

ACC. N:R M. 13522:1-3.

Landskap: *Skåne*

Upptecknare: *Jöns Andersson, Kyskbrändning*

Härad: *Brava*

Berättare: " " "

Socken: *Esarp*

Berättarens yrke: *konstnärare*

Uppteckningsår: *1955*

Född år *1883* i *Lund*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Mjölkningskär. s. 1.

Fellis dagsbullar. s. 2.

Kryddat brännin. s. 3.

LUF 40.

" 42.

" 50.

Skriv endast på denna sida

LUND.

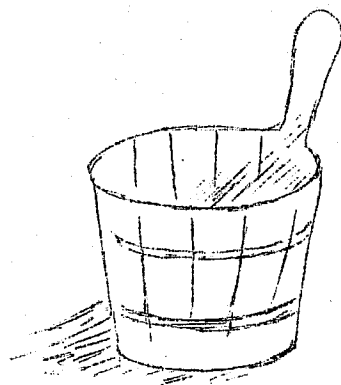
=====

Specialfrågelista rörande mjölkningskärl.

1) Hur såg det kärl ut som man mjölkade i ?

Var det ett träkärl med en förlängd stav till handtag?

Vad kallades ett sådant kärl?



2) Hur såg det kärl ut som man använde då man skulle bära mjölken längre sträckor?

Vad kallades ett sådant kärl?

ACC. N:R M. 13522:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Mjölkhäst.

Det i frågelista LU.F 40 avbildade mjölk-
hästet, kallades på byggherpsåket: "molkeliitta"
och benades i äldre tid till att mjölka i. Omkr.
90-talet början utbyttes det vid mjölkning, av
en kopparskåp. Den var försedd med ~~lock~~
avtagbart lock och användes även att bära
mjölken i. Träbylten användes selden att ge kaka
var mjölk i.

Lof 40

Luf 42

Fettisdagsbullar.

Här på vår ort kallades bullarna: fastlagsbullar och har så långt jag minns, alltid ätits vid fastlag. Det var även bruket för, enligt vad jag hört av äldre personer. Tidigare tid bakade man alltid själv bullarna i hemställen, men på 80-90 talet började kända bagerier öppnas i byggsamhälra och där köptes ofta bullarna där. Bullarna var alltid runda och såldes i två storlekar, till 1 och 2 öre pr. stycket. Detta pris hölls till andra sekelskiftet.

När man bakade bullarna hemma brukade man ofta ha mandelmassa i dem. Fastlags-
söndag har man vanligen brukat ha bullar i varm mjölk med socker i till efterrätt vid middagen. På de senare åren ^{har} handelsbutikerna haft bullar att sälja nästan året om, så att den gamla seden med fastlagsbullar är nu slut.

Kryddat brännvin.

Den vanligaste kryddan till brännvin har varit malöst. Det användes ännu någon gång, på ett eller annat ställe, men var mycket vanligt förr. Det anses vara bra för matmältningen. Man brukade sticka en torrskad malöstskvist ned i brännvinsflaskan och sen låta det stå och dsa. Brännvin brukade man även hälla på svarta vinbär. Efter att flaskorna stått en tid, användes brännvinet som svettdeivande medel vid förkyllning. Även brännvin som man lagt kamfer i, användes vid förkyllning.