

ACC. N:R M. 13771: 1-14.

Landskap: Småne Upptecknare: Nils Jönsson, Örnvestad  
Härad: V. Göttinge Berättare: " " "  
Socken: Stoby Berättarens yrke: hamrer; ämns. läsvare  
Uppteckningsår: 1954 Född år 1878 i Stoby

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Matvärtter och måltids seder m. m. s. 1-11.  
(gäller till stor del tjänarna)  
Gillen. s. 11-14.

Från nygot.

Skriv endast på denna sida

Ännu på 1880:talet utgjorde kosten den huvudsakliga delen av tjänar-  
nas och dagsverkernas lön. Det fästes därför stort avseende vid kost-  
hållets beskaffenhet på gårdarna. I min hemby var den ena gården -  
Nils Torstenssons-känd för att hålla god och riklig kost till tjänarna.  
Denna gård hade ingen svårighet att erhålla tjänare. Dessa brukade  
stanna under flere år. Den andra gården - Sven Perssons - var känd för  
magert kosthåll och hade inte så lätt att få tjänare och arbetare.  
Matmoderns namn och rykte berodde minst lika mycket på hennes kosthåll,  
som på hennes karaktär för övrigt. I dialekten hörde man alltid en  
massa epitet för människornas såväl goda som dåliga karaktärsegenskaper.  
Om en bondmora kunde det sålunda heta: "Hon ä reuvänd o aurdenteli o heull-  
ler bra mad te fölked". Om en annan: "Hon ä eun mögso o snaur o gnien  
o lär fölked halsvälta."  
Tjänare och arbetare ville gärna ha en kraftig och rejäl kost. Särskilt  
uppskattades den animaliska kosten - kött och fläsk, smör och flott,  
mjölk och ägg. Vid slutet av 1880:talet började byns båda gårdar sända  
mjölken till ett Andelsmejeri i Kvistalånga samt erhålla den separerade  
mjölken - "sppramelk" - tillbaka.

*Fria uppt.*

Denna separerade mjölk användes i regel såsom svinfoder. Men vid Sven Perssons för sparsamhet kända gård användes den även i matlagningen och blandad med dricka vid måltiderna, varjämte natursmöret utbyttes mot det då mindre smakliga margarinet. . Påståendet att mor "Majnel" (Magnhild) sålde fläsket och köpte amerikanskt fläsk och flott till folket var kanske rent förtal.

Köttsoopor av olika slag - "sybesmad" - voro mycket omtyckta, då däremot de fruktsoppor, som bereddades av hemmatorkade äpplen och päron ej ansågos vara något att bjuda folk, som gick i hårt arbete. Folkhumorn var alltid färdig med vedernamn, på kost som inte föll i smaken. Fruktsoppa var det "ingen kraft i" - den kallades därför "svältijäl-söppa". Te kallades för "fördarvat vann" och kunde passa för "tjöpsta-folk". Kaffet var i regel uppblandat med något surrogat, men var det mer än vanligt dåligt, fick det heta "onkaustavann" (vatten, som *man* doppade bakugnskvasten i). - I detta sammanhang påminner jag mig livligt en liten episod efter ~~Sxx~~ ett av Sven Perssons "brydegille". Bland de arbetare, som anlåtats vid detta tillfälle, var även en storordig och supig arbetare, som till söndags kallades "Smea-Svännen"

och till vardags "Svän Slabb". Vid brydegillet hade bjudits på Bruna bönor och fläsk, fruktsoppa, våfflor och kaffe. Sven beskrev gillet sålunda: "Ja va mä pau Svän Sältens brydegille. Da va eut daulet brydegille. Vi finge ornafläsk o sväljälösoppa o vöfflor som en konne spiga onne töfflor o onkaustavann".

Anmärkningar mot maten kunde mången gång göras på ett verkligt raffinerat sätt. Min mor brukade berätta om en dräng, som hon tjänat tillsammans med, att han "tärde sin ostamad te meaften" och uttryckte sin glädje över att ha fått synen igen: "I gaur konne ja inte se smöred pau hröed, men i da kan ja se solen igenom ostaskivan".

