

Enligt frågo-listan vill jag här meddelas upp-
teckna något om denna trakts ekonomiska
förhållande. Förrige var ju i sin helhet
"blödande, stympet och utmätt" efter Karl
den 8:de död, och det vill synes som dessa
hänseende ha fortfarit på årkund-
raden igenom. När en lög. i denna förs. vill
jag taga ett stickprov. Det var Treene
medelstora gårdar som födde en par hästar
och 6-7 kor var, samt 6 småbönder och 3
torpare. Den ena av dessa småbönder som
härte gårdar 1859 gav 8000 kr. för den och
den var i mental 1/54 hemmar. Det hette ju
än hemmarst födde 1 kor, som användes
till dragare. Men de voro merendels svält-
födda och behövde hjälp i bland att stiga
upp, i synnerhet när de halvat. Rågen tog
slut strax efter jul, och blev det bekymmer om

Luf. 75

1

ACC. N:R M. 12196:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

L

varifran det som fattades skulle ersättas.
Man blandade potatisrev i mjölet som skat-
le bakas bröd av samt äran av korn.
Man bakade också endast av korn vilka
bröd kallades för kornkavringar. Vid det
ställe jag här syftar, har hustrun på det-
samma antalat för mig, att de lyckats fö-
da upp en försvarlig gris till jul, vilken
- såldes och för frångarna blev det 7 jul-
klappar, utan mannen gick senaste vägen
till en storbonde och betalade räntan för en
lån. Det borde hava blivit några kronor
över, ty han köpte hem en björding mer-
sattade till för familjens behov. Kronan
antal ökades i rask takt. Till sist lycka-
des mannen låna pengar räntefritt av
en barmhärtig medmänniska.

Mormor, för detta hemmarat var absolut
nykter, var skriv- och räknekenning på
att hon fick förtroendeuppdrag, att hålla
bouppteckningar och några auktioner så
att några extra slantar erhöles. Mästern
arbetade natt och dag med att hårdast spän-
na och öfva till familjens behov. 1843
blev den gamla byggnadstugan för dålig
att bo uti och då byggdes en ny, med hjälp
av ärvda pengar. Allt det stöva g. råd till
att rödfärga henni eller måla fönstren g.
händer insätta dubbelfönster. I när tid
skadades hon oöfverhertigt kasserat och
bygggenadsmåmorden. Vid besökshelgen stöda-
des enris på golvet eller och lite sand som
ungarna hade att krypa i, eller i bästa
fall med strumpflästen. De ägde g. en
ett lätvligt kopskipat K. b.

I ladugården var så snart att man nå-
got där kommit till världen, var sig
en halv eller ett lamm mäkt de bäras
in i stugan medan de töckades.
Härde det ett lamm, måste modren föl-
ja med. Det är klart att sonnen stö-
des, men "vöden" har ingen lag. Av fa-
miljen 13 barn dogo 6 i späda ålder. De
som överlevde fringo ut från år innan
konfirmationen och oaktat får och fringo
i lön jämt föder var sin kostum och
hemmaröst tigg. Vid 17 års ålder betalte
45 kr. för sommarkalvart. Vid 50 års å-
lder blev mannen oald. Till en förtroende
plats i kommunen för vilken syssla han
honorerades med 200 kr. De s. h. fattiga
kunde erhålla ända upp till 3 kr pr må-
nad i "fattighjäl". Det räckte ju ej utan
de fick tiggja för resten. I byn och vid ju-
letid var det invandring av barn och äldre ut
i detta ärende.

ACC. N:R M. 12196:5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

5

Samliga som ägde en stuga med en bit
jord till, voro timmermän, som motsvarande
engaför våra dagars byggnadsarbetare,
betalandes såsom sådana något
högre dagspenning, än dagverklare i all-
mänhet. Så sent som år 1902 hade en dugglig
timmerman 1 hr för dag med fri kost, och
arbetet börjades kl. 6 för och slutade giförre
6 om kvällen. 1891 var en daglön för en van-
lig arbetare 1 hr, samt 10 år förut 50 öre.
Trasbyggnad tillgick från ett helt annat sätt
än nu. Det fanns nämligen byggnads-
männ som bestämde om kants längd och
bredd, samt tornens storlek. Kruken bygg-
des av handkuggat timmer. 4 x 5 tum i diam.
I kranen skäluggades timrat för att få
plats med massa. Dessutom dubbades
plankorna ihop med tinn. Fjorke dubbar
av ekhärna. De nyare som användes till i trädet.

