

## Mat och dryck.

Hushållsbestyr i Göinge för en mansålder sedan.

Af

Pehr Johnsson.

**E**tt af de mera intressanta kapitlen i vår gamla bondekultur och på samma gång äfven ett af de minst behandlade är onekligen det, som berör mat och dryck. Medan man i ord och bild sökt åskådliggöra, huru man bodde och klädde sig, är det endast ett ringa fåtal af våra kulturhistoriska författare, som berört den annars nog så viktiga frågan om mat och dryck, och har detta någon gång skett, ha samma anteckningar oftast blifvit gjorda med afseende fästadt vid de materiella förplägningarna under gillen och högtider. Däremot har man mera knapphändigt berört en sådan viktig sak som de hvardagliga mat- och hushållsbestyren. Vi skola därför i det följande något beröra dessa, sådana de tedde sig för några tiotal år sedan i författarens hembygd — Göinge i Skåne. Själf utgången från ett bondehem därstädes har jag varit i lifligt tillfälle att under min barndom och ungdom studera dessa förhållanden, sådana som de då ännu med få förändringar tedde sig. Och med afseende på äldre tider, från början och mediet af 1800-talet, har jag erhållit lifliga skildringar därom af föräldrar och morföräldrar.

### De dagliga måltiderna

voro i regel fyra till antalet — frukost, middag, merafton och kväll. Under vintern, då tröskningen med slaga pågick, åt man dessutom ännu en måltid — davern — som man jämväl brukade under höst och skörd (»skyr»). Måltidstimmarna voro under vanliga förhållan-

den: klockan 6 frukost, 12 middag, 4 merafton och 9 kvällsmat. Vid tillfällen då man åt fem måltider: klockan 4 frukost, kl. 9 daver, kl. 1 middag, kl. 4 merafton och kl. 9 kvällsvard. Tröskningen började senast klockan tre, och det var en allmän sed, att man skulle tröska ett par »lägg», innan man erhöll någon förplägnad. Vid hösten började man äfvenledes arbetet, så snart gryningen inträdde, och beträffande vårarbetet har man ännu ett ordspråk bevaradt som säger, att »det var en dålig dräng, som icke kört ned en half tunna korn, innan han åt frukost». Detta visar nogsam, att man var uppe med solen. Nu 85-årige skogvaktaren Anders Andersson i Emitslöf har också för förf. berättat, att då han i sin ungdom var fördräng på Tomarp, som då var underlydande Råbelöf, brukade dåvarande ägaren till nämnda gård rida omkring för att vid soluppgången »taga sitt folk på sängen». Och kom han jämväl vid ett dylikt tillfälle till det närmare en half mil från hufvudgården belägna Tomarp för att göra detta; men Anders och hans kamrater hade vetskap om förfaringssättet, hvarför de vid godsherrens ankomst redan hade ryktat hästarna och stodo färdiga att rycka ut. Han skulle nu se efter om pigorna voro vakna, men möttes han i förstugan af sopor från innanför belägna rum. Han förnam då, att äfven de varit tidigt uppe, och belåten med hvad han sett här, fortsatte han sedan till andra i närheten belägna gårdar.

Det var emellertid icke allenast vid de större bruken, som man började arbetet så där tidigt, utan äfven vid bondgårdarna begagnade man samma sedvana. Det var därför ganska naturligt, att måltiderna fingo vara många och att matfrågan spelade en ingalunda oväsentlig roll i den allmänna hushållningen. Ett gammalt skånskt ordspråk har också talat om »möen mad o god mad o mad i rättan ti», hvilket torde utgöra en borgen för att man inom nämnda provins sedan gammalt ägnat icke ringa uppmärksamhet åt mat- och magfrågan.

