

Mjälkhuskällning.

Luf. 75

De förhållande som skildras på denna och följande sidor är hämtade från en gård av medelstorlek på orten och är ett bra exempel på <sup>här</sup> Skogsbygdens lantl. förh. mjälkproduktions.

Besättnen från Sigris ~~St~~ Grund är född och uppvuxen på en gård i Skafsås län 1/2 dals mantal stor och betägen 4 km. från Skogsbygd. Hon berättar de minnen hon har från sin barndom och ungdomstid av hur man gjorde mjölken och dess produkter.

Fädersregårdens en gammal släkt-  
gård bekräftar numera av en broder  
och som ett apotekärbes nämner  
att man för 2 år sedan dog nyss  
tillverkningen av ost som till-  
redes efter de gamla reglerna.

På den tid denna skildring avser  
hade man fyra kor och en vachsa  
och gräs sommaren tillnad till  
en mjölkare som skötte en kossa  
i Håstunga församling.  
Kossan med tillhörande smält-  
ägelts av gårdägaren och som en del  
av den anställda mjölkarens er-  
sättning ingick en mjölkande  
ko under sommarmånaderna.

Mjölking och mjölkhäst:

Man mjötkade vid sex tiden morgon  
och kväll och ävens på middagstiden  
om ~~en~~ en ko var nykallad.

På sommaren när korna var ute i  
skogen på bete hämtades de hem  
till gårdens omgående mjölkning.

På vintern när korna var i lada-  
gårderna skeddde mjölkningen där.  
Om några få dagar på gårdens mjölk-  
kade korna, annars var det försom-  
mars som utgjorde denna syssla.

Man sått på en kraftig hembent mjölk-  
kall hemmagjord, och mjölken tog  
hem i en träbädda med ett trähand-  
tag vid ena sidans tillhåll med  
på så sätt att en av stammarna var läng-  
re än de andra och användad och för-  
med till handtag.

Gårdens manliga befolkning ville  
inte säga befolkning med mjälts-  
ning därför att det ansågs vara  
en annan mans värdighet att be-  
fatta sig med detta typiska kvin-  
nolags arbete.

Är en mjältbytta var full silades  
mjälten genom siltrasa och bop-  
glassil i mjältkär sommanade  
3 liter och dessa kört var av bänd ben  
i form av en skål.

Mjältkärnen silas frasan och mjält-  
byttan rengjordes med vatten och grä-  
en hoistad och särskilt nog var det  
att mjältbyttan som var en en  
skulle skuras tills den var vit och  
fin.

~~Är en~~ Mjälten förvaras i skaff-

med som varit till för mjälthammarna  
och som ~~varit till~~ vinder.

På en hylla stod 10-12 mjältham-  
mar i en sad och här stod mjältham-  
mar 1-2 dagar tills grädden hade fått upp  
sitt färg.

På ~~den~~ sommaren försäddes  
mjälthammar i källaren där jordgubbar  
beständes med karkad gräddis  
för att mjälthammar skulle bli färdiga.  
Men denna metod försäddes på  
samma ställe som mjälthammar.

Det förekom sällan att man sålde  
mjälthammar någon gång bara till någon  
av grannarna som blivit utskickad  
av någon anledning.

Man gav bort mjälthammar till grann-  
gårdarna om där skulle vara behövt.

och när man ibland fick gott om  
mjölk (skummad) gav man bort  
ditt närbrände förgift om man  
visste att deras getmjölk inte räckte  
till.

Tjorerna brukade säga getternas  
kallningar kom ut efter födseln för  
att få mjölka av dem och de mjölk-  
ade ströingen och då höjde lamm.  
dessa och födde nya dem för slakt.  
Till jul brukade man alltid ge bort  
~~en~~ mjölk till alla närbrände  
som inte hade mjölk till julgäst  
och detta bruk höst kom på övern i  
dag fastän förhållandena nu är  
annorlunda. Men ges man mjölk till  
dem som man vet brukar höra  
att mjölk som behövs.



En blundning är mjölk och dricka  
för användes tinner, men mer säll-  
synt.

Blindmjölk var ett mellan ding  
mellan färsk mjölk och filtkäse  
och denna användes endast till  
soppa. Kallade sig på ingavill-  
ka förstås sådana därför att de blev  
sjuka av den.

