ACC. N:R. 5536

LUNDS UNIV. FOLKMINNES-ARKIV

Landskap: Småland
Härad: Tunaläns.
Socken: Misterhult.
Uppteckningsår: 1938

Upptecknat av: Gunnar Hobroh
Adress: Hässleholm.
Berättat av: Oskar Larsson.
Född år 1857 i Sulegång, Misterhult sn.

Ostberedning. sid. 1.
Smörkärning. " 3.
Kärnmjölkens användning. " 4.
Vasplan. " 4.
Kaffe. " 4.
Bovete. " 5.
Svedjebruk. " 5.
Ostkaka. " 6.
Pottaskebränning. " 8.
Vargjakt. " 9.
Anmärkning ang. vargjakt. " 10.
Linets odling och beredning. " 11.
Lön som dräng. " 16.
(1 foto)

16 sid. (1 foto)

Skriv endast på denna sida!

5536

1.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

Ostberedning.

Till 9 liter mjölk tas 6 matskedar löpe, som hälles samman. Detta värmes till 30° C i kopparkittlar. Sedan skall det stå stilla i 5 kvart. Sedan röres den erhållna "plockan" om väl och sedan skall de stå en timma. Det är noga att det ej blir för stark värme, ej gärna över 30° C. Sen öses det opp i ost-korgen och arbetas. Då den blir halvfull hälles i ett halvt glas eller om man så vill ett spets-glas konjak. Massan packas med händerna, men ej för hårt. Under detta arbete rinner vasslan ifrån delvis, en del rinner bort sedan. Då ostmassan pressas i korgen ligger den i handduk. Handduken skall först blötas i kallt vatten.

Korgen fylles sedan helt med massa. Sen sättes den på svalt ställe och man ömsar handduk

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

morgon och kväll. Efter 4 dygn är den färdig att tas opp. Sedan får den ligga och torka, och kan användas efter ett par månader.

Förr fick fattigare folk mjölk från andra ställen. Oskar Larsson brukade få från två byar i närheten. Det gavs då mjölk allt efter lägenhet. Sedan Larsson fick ko gick han också med mjölk till andra, men det var ej brukligt med kalas, man blott "bytte mjölk", och bjöd på kaffe och kakor. Larsson brukade ha 9-10 kaksorter. Blott på större ställen kunde man ha mera kalas.

Om man ville ha osten amper till jul, skulle den ligga i handduk doppad i konjak. Den skulle doppas var dag. Stundom sattes kryddor till ost. Vanligen hade man då senap eller kummin.

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

Smörkärning.

Smör fås dels i de vanliga uppstående kärnorna, dels i de runda med vev, vilka senare skall ha kommit i bruk för cirka 20 år sedan. Man kan också få smör genom att lägga mjölken i en tät handduk, som lägges ner i fuletig grus eller sand. Där får det ligga ett dygn. Tyngden av sanden" strykker mjölken ut "så att smöret erhålles. Man kan också vispa mjölken i en bleckkruka.

Smöret saltas efter beredningen duktigt, så håller det sig bra. För att färga smöret river man morot i vatten och tvättar smöret därmed, så blir det gult. På sommaren blir smöret tillräckligt gult utan medel, det blir då av betet.

Skriv endast på denna sida!

4
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

Kärnmjölkens användning.

Skummjölk värmes till 30-35°C och 2 matskedar löpe samt kärnmjölk hälles samtidigt i. Detta beredes som vanlig ost. Man får en ost, som av kärnmjölken får skarp smak. Man skall gärna vispa lite av kvällsmjölken i. Dylik ost kan förvaras i 10 år. Om vintern lägges den ner i spannmål, om sommaren i papper.

Vasslan.

Vasslan användes av många till grot, men oftast ges den åt grisarna.

Kaffe.

Kaffe började användas för cirka 80 år sedan. Det dracks till en början blott

Småland
Tunalän(d) hd
Mistelhult sn
Uppt. år 1938

5536

Uppt. av Gunnar Hobroh Härlunda
berät. av Oscar Larsson
f. 1857 i Sulagång, Mistelhult sn

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

på söndagarna. Det brändes på stekpanna, och grädde ikälldes innan det kokades.

