



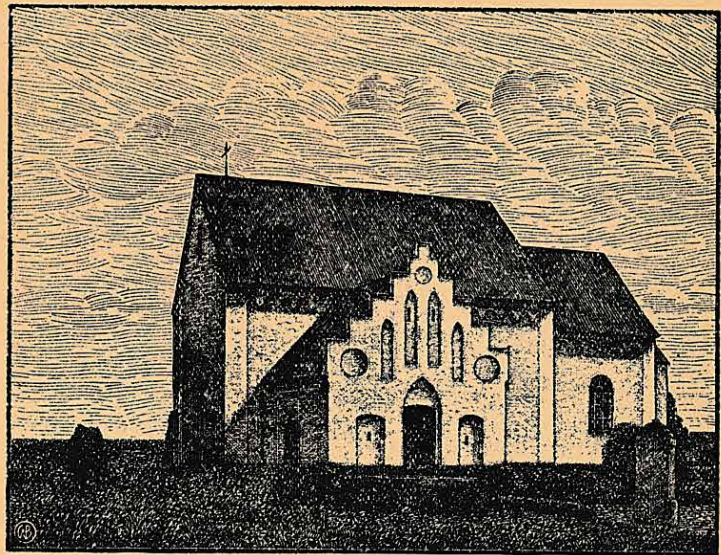
BYA BOKNET

Skånsk Revy

JULNUMMER

1947

N:r 5 och 6



**DEN SKÅNSKA
HEMBYGDSTIDNINGEN**

PRIS 3:50 KR.

PER ANDERSSON I HESSLEBERGA

Mat och matordning på 1800-talet

Anteckningar från Bara härad

Anna C—r berättar:

”När ja tjente po Agerup va ja sjuttan år — de va artanhonnränitti — då tytte en alltinj va rolet. De va itt stort hushål. Vi va fira tösor, fira dränja, två påga å så däm säla — sju parsonor å nån extra iblann, så de ble injemod tjyve parsonor. Där gittj mad ti, så en konne färrgrysa si. När vi bagte hålt vi po i två å itt halt dyjn udan å såua. Vi sadd åpp klåkkan fira po otan å skolle molka å sin vi fåd kaffe å smörmad bårja vi å sejta rumel å satte sin i dej ti surt gråubrö i varmt vann å krydda me komjen å satte til surdej frå föria baged, fårr de skolle jesa. Ve halvsjutiden kom dränjana inj å skolle ha frokost — di skolle bårja arbejed klåkkan sju. När så dejen bårja jesa skolle den ältas om å sin stå en taga injan den slos åpp. Så skolle nån tös bårja å ila i onen å ett par bårja po å slå opp å når de va färet å sätta inj va en ny dej ti sursött brö färet ti å älta, denne dejen var krydad me anis. Grovbrö skolle stå i onen i fira tima. Så gittj de ongan fårr ongan. När de fyssta baged va udtad skolle där ilas po nyt å sin va de himmasejtad sött å så sursött å ti sist möllesejtad brö, å allor sist en bagninj viddebrö, där hålten skolle tårras ti skorpor. Åu de himmasejtade slos små bålla, som klövs i mitteln å tårrdes ti ’kavrinj’, å en hel såddan fittj vi me smör po om söndasmarna ti kaffed. En sådden harjninj hade vi en gång i månaden.

Ti kvällsmad sattes inj tre stora lerafad me miltj å iblann me sjårred miltj å stora brödkårra med groft brö å åu de faden skolle di ’sua’ alla, de va ve

sjutiden å iblan senare. Di hade ändå fåd midda-aftan ve hal femtiden, iblann smorda mada, smör-mada eller fittamada, men iblann laved mad.”

Så långt Anna C—r, I mitt hem bakades också en gång i månaden, men blott ett bak. Då insattes först grovbrödet i ugnen och en stund efteråt finbrödet, utom till jul, då det bakades tvenne bak, med vetebröd och skorptorkning till sist. Men jag känner de ställen, där man till jul bakade flera bak, så att man skulle stå sig till påsk. Man ville ha tiden ograverad för att ”järra jerninj”, d. v. s. väva, spinna och dylikt. Där var en man som förmanade sin son, när denne skulle ut och tjäna: ”Fårr allt va du jårr, min påg, så bråkka bra me brö i di å sväll var an bid hel, fårr de liddjor så länje i maven”.

