

ACC. N:R M. 13681: 1-13,

Landskap: Småland Upptecknare: Alfr. Gjöberg, Lanna  
Härad: Västbo Berättare: " " "  
Socken: Kulltorp Berättarens yrke: f. d. lantbr.  
Uppteckningsår: 1953; inlämn. 1955 Född år 1877 i Kulltorp

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Skatberedning och måltidsredor.*

*s. 1-12.*

*N. No. 3.*

Skriv endast på denna sida

ACC. N.R. M. 13681:1

*beredning*  
Matberedning och måltidsseder.

Spannmålens malning och beredning.

De sädeslagman huvudsakligen använde sig av till bröd och maträtter, var råg, korn samt en blandning av råg korn och havre, kallad blandsäd, både i bondgårdarna, torpen och någon gång t. o. m. i herrgårdarna och prästgårdarna. I många fall under 1860-talet kom även havren enbart för användning till bröd hos den fattiga befolkningen. Som nödbrödsämnen eller som ersättning för bröd och mjöl, skall man ha tagit sådor, syrefrö samt roten av ett ogräs kallat "kvickrot", en gräsliknande växt med alnslånga vita rötter. De kunde nätsla sig in överallt i åkrarna och sög näringen ur jorden. Dessa rötter rengjordes ganska noga och blandades fint sönderhackade med säden och förmaldes tillsammans med denna. All säd förmaldes vid kvarnen men mjöl och gryn för gröt maldes ofta på handkvarnen. I gamla tider var det vanligen slut på både säd och mjöl vid "olsmässe" d. v. s. i slutet av juli månad, då rågskörden börjat. De gamla berättade att en husmor tog en kärve med sig från åkern, värmden upp en stor gryta, torkade axen i denna och sedan malde kornen på handkvarnen samt kokade gröt därav till skördefolket. Det fanns annars gott om kvarnar i orten. Vid nästan varje å eller bäck var en liten kvarn. Dessa kvarnar ägdes och sköttes av ägarna själva, vanligen tre eller fyra om varje. Men det fanns även storkvarnar vid de större vattendragen. Sådana ägdes av hela byalag och sköttes av en anställd mjölnare. Vid de små s. k. skvaltkvarnarna hjälpte ägarna varandra vid malningen.

Vid dessa större kvarnar tog man tull, den som var ägare till malden var skyldig att vara mjölnaren behjälplig vid malningen. Detta kallades att "kvannligga." På höstsidan rådde alltid stor brådska

*f. 1872 i "Kulltorps  
f. d. lantbr."*

*Lanner*

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

*N. M. 3*

*/*

ACC. N:R M. 13681:2.

vid kvarnen. Ofta inträffade att halva byalaget var samlat och vantade på sin tur att få sinnsåd förmald. På kvällarna var trängseln alltid störst. Vid den sprakande brasan i kvarnkammaren fördrev man väntetiden med att dra "fingerkrok" eller "bryta arm". Vidare gick pratet i kammaren om varjehanda som tilldragit sig orten om fririer, giftermål, kreatursbyten, om varjenanda äventyr och farligheter på färdevägar till städerna i orten. Om jakt och vargskall, om troll och jättar, spöken och allsköns annan vidskepelse och om dolda skatter. Och var man söndagsbarn eller hadetur kunde man vid midnattstid höra näckens spel i forsen. Kvarnen gick även hållst på natten. Vattnet var starkare då, trodde man, i all synnerhet om man i hjulhuset utsatte en sup till "strömmingsmax," d.v.s. näcken. Det var först på 1870- som de första tullkvarnarna kommo till stånd här på orten. Tullen var för råg och blandsäd 4 strukna kappar pr tunna, och ungefär detsamma för havre och korn. Var man bosatt nära kvarnen bar man säden på ryggen i en lång smal säck av linnväv annars körde man med oxe eller häst och även drog man den på kärra. Skinnsäckar förekom inte här.

All säd för bröd måste först torkas i ugn.

