ACC. N:R M. 13676 : 1-41.

FOLKLIVS-ARKIVET LUND

Landskap: Västergötland — Upptecknare: Walborg Larsson, Hällabäck

Härad: Kind — Berättare: Emil Pettersson, " "

Socken: Håcksvik — Berättarens yrke: f.d. hem. ägare

Uppteckningsår: 1954 — Född år 1878 i Bäck, Håcksviks sn.

Matberedning och måltidsseder. s. 1-41. N. Mo. 3.

Skriv endast på denna sida

A.-B. GRAHNS TR., LUND

ACC. N:R M. 13676:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

M.M. 3.
1.

Matberedning o. måltidsseder.

Spannmålens malning o. beredning.

Havre o. korn i bästa fall låg användes till maträtter och blöd. Bark av lind och syre användes i missväxtår till att dryga ut mjölet med. I förra år fick man förmåla sin råd på handkvarn i hemmet, det fanns inget vatten i backarna så att en vanlig kvarn kunde gå. Enfotakvarn och hjulkvarn förekomma i de små bäckarna. Ett bylag bestående av en fem, sex gårdar ägde kvarnen. Rätten att mala tillhörde alla som ägde kvarnen. Reparationer såsom hackning av kvarnstenarna och dylikt fick

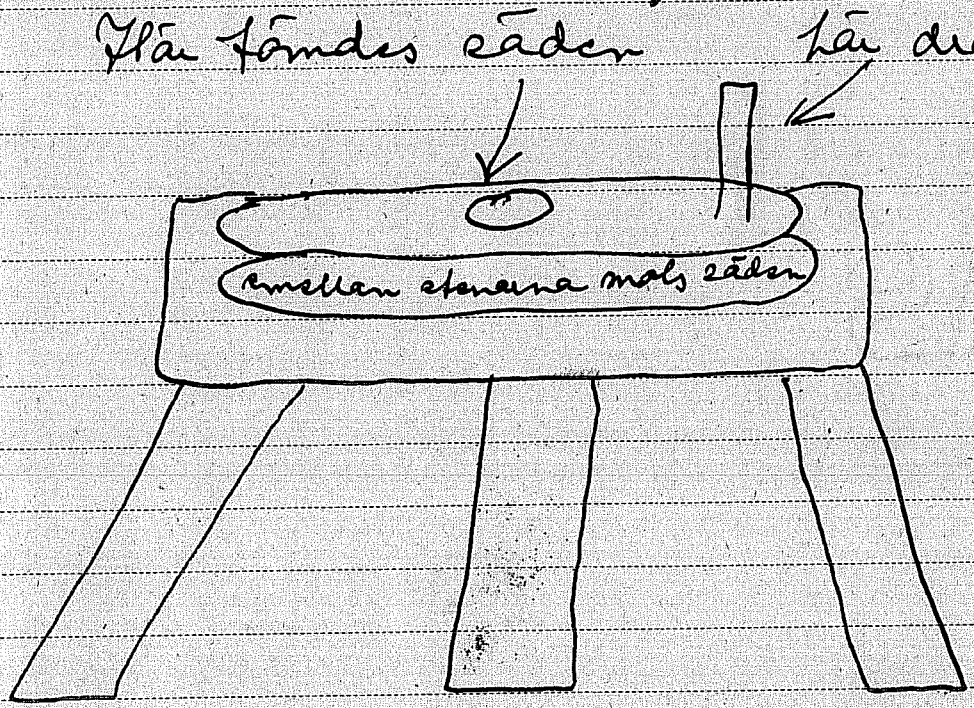
1)

ACC. N:R M. 13676:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2

Handkvarn.



2)

ACC. N:R M. 13676:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

göras av ägarna. När det var påfyllad
gick kvarnen dygnet runt, för att
man skulle kunna tillvarataga det
rikliga vattnet. Inne i kvarnbyggna-
den fanns ett litet rum med en
öppen spis i vilken man eldade under
kalla höstdagar. Här drygflades bönderna
emellan ortens väl o ve under det
kvarnen förmalde deras säd. Säden fick
innan den skulle malas, torkas inne
i bakugnen, för att mjölet inte skulle
bli för sädigt. Den första fullkvarnen
här på orten byggdes under senare
hälften av 1700-talet och hette Da
kvarn. Avgiften var cirka 4 kappar
för en tunna säd. Bönderna som
hade otur körde sin säd till kvarnen
den fattige fick låna sin påse på

ACC. N:R M. 13676:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4

ryggen. Fåckarna bestod av hampa
eller linne. Fåden torkades antingen
i ugnen, eller fick den ligga utbredd
på golvet i ett varmt rum. Både
havre, korn o. råg fick genomgå dessa
procedur. Tvättning = skalning av havre
vet berättaren ingett om, däremot förkom
mätning = skalning av korn. Mjölet siktades
i allmänhet med handsikt. Mjölet
förvarades i en länge typ på loftet
och när man skulle baka tog man med
mjöl i en mjölåska."

Bröd.

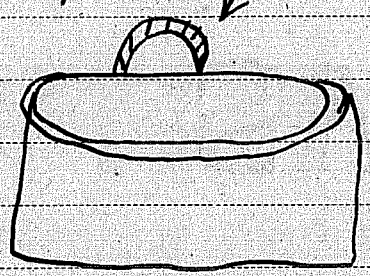
"Vanligt mattröd bakades av vatten,
rammalet rågmjöl, litet salt och kär-
nmin samt jäst, samt av man hade

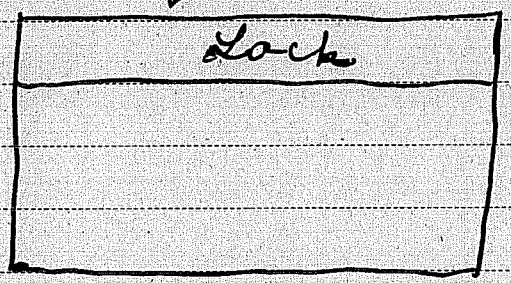
4/

ACC. N:R M. 13676:5,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5





5)

