

ACC. N:R M. 12533: 1-50.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Fabian Karlsson, Väckelsång*  
Härad: *Konga* Berättare: " " "  
Socken: *Väckelsång* Berättarens yrke: *lantbrukare*  
Uppteckningsår: *1953* Född år *1894* i *Väckelsång*

*Mej ölkhuset ällning.*

*Luf 75.*

*(teckn. s. 38-50.)*

ACC. N:R M. 12533:1.

### Mjölkhushållning.

Tid omkring år 1900 hade man i Häckel-  
sings socken i regel mera nötkreatur på  
gårdarna än nu. På "ättingar" och "fjörd-  
ingar", d. v. s. gårdar på omkring 10-  
12 hektar odlad jord, hade från 6 till  
12 kor samt smådjur. Man födde och  
så upp stutar, ty man hade då ej  
upphört med att ha va oxar som  
dragare. Man har nu något mindre  
med kor, men bättre och mera foder,  
varför mjölkhushållningen är större  
än den var i gamla tider.

### Mjölkning och mjölkkärl.

Mjölksningen skedde på morgonen vid  
sex- eller sjutiden och på kvällen  
omkring klockan åtta eller när annat  
1. arbete för dagen var avslutat.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Kup. 75  
/

ACC. N:R M. 12533:2.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

2

Nykalvade kor, middagsmjölkades också  
en tre veckor, efter kalvningen, alltså tre  
mjölkningar om dagen, men sedan endast  
två gånger, morgon och kväll. Mjölknin-  
gingen utfördes alltid av kvinnfolken,  
man såg aldrig en man på en mjölkpall.  
Fram till 1900-talet början voro mjölk-  
kärlen av trä eller koppar. För mjölk-  
ningen användes trä- eller kopparbyttor  
och som uppsamlingskär lårspannar  
eller kopparckenkor. Plåstkärlen har  
kommit på 1900-talet. Mjölkstäm-  
lades i ljummet vatten och sköljdes  
efteråt. Vid stämningen användes trasor  
och diskvickor hopbundna av lorst av  
barrat grankis. Man brukade sommar-  
tiden sola mjölkstäm. De förvarades  
vanligen i köket på en stor hylla, karahyllan.

År 1800-talet började man  
med mjölksilar av plåt, vilblede, vilka  
i botten hade många små runda hål.  
Denna mjölksil förbättrades i början  
av 1900-talet. Den fick då en lös in-  
sättning av mässingsduk. I plåt-  
silarna lades en silduk av linne,  
som uppsamlade smutsen. Den gam-  
la träsilan användes av några gam-  
lingar vid 1900-talets första år, men den  
hade nästan allmänt ersatts med  
plåtsil. Träsilan hade skurits ur  
ett stycke. Det var en vanligen  
rund eller något oval träskål  
med stöd eller handtag vid sidorna.  
Det var stöd som skulle stå på kruk-  
kanten. I botten var endast ett  
stort hål. Vid mjölkning utomhus

Sommartiden kunde man i detta  
hål sätta en Luss-entis, genom  
vilket mjölken skulle rinna. Använder  
även i Träsilan en liten  
Lygbit som silduk. Det stora hålet  
i Träsilan har ibland, möjligen i senare  
tid, blivit överspikat med en liten  
plåtbit i vilken kuggits små hål.

I äldre tidur hålldes mjölken upp i  
laggade bunkar av trä. Förkända  
kopparbunkar voro mera sällsynta  
som mjölkbunkar. Träfat, svarvade,  
användes också som mjölkfat.

Hanligast som mjölkfat har varit  
glasrade lerfat och sådana har  
använts ett bra stycke in på 1900-talet.

Bunkar av vidbleck har vid början  
av 1900-talet börjat användas som mjölkfår.

Under senare hälften av 1800-talet fanns i nästan varje kök ett väggfast hönskåp, där mjölkfaten förvarades för gräddsättning. I det stora hönskåpet förvarades också smeten. I köket fanns också en stor hylla, karahyllan, som tog en hel vägg. Den kunde också användas att sätta mjölkfat på någon av de övre hyllorna. Karahyllan hade nämligen flera hyllor över varandra från golv till tak. På de övre hyllorna ställdes de diskade faten och bunnarna på lut mot en stång. Den undre och bredare hyllan kallades "grytkållan", ty där lades grytorna och de andra kökskärlen. Sommartiden kunde mjölkfaten ställas på några bräder i grytkållaren. Under riktigt varma dagar kunde man ha mjölken i bunnarna.

