

ACC. N:R M. 13918: 1-9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Gudrun Kvillner*
 Härad: *Östbo* Berättare: *Anna Mattson*
 Socken: *Gällared* Berättarens yrke: *fru, lantbr. hustru*
 Uppteckningsår: *1955* Född år *1886* i *Gällared*

Mejälhusvärldning. s. 1-7.

Lu F 75

Butikshandel på landsbygden. s. 8-9.

" 95

Skriv endast på denna sida

Mjölkhushålning.

på ett 3/8 bremsan med 7 kor i slulet av
1800-talet.

Man mjölkade mellan 6 och 7 sittande
på en 4-fotad pall. Det var i allmänhet
fruntimren som mjölkade. Det ansågs min-
derräddigt för en karl att göra detta.

Man mjölkade i en befta av trä med långt
skaft och mjölken uppsamlades i en stor ler-
kruka. Den rengjordes med soda och
varmt vatten. Mjölken silades genom en duk
i blecksil. Man kunde göra ett kors med vägga
pekfingerarna över mjölken för att fria den
för grannarna. Mjölken förvarades i källaren
på ett stort bord. Husen fick ofta mjölk-
pergarna att reda sig med. Om någon arbetade
på gården kunde han få betalt i mjölk.

De första privata mejerierna började i slulet

av 1890-talet f. ex. i Gislunda och Bergquara.
Det var även smulnefödoering vid dessa
mejerier.

Det vanliga var, att man drack
dagsgammal mjölk. Ett mjölkfat stod mitt
på bordet vid måltiderna. Man drack ofta
ölsupa, hälften mjölk och hälften dricka.
Tilståndet mellan söt mjölk och fil kunde
kallas blåsurmjölk och kan endast använ-
das till grisarna. Det var brukligt att bar-
nen skulle ha en "silsup" i ladugården,
det skulle vara hälsoanord. Spensvarm
mjölk ansågs nyttig för dem som hade
blekhet.

Mjölkrätter:

Man blandade gärna skuret bröd
i nymjölkad mjölk och detta kallades "mjölk-
och soppor" (mjölkåsoppe). Till äggmjölk

kokar man upp mjölk och slår där i ett
ägg, salt och socker.

Tillslut slop man en kopp dricka i en lilloringare
och hällde i uppkokt mjölk.

Älsupa tillagades så här: Man kokade upp
en vete-mjölkvälling och i en andra panna
svagdricka med 1 kudd sirap, vispad och
eller kokning vispades de två ingredienserna
ihop. Dricksupa är ungefär detsamma.

Råmjölken användes till pannkaka - kalvdans
eller kalvost - . Mjölken slops då i en huka
och kokades i vattenbad.

Såtest: Man lät fröst mjölken koka, vispade
sedan sönder den och lät den koka i 4-5
timmar.

(10 sid)
Ostkaka: Man värmer mjölken till ungefär
55°, slår i löpe och låter den stå stilla till
den den blir så fast att osten "släpper ifrån"

all osten hålles nu genom ett duschslag
all kramas så att vasslen kommer bort
6-7 ägg, $\frac{1}{2}$ del grädde, 1 näve vetenmjöl, 5-6
riena lillmandlar röres i kop till sås
och blandas med osten samt gräddas minst
en timma.

Beredning av smör.

Mjölken bör stå minst ett dygn i sin
kär och skummas sedan med en trä-
sked. (Separatorer började användas i början
av 1900-talet.) Den första kärnan var rund
tråkärna av ene med lek genom vilken en
stång med rund tråvillla drogs upp och ned.
Senare kom en kärna av trä, som skulle
dragas runt. Man stod vanligen i köket.
Smöret "ältades" i ett tråg med smörspade, som
endast användes till smör. När man kramat
bort all mjölken, saltades det. Dagen efter

knådades det omigen och smörketen kallades
smörbrüling.

Smöret såldes till olika smörställen i omkring
fem och vägdes i en kunnad, på
besman.

Beredning av ost.

Till ost begagnades skummad mjölk. Innan
kalasen slaktades fick han dricka så mycket
mjölk han ville. Efter slakten tog man ut
magen, tvättade innehållet och blandade det
med grädde, konjak, kummin, salt, alen
och hällde detta i en kanna i det tvättade
skinnat som hängdes upp på en stång
för att forka över spisen. När det var färdig
lades det i en kanna med salt.

En bit av denna löse löstes upp i mjölk
och blandade i den i den uppvärmda mjöl-
ken (40°) och fick sedan korpna i en kopp.

ACC/N:R M. 13918:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

kittel. Man tog upp ostmassan ur vasslen
med ett duschslag. Om man ville smaka
ostmassan innan den lades i korgen, kallades
man ostmus. Ostmassan hällades i ostkorgar
av flätad ene, kramade ned osten och
pressade därmed ut den kvarblivna vasslen.
Ur vasslen kokade man fjöckvassel.

Vasslen kokades då i en gryta och kärnmjölk
eller surmjölk tillsattes. Detta ^{som skummades av} äts till vassel-
gröt. Efter några dagar tog man upp osten
ur ostkorgen, lade den på en torr hand-
duk, saltade på sidorna och lade den åtes
i torra handdukar. Osten skulle i en vecka
rändas var morgon och var två ve-
cker. Efter en vecka trättades osten med bränn-
vin och rändes en gång om dagen i tre
veckor. Sedan hälls osten in i handdukar
och hängdes upp i taket till jell. Man

ACC. N:R M. 13918:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ystade oflast i slutet av september.

vid ostagullen gick man till varandra
med mjölk. 10-12 moror bytte på detta vis.
Ystringen skedde för det mesta på morgonen
och mororna bjöds på kaffe med många
sorters kakor. Var det riktigt bra skulle
man få både sötast och vasslegröt,

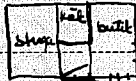
ACC. N:R M. 13918:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bulikshandel på landsbygden (Luf 95)

Buliken i Pannås inträffades på 1850-talet

Det var köpmansbod och innehavare var Gustav Olsson, bonde från Lön. Affären drevs som bisyssla till jordbruket, som han drev upp till mönsterjordbruk, för vilken han fick hushållningstillskottets silverpokal. Han var bokföringskunnig. Hans titel var kyrkoråd. Han kom att bli av särskild betydelse för bygdens utveckling emedan han införde frugårdsodling och planterade många olika slags fruktträd.

Buliken var inrymd i handlarsens egen sluga  Lagret var i små bodar utanför. Det fanns inte någon eldstad i handelsboden. Handlaren köpte in hudar, skog, smör och sålde detta i Pannås och för detta inköplade han ut ifrån spik och smör till matapolarn och

ACC. NR. M. 13918:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

sökerduk. Under nödåren 1867-68 ordnade han
spannmål och andra förnödenheter för trakten.
Det var familjen som stod i affären. Handels-
mannen själv var mest ute på resor.

Handelsområdet var stort. I de efterlämnade
dagböckerna för affären kan man se att folk
kom från Rönneby och Hålsjö, alltså över
milens i vardera riktningen.

Man betalade mest i kontanter, men lånade
även smör, vilt och virke i betalning.

De som kom längs vägar bjöds vanligen
på mat och kaffe och ibland fick de stanna
över natten. Affären höll på till 1880-talets
slut.