

Suf 75

Denne skildring avser sledet en 1800 närmare angivet från 1898 och sedan några tiotal av 1900 talet och hita om vår egen tid. Håvädjanden hade man i regel fyra eller fem kor, övriga djur var sår och ungdjur och i regel långt mer än en gård kunde föda väl. Gårdarna i Sjöden rove, de största 1/4 dels hemman, några få stycken av en halvt hemmans storlek, en del 3/8 hemman, många 1/8 dels hemman samt ysa så 1/6 och ännu mindre. På de större hemmanodelarna kunde störra kor så att man kunde braka jorden. Alla hemmanodelarna inom Sjöden kunna passa en på de svar jag här nedan angiver. Mjölkningen skedd tidigt om morgonen och sent om kvällen. På vintertiden vid ljula, såväl på morgonen som på kvällen. På sommaren vid sex på morgonen och på kvällen vid solnedgången. Mjölken kor en liten tid vid middagstid. Mjölkning ät på sommaren om korna betade hemman omkring. Mjölken kallades det käl man mjölkade i många ställen. Mjölken lyften var av trä med en handtag vid sidan. Mjölkslyften

av trä, efterträdde en en alldeles liknande av järnblock
eller koppar, snart av en block eller kopparspann med grepp
av järn. ^{och kallades en infångningsgrepp} Greppen, angjorde vid begge sidor av spennet. Dessa
metallspann voro ju renligare och bekvämare än trä.
Mjölkningen skedde för hand och utfördes alltid av kvinnorna.
Korvmodellen ^{eller} pigor, utförde väl kanot mjölkningen.
På de mycket små korvmodellerna, av hesterna. Blev
mjölkstucken eller hesterna sjukt gick man till grannar och
bad dem utföra mjölkningen. Om en kar, t. ex. en ungkar
eller änkekar beträdde med att försöka mjölka blev
han ~~utan~~ utpekad, nästan skändad. Har aldrig ens
på pleit av Bootalot se någon använda träsil. Förmodligen
är det mer än 80 år, sen något mer än kanske ett hundra
år sedan den första metallsilen kom till socknen, möjligen
längre. Skulle annars hört mina föräldrar om tala att träsilarna
varit i bruk. I vårt hembygdsmuseum finnes väl bevarade
träsilan och kan ju ha använts rätt sent av folk som
var sparsamt anlagda och bodde lite avskild och längre bekvämlig redskap.

Stråsilan hade samma form som den efterföljande stakarsten.
Gravris täcktes tät lihop i silens smalle del.

Antagen att många bonde själva kunde tillverka en mjölkkeil
av trä. En eggjenn kallat Nexla var betydligt ^{sm. m.} större, så
att man lät kunde enholka lämpliga träklumper till silen.
skopor små ^{sm. m.} korv. Lilla och stora Nexlan hönds man ofta
omtalas. ~~Funns väl representerade~~ i många gårdar, där de
i hamnat i hembyggsmassor. Duktiga och kunniga mjölkare
frunna ju i varje och och givits hade icke alla ^{g. kändes} god
händlag för ^{g. kändes} mjölk. Mjölkens silades mest i koppa. ^{g. kändes} ~~Busk~~
eller "cellsofat" (långod) senare bleckbrunnken.

Mjölkens ställes på stora slagbord i ~~hått~~ kammarer / ^{måsko}
rum) och källare, ofta i skaffariet, eller i en skänk, då
mjölkens mängden kunde vara ringa. Någonstades hängdes
mjölk i brunnen eller en vattenkälla. Vattenkällor
funns ofta invid gårdarne. Ofta ställes mjölk i ^{hått}
kammarna med andra matvaror. I somliga gamla ^{hått} ~~hått~~
funns en hejla på sidväggarna i ~~köket~~ i lugom höjd av stöta