ACC. N:R M. 13676:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6

Råd litet sirap. Till osterbröd användes
ostemjöl, mjölk socker, smält fett, (smär
eller ister efter den slaktade grisen.)
samt kardemumma och jäst. Ylva
ofta man bakade, bredde på hur stort
beställ man var. Vi tälke oss till en
medelstor bondgård. på 12 personers
hushåll på en medelstor bondgård un-
der berättarens barndom alltså 1890-talet.
Av mathröd bakades en 30 stora ba-
har det räckte i två månader. Att
baka vanligt mathröd tillgick så att man
först fyllde ett bakfång med mjöl, (een
dmalet rågmjöl). Degspadet bestående av
vatten eller barnmjölk tillsatt med kum-
min och salt vändes till bakpunkten
och slogs över mjölet. Detta var den
så kallade skållningen av degen, därav

6)

ACC. N:R M. 13676:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

namnet "skållebröd". Detta gjordes på kvällen, varefter degen täcktes över och fick vila till följande dag. Då lades jästen i tidigt på morgonen, varefter degen ältes flera gånger under dagens lopp och man kunde baka ut den till stora, runda kakor som fram på eftermiddagen. Under dagens lopp fick man även elda upp bakugnen, raka ut kolen, och göra ugnen lämplig för bröden. När man de uppjästa kakorna skulle in i ugnen "påtades" de med en stumpotisbit. Att bröden efter 1 timmes tid voro färdigbakade togs dem ut och penslades med vatten för att få en mjuk skorpa. Bakugnen och bakredskapen var de samma som beskrivits i en föregående frågelista. Till julen använde man lite vetemjöl

7)

ACC. N:R M. 13676:8.

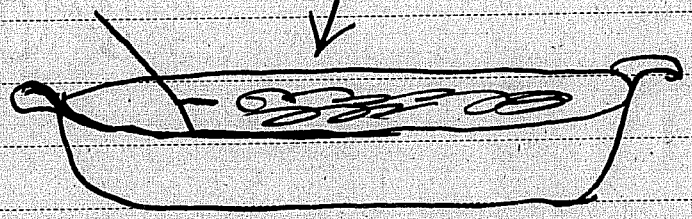
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

8.

"Brödpåt" av trä till att "påta" brödet med istället för en skrumpsticka

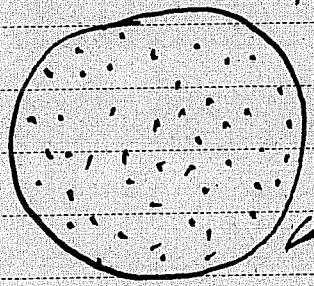


BAKTRÅG



Träskeppa till att röra i degen med!





Rågbrödskaka

8)

ACC. N:R M. 13676:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

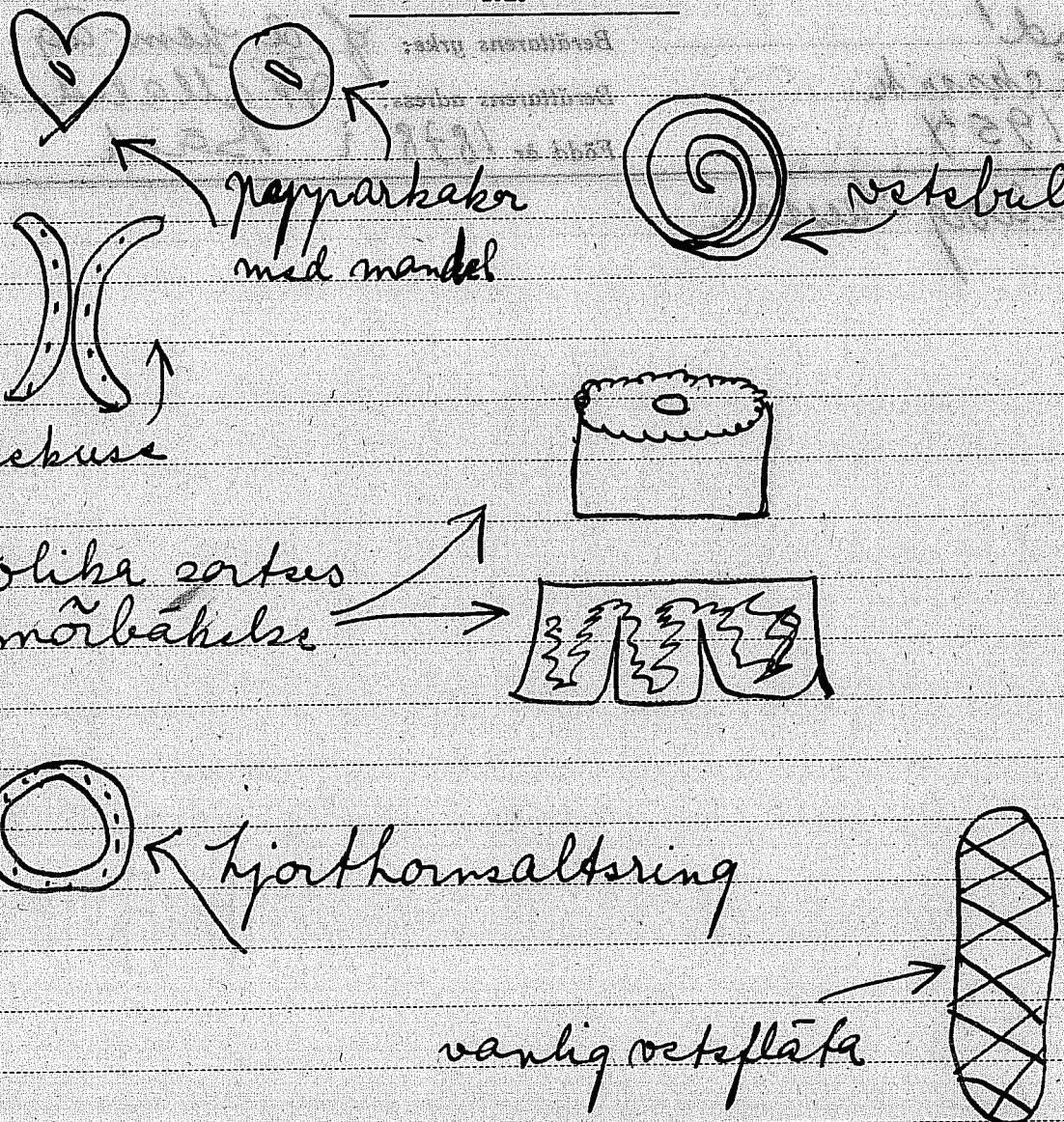
i det vanliga vägbrödet så att det skulle
bli bättre. Vetebrödet bakades då i fam
av jäla- eller lussekusar. Småbröd före-
kom sällan utom vid julen samt kollap
och begravningar. En sorts småbröd kom
smörbakelserna. De bakades av smör vete-
mjöl, vatten och socker. Hjorthornsalts-
kringar bakades av mjölk, vetemjöl, socker
och hjorthornsalt. I föreningen ingick
av stor brödkaka, rikstig stor och
dessutom en så kallad förningskaka,
en kaka av vetebröd samt förutom en
stor hög smörbakelser. Alltsammans placera-
des ned i en korg av flätad vide. Vagn-
synkesbagarska så kallad kakuska fanns
ock anlitad i hemmen vid större till-
ställningar. Först på 1920-talet började
man här göra beställningar hos bagarn

