

ACC. N:R M. 13852: 1-14.

Landskap: Småland Upptecknare: Töve Olsson, Algutsboda  
Härad: Uppvidinge Berättare: Matilda Johansson, "  
Socken: Algutsboda Berättarens yrke: hem.-äg. änka  
Uppteckningsår: 1951 Född år 1864 i Algutsboda

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Skjölknusvävning. s. 1-14  
Huru man gjorde löpe. s. 13-14.

LUF 75

Mjöttslusställning.1.  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

När jag växte upp hade man två i socknen ungefär lika många kor som nu på en bondgård. Duga fröndringar ha blivit sedan dess, utom att man då hade otar som dragor och kanske något mera få.

Mjötting och mjötkärl.

Vi mjötade två gånger om dagen, på morgnen och på kvällen. Mjöttingen ägde alltid rum i fadugården, praktiskt taget aldrig på bonns batesplats. Mjöttingen tilljohs liksom den gör ännu och man satte liksom nu på träbänk mjötkärla. Det var endast vi

kvinnor, som mjölkade, aldrig kallas  
nu. För dem ansågs detta arbete frö-  
nedränd. Det var "fruntimmer-  
göra".

Mjölkspannarna voro av trä  
och de rengjordes oftast genom re-  
növning. Man använde också löv-  
kvistar till rengöringen, då trälen  
sköljdes med vatten. Vi hade också  
träsil, men den bortlades i början  
på detta sekel.

Mjölkem slog i ett stort bleckbäl,  
som sedan krossades ned i brunnen  
för att mjölkem skulle hålla sig. I  
brunnen krossade man också ofta  
ned andra smaker, för att de skat-  
te hålla sig färskare.

Mjök silte vi i mindre mängder

Till bokslagsutställare runt om i  
byn och till riksstämman i  
som ju låg nära. De inkomster,  
som det blev genom denna försälj-  
ning fick alltså vara högt om och  
hon använde dem sedan till hus-  
killet. Så var det i andra gårdar och  
så. De som sålde på marknaden  
skulle också ha en viss mängd mjölk  
 varje dag, liksom andra veckor.

Några mejerier fanns det inte  
än i bygden förrän i slutet av 20-  
talet, då Alqutsboda andelsmejeri  
byggdes.

### Mjölk som dryck.

Mjölk drödes både på morgnar  
och kvällen. Den behövde ej vara dygg.

4.  
gammal, men kyldes alltid mer  
innan den användes. Den mjölk  
som stod framme vid måltiderna  
var i regel oskummad.

Budet att blanda mjölk och  
dicka fröhom ibland, skedd ej så  
ofta. Mycket hade inget särskilt  
namn. Numera fröhommer den-  
na blandning aldrig.

Vi använde endast kor mjölk,  
aldrig getmjölk, och jag hörd heller  
aldrig talas om att någon här i  
socknen mjölkade getter. De hölls  
endast för ullens skull.

Vi använde aldrig mjölk till  
att göra klister eller färg av, men  
jag har hört att sådant fröhom  
gjordes på en del ställen.

Jag hörd ofta min mor, och även andra, tala om att mjölk skulle vara nyttigt för sjukdom, särskilt för barn. Men som var sjuk brukade få spenningar, orolig mjölk och rika.

### Mjölkkrätter.

Vid helgerna under vinterhalvåret kokte vi ofta ölsupan och vid jul var denna alltid ständigt iitt.

Någon gång kunde det stå vi kokte mjölken tillrammans med lingon.

Fyllbruka var en vanlig rätt, dock endast under sommaren.

Av råmjölken gjorde vi råmjölkspresskaka, kätterns ämnen är bruk överallt här i bygden.

Rånjölth skänktes och så ofta bort  
till grannarna när en gård hade  
säden. Ofta gick man till prästen  
med en rånjölthspannkaka.

Sötört och ortbaka är ju de van-  
ligaste efterrätterna vid kalas och  
så var det i min ungdom och så.  
De gjordes av löpe och lagades i kurl  
av förlent koppars av olika storlek.  
Till vardags gjordes aldrig sötört och  
ortbaka. De voro ute slutande kalas-  
rätter, men till de stora gillerna  
gjordes de i stora mängder.  
Beredning av smör.

Hjörten fiks hänga till byfning  
i bunnen över natten och på morg-  
onen togs den upp och skurades.  
Det med en sked. Den skurades

aldrig mer än en gång. Separata-  
rer fick vi hemhelsing först på  
1910-talet.

Känorna var runda, långa  
triåknor. Mot slutet av 1800-talet,  
80- eller 90-talet, kom även en typ  
i bruk i en del gårdar, som var  
tillverkad av bleck med tjälva  
känor i liggande ställning. Den  
drogs runt med en vev. Den frö-  
svann dock rätt snart igen.