Skulle havre bakas till bröd måste denna först "skrädas." Kornet måste "nötas," eller som man här kallade det "körnas." Innan mjölet kom till användning måste det siktas. Då de små kvarnarna ej hade siktverk, använde man handsikt.

Innan man använde mjölet till mat eller bröd skulle det stå i säck något dygn, varefter det tömdes i den s.k.s. "brödkistan," vilken vanligen hade sin plats antingen i skafferiet eller på något vindsrum.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

2.

Bröd.

Brödsorterna voro inte många i gäna tider. Till dåligt bruk hade man vanligt rågbröd, det med korn och havre blanda- de s.k. blandbröd och det rena havrebrödet. Till spad tog man för alla sorterna gammal mjölk, vassla om det fanns tillgång av dessa eller bara vatten. Degen gjordes ihop tidigt på morgo- nen och jästades och kunde sedan bakas ut före kvällen, då den ansågs nog jäst. Till större högtider såsom jul eller påsk eller till bröllop och större kalas bakades "limpa." Till detta bröd användes hellst vört som spad.. Och detta måste vara täm- ligen varmt. Degen sattes till morgonen och ältades samt om- rördes flera gånger om dagen tills degen fick en sötaktig smak, varefter den sattes i ett varmt rum och fick stå sedan till kvällen då jästen tillsattes varefter den bakades ut föl- jande morgon. Brödet bakades ut på en skiva försedd med upphöj- da kanter på tre sidor. Bakredskapen bestod av förutom deg- träget i vilket degen sattes till, av brödspaden, enrund ski- va försedd med skaft, den kallades "grässla." En kvast med långt skaft. Denna kallades även "ungsopa." (Se ritning) Bakugnen var på den tid, denna uppteckning omfattar, murad av gråsten och ganska stor. Vid julbaket brukades baka en del figurer så- <sup>små</sup> hästar, hjortar, gubbar och gummor. Dessa figurer bakades meran- dels av vetemjöl liksom det övriga småbrödet. Sådant förekom endast vid jul och vid bröllop samt större kalas. Yrkesbagare funnos endast i städerna. Vid förningar hade man kringlor och bullar samt enddél bakelser som måste beställas från staden. Mätbrödet förvarade man i en tråkista på vinden d.v.s. andra våningen. Småbrödet hade man spånkorvar eller lådor i skaffe- riet.

Gröt.

Man lagade gröt av rågmjöl och någon gång av kornmjöl, men mera sällan därför att gröt av detta mjöl fick en något besk smak. Gröten kokades i en järngryta eller en kastrull av

Koppar. I kokande vatten rördes mjölet i med en visp eller en av björk eller en skalad klyka kallad "schweppa". När gröten var färdigkokad slogs den på ett fat och sattes fram på bordet. Hela familjen åt ur samma fat. Den äts tillsammans med mjölk. Svagdricka och honungsvatten förekom ibland, men endast i brist på mjölk. Svagdrickat blandades då med sirap. Men även med smör åt man gröten, den kallades då "smörgröt". Gröten kokades i allmänhet ganska hård. Gröt blivit över efter kvällsmålet förtärdes vid morgonmålet tillsammans med fläsk, man doppade den då i flottet. Man hade ingen särskild benämning på denna gröt. Man åt aldrig här på orten gröten enbart, men lingonmos blandat med mjölk var mycket vanligt som "grötadopp". Lingonmos kallades för "krösamos", lingonen kallades "krösen" på folkspråket i Västbo.

Vid de flästa helgdagar och vid vissa arbeten såsom slätter och skördetid hade man alltid "slätter och skördegröt". Men råkade någon av arbetsfolket vid dessa tillfällen råka genom olyckshändel skära sig i t. ex. ett finger så förlorade han eller hon rätten att få äta gröt. Då man vid slätter och skörd måste anlita lejt folk serverades gröten på tallrikar, men man måste servera sig själv ur det gemensamma grötfatet. Den som först serverade sig var skyldig komma med ett grötrim som ofta kunde vara spydiga nog. Vid dessa tillfällen förekom endast risgrynsgröt. Välling lagades av mjölk och risgryn, men man kunde även laga god välling av korngryn. Till en ordinarie familj på fyra eller fem personer tog man en eller två liter mjölk och en kaffekopp gryn. Den smaksattes sedan med kanel och socker jämte något salt. Välling kunde även beredas av vattenblandad mjölk och gryn, den hade det betecknande namnet "vassvälling". En annan välling, förr ganska vanlig här på orten lagade man av mjölk och klimpar av vetemjöl s.k. "klimpvälling". Man lagade även välling av mjölk som först blivit yst lagd och kokades tills den fick en något brun färg, den gick under namnet "ostvälling". Av vetemjöl och mjölk jämte ägg och socker bakades pannkakor.