9/

ACC. N:R M. 13676:10,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

10.

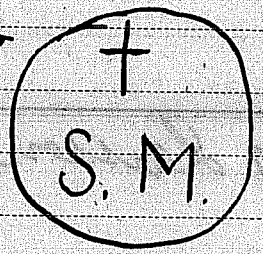


ACC. N:R M. 13676:11.

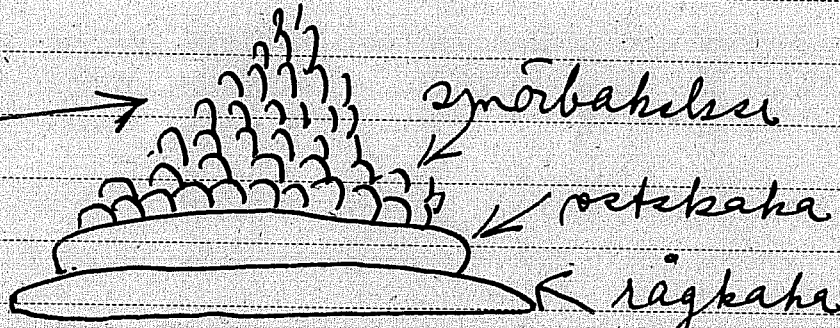
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

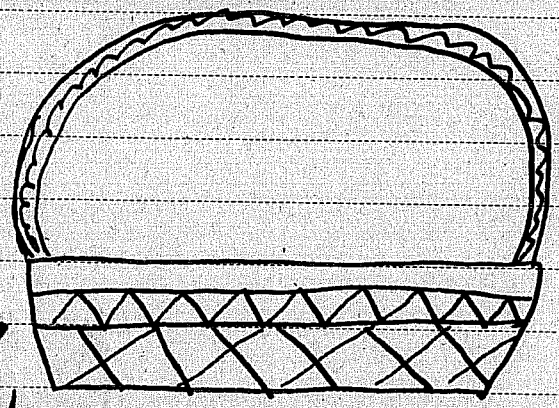
11

Förningskaka att använda till begravning med kors och den dödes initialer!



Förning





Förningskorg

11.

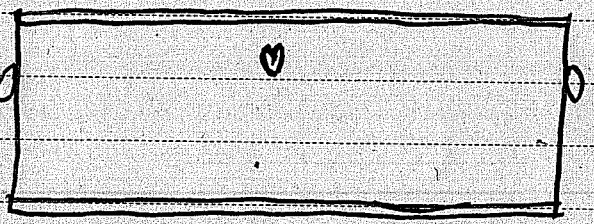
ACC. N:R M. 13676:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

12

i staden eller municipalsemhället. Brädet förvaradas i trädskåpen av två.

Brödskåpen av två, ifrån av en kista



Gröt.

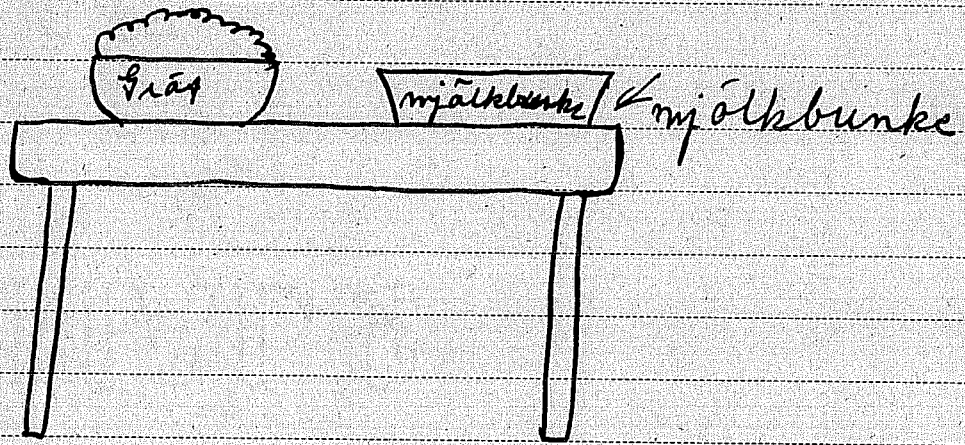
All gröt kokades. Risgrynsgröten kokades tillsammans med mjölk och lisgrynen samt smaksattes med socker och salt. Om julaftan lades en mandel i grötan, den som fick den blev gift innan året, om det nu var en ogift person. Vå kallad svart gröt kokades av vatten och råg mjöl

12)

ACC. N:R M. 13676:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

samt salt. Den åts tillsammans med
mjölk och lingonmos. Vid julen lade man
en klick smör i grötfatet, i all synnerhet
i det fatet som man satte ut till tom-
ten. När man åt gröt satte ett gröt-
fat och ett mjölkfat på bordet och de som
skulle äta fick ha rent sked och sedan
åta ur faten.



