

ACC. NR. 4579

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Landskap: Småland Upptecknat av: Nils A. Gerward  
Härad: Konga Adress: l. Järrestad  
Socken: Älmeboda Berättat av Sofia Karlsson  
Uppteckningsår: 1934 Född år 1850 i Rävemåla

*Uppteckningen rör*

Ljustillverkning sid. 1.  
Smörberedning sid. 2.  
Färgning sid. 3

Skriv endast på denna sida!

3 sid.

4579

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

L j u s t i l l v e r k n i n g .

1

Man hade formar att stöpa ljusen i. Dessa voro enkla, en cylinder av plåt med botten.

Vekarna gjordes av bomullsgarn. Veken trädde genom ett hål i botten på formen. En knuta slogs på veken så den inte skulle gå igenom hålet.

Man gjorde ljusen av talg., av alla slags få. Talgen smältes och hälldes i en kärna. Denna hade först uppvärmts med hett vatten. Sen hällde man den smälta talgen i formarna.

Till jul skulle man ha grenljus. Vekarna bundos vid ett vävseskaft, som hängdes övet ett par stolar. Två eller tre vekar bundos ihop, beroende på om man ville ha ett två- eller tregrenat ljus. De så hopbundna vekarna doppades i kärnan, som måste vara ständigt till brädden fylld med talg. Efter varje doppning måste ljusen kallna.

Älmhögda en  
Kongra hd  
Sm.  
1934.

Uppf. Nils A. Gustav. 4579  
2  
Kon. Sofia Karlsson.  
f. 1880 i Kävlinge

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

2

### Smörberedning.

Ju kallare man kunde ha grädden, då man kärnade, desto vackrare blev smöret. Hade man grädden för varm, blev smöret vitt.

Grädden fick stå och själv bli sur. Då man hade tillräckligt sur gräde, kärnade man.

Det var svårt få smör efter kor som mjölka litet /snart skola kalva/.

Det vackraste smöret får man, om man lyckas få smör efter en timmas kärning.

Det hörs, när det börjar bli smör. Det blir en mera klar djupare ton i kärnan. Då skall man sakta tempot något för att "samla smöret".

Dårsmöret är samlat avhållas kärnemjölken, som, tillsatt med socker, beredes till välling.

Smöret tyäktas i tre vatten för att befrias från kärnmjolk. Sen ältes det i ett fat och salt tillsättes. Efter saltning rullas det till "trillingar".

## F ä r g n i n g .

Garnet som skulle färgas brukade först kokas i en lösning av alun, för att färgen bättre skulle fastna. Sen doppades det i den heta färgen tills önskad färgton uppstod.

Färgen bereddtes i regel av växter som koktes.

Till brunt hade man stenmossa eller kaffesump.

Till grått hade man "mjölnaris" /mjölon/. Hela reivan användes vid koket.

Till gult hade man "hundtjängse" /hundkax/. Här använde man endast kronan.

Till svart hade man kimrök, som man fick av bränd näver.

Vad man färgade blått ville Sofia K. inte tala om. "Det är så litt så", sa hon. Hon menade naturligtvis betningen vid blåfärgningen. Garnet skulle nämligen doppas i jäsande urin för att icke fälla.