myölkken på. En myölkkenbäck fick i regel stå i tre
dagar innan den skemades, och då var myölkken mycket
"blå" ^{den skumade bäck}. Användes till djuren då den var blåsig. På sommardagen
fick den lockas, då den var ^{den} synnerligen smaktlig, så skum
myölk den var. Har aldrig sett en annan ströde grönis
eller enris i myölkkenman. Knappast några myölkköpare
fanns i byarna. I Tjugosjö by, mitt egen föddesby, fanns
en enda myölkkenkud. Det var en finskornakare, en
kudde ända från Näsästad ^{men} och ^{från} det närbelägna
Lerschs papperbruk. Denne skornakare var kud hos min
föräldrar. Alltid en kanna om dagen (2 1/2 liter ungefär) pris 25 öre
per kanna. Denne skornakare var kud från 1870 ^{och} slut då
jag började arbeta och in på det nya århundradet. Myölkken
blev. Då beloppet uppgick till en krona. Dessa penningar lämnas
nerade alltid av min mor. Minnes väl, att man ansåg att
min mor var särskilt gynnad, som kunde ha en sådan
inkomst för sig själv. Annars fanns inga myölkkenkudar
i byarna. Hantl. i vår by hade själv lantbruk. Frösten

hade också eget jordbruk. Skötararna i vår socken/landsten
köpte dock mjölk enär han ej hade "ko-foder". Smör kändes
och försålles. Fick till åtgång vid Lassebo. Smörpengarna gingo
också också till husmodren. Mjölktillgången var i regel ringa.
Det goda höet och det mjölkfoder som kunde användas, skulle
reserveras till gödning av odlarna. Har aldrig hört
talas om att någon person utfört mjölkning och bearbetning
av mjölken mot viss del i avkastningen, men väl, att såväl
mjölkning som skötsel av hela jordbruket förekommit,
mot att avkastaren köpte in sig i besättning och redskap
och sedan brukade jorden och mjölkade mot hälften av
inkomsten. Hade till och med själv en sådan avkastare,
så sent som 1919. I mjölkad mjölk dracks sällan
som dryck, annat än av små barn, och "klina" personer, samt
av äldre, där man var mån om dessa. De fick då
lite mjölkad mjölk till kvällsgröten. Det första första
~~främmanet användes~~ Mjolk: tillbringas förskott givet vid
gästbord. I vardagslag framsattes en bunke, eller en

fat mjölk (skumad) på bordet. Antingen användes en "förlägg-
sked" vilken man serverade sig mjölk med, eller åt man i de flerta-
fall ~~ett~~ en sanna-fat, med en tin sked. Mjölk blandat
med dicken förekom alltid. "Mjölkbland" kallades blandningen.
Blåsen, ~~og~~ kallades mjölken på en mörkastudium innan den
locknades (lika med filbrenth). Getmjölk förekom. Många
fälliga hade getter. Några fall jag kände till, yrade och kände
getmjölken. Färmjölk förekom ej ~~och~~ ~~förekom~~
Stor försöks idkades. Silsup var vanligt, men förtärlig
innet i köket vid silningen, som i regel skedde innom. Det
var väl mest de yngsta barnen som skulle ^{dricka} ~~dricka~~ ~~dricka~~.
Stor mjölk användes ~~och~~ källkasta. Skulle drickas in
Kraniet oftast en kati. En fru i skum tillhandahåll (tillhand)
Kraniet. På så betydande länges, ^{bedan} ~~se~~ skedde. Vid öronspän-
nade hos yngre och äldre, tog bröstmjölk direkt in i örat.
Patenter i liknande ställning förtärlig. Både varm och kall mjölk
användes, blandat med skuma brödtårningar, kalla "mjölk
och soppor". Detet blev och bortskända barn fingo gema

#11

ACC. N:R M. 11754:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

varm eller nyinjöklad och sönderbrutna kringlor/bonnan
Kringlor är rälla namnet i sammanblandade. Ja det var
också gott. Har själv fått sådan mat som barn. Bonnan
Kringlor är ännu en uppbakad kakaort, men ätes of-
tillsammans med mjölk, utan till kaffebröd. En bonna
Kringla med lagom smörsmångd är mer än väl-
smakande. Bonnakringlor baktes i regel av s. k. slet-
mjöl, finmalt kornmjöl. ~~En~~ som finmålades i
hemmet. Kringlan av enbart kornmjöl kallades
Korngök. Kringlan av dels kornmjöl, dels rågmjöl
kallades bonnakringla. Recept. Söp mjölk, gräddan
från tre eller fyra mjölkvar, samt tre liter god mjölk,
vägg efter rad och lägenhet, fläskplätt eller smult
beaktades väl och trillades i kringlor, ~~en~~ litet
mjörthornsalt, litet salt och litet socker. En kringla
gavs en stor blev resultatet av en sådan deg.
Bakades i inmurad stor ugn, direkt på asken.
Sattes in i ugnen med en liten spade, "gräskän" kallad en i änden

