kaffet morgondrycken,
en kopp på fastan, med grädde eller
mjölk i, utan något bröd till.

41

ACC. N:R M. 13385:42.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

42

som tillsats för att dryga ut bönorna användes cikoria, 8 öre och 15 öre, av Per Fricks fabrikat, kaffe kokades aldrig enbart på bönor, på den tiden när kaffet kostade 12-15 öre hektot. Choklad började komma i bruk först omkr. 1910. Thé har aldrig varit i bruk, bland allmogen.

Kok- och stekredskap.

Dessa har förut beskrivits i lista 65, om spisar. Stekning på spett torde ej ha förekommit. För uppsköljning begagnades skärbräde och slidkniv. För tillverkning av hackspåtea = korv av fläskkött, användes hackedälla = en fyrkantig bakplanka, med påspikade kantbräder, 5 cm. höga, att hacka med användes vanligen en yxa med bred egg, tälgyxa. Denna hackning har

42

ACC. N:R M. 13385:43.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

43

varit i bruk i min tid. Köttkvarnar
fanns endast i något enstaka hushåll
ännu på sent som 1915. Vid klappning
av korv användes ~~ft~~ fjällhorn = korv-
horn. Det hatte fjälla pälsa, icke stoppa
korv. Dessa fjällhorn var tillverkade av
horn, och fanns i olika storlekar. Jag
har en del sådana kvar. Kryddor i
hackekorven var salt och lite stark-
peppar. Kryddpeppar, starkpeppar,
och nätpeppar, var de vanligaste
kryddorna, vid kokning av talgkorv
dades en linjanskvast i korvspa-
det. Peppar stötes i mortel, eller mal-
des på pepparkvarn, av två, där "stöten"
var liselagen i stötändan med en plåt-
bit som var naggad, som ett rif-
järn ungefär. Så har åtminstone den

ACC. N:R M. 13385:44.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

brydd kvarn ut, som jag har efterseende
farmor. De olika köksredskapen kän-
des väl dels i stan, dels av kringvand-
rande försäljare, som sålde av egen
tillverkning, käskedar slevar o. dyl.
Köksredskapen förvarades på hyllor i kö-
ket, skåp el. diskbänkar fanns icke i
äldre kök, porslin el. lerkärl sattes upp i
de så kallade Karakyllorna. Skaffri
fanns icke, i somliga äldre hus fanns en
liten kammare med dörr till köket, ibland
kallad spiskammaren. Inte för att någon
"spisade" där och någon spis fanns där
icke heller. Där fanns hyllor att sätta
mjölkfat och dylikt på, där kunde
fläskdunan = "fläskekaal" ha sin plats
på vintern. De som icke hade spiskamma-
re, hade mån gammal ekskänk el. dyl.

ACC. N:R M. 13385:45.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

45

att förvara maten i.

Matordning och beordskick.

Matordningen var kaffe utan någon-
ting till utom grädde och en smula kak-
sorter. Så var förhållandet ända fram
i början av 1900 talet. Den började väl
de som hade råd och "nändes" använda
vetebröd, dock inte regelbundet.

Till frukost, bröd, smör och kaffe,
som sved förtenn också isterfloft på
vintern, stekt fläsk, ost, prunsylta
dock endast en sort, aldrig smör och
ost på en gång. I Island kunde stekt
fisk, flundra t.ex. aldrig potatis till
frukost, "bönnena di åter pröa te fru-
kost," sades det, med bönner menade
dess alla fastlandsbor. Frukosten var unge-
fär den samma året om, den åts vid 8 tiden.