Bovete.

Bovete fanns till cirka 12:året av Larssons levnad, det hade mörka, trekantiga korn.

Svedjebruk.

Svedjande var brukligt före Larssons tid. Man högg ner skogen på ett stycke och brände opp trädstockar och ris, allt. Den sådde man råg på hösten, den myllades ner med kratlor, med tenar som klor eller som krokiga fingrar i en hand (ibland tre tenar). Allt detta "revs i stubba". Rågen skars sedan med skära.

5536

6.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

Ostkaka.

10 liter (4 kannor) mjölk ljummes till 30°C. Sedan hälles 8 matskedar ostlöpe i. Vidare lägges i 4 händer (6 händer om de äro små) vetemjöl, som iröres mjölken innan ostlöpet slås i.

1 kg. mandel skållas och skalas, det skall förstås vara sötmandel! 8 ägg vispas. Mandeln rives och vispas med äggen, och 2/3 grädde vispas till den massan.

Ostplockan röres om då den stått en timme (som man skall ha till ostkakan). Sedan skall den stå en timme till. Sen tas "plocka" upp och lägges i en bunke, större än den bunken de har ostkaka i. Sen välver man bunken med ostplockan så vasslan rinner dän. När den sjunker

Skriv endast på denna sida!

9
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

en stor skopa. Pottaskan såldes sedan.
Somliga togo askan och hällde den på
åkrarna som gödsel.
Pottaskebränningen upphörde för unge-
fär 70-80 år sedan.
Ett minne av pottaskan och dess
användning som gödning ligger i namnet
"pöta" på en åkerlapp. Utt intill.

Vargjakt.

Varg fångades i "busegarn", som helst
sattes upp utmed två fördesgårdar, som
möttes i vinkel. Nätten sammansattes
så att de bildade liksom en "kalv" sådan
som finns på notgarnen. Under slag på
bräckmor och anfall drev vargen i garnen.
Vargen är utdöd här sedan mer än 80 år.

Skriv endast på denna sida!

5536

10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

Anmärkning ang. vargjakt.

av G. Hobrot. 1938.

Vargen synes av några sagesmän i trakten att dömma ha dött ut omkr. 1840. Enligt uppgifter skulle emellertid den siste vargen gått under på 1870 talet: Enl. skeppsredare Wirén i Figeholm skulle så vara förh., denne meddelar att de sista vargarna utrotades huvudsakligen av en viss Persson från Ålem (sn. i Kalmar län) denne använde hund påklädd spikbälte för skydd mot vargarna, och han skall på sin tid gjort av med 57 stycken vargar. Enligt skollärare Türing (Figeholm) skulle den siste vargen dödats 1879.

Man synes ha använt dels metoden med vargnät som fästes upp och vargjakten bedrevs av skalllag bestående av hela byn, dels metoden att

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

med varggrop fånga vargen. Gropen anlades på en plats där vargen gärna kom förbi. Dessutom har nog även skett en kombination av de ovan nämnda metoderna, då man uppsatt vargnät i omedelbar närhet av varggrop på så sätt att garnet eller nätet rättare, bildat en slags inhägnad, som ledde vargen mot gropen.

Linets odling och beredning.

Bönderna i trakten så lin Sofiadagen, men i maj växer linet dåligt i synnerhet när det blir kallt och regnigt. Larsson har brukat så lin 3-4 juni ungefär. Linet bör sås på plöjer där som har varit gräsvall. När det kommer upp skall man om det blir

12.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

regn hälla på vanlig gjuisaska.
När bladen "papera", går av nere vid backen, skall linet "rypskes", d.v.s. det blir vid tiden på sågens moguande omkr. mitten av augusti! Om marken är bra där linet är sått skall ingen rensning behövas under uppväxten, men om sådan behöves skall linet "rensas" då det är ca. 1 kvarter (15 cm.) över marktytan. Då linet "rypskes" håller man på till man får gju händer på var sida och binder detta till en kärve. Dessa erhållna kärvar torkas på en stång, ej gärna på gärdesgårdar ty då kan kreatur äta uppå dem!!
Sedan linkärvarna torkat bäras de in och knoppen "reppas av" med linreppan. Därefter skall det bres på marken, helst

5536

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

på "rågstom", d.v.s. rågstubb. Det är lämpligt på stubb emedan det ej blir så mycket lort i linet då. Lars son har i Norrland sett att man gör denna "rötning", genom nerläggande i vatten. Så har man aldrig gjort här i trakten. Om det var vått tog rötningen på marken ungefär 3 veckor om det var torrt, 5-6 veckor.

