

Landskap: Halland Upptecknat av: S. Hobrok  
 Härad: Höhs. Adress: Hässleholm  
 Socken: Knäred Berättat av: Johan Pålsson  
 Uppteckningsår: 1938 Född år Föars i Torpet, Bränelt, Knäred.

Swörberedning. sid. 1-3.  
Östberedning. sid. 4-5.

ACC. N:R. 5520

Landskap: Halland. Upptecknat av: S. Nobroh.  
 Härad: Hötus. Adress:  
 Socken: Kvåned. Berättat av: Johan Pålsson.  
 Uppteckningsår: 1938. Född år i

1.  
LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

### Suöckerberedning.

Suöckerkärnorna voro dels den upprätt-  
 stående sorten med stöt, dels veöckerkärnor.  
 Kärnorna med stöt, hade i stötens nedre  
 ände en rund skiva med 2 kretsar små  
 runda hål genom. I locket fanns en håla  
 runt om hålet där stöten stach opp. Detta  
 var för att man skulle kunna peta ner gräs-  
 den som stänkta opp; det skedd med fingern.  
 Stöten kallades "suöckerstöten". Suöckerkärnorna  
 gjordes av fur, ek eller eke. Sagesmannen har  
 påstått i orten till stöt, som vertill slutar  
 i en komisk kropp. — Veöckerkärnorna gjordes  
 av "böckere", dem hade man även att göra drittlar

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5520

Landskap: Halland. Upptecknat av: G. Nobels.  
 Härad: Höls. Adress:  
 Socken: Kväret. Berättat av: Johan Pålsson.  
 Uppteckningsår: 1938. Född år i

2.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Om man blott hade lite mjölk att kanna, hade man den i ett vanligt ler-  
käril och vispade med en visp av björk-  
kvistar. Björken togs på viren, då björket  
begynte knoppas gick det lätt att dra av  
barken. Man la en signal i grädden, så  
skär den sig fortare.

sedan smöret erhållits ätte man  
det med träsked (eller hornsked) det var  
för att pressa all mjölk av. Det gjordes  
i kerfett. sedan saltade man smöret.

Färg köpte man från apoteket:  
smördrappan. I bland rev man smeller-  
tid morötter och silade saften och häll-

ACC. N:R. 5520Landskap: Halland.Upptecknat av: S. NobrohHärad: Hörs.

Adress:

Socken: Knäred.Berättat av: Johan FålesonUppteckningsår: 1938.

Född år i

3.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

de i.

Det fanns uppköpare som körde och köpte opp smör. En hette Karl i Uppsala i Skinnaryds sn. Han köpte och sålde i Halustad. Körde med häst. En del såldes emellertid till handlare i Knäred, Halustad, Laholm, Båstad.

Kärnjölken användes till mjölkgröt av kornmjöl. Senare rågmjöl vanligen. Brevet har ej odlats i trakten som sagomannen vet om. Om man hade gott om kärnjölk kunde man ge grisarna.

ACC. N:R. 5520

Landskap: Halland  
 Härad: Hös.  
 Socken: Hväred.  
 Uppteckningsår: 1908.

Upptecknat av: G. Hobrok  
 Adress:  
 Berättat av: Johan Pålsson.  
 Född år i

4.  
 LUNDS UNIV.  
 FOLKMINNES-  
 ARKIV

### Ostberedning.

Man värmer mjötken i en gryta, och lägger sedan i löpe, som man fick av spilda kalvar. Den skulle först hänga till tork. Kalvarna fick ej vara äldre än en vecka annars blev löpen (av korn m.m.) säure. Söt mjötk gavs åt kalven innan slaktet.

Löpet läggs i då mjötken blivit öfver-  
 varm. Man brukade använda söt mjötk,  
 skummjötk säure.

Ostkaren är pressa ostmassan i anses  
 av safsmannen vara äldre, ostkongan  
 senare modell. Hans farmor har haft en

ACC. N.R. 5520

Landskap: Halland Upptecknat av: J. Hobböck  
 Härad: Höls Adress:  
 Socken: Skåred Berättat av: Johan Petsson  
 Uppteckningsår: 1938 Född år i

5.  
LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

ostbar med beanderlinjer utskurna.

Ärtmassan kramades och fylles i  
 korgen, och vasslen pressades från. Efter  
 några dagar vändes den om. Då saltades  
 den lite och så.

Kummin las i massan, men ej  
 alla hade det. Vasslen kokades till söt-  
 ost, som var brunaktig. Vasslegröt har  
 man ej haft. Sötosten bestod av potatis-  
 mjöl, ägg och kanske en matsked socker(?).  
 God sötost fick man av sötmejölk, koktes  
 i 4 timmar. Den kunde ej gömmas så  
 länge, blott ca. 8 dagar. Sedan koktes  
 mest till begravningar och andra piller.  
 Den las upp på ~~stora~~ stora kumpat.