

Myölkhusbäddning.

Den gård jag tänker emtala är en gammal gård om $\frac{3}{8}$ mantal, med temligen stora skogsmarker och stora torvmossar. Odlad riken ca 6 ha och ca 3 ha mossodling. Den naturliga slätten var mycket vidlyftig, och det stigit omkring 90 slätdagsvärken, eller mer, för att lösa och bärja löst. Ingen igensänning var bruklig på den tiden. Det gäller 1880 talst. Jag är uppvuxen på ett torp på samma gård och känner väl till allt från min barndom. Gården regles då av Kantor (organist) Olof Blomgren och hans hustru Johanna, vanligen kallad orgelnistern. En vuxen dräng, och en vuxen pige tjänade alltid året runt, dessutom en s. k. sommar-dräng och en sommarpige. Jag gick tjänade sommar-dräng där 1885. Jag lade 15 kr i lön från den 14 febr. till den 24 okt.

Luf 75

Sommarpiggen Ida Irenson hade 10 kr för
samma tid. Jag var där även 1886 och hade
då 25 kr. Som något, kanske oventligt, nu för
tiden, kan jag nämna, att av den första
lönen 15 kr, hade jag 13.50 kvar vid den 24 okt.
Jag fick träskor gratis av far (han var själv
träskmakare) dessutom tvätt och lagning
av strumpor och vardagskläder. Både fäns
i då, och dyrbara vägen fick lämnas.
På gården var det vanligen en häst och
femton fjärrer, däran ett par oxar
ett par s.k. stutar (tande) sex a åtta
kor, en tjur och två a tre s.k. ungväst
ett tiotal får och några höns, även svin.
När 1850 fanns på samma gård en häst
(större och kraftigare) fyra kor och något
ungdjur. Jag har på senaste 20 åren besökt
gården en gång varje sommar, och följer

därigenom med förändringarna. Turligen väl,
fastän hemvärt och sinnessämningen sjunker
till noll. År 1950 togs i bruk i ett enda
grästräsk och med lin på hela den förra
hållningen, i hållan betas av djuren,
senhållningen försämpas, en större ikerdräda
planteras sig själv med asp. Skogsmarken
som nu i betas alls, betalar allt som
behövs, genom de låga priserna på skog,
och sedan är där för mer än 60.000 kr.
En park med stor och mörk skog som
fäddas för 60 är sedan, är nu åter
färdig att användas. Hela gården köptes senast
av E. Halenlund för 25 är sedan för 18.000 kr.
Det blir med tiden skog på allt där
skog kan växa. Endast en liten del av
en massodling arrangeras bort. Jag har
framhållit som skogsdikning av senhållningen.

men hittills ej blivit hörd. De gamla rik-
sarva som numera till en del basis med
gräspå får lämna både vinterfoder och bete
för de djur som nu hållas. Det är endast
tre personars hushåll nu, mot minst tio
ar. Tolv i min beredning. Ingen främmande
arbetskraft anskaffas till jordbruket, utan
detta får de hållas vara som det kan,
men mjölkproduktionen torde vara lika
stora av de 4 kor nu som av 8 förr, de
djuren fångas i lagarna frätt och betas.
Försäddningen av mjölk är större nu än
förr, då de lite förbrukas hemma och
skummjölken kan fås tillbaks billigt.

Vid de tider de kommit utpödrades inne
mjölkades korna med början kl 5 på morgonen
kl 1 på dagen för de kor, som så behandlas
och kl 8 på qm. Den som skulle mjölka

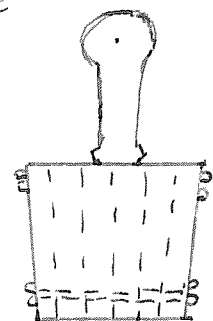
5 tog rätt på mjölkpallen, denna som bestod
av en bräda eller plankklapp, med fyra in-
barrade ben, brädan mät: 40 x 18 cm och
35 x 40 cm höga ben. Många gånger såg man
en mjölkpall, som var så illa berrad att
att den föll omkull själv när ~~man~~ ställde
den från sig, åtminstone på de ojämna jordgolven
i fjärran. Mer än många gånger har pallen
gått sönder eller vält och mjölken släp-
ut, det hände, att bäst som den satt på
pallen och mjölkade kunde ett av pallens
ben gå upp genom brädan och på såg man
där med mjölken utslagen och pallen sönder.
Bland nyttigheter jag sett, är väl knappast
något så deligt som i allvarighet mjölkpallen.
På den antade gården förkom det nog
ej, där gjordes min far sådana saker i
ordning under sin dagverksamhet.