Timret var av furu men ej alltid av
kärnvirke. Det var ej tal om någon hus-
bock på den tiden, men en annan ohyra
framman som fette mark tog ej såhär söt
och stänna i huset, i synnerhet om bar-
nen på trädet blivit hvar för timret.

För att förstärka hant sågades hörner
ihop, vilket kallades för att sinke i kop-
det. Detta gagnas äro vid mycket twärk-
ning. Taket läklades med kala små-
träd av furu eller björk som flädades
på tvärsidor. De skalades ej fulltän-
ligt. De oskalta sidorna boce ut tacksam-
plats för ohyra att taga i besittning.
Skulle taket täckas med spån måste
läktningarna vara dubbelt så tät som
med kalur. Om kalur lades ordentligt
höll det längre för vata än spåntak.

ACC. N:R M. 12196:7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ett upslutok kunde ligga i Tugv är
och på huets norra sida något läng-
re. Det var ej tal om annat än ett
boningshus skulle hava sina gavelar i
ästen och västar. Vänderströcken erhöles
en någon stjärn. Kunnig som kunde at-
fäcka nordstjärnan. Då kunde man och
södra markeras, sedan vore äst och väst
givna. Man kunde också få man och sö-
der genom att märka att stuggan so so-
lar klocka 12 på dagen. - Glasratorne
i fönstren vore flögade dit så att nå-
got kitt ej användes. Det torde förläts
att man ej i nöden slop sönder en ju-
ta. Ej det var förenat med besvär att
sätta dit en ny, vilket sällan förekom
ej bannen på den tiden hade en mycket
begränsad frihet.

²
Börarna till ett litet allmogehus, som
s. N. halvdörren, liksom ännu gagnar
i sadugårdar, således den ena över-
för den andra. Den överste var alltid
öfren om dagen för gästens skull för
att därmed bespara ett fönster. Låbäl
havudmuren, med skotten, som bråk-
ugn voro av ohuggna gråsten som
en amatörmurare åtog sig att mura
uppf. I regel voro de bestående och
tog ej vidare notis om en säteld. Men
de togo jämförelse stor plats i ett litet
bygg. så att från somliga ställen mura-
des bakugnen murets utaför huset.
Då byggdes ett litet tak över den
samma till att förhindra att vatten
fårde igenom.

ACC. N:R M. 12196:9

Den handlar om Järnbränning, vilket
även i denna församling har förekommit.
fastän för länge sedan. Det skedd
huvudsakligen av uppskrutna stubbar
ur mossar som skulle odlas. De anskaf-
fades även ur skog och mark, vilket
den bästa Järren erhålls. Lössen är
som stubbarna brötos upp bundna af
användas, utan behöfde de en hel sommar
re för torkning. Sedan småhögs med
av dem i storlek som vanlig spissad.
En fördjupning i jorden gjordes nå-
got lutande åt ena hållet för att
Järren skulle flyta ner i en liten håla.
Eftersom av dessa fördjupningar berodde
på hur fräs samtalen ved det fanns
att bränna. Vedträna staplades

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

9
Järn-
bränning.

därpå i en spratsformig källa. Det
hela överläcktes sedan med ett jord-
lager, och lämnades blott så stora öpp-
ningar i källan för att kunna säna eld.
Men det gick tunga "efter rostar" till följande
det eld var hela arbetet gjort.
Så snart två man måste till för att kunna
nått och dag vaka över det hela, samt
därmed med en blås gånst bläsa ner
i källan så att det ej slofnade. Sam-
ma tjärnå kunde användas år efter år.
Första gången drogs en del tjärnå i jor-
den. Det andra och följande år gav bättre
resultat. Tjärnå kastade 7-8 kr. Tjernen
och tjärns som användes om det till bruket
för vidare befordran, arbetarna i detta
sack, gavs under sin tid som tjärnå.
10 Beck fick man om man fick tjärnå tillräckligt länge.