I gamla tider ägnade man nästan en religiös vördnad åt bröd, mat och brödsäd. Efter intagen måltid böjde man gärna huvudet och sade ett: ”Gu velsine!” Det ansågs som vanvördnad att ha huvudbonaden på, då man intog måltid, även utomhus. Far tålde ej uppsluppet tal vid måltiderna utan tillrättavisade: ”Du ska la maden täppa mongen, passa di så du ente får maden i vrångstriven” o. s. v. Det tillkom störstdrängen att skära upp brödet vid början av måltiden och han hade för den skull i fickan en ”lommekniv”, och även de andra drängarna hade var sin. Gafflar använde man sällan, men det fanns en sorts lommeknivar som kunde delas i två halvor, den ena med en tvåhornig gaffel, men den var mera sällsynt. Serveringen var mycket enkel. Man hade en sorts avlånga brädbitar att lägga sillen på och

BYBORNET

"suemaden" äts vanligen ur gemensamma fat. Man hade nog också tenn- och porslinstallrikar, men dessa voro dock endast för mera högtidliga tillfällen. Stekt potatis äts således direkt från pannjärnet, som sattes på ett underlag eller fot på bordet. Mindre grytor kunde också placeras på så sätt. Skedarna voro vanligen hornskedar och drängarna hade var sin, som de efter att ha begagnat dem och sedan torkat dem med handen stucko in mellan bordskivan och foten. Kniven strök man mot byxlåret och stoppade i fickan. Drickakruset stod alltid på bordet och gick från mun till mun. Om baciller hade man ingen aning. Pigorna skulle stå framom bordet och äta för att vara tillhands, då något fattades eller behövdes. Husbondefolket hade sin givna plats vid övre bordändan och barnen framom bordet och närmast föräldrarna.

Vid tröskning på 1800-talet började man dagen vid 4–5-tiden med "marnbid", bestående av ost och bröd eller en korvbit och bröd. Vid halvsjutiden åt man "davre", bestående av sill och potatis, flott och bröd, drickablandning samt en sup. Vid halvtiotiden åt man "lillemiddag", nämligen smörgås, ost och bröd, eller korv istället för ost. Och så kl. 12 blev det middag, bestående av kokt salt kött och soppa, grönkål eller ärter eller välling eller gröt av korn eller bovetegryn, även rågmjölsgröt, mera sällan risgröt. Färskt kött förekom sällan, då man vanligen slaktade till jul för hela året, på större ställen sex eller sju stycken svin samt en kviga och ett par får. Någon gång kunde man också slakta en kalv och då man vid mårtenstiden slaktade gäss, behöll man ett par, tre stycken för egen räkning. Efter middagsvillan fick man kaffe, som dracks på bit av "kaksocker". Så blev det "middaafan" med lagad mat: någon stuvning med fläsk eller gåskött med peppar och potatis eller potatisgröt. Denna måltid äts vid halvfemtiden. Något senare åt man till sist kvällsmat eller som det förr hette "naddre", mjölk och bröd som äts ur gemensamma fat.

Detta var ju riklig och närande kost, men längre tillbaka, innan potatisen odlades, vad åt man månne då? Min farmor, som var född 1787, berättade, att hennes föräldrar omtalat, att på deras tid räknades potatisen och delades ut så, att drängen fick 3 st., "halvkaren" 2 st. och "tjörepågen" en potatis. Då fick rovorerna ersätta potatisen och vidare hade man soppor och gröter av olika slag.

Kaffet var sällsynt. Min mor, som var född 1830, hade en äldre syster, som dog i barnåren, och vid

hennes begravning kom mormodern ut i köket och fick se dem koka kaffe i en stor kittel i den öppna spisen. "I Gu bevars ska I ha kafé me", utbrast hon. En man, som kallades Prippen och vars hustru hade den på den tiden gängse sjukan, som man kallade "kålan", köpte en "fjärdedel bynnor", det skulle ju vara som medicin, och hon kokade dem både länge och väl, men hon kunde inte få någon smak på drycken, eftersom hon inte förstod, att de först skulle brännas. Vid "brållop", "ärede" och "krissnadelgille" sparade man varken på slantarna eller på mat och dryck – tvärtom ville man på allt sätt överträffa varandra. En sådan måltid började med smörgås med olika pålägg, därefter fortsatte man med bruna bönor med kokt skinka och färskött, sedan höns- och oxkött med pepparrotssås, därefter soppa, kokt på detta kött med "guleröddor" (morötter), "klompa" (klimpar) och "frickadeller" (små köttbullar) samt konstigt nog även sviskon. Denna soppa kryddades med olika slags kryddor – ingefära, peppar etc. Sedan följde stek av höns och lamm med sås och annat tillbehör och sist en massa kakor – spettekakor, sockerkakor, "rosor", "krokanor", rektangulära stycken böjda i halvcirkel, glaserade och målade med rött för bröllop och med svart för begravning. "De va itt redet jille, där va åta spekagor", sa man. Till varje rätt fick mannarna minst en sup brännvin och fruntimren fick brännvin tillsatt med honung eller på senare tid "tjyssebärvin", krusbärsvin eller "muskottavin" till 75 öre eller 1 rd. pr butelj. Brännvinet kostade visst 90 öre litern.