Sedan vi här redogjort för de olika måltiderna och benämningen af dessa skola vi öfvergå till skildringen af de rätter, som vid dessa brukade förekomma. Icke sällan voro dessa ganska enformiga. Till frukosten, då denna afäts vid 4- eller 5-tiden på morgonen, brukade

man ha smör och bröd samt flott eller, som man här kallade detta — »fett» — samt ost. Kaffet var ännu icke kommit i bruk, hvarför man i stället under vintertiden begagnade ölost, en dryck, som bestod af hälften svagdricka och hälften mjölk. Man ansåg, att denna var synnerligen värmande och närande. På brännvin sparade man icke under denna husbehofsbränningens tid, då varan ännu såldes för tolfskilling kannan. Minst en, understundom två supar, serverades åt tröskmännen. Flaskan med Gustaf III:s eller Karl XIV Johans namnchiffer stod i hörnskåpet, och var icke husbonden själf uppe, hade drängarna eller torparna att själfva servera sig. Den ansågs emellertid vara en lat husbonde, som icke var den förste i gården. När slagan började gå, skulle också pigorna stiga upp för att sätta spinnrockar och väfstolar i gång. Husmodern brukade ofta räkna med dem i detta afseende. Vissa lockar »hör» (lin) skulle vara spunna och vissa alnar väf väfda, när det ändtligen blef dager. Förhållandena voro i detta afseende så olika våra, som de kunna vara.

Davern (dagvarden), som den andra måltiden i ordningen för dagen benämndes i Göinge, ehuru denna bort vara den första, var af mera bastant beskaffenhet. Denna bestod antingen af stekt potatis eller också af stekt potatisgröt. Mera sällan förekom kokt potatis, ehuru sådan naturligtvis icke heller saknades. Den stekta potatisen var sönderhackad i små bitar, samt stekt i flott, hvilket man erhöll, när man stekte det fläsk, som man åt till potatisen. Sak samma med gröten. Den senare var vänd, så att den var brynt på båda sidor. Denna bryning kallades »skoa» och åts med begärlighet. Alla sökte komma åt så mycket som möjligt af denna. Kopparjärnet<sup>1</sup> ställdes midt på bordet, och bestod hushållet af många personer, hade man ett sådant vid hvardera ändan. Man tog nu en sked potatis eller gröt på järnet och sedan därefter en sked mjölk i det bredvid detta stående glaserade lerfatet. Alla åto ur samma järn och samma fat. Ibland, om mjölkstillgången var ringa, slog man hälften dricka bland denna (»drickablanning»). Antingen det var det ena eller andra gick det i regel under den vanliga benämningen »vått».

<sup>1</sup> Järn kallades i Göinge det flatbottnade stekkäril, som man använde i hushållet, detta äfven om kärlet ifråga var af koppar.

De tider af året, då man icke åt daver, använde man i hufvudsak samma rätter till frukosten. Icke sällan förekom lingon eller »krösenasyлта», som man brukade säga, som en förrätt vid denna. Lingonsylten var uppblandad med mjölk, dock så tjock, att den liknade välling. Man skar sedan det grofva, mjuka brödet, som här alltid begagnades i tunna flisor, stack fällknifven in i dessa och doppade dem i lingonkoppen. På så sätt lyckades man ofta »locka ned» stora kvantiteter bröd.

Hade man nykokt potatis till frukost eller daver, åt man denna på annat sätt än då den förekom till kvällsvarden. I regel hade man nämligen fläksås till densamma, och i stället för den salta silen åt man fläsk. I det spad, som man vid stekningen af detta erhöLL, slog man mjölk, och doppade man potatisbitarna i denna på samma sätt, som när man doppade bröd i »krösenasyлта». Såsen eller »doppat», som det kallades, förvarades på järnet, som sattes på bordet. Man hade en sorts dylikt »doppa», som man kallade »pek» eller »pekfinger». Detta bestod af mjölk och fläskflott, i hvilket man sedan rört mjöl, så att det blifvit ganska tjockt. Detta var ganska begärligt och ansågs bättre än det förra. Sedan man ätit och doppat så mycket man orkat, sattes i regel fram »vått», mjölk eller drickablandning, till hvilket man åt duktigt med bröd. Sådant förekom för öfrigt som afslutningsrätt på hvarje måltid, med undantag af meraftonen. Man brukade tala om, att ifall man icke åt bröd ofvanpå en måltid, kom »grötahästen» eller »bönehästen». Hvad man därmed menade har jag, trots förfrågningar icke lyckats få veta.

