

ACC. N:R M. 13765:1-16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Sofia Danielsson*
Härad: *Albo* Berättare: *Kristina Ohlsson, Blädinge*
Socken: *Blädinge* Berättarens yrke: *änka*
Uppteckningsår: *1954* Född år *1865* i *Alvesta*

No atberedning och måltidsseder. s. 1-16. N. N. 3.

N. M. 3 Matberedning och MåltidsSeder

Fru Kristina Ahlsson . f. Svensson
Född i Alvesta på Skärvingegård, som
fadern arrenderade av Engeström.

1866 flyttade familjen till Blådinge
där fru Ahlsson var arrenderade
ett hemman gården Norrgården.

Fru O. har bott hela resten av
sitt liv i Blådinge från sitt ett par
år omkring sekelskiftet då hon
som angift var bosatt i Kalmar.

Det vanligaste sädesslaget var
råg. Vete började odlas omkring
sekelskiftet. - Korn odlades och
användes till välling kolet med
mjölke, till gröt och kringlor.

Några bröderättningar är inte kända. Från O:s mor gjorde pannkakor av kålrotter och morötter.

Handlevaren användes till malten.

Från O:s far malde sin säd i hisbro levaren vid Alby. Det var ett stort "mella-lag".

"Di malde för tull. Di tullade i säckarna så mycker di skulle ha till mallelön".

Det var Från O:s farbror, som ägde levaren. Förutom levaren hade han litet jordbruk.

Far körde till levaren med häst och vagn. - En del drog säden på dragkärror, det var för lång väg att dra med kor. om man nu ens hade kor.

Säckarna var av hänggjort linne.
Från O:s mor vävde en särskild bård
för att man skulle kunna skilja
säckarna från andra i symmetriet
vid jul, för då för man med
säden till levaren och "la"
säckarna för de hann inte mala.

Säden torrades bara på åken.

I äldsta tid hade man slag
till tröskning. Sedan man skaffat
tröskmaskin användes bara
slagan till att tröska den säden
som föll av på lagen när man
körde in. Den säden och spill vid
tröskningen risslades i ett stort säll med
handtag.

Mjölet ~~ett~~ riketades med små säll.

Såden förvarades i boningshuset
~~vid~~ i stora leistor. Från O:s far byggde
till en mjölkammare vid sidan
av köket där man sedan förvarade
säd av mjöl.

"Far hade avley för skrode".

Bröd

De gjordet ljumrades bara, men
vid jul köktes det. Då var det
oftast maltvört, som eljest när
det skulle vara riktigt fint.

Så arbetade man in mjölet. Det
var oftast grov makt, men man
hade också finmalen råg till finare

ACC. N:R M. 13765:5.

5
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

bröd som användes vid högtidliga
tillfällen.

Man leryddade med krummin.
Bakade ut runda kakor.

Korvkinglor med fläskflott bakades.

Rågbullar bakades med pressjäst.
När mor Kristina var liten fick
hon gå ärenda till Ålvesta och
köpa bryggd dricka jäst hos bryggaren.

Vanliga ugnsrätter, grissla, viska,
rakka.

Man naggade det "fina" brödet
av finvaken råg med en gaffel.
En del blandade havre i rågen.

där för att rågen var för dyr.

Vid jul hade man vort bröd. Vid andra helger bröd av fjnmalat rågmjöl.

Man bakade en gång i veckan. Det var stort hushåll m. 3 drängar och en piga och dessutom en sommarpiga.

Under fru O:s mors sista tid (hon dog 1880) bakade man småbröd. Pepparkakor, spritskransar. Dessa användes ofta till förkning, som dessutom skulle innehålla ostkaka.

2 Alvesta fanns bagerier där
man beställde kakor.

När mor Kristina var ung
beställdes kakor till begravningar
och förning.

Brödet förvarades i sädboden (mjöl-
kammaren). Julbrödet lades bland
säden. det var det enda bröd
som balcades för att hålla längre
än en vecka.

Julbröd skulle vara till värbete-
tarna, "det var en gammal
sed".

Gröt gjordes av vatten eller mjölk
och gryn eller mjöl.

Mjöl till gröten. De som hade

ACC. N:R M. 13765:8.

8
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bin hade honungsvalten.

I fru O:s föräldrahäsen braggades
enbärsöl av mogna bär och vatten.
Det blev sött och gott om man kunde
undvika att mala sönder kärnorna.

Enbärsölet användes också till
vätt till korngrynsgröt.

