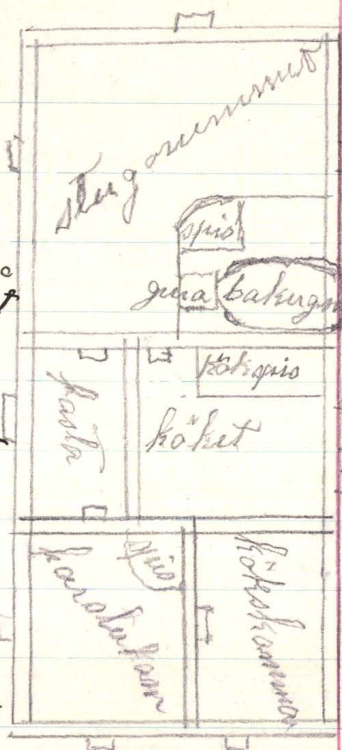


№ 1

En bottenvänn med murvärk på landet  
 för omkring 90. år på landbyggen -  
 grunden ligger nästan ofvapa marken  
 med låg stenfog ingen kilad utan blåt  
 vallda stenar. ingen trosbotten utan  
 jord fylld jäms med syltarnas ofv. kant  
 mervirket av sten och lera. ugnen valvd å  
 murad med gråsten å lera. så stor att  
 den römmer 20. kakor tämligen stora  
 muren som tog nära en fjerdedel av stö-  
 gorummet. en öfver stor spis sedan en  
 grua och ugnen innanför som ofta gick ut jäms  
 med timmer väggen yter sida med så kallad  
 kalsmur. den var omkring 3. quarter hög i mitten  
 med en jutyärns dörr nästan lika hög som bred.  
 på grund att den var rappad med lera så blev  
 den ofta brestfällig och bekräpde lagas i botten  
 jag råkade för öfver 60. år nå jag kunde setta i ugnen å laga den  
 botten men den bakade ett eller lera bröd



1 Småland  
 Allbo hd.  
 Vistanda.

När i Vistanda  
 äro många  
 gamla hus  
 som äro  
 öfver 100. år  
 fast de hafva  
 förbättrats  
 dem

något hus  
 med 4 rutefön-  
 ster får man  
 numera inte  
 se

N:2

Något brödsäd. att oränsad säd med en del agnar  
 eller annan tillblandning. förutom ärtor och böror hafve  
 väl ej förekommet uttan i näclar. men enbart hafve å  
 enbart korn enbart blandsäd  $\frac{1}{3}$   $\frac{2}{3}$  råg. hafve det hafve  
 förekommet. och en tredjedel råg. två tredjedel korn. som  
 hafva sammalits till bröd. bröd av bara kornmjöl blir  
 ett tørt bröd när det blir gammalt. men hafve mycket  
 brukats för en 70. å 80. år sedan. och hälften råg å hälften  
 korn. sammalits och brukats till gröt för grälto mat  
 den hafve kvickt kokas. för på bondlandet för var y så  
 fjiskigt. för nå de hadde slonggat i sig denna gröten med  
 en sågelbit eller en sella bit. ofta mjölken utspädd med  
 som bestod av vatten å mos. Davnat med mjöl vid kokning  
 välling och ett brödstycke. den vore de fardiga att  
 gå och lagga sig. ja de kunde äta mycket. på den tiden  
 fans Nerver å magar av Starv. det var intet så  
 mycket tal om. kräfta eller all slags inflammationer.  
 på den grova och silna kosten var folket friskare och  
 starkare uthålligare än de äro nu för tiden

Starv

gammalt

Stäl

ett nyare od

N: 3

Bond Dverrnorna hade ett strävsamt arbete i gamla  
 tiden. Bakning av <sup>alla</sup> slag var uteslutade deras arbete.  
 för på eftermiddagen så skulle nyölet slås igång om  
 en grov sår och bäras in i köket. Sedan upp göres  
 josten som är <sup>gammalt ved</sup> mysedj lämnad från föregående  
 bakning. när nu kvälsnatten är intagen så  
 vermes vatten och kvinnan tillsätter degen  
 med josten så stor att det blir en 20. ordent  
 lika kakor. sen får den stå öfver natten. när  
 hon är uppstigen så det första är att tillse hur  
 degen hafver jost öfver natten. så är att boya  
 knåda i nyöt tills den bliver lagom hård.  
 när nu frukosten är intagen så älttes degen  
 upp och lägges på bakbordet. så elldas i  
 bakugnen med så mycken ved av fur eller  
 gran att den bliver tillräckligt varm. dessa  
 gamla ugnar är ingen rök eller eldgång  
 utan följer valvet och går ut genom ugnsdörren