Middagen var den egentliga hufvudmåltiden för dagen. Då serverades lagad mat af den mest kraftiga beskaffenhet. Vi skola här nedan något beröra de rätter, som man med förkärlek använde. Ärtter, kokta på fläsk, var en sådan, likaså bönor, s. k. bondbönor, som numera gått ur bruk, men som man fordom i stor utsträckning begagnade. Dessa förekommo dels i form af soppa, dels också stufvade. Till de senare åt man fläsk eller sill. Man begagnade vidare såväl ärter som bönor till gröt, och voro de då till hälften blandade med potatis. Till denna gröt åt man i regel sill samt drickablandning. Till ärt- och bönsoppa förtärdes kokadt fläsk eller lamkött.

Vid höst och skörd hörde det till, att man skulle ha grönkål, som kokades på fläskben, hvilka husmodern lagt undan, sedan spicke-skinkan blifvit förtärd. Man åt kål såväl som soppa ur det gemensamma fatet, och brukade man icke sällan skämta med hvarandra. I all synnerhet var detta förhållandet, när man åt grönkål, som längre än annan mat höll sig varm, dock utan att ryka. En torpare i Getaberga sade därför en middag under hösten, då mor satt fram grönkål på bordet och han tagit den första skeden: »Besynnerligt folk, som icke kan hålla maten varm, tills man hinner hem.» Detta medförde den påföljd, att de öfriga utan eftertanke togo skeden full med kål och kastade i halsen, hvarvid de brände sig alldeles ohyggligt. De som drabbats af missödet blefvo högst förtretade, medan däremot de öfriga skrattade. Och det var torparspjufverns mening.

I fråga om höstens och vinterns matordning intog hvitkålen ett bemärkt rum. Till hvarje gård hörde en kålhage, för hvilket ändamål den djupaste och bästa jorden inhägnades.

Hvitkålen kokades hufvudsakligen som soppa, åtminstone om hvardagarna. Endast vid de stora högtiderna och gillena användes den på annat sätt. Till denna soppa åt man bröd samt fläsk eller kött. Äfven vanlig köttsoppa begagnades, särskildt under höstarna, då slakten ägt rum. Sådan kokades äfvenledes på fläsk. I båggedera blandades morötter och potatis samt klimpar, som man knogade samman af hvetemjöl. Dessa åt man i regel med stor begärlighet.

Af stufning märkte man icke sällan rofvor. Man odlade ännu sådana framåt 60- och 70-talen, för användning i hushållet. Nu äro såväl dessa som de s. k. »bondböorna», hvilka användes för samma ändamål, slojade. En eller annan gång, särskildt under skördetiden, stufvade man skärbönor eller »hvita bönor», som man kallade dem, men annars räknades såväl dessa som de bruna böorna till gillesmaten. Äfven stufning af potatis förekom icke sällan. Till denna såväl som ock till den andra stufningen åt man spicken skinka eller »spekefläsk», som man på bygdespråket benämnde denna. Salader eller dylikt förekom aldrig, knappast vid gillena. Rödbetan var den enda, som man längre fram brukade använda.

Af köträtter voro endast kallops och frikassé i bruk. Sådana rätter tillagades af såväl oxkött, som sådant af lamm och kalf. Om stek någon gång förekom, var detta hufvudsakligen vid gillena.

Antingen man hade köträtt, soppa eller stufning till middag, hade man endast denna rätt. Smör eller ost förekom aldrig på bordet vid middagen. Under sommartiden använde man understundom i stället för det vanliga »vättet» filbunkar, som man åt med grädden på. Sådana voro synnerligen begärliga. För öfrigt förekom sur mjölk dagligdags på bordet under denna årstid. Men i vanliga fall skummades den tjocka pelsen af grädde (»flöd») af först, innan »sika-ret» sattes på bordet. Sedan kallades den sura mjölken för »syba» och var äfvenledes denna mycket god, äfven om grädden var borta. Däremot tyckte man föga om den halvesura (»blåsura») mjölken. Högt uppe på väggarna i stugan voro hyllor anbringade, där under sommartiden mjölken sattes för att surna. Att den icke sällan blef bemängd med damm, kan man lätt förstå. Men därpå tänkte ingen. Till filbunken eller »sybat» åt man duktigt med bröd. Och så, när måltiden var slut, gick man ut för att sofva en timmes middag för att sedan åter påbörja arbetet.