45

ACC. N:R M. 13385:46.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

46

Kl. 12 middag, på vintern potatis och
salt kokt fisk, stekt salt sill, kål-
sappa, kalsa = rotmos, "på å dappa"
potatis och sås med stekta fläsktär-
ningar i. I bland kunde det runkas
sappa på gädda, eller ål, runvid ål-
bitarna sparades av matmodern till
deras - Sovel följande dag. På sommaren
var det färsk sill mestadels kokt, alla
vardagar, med potatis och surmjölk,
det smakar för dem som hade ko.
Än lever på Hallå en väl snart 80 årig
man, som i sin spröda barndom
klagade över matsedelns enformighet
med orden: "på å till å hyppa i da,
på å till å hyppa i går, å på å
till å hyppa i hin gåerå = potatis, sill
och surmjölk, i dag, i går och i förrgår.

46

ACC. N:R M. 13385:47.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
47

Söndagen skulle det vara något bättre,
gärna hätt av något slag, oftast kokt
som ficapsé, eller till soppa med klimp
och ansrätter i. Liknande soppa kokades
på fläsk vinterliden, och ärtsoppa var
också vintermat. Kvällsmålet var gröt,
av förut beskriven sort. Havregrynsgröten
slog igenom på 1900 talet, på grund av
den korta koktiden, den förekom dock aldrig
som frukostmat. Mellanmål åts i skym-
ningen, vinterliden, den var ungefär av
samma slag som frukosten, som "väta"
kunde vid båda dera förekomma mjölk,
kärnmjölk el. svagdricka också.
Efterrätter förekom inte förrän på 1920 talet
och inte allmänt i vardagslag då heller.
Potatisgröt med kumonin i, med mjölk
el. kärnmjölk till var också kvällsmål.

ACC. N:R M. 13385:48.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

48

mat, anlingen rykt eller uppskt.
All slags grät som skulles uppsättes
fram på bordet i skålpannan, den
ställdes oftast på ett par vedträn.
Vid julen var lutfisken obligatorisk,
och på risgrälen och sikte brödet.
Kokta grisfötter och pressylta förekom också,
men aldrig julskinka, möjligen en liten
bit fläsk ungsteckt i senare tid. Skinkor-
na skulle sparas till "speckfläsk" och an-
vändas som smör till brödet. Vetebröd
bakades till julen i mån av råd och kun-
nighet. Någon särskild matordning för
olika arbeten förekom inte, om man
undantar att fiskarhustrurna fick
äta sin middag när de kom från stan
och hade sålt fisk och det kunde bli
redan kl. 3 och 6 em. innan dess.

ACC. N:R M. 13385'49.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

49

Då låg där några potatisar "nerkädda"
inpipta, för att hållas varma, och den
kokta fisken stod kvar i grytan.
Familjehögtider, som födelsedagar o.dyl.
firades icke varken med mat eller på
annat sätt. Bröllop, barndop och be-
gravning, var det viktigaste, och då anli-
tades oftast kakerska. Oftast var det en
självlärd kvinna, och kalasmaten var
var något märkvärdigt, i äldre tider
skulle det vara ludfisk, kanske nätpisk,
makaroner, & eller brena bönor med stekt
fläsk el. senare köttbullar och risgrät.
Måltider tillagades aldrig annat än i
kommet, aldrig ute, då arbetet var förlagt
till sjöss medfördes åskemat = matsäck.
Ett slyche av ett grovbrödskaka, en smör-
klick förvarad i en kaffekopp el dylikt.

49

ACC. N:R M. 13385:50.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

50

Eller en bit "spikeflaik" och en butelj
mjölk eller svagdricka. På senare tider
hade de större fiskebåtarna, "trakckorna"
en liten järnkamin, då kokades kaffe om-
bord. Lagad mat medfördes aldrig.
Serveringen till vardags var den enklast
tänkbara, potatisen hälles upp i ett "häl-
fat som ställdes på bordet, den kokta fis-
ken lades upp på ett platt lerfat, "fiska-
fat." Talrikar av lera användes i var-
dagslag ännu i slutet av 1800 talet.
Präktallrikar fanns i somrars boandem,
1850 talet. Vem som tillverkade dem, om-
talas inte, således troligen av kringvandran-
de tillfälliga verkare från landsbygden.
Vid kalas användes porslinskärl som
lånades grannar emellan - Grytan på
bordet kunde förekomma ännu i senare