blevo bäst och knapsigare än ~~taka~~ gräddas direkt
på tegelstenen. Till småringlor och vetebröd mjölk
och smör och vetemjöl naturligtvis, kardemumma och
Kanel. Kallgröt (kavlium) och mjölk var ingen
ovanlig rätt. Krossgrönsgröt kokt i mjölk användas
endast sparsamt, Krossgrönsvälling nästan dagligen, kokt i mjölk;
Krossgrönsvälling, stärkelsevälling, risgrönsvälling
kokt i mjölk, vid helgerna. Eldst var en vanlig sår.
Pec.. Mjölk koktes upp, avredes med vetemjöl eller
annat fint mjöl, något risap. utspäddes med lämp-
liga kvantiteter chicka kokad och krä till det "skar" sig.
Äggmjölk: Risades 2 st. ägg avredda med en tesked mjöl, en smula risap
och en smula smet, en nypa salt. När mjölken var i kokning,
(cirka en liter) risades ~~ser~~ allt tillsammans och
äggmjölken var färdig. God och värmande på vintern
och fort tilllagad. På barnsängsvisita var det vanligt
att bjuda barnmjölken äggmjölk och vetebröd.

VIII

ACC. N:R M. 11754:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Mjölkken skumades endast en gång efter tre dagar
 såteid ~~skumades~~ med en träsked. Island, då grädd
 kunde behövas i händelse av oförmodat främmande, tog man
 en beunte, som kanske inte låg mer än en dag och då
 gjorde man en snitt i grädden, vid ena kanten av kaskan.
 d. v. s. förde undan grädden på en liten qta, kallade
 kunnan i lita lutande ställning varefter man blåste
 på grädden, då den i en enda puff för över kanten, ned
 i ett annat färl, tillbringare eller spillkann. Detta
 förfarande var såkert mångkunnigt. Har ännu
 denna procedur många gånger, på olika ställen för
 så långesen f. ö. Härningen skedd i den utöfning trä-
 kärnan, den cylindris för många höga kärnan, där törlin
 så ^{fast} i en träskap, grädden stöts som stöttesdyp
 ned, då ju grädden som bekant, pressas genom små hål
 i törlin. Wispning förekom då man hade liten grädd-
 mängd och använde för mycket av den dyrbare varan fortvå
 för mycket i stor träkärna. Wispning skedd ju i en leteruka

TV

ACC. N:R M. 11754:10.

Kärnan

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

där all kunde tillvagas - sommartid kunde ~~den~~ ^{den} vara
gusten, om inte husvadan haft i källaren under någon tid.
Då måste även lite större mängder gräddas, vispas, men det
hade ju sina olägenheter. Sannöret färgades med smörfärg köpt
på apotek, ~~to~~ ^{det} var under vintern färgningen förekom.
På sommaren stälde gästerna om färgämnat. Några droppar morots
saft kunde understundom ersätta köpfärgen. Ville det ej bli
mer fort nog pränse men om grädden var för kall eller varm.
Mer det länge sen korna hade kaltrat var det mycket värre
allt kärnan, liksom under svampasången. Ville det under
inga omständigheter "samlas" i kärnan, var det ^{även} ~~en~~ ^{en} ~~en~~ ^{en} detta
och nära till hands, än ~~tro~~ ^{tro}, att det var "förgiftat". Någon
tillsynning hade tegit hand om "sanktets". I vår tid
var det för cirka 20 år tillbaka redan en gammal ^{som} ~~en~~ ^{en} ~~en~~ ^{en}
beskydd för en kornas trösk. Beviset här för var, en eld
gammal ej hade mer än två kor, likväl såldo mycket
senör. Men dock mycket väl om denna kornas, att den
abo utomordentligt goda skyddet och lade mer en överhört

