

ACC. N:R. 5521

Landskap: Skåne Upptecknat av: S. Hobisch
Härad: N. åsbo Adress: Hässleholm
Socken: Skånes-Fagerhult Berättat av: Anna Nilsson
Uppteckningsår: 1938 Född år 1866 i Värjö, Råke sn.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Smörkärning o. smörberedning sid. 1-3.

Skriv endast på denna sida!

3 sid.

ACC. N.R. 5521

Landskap: Skåne Upptecknat av: G. Hobroh
 Härad: N. Åsbo Adress: Åhlen
 Socken: Fagerhult Berättat av: Anna Nilsson
 Uppteckningsår: 1938 Född år i

1.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Suöbärning och suöberedning.

Suöbärnorna voro förr vanligen av den upprättstående typen med stöt. Stöten hade i nedre änden en rund skiva av trä i vilken borrats en krets av små hål. I kärnans lock fanns kring hålet där stöbens staka gick upp ingen särskild grop eller vidgad kurtzning. Vebärnor kommo i bruk för cirka 50 år sedan, de gjordes av bökaren.

Man fick också suöer genom att vispa med en visp i ett kruke eller en spruce.

Man får även suöer genom att rista grädden på en glas karaffin, men det suöret får

ACC. N:R. 5521

Landskap: Skåne Upptecknat av: J. Hoborn
 Härad: N. Åsbo Adress: _____
 Socken: Fagerhult. Berättat av: Anna Nilsson
 Uppteckningsår: 1938. Född år _____ i _____

2.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

vara rätt lenat, mjukt för att man skall kunna få upp det ur kaffinen.

Om man källade tomme (med kameran tom) en skärtorsdagsmorgon, fick man smör (utan mjölk i kameran alltså), sådes det!

Ju smörklump kallades "smörklucke". Man färgade smöret med saft av röda morötter, som revs på rivjärn och hällde det i grädden. Det var mest om vintern man behövde denna metod, ty då vart ju smöret blekt.

Man satte ca 1 skedblad salt till 1 kg. smör. Man ätte det färdigkärnade smöret

ACC. N:R. 5521

Landskap: Skåne Upptecknat av: J. Hobroth
 Härad: N. Åsbo Adress:
 Socken: Fagerhult. Berättat av: Anna Nilsson
 Uppteckningsår: 1938. Född år i

3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

med händerna eller med träsked. Det förra om det var mycket smör. Det gjordes i en träskål. Man skällade det i kokande vatten och därefter stögde det i kallt vatten. Då hängde smöret i vid i fatet. Då det alltså hällades vatten på annars fick man mjötklake i det.

Smöret såldes av smörhandlare till begäran i stan. Eller också såldes det till butiken i byn. Kärnmjötken gavs åt grisarna eller också drack man den själv som den var söt.