N: 4

fortsättning. så börja uppslag av kakorna med en had tvät (är ett gammalt) uttages kakämnet. när kakämnet är arbetat på bakbordet tillräckligt så tager hon med den högra handen om kakämnet med ett fast tag på bakbordet och antingen med en kavel eller med händerna klappar ut kakan. långt tillbaka järdes ett hål mitt i kakan medelst ett horn denna degplag som av hornet uttogs torkades och användes till pyse deg hålet i kakan användes för att kurrera träda kakan på kaketenen. det var ett ordstar att när dottern kunde baka kakan rund då var hon jefter vuxen var stund. när brödet var uppslaget och jäst så rakades omkring i ugnen. och ungsdärin stendes något mer än på kv. en stund. sedan rakades glödarna ut med unaka. sedan medle en ungskast. nu skulle både valv å botten i ugnen vara eldröda och gristriga då är det lagom värme



N: 5

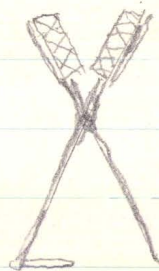
när nu brödet hafver stått i ugnen sitta halvannan  
 timme så uthages det tåls skorpan vara hård så  
 medels en duk eller borste öfver strykes den öfra sidan  
 på bakkan med vatten sedan lagges dom öfvan på en  
 säng där får de ligga till de bliva kalla detta är van  
 : ligt grovå vardags bröd. lampbröd. ryttkoks vattnet  
 med komning eller någon annan krydda uti  
 seden det kokat en stund så silas komningen  
 från vattnet. Stås på nyölit sedan stås degen  
 med tvåjt i degtråg ifrån den ena ändan i  
 träwet till den andra tills dejen blir kläbbig  
 seg att den velt fastna vid tveten då är den  
 arbetad. när den är blivan gömankall så  
 ättles jesteren i degen. sedan får den stå öfver  
 natten. kommande morgon är samma  
 behandling som förut nämt är. sedan strax  
 innan grädnigen lämporn strykes med  
 sirus vatten när de stått i timme i ugnen ut  
 tagas de strykes och insatta uti en timme.

tvåjt  
gammaltdejen. är  
gammaltPysedej. är  
gammalt

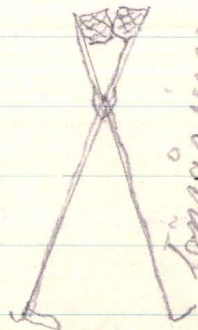
Något om hur de gamle <sup>1039</sup> förskaffade sig jäst för bakning  
 lagom jäst så haldes ölet av gästen och  
 till bryggdes julöl i detta. haldes jäst. när ölet var förtänt  
 så togs denna jäst tillva på så sätt att de blannade  
 rågkli uti den och torkade den och förvarade den så att  
 den ej blev utskämd. midsomars jäst är de utsätta ett  
 fat med vatten uti under midsommars nätterne.  
 så den dogg skall kunna bliva jäst utan. men  
 de togo ett stycke dej när bakade och hadde i tea  
 get från den ena gången tidens andra. men att de  
 äto mera bröd för i tiden än nu är väl beroende  
 att de hafva mera såget å kraftigare bröd nu.  
 en famelj på 8. eller 9. parsoner kunde för äta  
 upp ett 20. stora kakor i Mickan var det vantiga  
 de bakade på varje lördag. på lördagarna bakades  
 stinkkakor som användes till daver på söndags  
 morgon innan de skulle gå mot kyrkan  
 dit bakades wäfler å gårån under vickans loyr  
 som användes till mes afton stunden



Stinkkakor



wäfler



Söndags

N: 7

Till julen bakades ett heltt bak och gavs fattiga som  
 wickan före jul bad om en julakaka somliga fingo  
 med sägel, och somliga fingo utan sägel en liten kaka.  
 det var så många så blev de inte tillreds att gifva juns  
 så kunde nere vid dörren bliva en 5. eller 6 samlas  
 så baktis wörtbröd. så baktis småbröd. då ville  
 barnen vara med de ville hafva en vettihäst. eller  
 lyppe. höna eller något dyligt. ja de bakade så mycke  
 storbröd att det fram till Påsken de spjunge ju i  
 julaleken att julen racker ändan till Påska. att de  
 bakade 100. stora kakor och därutöfver. det ansågs för  
 drygan när det blev gammalt. det lades ned i säden a  
 där reddde det sig bra di fick tillse att det inti frös eller  
 möglades. med detta lagrade bröd för wintren var  
 säkert en stor besparing. för nybakat bröd är ordrygt  
 det var tillika mera hälsosamt. fast folk hade mera  
 tarvligt och enkelt i sederå bruk. så vill jag kalla det  
 den gamla goda tiden. utvecklingen har kommit till  
 en sådan höjd. att hela förnöjsamhet var i sin. stad