Till stekt fläsk kokades en slags gröt

13)

ACC. N:R M. 13676:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

14

av vetemjöl o mjälk och ovanpå denna slags flåskflatt. Denna grät kallades pannemat även så "kräs". Den åt med kniv och gaffel tillsammans med stekt flesk. En slags så grät beredde av lingonmos och rågmjöl genom att dessa kokas ihop och sedan äts kalt. På helgdagaftnarna var risgrynsgröten självskriven. Likaså när man avslutat slåtten skörden och höskuringen. (slåttagrät, sköragrät och höskegrät.)

Grötrim.

"Mått vå kuttfisk, grått och dopp enger magen Jacksens stopp. —— Vintugdan blickar nu, tänk vadd grät i kvällden ser. ——

Ett slags välling beredde genom att mjälken

141

ACC. N:R M. 13676:15.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

kokades upp och man vispade i stärkelse (potatismjöl) det blev stärkelselvälling. "Klimpasö" (uttalas med dova o-ljud) kokades av kättpad i vilket man lade med klimpar gjorda av vetemjöl och mjölk. Pannkakor bakades av ägg, mjölk, vetemjöl och saeka. Samma smet användes till plättar och våfflor.

Grynrätter.

De flesta grynen beredde av korn. De beredde på handkvarnen. Först torkades kornet och sedan malts det. Efter malning. en siktades det för att avlägsna skalen eller sådana. Sedan kunde det hända att man återigen fick slå grynen på kvarnen om man tyckte att de var

15)

ACC. N:R M. 13676:16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16

för grova. Under senare tid fann det i hvarna små grynmalare, då skalades kornet innan det mals. Av korngrynen kokades korngrynsgröt och korngrynsvälling. Mjölk kokades opp, några saltkorn kträddes i, sedan järöddes grynen tills lagom konsistens erhölls. Vid slakt användes korngryn till att dryga ut korvsmeten med. I små, nyklackta bäcklingar fyllades med korngryn. Bränt korn användes till att koka kaffe av.

Potatis, rotfrukter o. annan växtföda.

Potatisens införande skedde genom kringvandrande kreaturshandlare från Skåne i Västergötland (30-åriga kriget.) De sattes potatisen

16)

ACC. NR M. 13676:17.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

mest som prydnad, man ville hellre äta
sina lövar. Under senare tid har
potatisen här på orten fått stor be-
tydelse. Den har varit grundstommen
i människans matsedel, och även
ingen högtidsskätteln har den an-
vänts. Under de sista 100 åren har
lövar endast använts som kreatur-
foder här på orten. Långt tillbaka
i tiden användes bålen mer på varje
gård, än vad som nu är fallet. Varje
bondmora hade ett kålland, el
"kållgård." Den bohades åts tillsammans
med hått, helst av får, eller gris. Kål-
rötter var en vanlig kaffrukt. Den kok-
des i hättspad och ätites sönder i
spadet. Denna rätt kallades "stönja."
Potatisen ätites alltibland i glöden

17)

ACC. N:R M. 13676:18

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

på den öppna spisen och skulle så
anrättad vara mycket delikat.
De här som mest samlades var lingon
av dessa bakades mos, så kallat
"klösonamos." Lyon samlades och
torkades under mössvädret och an-
vändes till att dryga ut mjölet
med. Nässlor användes både torkade
och färska till att baka soppa av.
Tranbär har inte använts här på orten
förrän under senare år. Från trädgården fick man äpplen, plån. samt
kanske någon gång plommon. Dessa användes färska, och vem det av
hållbara sorter, så kanske man kunde gömma några till framåt vintern.

ACC. N:R M. 13676:19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Mjölk.

19

Av mjölk bereddes åtskilliga rätter, vallmj, grät, ansmörgås, räser m. m. Tunnad mjölk begagnades som fäda åt tillsammans med kaval, saeku och hårt bröd. Långmjölk hade inte förekommit här i orten. Ehuru förbrukar man ansågs tunnad mjölk, som var absolut stelnad ungefär som kakt grät. Mjölken sildes upp i stora kopparkumpar och när dessa stått ett par dygn skummades grädden av, med hjälp av en stor träsked. Då sades att mjölken var väl "gredd-fallen." Grädden förvarades i en stor kruka. När man sparat ihop så mycket grädde, att man tyckte det

19)

ACC. N:R M. 13676:20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

20

var lönt att kärna flyttades grädd-
kruken in i spisen, för att grädden
skulle bli riktigt sur, och litet gum-
men då blev den lätt att kärna.
Den äldsta typen av kärna var gjord
av trä, inne i den fanns ett redskap
som hållades lodrätt och var avsett
att föra upp och ned. Den hade en
platta försedd med runda hål igen-
om vilka grädden pressades och på
så sätt bildades ämnen. Separatorkär-
nan infördes någon gång på 1910-
talet. När smöret hade skilt sig
ordentligt från kärnmjölken samlade
man ihop det med en träsked, lag
upp det i en träbalja och tvättade
det i flera omgångar med vatten. Till
slut saltades det och formades till en

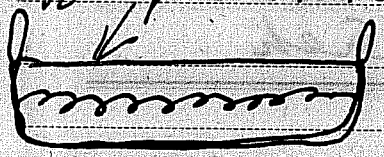
20)

ACC. N:R M. 13676:21.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

21

Balja att kvätta ernäret i.



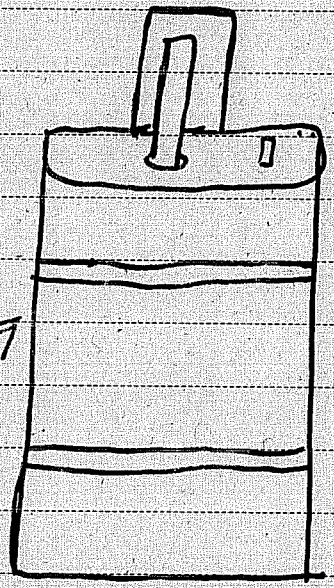
Sked att skumma med.



