

ACC. N:R M. 12006:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Aug. 75.

Uppräkning från Östra Ålbäck
gärdby socken. I denna by egde den
hästa gärdar på 3/16 delar mantal
men dessa gärdar hade man i regel
ett ha en av dessa var undantags-
folket ha. Dessa gick på arbete där
gärdarsägarer hade sina ha. och om
vintern hade de den i en från häns-
nad i den egentliga ladugården
där även var plats för en fåra
som skulle ha föda från gärdar.
Till detta erhöll undantags folket
tjug rågholms boor vägnade två
flund stych 1 häck Hö och en hack
hem eller härschalm. I regel hade
man tio till tolv nötkreatur från
gärdarna fyra hästar och tre till fyra
får.

Mjölkningens skedde för det mäste
unge får vid 5-6 tiden morgon
och afton. Hade man en ko som
nyligen kalvat så mjölkades den
en gång mitt på dagen vilket
kallades middagsmjölkning och då
ändrade man något på tiderna
sågånde den vanliga mjölkningen.
H. Tiden för mjölkningen var i
gamla tider för det mästa att man
att man drog med två till tre fing-
rar utesluter spensarna och då måste
man emsällanät doppa fingret i
mjölken för att spensarna ej skulle bli
så torra. Man kunde även sätta tum-
men upp mot bröstet och fingrarna
på andra sidan och på så sätt komma
ut mjölken. Detta böti är ~~nu~~ de mest
vanliga nerfor tiden.

ACC. N:R M. 12006:3,

III
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

När man mjölkade inomhus
satt man fäddet mjöla på en gall
ute på gården eller då korna var
på utbete satt man på marken
eller låg på knä senare tog man
galven med då korna flyttades.

Att mjölka var fäddet mjöla frun-
timmersarbete. Det skulle anstå
cheferande för en kora att mjölka.
Den första gången jag såg någon kora
mjölka var omkring 1890 talet. Då
kom där en ny hemmansägare till
byn. och han kunde mjölka.

Han hade varit ut Amerika och haft
plato hos en farmare där och där
var det att inträffa litet av en
en undantags gubbe vars hus var
gub tog sig även för att mjölka.

Det drog dock ut ända till
omkring 1900 talet innan en fast
något vännar ichinesat kunde ta
mjölkspannen och ge sig av att mjöl-
ka och mäst fick då bondens nöje
utföra detta arbete. Mjölkhälsen har
varierat mycket under tiderna.
De första mjölkhälar som jag ^{färs} minns
var av trä man de var nästan föse
min tid fast jag ju minns dem
att mjölka i hade man skuter av
trä rymmande ungefär ett par hanner
och så hade man träbenkarar
sila upp mjölken i dessa rymde un-
gefär ett par hanner. Så hade man
trä bultar att förvara gräddin i och även
att ha mjölk med sig ut gårdet till
middag och så att förvara smör i

ACC. N:R M. 12006:5

V
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Stråhårken voro mycket bekvämliga att
hålla rena. De skusades med kalmar-
visher och sand och måste emellanåt
stå i lut för att draga ur. Att bära
hem mjölken från gårdet i hade man
vår förtenta loppas sparrar.
Vilken lättnad det var när mjölk-
hårken övergick till begagnad det
bleck härligt det blott den som varit
med i övergångstiden. De var lättare
att dricka lättare att bära hem mjöl-
ken i och mjölken smarade inte så
tätt i blackbunbar som andra
här. Jag minner mig major av som
var helt av trä och gjöta typ jag
minner var en med karmar som
gick till väll och med botten av
tagel. Gå hade vi black silar med stjär-
na här i botten

ACC. N:R M. 12006:6.

VI
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Gedarn kom silas med nättare
stättad för att senare då möge
den horn i gånj ersättas med de
mera prakfulla som var hornen
till användning. De fat som
horn att användas i flera år och
som användes för att sila upp mjölk
i och även för andra ändamål var
de så kallade stengfaten. De var av
bränd lera och glaserade på inner-
sidan. Man hade spilt hummar
tallrikar fat och krukor av den
sorten. En sorts kärl som senare
kom till användning var vätske-
kärlen även de i olika former
såsom fat krukor och skålar. De som
hogs omkring på landsbyggen att
sälja väderna de bestod av. Skallman

ACC. N:R M. 12006:7.



FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Mjölken fävarades om sommaren
i en källare i de flästa gårdar hade
man en källare som stod fritt på
den ena sidan av gården. Genast bygg-
des boningshusen sådana att man
insättade källare i ena ändan av
husen med ingång till källaren från
gården. I gamla tider var det vanligt
att få korra att halva på våren
höst ~~ist~~ omkring. Vårstid man
räknade med att mjölken blev bit-
tare på somrasen när korra gick
på utbete. Ibland på somrasen
då det var möjligt med att så upp
smör att gå i strog så bunde
man hänga trämen i brunnerna på
kvällen och sedan tjärna tidigt på
morgonen dagen därpå.

ACC. N:R M. 12006:8

I de flästa gårdar hade man ju
gemensamt hossa. Nög hände det vid
en del tillfällen att hustrun var
tröttnad till Kalmar för att sälja
en del produkter av smör ost och
ägg att hon använde pengarna
dela för inköp till kläder åt familjen
och dela för någon sak som behövdes
i hushållet.

Den första hjälpen som vi hade med
mjölkhanteringen var då vi fick
köpa separatorer. Några större jerd-
kruk fanns ej i vår trakt så det var
vanligt att kvinnorna skölle mjölk-
hanteringen och använde mjölken på
bästa sätt till uppfödning av gris-
ar och kalvar.

VIII

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 42006:9.

IX
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det första mejeriet i Gäddby socken
begrundade omkring 1894. Det var några
av bönderna som slog sig samman
och bildade en mejeriförening
när av någon anledning gick
ett företag och mejeriet stoppade.
Omkring 1920 bildade man en
ny mejeriförening vilken gick bättre
och på några år byggdes mejeriet
lite översatt inom socknarna.
När de sista åren i slutet på
20- och början på 30 talet såg de
makt ut på alla områden när
mjölken betalades med 4 öre literen
och man ej utans förlust kunde
föda upp en kalv och hölet
var värdelöst. Då såg det i vanning
makt ut när lott allt tog man ej
då på mjölkerna.

ACC. N:R M. 12006:10.

X
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var ej vanligt att dricka mjölk på morgonen eller kvällen den skulle helst vara lite äldre när mjölken ej kunde hålla sig sot. På dagens fick man laga middagsmålet som ofta bestod av någon sort gröt eller potatisa sot mjölk avsedd med sur mjölk med ägg och lagom med mjölk. En glad nymjölkad mjölk användes som lmedelsing för att ge krafter om sommar na var de mycket vanligt att man hade mjölk till middagen antingen sur skummad mjölk eller sot som var ordon kvällen före och då skummade. Skulle de vara finare hade man fiskmjölk var man vspat ingefära. Blåsur mjölk var vad man lagit grädden och som vasken var sot eller lönn

ACC. N:R **M. 12006** : 11.

XI

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var inte vanligt att det stod
en mjölkbringare framme på bänken
om sommaren om man åt hemma
och lika så om vintern när man åt
i hemmet hade man svagdricka
Det var vanligt att man bryggde
i hemmen till jul och till västlas-
ma. Till jul höll man på med hem-
bryggd ända till in på 1900 talet
och några år före köpte man dricka
till bästarna. Här på Öland an-
vänder ej annan mjölk än från kor
så länge man bryggde i hemmen
att man blandade litl samman
dricka och mjölk att dricka ett bråk
som man ej använt på flera år
Det var ej vanligt att använda
mjölk till var sig jägning eller blister.

Glade man kall gröt eller jucklskräm
så kokte man upp mjölk och koka-
de över den i tallriken. Ennå med
uppkokt mjölk med honung. Veller
och i v^{är} bra mot för kylning och
dricken klot sedan man lagt sig.
Mot kikkola är det med mäs mjölk.
Man använde det bra för sjuk barn
att först man öppnade tagad densen
bara barnet genom tagad densen
att de fick mandao tagad densen
mjölk användes till alla sorters vit
gröt såsom risgröt, potatisgröt
gröt, managgröt. Olupa var
uppkokt mjölk abredet med så mycket
lagdrika till den ystade sig och så lagom
med mjöl i avredningen. I drick olupa
ingick visserligen avredning av dricka
dock ej så mycket så den ystade sig.

ACC. N:R M. 12006:13.

XIII
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Öluriga användes ej vid någon på-
skild bemäskelocdag, de var mera en
vardagsrätt som man använde för
om vaxning. Till mjölk eller som det
och så kallades filbrunke användes
som vändagsmiddag eller när man
hade främmat arbetafolk. Gröt var
håller ej vardagsmat man hade det
på helgdagsaftnar till en. vid Påsk
Påsket och Midsommar och på jul-
aften då det skulle va ringssagot.
Potatisrynen var den mest vanlig-
ga då man ju ända in på 1900-talet
tillverkade den själv i hemmet.
Man hade även korngryn till gröt.
Havsgryn mera oallars de var först fram-
emot 1900-talet som de blev mera i bruk.