Mjölkpallen ställdes antingen emellan i en vä-
 eller hängdes över en bänk. Den som mjölkar
för hand sitters alltid vid koss högra sida,
sällan hos låter kanske inte mjölka sig vid
den "oviga" sidan. De kor som gunga i lagarna
och behöfde middagsmjölkas gick uppsäkras
där den var, den som skulle mjölka, fick ta
pallen och mjölkbytten med åt skogen.
Vissa kor som behöfde middagsmjölkas, gick
själv hemåt vid rätt tid. Man försökte som
möjligt släppa kalvkor i någon mindre in-
hegnad och intag (ettalades intaget).

Mjölkning sköttes helt av kvinnfolket och
ansågs ej värdigt en vuxen karl. Ramligheterna
torde därvid ha spelat stor roll, då väl
de flesta kvinnor förr, och kanske ännu,
inte anså manfolken nog ramliga. De kor
som som utfordras ännu behövs ju oftast

tvättas som juver och spenar före varje mjölkning.
 Jag vet ej mer än två sätt att mjölka för hand,
 det var s. k. nypanmjölka och knytmjölka, i förra
 fallet togs spenen mellan tummen och pekfinger
 av värdas juvert, klämdes åt och drag nedåt
 så att den mjölk som var i spenen kom ut,
 i andra fallet tog man som helst spenen med
 hela handen, klämdes åt så väl som möjligt
 med pekfinger och tummen, därefter slöt
 finger efter finger nedåt så att mjölken
 pressades ut, man inget dragning nedåt,
 det, som mycket annat skall läras i
 barnadansen eller ungdomen. Den som kan
 knutna för ett västan en gammal sträke som
 två spenar, ^{en i var hand} men bör ta höger fram och vänster
 bakspenarna samtidigt och så skifta. Bra
 mjölkare som gärna får mycket mjölk
 i juvert, kan lära sig att med sin egen

Tungor få ut mjölk ur spenarna. Lidenas har
 behöver mjölkas varannan timma efter kalv-
 ning. En ko som lärt sig den vana, eller
 rovarna glömmen den aldrig riktigt, och
 får på ett eller annat sätt fängslas eller
 förhindras. Om sedan fel blir sport, var-
 advarat osämbart, och om det såldes kunde
 hon få återtagas. Numera är det snart borta-
 lagt att kvinnfolk mjölkas. Det här man
 mjölkade enli kallades mjölkbytta, den var
 laggad och med träband, till störra. Tog man
 sälg eller också ytvorden av en, både dessa
 träslag håller sig mycket vitat, och särskilt
 en är hårt och glatt. Till bottarna kunde man
 en bok eller asp, i sk eller fur, det
 ger smak, och med mjölkhäl är det,
 som bekant, nog. En hölls här i orten
 för att vara det renligaste träslaget.

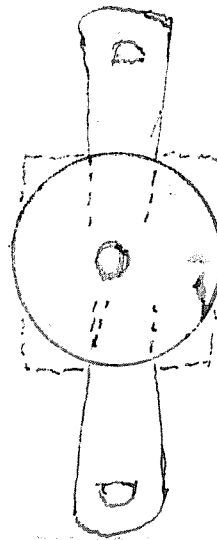
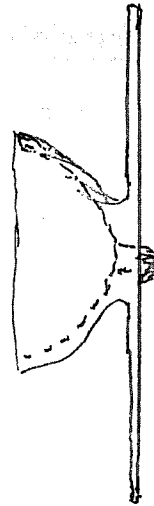
mjölkbytta
10 liters