Grynätter.

Gryn beredde man i huvudsak av korn, men det förekom även att man gjorde gryn av havre. Både kornet och havren som voro avsedda för grynberedning ~~XXXgrynXX~~ måste nog torkas i ugn eller bastu. På gårdens handkvarn sedan kornet eller havren till gryn. Men vid förmalningen följde en del skräp med, såsom sädor och skal jämte en del annan bräte med, därför måste grynen rensas genom en sikt med grövre maskor än den vanliga mjölsikten. Denna sikt kallades "grynsikt" eller "grynsäll."

Av dessa gryn kokade man gröt och välling. Även vid beredning av korv kom havregrynen till användning.

Potatis, rotfrukter och annan växtföda.

De som först lär ha infört potatisen hit på orten ska ha varit soldater, vilka deltagit i de s.k. Napoleonskrigen i Tyskland på 1812 och 13-talen. Namnet på en av dessa var Lilja. Annu i dag bär en träda på slutningen av Lanna berg namnet "Liljas tomt," där knekten haft sin stuga. Det var inte rotknöslarna som först kommo till användning som mat. Det var i stället de s.k. "äpplena", vilka stuvades tillsammans med kött eller fläsk. En rätt som, efter vad det berättats, äts med föga smak. På senare tider har potatisen spelat en ganska stor roll vid både matlagning för hushållen och vid utfordring<sup>av</sup> svin och annan boskap. Kål som maträtt användes kanske mera förr än nu. Kålen hackades eller sönderskars i strimlor och kokades sedan tillsammans med fläsk till soppa. Det mera sällan förr i tiden att kålen stuvades. Rovor användes föga här på orten som mat. Potatisen kokades i de flesta fall hel och med skalen på och äts tillsammans med stekt fläsk och en sås beredd av mjöl och fläskflott. Man skalade även potatisen rå, kokade den med fläsk eller kött och den äts sedan med det feta spadet som sås. Man kunde även koka soppa av potatis blandad med kålrötter.

Demånga backstugornas, vanligen i små omständigheter levande familjer, åt man ofta kokt potatis doppad i sillake som enda sovel. Nässlor och syror samlade man till kålsoppa. Svamp samlades aldrig in. Det fanns nämligen en irotad avsky för svamp bland allmogen. Den ansågs icke vara passande för människoföda. Av blåbär lagade man saft och sylt. Man torkade även lingon och förvarade dem i flaskor, för att sedan koka soppor av dem. Även lingonssamlade man in i ganska stora partier. Av dessa kokade man mos. Här gick det under namnet 'krösamos.' Man blandade ofta mos i mjölk då mjölgröt var på matsedeln. Från trädgården eller som den här benämndes 'kallgårn,' fick man äpplen och päron, plommon, persilja, lök och pepparrot.

#### mjölk.

Det var mångahanda rätter man kunde tillaga av mjölk såsom gröt av både mjöl och gryn. välling antingen av korngryn eller risgryn och även mjöl, s.k. 'klimpvälling,' och en annan rätt som fått namnet 'sötostvälling,' kanske därför att den tillagades ~~på~~ ungefär som ostkaka, med undantag av att denna maträtt endast kokades. under varma sommarkvarar åt man med god smak surnad mjölk. Oskummad mjölk, men surnad och blandad med socker och ingefära kallades filbunke. Det är först på senare tider man börjat tillaga långmjölk, men i helt liten utsträckning.