ACC. N:R M. 12006:14

Gå var de vanligt med så kallad
lychtesgröt de skulle man ha till.
När höst var insäddat när man öf-
ta såg bärsken när hela skörden var
insäddad när frostmängden de säden
var gjord och när all säden var för-
had När man körde ut jorden på
ihälsan? hade man de även lite
fästligt man bytte då hjälper med var
andra dels då inom bylaget och
dels med släktingar från andra byar
När man kom till stället fick man
kaffe med en bitte Truboten vatten ut
i ett stort glass på musen (man
hade på den tiden en bubbelmus mallas-
gärdarna.) Den bestod av smygare av
oiktar böer ost och uppokuset flack kött och
korv ibland även flöjtkakor

IXV

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 12006:15.

XV
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Gä stannade man till ett tag för
middag vid mesaften skulle man ha
kaffe smörsgårar och gröt man vade då
ut man tagit av gröttoppen. När en
ko halvade så kallades de fjöta mätarna
mjölk så mjölk man blandade då upp
råmjölken med annan mjölk och
bakade kaka oot. Innan man hade
jäm spisar var de besvärligt med
ootbaket man fick då passa på när
man hade mera ungen uppladd
och då bakades en hel del ostar i blått
kumbar och ostenföt och sedan delade
man ut till dem man var vanat
byta oot med och till dem som ingens
ko hade. Även kokade man kaka-
lans av ootmjölk och redde den med
ägg och lagom råmjölk ett annat oot

ACC. N:R **M. 12006**:16.

XVI
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

var att blanda till lagom blans-
dad söt mjölk ^{och} råmjölk i ett treliterens
spann och sätta ned masoorn i ett bad
med kokande vatten och koka på låg
tills det slagade sig. När jäsningspro-
cessen fram mot slutet av 1800 talet
kom i bruk så kunde man baka både
bröd och dela med sig då mycket oom-
man behövde.

Mjölk som skulle stå för att få laggs
gräddan rikligt måste stå om stället
var svårt till en i källaren tre till fyra
dagar. Den skummades blott en gång.
Man skummade helst med en tunn
träsked Mot slutet då mälaren 1890 tates
och till 1900 talet inköptes de första
separatorarna. Vår första var en Alfa
separator. Den hade en mängd bollar
som skulle blockas till och man i viss utsträck

ACC. N:R M. 12006:17.

XVII

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Under min tid som bondhusvärd
så kom jag att begånga tre olika
bräner. Den första som var ansluten
färdig tid var trä med tre band
av trä antagligen av entyd så var
där en häpp med en rund skiva i än-
dan den var omkring 8 fot i och
drogo upp och ned genom gräddern
och kallades tören om de gick bra
så hade man smör i häppen på un-
gefär en halvlimme. Då hade vi
en rund häpp med fjern som en
brännvinsflaska vi hade den var
nog en och en halv meter i omkrets
och var pinnar innuti och drogo
med en bär på vidan. Den stora hä-
ppen var järnbläck de var en alfakarna
och smussade runt när man drog i vevet.

ACC. N:R M. 12006:18.

XVIII

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Käsmången av omär försigtig mät
i höhet eller när de var varmt om
sommaren eller i någon oval boel
De som hade bara en ho kunde ibland
viga grädden med en styv trävig
tills det smälte sig i min bluss
där minnes jag husen en kvinna
hade grädden i en dricka kasapier
som hon skakade tills det blev smär
Det kunde ibland vara besvärligt att
gå i hop omöret om vintern när ^{det} var kallt
och om sommaren då det var för varmt
när om vintern när grädden blev
för kall kunde man stå i lites
varmt vatten. När käsmjölet var
ny och god användes den till dessika
man kunde även ha den att bräda
i mjölet när man satte deg till siktat bröd

ACC. N:R M. 12006:19.

1XX

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

När smöret var färdigt togs det upp i
fat och man knådade det med en
träsked sedan slog man på fjörens
vatten och arbetade det i flera vatten
tills vattnet var klart och hämmigt.
Det arbetades. Då saltades det
hållt me fint salt om det skulle
användas med det samma eller säljas
på vintrarna när mjölken var då
gull färgades smöret med en lites
anings gula droppar om smöret skulle
jämmas för vinterbruk saltades
det med groft salt och packades i
bushar varis man stack hål med en
sticka och lade salt på en gles dub
så att de skulle blöta. På smöret
smör som skulle säljas gjordes på sena
re tid i avlångbitar men använde
tvänne smör brömar att använda med.