Husbondfolket satte alltid stort värde på att tjänarna voro "snälla i maden o haulle te goe mä da som bestos", d.v.s. voro förnöjsamma och hade måttliga pretentioner. När en tjänare anställdes ville man gärna se, att han kunde uppvisa en vacker orlovssedel med intyg om duglighet och nykterhet, men också höra sig för att han inte "va ~~styg~~ stygg o dröj i maden". Dialekten hade en massa ord för oskicklighet i mat och dryck, t.ex. storajdare, sulslug, bälhonn, flönsi, gröda-bug m.fl. Mycket oskickligt ansågs det vara att äta mycket sovel och

litet bröd. Om en sådan person sades att han var vراسي, eut vراس. Flönsi, vراسade mä suled, va eun sulslug etc. En person som åt mycket sades varastorejden, dröj i maden, тонhaulen, eun bälhonn m.m. Men en del voro storätare endast då det bestods något gott. "Dau konne doj vräga i se för troi, ällas bara sode doj o prega i maden". Den som hade god aptit utan att direkt vara storätare sades vara mädtig, ha smaug för mad, hili som eun gris etc. Den som åt hyggligt och måttligt var snäll i maden, nätthaulen, nättfödd eller lättfödd. Den som saknade matlust, hade ingen smaug för mad, var eut peg, sad o prega i maden, var tibeli, hade madalee eller lee te mad.

Synnerligen överflödigt var det åtminstone till vardags att "tvesula, d.v.s. använda mer än ett slags sovel till brödet. Att använda pålägg - kött, korv eller ost - till smörgåsen var sålunda att tvesula. - Jag påminner mig livligt hur min gamle vän Ingenjör Bolinder med förnöjelse berättade om om en gubbe, som med hjälp av slagruta bestämde platsen för den första brunnen, som skulle grävas vid Önnestads folkhögskola. Efter väl förrättat värv - hans berättelser om brunnens djup och vattentillgång visade sig sedan stämma

exakt - skulle slagrutemannen bjudas på mat. När han bjöds att ta pålägg till smörgåsen, utbrast han indignerat: "Nää, goe harr insjenör, ja har lärt o veta hut!" - Ett annat minne från tiden omkr. 1890. In- till min hembys ägor gränsade ett hemman i Rättelöv, som ägdes av en ungar Karl Nils Nilsson (kallad Rättla-Nissen). Hans hushållerska Matilda var strängt sparsam, vilket föranledde den förut omnämnde Sven Slabb att efter ett dagsverke hos Nils klaga över, att han kom "sau sölten, sau han feck sätta se o ajda fläsch o brö". Ingenting förregade Nils så mycket som klagan på kosten. Han utgöt sig för min fader: "Svän Slabb da ä eun flage. Da storslugena lived har sajt öd han feck ajda fläsch o brö naur han kom hem pau kvoillen. Da ska dra länge inne ja tar nom i maden. Men bler ja tvongen sau ska han fau mällommaul. Han ska fau fläsch o brö haur tree time". Några större gårdar funnos inte i närheten. Men där sådana fanns hade herrgårdsmaten eller "hogaurmaden" inte det bästa anseende. På de mindre gårdarna åto alla vid samma bord. På herrgårdarna hölls däremot särskilt kosthåll för folket. Herrgårdens vällingklocka sjöng ju som bekant: "Blävälling, sur sill, bälhonna gån in".

Om prosten P. Jönsson i Stoby (skildrad av professor Martin P. Nilsson i V. Göinge Hembygdsförenings Årsbok 1953), prostens Gierows företrädare i ämbetet, hade folktraditionen åtskilligt att berätta. Sålunda berättades det att han på 1860:talet "flöttade folkastuan neur i onnehused" (källarvåningen). Hans folkstuga döptes av folkhumorn till "Haddis" (Hades - underjorden). - Om det gamla bygdeoriginalet Lassa Måns berättas följande historia, som möjligen kan vara sann - i varje fall typisk för både honom och prostens. Måns hade tillsammans med prostens tjänare varit på skogsarbete en snöig vinterdag och satt på kvällen vid måltiden i prostens folkstuga. Prosten spatserade fram och tillbaka på golvet och tyckte att måns var väl dryg i maten. "Syrak säger, att man inte skall överlasta sin mage", förmanade prostens. Måns replikerade strax: "Ja, hade dän därade Syrak vaed mä i skoen i da, sey hade han nock sait nöed hoilt anned!" - Många andra historier av tvivelaktig sanningshalt berättas om Måns och hans tjänst hos prostens. Han var nämligen nära 70 år när prostens tillträdde ämbetet i Stoby. Arbetarna, som ofta förvärvat en rent konstnärlig färdighet att häda husbondens kost, fingo nog stoppa pipan i säcken, när de satte eget

i gatehus eller torpstugor. Matens beskaffenhet och tillredning blev där ofta i hög grad underhaltig, till men framför allt för barnen under uppväxt-och-skolåren. Min egen och mins jämnårigas skoltid var en lång följd av hårda strapatser. Jag hade en halv mil till skolan därav 4 km gångstig genom skog och hagmark. Klockan  $\frac{1}{2}$  7 på morgonen måste jag vara färdig att börja vandringen efter en frukost, som när torpets ko var sin - ofta bestod av surrogatkaffe, i vilket doppades "surt"bröd - s.k. kaffesöppor. Den medförda kosten bestod ofta endast av ett par skivor grovt bröd med fläskflott (stegefettamad), som sköljdes ner med vatten från skolans pump. Vid hemkomsten på kvällen bestods bröd, potatis och sill - i bästa fall "kogesmad" (köttsoffa, kål eller ärtsoppa) samt lingon och mjölk.