ansa. ugmen  
 gammalt, ord  
 raka utt. seja  
 ugmen  
 nuvarande

N: 8

Att baka Pankakor hafver förekommit i både äldre  
 och senare tid är det troliga. när ej kokspis fanns  
 bakades de i bakugnen det bakades pankaka av  
 Stärkelse. vilken redes i kokande mjölk till en  
 tjock gröt. Sedan haldes i en Bräpanna och satt  
 tes in i ugnen. risgryns. Pankaka. risgrynen kokas  
 tillsammans med mjölk till en gröt slås i en  
 panna eller burke bakas i ugnen. ostkaka lages  
 5. kannor söt mjölk gummis oyr ilägges löp  
 står tills det locknat ostten upptages från silas  
 vatten 8. eller 10. stycken <sup>ägg</sup> slås sönder des innehål  
 respas tillsammans med en liter gredde. aster  
 sönder smulas och sammansmörred med <sup>socker</sup> <sup>mandel</sup> äggunden  
 hålles i en burke och bakas i ugnen så  
 ha vi en ostkaka. jag har hört men ej set pankaka  
 bakas av ägg. pläsk å mjölk å mjöt socker hålles  
 i en panna en tompanna valves ofryå och  
 nedgräves i edmönjan i eldstaden som de  
 kalla äggafläska pankaka

Stärkelse  
gammaltPotatismjöl  
nyttBräpanna  
gammaltäggafläska  
Pankaka  
gammalt  
brukt



N: 9

Att fint bröd bakades till julen hade av äldre varit bruklig. Ströan säd och skalades och mältes fint sekades med handsektar som var att köpa i alla distrikter. Fint bröd till alla högtider när de vantade frammande. och alla gillestiftelsernas till förmån vid begravning. i gården då alla husets medlemmar skulle vara med. förmången bestod ofta av 4 kakor 2. eller 3. pankakor en sötast en brynrost ett bakelit. gullet börjades om lördag eftermedagen söndagen som själva begravningsakten på mådagen då alla husets medlemmar vare närvarande på tisdage så skulle käringarna dit halva dagen. och utse sina bunka korgar mm på den tiden så hadde de stora pankakokor som de sette 2 a 3. pankakor på varandra de vare bakta i bröpannor som de valde ut när de vare bakta. att stora bröd sattes på platar hafver i kakaförkammet. utan det sättes på äringar som är det samma som engsbutteren

Bättre bröd än rådlös

ved har du mackten i Fars brödkor ett levebröd att tjäna det nott jemt ut äringen är ett gammalt den inns dödd är den andra liv

den första skivan på kakan kallas kärn. Likaså den sista kallas kärn



rafallet bröd är när skorpan är lös från mellen. digrand är när den bliver en deg rand vid öfve eller nedre kanten på kakan

halkaka

N:10

Att det visas vördnad för dagligt bröd, och vad till livets  
 uppehälle hör. här i orten läses brödsböcker både  
 före & efter matens intagande både enskilt och  
 offentligt. jag hafver läst det både före maten och  
 efter densamma och. spjunget en för tillfället  
 lärnysligt salmens i hundratals gånger. det är  
 en gammal sed som ännu brukas vid större  
 kalas. det är både vackert och högljalligt bruk.  
 På landtbygden hafver ännu är det kvinnans  
 synsigt att baka allt bröd såväl större som mindre. att äta  
 om mårnen biträda såsom bära in. bakved  
 degträget med nyjålet som faddras kankända.  
 i städer och samhälle är yktes bagare till såväl  
 större som mindre bröd. som harer länge  
 extiserat. vilket är en god inkom för både tillvä  
 i kaseu som försäjaun. för lantbrukaren är yktesbak  
 ning främmande. de både plantera sin brödsäd  
 låta mala den till nyjöl och bake till sitt behore

ordstan  
 här har Mor  
 bak före i dag  
 Små smulor  
 äre också bröd  
 att äta bröd  
 utan såvel  
 i lill. är gammalt  
 ord  
 fintabröd  
 i lill  
 är gammalt ord  
 äta bröd utan  
 såvel. är att  
 äta i lill  
 farskt bröd  
 är det samma  
 som nyjöl bröd  
 gammalt bröd  
 är det samma  
 som. hant och  
 tørt bröd