Med en vanlig matsked, hellst av trä, men av något större mått än en vanlig sked, drog man eller som bondgummorna sade 'söjde,' av gräddan mycket nog, sedan mjölken blivit minst ett dygn gammal efter den silats. Gräddan samlades in och förvarades i en stenkruka i skafferiet. Då detta mått fyllts togs kärnan fram. Kärnan var en sälj eller enträ laggad cylinder och cirka en eller en och en halv alns höjd och en diameteravidd 7 1/2 tum. Kärnans lock hade hål för den s.k. 'tölen.' Denna bestod av en rund störl vars nedända ett kors av trä-

ACC. N:R M. 13681:7

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

ribbor var fästade. Under kärningen fördes denna ``töle`` upp och ner i snabb takt tills gräddan förvandlats till smör. Det fanns också ett annat slags kärnor likaledes av trä, men försedda med vev. Moderna kärnor kommo icke i bruk här förr än på 90-talet. Efter kärningen rengjordes kärnan mycket noga med ``enlag``, d.v.s. vatten kokt med enris. det skulle stå och ``draga`` ett par timmar i kärnan, man förde om dekokten då och då varefter den ställdes upp och torkades. Detta rengöringsmedel tog bort allt orent och ~~gamm~~ osmak samt kom kärlet att få en behaglig doft. Efter kärningen lades smöret upp i en skål av trä med vatten och arbetades med en tråsked och under ständigt ombyte av vatten tills detta blev helt färglöst. Varefter smöret formades i ovala klimpar, som man kallade ``smörtrillingar``. Vikten av en sådan klimp var olika allt efter tillgången på grädda. I äldre tider lades smöret ned i en bytta av trä och håryfylldes på tills kärlet var bräddat. Smöret såldes sedan till staden eller till krinresande uppköpare. I hushållen användes mycket mera smör förr i tiden än i senare tider. Smör fanns på bordet vid varje måltid. Numera förekommer ej kärning av smör i hemmen sedan mejerierna på 1927 kommo till på orten. Det var åtskilligt att iakttaga för att skydda mjölken mot ``förgöring``. En stålbit i mjölkspannen var ett gott skydd. Mjölken fick ej bäras öppen i främmande personers närvaro.

#### Vilt fisk och ägg.

Det var inte mycket kött av vilda djur eller fåglar man använde i bondehemmen. Det var blott de fattiga och i backstugornassådant förekom. Man hade en viss avsky för kött av vilda djur. Fisk däremot förekom allmänt i hushållen. Särskilt under våren och sommaren, då åar, sjöar och andra vattendrag rent av vimlade av fisk, äts fisk i varje stuga. Lutfisken var obligatorisk som högtidsrätt vid julen. Vid höslåttern på de ganska vidlyftiga och sanka ängsmarkena, där slätterfolket mest var ungdom, skulle alltid lutfisk förekomma. Den fisk som kom till



användning i hushållen var huvudsakligen gädda, mört, braxen och aborre, all fisk äts färsk. Al fanns också i dessa vatten- drag, men den fångades ganska lite och förekom aldrig som mat i bondehemmen, ty dels var den mycket för fet och dessutom var det en allmän föreställning bland folket att ålen blott var en från orm förvandlad fisk. Annars var sillen den fisk som mest kom till användning, Den var tillsammans med mjölken och smöret det enda sovlet till brödet och potatisen i småbrukare och torparehemmen. Den äts både som den var eller stekt. Ofta nöjde man sig med att steka den på glöden i den öppna spisen.

Ägg d.v.s. hönsägg, kom så gott som dagligen till användning vid matlagning och bak. Vid måltider förtärdes dessa antingen kokta eller stekta. Vid påsktiden utgjorde äggen högtid- rätten. Vid arbeten ute på fälten eller i skogen då matsäck måste medföras, var kokta ägg en huvudrätt. Till förtäring kom äggskal aldrig till användning. Det berättas dock, att om bröd- säden blivit dåligt bärgad antingen på grund av dålig väderlek eller annat fel blivit svår att baka, brukade man vid sådens malning blanda in torkade äggskal, som gjorde mjölet bättre att baka bröd av.

