

773

773

/ 1

Sm. Tvetå h.
Rogberga
Karolina Stille
F. i R. 1851

— Uppteckn. av Kjell Hagberg
sommaren 1928

Ostkaka.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

20 liter oskummad mjölk, en liter tjock grädde, en kull
ägg, $\frac{1}{2}$ kilo vetemjöl, fyra hektor socker, 12 bittermandlar.

8 ägg och mjölet vispas i ett par liter mjölk och
röres i den övriga mjölken, när den är litet mer än ljummen.
Sedan lägges $1\frac{1}{2}$ matsked ostlöpe i och mjölken får ~~loppna~~
stå omkring en halv timme tills den hinnet loppna och sedan
rör man om med en träsked. Osten silas och vasslen hälls
bort.

(10.5)

Sockret, de övriga äggen och grädden vispas ihop,
och bittermandel rives och arbetas i. Detta blandas med o
osten, lägges i ostkakeform, sättes in i ugnen och får
stå där ett par timmar tills den pöst upp och fått lagom
brun färg.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Sm. Tveta h.
Rogberga
Karolina Stille
F. i R. 1851

Uppteckn. av Kjell Hagberg
sommaren 1928.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Sötost.

20 liter mjölk får stå och loppna och osten och vassen får koka tillsammans tills det blir brunt.

Därefter redes det och lägges upp på tennfat.

Sm. Tveta h.
Rogberga
Karolina Stille
F. i R. 1851

Uppteckn. av Kjell Hagberg
sommaren 1928.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Skurning.

Vid skurning användes förr i stället för såpa fin, vit sand och man skurade med viskor av granris, färsk eller sönad - endast barren togs bort.

Efteråt torkades golvet med torkad vitmossa. Man skurade var lördag. Några mattor fanns ej, i stället strödde man med hackat eneris - vid begravningar med granris. När det skulle vara riktigt fint, t. ex när det skulle komma främmat, ströddes tjärklöv på golvet.

Sm. Tveta h.
Rogberga
Karolina Stille
F. i R. 1851

Uppteckn. av Kjell Hagberg
sommaren 1928.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

J U L E N .

Julbyken hölls i slutet av november och gjordes av husets folk. Aska av björk lades i ett bykelakan. På botten av ett kar lades ben och på dessa lades lakanet med askan. Härpå lades handdukar och sämre linne och sedan lades det bättre. Kalls vatten hälldes på och fick rinna av långsamt genom en öppning i botten. Detta kallades för kallbykning. Lutet kokades därefter upp och hälldes på kläderna igen - varmbykning. Sedan klappades kläderna, sköldes och lades i vatten.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Strax efter julabyken stöpte man ljusen. I en mjölk-kärna hälldes kokhett vatten, och smält talg hälldes i vatnet. På en 1/4 meter lång sticka hängdes ljusvekar, gjorda av ljusvekegarn, tre stycken på var speta. Dessa doppades i talgen och hängdes upp mellan varje dopp till tork.

Slakten hölls omkring en månad före jul. En ko och två grisar slaktades i allmänhet. Den ena grisen såldes. Kon och den andra grisen saltades ner.

Brygden hölls 14 dagar före jul. Malten köptes omald och maldes på en handkvarn / två stenar/. I en kittel lades ett par kappar malt och ungefär lika mycket kli. Härpå slogs litet vatten och det fick stå över natten. På morgonen kokades enelag - eneris med bär på. Detta slogs i kitteln med maltet. I en bryggkppp lades eneris och halm, och maltet och enelaget slogs på. Drickat kokades upp, fick kallna och gästades.

Rogberga, Sm.

3 773

7.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Julbaket började åtta dagar före jul. Man bakade tre sorters bröd - limpebröd, våf dagsbröd /blandbröd/ och finbröd. Limporna lades ner i havrebingarna, blandbrödet hängdes upp på en stång i kökstaket eller inne i rummet.

Vidare bakades saffransbröd, vetebröd och fina kakor. t. ex. pepparkakor, judebröd och kex.

Barnen fingo varsin julhög bestående av limpa ,blandbröd, finbröd, julkuse, vetekrans och fina kakor, samt julhästar av vit deg, som köptes i Jönköping.

Efter baket hölls julstöket. Man skurade alla golven och strödde dem med repat eneris. Rena gardiner sattes upp, och rena dukar lades på borden.

På julafton doppade man i grytan. Före kvällsmaten utdelades julklapparna. Julklappsutdelningen gick till så,

att far slängde in ett paket genom dörren och sprang där- 7
efter och gömde sig. Efter en stund slängde han åter in en
julklapp med namn skrivet på.

Till kvällsmat fingo vi lutfisk, ~~KÄK~~ viter gröt och
skinka. I gröten fanns en mandel. Den som fick den skulle
bliva gift före nästa jul.

Man fick ej glömma att även ge tomten litet av all
julmaten.

Mitt på bordet i stugan, där alla lågo och sovo, sat-
tes ett brinnande ljus, och det fick stå där hela julnatten.
Om det slocknade, skulle någon i huset dö under det kommande
året.

Tidigt på morgonen åkte vi till ottan, som hölls kloc-
kan fyra. Om ett ljus slocknade i kyrkan, skulle den per-
son dö, som det stod framför.

På juldagen fick ej någon bjudning hållas.

Sm. Tveta h.
Rogberga
Karolina Stille
F. i R. 1851

Uppteckn. av Kjell Hagberg
sommaren 1928.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

U L L.

Fåren klipptes höst och vår i slutet av september och i april. På hösten tvättades fåren i ett stort kar - på våren tvättade man i stället ullen. Man strödde med fin halm, så att fåren skulle hålla sig rena till klippningen.

Man satte sig på golvet och tog fåret i famnen och började med halsen. Tre ben bands tillsammans medelst ett hårband.

Ullen breddes ut på golvet uppe på vinden för att torka ordentligt.

Man gick tillsammans och kardade och fick då litet ex-

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

tra traktering.

Av höstullen spann man varp och av vårullen blev det
"ör". Man vävde vadmalstyg och skickade det till beredning
i Jönköping.