

ACC. N:R M. 8726 : 1-7.

Landskap: *Blekinge* Upptecknat av: *Gerdas Svensson*
Härad: *Östera* Adress: *Kestorp, Rödaby*
Socken: *Rödaby* Berättat av: *Den samma*
Uppteckningsår: *1942* Född år *1888* i *Rödaby*

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

"*Östakallas*" s. 1-5.

"*Kalkärvingar*" och "*Leakgubbe*" s. 6-7.

ACC. N.R. M. 8726:1.

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Guda Svensson
 Härad: Östra Adress: Kestorp Rödby
 Socken: Rödby Berättat av:
 Uppteckningsår: 1942 Född år 1888 i Rödby

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV


I min barndom var det vanligt att vi ställde tier "örtakalas" i minn hem. Det förskam i regel i slutet på Oktober eller när potatis-
 plöckningen var slut. Vi gick då omkring och bad om ostsmjält, vi fick mycket smjält, men vi fick säga tier minst 14 dagar före, ty det var många som gjorde ost just vid den tiden. Tierförberedelse hade tvättning, skivning, stämning & stämpning av godisar. Även spisen skulle kritas och dekoreras med "bläckreppet" en bläckrepsula inknuten i en vit tygbit som man sedan vätte samt tryckte mot spisen det blev då blå plattor, som mat

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 8726:2.

27

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

den vita ytan blev riktigt dekorerat. Dagen före
bakades vitbrödet i stor bakugn, jäsningsfäms
ej. Så häpptes kakor, smäckor, smörutor samt löses
skorpor smäbröd förkom ej. Så till sist var det
till att gå och låna en del kört, kaffekoppar,
gräddkannor, kaffekannor, therskedar, samt stora
kaffarbitlar att slå upp mjölken i samt
astakor o "astdäppla" som skulle användas
då ostem skulle göras.  Så dagen för ostkallent
var inne var vi uppe ganska tidigt för att få
allt ordnat för det kunde handas att en del kom
tidigt och då gällde de att ha dubbat och kaffet
färdigt. Så kom den ena bordsmoran efter
den andra med sina mjötkännor, en
del hade blankpalerad kafferspännor som
de använde mest till ostmjölk alltså när
de skulle gå med ostmjölk. Så bjöds
på kaffe o kakor som de hette man doppade

ACC. NR. M. 8726:3.

bakorna i kaffet o drack på fat. Under
kaffedrickningen pratades om varjehanda som
var o en höt tales om. Det var många
nyheter som kom i overlapp efter en ostkakes.
Många riktigt längtade efter dessa tillfällen.
När en o var given kom till var det till
att ta i till med ostberedningen. mjölken
skulle nu värmas så den blev lagom till
ostläpet som skulle röras i mjölken. ostläpet
lades i vatten dagen före det skulle användas.
Så hällde man altramman i en för ändamålet
sydd liten påse belst av linne o för tät
och knöts till. Sedan tog man påsen i handen
och röjde så i mjölken till den började
tjockna då fick man inte ha mera ost-
läpe i utan nu fick det hela stå en half
timma eller tilli astmassan började tjuska
och det började vassla sig. Nu började man

3)
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. N:R. M. 8726:4

94
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

än med båda händerna försöka samla ihop
astmassan som redan lades upp i en ståt
fat. Nu skulle astkannen & astadäflan från
astkannen skällades först varpå de sattes på ast-
däflan som placerats på en stol, en sparr
ställdes under som varslar skulle rinna
utli när man böjde krama asten. En hand-
duk lades utli astkaret varefter man böjde
arbota ränder astmassan som sedan efter
hand lades i astkaret, man tryckte nu med
båda händerna på asten för än den skulle
bli fast och jämn. En kittel sattes över edden
med varsla som skulle bringas till kok-
ning, vari astarna sedan skulle skällas
sedan de blivit färdiga. De placerades
sedan på en bräde på handdukas vilka
byttes ofta det var mycket noqa med
än astarna låg på torra handukar annars

ACC. NR. M. 8726:5.

kunde det hända att de surmade och
böjade jäsa och då blev det ingen god
ost. När nu ostem var gjord skulle en
vasslen kokas upp och skummas vä, det
skum som blev kallades tjockvassla
det skulle vara två "grätedoppa", det var
mycket gott. Sedan man skummat lades
risgrönan i den kokande vasslen varpå
den köktes och smaksattes som vanligt
risgrönsgröt. Det kokades mycken gröt
minst 2 kg risgrön, för det skulle ju
tjuddas en del på kvällen att smaka
gröten, så var det några som inte
kunde komma de skulle då få en
pet hemmet till sig. Sen var en
gångse sed som inte fick försummas
vasslagröt var nämligen något som alla var förtjus-
ta och särskilt om man hade tjockvassla och doppad ut

15
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. NR. M. 8726:6.

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Gerda Jonsson
 Härad: Östra Adress: Kertorp Böörlby
 Socken: Böörlby Berättat av:
 Uppteckningsår: 1948 Född år 1888 i Böörlby

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Då det för cirka 40 tal år tillbaka ej var
 brukligt att man bakade vetbröd utan
 vid större högtider, fanns det i stället
 "kakbäringar" som togs hem bakas och
 sålde. Priset var 2 öre pr. styck för
 soräckor, smörretor, risapsbullar
 (kaffe tjurar). Så fanns det 1 o 2 öres
 skorpor, 2 öres skorporna kallades
 sockerskorpor och var tätt släta och
 fason lik rågskorpor men var av
 samma slag som 1 öres skorporna.
 I vår by Funnigåll bodde en "kakbäring"
 som kallades halta Lotta (Lorotta) hon
 var lögalt. För närliggande by fanns

Skriv endast på denna sida!

en som kallades "Salomonsson"
eller Salomons Elin. Men det fanns också
en karkuggbe som kallades "Karkuggbe"
hans patta namn var Peter Karlsson, han
gick omkring och sålde karkor. Han hade en
stor korg på ryggen och in i minnet fram till
de var rammor bundna och hängde över axeln.
Han hade ungefär två mil att gå, och det gick
han 2 gånger i veckan. Han hade en ovanligt
utseende, var för det mesta långhärig, hade små
stickande ögon, och en lång lugg som hängde
med över ena ögat, och vilken ^{han} såg som ofta stön-
de upp med en host på huvudet. Han var klädd
i träskor då vädrätt tillät det, dessa var alltid rena
o-fina inuti, han hade hemstichade stumpor av
hemspinnitgarn vita o rena. Men träskorna var
lätt att känna igen om man kom på ett ställe och
sick se dem i förtun, visste man att "Karkuggbe" var där.