### Dryck.

Det våta vid måltiderna var vanligtvis mjölk eller dricka. Den dryck som mest förekom under arbete utomhus eller i ladu- gård och tröskning, var svagdricka. Men vatten var dock den dryck som mest användes både vid måltid och under arbete. Vatten. Man hade två slags öl eller dricka. Den bästa sorten som alltid sparades till högtidligare tillfällen kallades bara dricka och bryggdes så länge att det fick en smak något liknande porter. Den andra sorten kallades "spisöl" eller "etterläck". Man förvarade sitt dricka eller öl i källaren i tuonor eller "kuttingar" av ek. Enbärdricka förekom tämligen allmänt. Brännvin brändes nog här och där i gårdarna, dock mest i smyg. Då det fanns i nästan varje gård apparater för framställ-

8.

ACC. N:R M. 13681:9.

ning av denna dryck, så lönbrände nog de gamle bondgubbarna lite till högtidern för eget behov..Denna tillverkning försiggick merendels i uthus eller i skogsmarkerna.Då någon av dessa hembrännare fått en brygd färdig gav han sina vänner och grannar en vink och så gick man tillsammans i någon ödestuga eller hölada i utmarkerna för att avsmaka brygden. Det hände ofta att detta avsmakande kunde taga dagar och nätter i anspråk. Det hände en gång i början av 1870-talet i Lanna by i Kulltorp socken att gubbarna i några gårdar mitt under de brädaste höslåttern helt enkelt försvunno från barn och blomma och voro som borttagna från jorden. Gummorna som kände sina herrar män togo till en början deras bortovaro med lugn.Men då det mer mer började lida mot aftonen utan minsta tecken från de försvunna fönummits blev man orolig hellst som mörka moln stego upp på himlen bådande regn och oväder. Men just som gummorna samlts för att söka de försvunna,hördes ett stort buller och gny från en potatiskällare i den s.k. Vanakullen, en gammal hedna offerplats där fäderna offrat till Oden, Thor och Frey. Här på denna plats frambaro deras senfödda söner sina offer till en annan gud Bachus. Under detta offerande råkade gubbarna komma ihop sig i ett allmänt slagsmål och på grund av det myckna offerandet var manfallet stort. Bataljen savbröts i hast. De föbittrade gummorna fick sina herrar i hampan och återförde dessa till hem och sina plikter. Det lär ha varit ett sorgligt tåg som i den kulna aftonstunden vankade fram från Vanakullen i Lanna. En bygdepoet gjorde en visa om händelsen som nu är glömd men som länge sjöngs av traktens ungdom. Det hölls flera kommunalstämmor där man sökte råda bot mot den allmänna supsednen. I Lanna by bildades i 70-talets början en nykterhetsförening, men det var blott sådana voro religiöst betonade som gick med i denna. Denna förening hadeäven filantropiskt ändamål. Under denna tid skulle i de flästa hem bränvinsflaskan finnas på bordet vid måltiderna. Vid alla fäster och gillen var bränvinet obligatoriskt. Vid besök av främmande skulle alla "fägnas" med en sup. Kaffet kom inte i allmänt bruk här förr

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

9.

ACC. N:R M. 13681:10.

än på 1880-talet, Te kom inte i allmänt bruk förr än i början av 1890-talet och kakao eller choklad ungefär samtidigt.

#### Kok- stekredskap.

För kokning av mat hade man grytor av gjutjärn med tre steg ungefär fyra tum höga. De voro i allmänhet runda hade två öron. Men det förekom även ovala grytor. Botten var kupig och sidorna något utstående. Täljstenskarl voro ej kända här. Men däremot fanns det många av koppar, men de benämndes vankarstruller eller pottor. Det fanns också förr ett slags grytor av en slags kopparlegering kallad malm. De voroganska dyrbara och mycket vackra med utsirade blommor och figurer. Stekpannorna voro liksom grytorna av gjutjärn, flat botten och med tre steg och ett skaft eller handtag. Stekning på spett var okänt här. För uppskärning begagnade man sig av lång kniv kallad täljkniv. Vid korvstopning använde man sig av en hornring kallat "fjälhorn." De kryddor man mest använde sig av var anis, fenkol, kumming och koriander samt kryddpeppar och kanel. Grytor och stekpannor av gjutjärn fick man från järnbruken i Aminne i Kärda och Häryd i Gnosjö. Dessa redskap förvarade på en s.k. grytbänk i köket vid sidan om spisel.