Med ett rep hängdes lå mjölkkruckan  
ner i brunnen till vattnet.

På 1800-talet hade man knappast  
någon avsättning med mjölk. Det var  
endast torpar och backstugefolk som  
hade sina "mjölkaställen" i bondgårdar-  
na. Dagsverkare kunde få mjölk med  
sig hem på kvällen som avlöning.

Inkomsterna av ladugårdsprodukterna,  
mjölk, smör, ost och ägg, har vanligen  
varit bondhustruns egen affär, som  
mannen rej lade sig uti.

De allra första mejerierna inrät-  
tades vid herrgårdarna. Trakternas  
närmaste voro vid Lidhems gård i  
Häckelsångs socken och vid Orraryds  
gård i Nöbbelö socken. Vid Ökeryd i

6. Häckelsångs socken och på en tid i slutet

av 1800-talet ett mejeri. I början av 1900-talet började privata mejerier bli mera allmänna. Det första var i Tingsryd och på 1920-talet startades ett annat i Häckelrings samhälle. På fick undan för undan nästan varje socken ett mejeri. Dessa privata mejerier har sedan överlagits av andelsföreningar och varje mjölkproducent är ansluten till en mejeriförening.

### Mjölk som dryck.

Öppenvarm mjölk brukade man ge åt barn, de skulle ha "silasupen" vid mjölkningen i ladugården. Hall mjölk har varit det förnämsta "supat" vid måltiderna. Men grädden skulle först "slå opp" och skummas av till den "kärning" smör som man



samlade till. Under 1800-talet tog man drickas med sked gemensamt ur samma fat, några särskilda fall rikes för var och en sattes ej fram i vardagslag. Tillbringare med mjölk eller dricka på bordet har kommit först vid 1900-talets början. I mjölk-fatet brukade blandas "kräsnamos" (sukkokta lingon). Hembyggd dricka har också använts vid måltiderna.

Det har varit dricka på kornmalt och en bärssöl. Ibland har man spått på mjölken med dricka. I fattiga hem har man haft ett dricka på kokt björksäve. Fär. och getmjölk har ej använts i drackten. Råmjölk har använts som måltidsdryck. Det råmjölk har ansetts vara mycket hållsamt.

Med bläsur mjölk menas surnad  
skummjölk och sådan har mest  
använts till svinfoder.

När spisselmuren skulle göras rit blandade  
de man krutan i kårnmjölk eller i  
bläsur mjölk, som kårnmjölk ej fanns.

Personer som led av "longhosta" skulle  
dricka spanvarm mjölk.

### Mjölkrätter.

Till kvällsmat har ibland ätits "mjölk  
å såppå", d. v. s. uppkokt mjölk med små  
brödbitar uti mjölken. Har särskilt  
använts som barnmat. Kall mjölk  
har använts till nykokt varm gröt  
och till kall gröt som stekts upp i  
flott. Uppkokt mjölk har brukats till  
kall gröt. Gröt användes i gamla  
tider all tid till kvällsmat, ej morgonmål.

"Vilågröt," d. v. s. kisgrönsgröt, har alltid kokats i mjölk och kryddats med en hel bit kanel, som fått koka i gröten. Den har sötats med socker. Korngrönsgröt och rågmjölkgröt har kokats i vatten, men har man haft råd, så har man spilt litet mjölk i korngrönsgröten vid kokningen. Råg- och korngrönsgröt har saltats, inga andra kryddor. "Äggmjölk" har särskilt varit en rätt för sjuka. Man har vispat ägg i mjölk som kokats upp. När det skulle vara särskilt fint, har man kryddat den uppkokta mjölken med stött kanel, kanelmjölk. Olsupa har varit en rätt vanlig rätt i gammal tid. Olsupa har kokats på mjölk med dricka och sirap. Ibland har

man haft brödsoppor i ölsupan.  
"Filibonke" användes endast på som-  
maren, det måste ju vara varmt i  
luften för att mjölken skall "läckna".  
Mjölkfaten som skulle användas till  
filbunke fick ej skummas, det fick  
sötta med grädden på tills filbunken  
var färdig. Var det fint skulle  
man ha socker och ingefära till  
filbunken, men filbunken kunde  
också blandas i söt mjölk.

Av råmjölken, d. v. s. den första  
mjölken efter nykalvad ko, har  
man bakat råmjölksprankakor.  
De bakades i bunkar. Den råmjölken  
späddes ut med annan söt mjölk  
och pryddes med kanel och socker.