och intress för sina dyg

ACC. N:R

M. 11754: 11.

~~11754~~ XI

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

arbete med iefordring och god passning m m. En djurän
och kunnig, och en av undervisningen attesa. Råmjölk blev
pannkaka, eller "kalvdaus". Kalvdansen tillagades på följande sätt:
Tillagad råmjölk, utspädd med varm söt mjölk, socker och
knäddas plog i en lerkanna och kokades i vattenbad. Tog längre
tid än den vanliga bakningen, men Kalvdansen blev lösn
och kanske smakligare. Det var allmänt brukligt att de best råmjölka.
Lånade ofta lika brukligt att de best den färdiga pannkaken så blev
ännu. Kan nämnas att man brukade och jag just denna väsend för småtunga
råmjölk. Ostkaka tillagades på följande sätt, ^{och} ~~den~~ ^{och} tillverkades på
samma. Ostkakan är ju typiskt från Småland. Fio liter mjölk,
en halv liter grädd, 8 ägg, två och halft hefte socker, en hefte
vattenmjöl, en hefte sötmandel, några st. bitar mandlar, löp
eller löpextrakt, tre småröror, ett stycke smör. Mjölken
uppvärms (framman) till halvt hefte av den nämnda
mjölk, ~~st~~ ~~smör~~ ~~röres~~, ~~istället~~ så att det ej klumpas. R
extraktet blandas med litet vatten och smöröres i mjölken.
När löpningen skall upptagas massan att avrivas.

Äggren, socker, gräddan och det halva hektet och malen
mandel. Vispas om ordentligt. Ostmassan sönderkrammas
och blandas i smeten. Bakas i en tre liter bunn i
vattenbad, i ordinär ugnvärme, tills ostkakan höjt sig.

Sötast. Tre liter mjölk, 5 ägg, en hekto mjöl i vispas,
två och en halv matskedes läpsmet. Mjölken göres
handvärm. Äggren och mjölet vispas ord i mjölken, och traktet
med något vatten i. Omröres kraftigt. För att tills det läpsmet.
En risvispät sälles min i grytan, på varm platta.
Dörs sakt i hotten tills ~~massa~~ kokpunkten nås. All
osten vispas nu så kraftigt att all massa blir smågrung.
Kokes tills den blir lagom hård. Mat skert av kokningen
tillsättes brynt socker, ~~och~~ för att sötosten skall bli
lagom söt och få önskad färg. En och en halv eller
två deciliter socker torre äta. En slags ost tillsätts
mycket fardom och i liten sträckning älm, till Kalasen.
Den kallades brynt, emedan den ~~sakta~~ bryndes
svagt i ugnen eller på stekpanna. ~~Den~~

Tillverkning av löpe^o ACC. N:R M. ~~XIII~~ 11754: 13,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

~~och så sken ännu, ännu strödd förekommer~~
Kallan fick god söt mjölk så mycket han orkar
dricka några timma före slaktningen. Den lifvaste
massan och kalvningen rengjordes. Gräddes och mjölk
peppar och salt, ingefära och kummin, stark och
kisspyror, lite parmorasskal. Fick då tas det kokande
omröres. det ännu parat, helst brännvin tillsetes,
varat fylles i kalvningen. Öppningen tilltäpptes en
öfversig. Trästicka som trädde genom skinnet. Skinet
fick form och hängdes till torkning över spisvärm
kända hållas sig friskt i årtal. Kunde lämpligast
farvares, som färdigt, i glasburk med litet salt
strätt över löpet. Vid gytning lades lämpligt
stycke löpe dagen i vatten, framades vid gytningen
väl ränder till en vålling, såldes innan den färdigt
håldes i mjölken (vispades saummar med mjölken).
Upprändes i en kopparkittel / i köket / Den löpade
massan kallades ostens. Blyphämtades med

clerkslag. Ostmassan nedlades, här i alltid runda korgar. Till-
verkade av fina granrötter, uppdryggs tidigt på våren vid en
klunga och mycket sällsynt hopplådd. En väl gjord ~~ost~~ ost
har benämnt hållit i flera generationer. En berömd korgslätare
Peter Flinta, myligen död, en riktig konstnär, bodde i dimmeryd
försedd med många korgar med ostkorgar. De innehåller 4 ost av
nämnda tillverkare. En handduk (ostkläde) lades först i korgen,
därefter ostmassan pressades samman (med händerna) så hårt som
möjligt. Den utkrämmande vasslan kallades kranvassel och
var en bättre kvalite än den övriga vasslan och den användes till gröt
köttkoring. Denna vassel kokades upp och skummades och äts till-
sammans med gröten. Denna vassel kallades efter uppkokningen tjock-
vassel. Den vassel kokade man också mesost. Vassel av hämtades
av grantränarna och användes till att koka gröt samt att tvätta
ostar i för att se att denna mörre götät först och hade nitar att
passa. Den färdiga osten fick ligga några dagar i korgen och
tog upp så stort en vissel tecken på att fuktas på ytan. Nya hand-
dukar om osten och så med i korgen igen. Efter några dagar