Han malde 3 slags korngryn.
De grösta till koro och finare till
gröt.

Rågmjölsgröt på julaften, men
också "vit gröt" av risgryn.

Fru O. har hört talas om gröttrim
men inte varit med om det.

Potatis odlades flera sorter. Bäst

till hushållet. Det betalade sig inte
att leja folk till upptagning, om
man skulle sälja.

Rovor struvades ibland, men
kålrotter var bättre. De struvades,
mosades eller stektes i skivor
sådan de förvällts.

Fårskavkar koktes tillsammans
med kålrotter i koat spad. Det
blev buljong av benen och så åt man
kålrotterna som skurit i bitar.

Man gjorde lingonmos. Blåbär
torkades eller kokades till kompost.

Man gjorde nässelkål. Stuvning
av syror. Enbön till enbörndricka

ACC. N:R M. 13765:10.

10
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I trädgården hade man: vinbär
som syltades, äpplen och päron som
forkades i bakkugnen, krusbär åt
man som de var, av krusbär gjorde
man någon gång sylt.
Jordgubbar kom långt senare.

Mjölk

Man åt rent mjölk men oftast drack
man mjölken först.

Filbunk = surmjölk stelad med
grädden på.

Grädden skummades med en
särskild, stor träsked, som bara
användes till detta och diskades väl.
Grädden^{mjölk} spades i bleckbunkar. Ler-
kärål var mest till den varma maten.

Till grädden hade man en särskild
selskapskruka med lock.

När fru O. var liten hade man
en laggad träkärna till att stöta.
Senare köpte hennes far en plattare
och bredare laggad kärna till att
vrida runt. Den kom från Toröby
i Skåne.

Andra skaffade bleckkärnor
omkring 1890.

Efter kärningen arbetades smöret
i ett särskilt träfat och med
en särskild sled. Alla dessa
för kärningen avsedda redskap med
träfat sledar o.s.v. disklades väl
med en viska i varmt bodavatten.
All försiktighet var till för att

ACC. N:R M. 13765:12.

12

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

smöret skulle vara så rent i
smaken som möjligt och av hög
kvalitet.

Det mesta av smöret såldes
i Alvesta till Grosshandlare Nygren
och gästgiveriet.

Den lilla smörklicka som behölls
hemma förvarades i det träfat
där det beretts efter källningen.
Det användes i hushållet till smörgår.
Alla fide smör.

Mjölk silen var av trä med
en bunt råghalm ~~st~~ som slenis
av på tvären och bildade silhålen.

Fiske, vilt, ägg.

Familjen ~~Ohlsson~~ Svensson fide ibland

fiske av den som fiskades på deras
fiskevatten. Fisken köptes.

Alltid lutfiske till julen. Den
köptes i Alvesta.

Ägg fanns när honorna väpote.
Användes till pannkakor.
Endast vid påske åt man kokta
ägg.

Fru Ahlsson har hört talas
om att man stötte äggschal till
pulver och åt för att få stark
benbyggnad.

Dryck.

Vatten till måltid och arbete.

Ingen dryck till matbräcke.

Man köpte kaffe till jul.

Till jul bryggde man öl. Det för-
vareades oftast i kuggarkitteln det
bryggs i. Någon gång tappades det
på flaskor, när man gjutit mysket.

När det skulle vara litet festligt
bjöd man på vinbärssaft.

Boränvin användes inte mysket;
farfar var alldeles mysketerist.

Kaffe användes bara vid hög-
tidliga tillfällen.

Seder fru O. gift sig drack hon
kaffe varje dag. (omken skedskiftet)

Fru O. drack en gång som barn

te med skorpar vid ett besök i
Göteborg.

Köksredskap.

I den öppna spisen hade man
fotagrytor av järn eller koppar.
Man hade också fotaring. Bl.a.
stod stekpannan på denna.

Man hade stora knivar, förskärare.
Kohorn av olika storlek användes
till korvstoppning.

Kryddor var peppar, som stötfes på
mortel och salvia.

Knivarna och andra redskap
låg i en trälåda.

Matsedel och bordskänk.

Frukost: svart bröd och mjölk

Davrenäl ungefär detsamma

lördag: potatis och sill, kött hörde
till sällsyntheterna

Kvällsmat: gröt.

Efter måltiden drack man vatten
ur en skopa.

I tm O:s hem hade man porceläns-
tallrikar och bestick.

Benuttallrikar använde man till vissa
rätter t.ex. sötost och vid vissa til-
fällen.

För hade hemstop att ur vid
vissa tillfällen.