ACC. N:R M. 12006:20,

XX
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

När man skulle sälja smör i väg-
de man det i bitbitar på en glas-
betsman. När man så hade bita
sydsteriet gick igenom hade man
träbetsman i gårdarna och väjde
då upp i skåpssel. Måttan 90
tallet och för blott en tiotal år sedan
var de vanliga att utvisa smör i till
byndningarna man hade då två
sefliga smörspärrar och rullade om
smörbollar som man hade upp
på tallrikar av glas eller i glas-
kassar man utvisade även smör
i färdiga ovanor. Det var
även vanligt att färdiga en del
och då göra det i små avlångar bitar
nu säger man upp det på ämb-
lato möjliga sätt.

ACC. N:R M. 42006:2/.

XXI
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var vanligt att man på söndagen
åt hade smör till förrätt man
hade det de i äldre tiden i söndags
senare i avlångbitar. Det var van-
ligt åtminstone på 1800-talet att
man hade en smörbit i gröten
och sedan doppade man smör-
skeden däri. Det var på den tiden
där alla använde sig av det att
i samma fat där kunde man
ha smör i såväl vit gröt som i
rågrötsgröt. I min barndom
användes bräddor såväl avlång
som var utvisade som rund. Samt
var ovägrade man hade dem när
man skedade smör till grädet eller
på 1900-talet såvoss när man fyllde
småland om vid eller att man krossade

ACC. N:R M.12006:22.

XXII

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Den ystning användes alltid och använd
mjölk. Något annat löje än
kalvmagas användes ej. Men fram-
t 1915 hörde jag talas om att de
funno att löja i afärsna vi använde
det dock ej i bondgårdarna möjligen
då på myserierna som man vid den
tiden hade i den flästa socknen.
Beredning av ostlöje En halv
som man skulle använda löjet till
sich ej vara sägammal att den ätis
olja foder En timme innan den
slaktades skulle den ha 3 liter
göt mjölk om den var stor än-
de mer. Mjölken som hade ystet
sig i den stora kalvmagas tömdes
upp i ett fat och mäsens fjälvades
väl och osten synades i noja

ACC. N:R M. 12006:23.

XXIII

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Möjligen befästliga strä avlägga-
des och man gjorde iordning en
tillvaro av tre lites. Det mötte
5-6 ägg i matchad salt och en
metallad pulvermassa eller krut
men stött af som som krydda hade
man en hand kummin. I detta
nedhalles nu den sänderplödade
ostmassan och östes sedan i den
stora halvmåsen som högsyddes
och trädde på en brädd och
hängdes upp på spikar i slagen
i en vägg. Det tog lång tid
med tillagningen ända till slutet - 4 mån-
der löpna inreptes sedan i papper
och förvarades på tørt ställe. Vid använd-
ningens öppnades löjehuset och man
tog av innehållet så mycket man be-
hövde för den gången och förkunnade i hemmet

ACC. N:R M. 12006:24.

XXIII

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var vanligt att man ostade
på fäsomrarna då man hade kes-
na på trädötte ty mjölken var
fetare då och så mjölade korna van-
ligtvis lite mera. Och när ostade
Man ostade i bondegårdarna emellan
en och den egna mjölken och hade
då både kväsmålet och meron-
målet och så bytte man ostmjölk
med grannar. På hade man
mjölk via tabtäckning och i kö-
bärsken då man hade bytsmjölk
kom deras hus med mjölk och
då gotade man. Där och där som
alligen skulle ha ost mjölk var
Prästens Skolasarna Barnmooran
Färvaktaren och bräddsvaktaren.
Barnskolan och så en del av Gården

som man hade till hjälps och
var vän med. Så var de gästarna
hem och smeden och Ryskocattmästaren.
Det var vanligt att alla skulle
ha träktering vid byte med var
andra hade man tre gästhävar
till en. Ensingla butte och en dockad
gästhävar senare även en pepparsäcke
och så en stor smörgås anläggning
vete mjöl eller pinnsat.
Vad man så att upp skulle man
ha med sig i sparnet hem.
När man bytte hjälps anläggning
vid hostetter eller tabäckning
skulle man ha mat och så
skulle de ha två brödsilver tre sto-
ra gästhävar fläsk kött korv och pan-
na ha med sig hem i sparnet.