Meraftonen bar man i regel ut till arbetsfolket. Antingen husmodern, någon af barnen, om sådana funnos, eller också innepigan hade att göra detta. Gällde det drängarna, då dessa voro sysselsatta med vårbruket, erhöilo de i regel en smörgås eller en sådan bestruken med flott, samt en ostbit, som dessa utan några våtvaror hade att förtära. Tjänade man under ett snällt husbondefolk, gycklade man icke sällan med den förplägnad, som man erhöil. Så var exempelvis förhållandet med en dräng i Västraby, om hvilken det berättas, att en dag, då pigan kom ut med meraftonen, höil han upp ostskifvan framför ögonen, under det han dråpligt nog yttrade: »Det är märkvärdigt hvad min syn har blifvit besynnerlig. I går kunde jag icke se smöret på brödet, men i dag kan jag se tvärs igenom ostskifvan». Understundom medförde man en brödkant åt hästarna. Voro dessa vana vid detta började de gnägga (»humra») redan då de sågo meraftonsbudet på afstånd.

Under höst och skörd, då äfven en del främmande folk deltog i arbetet, var meraftonen tilltagen på ett helt annat sätt. Då skulle man nämligen äta äggkakaka, i regel en stor väldig sådan, beroende på deras antal, som skulle deltaga i måltiden. Man hade en särskildt vidlyftig korg af trä med tillhörande lock samt rund till sin beskaffenhet. I denna lades kakan ned, och skar sedan hvar och en sitt stycke af densamma, medan den låg i korgen. Till denna åt man i regel stekt fläsk.

Under vanliga hvardagliga förhållanden bestod kvällsvarden af kokt potatis och sill, understundom, för omväxlings skull, af någon sorts gröt. I det förra fallet hade man icke det förut omnämnda »doppat» på stekflott, utan bestod detta af grädde eller sur mjölk. Det senare — »sybadoppat» — sattes främst. Gröten bestod i regel af mjölgröt, som man kokte på sammalet rågmjöl, samt sådan af bohvete- eller också potatisgröt. Äfven korngrynsgröt förekom icke sällan. Fatet sattes på bordet, och åt man sedan gemensamt ur detta. Så skedde äfvenledes med den mjölk, som man förtärde till denna. En allmän sed var, att den första sked man tog var mjölk, därefter gröt o. s. v., tills man blifvit mätt. När man åt mjölgröt brukade man lägga en klick smör i midten af fatet, »smörhålan», i hvilken man sedan doppade denna. Morgonen därpå stektes alltid den öfverblifna gröten till frukost. I regel tyckte man ännu bättre om den då, än när den var nykokt.

#### Bordets dukning

tillhörde innepigan att ombestyras. Som vi redan förut antydtt tog man denna sak tämligen lätt. I ena ändan af stugan var det stora, aflånga, oftast rödmålade matbordet af ek eller fur, placeradt. Vid ena ändan af detta var en upphöjning på de väggfasta bänkar, som utmed väggarna voro placerade längs bordet. Här hade husfadern och husmodern sin gifna plats. Det var alltså efter urgammal sed högsätet. Man brukar också ännu i våra dagar tala om den, som ämnar sätta bo, att han har tänkt »sätta benen under egen bordsända».

Under början af 1800-talet torde man haft borden omålade samt utan duk, då man åt. Längre fram brukade man ha målare att

bestryka linneväf med oljefärg, ibland med blommor eller andra figurer, och lade man sedan denna på bordet. Tallrikarna voro långa sådana af trä eller också runda, på hvilka man brukade lägga knif och sked. Efter måltiden torkades dessa och upphängdes på väggen. Äfven skedarna voro af trä. Längre fram brukade man begagna sådana af horn. De både luktade och smakade illa, om man icke förfor med dem på sitt särskilda sätt: att nedgräfva dem i mjöl, eller, ännu bättre, i en grofbrödsdeg, som då drog till sig den smak af horn, som de annars besutto.

Hvar och en af husets invånare, små och stora, män såväl som kvinnor, hade sin särskilda fällknif, som man begagnade då man åt. Det heter i ett gammalt skånskt ordspråk, att »knif och streck (snöre) skall en bonde och hans dräng alltid föra med sig». Och detta hade nog sin riktighet.

