

ACC. N:R M. 13671:1-12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne Upptecknare: Nils Svensson, Maglehem
Härad: Albo Berättare: Ida Holmberg, Vitaby
Socken: L. Moellby Berättarens yrke: fru
Uppteckningsår: 1954 Född år 1886 i L. a Moellby

Skatberedning och mättiläseder. s. 1-12. N. M. 3.

Frågelist 3

N. M. 3

Katberedning o. mållidspekar

Fyllt bröd använde man sig, hane och
korn, samma sökeslag användes till mat-
rätter. Också så använde man bordsgruppen
till gröt, han tog såsen till krossen för
att få den mjukare eller bränd till gröt,
i de flesta byar eller samhällelän fanns
kvävar, såväl vatten- som vinderkvävar,
eller som de kallas i folkmunt, "vannmölle"
o. "vännölle". I många hem hade man
krosskvävar, där man spile kunde mala
söden eller kross till gröt. Berättelsen
säger om att i hemmet hem ^{hade man} ~~den~~ södens
krosskvävar, som man alltid använde.
På hemmet krossade man också malt för
brödet o. ölberedning. En söden krosskvävar

bestod av två rätta stora runda stenar,
den ene som på den andra, den understa
stenen låg istället o. den översta stenen.
Man hade en stak som var fast i ett
hål i faket med en älskade och med
den andra älskan i vilken var fastsat
en järnbrödt, fastsat i den översta ste-
nen i ett litet hål. Sedan var det bara
att fatta sig i staken och höra om och
så följde berättelsen med. I mitten för
stund var ett runt hål och här låg man
i sidan. Hjälet kom som ett genom en
liten lucka som man kunde öppna
sveglan stannarna vid sidan. Man fick
hålla på att mala till man sig att det
var fridigt, så fick man taga ut detta
och lägga nytt i igen. Det kunde för-
komma att särskilt när det gällde byarna

och därigenom kunde man slå sig ihop
se 3 i 4 st. om man såsom liden hand-
krant.

När man fruktade mälken till o. fr.
kranten i lym hade man den i pöskan,
pöskan var kraftig, hemrörda sidan,
vackrig värde av st. "Skattfall"

Det var vanligt att såsom torpeden
innan man tog till krant. Inte bar
krant utan även såg torpeden. Berätt-
else om talen att i hemmet hem o. andra
som hos kranten till, torpeden min mälken
i bakgrunden. Detta förkom ofta.

Kran rikade hemmet med krantens
när man skulle ha något finare mjöl
eller när man skulle ha något till
maträtter.

Mjölet hade man förvarat i stor

mjölbringar. Detta var stora, flata läder
bårer. De kallades vanligen "malviken"
Pröd.

Berättaren omtalar, att i hennes hem
bakades brödet så ungefär på samma sätt
som nu. När det bakning av grodbröd
skedde i den kvällen ihus, stekte på
fett mjölkens kugler kända brödet igen
med ett litet vatten, sedan detta var gjort
slog de brödkakorna upp o. fingo ofta
fett jästning, under tiden hade man ge-
sladat i bakugnen o. då efter hand var
det färdigt att sätta in i ugnen.

Grovt bröd skulle stå i ugnen i 3 timmar.
När bakade rista så ofta på den tiden
i vanliga fall hade man stora bårer så
många brödkakor som fingo plats i bår-
ugnen. Brödet blev betydligt mer det

inte var på nytta. När det var avgjort var
det mera "löstatet."

Bakningskonsten var på den tiden rätt
på primitiva. Det var ju ett bakning som
sattes in i stugan när man kvälde i ugnen
"satte i teg". Detta sättet begär, när
redan fröskatarna slogas upp i teg.
man vid bordet s. gjorde detta. Man
satte fröskarna till gränsen på väg på
bordet som var på något pafflock som
lades upp s. mer mellan ett par stolar.
När bröden sattes in i bakugnen satte
man dem på ett rackare som kallades
"gräpla". Bakugnen rengjordes från alla
glöster med en vanlig träskopa, som
kallades rätt s. slätt "bagarusspaga".
Efter det man använde rakkan spröskades
brödet med knävel av fennugrannar, som

bundits på en stång. Innan man an-
de denna tvast, doppade man den i vat-
ten så att den ej skulle bli fyr. Därför
man också brad sakar.