ACC. N:R M. 12196:11.

Antal kor på vissa gårdar varierade
jfr betydligt. Jag tänker mig en gård
på tio tunnland stening görd för 60 år
sedan drogs man ned att ha ett par
hästar och 3 eller 4 mjölkkor samt par
tjursaxande boigor och en eller par kalvar.
Man såg då ett enkelt som skulle
sättas om, och då var det att sälja en stor
kanarie den bästa för ett pris av mellan
80 - 100 kr. Det ansågs överdådigt om en
mjölkvad stor mjölkade 4 korar (vilket
är knäpfast 10 och en halv lit) det stäpdes
jfr intet till korar som gav mjölk. Högst
härskade, en handfull korgräp, samt ett
godt hö. Blir det sen tar om en liten gård
på 3 - 4 tunnland, och korar som dragare.
Reduseras anordningen av mjölk kor
en korar per dygn. Lådes alla 3 korar, som
är nära 8 liter, eller detta var en kor som var
mjölkvad.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

11

Luf. 75.

mjölkningen skedde tre gånger dagligen
med mjölkade kor, morgon, middag och
kväll. Om sommartid när korna erhöles
gott både kvällen middagsmjölkningen fort-
sätta ganska länge, men om vintern be-
mades av ganska märkbart. Det var näst
ö jämnt av somliga kor gavo kurrack-
ligt med mjölk till sin halv, i synner-
het om de skulle leva en längre tid.
Om god halv behövde utsludade söt
mjölk samt mjukt mjölk. Vårken blev
därpå. På små ställen mjölkade all-
tid kustrum, såvida ej någon annan
låg förans framman. Det var visst ingen
skam för en mansperson att mjölka
men det var helt enkelt inte på fräga,
lika litet som kvinnor då stod bredvid
kustrum i köket och med handduk torkade
12 Tallricher.

Det är klart att på större ställen
mjölkade alltid en eller flera piger
som de för 50 år sen kallades. Det var
ej tal om att någon braktpojke skulle
befatta sig med sådant arbete. Man
såg alltid på en pau med 3 eller 4 korta
ben. Vid middagsmjölkning ute, hade man
även en pau i beredsträp. Det kunde också
hända att korna es vris tid på året även
boro ute hela dygnet om då ju mjölkning-
en var gång & hade ute. Då brigo pi-
gorna hjälpas åt att bära hem mjölken
i lätta avsedda kärl som vore antingen
fötentä eller galvaniserade. På svårre
ställen gagnades träbyllor med en
handtag vid ena sidan. Var det riktigt
folk så tvättades sådana byllor för om
gång de nyttjats med kokhet vatten.

Det lade lätt förlås, att med renlig-
heten - som ju inte var obligatorisk -
gick lite lättvindigt tillväga skurdon.
Mjöckbyttorna voro något koniska, så
att den nederste änden var något mör-
lare, minst 5 stycken träband lilla
ihop bytten likade med laggar som
bäst som såg i. Bytten diktades med en
trasa och de hängdes gärna i solken
att torka. I de smärre hemmen förber-
des mjöckbärken liksom med andra
hölsattirer. Vad angår "träsilan" har
ja jag sett några andra än att en bröda
på ca 7x18 tum var försedd med ett hål
ca 5 tum i diam. som medtyktes i hålet var
en bopparshål med trasa som fastar-
de utom att binda. Men sådan skäl
er trä har jag ej sett (men väl en bläck
plåt.