Något mer om bröd. att <sup>1020</sup> Potatis i bröd användes så  
 rens potatis och silades de alla gröfssa grävvarna. grävvar  
 från. Sedan togs med i deden. Ölvert sössom <sup>är till gammelt</sup>  
 degspad till gulbröd. varav bakades kakor i flere  
 olika former. av den jista vittdegen bakades jul-  
 kackor. grisar. gubbar. Tupperar. mera dylikt. mjölks  
 vatten togs ofta till brödspa. till spad till vafflor. till goda  
 Tönnar dessa bakas. de föra i jidana. de senre i smida  
 jern med långa skapt som tänger. Plättor och  
 monskakakades i särskilda plätta jern eller i Panna  
 blodplättar bakas i panna. och användes till puden paltbröd  
 kan dels bakas å dels kokas. allt jistat bröd när det är uttackat  
 höjes på en ylle duk eller något annat medan det jäser  
 innan det insätt i ugnen strykes det öfver med vespa ägg  
 eller något annat gude och dylikt. för 102. år sedan fick  
 församlingen en donation på 5000. kronor som användes så  
 att fattiga barn fick en halv sell. 1/4 del av en brödkaka till  
 medag i Skolan. dess kakor, ristades kakan på kars. nu  
 användes sântan för söndags skola. kapitel för yttas

N: 12

Något mer om bröd & bakning. Längst tillbaka när julgrisen  
 Skull göras så fet som möjligt så bakades bröd till  
 grisen av kornmjöl. Längst tillbaka när de jord långa  
 Stadserser för att hämta handels varor så bakades  
 bröd till hästen för att gifva honom när man prestade  
 så bakades fintabröd som sektes med had sekt det mjölet i segren när  
 som gick igenom sicken bakades till bägdags bröd ved  
 meraften utan sår & pålägg. Likaså bakades mätliking runt bröd i  
 tor lämligen stora. det som blev i sekten när de såvade  
 kornmjöl kallades. kl. sägor. & rågmjöl var kli de bakade  
 kringlor av kornmjöl. Lade den i en stekpanna med  
 flät uti stektes det blev påtakeringler. de kunde av samma  
 deg. baka fler sorters kringler. Leckade. & kökte den  
 på olika sätt. att krydda i såväl grofre som finare bröd  
 begagnades afven för var ju säkert. Kaffe förekom  
 ganska sparsam i gamla tiden. Konsten att baka sm  
 bröd var ingen jämförelse mot nu. hadde de 2 eller  
 3. sorters kaffe kakor var det bra. Nu för tiden skall  
 det vara på ett kafferep menot 15. sorters. Kaffe bröd

Sell & bröd  
 gör kinden röd  
 det ser der i  
 krakestår. sägs  
 vid mätlikings  
 vid bröd inbotten  
 i bakugn. att om  
 kaken vänder sig  
 i segren när  
 stäpper grustan  
 bety der. dödefor  
 runt bröd i  
 påsen. här skada  
 bli andra buller  
 ord står  
 grönt jekt kan  
 in i bröd kom  
 kan sig  
 ung kaster  
 om brödbust  
 var innan bröde  
 blev backats  
 bakades ut en  
 ton kaka sattes  
 in på ringen  
 sedan smora  
 i det och  
 des varm och  
 äts likaså kas  
 Tades in i  
 och stektes på  
 segrens botten  
 och ätes med  
 begärighet

N: 13

1039:2

Fluru. Brymast tillagas. med hälften söt å hälften sur nyölk  
 så vermes den söta nyölkken. och sedan stäs den sura  
 i Tillsammans som är ostkommad. och omrörs här föddras  
 ej löpe utan den locknar av sig själv. när den är locknad  
 så tages ostens yppa med en skopa och äses i en ost  
 korg och sjelverer. sedan vändes om i ostkorgen  
 flere varv med en handuk under. så lägges en näver  
 uppå brödgresten. när det nu brenner som  
 bäst i ugnen så hålles gresten med brynasten  
 på emot ellden i ugnsmuren här bakar  
 hettan så att osten bliver brunflamrig  
 den vrides å den vandes tills den är fläckig  
 på båda sidor å alla kantar. den användes  
 såsom förning vid större å finare kalas den  
 ställes på smörgåsbordets ena ändan med  
 vanlig ost på den andra ändan. brynost  
 är en läcker på samma gång en gammal rätt  
 jag hafver hört Paroner som förväntats öfver dess godhet i smak  
 när de få höra att det är sur nyölk i den. det tra de sig