Gröt

Gröturter hade man ofta o.
den lagades o. så väl smagade som
man gör nu. Rongröt kokades på
fjörde att den blev stenkall när den
var kall. Det var ganska vanligt att
skära ut stycke av påsen gröt o. ta
i handen o. äta kall. Därför kallades
"närgröt." Man kunde äta gröt till.
samman med mjölk eller också
med smörblandning. Det friska
sågs att man hade smör i gröt
dessa kallades "smörgröt". Smittan
omfatar att när hon som ung flicka

tjänade på ett bondställe i S. a. Hallby.
 (Albo Klänst) var det naturligt för att
 när som hade grist var det mest hus-
 bonden som fick smör till grötan. Han
 hade egen smörkåla i grötstet, och
 Gud vete hur av som under husbills-
 medlemmarna som pekade till. Det
 gick inte lyckligt till husbonden ville
 ha sin smörkåla i gröt. Han kunde
 skilman ^{var också} när en lovligt gristig han
 brukade ibland vil tillfälla att det var
 svårt till många i maten o. husmötet
 rep. kokte kaffer, kommar in i köket
 o. kontrollera hur mycket fläsk eller
 potatis man kokte på och var det så su-
 ligt hans mening för mycket fläsk
 eller smör maken "uppsträckning".

Gröten serverades i ett stort fat som
sattes på bordet och en vilken samtliga
bordgäster fingo föra sig, liksom
var det med myskaten, även den sågs
en sammanfat. Inga sallader förekom-
mo. Den som serverade middagen
utgick i den fria, exempelvis vid potatis-
skokning o. förvigning, var det
sällan man hade gått, men mycket
ofta välling. Välling o. äggskaka var
en vanlig utmärkelse.

Potatis, rotfrukter o. annan växtförä

Den potatisen infördes här i någon
formel länge sedan. Bäst vid
Det är klart att den spelat en mycket
stor roll i matlivet under de
senare år. Den användningen av
det är vanlig, vilka förtäringar äro ge

8

alltid populära, smvänderingen av raser
ni väl mestadels under kristiden och de
huvudsakligen som resning för potatis.

På n. 1800 var det ju väldigt att man
smvände, mycket kallare väglar.

Därpå har börjat smvändas man nu
de åter i.

Kjölle n. mjölkströ

"Kjölleströ" som det heter
var ju mycket möjligt, givet välling fika
bukt n. Kärnmjölk för att få några se
seppel.

Kjölleströ smvändes i stora fas
n. på skummade man med en sliv.
Di sprade man ihop gräset några
dagar tills man hade på mycket att de
var lätta att krama. Fick man många
kor och kammel och i gott om mjölk.

kärnade man ju ofta. För att smulig
färgare som bara hade en ruta på
blev det inte så ofta där kunde kärnas.
Hade man bara lite grann gräddt bruka-
de man vispa till smör i stället för att
kärna. Också färgare o. stöckare
av kärna i kyrkornas.

Bruttern, fru Holmberg, berättar att hon fick
sin barnfödd kärna i sig att ringa där
kärnade smör på ovanligt sätt. Hon hade
en glasflaska på omkring 3 lit. på denna
fylld man gräddt och läste kraftigt upp
o. när till det blev smör av. Flaskans
hals var vidlyftig så man kunde få ut
smicklingarna i flaskan.

En annan form av kärna var om,
kring 65-75 cm hög av trä, gruska smul
vuxer i locket och att på, i detta på

ACC. N:R M. 13671:11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

gick en stake med sats på kullen stak.
ända sats en friskvins fästad. På kullen
skiva en en del fril genom vilken
grädden måste passera när man drog
opp s. en i den stakändan som var
kvävis kändorke. Friskvins var i
det närmaste lika stor som kändans
omkrets inuti. Vidare kändan var
mycket vanlig. En gammal gata
lytte så här: "Hobokningan gick till na-
bokningan för att låna kändan s. kom.
per s. rikta med gummen. Det var
just en sådan kändan som avsågs i kullen
gata.

Här man ättat snövid s. lugt
opp det i en kopp eller i ett kar bickade
man ita ett flors i snövid. Detta be-
tydde snölycka. Beträffande snövid

vidskapsen i samband med omvärlden.
någon kan nämna att man brukade
läsa 3 st färdsticker blår ut den igen
och kasta den in under källan istället
man började källa. Detta skulle var be-
fri att smörva gick fort itop.

Wilt, fisk ägg.

Vilt smittas i mycket i husstället
däremot fiskens fiskens gastrar ofta.
Dill var ju nästan fiskens fiskens fiskens
sall vill var sig själv som dagligen på borden.
Fisk fisk var luffisk så som den fiskisk-
rätt.

Dryck

"Det vete" till miltidens var mest
dricka, öl o. mjölk. Fisk miltidens fisk
man mest dricka. Dricka fisk och
öl fisk fisk på fiskisk eller fiskisk.