Vi nämnde här ofvan, att det hufvudsakligen tillkom innepigan att duka bordet och bära fram maten. Vid brådiskande tillfällen var husmodern henne behjälplig härmed. Denna senare var det alltid, som fick svara för matlagningen såväl som de hufvudsakliga bestyren inomhus. Hon hade därför en arbetsam ställning. Mången gång vid brådiskande tillfällen fick hon vara utan hjälp och, om gården var liten, icke sällan deltaga i utarbetet. Hade hon dessutom en del barn att passa, nog hade hon arbete tillräckligt. Hon hade också att svara för att ingenting i den allmänna matlagningen fattades utan att

#### tillrustningar och beredelser

skedde i rätt tid. Brödbakningen var ingalunda den minst betydelsefulla af dessa. Det var dock endast hufvudsakligen groft bröd man använde. Endast om söndagar och högtidsdagar förekom bröd af finsiktadt mjöl. Vid bakningen af det sura, grofva brödet gjorde man alltid tillrustningarna härför färdiga dagen innan, »skällade» mjölet, »ältade» degen o. s. v. Sedan voro pigorna tidigt uppe om morgonen att förrätta bakningen. Man hettade i regel ugnen med ris. Innan brödet sattes i denna, försummade man icke gärna att pricka det med en strumpsticka samt med denna rita ett kors på

midten af kakan. Därigenom hade man fredat det för trollen, så att man kunde vara säker på att det blef ordentligt bakadt. I stället för fint bröd använde man icke sällan s. k. »kafringar», som bakades af kornmjöl och potatis. Dessa slog man upp mycket höga, hvarefter man medelst en tråd skar af dem på midten. På så sätt blef det två kakor af en.

Vid de stora högtiderna, framför allt då julen stundade eller då gillen skulle afhållas, bakade man dessutom en massa småbröd af hvete. Bland dessa förekommo i regel alltid klenäterna. Längre fram började man jämväl att baka pepparkakor. Äfven tunnbrödet användes någon gång, men detta var icke af den sort, som begagnades längre upp i landet.

Brygden förrättade man alltid själf. I hvarje by fanns vanligtvis ett mälteri eller »malttorra», där man själf tillverkade maltet. Samtliga åboar odlade rätt mycket korn och af detta användes icke ringa mängder till hushållet, dels i form af mjöl, dels ock som gryn och malt. Icke minst af det senare åtgingo afsevärda mängder. Äfven humle odlade man, och detta icke allenast för eget behof, utan en hel del bönder i Göinge hade så stora humlegårdar, att de kunde fara utåt bygderna, framför allt nedåt den skånska slättbygden, att försälja af varan.

Svagdricka fick icke saknas i gården, åtminstone om det var något med denna, vare sig vinter eller sommar. På bordet i dagligstugan stod alltid en tråkanna, innehållande sådant, och när man var ute på slätter eller skördearbete, hade man alltid »drickakanna» med sig. För att icke ölet eller svagdrickat skulle erhålla bismak brukade man tillverka dessa kannor af enestaf. Icke sällan gjorde man själf sådana. Hemslöjden var under sagda tid icke utdöd, utan var denna flitigt i gång under de långa vinterkvällarna. Vid gillen och högtider använde man i regel tvenne slags öl, nämligen dels starkölet, som var mycket starkt och mäktigt, dels ock tunnölet, som var en sämre sort. Husmödrarna ansågo det i regel som en stor konst att kunna tillverka ett godt öl. Framför allt när bröllop hölls i en gård, brukade man göra ofantligt stora tillrustningar. Till ett sådant åtgick i regel flera tunnor öl samt en hel mängd

svagdricka. Men så kunde också en dylik tillställning understundom pågå under en tid af åtta dagar.

Till dessa skulle man alltid medföra s. k. »förning», bestående under 1800-talets början af gröt, som man medförde i särskilda kopparformar, samt hvetebröd och sådant af siktad råg. Sedermera ändrades detta till kakor, som man på sina ställen ännu i våra dagar brukar föra med sig, då det är bröllop, barndop eller begrafning.