På andra stället som man gav
mjölk till bjödo på kaffe ibland
då andra till fem biter.
Gå var då den stora dagen inne
och över hela till ställningen vilade
något av fört. Hennesen var mycket
städade Bann och äldre var hälgdaga
bladda och alla besökarna var
även finsbladda. Boppar tillfärdiga
både den man själv hade och den
man lånat var blankhursade
och vid stora yoter. Toga ett par
vassa malpindar emot mjölkens
samt disade spannen. Den flästa hade
boppar spannen som man var mycket
aktam om och hade vid yoter.
Genare som dock bläckspannen med
skumgull till användning.

ACC. N:R **M. 12006**:27.

Gå ända ut blott för ystningen
ostkockarna stå färdiga en del äro
av vidjer eller annat mycket vitt
och en del äro gjorda som lagghäst
med flera träl i bollen utt och
sterleken och så en del träl i laggar
na runt kantarna. Ostkockarna
äro av gles ej för tunn väv eller
och har små handskar som
grappas för kugarna. Man öser nu
mjölk i en medelstor kittel och
ställer på tripoden i den öppna
spisens ystningen färdig för det
måta i brygghuset. Man värmes
mjölken. Östra värm den för ej
då ha. Gå lyfter man av och stän
i en kittel med kall mjölk och
blandas till den blå lagorn

XXVI

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 42006:28.

XXVII
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Den får vara mer än hundra dock
så den bränns. När mjölkens är
ordentligt varm så i hållet följt
som blivit ordentligt vändes ka-
mal i varm mjölk och vilat ge-
nom en handsk massan omses
försiktigt med en spak och får stå
en stund när ystmassan stannat
sig riter man med handen ett
knyck i massan att vasolans skall
skilja sig från mjölkens osten. Sedan
tar man en skopa eller ett fat och
ser av ostmassan i hagerna
som man har ständigt i fatellu-
en osten brynbe så brannas ^{man} försiktigt
ut vasolans man lägger den över
och brannas ut vasolans sedan
plockas osten var för var och

ACC. N:R M. 12006:29.

XXVIII

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

man
håller på till bergens eller bumbur
blir nästan rädd och osten är
färdig. Tömme och ned i vasolans
ett slag att skölja. Sedan dess ta-
gits upp och ängs lagts i bergens
breda en tunn lapp över och osten
sattas. Dagen efter vändes osten och
bredas salt på andra sidan. Osten
bär stå i bergens omkring en vecka
och bär var dag vändas och läggas
på. Dessa handlingar sedan de upps-
tagits i bergens läggs de på ett
fäst ställe att bereda baltas och
vändas rätt ofta. Den utnäsade
vasolan kallades myotvasola och an-
vändes så långt dess rakte att kokas
gröt och så delfte man ut vasola till
grannarna att koka gröt av och så baka
de munn lanna pankaker.

Verselgröt

ACC. N:R M. 12006:30.

XXVIII

~~XXIX~~
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

När prästens och skolmästare
sick de mycket mjölk de brukade
läsa böcker till till dagen efter
läsa de skummade dem och bärnade
om av gräddan De kunde se
dem ha smittat att steta i. Osten
kunde om den sköttes var tillgänglig
på tre till fyra månader man blev
kott om den fick förvaras längre.
Man kunde anslutningen ha den träng
ande i taket på vinden eller ned
stuckan i sadelstingarna Man hade
ju ost i hushållet man de var
vanligt att ha både ost och smör
på kammargång. Gynnet var som
blev i vasen i köket en bra otur
dagen efter de ötes sedan upp i
karoller och kallades sötost.

M. 12006:31.

Landskap:

Öland

Berättare:

Annie Nilsson XXX

Härad:

Möckleby

Berättarens yrke:

Hemmansägare + hus

Socken:

gärdeby

Berättarens adress:

Östra Möckleby gård by

Uppteckningsår:

(1890-1900)

1951

Född år

1873

i Övre Ålebäck

Upptecknare:

Emilie ~~gärdeby~~ Nilsson

Sedan mejerierna öppnades 1915 blev mjölk-
 mäst. Då kom man att lägga på flera kor
 och så hade man en stor udd med
 hästar. Senare stöckades smådjuren att
 man gick in för större jordbruk med flera
 kor. Nu har man sammanlagt 1000
 mejerier till ett. Om de blivit mera intressanta
 på mjölken så är ännu goda att veta
 att det var mycket använd i åldstiden
 och bryggs man tog 5 liter mjölk var den
 kokade avsedde man med två liter sur mjölk
 matet med grädden på detta visade man 3-6 ägg
 då det gjordes sig. Det var apparater i en värm-
 ugörelse var man tog en ocker den stöck-
 sedan i serie där man var bryggs
 en annan var var ocker till den värtgick
 till hansen och mjölk med varmst ocker
 för att den ägg blandades och bakades i ugn