Sedan tas linet opp och sättes på "lajer" (d.v.s. hyllika inrättningar utmed insidan av bastans väggar). Torkningen i bastan tar en vecka om det är mycket lin. Det är av vikt att linet är väl värtorrt då det sättes in i bastan.

Sedan linet torkats i bastan (dennas eldstad kallas i orten blott "bastugn") "brytes" det på linbrytorna. En gumma står då

Skriv endast på denna sida!

14
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

och räcker ut hin genom bastedörren till de brytande som befinner sig i skjulet utanför själva bastan. Vanligen hade man en basta förut på varje ställe, ej basta för byn. Brytningen började en kväll och tog ungefär halve natta eller mer. Detta var i slutet av september eller början av oktober. Det måste vara färdigt med linberedningen till "frivicka", d.v.s. mellan 27 okt. - 1 nov.

Dagen efter "skächte" di linet med skächtkinvarna, och sedan "hächlades" linet på hächlorna. Varken i samband med brytning eller skächtning hade man något som helst kalas.

Vid linets brytning går "skäver" bort. Detta ges åt svinen att ligga i. Vid skächt-

15
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

ning fås "shächtefall", varav man tillverkar (spinner och väver) säckar. Dessa säckar blé mycket täta och bra som mjölsäckar.

Vid häckningen slutligen får man "blåner" och "tåger".

"Blånerna" användes till lakan och handdukar. "Tågerna" användes till dukar, servetter och finare lakan.

Linet spinnes sedan under vinterns lopp vid varje ledigt tillfälle. Blånerna sättes vid spinnandet på spinnrocken fast med "tjuger", d.v.s. de enkla linfästen, som bestå av en enkel grantopp med några små sidogrenar på. Tåjerna fästes på rocken med ett "rockhuve", som antingen är trint, svarvat, eller ochså ungefär spolformigt utskuret med stavar på längden.

Skriv endast på denna sida!

Småland
Tunaläns hd
Misterhult sn
uppt. 1938

5536

Uppt. av Gunnar Ekbeck
Hasselholm

Ber. av Oscar Larsson
född 1857 Misterhult sn

16.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

Lön som dräng.

Då Larsson i yngre år var ute och tjänade som dräng fick han från början, vid 16 års ålder, år 1873 i lön (per år räknat):
15 kr., en vadmalsklädning, en linneklädning, två marker ull, två skjortor, två par stöplar, ett par skor.
Redan 1874 steg den kontanta summan till 25 kr., och då denna summa var som högst, någon gång mellan 1870-80, var den 150 kr.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5536

Landskap: Småland

Härad: Tunaläns.

Socken: Nisterhult.

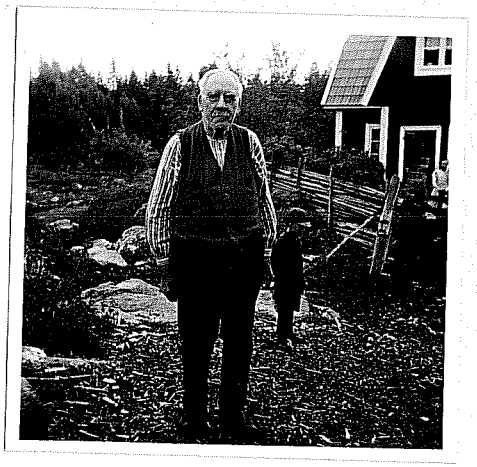
Uppteckningsår: 1938.

Upptecknat av: G. Hobrok

Adress: Hult.

Berättat av: Oskar Larsson

Född år 1857 i Sulegång, Nisth. sn.



"Vår-Oskar"

Oskar Larsson

[diplom på Baltiska Utställn. i Malmö 1914 för vårskicklighet].

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV. FOLKMINNES-ARKIV

17