skjölken förvarades i en b.h. afis kammare, eller där sådan saknades, blott i ett vanligt skåp, där ännu andra matnyttiga varor hade sin plats. Om sommartid nödgades man ibland att med ett rep sänka ner mjölksförrådet i brunnen då ej annat rinnande vatten fanns att dricka. Var ej sett att man använde barken grön eller enris i en kammare för mjölk. Där mjölk såldes på soiarer eller medeltora ställen, var det endast till läsa arbetare, eller någon familj som för tillfärdigt behövde mjölk, och priset var en sång följd av en större kanna - ungefär 10 öre för liter. Ennåman eller könnan erhöles betalningar för mjölk, smör eller ägg, var olika. Allt i regel behövs ju kunnans sådana förtjänster, men så fäst hon ju handla för den till familjens behov!

Det var mycket vanligt att kokrisgröt
äts tillsammans med kokt varm mjölk, då
kunde ostkremad mjölk användas. Kunnat
folk som hade svårt för att tugga ska-
ro sönder bröd och använde bitar lös-
er i såväl mjölk som kaffe, vilka kallades
för mjölk- eller kaffesoppor. Äggmjölk
tillagades så, att ett ägg vispades sönder
i en skål som sedan hällades i kokande
mjölk. Stärkelsevelling tillreddes på samma
sätt som äggmjölk tillagades. Stärkel-
sens mängd berodde på huru tjock velling-
en önskades. Dessa båda rätter servera-
des i olika tallriker och ätos med en
vanlig matsked. Mjölk ingick i risgröt
mannagrynsgröt, stärkelsegröt, och var så
önskades även i havregröt. De flesta
/ föredroga att koka havregröt i vatten.

Råmjölk användes ju till att utfodra
den nyfödde kalven med, eller det hindra-
de ej att gumman kommo ihäq varandra
vid sådana tillfällen. En del ansågo
råmjölkskakor för likliga delikatesser,
eller de måste själva blanda i en tredje-
dels söt mjölk som koktes tillsammans
med råmjölken, då det erhöles krusost.
Vide man koka kakor, användes en form,
som sattes in i stekugnen, eller det var ju
kalven som hade första intresseringen i
i råmjölken. Och som de gamla morsk till
stora del vidstkepliga, fick ej kalven dric-
ka ur botten första gången utan att
i densamma blint nedlagt en ullsar
och en brunnsten. Kalvens framtida
trivsel och välbefinnande var här-
med säkrad. I detta sammanhang

här nämnes, att det hade sina bank-
ligheter när man skulle bära av en
spann mjölk, så att man g. spände några
droppar i en skummet och g. några kon-
st att falla i kranens vatten, således
fick man vara försiktig då man gick
över en bro eller en spång över en bäck.
För säkerhets skull lade man därför en
nippa salt i mjölken. I motsatt fall kom
de det hårda att man g. fick smör av
grädden en tid föreåt. Detta förhållan-
de var g. så lätt att bota, men det kom
g. en hel del till användning. eller lade
man en silverfång i grädden, eller och fick
man skapa en hel av konstläd att stå
in i den staden man drog upp och man
vid härnigen som var försedd med
en trissa med flera hål i för grädden.

mjölk som måltidsdryck har visserligen
förekommit, men då som handskummad,
separerad mjölk av g. o. uttyckt, som bordsdryck.
Ensom gång har funnits även triske. Då
man blandat efter behag, samliga tycker
att då bli drickat "mjölkare". Mjölk användes
des triske med kungsylt till efterrätt.
Men dricker vi hårdare en kopp kaffe än
mjölk. Det har "ordinerats" mjölkad ostad
mjölk för vissa brämpor, naturligtvis i
förstånd. På smarru ställen härnades
sällan, ty de hade g. mera grädde än
det fick vara i en gräddkruka för att
vispas med en visp. Färdig blev smör-
stiftat som skulle bäjas och användas
i form av en stor kagst evlång
fröstat. När smöret serverades på bordet var
det uppfäst med en reflex och spade.