11. Bunkarna sattes in i den stora heta

bakugnen med "qreslar" (brödspaden). Inne i ugnen fylldes mera råmjölk i bunkarna. Därvid användes en träskopa med ett långt skaft, det var omkring  $1\frac{1}{2}$  meter långt. Råmjölkspråkaker skänktes man bort till grannar och släktingar, men man fick dem åter, när mottagarna hade kor som kalvade.

En nog den allra vanligaste "förning-  
en" (medhavd mat) till kalas i gammal  
tid var söstiken. Det gick åt mycket  
mjölk till en söstik, den "kokade ihop",  
ty ju längre söstiken fick koka, sötare  
och bättre blev den. Man gjumade mjölken  
i en stor kopparkittel och sänkte sedan  
ner i den söndermulat ostlöje, kalv-  
löje, som var inbundet i en Ryglapp.  
12. När så mjölken "läcknat" (blivit ostig).

gräsattes den åter över elden och man vispade sönder osterna så väl och så små man kunde få dem. Sedan skulle ostmjölken så länge, många timmar, att sötosten blev gulbeun och småkornig. Kokningen måste ske under ständig omröring, annars brände det vid.

För att hindra detta lade man ibland en svårkrona i botten på kitteln.

Sötosten avreddes med ägg, stärkelse och socker. Den hölls upp i kunnigfat till kalas och högtider.

Ostkaka har också varit en vanlig småländsk kalasförning. Ostkaka har tillagats på så många olika sätt, ty nästan varje husmor har haft sin lilla hemlighet vid tillredningen.

13. Man gjummade mjölken och lät den

"skära sig" med ostläpe alldeles som  
till sötsöt. Ostarna togs upp och fingo  
sinns av. I gräddan, vari vispats lite  
mjöl, ägg och socker samt kryddats med  
söt- och bittermandel, blandades den  
väl söndersmulade ostmassan.

Ovanpå det hela i bunken hålldes tibat  
väl söndersvispad äggula för att ge  
ostkakan en vacker färg. Ostkaka  
bakades alltid i kopparbunke.

Äggskära, äggpannkaka och äggsöt är  
namn på andra mjölkrätter som  
bakats i bunken och använts som  
förning till mindre kalas. Till enkla-  
re kalas, såsom läsmåtagille, "kressgill-  
le" (barndop) m. m. har vitgröd kryddats  
med kanel och socker dugt som  
14. förning, men den har ej varit fin nog

Lill bröllop eller begravningssillen.

På vardagslag har man haft många maträtter av mjölk. Påskvälling kokas på mjölk med lite tillsetts av mjöl. Den kryddades med en lit hel kanel samt något salt och socker. I fallet varpå den upphållde vällingen brukade man lägga några klickar med smör. Mjölkarvälling kallade man en välling kokad på korngrön och mjölk. Skulle det vara finare användes risgrön i mjölken. På sommaren kokades mjölkarvällingen på mjölk, korngrön och små nyrodadiser, "pelepäen". Mjölk har använts i huskallet i många andra maträtter, såsom "sellidäppa", ägg-röra, stinnkakor, plättar och väffelomlet m. m. När paltan stekts upp har man



slagit på mjölk i stekpannan och  
mjukat upp paltskivorna. Då har man  
också tagat lite "bröllopp" d. v. s. man har  
stekt upp brödskevar och brödkanter i mjölk.

### Beredning av smör.

Mjölkten fick stå pås länge innan den  
skummades, ty grädden skulle slå riktigt  
ordentligt på fatet. Man skummade  
av grädden med en träsked i gräddkrukan,  
en ler- eller selsetkruka (stenkärl). En del  
gammor tog av grädden på annat sätt.  
Med ett finger lossade man grädden  
från fatkanterna och sen bläste man  
av grädden från mjölken ner i gräddkrukan.  
Separatörer började användas vid 1900-talet  
början och var allmänna omkring år 1915.  
Den vanligaste typen smörkärna var  
en långsträckt laggad träkärna med en

"Lörle" (pistong) som drogs upp och ner.  
Senare började man ha liggande Lör-  
kärnor, vilka inuti hade en cylinder  
eller bommar, som drogs omkring med rev.  
Vid kärningen var smör höll man sig  
in till spisen i köket eller storslugan.  
Grädden fick ej vara för kall och den  
borde vara något sur, för att det skulle  
gå lätt och fort att kärna. Men ändå  
kunde det ibland krängla, det hade blivit  
förgjort, och då hade man en hel del  
vidskepliga föreställningar och bote-  
medel. Det kunde vara någon ko som  
blivit "nedsatt", eller "skämd". Man borde  
då taga hår av denna ko och bränna  
det i ugnen. Det var också bra att  
ställa smörkärnan över en litet stål.  
17. när man kärnade. Man kunde också

taga smörkärnan och ställa sig att  
kärna mit i en sockengrans, så att man  
stod med en fot i vardera socknen.