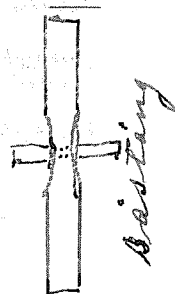
Kärden som användes vid mjölkningen var mjölk-
byttan. mjölkspann¹ lite större än byttan samt en
änne något större mjölkse, allt av trä, men
mjölkse användes inte på många gårdar när man
sällan hade mer mjölk än som kunde siles
direkt i bunkar av kopper, träskålar eller
fat. Alla kär² var av trä utom kopperbunkar
och lerfat, för att mjölka³ inte på bete behövdes
en⁴ desto byttan och spannen. Det var ju sällan
mer än ^{ett} par kor som behövde middagsmjölkas.
Här i orten var det, och är ännu, endast små
gårdar och brukningsdelar med mest skogs-
mark. Alla mjölk⁵ kär⁶ var till formen runda
förutom utprälda större träskålar som kunde
vara avlänga, och med handtag i både ändar.
För att hälla träkär⁷ friska och rena, fick
man, minst en gång i veckan baka en lag och
hälla uti dem då de var kokhet, samt

diska i kokhett vatten, och spjölja i kallt.
Endag fick man genom att i en kittel eller
gryta koka vatten med ilagda enrisgrenar
riktigt med ris så att lagen blev brun
som lut, sedan lag fick stå i kärlen minst
över en natt och klist med tät lock eller
överhögd. Kärlen förvarades ofäst i de stora
kallu köken. Mellan stordiskningen begagnades
kokhett vatten och en hopbeunden viske av
skalade fins gran grenar. sådana grenviskar
gjordes många på församman vid den tid.
de grenen är lätt att skala, sådana viskar
pagrades dagligen vid all diskning. De var
2.0 u 2.5 cm. långa 1 u 3 cm. tjocka, hopbeundna
med lindbast eller små björkvidjar, på sam-
ma sätt gjordes vispar av björkviskar som
också fick skolas vid samma tid 2 u 3
10 veckor före midsommar, sedan går det ej.

I min första barndom d v s 1875 fanns det troligen endast träsilan, men så började finnas silar av s. k. blickplåt, som såldes på marknaderna. Det blev då en varietet, så blanka och fina som de var då de var nya. Lågt nog följde en lös ring, att fästa sildukarna med, och det gamla lunderliga siliset fick svskad, samtidigt med träsilarna. Träsilarna höllas dock kvar på små gårdar och torp. "Siliset" som här kallas ^{här} lönvört, ^{*Linum catharticum*} ~~blev~~ ^{blev} ~~plöjades~~ ^{plöjades} på åstena då marken var bar och i frusen, till så stora mängder som behövdes för vintern. Det växer seg alltid grönt men fick i fjärras så att det torkade, ty så fölla de små härrarna av och kom i mjölken. Östen växer på halvslid mark med skugg nästan över hela Länlandet (så vill jag väl). Det är en mycket låg växt som kryper utåt marken med svängs rötter, lätta att plöja. Av detta gårde

men en "fogge" lagom stor till köket i Trädeln.
Köket kunde vara från 2 till 8 m i diam: allt
efter slitning och silder, för varje silning nytt
ris, så att åtgången var inte så liten för en
vinster, på sommaren kunde man gå ut efter nytt
varje dag. I brist på ris tog man sildsk, men den
fick ju sköljas i varmt vatten var gång. I min
hembbyggd var en liten, då gammal man, hal-
des av allmogens kungsk-jonan, han gjorde silar,
gredlar (till att sätta in bröd i ågnen med),
grytkrutar, skoffar m m. jag vill minnas
att en mjölkbril kostade tre daler (50 öre).
De flästa silarna var reunda, man kunde
änna vara avlänga, då de kunde rymmas
mer. Till en sil åtgick en halva av en
stor klump, av eller asp, läggs ut med
rya, tångsle och skedjärn samt handkniv.
Rynden var en av fyra liten, olika.