Vid Nils Torstenssons gård voro i regel de dagliga måltiderna följande: "davra" (dagvard, frukost) kl. 7, middag kl. 12, "meaftan" kl. 16, kvällsmat kl. 19. Vid tillfällena, då arbetet började särskilt tidigt, bestods dessutom kaffe med smörgås kl. 5 - 6-

Frukosten bestod vanligen av stekta potatis, upostekt "päregröd" (potatispure) eller rågmjölsgröt, som blivit över från föregående



dag, stekt fläsk eller spickesill, <sup>smör</sup> sör eller flott och bröd samt skummjolk eller "dreckablänning". Middagen: torsdagens ärtsoppa och pannkaka var obligatorisk. Eljest kötsoppa av något slag, potatispure, brödsoppa (brödtärningar i uppkokt svagdricka med tillsats av sirap samt "jämnat" med mjölk och potatismjöl) eller "krösenasöлта (lingonsylt) med mjölk. Någon gång risgrynsvälling. "Meaftan": kaffe med smörgås och ost. Kvällsmat: kokta potatis med sill och någon "doppa", rågmjölsgröt med smör- eller sirapshåla, bröd, smör eller flott och mjölk. På söndagarna ofta frikassé med skalad potatis, bruna bönor eller skärbönor med stekt fläsk, risgrynsgröt eller fruktsoppa av något slag. Dessa rätter voro de vanligaste, men kunde naturligtvis varieras på olika sätt under olika årstider. Under 1880: och början av 1890:talet intogo husbondfolk, arbetare och tjänare sina måltider gemensamt i gårdens storstuga - ett rum över boningslängans hela bredd med två lufter fönster på vardera sidan. Det stora matbordet av fur med omålade skiva samt särg och ben målade i rödbrun "knytnävsfärg" stod i stugans ena hörn med en kort väggfast bänk vid kortändan och en lång väggfast bänk utmed

ena långsidan. Bänken vid kortändan var ett slags högsäte, där "deu säla" - far och mor - hade sin plats. I hörnet invid fars plats var ett väggfast hörnskåp, där "våtyarorna, husmedicin och tobak förvarades. På den väggfasta långbänken bänken utmed långsidan hade de vuxna sönerna, torparna, daglönarna och drängarna sin plats - noga bestämd efter ålder och värdighet. Min fader, som hade torp invid ~~gård~~ under gården, hade sin givna plats intill husbonden, med vilken han f.ö. räknade rätt nära släkt. Om "vajtepaugen" inte fick plats nederst på bänken. placerades han på en hög pall vid bordets kortända. Utmed bordets andra långsida stod en stabil bänk utan ryggstöd och av samma längd som bordet. Där suto hustets vuxna döttrar, hjälpgummor, pigorna och de mindre barnen. Bordets dukning besörjdes av husmodern, döttrarna eller innepiggen. Något onödigt fjäsk förekom inte i vardagslag. Maten framsattes direkt på den väl rengjorda bordskivan. (Längre fram täcktes bordskivan med vaxduk). Frukostens stekta potatis eller stekta gröt äts direkt ur "pannejärnen". som framsatts på träplattor eller trefot av järn. Till varje sked av maten togs en sked "syba" ur stora ler- eller stenfat - skummjolk, drickablandning eller någon gång

kärnmjök eller vispad surmjök. De ursprungliga träskedarna hade utbytts mot hornskedar. Innan nya hornskedar skulle tegas i bruk, lades de några timmar i varm rågmjölsgrot, som drog till sig den öckliga hornsmaken. Sedan märktes skedarna med familjemedlemmarnas initialer, inristade i skeftet. Vid äldste drängens plats låg brödkakan och den stora skarpslipade brödkniven - "bröjungen". Det var nämligen drängens privilegium att sköta uppskärningen av brödet - skam den som ej kunde skära/jämna, lagom tjocka runtenomsskivor. Manfolken hade egna bredbladiga "faullekniva", som förvarades i "västlomma" och användes vid måltiderna. "Da ä eun dauli kar, som inte har kniv o streck (snöre) i lomma", hette det. - Jag minns vid ett tillfälle, när morbror Sven skulle anställa en dräng, att han dekreterade: "Faullekniv faur du säl haulla de mä, för borkniv besaus inte här". - Trehornade gafflar på horn- eller svarta träskäft hade kommit i bruk och enkla bordsknivar, liksom på horn- eller träskäft till dem som inte hade egen kniv.