#### Matordning och bordskick.

Måltiderna var fyra omdagen. Innan man gick till arbetet på dagen åt man en smörgås med kokt korv eller fläsk som pålägg. Detta tidiga morgonmål kallade man för "morgonbit." Under vintertid då man hade arbete i skogen med ved- eller timmerhuggning, började man dagen redan klockan tre eller fyra på morgonen med tröskning på logen tills dagen inbröt, då det bar iväg till skogen. Då frukosten var klar. Denna bestod av stekt fläsk och en sås av kornmjöl samt bröd och hett glas

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

10.

ACC. N:R M. 13681: //

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Mjölks eller ölost. Middagen bestod antingen av kokt oskalad potatis med stekt fläsk, korv och kött med en sås lagad kornmjöl i fläskflott kallad "kråva", samt mjölk som vått. denna måltid kunde dock variera med ärtsoppa på kött, rotmos med kokat fläsk eller råskalad potatis med sås av flott. Aftonmålet eller som det hette "merafton", bestod av ett stycke potatispankaka eller dylik af mjölk och mjöl, en skiva bröd och en försvarlig bit stekt korv. Kvällsmålet eller det förr kallades "nattären", bestod av mjölgröt, kokad i vatten och mjölk och bröd samt en rå sillbit till varje person. Matsedeln kunde väl variera något, men i det stora hela var den nästan lika både vinter och sommar. Vid jultiden och de större högtiderna som påsk, pingst och midsommar var kosten alltid något bättre och omväxlande. Då fanns ju alltid den obligatoriska risgrynsgröten och lutfisken. Måltider ute på fältet eller i skogen förekom ej. Vid arbeten ~~xxxxxx~~ utomhus lagades maten i bostaden och blott serverades ute. En del maträtter åt man direkt ur grytan. Men man slog ibland upp maten i stora fat eller bunkar varur man åt gemensamt. Samma tallrik kunde brukas för olika rätter. De svarvade träkärlen tillhandlade man sig av kringvandrande knallar från Västergötland där dessa saker troligen tillverkades. De förmögnare hade även kärl och tallrikar av tenn. Porslinstallrikarna kommo icke i allmänt bruk förr än i början av 80-talet. Gaffeln var länge ett okänt redskap här. Det var en smula besvärligt att handskas med. Man rent av ansåg ett sådant redskap farligt för ögonen. Man skar för sig sovlet med slidkniven och sedan tjänstgjorde fingrarna som gaffel. Det fanns dock endel fickknivar som även innehöllo en gaffel, som man rörde vid kalasen. Drycken serverades i ett s.k. stopp även halv kannas rymd, denna kanna fördes omkring bordet och alla drucko ur densamma. Man hade även tumlare av tenn eller silver i vilka man serverade brännvin. Ett stopp med dricka stod alltid framme på det stora bordet. Under ätandet gick samtalen livligt om händelser i byn, om grannarnas små förtretligheter om tilltänkta giftermål och om kreaturspriser m.m. Vårdinnan skulle

ACC. N:R M. 13681:12.

Värdinnan de kvinliga och värderna de manliga till bords. Det var först efter ett väldigt krusande man fick alla gäster till bords. Man skickade maträtterna runt bordet, alla fingo själva lägga för sig, Innan man började äta steg man upp från bordet och en av de äldre läste en kort bön. Efter maten lästes också en bön och tackade för maten. Några särskilda skåltal höllos sällan. Det hade förekommit längre tillbaka i tiden, men de hade urartat och antingen blivit överdrivit beröm över sitt värdfolk, men med en hel del fula anspelningar om värdfolkets förhållande och liv. Och kommo därför ur bruk.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

12.