Jag var nog 5 a sex år då jag såg den första
plåtsilen. Mjölken silades upp i kopperbunkar,
lerfat eller träskålar. På de större gårdarna
fanns mjölkseiar för två att bära med "sästing"
Under sommaren ställdes mjölken gärna i en
källare, men på vintern sattes den på hyllor
i köken eller i ett skåp, någon mjölkhammare
var ej på många gårdar. Några krickor att väga
mer i en krusen fanns väl knappast, möjligen en
krickor av ler med grädda rötter, då den på som-
maren var bliven för varm att håna och be-
hövdes kylas. Mjölken ställdes oflast på hyllor
där även annan mat stod uppsatt. I källare eller
annat rum där mjölk särskilt förvarades strödde
man gärna karkat enris, som hölls för att vara
bra och friskt. I min barndom såldes inte
mycket mjölk, och i varje fall knappast någon
ostkummad, skulle man sälja någon fisk det.

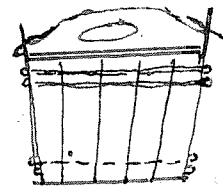
vara smycken bläsur eller "locksmjölk"
(Tjock löpvar). Löt mjölk d. s. skummad og
kostade 20 (10 skilling) kannen 2 $\frac{2}{3}$ liter, bläsur
och seer (löpvar) mjölk kostade 3 skilling (6 äre)
kannen. Med bläsur menades, att gräddan
skummades av vid det stadiet di gräddan
var uppkommen, men anjåkan i kummet löpna
Till kallet rens tog det mycket längre tid för
att den skulle löpna. Bläsur mjölk är stadlig
att förtära, åtminstone innan man blir van.
Skummade mjölken gjorde man med horn
eller träsked, och jag har själv köpt mjölk
ringa gånger, di husmodern med yttresidan
av ett kraftigt pekfinger fört fört gräddan
till ena kanten på fatet och skält den i
gräddkretsen, pekfingret rengjordes med annan.
Den mjölk som såldes så där hemma, blev i
de glästa fell, husmoderns egendom. Husbonden

var därifrån ej mer än ett mjölk såldes hemma,
ätmunstons ej söt, då han ju gick miste om värdet
för smörst som han gärna ville hålla för sitt och
få sälja. Någon bantarröndering av ledargården har
ej varit bräcklig under min tid. Lårderna äro små
och besättningen lärt. Det första mejeriet
i församlingen inreddes i ett f. d. säghus 1887
i Gustafsfors vid helgårn, och maskinkraften
togs från vattenhyelet, föret för sägen. Det var
ett smalsmeyer. Mjölken kördes med häst eller
oxar ungefär en mils omkrats. Den första förstånd-
aren var prästen Lofia Tedin. Efter några år om-
skifades det av en Allgot Carlsson, men det ledes
med efter 15 år i brist på mjölk och intresse.
Ett annat byggdes efter ett tiotal år i Lånskult
men ej heller det blev långvarigt av brist på
mjölk. I grannförsamlingen Ågunnaryd byggdes
ett mejeri. Byvärme 1878 men ledes mer 1882.

De två förnämnda mjölkerna var med en-
delar, men utan tvång att leverera mjölk.
för sot skummad mjölk betalade. Till att
höja med 18 öre kanonen, men höjdes sedan
till 20 öre. Söt mjölk såldes ej på mjeriet,
men skummad kostade 5 öre kanonen och
kärnmjölk 6 öre. Smör såldes ej till allmän-
heten, utan parades var i st. smördrithlar
en bok, som köptes från bäckarna. Jag tror
att en drithel innehöll 50 kg. När dritheln
var väl fylld lades locket på, och de
färdigt avlagna träbanden, sattes på och drogs
så att allt blev tät. Inlåt poppar användes.
Drithlarna voro små vackra trännor, runda
och välgjorda. Jag tror att smör såldes
till England. Smöruppfödning forskom vid
mjeriet, fastän i liten skala. Mjeriet var ej
sett med blida ögon av fettigt folk, som

möjligen ville köpa någon kanna mjölk, såt.
Oskemund mjölk begagnades mycket lite i hus-
hållen, man hade ej råd enligt man, för smärre
skull, som man fick lite kontanter för.
Det fanns seppaköpare som köpte upp smör, för
hushållsbrukarna. En sådan var i min barndom
Eustav Lönnsbom i Lönshuset. Den mjölk som an-
vändes i hushållet var nästan alltid köpad
och sur och all gräddor borttagen. Bakingen
satte man bunken eller fatet på bordet som
det var, sedan gräddan tagits av eller äts man
av ett smårat fat, man åt gemensamt ur fatet
unga ballrekar. På några st. större gårdar
där det var stort hushåll, stod i köket, eller
där man åt, en mjölksä där man ätte mer
möjligen överbliven mjölk på bordet, eller
tända andra buntar och slungor, gulle
den kärnmjölk som blev när man karnade.