Slakten förrättades vanligtvis endast en gång om året, men var denna då i regel betydligt rundligare tilltagen än i våra dagar. Det var hufvudsakligen i november och början af december, som denna viktiga procedur förrättades. I hvarje by fanns vanligtvis någon person, som gick omkring i gårdarna för att slakta åt bönderna. Det var icke allenast svin, som därvid fingo släppa lifvet till, utan äfvenledes kor och får. På ett medelstort hemman slaktade man alltid ett nötkreatur samt fyra å fem får. Köttet af dessa dels rökades, dels saltades för att sedan längre fram åter blötas upp och användas till soppa o. d.

Vid slakten erhöll man den så omtyckta blodkorfven eller »pölsan», som man åt med stor begärlighet. Ett par af dessa lades undan för slaktarens räkning — »slaktepölsan». Det var förenadt med mycket besvär att göra slakten i ordning. Pigor och torpargummor voro under ledning af husmodern därmed sysselsatta många dagar framåt. Det gällde nämligen att tillvarataga allt. Flottet skulle smältas, likaså talgen, som man använde till ljus, kött och fläsk skulle hackas och fjällas till korf, den s. k. »hackepölsan», som man sedan dels kokade, dels rökade. Vidare skulle kött och fläsk nedsaltas. En del af detta blef äfvenledes längre fram rökadt. Detta var ett nog så allvarsamt arbete. Man hade ett mindre träd, på hvilket kvistarna på lagom afstånd blifvit afhuggna. På dessa hängde man sedan de skinkor, köttstycken eller korfvar, som voro afsedda för rökning. »Kraken», som trädstycket kallades, restes sedan upp i skorstenen, hvarefter man brassade på i spiseln med grönt enris. Detta fick icke bränna, endast ryka, hvarför den, som ombesörjde rökningen, hade en vattenhink vid sidan om sig. I denna stod en kvast, som

man bestänkte riset med, då detta ville fatta eld. Först efter ett par dagars rökning ansåg man att varan kunde anses färdig.

Vi få icke heller glömma att erinra om den stora syltkakan — pressyltan — hvartill man använde svinhufvudet. Allt kött och fläsk på detta pelades omsorgsfullt ifrån. Man gjorde däraf en stor kaka, på hvilken lades en tung sten som press, däraf namnet. I vanligt tal kallade man sedan denna vara för »syltefläsk». Framför allt vid jultiden åt man hvarje dag af detta. Äfven grisfötterna betraktades som en favoriträtt. Dessa skulle omsorgsfullt skrapas och göras i ordning, innan de kokades, syltades och sattes på borden.

Kärna smör och göra ost voro också arbeten, som förekommo i hvarje gård före mejeriernas tillkomst. I det dagliga hushållet intogo dessa båda födoämnen en bemärkt plats. Smörkärningen skedde på hvarjehanda sätt. Den aflånga kärnan, med tolk, som man stötte upp och ned, är den typ, som man i de flesta fall använde i Göinge under förra århundradets början. Sedan begynte man med s. k. »vindkärnor», som drogos med en vef. Man hade ett tråg af trä, i hvilket smöret saltades och bereddes, tills det var färdigt sättas på bordet.

Ostberedningen var en mera invecklad procedur. Till denna användes både skummad och oskummad mjölk. Till den vara, som skulle användas vid gillena, fick endast den senare förekomma, medan däremot vid det hvardagliga bruket användes den förra. Sedan osten blifvit ordentligen kramad, lades den i en särskildt för ändamålet afsedd korg, och använde man sig äfvenledes här af en sten till press. Sedan skulle osten under en viss tid stå på en hylla, innan den ansågs vara ätbar.