Middagens soppa äts direkt ur de gemensamma faten. För kött, pannkaka o.d. sattes fram enkla gracerade lertallrikar. Efter kvällens

potatis var bordet ganska sjaskigt, då skaltallriker inte förekom, utan skalen lades direkt på bordet. Det krävde stor skicklighet att spetsa en bit av den skalade potatisen på kniven och doppa den i det gemensamma såsfatet.

Drickakruset stod hela dagen på matbordet och påfylldes efter hand som det tömdes. Man drack naturligtvis direkt ur kruset, utan onödig förmedling av glas. - Flugorna voro på sommaren ett besvärligt kapitel. För att minska deras antal hade man flugfångare av glas, som fylldes med sockervatten, som flugorna drunknade i. Man hade även en sort rödfärgat giftigt flugpapper, som lades på lertallriker och fuktades med sockervatten.

---  
Sådana voro de enkla vardagsvanorna. Men vid gården fanns ett rikligt förråd av dräll och damastdukar samt vackra kaffe-, porslins- och glasserviser, som användes vid gillen och andra familjehögtider. "Gilleslaved" - släkt och vänner, som man umgicks med - samlades i regel två gånger om året, dels till ett julgille någon gång mellan Annandagen och Knut, dels till ett sommergeille. Ofta anlättes vid dessa gillen "stegeser" från det närbelägna Hässleholm.

Först bjöds på kaffe med vetebröd och många sorter småbröd. "kaffe-  
jögen" - konjaken slogs i det varma kaffet - var obligatorisk för  
manfolken. Det var alltid "gauanes bör" som inleddes med ett rik-  
ligt smörgåsbord - uppskuret och små varmrätter av olika slag samt  
rikligt med supar till karlarna. Följde så stek med sallader och  
potatis och slutligen någon efterrätt. Det kunde vara risgrynsgröt  
och saftkräm eller "sveskenasöppa" - men finare var det med "änglamat"  
spettekaka, mandelmusslor och sylt. (Vid familjefester kunde gäster-  
na medföra åtskilliga spettekakor. Det var då en oskriven lag ett  
de kvinnliga gästerna hade med sig en "gillesdug", i vilken de skul-  
le samla och föra med sig hem en bit av varje spettekaka). Det var  
alltid ett väldigt krusande och dividerande om vilken som skulle  
"ta först" av maten - kvinnorna skulle alltid förse sig innan det  
blev manfolkens tur. (Vid familjefester där prästen var med skulle  
alltid han och hans fru börja måltiden).

Vid de vanliga gillan dansade ungdomen i selen - ett stort rum i  
boningshusets gavel med två lufter fönster på vardera sidan och två  
lufter på gaveln. Ingen eldstad fanns i detta rum, varför det på

vintern nödtorftigt uppvärmts genom flitig eldning i den intilliggande kammaren flere dar i förväg. Endast vid särskilt viktiga gillen anlätades yrkessnelman att leda dansen. Eljest var det alltid någon i sällskapet som kunde traktera fiol, dragspel (bäljaspel) eller munharmonika. Danserna omväxlades med sång- och sittlekar. Under tiden drucko männarna sin romtoddy, talade "karaor" och bolmade på de många långpiporna, som plockats ner från en hylla i storstugans ena hörn. De yngre föredrogo att "röga cegar". Efter kaffet på nattkröken samlades både unga och gamla i salen till det obligatoriska slutnumret - "kaderillen" med sina många turer.

Arbetsgemenskap förekom under 1880-talet i rätt stor utsträckning mellan byns gårdar och gårdarna i närliggande byar. Sålunda hade gårdarna gemensam bastua i Rättelöv tillsammans med denna by, och gemensam malttorka i Arkelstorp tillsammans med denna by och Rättelöv. Större arbeten, då mycket folk uppbådats, kombinerads med ett gille. Vid gården förekom "töresgille" vid skärningen eller smirningen av torven på gårdens mosse. Största uppbådet gällde slåttern av av den naturliga ängen utmed Almaån innan denna kanaliserats. Detta

"slättagille", då arbetet började redan kl. 5 på morgonen, var ett  
hårt arbete, men på samma gång en dagslång matorgie, som kulminerade  
på kvällen efter slutat dagsverke. Under de år, då lin odlades vid  
gården, skedde brytningen i samband med ett "brydegille", sedan efter-  
följt av ett "skättegille". Och potatisplockningen avslutades med  
ett högt uppskattat gille: "päredönten". Innan tröskverk kommit till  
användning, bjödos alla de som deltagit i slagtröskningen på ett  
"taskegille".