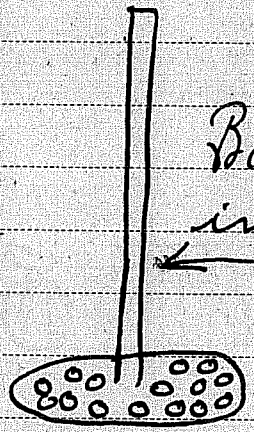
Mjölkbunke



Kärna



Bösteln som fanns inne i kärnan.



21

ACC. NR M. 13676:22.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

avlång rulle. Den dagen husmor bärnade fick man en "bärnegås" annars användes inte smör utan vid högtidliga tillfällen. Bärnan tvättades ur med vatten och vatten och ställdes undan till nästa gång. En bärnegås var en vanlig sinörgås. I mörkt förvarades i en bärkälja eller berkruka. Hade man smör för avsalu såldes det till ortens handlande. Det första mejeriet här på orten byggdes på 1880-talet, och då började man förr sälja sin mjölk dit. För att förhindra att hål i mjölken kunde man skydda sig för mjölkhaven. Här en ha hade halvat skulle han ha "all (kld) och mald, sad och sald" för att det skulle bli gattat bärna. Med förgöring menade att det blev

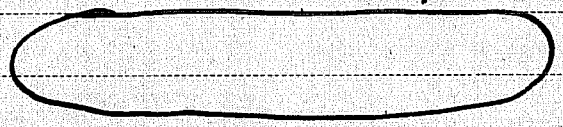
22)

ACC. N:R M. 13676:23.

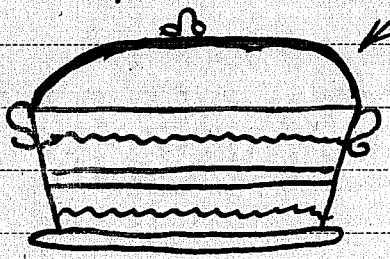
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

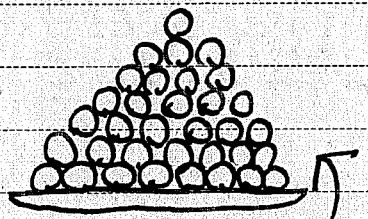
24

Smörklimp



Gammal smörask av glas från 1870-talet





Smörkulor hårdes till kalasbordet!



Smörask av trä, 1700-talet

24)

ACC. N:R M. 13676:24.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

svårt att hänga gräddan. Med god hänlycka eller smälycka menades att det blev mycket smör och var lätt att kärna.

Vilt, fisk o ägg.

Vilt kan antingen skjutas eller fångas i snaror. Användes mycket i hushållet. Det bakades för det mesta. Fisk hörde också till kosthållet den användes både färsk och torkad. Den enda fisk som köptes var lutfisk som salt till. Lutfisken ansågs som högtidsrätt till den speciella julrätten, annan insjöfisk hörde mer till vardagsmaten. Ägg användes bakat, eller elskta, samt i matlagningen. Andägg och tranägg

ACC. N:R M. 13676:25.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Lags tillvara och användes i hus-
hållet. Vid påsken var äggen högtids-
rätt. Äggskalen användes att ge hår-
en.

Dryck.

Det våta till måltiderna utgjordes
av mjälk eller "spisöl" = svagdricka
som man bakte själv. Spisöl och
vatten var drycken som man hade
med sig ute vid arbete. Vatten o
havremjöl ihopvrört ansågs vara en
god förstärkare. Olika slags öl var
spisöl samt vanligt bryggat öl. I något
fall bryggades mjöd av vatten, honung
o malt. Mjödet var stark rusgivan-
de. Enbären krossades och av vatten

25)

ACC. N:R M. 13676'26.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

enbärssaft och jäst bryggades enbärs-
dricka. Av skogsbären kokades saft.
Ölet och dricket förvarades i stora
tunnor med tappkran så kallade
"dricktunnor". Vid bardbränningen
brändes det i "enestånkor". Brännvins-
brämningen var den omständigaste av all
bryggda. Den förekom allmänt här
orten. När husbehovsbränningen upphör-
de hade länsmannen och försäglade bränn-
vinspannan. Det kunde hända att nå-
gon bonde hade två pannor. Då lät
han försegla den ena och gömde undan
den andra pannan. Denna gick sedan
på lån ibland grannarna, alla natur-
ligtvis i hemlighet. Här på orten fanns
en gubbe som hette "Täppen" (han hade
på en gård som hette Täppa därav namnet)

26)

ACC. N:R M. 13676:27.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

27

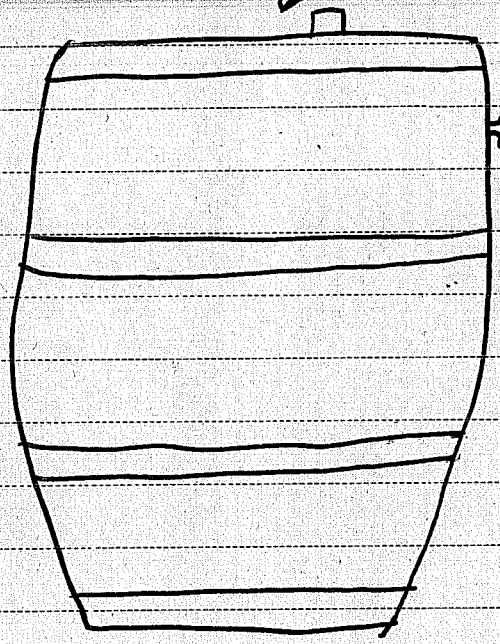
som hade en undangömd penna, som han
lånade ut. När man bar igen med pen-
nan skulle man ha ett kvarter brännvin
med sig som ersättning. När Tappen
smakat på brännvinet smackade
han och sade: "Det har du lyckats
bra med. Det egentliga bruket på
gästgivaregården. Där hölls små-
rupar" att förtäras på platsen, brännvin
i kannan att ta med sig hem. I fiend-
skapen mellan godtemplare o gästgivare
kan anföras en historia. En är gamle
gästgivaren i Bälaryd, Willstads socken
i Småland var död, flaggade godtemp-
larna i socken på hel stång när
sorgetåget drog förbi till kyrkan. Långt tillbaka på 1700-talet
förvarades brännvinet i en bål med

27)

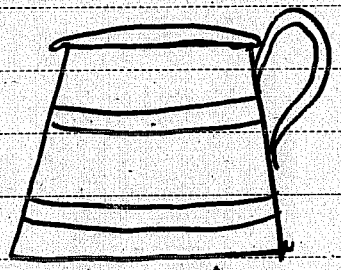
ACC. N:R M. 13676:28.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

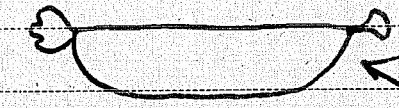
Ölkanna.