Det första distriktmejeriet bildades i Bösen 1866. 1866 fanns i Lanet: Kolje, Körnerud, Lärnäs, Troarp, Gjörsdal och Johannisbo-mejeriet i Lärnäs upphörde i mitten av 80-talet. I Kolje anlades ett mejeri 1883. Samma år fanns i Bektung 31 st. mejerier. 1885 anlade John Jönsson eget mejeri i Boaa gård, vars separator drevs med ångmaskin. Samma år upphörde Kolje-mejeriet. Ett mejeri anlades i Vagnstunet 1881. Första åren drevs såväl separator som karna med handkraft. 1879 fanns följande mejerier: Edelöln, Pränum, Jämskög, Skjälby, Torje, Vekrum. 1906 byggdes Kvernåsenbygdens mejeri, upphörde 1943. Gränums Andelsmejeri byggdes 1896. Den 1 juli 1943 medlade mejeriet i Jämskög. Namnen på de första delägarna av Gränums Andelsmejeri var följande:

John Ludvig Gränum Carl O. Jönsson Risholm
forts.

Rolf Larsson Gränum Johan Nilsson Gränum
Nils Jönsson Käkantorps Nils Lousson Bomastorps
Ewen Jönsson Karlunda Nils Jönsson Gärögöl
Ewen J. Bengtsson Gärögöl Eric Jönsson Gärögöl
Ala Ericson Gärögöl Eric Lousson Karlunda
Ewen Kjellsson Tomakuna Nils Ericson Käkantorps
Ewen Engmansson Käkantorps Carl Engman Käkantorps
Nilla Bengtsson Käkantorps John Olsson Käkantorps
Ala Jönsson Gränum Pella Knutson Boa
P. M. Lindkvist Gränum Jöns Persson K. G. Gränum
Per Lousson K. G. Gränum Jöns Lousson G. Gränum
Den som värvat mest för mejeriet
framman har varit den nuvarande ordf.
sedan 1943 Rådber. Kilding Mattsson
M. Gränum Någon smöruppfödning
har ej mejeriet bedrivit, utan var och
en har efter eget val fått upp smör-
grisar eller lagt an på gödsvin.

Blåsur mjölk kavades den som begynt
surna och antaget ble färg. I detta
tillstånd var mjölken innan den döps-
made ihop till sypa. För att fäskyn-
da denna process sattes faten in i
stugan, som också var sovrum för 7
eller 8 personer, hvar gräddas var full-
ständigt uppkommen. Nägot hygie-
niskt var det ej tal om, och den ena
grannen var ej bättre än den andra.
Vill man kvara s. k. fildebuch lät man
gräddan vara hvar sent visper var
lite kanel eller ingefära. Senast rätt
gagnas utslutande under den gamla
årstiden. - Mjolk från andra djur
än kor har i synnerhet varit från getter,
vilka kavats för "fäligmans kor".
Man har också gagnat smör utav dessa

djurens mjölk. Getmjölk skall vara
fet och kraftig samt nyttig för sve-
ga personer. Ett får däremot borde
hava nog av att med sin mjölk
livnära ett eller tvänne lamn.

Det undantag kan ju inträffa om
fårets lamn dör vid späd ålder
då man mjölkar ut någon mjölk en
tid att ej modrefäst får skada i
sitt liv. För fåret från lammet
kan det matas med konmjölk på fla-
ska liksom många småbarn få
hålla till godo med. Lomliga hava
en viss avsky för getmjölk, det är
ju näst tjockare än konmjölk, men
någon osmak kan den ej och kan ju
dersutom användas till många ting i
hushållet såsom borddryck.