Skade man endast så litet grädde att  
det ej lösnade sig att slå den i en stor  
kärna, då vispade man grädden till  
smör i en lerkruka. Kärnmjölken  
användes till människoföda, om den  
ej var för sur, annars fingo svinen den.  
Man har ansett det vara mycket hälso-  
samt att dricka Kärnmjolk. En del  
hushållningar har i äldre tid använt  
Kärnmjolk som degspad vid brödbak.  
Man har också bakat rågbullar med  
Kärnmjolk uti. Det nykärnade  
smöret ältades på ett särskilt stort  
svart träfat med flat botten.

18. Iland hade man ett salt fat eller

urhuggen ho för detta ändamål.

Smöret tvättades och sköljdes med friskt kallt vatten. Den vattenblandade bärn-  
mjölken man fick ur smöret nu, den  
användes till srinen. Vid åltningen  
av smöret hade man en särskilt stor  
och bastant träsked. Vinter tiden kunde  
smöret bli vitt och halgluknande, men då  
färgade man det med saften av röna  
morötter. Smöret saltades och färdigälta-  
des och sedan "dröftade" eller slog man  
till smörtrillingen. Man kastade smör-  
klimpen uppåt och fängade den med fatet  
och formade på så sätt till en oval  
trilling. Sedan satte man med smör-  
skeden ett kors mitt på trillingen,  
troligen ett magiskt skyddsmedel.

19. Smörpapper fanns ej, om smöret skulle säljas.

då sveptes smörbrillingen i en linnerapp.

I gamla tider hade man ej råd att använda mycket i hushållet i vardagslag. Till middagsmålet kom aldrig smör på bordet, ty då hade man ju annat sovel, och man fick in de "tvåsåjla".

Och till frukost och även till "morn-aften", om man inte hade "bongskringla" till kaffet, fanns det smör till brödet.

Till kvällsmålet, som vanligen bestod av gröt och mjölk, kunde man någon gång få smörgås, men det var mera sällsynt. Annars var sovel vid det målet till eller i stället stekta på glöden.

Det smör man hade att sälja köptes upp av lantkantzarna, som sedan sålde det i Håxjö. Men man kunde också själv

20. sälja sitt smör på Håxjö torg, när man hade

annat ärende till staden. Det fanns  
i gamla tiden en del fattiga som hade  
till födskost att samla upp smör i gård-  
arna. De bar det den långa vägen till  
Växjö och försålde det där samt ut-  
sättade även andra smärre ärenden.

När smörskullen skulle läggas upp till  
servering vid finare tillfällen, då hade  
man en rejellad tvät av boktrå, varmed  
smörskivorna togs ur tvillingen.

Fid kärningen kunde man, innan smör  
lades i tvilling, av det nykärnade  
smörskullen läggs upp på en tallrik eller  
tiden smörbyttas vad man skulle ha  
i hushållet. Detta smör sirades ovan-  
på med smörskeden. Tog en sådan  
uppläggning slut förlare än beräkna

21. kunde man skära smör på tvillingen i

skivas och lägga upp till vardags.  
Skulle det vara riktigt skrytsamt för  
främmande. Kunde hela smörtrillingen  
komma på bordet. Peroceringkärl för  
smör har funnits av många olika  
typer. Man har haft trä- och lerfalliken,  
träasker och svarvade träkalke på fot  
samt små fina lagnade träbyltor.  
Tid resa och annars när man haft  
smör i matsäcken, så har detta för-  
varats antingen i svarvade träasker  
med lock eller i en sorts spånasker,  
som brukats som smör- och sovelldosse.

Smörstillverkningen i hemmen har  
upphört vid andelsmejeriernas tillkomst.