Tappkran.



Ölstånka



Brännvinsstål
en sådan av mässing finns här!

29)

ACC. N:R M. 13676:29.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

sked (brännvinsskål o brännvinssked.) Skålen flyttades från man till man vid måltiden. "Skål" sade man när skålen överräcktes till bordsgrannen, fraligen därav namnet "skål," när man tar en sup. Ibland arbete hade man en lommaflaska med sig och tog en styrketår. Kaffet började komma i bruk på 1840-talet. Chokladen fanns på 1870-talet, téet först under början på 1900-talet.

Kok- o etkredskap.

Tälpstensgryta har inte förekommit här på orten. Järn- och koppargrytorna hade rundad medeldel och tre ben. Små järngrytor kallades "klumpepatta".

ACC. N:R M. 13676:30.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ytterpannan var av järn och stod på
en bränning i den öppna spisen. Den kall-
des för "pannsjärn". Halsterjärn förekom
inte, man stekte på bara gläden. Yttre-
ring på egentl. hel finns förkommit.
Vid uppspåning användes en vanlig
kniv "fläskakniven". Vid korvstopp-
ning användes en bit av ett kohorn som
satts i korvskinnet. Vill att mala
kryddor med hade man en mortel av
trä, med en järnskodd stöt. Kryddorna
var timjan, mejram, kanel, stark-
kryddpeppar. Järn- och koppargrytorna
köptes på marknaderna. Slaktandet av
ett avsågat kohorn, omorda och övriga
tillredskap gjordes av någon kunnig
person i hemmet. Yakterna förvarades
i en liten kammare som kallades

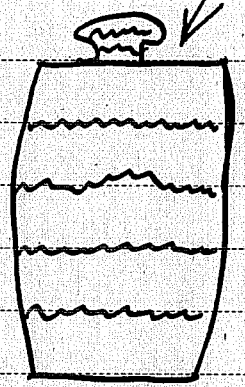
307

ACC. N:R M. 13676:31.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

31

Kryddmortel packerad enidad i två.





stöten till mortln

järnskodd

Fjälehorn till

korvstoppning

ACC. N:R M. 13676:32.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

för handkammare.

Matordning o bordsskick.

Första målet på morgonen var en bit bröd och en sup brännvin. Kring kl 8–9 tiden fick man frukost, den bestod av kallt potatis och bröd samt mjölk. (Benämningen brödet kallades för "nönebröd" = morgonbröd.) Vid 12 tiden på dagen åts middag. = "dave", den bestod av välling bröd och fläsk eller potatis. Sedan kaffet börjat användas fick man en kopp kaffe kl eftermiddagen. På kvällen fick man gröt och mjölk någon gång vid 10-tiden. Vid fiske och utearbeten skulle maten vara lite bättre och kraftigare. När fisken var avslutad för året skulle

ACC. N:R M. 13676:33.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

man ha "Yöskegrät" vid slåttens slut
~~skoa~~ "slåttagrät", vid skördens slut, "skörd-
grät." Gräten skulle vara bakad av rös-
gryn och osötsmmad mjölk. Vid julen
var det "doppsgrytan" och julgröten av risgryn
som dominerade. Påtaxten hörde till kä-
larsen och familjehögtiderna. Maten satte
man på bordet i kokkärlen och folket
satt runt omkring och åt ur grytorna.
Dåtidens som namnet ett "bordslag."
Användes fatbrikor var dessa av två slag
ler. De svarvade träskålen tillverkades av
enskaren eller höptes de av den kring-
svarvande knallen. Bordskärlen av ton
var de stora fatsupfaten och mindre
tennfatbrikor. Under senare delen av 1700-
talet kom porslinsfatbrikor i bruk. En
kniv och en gaffel med två horn, sam-

33)

ACC. N:R M. 13676:34

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

en sked av trä, ella och kan var matbestick-
en. Slidkniven användes att skära sönder
kötten och flåsket med samt att skära
bröd med. Drycken förvarades i stånker
som stodo framme på bordet. Dessa skick-
des lagd runt och var och en fick
ta sin klunk. Tumlare av silver för-
kom på de bugnade ställena och an-
vändes endast vid kalas. Tappstålar
användes till att förvara brännvin och
"spisål" i. Ett dryckeskärl stod gärna
för en jämnan framme på bordet.
Om en gumma berättas att när hon
bjöd gästerna att äta sade hon: "Nosse
goa och äten och dopen och rätten
er inte ätta våra kära=(kallar) för
dom bli aldrig mätta." Det är en sed
att vid kalas skall de äldre damerna

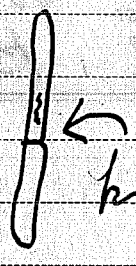
ACC. N:R M. 13676:35.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

35



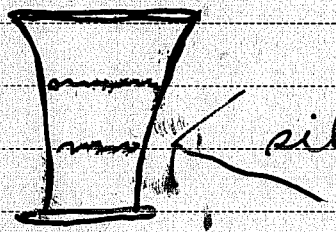
gaffel



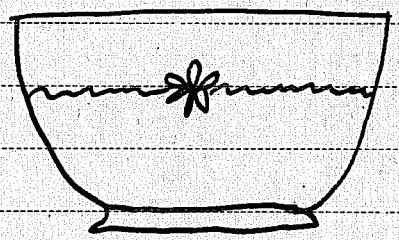
kniv



Fråsked



silverservislock



Spilkum av porslin
till att ha mjölk eller
dylikt i!