Lär osten ligga utan korg på spiskanten, varefter den senare flyttas
till en svalare plats, alltså under järn turen. Sömliga äta av osten
jämförelsevis tidigt andra anse att den bör lagras en halvår ungefär.
Bytte av ostmjölk var förr obligatoriskt därför att man ej själv
gj. önn så stor mjölksmängd som erfordrades. Numera kan en bondman
mjölka av egen mjölk. Att be om mjölk var vanligt. Man kom
från långt avlägsna byar. En en två gånger i veckan blev hästen
hade man råderna system. Oftast skulle bondman gå till den
som betar sin mjölk. Man skulle visa att man kunde byta på
kaffe och goda kakor i jälmans hus. Numera arkiverades mjölk
från prästerna. Dessa prästers lördagarna är allmänt kända. Här i byn
har prästet hållit i sig till helt nyligen och man vill gärna
syfta på seden igen tycks det. En mycket anhängen präst
kan ju vara orsaken. I varje bondgård förkommer mjölk
änna och till synes efter svårliga former. Ostmassan färdig-
gjordes alltid i en kopparkitt, hela förtind. Det var en mäterisk
vackor sen. Den skenade blanka kopparkittan spände upp sin
runda back. Närdiga, äldre och yngre morar i vackra förkläden

och prydliga skåpet anlände in och en och tände sin skinn
Röpparkar. En och en i den stora kisteln ja det är för långt att
skildra en riktigt ystnare. På dydder håller dansen förtägen
sitt i stora st. Föreständarna lyser på att hon lyser då och då.
Framt fästingvårdstygade med lammans framt och många många
andra kommer med. Besiktig kaffet hör till. På krullen
kallas mal gröt för en liten tångar krets. Minst tre fottar
Själsten o. d. o. mal flera ostar reserstatet. Minst tre fottar å S. B.
St. i. en samhälle lyser på samma dag som i stenarbraden.
För reserstat för inbjudenstran. Trävar ha jämte mjölk
än en löp och sig. Än har ej alltså för svinnat från
samla noden. Löp är en dyr produkt i förtiden.
Smörret bearbetades i kallt vatten i en sänka därtill för-
färdigad ha en alctia. Den färdiga produkten kallades trilling.
alctia smörtrilling. Mörstades med en därtill gjord stäns
tränset vackert smidd i många fall. Tillhandahålls av
kringgående fövölgare. Vid kalas och bjudning av skars
runda skivor av den ofta stora trillingen och lades upp i pyra-

XVII
midloran eller i särskilda glanskaratter mönstret i likhet
med tuillingen. Den första pionjären i Guden för meje-
rhanteringarna var kyrkwarden, lantbrukaren och lantbrukets
förrättare Peter Jonas Gustamson i Gökkebo, boende i södra
delen av socknen. I södra delen av socknen var det bättre
gordbruk och goda beten och följaktligen blev det mjölk.
Ingen avsättning fanns och som mejerier anlades på andra håll
hade nyheten trängt fram hit. 1886 sättes man igång ett
lille mejeri kallat Kråksjö Westergårds Mejeri A. B. I den
kvarlemnade protokollsbok läser vi att bolaget ingivit
vissa handlingar till Konga Skäradsnäm i Tingelstad och
samma protokollsbok läses ett konung Oscar den 2
den 6 Maj 1886 benyttat bolaget ^{ndelen} rättigheter. De första
även gick bolaget raskt framåt. 17 a 18000 var omsättningen
under denna uppgångstid. 1895 måste bolagsledningen
erkänna sig besegrad. Omsättningen var då nere i 2000 Kr.
Man har den mesta mjölken till mejeriet och det lyckades
man på. Andra svårigheter ställde till och fick en ordnad