En sådan så, hängde alltid en Träskopa, svart
som himmel, från dunsen så röste man upp
efter behov, den mjölkan, eller suppat, som
det kallades, var ätskilligt mer än sur. Ofta
puttrade den en järing. En annan mage skulle
tumligen fort reagera mot sådan "supa" men den
äts och dracks och hölls för att släcka törst.
Vid arbete längre från hemmet, bar man gärna
en Träspann (supspann) med sig och ställde i
en skugga. Di spannen var halv med "supa"
fyllda man den med vatten, det blev ännars
för dyrt. Om det var tillfälle därtill, fyllde
man på vatten eftersom man drack. Till en
sådan "supspann" var ett litet slutande lock med
handtag att bära uti. En sådan spann rymde
1 or $1\frac{1}{2}$ kannor = 4 liter. Vid jul eller högtidliga
tillfällen, eller av knäpphet på mjölk, kunde man
fylla ut med dricka, som då blev "mjölkbländ"
eller om man så ville, "drickbländ".



supspann

År 1951 tror jag att blandning av mjölk och dricka
är bortlagd, som dryck. Blåsar mjölk var som
föret nämnts stadigt, då nästan all gräddan var
epp kommen, men mjölken i bageri löper, den är
ju något giftig, kan ätas, med något lingonmos uti
löparar den genast. Blåsar, suger att ge äldre
svin, i späda grisar i håller späda kalvar
eller småbarn. Mjolk av getter har ju för varit
mycket bruktligt, och även i min första tid
var det många småtorpar och barkstugsejllar som
hade getter mest för mjölken skull, den är bid
vårdande och hälsosam, den suger till all slags
mjölkmat även till ost. Till kaffe är getmjölk
lika god som halvtjock grädd av kornmjölk.
Mjölks frän för vet jag ej ha använts annat än
för barn mat viss sjukdom, och ordinarat av
någon kvacksalvare eller "kloke", däremot stonmjölk
har använts som effektivt mot kikhoste.

Användning av mjölk Till färger. Kommer jag ej
annat än när man kritade de gamla skurstens-
murarna, då kriten blandades i mjölk för att
ej smitta ifrån sig, men till klister tog man
gärna mjölk om man hade. Mjölk för sjukdom
känner jag ej annat än, som även stonmjölk.

Lk. silseup var rätt temligen vanligt på mindre
ställen, det brukade även jag få, när man
levde, och vi hade någon mjölk. När dag när
jag var 9 år 1880 den 3 december. Jag ansåg själv
att det var mycket nyttigt och välgörande
för barn att få "silseup" helst milt direkt
av mjölkbyttan, dels som näring och dels
välgörande för en barns mage. Klara personer
drack ofta spenvarm mjölk, och helst getmjölk,
ett rappa bröd, helst hirt bröd, i uppkant
mjölk färskan ofta och kallades "mjölkdrapper".
med mjölk och bröd mensade man kall mjölk.

med bröd till. Uppkokt mjölk till kall gryngröt
var y ovanligt, gröten var krossade korngryn eller
råggryn eller hannvalde helgryn av korn dryp-
tads, möjligen någon gång risgryn, havregryn fanns ej.
Rågmjölk förekom ej ofta och hölls för delikat.
Ägg eller äggv, vispades till mjölken för en
den kom till kokpunkten sen värandes den under
vispning tills den kokade, samma var det med
stärkelsemjölk. Med mycket lite stärkelse fanns
det stärkelsemjölk, men mera stärkelse och vatten
hallades det stärkelsvälling. Antingen åt man i
fatet gemensamt, eller på senare tid på tallrik.
All mjölk som skall uppvärmas eller kokas
får ej vara så gammal, att den har börjat bli
blåsear, då säger man att den kallar ej att koka.
Gröt av mjölk var ju främst risgrynsgröt, som länge
var endast mjölk sedan grynarna blivit "förvildade" i
vattnet. Korngryn kokte man också i delvis mjölk.