#### Vid de stora gillena

var matordningen betydligt annorlunda än under de hvardagliga förhållandena. När ett dylikt skulle afhållas, pågingo tillrustningarna en lång tid i förväg. Allt måste vara färdigt på den bestämda dagen, så att ingenting fattades vare sig af vått eller torrt. Det är svårt att redogöra för alla de rätter, som vid de olika måltiderna

förekommo, men vi kunna exempelvis erinra om en bröllopsmåltid i Göinge för en mansålder sedan. Man började då, som nu, med ett smörgåsbord, men detta var af betydligt enklare beskaffenhet än i våra dagar. Det bestod hufvudsakligen af smör och bröd samt ost, hemystad, god sötmjölksost. De många delikatesser, som i våra dagar begagnas, voro ännu icke komna i bruk. Därefter följde buljong med pastejer samt på denna någon fiskrätt, gädda eller lax, med pepparrotssås, som var mycket gouterad. Till smörgåsbordet tog man ostsupen, men till fisken »fiskarsuparna», som man brukade säga. Dessa räknades nämligen två eller flera. Sedan följde steken, och var det icke sällan gässen, hvilka funnos nästan i hvarje gård, som fått släppa lifvet till för denna. Detta hindrade emellertid icke att nästa rätt bestod af oxstek. Man satt till bords, och mera än en sorts mat af hvarje rätt förekom icke. Sedan kunde det hända att man serverade bruna eller hvita bönor samt någon annan stufning. Till hvarje rätt togs en eller flera supar. En sådan togs äfven till den sista i ordningen af dessa — risgrynsgröten — med hvilken rätt man regelbundet avslutade måltiden. Vi ha redan omtalat, att en del af gästerna brukade medföra gröt till gillena, hvarför värdfolket i regel icke behöfde besvära sig med tillredningen af sådan. Maten nedsköljdes med skummande öl, af hvilken vara man förtärde stora mängder.

Ofvanpå måltiden serverades enligt skånsk sedvana den s. k. »spettkakan» samt andra kakor af olika slag, som man medfört som »förning». Var det i ett rikt och förmöget bondehem, som bröllopet hölls, kunde man icke sällan räkna ett tiotal dylika spettkakor, understundom ännu flera. I de flesta byar fanns i regel någon gumma, som bakade sådana. Konfekt började man jämväl använda, men var detta först längre fram, sedan vinet blifvit mera allmänt vid allmogens gillestillställningar.

Efter måltiden, sedan ungdomen börjat dansen, samlades »mannarna» i något af smårummen, hvarefter långpiporna togos fram. Man brukade låna sådana i gårdarna rundt omkring, så att hvarje gäst fick en dylik. Detta var för öfrigt också förhållandet med en mängd andra saker. När gille anordnades i en gård, lånade man

en hel mängd af de kärl man behöfde använda, glas och porslin, sig emellan. I detta afseende stod den gemensamma hjälpsamheten högt. Dagen innan brukade man från hvarje gård i trakten bära ett duktigt krus mjölk till gillesgården.

Samtidigt med det piporna togos fram började toddydrickningen. Mörk rom blandades i varmt vatten, en kraftig tillsats af socker gjordes, och så var denna dryckesvara färdig. Man höll noga efter hvarandra, så att ingen toddyblandning var »blekare» än de öfriga och att ingen skolkade i dryckeslaget. Den som kunde dricka mest och tåla mest, den ansågs vara den främste i laget, medan däremot den, som i berusadt tillstånd måste draga sig ur leken, var en »sämre karl.»

När det ändtligen var tid att bryta upp för att söka hvila efter en sådan ansträngande dag, inlogerades de längst boende antingen i gillesgården eller också hos grannarna. Så på morgonen var det åter tid att börja på nytt. Rätterna voro dock något annorlunda under dessa nu följande dagar än hvad som var förhållandet under själfva högtidsdagen.

Matlagningen ombesörjdes af någon gumma, som vanligen gick under benämningen »stekare», och fanns det i regel en sådan i hvarje by.

---

Vi ha nu i hufvudsak redogjort för hvad som hörde till mat och dryck i en skånsk kulturbygd under äldre tider, detta såväl hvad som gällde hvardagar som högtids- och gillesbruk. Det återstår endast att erinra något om mathållningen vid herregårdarna. Vid dessa hade man ännu en hel mängd drängar i maten samt en särskild kokerska, som ombestyrde matlagningen åt dessa. I regel bestodos de någorlunda samma hvardagsmat, som man begagnade i bondgårdarna. Men det är ju helt naturligt, att rätterna finge vara rundligare tilltagna än i dessa. Det dröjde dock icke synnerligen länge förrän statkarlssystemet var allmänt genomfördt, och nu använder man sig afvenledes af dylikt arbetsfolk vid en hel mängd bondgårdar.