XVIII
mejerihandling en varm kända. Ingen separator fanns. Mjölkens
sattes i isvatten i stora cylindriska krukor och handkammades.
Härman drees av en s. k. hästranching. P. f. Gustavsson och
hans 5 medbröder i styrelsen förtjänar dock en varm hälsning
för sin insats. De äro inte de förste föregångarna som miss-
lyckats. Men kan det inte hjälpas att jag snart skrive något
om enig ^{och} ~~själ~~ ^{och} mitt intresse på arealen. 1898 köpte jag
fädemegården 3/16 ant i Sjögården, nu i 5 led i vår släkt, därjämte på
manssidan. Kan nämna att min äldre syster väl minnes min farfars
född 1770 ungefär något år fram eller tillbaka. Huset kungur om vilket
än dessa år det gäller har kommit emellan. Det hör ju heller inte hit.
Bara vill nämna att jag genom min syster har en viss förbindelse
med sån omläggna tiderna. Förbrukarna i Sjögården äro sterriga
och Sjögården är ett bland de sterrigaste hushållen. Jag hade
på gäst som gäst om jordbruksliften. Sälde oxar och stutar
och hade två hästar som dragare. I början på 1900 talet köpte
jag ena hönorna mjölk till det 5 kilometer omläggna hönsläktet.
Min ~~far~~ störste och finaste känd disponent hette Bosacius,

XIII
ACC. N:R M. 11754:19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

hemme i arbetarstaden Stockholm. Kom ut och talade om att vi
hade god mjölk, men var lite "smolk" i. Det fanns en sil
Ullasilen som kändes sådant. Så var den första Ullasilen för-
sedel med bomejlsfiter hemma i Jugojs och när Sveriges
förste jordbrukskonsulent Eric Ek vid första sammanträffandet
då är jag hade den alldeles nya silen blev han förvånad.

Desse utmärkte jordbruks och husdjurs och på samma gång me-
rikonsulent blev min bästa vän och kloke rådgivare.

Då jag behövde att köra mjölk varje dag kunde jag till allmän
förvåning på tåget med den närbelägna L. f. f. numera st. f.
att stå och ta mjölkkruckan. Pris endast 15 öre fram och till-
baka för en så liten krucka. Den första separatorn i huset
inköptes av mig och min grannar en svenskamerikan som öv-
tagit om föräldrarnas gård samtidigt som jag. Allmänt
kräddisade allmänheten den nya apparaten. Vi köpte snart
var en större separator och snart hade agenterna i kvarnen
själv att sälja, till grannen och jag rekommenderade det
nya skumningsvätet på det varmaste. f. d. svenskamerikan

var?

ACC. N:R M. ^{XX} 11754: 20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

introducerade så småningom alla de nya markerna som nu stå-
till buds men det är en annan historia. Allt flera ville nu
sälja mjölk till Lassebo, & men det lät sig inte göra
förr än man ordnat med mjölkbutik och personal. Tills-
ammans med arbetarna bildades för cirka 30 år sedan Lassebo
Konsumentförening som distribuerade ut mjölken. Arbetarna
är i regel goda organisatörer och företaget gick med god
vinst. Nya förhållanden ang. mjölkhandeln gjorde att vi fick
se oss om efter en annan sätt att sälja mjölk och framställt
smör. Det kunde inte bli på annat sätt än bilda en mejeri-
förening och just nu ligger på mitt skrivbord Lasse-
bo Mejeriförenings u. p. a. Styrelse och Revisorsberättelse för
1950. På stenarna måste undan rev. åkrarna var klart från
början. Tycker dock ha varit föregångare framför andra.
Kanske jag inte var den allra förste som köpte på allvar.
Jag tror nästan dock att jag var det. Jag propagerade jämt
bland bönderna, spridde lämplig litteratur och anordnade Kurser
innan ännu sådana var vanliga. Fick andra pris för välsköt

lantbruk. Fick anslag av Hushållningsnärskapet till att kalla Pissä
Nils Larsson Dala Skåne, den främst småbrukaren C. M. Petters
Uggelshuset. Jag gick med och arbetade i alla de föreningar
som finnas ~~ett~~ inom jordbruk och skogshantverkar och tack
vark dessa organisationer har jordbrukarna hårdt åt sig.
Redan för tretio år sedan köpte jag den första mjölkmarken
i vida trakter. Jag bodde och hålla mig till ännu igen.

På boskapskötseln vann jag erkännande och fick mottagna en
större rastjurs som gåva. Erhöll resstipendier till i sällskap
med C. M. Pettersson om flera studera jordbruk ~~och~~ kreaturs
och hönskötsel i Sverige och Danmark samt en liten till
in Tyskland. Har varit stipendiär vid flera andra
tillfällen. Många andra jordbrukare ~~ha varit~~ i Stockholm
ha tvivelsutan varit kunnigare än jag och kanske mer
framgångsrika, men de gav sig inte tid att arbeta för att
förändra med framt. Själva kan jag inte vara nog
tacksam för att följde efter och bleve bättre på området