Vid dylika gillen blev ju stämningen ganska lätt hög och man bildade kottierier som diskuterade priser och tjänareproblem och man drack toddy och fruntimren kaffe med kakor. Till toddyn skulle det vara jamaikarom och den skulle ha fyra egenskaper, som alla skulle börja med bokstaven S. Den skulle nämligen vara "stor, stark, söt och sjudande". Längre tillbaka hade man en dryck, som hette "mjöd", vilken var en kraftig maldryck tillsatt med honung. — Tiden gick och det började lida ut på småtimrarna. Då dukade man upp till ny måltid. Första rätten var sylta med rödbetor, sedan lutfisk med senapssås och därefter risgröt samt kakor liksom förut jämte de obligatoriska suparna. Luften var tjock av tobaksrök i de låga rummen och man började lite till mans längta hem efter en ansträngande dag.

Ett sådant gille varade aldrig mindre än två dagar, ofta tre. Både gäster och kökspersonal blevo trötta. Gästerna skulle ha med sig hem s. k. smak-

bitar av förningen till hemmavarande barn och åldringar, som icke kunnat vara med. Och sedan kunde man för några korta timmar slå sig till ro i gillesgården.

Köken voro ju dåligt inredda. På en öppen murad spis i den öppna skorstenen skulle maten lagas i grytor, som placerades på trefotingar av järn över elden, och för att maten skulle skyddas för nedfallande sotflingor och annan orenlighet måste kärnen täckas över med lock. För den skull brukade man koka soppa och gröt i den väl rengjorda bykgrytan eller kitteln, vars rökgång mynnade ut i skorstenen och således var bättre skyddad. Om så kitteln var av koppar och med dålig förtenning, så kunde man riskera att bli förgiftad av maten. Jag känner till ett sådant fall från min barndom, men lyckligtvis blev det icke dödlig utgång för någon av gästerna.

Nu skall jag försöka beskriva några rätter, som numera ej brukas. Då ha vi först "syltjemiltjen". Det var mjölk från får, vars lamm sålts eller avstängts från att dia. Den skulle först kokas och slogs så upp i små lerskålar och ställdes att surna. Ju fortare detta gick ju bättre blev mjölken och därefter tillsatte man sur grädde. Då den skulle ätas tillsatte man något socker och satte fram skålarna. Av grovt bröd skar man så tumsstora bitar, som man satte på yttersta spetsen av kniven, vilken doppades i koppen. Kring en sådan kunde man vara fem à sex personer.

Då man malde havregryn fick man en portion på tallriken. Mjölk slogs på och havregrynen skulle ätas råa. Detta kallades "nissegröd", men det var inte smakligt. Bovetegröt koktes i mjölk, men jag för min del tyckte inte om denna. Korngrynsgröt var mycket vanlig. För att få den riktigt god skulle man koka den mycket länge, ända till tio timmar, emellanåt spädde man på gräddmjölk. Även välling av sådana gryn brukades. Även gröt av rågmjöl och potatisgryn begagnade man. "Äddjamad" var en rätt av ägg och mjölk som kokades tillsammans under vispningen men utan tillsats av mjöl, till det liksom ostade sig. Detta åts till smörgås. "Äddjadippa" var av ägg och mjölk, jämnad med vetemjöl, men tunn som sås. Den åts liksom "syltemiltj". "Äddjakaga" bakades på pannjärn. Ett gammalt recept var "nie sjer mel å nie sjer vann, å har en rå ti, ska en ta itt äddj iblann". Detta får ju tagas som ett skämt, ty i verkligheten var det säkert åtskilliga mera ägg i rätten. Numera kallar man den ju fläskpannkaka, varav man förstår att den skall ätas till fläsk.