13  
 smält  
 kllts kv.  
 vitlande.  
 förförkan står  
 både enkelhet å  
 sparsamt  
 så stektes  
 i ster bånd på glöed  
 så stektes blod  
 korp på glöed  
 söt nyölks  
 ost. Gjern  
 nyölks ost  
 bryn. ost  
 av sur. nyölk  
 skom nyölks  
 ost  
 Måka. tjana  
 vosta yosta  
 är kärtingers  
 Oystla. i denna  
 emändan  
 är gamla  
 ord å germing  
 när korna  
 går på groa  
 bitet så  
 ystis yst  
 osten då  
 bliver den  
 bäst

N: 14

1039:3  
 Om bisamhälle och dess Skötsel. för och ännu  
 fins bisamhälle i halvkrupor jorda på så sätt  
 att man plockade av veppen eller axen på Steid  
 råghalm badde ett horn med ett tumms diameters  
 hål. uti. i detta horn läges jernet fullt med halm.  
 Så börjar man i toppen så blir här ett hål som  
 sedan täppes med en läppan. kupan bindes  
 med i förväg av gravrötter. spingad och väl talda  
 rötter. nu återgår man i fortsättning till arbetet  
 i toppen av kupan med den venstra handen håller  
 man hornet som ständigt är prässat fullt av  
 halm. den högra handen tager man den trä  
 prygl man ~~te~~ begagnar den kör man igång om  
 föregående rings band eller maska så träder  
 man dessa rötter som man binder med så  
 ring på ring. och formar man kupan efter  
 behag. och fortsätter tills horn får den storlek  
 man vill ha. jag själv hafver för öfver 50 år  
 gjort både kupor. å kransar både till mig å andra

14 Småland.  
 Hlbo hd.  
 Villanta.  
 G. S. Olofsson  
 i dessa 1931.  
 gamla bikupor  
 satta man trä  
 spelar i kors i  
 såväl kuper  
 som kransar  
 för skåters  
 fast på  
 vären såg  
 man någån  
 efter om det  
 kan var rätt  
 ett tvärbyggd  
 var hon två  
 byggd så små  
 hon ett halft  
 slag och upp  
 tog ett nytt  
 flygkret  
 för det ansågs  
 att en tvärbyggd  
 bikupa hade  
 vären vid  
 svärma

N: 15

Fortsättning. i en kraftig birkupa skall vara en hona  
 drottning. eller som man säger vise. 700. drömare och  
 15000. tusen arbets bi visen är lång å smal liknar en  
 större vespa. drömarna är både längre grofre än arbets  
 bina. när en birkupa hafver öfvervintnat. så då de börja  
 komma i rölse. vilket man försöker med skyd för solus  
 påfrestning tills i slut på mars månad då bytes  
 om beittnar då släpper bina vintertappan sedan börjar  
 biet intager föda. nu måste biegaren tolse att där  
 fins föda. om så ej är. givis dem hånang. eller  
 sockerlösning. antingen i tøynen på kupan i en  
 arsed matan som stelles öfver hålet i tøynen som  
 fulggen där borthages. eller på en talluck på bottnen  
 som insättes om gullen och uttages på morgonen  
 den för ej stå om dagen då kan den locka tyvabi  
 att komma. på våren innan de börja arbeta  
 är de man starkesta ute på spioneri att anfatta  
 de svagesta. skulle det visa sig. att de hummakarande  
 slå ånna på fluterbrädan. å de anfattand försöker

var försiktig  
 vid både köst  
 och vär tiden  
 tiden de icke  
 arbeta fara  
 de om sking  
 å luoktu efter  
 hånang. har  
 vid dessa tiden  
 fluster hålet  
 ganska litet  
 den tid de  
 draga fatt-  
 ningen likadå  
 i rätt hånang  
 gs draget  
 må det  
 vara rätt  
 rönligt

N<sup>o</sup> 16

att komma in i gån som flusterhållet. då är det bra  
 att blanda litet kanferts brännvin i hånongen då  
 bliva bina arga försöka att pu sig vinna tyvabän  
 in i kupan så är det y lätt att fuda sig bli de öfver  
 : mannad. vilket visar sig att de flyger in och ut såsom  
 vid stark hånongs drag då är av nöden att man passar in vid fall  
 på följande morgon när tyvabina komma. nyöla afmattan gans  
 de frammande bina. Springer dit där. när ha fört bina  
 kapver sina mestänkar rektade kommer de hit till in till him  
 nyöla de bin här. och som äfven här ett starkt utän bliva ber  
 flygande i denna kupa in å ut. då är denna kupa get om hånong  
 som spj. egaren till denna bikupa måste flyta  
 den så långt att de icke röker fram. en stark  
 bikupa kan taga den svagare på 2 eller 3. dagar  
 för när de hafva betet ihäl visen sedan tager de  
 både hånongen och bina med sig å denna  
 bikupa förkovra sig hastigt. de första dragnet är  
 från tåbettlingar fallner blomster på kerusbär  
 buskar lönn blommar. med stora fallningar

en vid fall  
 bikupa; hon  
 afmattan gans  
 ha fört bina  
 hit till in till him  
 utän bliva ber  
 ta så till sist  
 är kupa; tom  
 för bi har kon  
 li kväl vara så  
 get om hånong



No 17

fortsättning. på bakbenen som avsättes till yngsall  
 när fruktträden börjar att blomma bliver draget  
 än lifligare i lötblomstren fins nog hänon för des söta  
 luktens vid tidig åvacker vår börja bina att sverma sedan  
 i slut av Maj. Svermning tillgår så att när yngsel-sätterna  
 äro fulloata och larverna fullvuxna och bina så många vid sverm  
 att utryme saknas, så vid vacker väder soldansar de allidig ärlja  
 fins här i denna soldares inblandat en hel del hanar eller  
 drönare som både höres å synas då vet man att de hava utan man  
 vise färdig. då får man sätta sverm rustkor för då den nästän  
 kan de sverma vilken dag som helst när det är värmst  
 om den unge eller den gamle visen. går i förstesvermen  
 vill jag ej afgöra. men vid svermningen. så alldeles  
 kulla de ut bikupan tills svermen är utkommen  
 sedan skels svermen från moderkupan. som de fly  
 i ga av å an med en högljud glädjton tills visen sätter  
 sig i en rustka buske eller träd sedan kringa de sig  
 på eller kring honan. nu haner man fram tom  
 kupan. som är guld med hunnaktanslor å hånang

min äro bi  
 eller stukas  
 utan man  
 får äsa  
 å hantena  
 den nästän  
 hur som helst

N: 18

Närbina börjar sätta sig på något ställe och visen är  
 då så vänder alla be som tillhöra skermen i  
 klunga omkring visen. då tager man fram lakan  
 eller fetta skoggar dem så att y solken kommer  
 till den. nu framtagis bibuttner med kupan den hettar man  
 den ruska eller grun som nu bina setter läges på  
 buttnen. Tomkupan på håll öfver. springer  
 nu visen upp i kupan. så kryper snart alla de  
 andra bina upp i toppen i kupan. nu börjar arbe-  
 å spela dels på kupa å dels på bibuttner som  
 man der taget grun eller ruska som bina seter  
 å läger den utanför fluster hålet och kupan sättes  
 tätt å rätt på bibuttner. med solskydd på å  
 kring kupan. är det som det bör så är här spel å  
 glädje. när solen har dalat så sättes kupan på  
 bibänken och klenes tätt omkring vid bibuttner  
 med pärmå. och påsättes en halvmatta. äro bina  
 nöjda med sin nya bostad så börja de draga  
 redan kommande dag spula rånna kupan å tuvs

Flutu bi  
 bi på en annan  
 mark då  
 under nätar  
 markägaren  
 härom å bina  
 delas hälften  
 var.  
 jord egaren  
 tager hult  
 dem till  
 såta sådana  
 bin blir det  
 tur med

N:19

fortsättning. detta är föresvorn som troligen den gamle visen var  
 medfyllt. det är säkert att en sådan flyger bort varken bier svärma  
 vid sverensring eller sedan. nu får man lysnatill vad man flyga  
 den gamla kupan tager sig för. är den lona så vid 9. de som varal bra  
 dygnet så kallar lora. kallar är att visarna ropar på varan höjd så är  
 dia. där är en som säger. ut. ut. ut. där svaras av en best flygning.  
 eller. flere. kva. kva. kva. detta rop höres att börja med sig 10. 15 alnar  
 högt ryge i kupan. sedan merrnar det sig bittnen. då får man  
 detta höres bäst sent om kvällarna. nu kan sverm isög då är  
 . ning förkamma vilken varm dag som häls. så på tiden att  
 bina får lofver ha tillsyn ifrån kl. 8. kl. 5. e m sverm kasta å gurr  
 . ningen tillgår på <sup>samma</sup> samma sätt förutom att dessa ta vatten i blan  
 visar är nya och mera lätta att flyga sätta sig bröarna  
 ofta högt ryge i träd man måste vara i bordskap hjälper ij dta  
 i fall de vill bortflya. en bistark bikupa kan sver utan bier  
 . ma 3. gången jär telämed 4. gånger. men annan höjer sig ope  
 sätter ju kransar in under så utryme fins i härligt och  
 bland hjälper detta utan oi svermer ändå. den 4. de då flyger de bor  
 svermer bliver ingenting till. försämnar stamkupan där får man spr  
 blått ga efter

N: 20

Festsättning. i bland hender det att en mycket stark  
 förstesverm svärmer. då kallas den jumbur. Svärm  
 i gamla tiden så tummades ej bin utan de  
 röskades ihåll. de gamla kupaerna och de bästa  
 förstesvermarna. här trodde de att den gamla visen  
 var oftast om någon bikupa blev vifallen så  
 var det just en sådan. rökning tillpick på  
 sätt att man smälte svavel lade i linne trims  
 här som svavelts fastklabades vid. dessa trims  
 som sattes i en kloft. som sattes i bottnen på en  
 gräv grop så påtändes dessa svaveltrims och  
 bikupan sattes häröver så tättades omkring  
 vid marken. ploggen i toppen togs ut så att  
 röken kunde gå igenom hela kupa man  
 slappade med handerna runt omkring kupa  
 så att bina samlade ner i groppen sedan  
 fylldes groppen med jord och kupa bars  
 in så var bi slagtet öfver. det var den  
 gamla tiden biskottsel

i gamla tiden  
 så gjordes vefing  
 de gjordes i låg  
 a snode som  
 en rulle och  
 kallad vorende  
 som använde  
 ovid olika tillfälle  
 för sträddare  
 i skomkan

№ 21

gamla tidens hånongs beredning. nu togs ut av  
 kupan yngsetsåten lades för sig. och hånongs  
 skåten för sig. hånongs skåten klystes sönder  
 med händerna. palkarna eller grävarna lades  
 samman med tom skåten slogs vatten på.  
 hånongen jummades opp och slogs i hånongs  
 påse en för ändarnästet. Spetsformig syd påse.  
 Sedan kramades den emellan 2 kappar från  
 ofvan ned mot spetsen detta fortsattes tills det  
 var på blott skåten var. sedan slogs dessa grävna  
 tillsammans med andra med vatten uppå närdet  
 det ställt ett dyng. så från sidades vatten det  
 hånongs vatten koktes samman med kröser  
 som blev ett sätt och gott hånongs mos.  
 sedan koktes yngsetsåten å grävarna en  
 stund och slås i hånongs påsen som lägges  
 på en bräda med den nedra ändan i en vattenföt  
 kittel. den öfre ändan mot bröstet. med en  
 klämman man nu rixet som flutnar i vatten

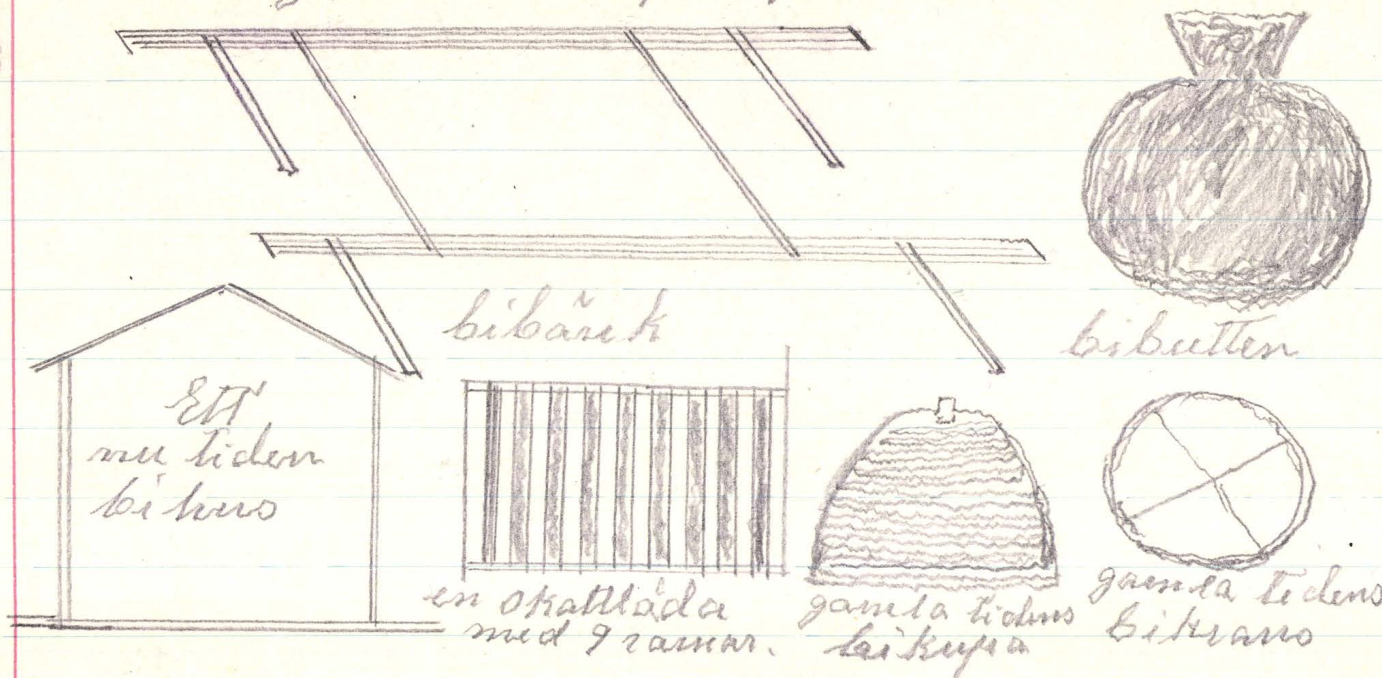
Hånongsdag  
 det fanns nog  
 hånong i en del  
 var klockan var  
 men ignas å  
 ångskott  
 vid hög somma  
 om våderleken  
 är vacker så  
 samlas mycket  
 samman hånong.  
 den å fissa  
 vid mid somma  
 iblan är hånong  
 dyg dag då  
 tyngs sig bi  
 kupa på fort  
 likaste  
 hånongsdra  
 get är ljung  
 som bländstran  
 sista delen av  
 juli hela augusti  
 och september  
 om i frost eller  
 för mycket regn  
 infaller så är  
 den bästa tiden  
 för bierna. en  
 bra bit upp  
 sig 5-6 dagar  
 på dag

N<sup>o</sup> 22

Nya tidens. Biskopshäring, för omkring 30 år  
 börjades med rannkuper di är så inriktade  
 med lösa rannar att insätta a dertaga en  
 fullsatt rann med hänsong är cirka 2. Kilo  
 hänsong. i botten lädan är 12. rannar lika man  
 gå i den öfra här kan dertagas fulla dagarna a  
 detsätt sättas Tomma i des ställe. 8. fulla rann  
 anses för tillräckligt för att öfvervintra. nu slargas  
 hänsongen ut skaten. bier sökas icke ihäl utan  
 Tommas in antingen på en skatkepa eller i  
 in Tom bostad och fodras med sockerlösning  
 att skata bi är en vara och en påpassligt men  
 lönar mödan och des besvär. nu för tiden är ju  
 hänsongen rätt så dyr. och är rätt så bra a  
 vid vissa sjukdoms fall. och är god a hållso  
 same att äta bi y saknas i något hem. men  
 här var nog betydligt flera bisamhälle för 50  
 år sedan än här är nu vid varje liten stuga  
 så var där några bikuper vid en väg

att allt y buor  
 på kunnst a på  
 passligt det  
 synes stundom  
 väl. utan tur  
 o haffre sin  
 an betydelse  
 till exempel  
 en kan hälla  
 en över  
 i en buske eller  
 ett träd  
 för en annan  
 kan en eller flera  
 svärmar bort  
 flyga  
 att en som  
 hade många  
 bi satte bort  
 bi till så kallad  
 låta eller hakas  
 förkom mycket  
 för. det fans  
 de som kunde  
 na. tal en sådan  
 kalade bikong  
 di sålde ggar  
 någon bikupa  
 för de trode att  
 de sålde turen

N:23



nu tidens skattdåda med 12 ramar i den med  
 och 12 ramar i den öfra skattdådan om de  
 kunde fulldraga skulle bli en omkring  
 en 40 kilo honan nu är ju alltid att räk-  
 na med en del yngel skat men det är  
 betydligt att taga den in med hånang  
 fulldragen ram och sätta en ton i des ställe  
 de gamla kepparna kan ej under arbetet skattas

att det blev  
 betydligt  
 mer  
 birstans  
 i de gamla  
 tidens bi-  
 kupper och  
 det sköttes  
 än det blir  
 nu för tiden  
 om de skulle  
 fodra bin  
 så gav de  
 dem hånang  
 nu för tiden  
 taga de från  
 den hånang  
 och gifva dem  
 säkerhetsning  
 i des ställe