ACC. N:R M. 13385:51.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
51

kål; i familjer där det var dåligt med kål. Som gemensamt serveringskål kan väl räknas skapet med drickan eller vatten, grädde och surmjölksfatet. Till vardags förekom bara en rätt till varje måltid, och varför talrik, åtminstone för de vuxna familjemedlemmarna fanns i regel, barn kunde få vänta till sist, och åt då på samma tallrikar som de vuxna använt, utan att de diskades. Det var också vanligt i min barndom att främmande barn bjöds kaffe eller mat i kärl som använts av familjen. År 1916 var jag sittvän till hos en familj åt söndagsmiddagsgröten. Först åt fruälskarna, sedan deras två hemmavarande vuxna barn, och sist en pojkvän som också ofta kom, på samma två tallrikar utan att

ACC. N:R M. 13385:52.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

dessa diskades mellan varven. Detta var dock inget fattigt hem, utan det var väl en vana (ovana) de hade.

En kärl, t. ex. skap fanns för åtminstone i mera välbärgade familjer, men den tog kringvandrande judar och andra uppköpare hand om, jag har aldrig sett något lerkärl i ökärgården.

När porslinskärl kom i bruk vet jag inte mycket om, troligen ganska tidigt för att användas i kalas, för det fanns gott om gammalt porslin i äldre välbärgade familjer. Lerkärl, fatbrikan, har inte använts till vardags efter 1900. Krukor och gafflar användes i kalas, till vardags endast kniv, detta ända fram till 1915 i de flesta hushåll. Slidkniv användes att skära bröd

ACC. NR M. 13385:53.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

53

med, dubla skars aldrig upp utan
var och en fick skära åt sig, lika-
så "spekefläsk", ljust att vändas ock-
lare kordstenivan till åtvarletyg. Sked-
na var av trä, barn, tvenne bleck.
Hvmskedarna kom ur bruk för trä-
skedarna, många gamlingar använde
aldrig annat än träsked. Gamla
envisa gubbar fanns som inte tillät
att deras sked dichades, de slicka
den ren(?) och lade den i kordslådan
till nästa mål. Vid kalas användes
väl de silverskedar som fanns, ljust
bleckskedar. Bruket att ta medbe-
stick med sig i kalas, har jag hört
gammalt folk tala om. Bordsdryckeri
kalas vet jag ingt om, i fall de ens
förekom i äldre tider. Tvenne dem det

ACC. N:R M. 13385:54

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
54

öl åt karlarna, och svagdricka åt
fruntimmer, då glas började använ-
das som dryckeskärl.

Vid ålande till vardags gällde att
läsa till och från maten i regel
hyst var och en för sig, samt "åt och
dåt maten hyska munnen". Detta
gällde i all synnerhet för barn.
För och mor hade som regel sin
bestämda plats vid bordet, barn fick
alltid sitta till bords, såvida det fanns
stolar åt alla. För barn gällde det också
att sitta stilla med fötterna när
de åt, "annars får du ingen nyckta
av maten", och det var icke tänkt
att någon försökte stötta hunden
mat handen, "är du så dålig så du
54 inte kan hålla buket = hunden

ACC. NR M. 13385:55.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

55

i vårat = appe, på är det bäst du går och lägger dig." Tanka för annat skulle barn veksså göra, och äta av vad som fanns, den som inte gillade en eller annan sorts mat, fick inget annat i stället. Och äta upp vad de fått på sin tallrik. Noga var det också att alla barn var sig det var av kött eller fisk skulle spragas av, inget fick gå till spilla.
Så sent som 1920 på en husmor till sin man när de åt spicken sill = strömming, om pigan, "se du får, Lina hon äter sill som en själhunn" = säl, hon tog bort skinnet.
Även vid kalas skulle det läsas bords-bön, högt av någon av de äldsta.
Det berättas att det en gång lästes från maten för tidigt, alla hade inte slutat