### Beredning av ost.

Endast oskummad mjölk har använts  
22. till ost. I gamla tider hade man rej

annat ostlöpe än kalölöpe. Vid kalv-  
slakt tillvaratogs ostarna i löpmagen.  
Dessa rengjordes väl och sköljdes i vatten  
och ställdes i ett fat, som fick stå i  
flera dagar. Man skummade undan  
för undan gräddde och hällde på löp-  
osten under tiden. Då kryddade man  
med Kummin och litet brännvin  
och blandade ostar och gräddor väl  
tillsammans. Den var det färdigt att  
hälla i löpskinnet, d.v.s. kalvens löp-  
mage. Den sammanfästades med en  
rund trästicka och längdes sedan  
upp i baket framför spisen till tork-  
ning. När löpet blivit genomtorkat,  
kunde det gömmas i flera år och tagas  
fram vid behov. Vid ystning skar  
23. man av en bit kalölöpe, som smulades



sänder och lades i en liten gardin-  
trasa, som bandes samman med en tråd.  
Detta lilla knyte med löpe sänktes  
ner i den tjummade ostmjölken.  
Ostmjölken värmdes alltid i en koppar-  
kittel, aldrig i järn gryta, ty den kunde  
"järna", d. v. s. svarta ifrån sig. Kitteln skura-  
des mycket noga, ty vid yste skulle man  
använda en oförderligt kopparkittel.  
När löpet blivit nersänkt i den tjum-  
made mjölken breddes en handduk  
över kitteln och mjölken fick stå  
en stund och "läckna", d. v. s. sota sig.  
När detta var färdigt togs löpknytet  
upp och ostmassan hämtades upp ur  
"vallen" (vasslen) med ett furkslag.  
Ostarna lades i ysteskorgen och knåda-  
des samman med händerna, varvid

av rötter, så gstes osterna i kyrkans luga  
"gsterkar" av ektrå. Pottnarna i dessa  
osterkar voro fint utsirade. Potten  
och sidor hölls samman med trä-  
kilar. Ostkaren låra ha kommit ur  
bruk sedan vid 1800-talets mitt.

Vasslen användes till olika ändamål.  
Man kokade den och då flöt den bästa  
vasslen upp, den kallades "bjockvatle".  
När vasslen fått stå litet, flöt det upp  
ett tunt lager grädd på den. Denna  
grädd skummades ut och användes  
till vafflor, ringlor m.m. Man kokade  
gröt på vassle, "vasslagröt" och sötsöt.  
Den allra sämsta och lummaste vasslen  
gick till svinen.

26. Vid kalas i gamla Liden måste alltid  
finnas brynsöt. Denna ostsöt lagades

ej till som annan ost. I stället  
för ostlöpe användes ättika för att  
den tjummade mjölken skulle "skärna sig",  
d. v. s. bilda ost. Ostmassan togs upp  
och lades i korg på samma sätt  
som annan ost. Men denna ost  
skulle ej förda en längre tid. Man  
eldade i bakugnen och rakade fram  
glöden mot "ugnsmunnen". Då satte  
man Osten på en bräda och höll den  
mot glöden, så Osten bryntes och blev  
vackert brun på alla sidor. Drynosten  
kunde ej lagras, den skulle ätas färsk.

### Ostgillan.

27. Ostens skedde vanligen på hösten, när  
korna kommit på "groabete", då blev det  
fettare mjölk och lättes ost. Man brukade  
då slå sig ihop några stycken husmödrar

och "byta arlarmjolk". En sse till ätta  
stucken gamm kvinnas brukade bärn  
mjolk till varandra. Med blänkande  
kopparkukor kommo de till gården där  
ygdet skulle vara. I köket där stodo  
nysskurade kopparkittlar uppställda,  
i vilka mjolken tömdes allt efter som  
de kommo tidigt på förmiddagen.

Inne i storstugan stod kaffeboardet  
dukadt i förväg. Kakorna voro upplagda  
för var och en på stora tallriken.

Det skulle vara minst tolv till fem-  
ton ordens kaker, ty det var mycket  
kaffe man skulle dricka. De kaker,  
som man fått öfver på sin tallrik,  
skulle man ha med sig hem. När  
mjolken hade tömts i kittlarna, så

28. vidtog kaffedrickningen med både påsar,

brödar, fyrår och femår o. s. v., ty det  
skulle var ett rejält pslagille. En eller  
ett par av grannkvinnorna brukade  
sedan ståna. Konar och hjälpa till med  
ystet, lyfta kittlar på och av elden m. m.  
För dessa blev det åter kaffedrickning.  
Erm tack för hjälpen brukade dessa få  
rassle med sig hem i sina krukor.

Den som höll Ljus i gamla tider bruka-  
de ej laga någon språngavgift i yeningar,  
utan man brukade laga emot mjölk  
i stället. När hans hustru hade ystet  
då brukade man komma dit med "ljusa  
mjölken" till ystet. Hon brukade således  
kunna ysta pått många ostar.

Alla krakternas färliga brukade "liggs  
slamjolk," så man fick sig en julost.

