

ACC. N:R. 4586

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: Småland Upptecknat av: Nils A. Gerward
Härad: Konga Adress: Järrestad
Socken: Åmstada Berättat av: Fru Ottsson
Uppteckningsår: 1934 Född år 1884 i Ljunamåla

	sid.
Uppteckningen rör <u>Byggning</u>	<u>1-4</u>
<u>Stjälkens bevedning.</u>	<u>5-7</u>

Skriv endast på denna sida!

7 sid.
2 foton.

Småland
Königa tid
Småtöda Sm.

4586
1.

uppt. av N. S. Gunnarsson, 1934
sagomann: P. O. Ottobson
f. 1884 i Jönköping

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

1

Bykning.

Tvätten lades först i blöt ett par dagar.

I det stora bykkaret lade man på botten ett ung. 15 cm tjockt lager av ben. Ovnå på detta lager lade man ett lakan som man lagt in träaska i. Björkaska var bäst.

På detta lakan läde man så den våta tvätten och satte tappen i hålet på bykkaret.

I en kittel hade man kokat upp vatten. Detta hölls varmt över tvätten. Vattnet urlakade pottaskan i askan och på så sätt fick man lut.

Vattnet fick stå i tvätten tills det svalnat. Då tog man ut tappen och lät luten rinna i en kittel. Ur denna kittel öste man med en särskild skopa upp luten i den stora kokkitteln. Luten fick koka upp. Tappen sattes i och så öste man lut över tvätten. Denna fick stå och kallna och så tappades den ut igen och uppkoktes. På detta sätt förfors några gånger tills man ansåg tvätten vara ren.

Tvätten sköljdes sän upp i sjön och torkades därefter.

Numera tvättar man på ett annat sätt.

Smutsytvätten, som man samlat i en särskild kista,

4586
2

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2

lägges i blöt isbaljor. Där får den ligga en eller annan dag.

Smutstvädden drages upp ur vattnet och stukas på en stukebräda, en bräda med tvärgående ränder eller en modern tvättbräda med zinkplåt.

Efter stukningen blir det en sjöljning och så lägges tvätten i kokkitteln. Denna innehåller lut, ibland tillverkad av urlakad träaska.

Efter kökningen återigen en sjöljning och därefter klappning på en klapptavla, en plank med antingen 4 ben varav de två främre är kortast eller också 3 ben varav de två främre är kortast.

Efter klappningen sköljning och tokkning och mangling.

3.
Bykshopa. 4586

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

3



Skaffet längd 65 cm ; skopans diameter 28 cm.

Ägare: Emma Pederson
Knutsmåla S. Sandsjö

Foto: Gunnar

Skriv endast på denna sida!

Bykkar

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

4586

Småland
Konga H:d
Älmehoda
Lidanäs



H. 98 cm Br. L. Djup Diam. 94 cm.

Ägare: Karl Fransson

Lidanäs, Yxmanäs

Foto: Gerward

Negativ.

4a.

Beskrivning:

Material: fur u. gran
Emband

Användes till byk. På bodmen lades sen
Oranpå den lövtalsbark i en påse. Sen fylld
man kast med det som skulle trötta och
örta med en bykbygga med råden över.

Omändringar:

Medveten rann över askan & löste upp påskan
där. Man fick således en kat. Ocuna rikade

Användning:

nygg & örter över träden. För kast rann
luten ut genom en utåt hål vid bodmen

Historia:

(se foto).

Litteratur:

Anmärkingar:

Ant. av:

Småband
Konga hd.
Åmkeboda sv.

4586

5

Uppt. av N. B. Gervard, 1934
Sagomannen: Tuv Ottesson
f. 1884 i Tjuvsmåla

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

5

M J Ö L K E N S B E R E D N I N G .

Y s t n i n g .

Korna köras hem till kvällen och mjölkas.

Mjölken samlas i en kittel. Till en ost åtgår rätt mycket mjölk. Till en stor julost åtgår 20 kannor.

I kitteln uppvärms mjölken till den blir ljum. Då sätter man till droppar, köpta på apoteket. Förr gjorde man löpe av kalvmagen. Kalvarna skulle vara 14 dagar gamla sötmjölkskalvar. Magen gjordes ren. Men den var svår att göra ren, "men det fick va så". Magen fylldes med grädde och brännvin och fick sen hänga till torkning. När den så var torr skar man bitar av den och lade i mjölken. Då locknade mjölken /ystade sig/.

Ostamosen lade man i en ostkorg, som man klätt med en linne-duk och "så kryster man". Ett par dagar får den ligga i korgen. Därefter tages den upp och får torka i stugan.

De smakbitar av ostmosen, som man brukar ge barnen att smaka, kallas ostmus.

Julosten skulle ystas i september för att hinna bli lagrad. Man ställde till med ystagille och bytte ihop de 20 kannorna mjölk som gick åt.

Skriv endast på denna sida!

Ost

4586

6

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Sötost 6

S ö t o s t .

Mjölken locknas med kalvlöpe eller droppar. Sen vispas den till en fin smet. Kryddas med socker och ägg tillsättes. Kokas till brun färgning.

Till en vanlig sötost behövs 8 kannor mjölk och 5 ägg. Den behöver stå och koka 5 timmar för att all vasslan kan komma ur. Sötost är en rätt för smörgåsbordet.

O s t k a k a .

Mjölken locknas som föregående. Osten silas och plockas sönder till små bitar. Grädde och socker tillsättes samt mandel. Kokas icke som föregående utan bakas.

Ostkakak

P a n n k a k o r .

Kokas först som risgrynsgröt. Sedan bakas den med kanel och kardemumma.

Risgryns-
pannkaka

Man har samma smet som till plättar, mjölk, ägg, mjöl socker och salt. Bakas på stekjärn.

Stenkakor

4586

7

Som råmjölk räknar man mjölken till 9:e målet.
Råmjölken utspädes med vanlig mjölk.
Mjöl och ägg tillsattes. Det hela bakas i ugn.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

7
Råmjölks-
pannkaka