35)

ACC. N:R M. 13676:36.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

36

gå först till bordet. I ett hem där far och morföräldrarna leva skall farmodern gå först till bordet, därefter mormodern. I ståndspersonerna i staden som prästfrun, skollärarefrun och dylika får också till dem som skall gå först Värdfolkets skyldighet är att se till att alla få sittplats och bli bjudna att ta för sig. Vid vanliga måltider bjudningen här på landsbygden utövas värdskapet av herrn och frun i huset själva, men vid bröllop och begravningar köper man någon. Vid bröllop hälsar värden gästerna välkomna, läser upp telegrammen och tackar alla som skjutit bredvid. Vid begravning läser värden några psalmverser och/ bibelord innan den döde bäres från

36)

ACC. N:R M. 13676:37.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

37

hemmet. Vid graven uttalar han
ett tack å de anhörigas vägnar
för blommorna och hedersbetygelsen
för den döde. Innan man börjar
äta lägger värden i regel en dödsbön, och efter måltiden ett tack
för maten. En av de manliga gästerna
tackar för maten både skämtsamt och
dylikt. Vid bröllop sjunges bordsvisor av
gästerna. Ynglingarna håller gärna
ett litet tal.

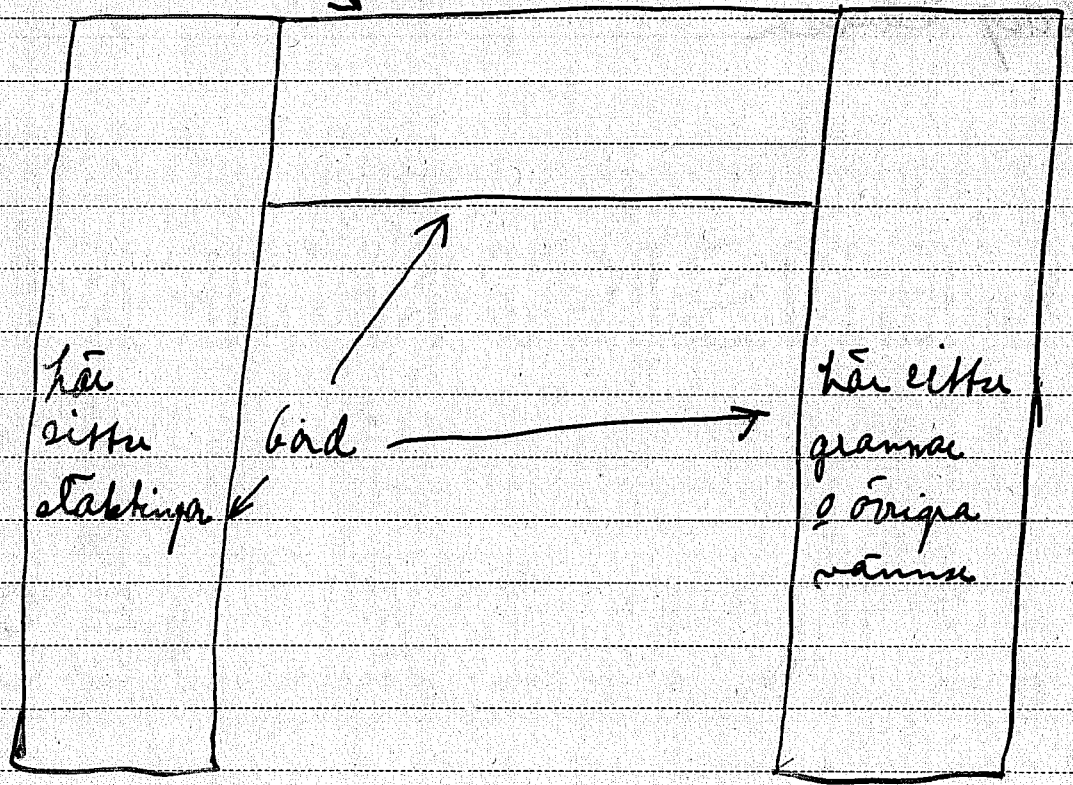
371

ACC. N:R M. 13676:38.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

38

Här sitter brud & brudgum dessas föräldrar samt
hopkokerskan med sin



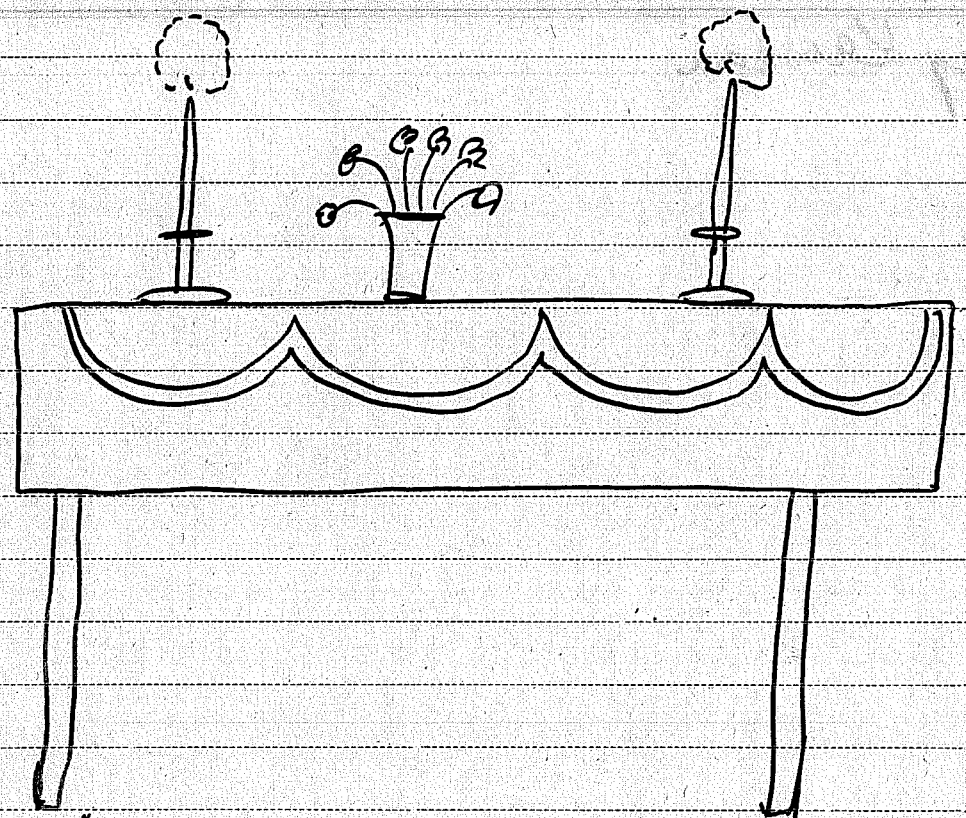
"Kärstkobad" efter dessas så vid bröllop.