Det blev förstås mera än en ost, ty man

brukade bedja pått många om mjölk.  
På höstarna kunde det vara en tio till  
tolv sådana ysten. Flera fattig man  
än var, skulle man ändå tjuda på  
något, ha ett litet ostagille.  
Påde prästen, klockaren och "våktan" hade  
sina "beviljade ysten". Även skolläraren  
och barnmorskan skulle ha ostmjölk.  
Alla dessa många ysten gjorde att det  
på hösten ej blev mycket mjölk övers  
för gårdarnas eget behov. En del  
av dessa ysten har man hållit på med  
till fram på 1920-talet, men de bort-  
drogo undan för undan, endast något  
enstaka fattigyste kom då och då  
mot slutet.

Folketro om korna och mjölken.

31

Man hade i gamla tider mycket att iakttaga och komma ihåg rörande kreaturens livssitt. Korna kunde "räcka ut från näs", de kunde "skämmas", "sättas ut" eller "förgräas" av elaka människor.

Fram på 1900-talet har man på något ställe kunnat få se en fågel uppspikad utanför Ladugårdsdörren. Dubbelna liar och skåror, vådastål, har varit bra skyddsmiddel både mot maren och annat ont.

Gamla almanackor har man också kunnat få se instuckna i gamla fåhusstak.

Vid rivning av gamla ladugårdar har man i fåhusbröskeln påträffat sm-skulder. De gamla har berättat att ormen pluggats in levande i bröskeln.

31. Nykalande kor voro särskilt ömtåliga och

lätta att laga skada av onda anslag.  
Råmjölken, d. v. s. den första mjölken  
efter nykalvad ko, fick ej bäras bort  
utom Ladugården, därför höjde alltid  
mjölkerskan sitt förkläde över mjölkbyttan,  
när hon bar in råmjölken från Ladugården.  
När den nykalvade korn skulle ha dricka  
första gång efter kalvningen, skulle hon  
dricka på stil. Man lade en kniv i  
kärlet med dricket. Ingen sålde  
mjölk eller lämnade bort mjölk till  
någon utan att först ha spilt en drop-  
pe vatten i mjölken. Då kunde man  
ej komma åt att skämma korna.  
Om fattare eller annat sämre folk  
varit på besök, kastade man eldglöd  
efter dem vid avfärden. De kunde  
32. då ej laga besökslyckan med sig.



Om någon berömde ett djur, sade att det  
var grant, då kunde den vilja skada  
det. För att skydda djuret skulle man  
snickat svara: "Ja i aasen å då grant, du".  
Kokade man mjölk och den sågade  
sjuda över i relden, skulle man  
genast kasta salt i relden, annars  
blev korna "vestena" (såriga) på spenarna.  
Om en ko mjölkade blodblandad  
mjölk, skulle litet av den blodiga  
mjölken hållas i en "leasko", d. v. s. den  
håla som nedre ändan av en grind  
löpte uti. I stället för nedre gång-  
järn hade grinden <sup>som</sup> (tagar en träbit  
eller sten, vari gjorts en rund för-  
djupning. Hållde man blodig mjölk  
i den hålen som grindsmörja,  
då blev korn botad.

Man trodde förr, att det fanns trolldoms-  
kunniga käringar som kunde taga "saunket"  
mjölk och smör från korna och draga  
till sin egen ladugård. Det var skär-  
torsdags morgon en sådan käring  
var i farben. Hon ställde sig då  
i soluppgången i bara "särken" på  
gårdshögen utanför sin ladugård och  
skrek: "Lau länget met! rop hörs å  
saunket met!". Men man kunde skyd-  
da sina kor för hennes trolldom.  
Hörde man ett sådant rop, skulle  
man genast svara: "Då lost i botten  
ska du ha". I stället för mjölken  
fick hon då smör i sin mjölkbytta.  
En sådan här trolldomskunnig gum-  
ma kunde draga till sig mjölken  
34. från andras kor även på andra sätt.

I sin Ladugårdsvägg hade hon en kniv  
instucken mellan limmerträden, det  
var en "mjölkedåb", hon kunde  
mjölka ur knivskaftet.

Hon kunde också sända ut sin  
Lollhare för att "dess" (dis) andras  
kor då de gingo ute på bete.

Det var den där karen som brukade  
skämta med gamla lidens jägare.

Hur man än sköt på honom, sprang  
den lika bra, skotten behövde den karen

ej det ringaste, ty en Lollhare kunde  
man ej skjuta med vanligt skott.

Han skulle ha Laddat med en silver-  
kula för att kunna laga död på den.

Men det var en mycket mager kare, som  
man då fick. Det var endast ett lort

35. skinn och benen bestod av kolade trästicker.