vid högtidliga tillfällen, samt välling av ris eller
korngrön, ävens Tillsemmen. Ölost. förekom endast
vid något mindre påstligt tillfälle, då "skar" man
mjölkten entingen med lite löpe eller med lite
seer mjölk så att den blev klumpig, dessa rördes
sedan sönder lite, så slogs dricka uti och värmes
upp, till detta rit man bröd. Någon märkesdag
vet jag ej. Filbeent var, och är härligt. Den bör
stå i ett ej för kallt rum tills den har lösnat
riktigt, då den vispas väl med grädden, har
man råd kan man förbättra den med mer grädder.
Det var sällan seölen bjöds under min uppväxttid.
Det är härlig sommarmat. Till den fick ätas bröd
så att man blev mätt. Lockar förhåll ej, då en
dast hårt kaksocker fanns. De som hade flera barn
och således ofta hade rånjolk kunde ge bort något
kakstop. Till dem som ingen hade, annars var man
temligen sparsam med den. Av rånjolk kaktis

skålot. (kalodans) samt pennekakor av olika slag.
Kalodans berättar så, att ätte råmjölk i en kruka
och så satta var den i en gryta eller kittel, som
var vatten full, vattnet fick gå lite högre än mjölken
i innerkrukan. så lade man lock på innerkrukan
eldade så att vattnet kokade, och som en halvtimme
var det stuvat och kokat i krukan. Då tog
man upp innerkället ur krukan och det svalnade.
Sedan åt man med kniv eller sked och med
bröd till. Jag kan nämna, att sedan är den
alldeles bästa mat som finnes och som jag vet.
Färdig var bara att man fick så lite av det.
Till pennekakor spädde man upp råmjölken rätt
kraftigt med ren ren mjölk, beroende på vilken
av "målen" råmjölk man hade. En kr som hade varit
senad längre hade mer och bättre råmjölk än en,
som man sade, mjölkade ~~mjölkade~~ mjölk i mjölk.
Högt 9 mil räknades som råmjölk, men varierade.

Till den bästa pannkakaw vispades i ett eller flera ägg, efter vid, och hälst intet mjöl. Till nästa sort tog man inga ägg och vispade i lite skrämjöl, så att den blev temligen fast, den tredje sorten var endast lite råmjöl, och mer vanlig mjöl och så mer mjöl. Mjöllet sjönk alltid mot botten vid gräddningen i bakugnen. Av den bästa pannkakaw fick hvarafolket mycket lite, men mer av de andra. En bit pannkaka med bröd till, blev ett frukostmålt. De bästa sorterna skulle gärna vänner och grannar smaka, och det var ett gängse uttryck, kom de nu när kon har halvat, ska den få smaka halvadanen. Sparsamhet var, föra och i min barndom, det vändiga, och jag minns mycket väl när man mer gånke, eller sparade sidans pannkakor tills de blavo luda på mässidan.

I de hem där man hade fluss kor, gick det ju ej så sparsamt till med mjölken, men de många torperne, som hade endast en ko, och en stor barnskara, behövdes det sparas, på allting.

Sötast är en temligen dyrbar rätt, som för förkamen endast som "förrätt" vid barn dop, bröllop eller begravning. Det gick åt mycket såt mjölk till en medelstor sötast gick åt 4 kannor 30 $\frac{3}{4}$ liter. Mjölken skars med löp, man ej så hårt som till ost. När mjölken var "skuren" rördes den om och fördelades i mycket små delar så kokas massen under ständig omröring i minsta tre timmar, eller tills allt vattnet och rent kokat bort. Den som kokar sötast får ej släppa sig en minut, ty det kokar lätt över, och likaså brännes vid botten, och det föl ej den minsta vidbränning. Ostkaka tillredes på samma sätt man kokar ej så länge, gräddas sist i ugn i fat eller bunke. Sötast ätes i tunfat.