55

ACC. N:R M. 13385:56.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

äta. Då viska en gubbe till en annan:
"Hör på 'gahda-Tjävlen" han läs på mata
vi ä ju inte mätta alla ämnen"
Allt ätande vid kalas skedde vid läng-
bord, "de satt borade", vena tiders gående
kalasbord ogillades skarpt, av äldre, när
det kom i bruk på 1920 talet. Björd till
bords gjorde i regel de som ser verade
men värden och värdinnan bugade
vehrä. "Nu ska vi vara så goa å äta
å dä lilla som äi", o.s.v. i den stilen
kunde det låta. Faten med mat bjöds
inte omkring utan ställdes på bordet
och skickades runt. De som var älst och
äldst, förnämast skulle naturligtvis ta
först. Särskild värd och värdinna torde ej
ha förekommit. Skältal har jag heller
inte hört någon tala om, inte heller

ACC. N:R M. 13385:57.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
57

att några kakade vätdfalket för maten
å allas vägnar, var vek en tacka för
sig, vanligt vis först när kalaset var
slut. Och det blev inte i några särskilda
ordalag, utan "tack ska du ha för måen
å goer mat". —

En maträtt som var mycket efter-
traktad var räenjällspannkaka, mest
väl därför att den förekom så sällan.
De flesta hade kanske en ko, några hade
två, men de flesta ingen. När kon
kalvat skulle räenjällen sparas till
nionde målet, d.v.s. i tre dar.
Sen skulle det bakas. All mjälk blan-
dades i en stor kittel, som mättes den
upp efter "pannjärnens" storlek. "Pannjärn"
var som ekte pannor av järnblack de
nynde 2-3 liter och användes endast

57

ACC. N:R M. 13385:58.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
58

till pannkakssoak. Mjölken slogs upp i olika spannar och krus, till ett 3 liters jäm vispades i 1 tsk. salt, en kaffekopp socker, 2 hekto ortensjäl lite strött kardemumma, lite mandel och 2 ägg. När allt var färdig blandat och bakugnen uppeldad, smordes jämen med osaltat fläsk, och så fylldes de i så mycket att det gick att skjutsa in dem utan att det skvalpade över. Sen de kommit på sin plats i ugnen fylldes de till bräddan på på vis att en blecksugg bands fast på en lång käpp och med den hälldes det i. När de var färdig-grädda togs de ut, fick svalna och välvdes upp på ett bork och därifrån på ett fat. De skulle vara

ACC. N:R M. 13385:59.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
59

fasta, så de icke fått sönder när de
vändes, utan de skulle vara hela
och fina. Sen skulle de som var
mjölkkunder ha en sån kaka, helst
medan den var varm, och så övriga
grannar, speciellt gamla och sjuka.

Det var en konst att kunna baka
"råmjölkakakor", och en heder för
den som gjorde de bästa.

Denna beskrivning är från min
mormor, var hon lärt sig jag icke
men hon lärde bort konsten åt många.

Vad som för övrigt kan gälla mat-
varor och dylikt, gäller denna beskriv-
ning genomsnittsbefolkningen i
sh:gården. De "bättre familjer" som
fanns var alla invånare, och i den
59 mån de var mer el. mindre för-

ACC. N:R M. 13385:60.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
60.

många, så var de minst lika spar-
samma som de fattigare.
Som den rika "mora" som bjöd sina
drängar på kokta plundre hund,
(plundrorna pallades.) Själv åt hon inte
av den med motiveringen att hon
var "lamna lös." "Så mycket bättre," fick
hon lätt svar, "då får ni ünga ben
i mellan tänderna". En annan på
åt sin dräng: "du äter svart kaffe
å sirap å bröd på du blir på fjock
å fet." Eller den som lade på lite mör
i åsken så att det rymdes i en hä-
pkid, där drängarna lå' det, och sedan
ankrade denna häpkeed i kåsen =
vid båtbryggan.