Om ost turrörning. De gamle sade att "söt-
mjölkost bör ej gytas förrän myssontvisten
är i blom". Höpet läggs i vatten dagen
innan osten ska göras. 8 Rönnor mysmjöl-
kad mjölk sättes på elden och bli nå-
got mera än mjölkvarm, 3 stöps Rön-
mjölk, eller också sur mjölk, samt en par
äggulor medvirpas i mjölken. Då mjöl-
ken är lagom varm köres med en virp
först löpewatten och strax därefter
den sura mjölken. Därefter läggs dock
över grytan och osten får stå en stund.
Då osten fått samla sig, varefter den
uppläggs i en ostkorg, klädd inuti
med en tunn handduk, kramas väl
vändes och kramas åter. Vasslan upp-
kokas, ostkaret sättes i en balja, vass-
lan hällas kokhet på osten, som sedan

får stå i 4 timmar, då Osten uppstages,
kramas och vändes. Åven sedan Osten
är tagen ur karet och legat fri en par
dagar, men synes vilja jäsa, läggs den
med i karet med press på, detta ibland
flera gånger. Sedan den är uppstagen
ser man efter den om den möglos be-
höver den tvättas med salt. Somliga
förorda att den får ligga i sinake in-
nan den läggs åt färdigt torka.
Osttillsättning kan ske i blankspurat
kopparkärl eller förtent, samt i en
järngryta. Det löpe som g. förbrukas
vid ostberedningen läggs endast på
en dyvel. Den nästa gång ost ska göras
Mesost yttre av vassdan efter smörjalks-
ost. Den får på sakta eld koka samt
röras flitigt att den g. brännes. Då den

hopkokat och är tjock som en tunn
gröt, läggs ett rent klappträ, varmed
man arbetar öster - av under det man
hoker - tills den blir som en smidig deg,
därefter den uppöses i fat, samt på hålles
lite grädda och salt viktut väl inarbe-
tes, därefter öster läggs i ett ost bar-
beklätt med en tunn handduk av tor-
ka, vändes ibland och sättes i luftigt
rum. Ost torkas på luftiga hyllor
där ej solen skiner. Någon viss al-
der öster skan hava finnes ej angiven,
men är den för mig är den ju smaktlös.
Den öster ej vara god är häva fri
från mögel ett helt år. Detta gäller
ifråga om hemmagjorda öster.
En ost tjuvärkas i stor skala ha-
va helt andra resurser än förenas den.

Lötart mjölkten upprärms till ca 32 gr och lägsättes. När den köpnat söndrivs massan och autsammas får under omrörning koka tills ballnet dunstat bort och massan blir tjock och brunnaktig samt grumlig eller klumpig - på något håll kokas även kisgrus i masan. Lötosten serveras med grädde till efterrätt - föredrädessvis smältsenrätt - några sändes brunnliga bunnar att servera uti behövs ej.

Ölsupa Man lägger brödkanter av fint och grovt matbröd i blöt i äldricka, var efter det hela kokas upp och passeras. Kokas sedan upp till en jämn bälling och smaksättes med socker. Serveras med grädde.

Ostkaka Tju 5 lit. mjölk lages en
och en tredjedel Rappkopp betengöl; två
matkedar ostlöpe 3 ägg, smör en halv
matked. Rerkat bittermandel, en dl.
socker. 7 dögälken får stå på is över
natten och skummas väl på morgonen,
därefter man i en halv liter av mjölken
utvispar mjölet som jänte. Löpet tussät-
tes mjölken i en Rastkru. Så denna
kännes lite mer än sommarljum och
skiljers sig väl åt efter en 15 min.
siles den och ostämnet klännes ur
varslan. Ostämnet lägges i smord
stor eldfäst form, äggen vispas
uppr med grädd socker och mandel
och hålles över osten. Kakan gräddes i
ganska svag ugn ca 1/2 timma. Serveras
ljum med sylt och iskall Randsås.

Att tura ga löpe - O. B. P. att g. löpe tagas
av äldre än 14 års kalvar, de gamla käl-
na g. löpe - En halv timma innan kalven
slaktas får han dricka sig mätt av söt
mjölk. Då kalven är slaktad tinneratogs
löfskrinet med dess innehåll, osten ta-
gas ur skinet, renas från smolt, läggs
i durkslag, samt sköljes i kall vatten.
Sedan sänderplockas osten i ett fat samt
blandas en kvartel söt grädde en liter
med stött kryddpeppar, en liter med
stött alun och en hand fintstätt salt.
Ostblandningen töms däri, varefter det
omkrets och guides utånga med salt,
samt upphängs att torka. Efter första
gången det beagnats, behövs det g. torka
utan nedläggs i en glasburk med
salt över och under.