En trollslågen.

En fattig backslugugumma, som bodde på utmarken till Fisketads by, fick en gång en fin kopparkittel till sitt tiggeryske av en trollkåring. I Pränebacke i skogen invid byn bodde det då troll, sade man. Gummnan gick en dag till byn för att bedja om ostmjölk, för hon tänkte ha yste någon dag framåt. Då hon kom till Pränebacke stannade hon och sade på skämt: "Ja å ut å tigger ostmjölk i da, sau konhända ja kunne få nå hää må". Där hon så gick omkring i byn och uträttat sitt ärende och var på hemväg och var kommen till Trollbacken, då stod där en fin kopparkittel utställd vid sågkonsten. Hon hörde trollgummans

ACC. N:R M. 12533:37.

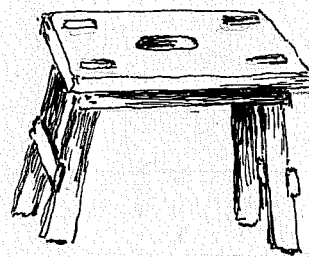
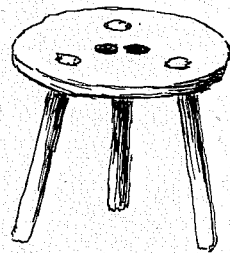
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

37

röst inifrån backen: "Vägen mjölk har jag  
inte i ge dej, men du ska i stället  
ha en kätel te å ta ding ostmjölk i".  
Follet ville förstas ej vara sämre än  
bondmororna borta i byn. Men en sådan  
gissa vågade ej gumman taga smot,  
utan follet fick först skrämma  
henne, innan hon tog smot källkitteln.  
När bondmororna sedan kommo till  
hennes stuga med sin ostmjölk,  
blev de förstas mycket förvånade  
över den fattiga gummans stora  
och fina kittel.

ACC. N:R M. 12533:38.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

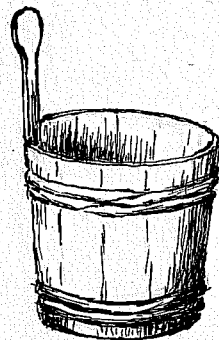


*Mjölkpollar*

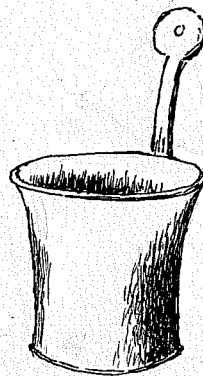
ACC. N:R M. 12533:39.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Mjölkyttor*



*Träbytta*

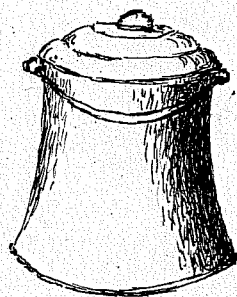


*Kopparbytta*

ACC. N:R M. 12533:40.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Mjölkkrukor



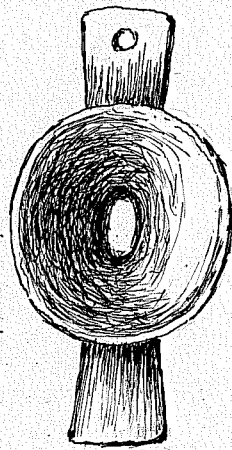
Kopparkrukor



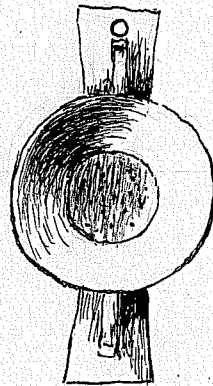
ACC. N:R M. 12533:41.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Mjölksilar*



*Träsil*



*Plåsil*

ACC. N:R M. 12533:42.

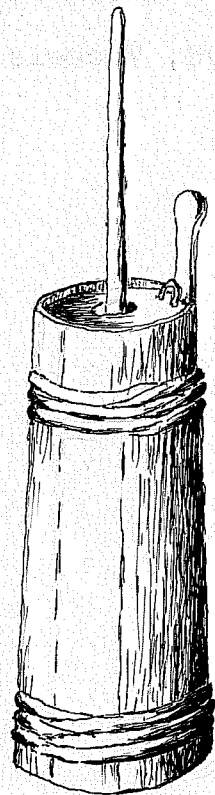
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND



*Mjölkbunke av trä*

ACC. N:R M. 12533:43.