Om det inte ville bli surt, satte  
vi känor till värmning vid spisen.  
en stund eller obränt i solen om  
det var på sommaren. Blev det  
ändå mycket surt, så var känor  
"friggod".

Känorjölken kallade vi i en spara



ACC. N:R M. 13852:8.

och gav den till gissarna. Endast  
någon gång i den värsta sommar-  
vännen brukades den som dryck  
av slätterfolk.

När smöret var färdigbämnt  
kuidades det med händerna och  
stöljdes med het vatten för att de-  
den omedelbart ~~färdig~~ saltas. Något  
färgämne tillsatte vi däremot  
aldrig. Smöret förvarades i en  
hall källare.

Rätt mygghet av smöret använde  
de vi i hus hället, mest natur-  
ligtvis till bröd och på bröd, men  
också i stället för mjölk till  
göten.

Det smör som blev över sålde  
vi mest till handlarna i bygden.

8.  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 13852:9.

9.  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Smörklimpans form kunde tidigare vara hur som helst, men så smärningarna övergick man till att forma dem fyrkantiga. Vikt. enheten för smör var 1 skälkund, somme 1 kilo.

Smöret lades vid högtidliga tillfällen upp med en refflad spade ou två. Det serverades oftast på en vanlig tallrik. Det var brukligt att man lade smör med i fröningen till kolos. Under fröden till gilles gjorden fröade man den i tvådelar eller smörstivar. Smörklimpning förekommer ännu här i byn på ett par kor, som endast ha en ko eller två, så att det inte lönar sig för dem att skicka mjölka till mejeriet.

Beredning av ort.

Till ort använde vi alltid ortsmossen i mjölk.

Höjre tillverkades av halvorna och det skulle vara minst balt-  
ais gammalt, gärna ett år eller  
äldre, då det användes. Höjret blev  
ddes ofta med litet korjok. Då  
det skulle användas lösas det upp  
i litet mjölk och läddes i ortmjöl-  
ken, som upprömts "till finger-  
vornit" i en stor koppargryta i kö-  
ket eller i bygghuset.

Ortmossen framades i ortkorgar,  
som ofta var fint flätade. I korgen  
lades en handduk och överpå den  
na pressades ortmossen ner i  
korgen. Av den utpressade "vasslan"

hobles "vasslagjöt" och rötost.

Orten sallades dagen efter  
ystet, då orten togs upp och vän-  
des, och även andra gången den  
vändes. Den fick sedan ligga  
i ortkorgen 5-8 dagar, varefter  
den vändes en eller varannan  
dag.

Ystet stesde ofta i oktober.  
Då anvisas det, att ortarna blev  
lagom färdiga till jul.

Ystegillen förekommo nästan  
alltid och gör så fort framåt. Det  
var endast de alla största gårdar-  
na, som kunde ysta tjälva. Gårdar-  
na i en by och torpen runt om  
brukade bilda en "ysterote". De  
som kom med mjölk, skulle ha

trostering, i min bændom  
mat, men med kaffe med dagg.  
En del av varslan brukade skön-  
kas bort till grannarna.

Även till de fattigare toggen  
kom man samman för yste, över  
om dessa inte själva kunde må-  
ga mjölk. Då fick de i stället  
bjuda på desto mera dagg till  
kaffet.

Då man skulle ha yste i  
någon gård, gick busmodern  
med i gårdarna ett par dagar  
innan och "tiggde mjölk".

Även till prästgården gick man  
med mjölk från de närmaste  
gårdarna.

Hur man gjorde löjse

När man skulle slakta en gädsalv eller spädkalv och ville ha löjse, gro man kalven ordentligt med mjölk att dricka ungefär en halvtimme innan slakten skulle börja. Under slakten tog man så ut löjsmagen, där mjölken under tiden hade "koknat" så att man hade en sorts ostmassa. Den tvättades i ljunt vatten och lades sedan i en skål eller bruka. Även löjskinnet tvättades och gjordes i ordning. På ostmassan i magen slog man gäddor och mjölk, som man lät "kokna" och ködde sedan om det hela med en sked. Ägg, bunn-

ACC. N:R M. 13852:14.

min, konjak och vitpeppar ut-  
pades i (Vitpepparen var till för att  
skydda löjret mot malen och andra  
skadedjur). Löpskimmet tvärdes  
på en sticka och saltades, varefter  
osten tvälldes i. Det hela fiske drö-  
efter torka i ugnen och lades sedan  
ned i en kerubka, där det fiske ligga  
så länge. När löjret hade legat så  
i ett halvt till ett år, var det fä-  
rdigt att användas.

P.  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND