

1874.

Halland
Halvstads lfd
Getinge

Sture Nilsson
1933.

Mjölkhuskällning:
[Efter Landmätarsarkivets frågelista 1.]

Getinge socken, Halvstads härad, Halland.

1874

Följande redogörelse grundar
sig på uppgiften, lämnade av prästen
Charlotta Christensson, född år 1860
i Öriege pr Gtunge, numera bosatt
i stations samhället. I fall, där
tröskan såu, ha prästen Ch:s upp-
giften kontrollerats genom förfråg-
ningar hos andra äldre å orten
födda personer.

Gtunge i juli 1933.
Sture Nilsson
fil. mag.

Mjölk uttalas i ortens
 mål mjölk med ären - i synnerhet
 numera - mjölk. [Verbet mjölk har
 mera sällan uttali med æ, det heter
 vanligen mjölk.] Någon annan betäm-
 ning på mjölk finnes ej. Till människo-
 föda användes här blott konmjölk. För
 har man ären beqväm getmjölk [jed-
 mjölk]. Iuärre djur - framför allt
 kalvar och smågrisar - erhållas mjölk.
 Dessutom har man blanda krita
 med mjölk all användas vid kritning
 av tak, murar o. d. Rosthällning av
 mjölk förekom ej, såvida den ej av

någon anledning blivit fördärrad.

Rånjök [rånjök] - man skilde mellan den första, som man erhöll vid första mjölkningen efter kalvningen och som kallades sucien [sucien], och den, som senare erhöles, rånjök kallad - tog man till vara dels för hushållsändamål, [se sid. 9ff] dels för utfodring av kalven.

Den spenariga mjölken säges vara nynjökad [nynjökad].*
 Något substantiv för spenarig mjök i stil med nynjök e. d. finnes ej.
 Ej heller förekommer uttrycket njök-supe för nynjökad, ännu skumbelagd

* Obs! numera vant. nynjökad.

nyjök. Säu den spensvarma nyjökken
säntkiit gavs äi smübareu, omtalas
ej, ej heller förekom någon
traktering med söt nyjök t. ex. vid
byggandet av hus, vid bröllop eller
vid andra dylika tillfällen. Ordet
silser finnes ej i målet.

Med söt nyjök [löd-
nyjök] förstås all nyjök, som är
fisk och oskummad, vare sig den
är nysilad eller ej. Nysilad [nöy-
seilad] är den nyjök, som omedel-
bart efter nyjökningen fås parera
nyjöksilen [nyjökka-seil]. Skum-
mad nyjök kallas skumnyjök
[skäme nyjök].

Skum på kort nyjök
[keäktor nyjök] kallas skum [zern]

eller himna [herna].

Gräddor heter i målet grädde [grædes]. Någon gång har även uttrycket flöten [flöden] iakttagits. Hurvida det tillhör målet eller är inkommet från annat håll, har ej kunna utiönas. Uttrycket fil och fila sig saknas, likaså ord för botter-njölk.

Njölk, som stöd och surmade, synes vara jättröpen [zætr-
löpen]. Dylik njölk skär sig [skær se] vid kokning.

Någon njölk kallas blå [blau] njölk. Njölk, som stäu och surmat, benämnes surmjölk [søur-
mjölk]. Om den bläu är obetydligt sur, säges den vara bläur [bläu søur].

1874

5.

Man säger även om sur mjölk, att den är viden [viden], särskilt om den ej är mycket sur. Något särskilt namn på sur mjölk, då den innehåller klumpar av ostämne, har ej iakttagits. Ej heller finnas benämningar eller uttryck, som tyda på arsmak för gjärsurvad mjölk. Denna användes till människoroföda under namnet surmjölk [surmjölk], men för "filbunke", "filmjölk". - Den obetydligt surade mjölken blandades bland sot mjölk vid sötbädsbakning. Den söta mjölken användes härvid nyt mera än vanligt, för att den ej skulle skäma sig, då den kom i beröring med den sura mjölken. Skade man större kvantiteter

sur mjölk, än man kunde göra av
med i kushäute, gavs sådan åt
svinn.

Genom tillsats av jäsäm-
ne förändrad mjölk förekommer ej.
Det hände dock, att man, om man
snabbt ville erhålla surmjölk, flytta-
de över några skedar redan sur
mjölk i en skål med söt. Tät-
mjölk förekommer ej på orten,
i varje fall är det ej ett gammalt
bruk utan införts på senare tid av
inflyttade personer.

Styckande maträtter, i
vissa mjölk ingick som en viktig be-
ståndsdel, har följande iakttagits:
Förtärande av omyrkost söt mjölk har
alltid varit vanligt även bland vilda.

Gräddor eller bröd blandades ej i mjölken. De förskone, äre man kokte upp mjölk och lade kall gröt i den. Gröten blev nämligen upp-
värd, samtidigt som mjölken blev svalare.* Dessa sätt var vanliga som krälesmål. Fruen mjölk som fäddkost outalas ej.

Direkt av den ostkum-
made mjölken beredd surmjölk
[spürmjölk]. En skål eller ett fat
av bergods, berfat [lärfad] fylldes
med söt mjölk, varefter den lättes att
surra. Sedan den blivit sur, lättes den
ned i källaren. För användandet vis-
pades den eller södes sönder med en

* Blandningen hade icke särskilt namn.

sked. Därefter slogs litet söt grädde-
-ovarpå, och surmjölken kunde ser-
vas. Teke sållan plögade man skum-
ma mjölken, innan den sattes på
suma. Lärskild benämning på mycket
gammat surmjölk saknas.*

* Jfr dock
även sid. 6!

Av mjölkkrämer, som be-
redas av sötmjölk genom tillsättning av
löpämne, antalas sötost [södöst] och
brunost [brunöst]. Den förra beredd
av varm sötmjölk med tillsats av löpe
[löbe]. Denna blandning arreddes, jämnas-
des [jämnades], med mjöl och mjölk.
Osten, som upptod, vispades sönder och
fick koka 3-6 timmar, varefter den ötes
i former eller i käll [sammanfattande
namn käral (käräl)], vilka sattes ned i
källare.

Bremost [brögnöst] bereddtes av iöt-
mjölk, till vilken löpe sättes. Efter löpe-
ningen "jämnades" med mjölk, mjöl
och ägg. Blandningen upphålles i
formar, som insättes i ugn för bak-
ning. Bremosten var mycket vällig
som förmidd och kalasmat.

Rätter, som tillagades
medellst blandning av löpsad eller iöt-
mjölk och smör, omtalas ej. De ha
heller ej förekommit, all iöt mjölk,
tillsatt med löpsäms, sättes ut om vin-
tern i kölden för att när is bildats däri,
ätas som rät.

Av råmjölk [se sid. 2!] kalvadaus
tillreddes flera rätter. I kalvadaus
[kalvadaus] injick $\frac{1}{3}$ av den första rå-
mjölken, smeten [smårdon], $\frac{1}{3}$ av rå-

mjölken från senare mjölkningarna och
 $\frac{1}{3}$ sölmjök. Blandningen koktes upp
 till kokpunkten, varför den stogs i
 något kärl. Rätten användes som ef-
 ternät vid frukost eller middag. Smeta-
kaka [smärda kaga] innehöll större
 kvantiteter smet [smärd] än den
 nyss nämnda rätten, varför den blev
 vida hårdare. Den bakades i form i
 ugnen och serverades liksom kalv-
 dansen med eller utan socker. Pö-
ost [pö:öst] innehöll intet av första
 mjölkningens råmjök. Därtill togs
 endast råmjök från senare mjölk-
 ningar samt något sölmjök. Den
 koktes i kärl, som sattes ned i en
 gryta med kokande vatten. I "pöostens"
 ingick ofta kardemumma som krydda.

Råmjölkspannekaka [råmjölkspanne-
kaga] var intet annat än vanlig panne-
kaka, tillagad med råmjölk, för att
den skulle bli hårdare.

Tyngre av dessa råttor
användes vid speciella tillfällen.
De som förekommit på bordet beordrade
helt av tillgången på råmjölk.

Mjölkrätter, som ätad-
kommas genom att sötmjölk både ko-
kades och tillagades med syranne, eller
som ätadkommas genom uppvärme-
ning eller kokning av gjälsurmad mjölk,
tycks ej ha funnits i orten. Messniör
har heller ej förekommit.

Av vassel [vāle], som
kokades tillsammans med trave- eller
kongrym, blev vasselgröt [vālegröd].

Beredningen tillgick så, att vasslan fört koktes, varvid den konliga massa, tjockvasslen [ʒäkvälen], som steg till ytan, avskumades. Därefter tillsattes grynene. "Tjockvasslen" användes att doppa gröten i.

Av råttor, som tillreddes av mjölk med tillsats av dricka, nämnas ölost [ölöst], drickasupe [drickasupe] samt måltidsdrycken drickablande [drickablände].

Ölost bestod av en blandning av mjölk, som uppkokats och i vilken drick [drek] blandats. För tillsats endast medantagvis socker. Drickasupe erhåll man genom att till kokhet mjölk sätta "drick". Blandningen avreddes med vetemjöl, tills

den blev lagom tjock. Lösning med
sirap [sēirup] förekom. Drickablandning
 erhöles genom att kall mjölk blandades
 med "drick". Utom som måltidsdryck användes denna blandning
 som grötdoppa [grōdadoppa]. Dessa
 tre rätter ansågos om ej precis nyttiga
 så ej heller skadliga för sjuka, var-
 för de ofta kommo till användning som
 sjukmat. För öfrigt användes de mest
 i vardagslag.

Rätter av mjölk och
 sirap eller ättika förekommo ej. Käme-
 grädd förtäades ej, ej heller tillreddes
 några maträtter av sådan.

Förtäna en mängd
 kaksorter, bröd, pannkakor o. a., vari
 mjölk eller grädd med tillsats av

mjölk ingick, tillverkades av dylika ingredienser den s. k. klumparällingen [klumparälling]. Man tillredde en smet, gammal gjök, av ägg, mjölk och vetemjölk. Såu vispen lät man denna smet droppa ned i kokande mjölk, varefter det hela fick koka ännu en stund. Denna rät tillhörde ej heller de speciella "kalasrätterna" utan äts smet i vardagslag. Pötlöst omtalas ej, och någon rät, i vilken fårmjölk ingick, nämnes ej heller.

Den nyssnämnda mjölken förvarades i gårdens källare, om den skulle användas för gårdens behov. Övrig mjölk levererades omedelbart till ortens mejeri - ett sådant

fanns mycket tidigt - dit den bars
 på njörkaok [njörka^vög]. Njörken
 stod i källaren på den s.k. njörka-
tyllan [njörka^vhöjlan], där intet annat
 placerades. Någon särskild byggnad
 för njörkens förvaring fanns ej. De
 käll, i vilka njörken förslades till
 mejeriet, förvarades på en bänk utän-
 för ladugården, där de värdes efter

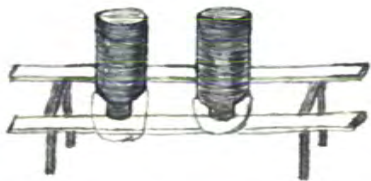


Fig. 1.
 n

träningene och jingo
 stå till torkning. I

källaren förvarades
 njörken i lerfat [ler-
 fad^v]. Somna förvara-
 des dessa vanligen i

kökskåpet. [Vanlig typ av lerfat se fig.
 2.] I källaren fanns i regel även en
osthylla [östahöjla], där föräddet av

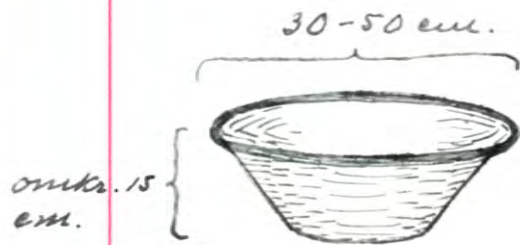


Fig. 2.

ett förvarades.

Det käll, som användes vid mjölkning, kallades mjölkkebyta [mjölkkeböta].

Det var tillverkat av trästavar, av vilka en, någon gång trä, sköt upp över de övriga och bildade handtag. [Se fig. 3]



Fig. 3.

Till mejeriet förslades mjölken i mjölkspannar [mjölkspanna] av koppar.*

Desas utseende framgår av fig. 4. Som redan nämnts, beuro de till mejeriet i ett

* Senare infördes plåtspannar.

ok, som lades äre allarna.



Fig. 4.

Vid silning av mjölken användes en sil [sil] av trä, vanligen tillverkad av ett stycke av en grov trädstam, som urgrävs, så att ett tråtformigt hål bildats inuti den. I

bottnen borrades ett hål, det s. k. silhålet [silhålet]. Se fig. 5! Vid silning lades en duk av fint linne över silen, som ställdes på det hål, mjölken skulle förvaras i, och denna silduk [silduk] fick mjölken



Fig. 5.

passera. Silen tvättades i kallt vatten,

så ok silduken. Emellanåt bestod
man dem en grundligare rengöring
i varmt vatten, oftare på sommaren
än på vintern.

Som nämnts, silades
mjölken, som skulle användas i hus-
hället, upp i lerfat eller, som dessa
också kallades, i njöckafat [njäckafat].
Jfr sid. 15 ff! Dyliga lerfat till-
handlade man sig av kringdragnade
tättare, jötemakare [jötemägare]*
kallade. För mjölk länge sedan an-
vändes ären njöckfat av trä, men man
minns numera ej av vad slag trä de
voro tillverkade. Stora mindre lerskä-
lar användes; en sådan brukade
gårdskatten få sin mjölk i. Något
*ären jötemägare.

särskilt namn hade de ej.

Så skumma [skåma] eller -mera sällan -flöta [flöda] av mjölken tillgick på följande sätt: Med en sked [se] av trä, vars blad var tämligen grunt och klat, förde man lundån grädden vid fjälets ena kant, så att man kunde sticka skedens under gräddlagret utan att skada detta. Därefter så att låga lyftes grädden efter hand upp och hölls i en kopp eller något annat mindre kärl. Så man skummade med blotta handen eller med kniv, förekom ej. Den skummade mjölken - det var blott lundålls mjölk, som skummades, ej den, som tämnades till mejeriet - användes

des i regel, så snart den blivit skummad. Några uppsamlingskärl för skummad mjölk, outälas i varje fall ej.

Gräddan, som skulle användas till kärning, samlades i en kruka av lea, den s. k. gräddepötan [gräddepötan]. Den förvarades om sommaren i källaren, under vintern i köket. Gräddanden, som blev kvar på mjölkfatet vid skumningen, ströks av med fingret eller med skedden, och grädden hamnade bland den redan skummade.

Mjölkfäsen diskades i varmt vatten, under det att mjölkspannar-
na [se sid. 16] rengjordes med trasa.

och kallē vattēn.* Emellanåt diskades äru de i varmt vattēn. Spannarna ställdes åt toska på en ställning av trä utanför ladugården [se sid. 15].

Att mjölkprodukter förvaras ute i nedgårdar tinner eller på annat sätt, har ej förekommit i orten.

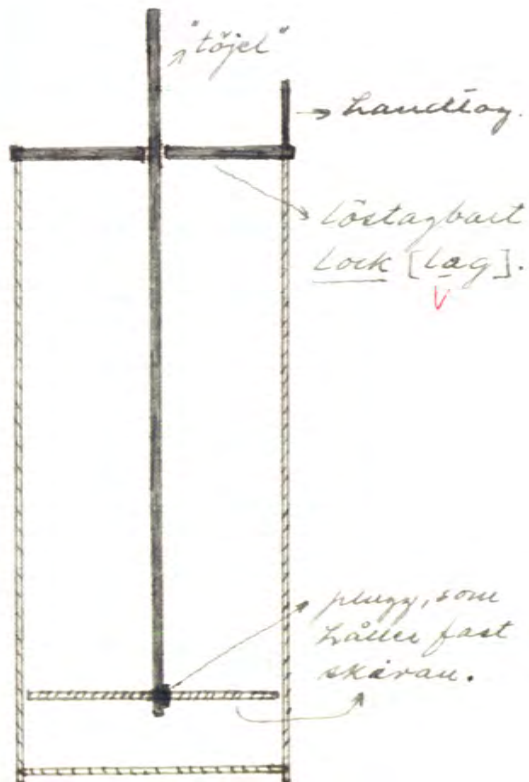
Beredning av smör: Någon annan allmän benämning för smör är smör [smör] finnes ej i målet. Det tillverkades aldrig av annan grädde än den ä konmjölk utslagna.

Med kärna [gärna]

* Att rengöra mjölkkärlen kallades att trätta kärlen [kvätta kärlon].

fästas i målet hela redskapet.
 Skulle en kärna vara riktigt bra,
 borde den vara tillverkad av ek.
 Nu den kunde bestå av en ur-
 bockad trädstam, har ej iaktta-
 gits. Ljåtra kärnan var en cylind-
 risk "tunna", om man så får säga,
 med lodräta väggar; staverna*
 [stävorna] sammansattes av gjor-
 dar [jeåra] av vidjor [vedjor].
 Storleken på kärnan varierade
 föga; man har uppgivit de myse-
 färliga måtten höjd 70 cm., bredd
 25 cm. När på nedre delen av kärnan
 för vassans arrimande fanns ej.
 Kärnstavene kallades töjel [töjel].
 Dess nedre del var försedd med en
 rund träskiva, i vilken man borat

* är en
stävorna



"Töjelskivan",
sedd upp-
ifrån.

Fig. 6, 7.

"Töjla kärna"

en antal hål, van-
ligen 6 à 8. Stängt
sänks i varann på
denne skiva, som
ej iakttagits. Den
kilades fast på
själva staven
med ett en plugg.
V.s.a. det kortare
nämnet "kärna"
hör man ofta ut-
trycket "töjla kärna"
[töjlagärna], tro-
ligen tillkommet
för att skilja den-
na typ från mo-
dernare kärnor.

Under kär-

endast stöd man vaelijer i köket.
 Mekaniska anordningar, såsom
 trampor etc., finnes ej för käman-
 det. — Om man någon gång var i
 starkt behov av smör och man ej
 hade tillräckligt med grädde, så att
 det lönade sig att kama i smörkär-
 nan, kunde man istället kamma
 smör genom vispning eller genom
 skanning av grädde på en glaska.
 Dyligt förkann emellertid endast
 i nödfall.

Den vanligaste orsaken
 till att kämmingen misslyskades an-
 sågs vara, att unga kor, som nyligen
 kalvat, tidvis finnes i ladugården.
 Om man för länge hållit på att
 samla grädde, blev resultatet också

minde göt. Några majiska tecken
 härenut finnes aldrig på kärnan,
 ej heller kött man genom att löy-
 ga något i ena udden kärnan på
 lycka med kärningen. Men man be-
 handlade kärnan på något särskilt
 sätt, om den ej ville ge smör, omtalas
 ej. - Före kärningen togs grädden upp
 i kött, där den fick stå en stund,
 så att den ej skulle vara för kall,
 när bearbetningen började.* Några
 bruk stå iakttaga, för att smörbild-
 ningen skulle lyckas, omtalas ej, ej
 heller något namn på det regelbundna

* Man slog ibland litet varmt vatten
 i kärnan eller också ställde man kärnan
 i varmt vatten i avsikt att påskynda smör-
 bildningen.

användes från kärningen.

Läskilda namn på gräddor under olika stadier av kärningen ha ej iakttagits. Det har heller ej varit sed, att man bjöd någon på kärngrädde.

Käremjölk* slogs i något till hands rucade kär, ett lefjät eller en tillbringare. Den användes som måltidsdryck, särskilt när det var mycket varmt, och till gröt-doppa. Vad som ej kunde användas, gick till svinen.

Ej en användes brukade man trätta [kwäta] smöret i ett par vatten, d. v. s. ett par gånger.

* zäremjölk.

Närvid använde man vanligen en
 lefsa, men om smörmängden var
 stor, hade man ej sällan en rektangulär
 lät trä av trä. Man använde of-
 tast en sked [ʒe] vid träningen;
 det jämkom dock, ut man med träm-
 denna arbetade bort kammjölken i
 smöret. Då var vanligen förhållandet,
 när man hade mycket smör. Detta
 sätt ut befria smöret från mjölken
 kallades ut ätta [ätta] det. Sam-
 tidigt med ut smöret
 bearbetades, skedde kall-
 ning av det.



Fig. 8.
 —

Vanlig form
 av träsked.

Så man skänkta
 bort smakbiten av det ny-
 kammade smöret, inträffa-
 de ej. Något annat

namn på den färdiga smörklumpen
är smörbit [smörbit] har ej iakt-
tagits.

De färdiga smöret pak-
kades i den s. k. smörbyttan [smör-
bötan], en käll av trästavar av en
stärkas utseende. Stundom saknade
den dock handtag. [Jfr fig. 3 å sid. 16]
Dessa byttor voro alltid lösgående. De-
ras storlek var varierande; den rätta-
de sig efter gårdens smörbehov. Vid
god mjölk tillgång kände man gär-
na på laget; alltid var ju mjölk till-
gången ej lika god, och smör gick
dagligen åt i hushållet.

I vardagslag lade man
upp smöret medelt en kuis eller en
träsked [se fig. 8]. Vid högtidligare till-

fällan användes en smörspade [smör-
späde], vars utseende framgår av fig. 9.
Spadbladet var på framsidan refflat.
Spaden var av trä. Smörformen



Fig. 9.

formos diameter ej. Smöret
sattes gärna upp i form av
en kott eller källa. När man
placerade ut julguset i smöret,
omtalas ej.

Det vanligaste sättet
att äta förrätt smör under färden var,
att det lades i en kaffekopp [käpekopp]
eller i en glasbunk [gläsbark]. På så sättiga
gärdar fick den, som skulle ut på en
tänge färd smöret med sig i en smör-
ask [smörask]. Den var svarvad
av en trädstam och diam. var ungefär
10 em., höjd 8 em.

Fåra socknens mejeri
 ansändes till Halmstad f. v. b. gaus-
 ka stora kvantitet smör årligen.
 Smöret packades i s. k. dröttlar [drötta],
 tillverkade av bokstaver. Dröttlens
 utseende framgår av fig. 10. Smöret
 packades med hästskjutsar till
 staden, till jämvägen genom orten
 blev färdig.



Fig. 10.

Beredning av ost: Någon
 annan allmän benämning
 än ost [east] förekommer
 ej på orten. Den mjuka,
 ej formade och ej hållbara
 ostlag användes ej be-
 märkes ost. Ordet ost utgår
 ej heller i namnet på bokst.

Jfr dock sid. 8 och följande!

Göra ost heter ysta
 [øysta, øysta, øyst]. Av ost följande
 följande sorter: sömjölkost [sød-
 mjølkost], skummjölkost [skæm-
 mjølkost], kumjansost [kæmjans-
 øst], som får sitt namn av att kum-
 min blandades i ostem, och kämenjölkost
 [järnemjølkost], vilken jämte söt-
 eter skummjolk är en iuskel kö-
 mjolk. Man blandade aldrig en sö-
 denvidad ostämne från tidigast
 ystning i ostem. Paris tillverkade ostar
 fämes ej. Av gammal ost, ostskorpor
 o. d. tillverkades riverost [riven øst],
 d. v. s. en motsvarighet till vad man
 kallar potkes.

ost av annan mjolk är

koumjöck bereddades ej. Bekunnad mjöck
 ingick i sömjöcksarten [se föreg. sida].
 Ost tillverkades i ostkorg eller som
 den här heter ystekorg [øystakör]. Dessa
 korgar voro runda och av varierande
 storlek. Vanliga mått voro diam.
 omkr. 30 cm. och höjd omkr. 12 cm.
 De voro tillverkade av flätat vide
 [væi] av någon gammal gubbe i
 bygden. En dylik kallades korgamåkar
 [kørgamåkar]. Ostmassan pressades
 ned i korgen med
 tränderna. Vanliga
 mått på en i ost-
 korg formad ost se
 ovann!



Ystekorg. Fig. 11.

Ostslåpe [østslåpe]
 togs vid slaktmessen

är kallt. För ansvärdet man aldrig annat
läge [lōbe] än dylikt. Iman man
 slutade, gar man gärna kalren
 sömjök ut dricka. Kalrmagen tvätta-
 des och rengjordes, så ock ostem inuti
 demamma. Därefter pluckade man
 sönder den senare, upslad mjölk
 och något kummis tillvattas, varefter
 allt åter östes tillbaka i magen eller
löpskummet [lōbageimot], som det
 nu kallades. En sticka - speta
 [spēda] - trädde genom magöppning-
 arna, så att dessu tillstötos, varefter
 det hela hängdes ut torka, vintert-
 tid i köket, under sommaren ute.

Mjölkem, av vilken
 man skulle speta, gjummades i någon
 stor kittel, vanligen av koppar. En dy-

tik var vanligen fösedd med tre fjöt-
 ter. På benigne ställen hade man
 ofta en kittel, som var arsedd för
 denna speciella ändamål, en s. k.
ostakål [östazäl]. Hyvrämningens
 skedd i köket. När man skulle till-
 sätta löpe till mjölken, skar man
 av en bit av ostens i löpeskinnet
 [se föreg. sida], och löste den i ljum
 eller nymjölkad mjölk, varefter
 lösningen häldes i kitteln. Efter en
 kort stund böjades mjölken löpa
 [löpa]. Någon beteckning för "att
 bringa mjölk att löpa" finnes ej i
 målet. Den löpade massan kalla-
 des ypē [øjta]. — Sedan ostens i
 löpmagen eller löpeskinnet var slut,
 kastades skinnet bort.

ostmassan togs med händer-
na ur vasslen [välen] och lades i
ystekorgen, i vilken man dessför-
innan lagt en duk av fin linnesås,
en s. k. ostaduk [östad^vduk]. Ost-
mus är ett på ost en okänt uttryck,
likaså underjick ost en aldrig någon
behandling i osttråg. När tillräck-
ligt med ostmassa förts över i
korgen, pressades massan med hän-
derna, så att eventuellt kvar-
rande vassa skulle gå bort. När
osten legat i korgen en kortare tid -
en dag eller så - stjälptes den ur
korgen, där den föll sin form, ostä-
duken togs bort, ost en smälades lätt,
och därefter lades den att stjörna
på något bord eller en hylla i köket.

Tvåst sedan kantenna hårdnat tillräckligt, placeras ostet i källaren på den för densamma avsedda osthyllan [se sid. 15]. Osten brukade i allmänhet få ligga 3 mån. eller mera, innan den förtärdes. Lådan blev den mer än ett år gammal, och så så gammal.

Och hur varslan vanligen användes se sid. 11 ff!

Någon snabbtillredning av ost, som gav till resultat plankost, föckom aldrig. Man har heller inga minnen av gemensam osttillverkning i yttstuga. Beredning av mesemör (mesost) ägde aldrig rum i socknen.