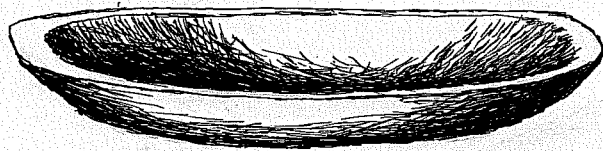
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND



*Smörkärna.*

ACC. N:R M. 12533:44.

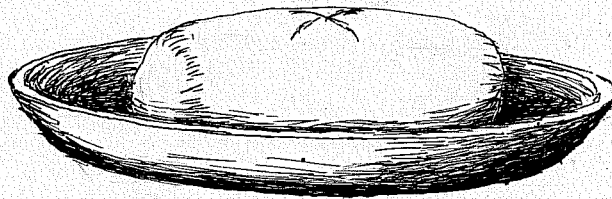
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND



*Smörtråg*

ACC. N:R M. 12533: 45.

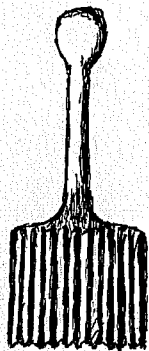
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND



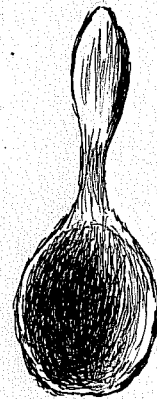
*Träfaiz (1860-talet) med smörtrilling*

ACC. N:R M.12533:46.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND



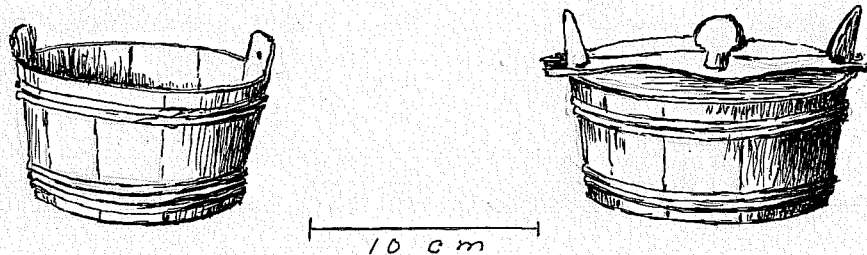
*Smötret*



*Smörskeð*

ACC. N:R M. 12533:47.

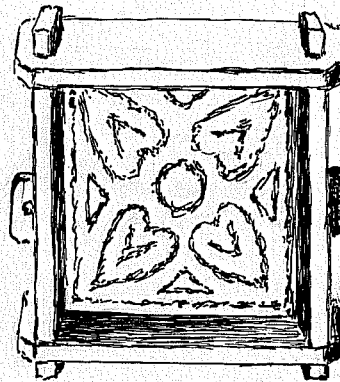
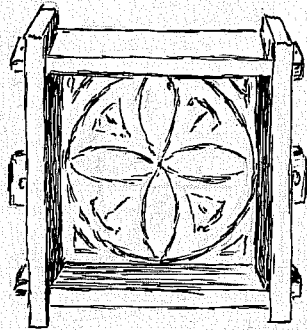
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND



*Smörbyttor*

ACC. N:R M. 12533:48.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

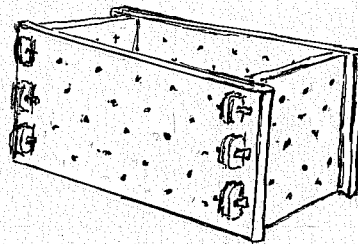


*Ostkar från 1700-talet*



ACC. N:R M. 12533:49.

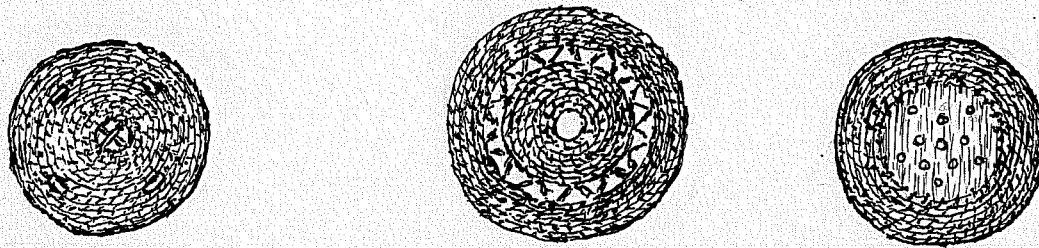
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND



*Ostkar (1800-talet)*

ACC. N:R M. 12533:50.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND



*Ostkorgar (bottnar)*