38)

ACC. N:R M. 13676:39.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

39



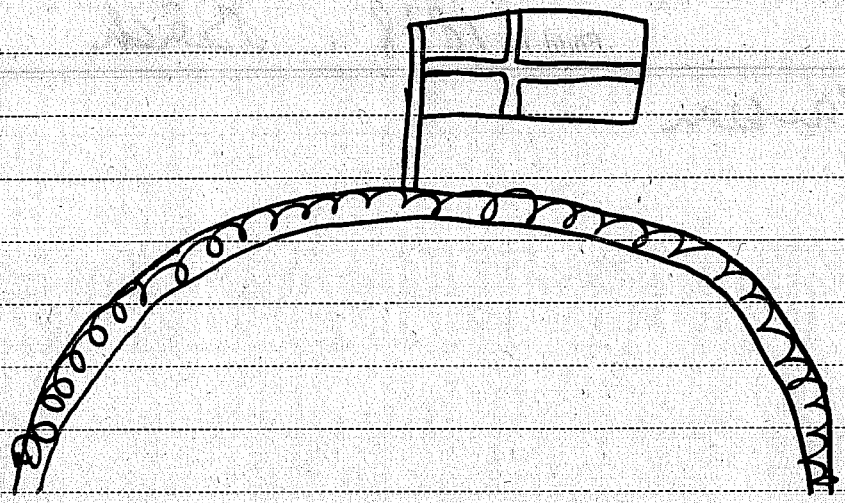
Bordet på begravningsmiddagen är dukat med vit duk, levande ljus och blommor samt girlanger av svart crepepapper.

391

ACC. N:R M. 13676:40.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

40



En trädbåge virad med blommor och
grönt och hängd ovanpå brudparets bord.

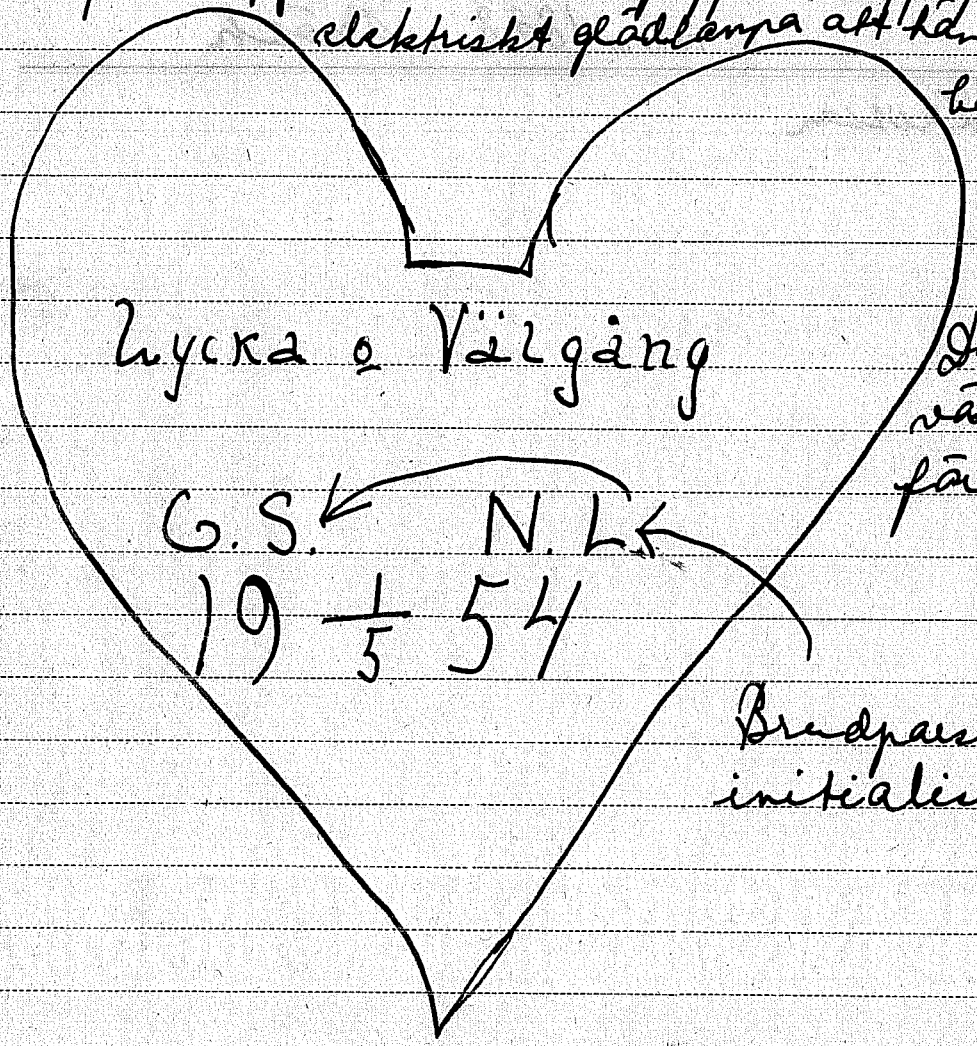
40)

ACC. N:R M. 13676:41.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

41

Ett tjärta gjort av kulört papper o upplyst med en elektrisk glödlampa att hänga i äre-
bågen på
bröllops-
gården.



Den skall
vädern får
fördiga.

Brudparets
initialer