Ostagiuren var fordom en mycket gängse
sed bland allmogekvinnorna. Stundom
bytte de mjölk sig emellan, då de så-
ledes hade att fördrå av varandra. Allt
det hände g. såvan att de uppförskte-
dem den som själva ingen mjölk ha-
de att geva tillbaka. Det skedde med
lärarinnor, barnmorskor samt någon
gång i prästgården. I dessa ostnöten
skedde på förmiddagen då mjölken var
någorlunda my. Så sparat g. gummor-
na på kaffet. ju starkare, ju bättre,
och för en bröna kilot erhöles skapligt
sådant. "Kakorna" voro alltid den
baksta. Tre eller fyra sorters ansågs
för helas. I vanliga fall bjöds endast
på tre sorter. Det var en skopa
samt en skiva av en lev. Tiderna förändras!

Kalvart Tredje målet av råmjölk
och litet råmjölksgrädde, om sådan
finnes, en god skedblad brunt svakar,
lite finstött kardemumma, några
rivna bittermandlar och en tesked
kaner vispas tillsammans och hälls
i en blickform av grädde i ugnen
eller och koka i en ställenpanna
i spisen.

Färsk ost. Den varsla som blivit över efter
sötmjölksost uppskokas, en fat mjölk i-
hålls, varmed varslan åter uppskokas,
om invispas en kanna sur mjölk är över
uppskoka, varefter grytan lyfts av elden
att stå en stund och skära vät ihop. Osten
uppsilas, då den skaemat läggs den i stekpan-
na med smör att brunas. Den ost ätes me-
dan den är färsk.

Est var ingalunda någon vanlig rät
i bondgårdarna. Var det någon som
kom på besök så fick orten in.
Var det blott en liten haloniane igen
av den, så lades en ockuren est in-
under för att visa att det fanns till-
räckligt. Nej, arbetaren skulle födas
det billigaste som möjligt. Satta
hindrar ju ej att något enstaka ståt-
se fanns som ett underlag. Vad
sågs om att uppsläknaren var på ett
ställe i två år och aldrig såg någon
est, ej heller ett ägg. De skulle ligga
i mjölken till smörgränsarna för att
de skulle växa så mycket som möj-
ligt. eller det fanns est i bondgär-
darna och det den som fette duga.
Numera göres ej est på landet.

ACC. N:R M. 12196:33.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

33.

När sedan med otagill upp-
hörd är ej god att fixera något visst
årstal, men jag minner mig, att för
familjen är sedan den ännu exister-
rade, men tyndt av att mer och
mer. Att lyfta mjölk sig emellan
upphörde först sedan var det nå-
gon ättka eller någon annan medel-
lös ensamstående kvinna som ville
för gemmal bekantskap sken upp
bakta i nämnda syfte. Då fanns
jag ingen radio och ej så goda
tidningar, så att vid sådana sam-
mankomster lyftes många tankar
och i spekket blev de fräcka-
rande mordmanniskorna utspär-
ningar ordentligt ventilerade.
Beträffande har utgått. Använd

ACC. N:R M. 12196:34.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Redskapen som voro nödvändiga
för en träskomakare voro: En van-
ligt vedsåg, en handyx, en långsla-
et slätjärn, ett hälljärn en na-
ware, en rösked, 6 st. bandknivar,
en bred och en smal. Sedan ämne-
na till två träskor sågats av till
önskad längd, sattes båda fast i
en s. k. träskobänk med nedskuren
glyfta på sned i bänken. Ämnena
fasthållades med tvänne träkila. Ett
hål nedsågades mitt för bristen och så
borrades logen djupt in i träet. Efter
arbetet med naveren gjordes hålet logen
stort med röskuden. Bottenen slätades
till med slätjärn och hälljärn. Frä-
skorna putrades utanpå med båda
bandknivarna. Endast elstrie användes

Fräsko-
tillverkning