När man till julen kokade skinka, rullkorv och

annat saltmatskött, skulle man till middag äta "muljebro" eller som det även hette "doppa i gryda", d. v. s. doppa bröd i det feta fläskspadet. När man smälte flott kunde man som särskild rätt få till middag "gräuor", d. v. s. det som blev kvar när man silade flottet. "Stenkagor", d. v. s. jästa pannkakor kunde beredas på flera sätt. Bäst blevo de av kornmjöl och mjölk, kryddad med kardemumma och smorda med smör vid bakningen, men sparsamma husmödrar, som hade någon lämplig soppa eller välling, kunde blanda denna med rågmjöl och smörja med "lämmatal", d. v. s. talg som man fick, då man slaktade lamm, och krydda med klippt lavendel. Även detta var "stenkagor", om man också ibland hittade morotsbitar inblandade. Det var annars en mycket omtyckt rätt, som bjöds vid vissa arbetens utförande som en särskild uppmuntran.

Då man hade bakat och drog ut "mårjan", d. v. s. aska och eldkol, ur ugnen, kunde man baka potatis i denna, och de blevo verkligen goda. Å översidan av sättugnen kunde man även baka skivor av potatis, tjocka som en blyerts, och detta var barnens förtjusning, men ugnen skulle vara mycket het. Då kor kalvade kokades "kalvdans", vilken kunde vara av två slag. Råmjölken blandades med en del vanlig mjölk, kryddades med kanel och kokades tills den löpte sig. Ett annat bättre sätt var att koka blandningen i vattenbad, inblanda russin, kanel, socker och kardemumma. Den åts som pudding med saftsås.

Längre tillbaka hade man något som kallades "bäntjavällinj". En lerkruka var placerad i kakelugnsbänken och häri tömdes mindre lämningar av kål, ärter, soppa, välling och dylikt. Detta blandades och fick surna och åts som middagsrätt. Det låter ofattbart, men det lär vara sant.

Bättre var spettkaksbaket, där man som barn fick vara med. Man slog sönder 2 à 3 tjog ägg, ja ända upp till 5 tjog, och delade gulan och vitan mycket noga från varandra. Dessa skulle sedan vispas mycket kraftigt utan uppehåll och åt samma håll. Jag minns en gång då jag som tolvåring hade fått förtroendet att vispa vitorna, vilket skulle ske i kallt rum. Då jag trodde det kunde vara nog, vände jag upp och ned på kitteln ett ögonblick, som jag sett min faster, som var spettkaksbagarska, göra, men det misslyckades och en del av innehållet hamnade på golvet. Jag fick ju en tillrättavisning, och så måste man slå sönder nya ägg, men man hade ju gott om den varan på den tiden. Gu-

Byaborret

lorna skulle vispas en hel timme och socker och potatismjöl inblandas, och så skulle vitorna tillsättas skedvis. Under tiden skulle "stocken" (spettet) kläddas med papper och smörjas med smör och brasan av torra bokesticker tillredas i den öppna spisen, och så var man färdig att börja bakningen. Smeten skulle skedvis påläggas. Resultatet kunde bli glänsande med "knårta stora som nämndemansnesor", men kakan kunde också misslyckas, den kunde spricka och ramla av stocken. Då fick man börja på nytt. Till varje tjog ägg skulle ett skålpund socker och lika mycket potatismjöl inblandas.

Maten brukade kryddas betydligt mera förr än nu. Det berodde kanske mycket på att man hade så mycket hemmavuxna kryddor: kummin, persilja, körvel, lavendel, gräslök och flera olika löksorter.

Men därutöver köpte man hos handlaren peppar, ingefära, muskotnöt, muskotblomma, kanel, kardemumma m. fl. Vanilj kom först i bruk under senare hälften av 1800-talet. Sedan hade man olika slags essenser, varav mandeloljan var den mest använda. Sötningssämnet var ju mest socker, men även honung spelade viss roll. Utanför boningshuset fanns där vanligtvis en lång rad av bikupor, och då man "slaktade bina" och smälte honungen, tog man till vara det vatten, varmed man sköljt kärl och redskap och använde det att söta med. Gröt brukade man ibland doppa i sådant sött vatten, om man hade ont om mjölk. Längre tillbaka i tiden kokade man mesost av vassle och gagnade som sötningssmedel.

NILS

E såda lag ka

ve n

sd

E såda

ve

ha

såda

ve

och

ic ha