Gjennom mjölk gavs åt människor  
som blindt om tiden för att man  
skulle lättare bräkas.

Kann barn fick vara osilad mjölk  
därfor att det ansågs skadligt.  
Kallt mjölk och ~~kyll~~ kyll med påhyllning  
Ägthet:

Man brukade en soppa på mjölk och



skinka och i denna blundades bröl.  
Upphögt myrte mörkels till kall  
gröt.

Steg mörk tillredes så att man  
visade några ägg ~~och~~ i ett kar  
och så till mörkheten höra upp  
vissa man med en trävisp doppa  
i ägg och slag med ägg i  
mjölkens stänk vis.

Stämman tillrättades godastis-  
mjölk kockade man ut den första  
dassan med en brödkavel och  
sedan siktade man från de  
grova kornen som man sedan  
hade godastisgrönsättning på.  
och i den ingick i risgröt och brö-  
grönsgröt.

Följande mörkels myrte tillrättades

om sommaren men förbren inte på  
vinteren. Man skädd fjerrjälth ge-  
~~man~~ nom att låta mjölth stå i  
hick ett par dagar.

Bjerrjälth användes till rännjälthskaka.  
Gjölorna i Gåpskult brukade byta  
rännjälth sig med lår.

Skjälth fick ~~en~~ stå uppstagen i  
mjölth brukarna ett par dagar  
innan man skummade för  
grädles till smör.

Skjälth skummades endast en  
gång och skumningen skulle  
med en hornsked!

Den typ av källa som användes  
mest på gjölorna i Gåpskult var  
en fyrkantig träkälla med en

Längel av  $\frac{1}{2}$  m. Vid ena sidans  
satt en vev som var skruvad  
fast vid en vev som sig gick  
genom kännan och löpte i ett  
bäckhjul på kännans motsatta  
innersida.

På axeln var fastsatt svarta av  
bark och anordningen tillnade  
ett vattenhjul i miniatyr.  
På kännans översida fanns ett  
hållstreck för bark.

Det skivade till kännan var grön  
och rostarna på hjulet inre i  
kännan var av bark.

Medelst var kännan stödd nä-  
got inåt för att passa till hjul-  
et.

Man kunde känna smärt i

vardagslugen där kvinnor plac-  
rades på en stol.

Skinnig genom vispning brukades  
av bopärlor och slugsittare som  
hade en eller två getter.

Gigriet kunde minnas att det hände  
att man inte fick smiset att  
stela och hon hade minne av  
konstbrukare som sökte klösa  
gubbar för att dessa skulle ut-  
söka vad utbildningen kunde  
vara att det inte ville bli smis.

Hon berättar att när man varit  
på hämmen en stund fick man  
haga av fisket och med händer  
sin förmåga smis som fastnat  
på hämmen.

Där revs gick genom hämmen

givet lyckades man alltså få  
härnans rikthigt i ut utan det  
pressades ut gräddde som fick  
choppa ner i en tiden skil på  
gärdet där gästbatteriet med  
varje härnans hade en läcker-  
het att laga i sig.

Härnansjätten ansågs som en  
stor läckerhet och charades av gärdets  
folk.

Gästans gräddan blev som is i  
härnans dags lockhet av och var  
och acetar drags ut av en hjul  
som blev liggande i härnans  
kärn och rotäsmas.

Man tog sedan smärklumpen av  
härnans och lade den i ett smid  
hjälp som tillverkades av ut

oh här arbetades smiset en stund  
omgå och sköljdes med friskt  
vattnen.

Guldnagel skedd i fortsättning  
en av bearbetningarna av smiset  
och om det var för tjunt i fingern  
jagade man med mörkluft  
till inskad färg.

Den färdiga smisen kallas mer eller  
en utlång ägg form och kallas  
för förhållande för smisklarna  
Man förvarar smiset somt och  
i något tät man kallas mer ligger  
i den skål ~~den~~ där den arbetas.

Smisen används i storst utsträckning  
till smör, och till bakverk m.m.  
till smör bakelser som kakor till  
färgning vid bakas.

Någon försäkring av smör förbrukas  
inte och förbrukad sack att det  
i ~~ett~~ ortens affärer inte såldes  
smör utade. Men i skogs bygder  
hade man inte mer än till  
hans behov.

Undantag fanns i tiden skata och  
då kunde det exempelvis gälla  
försäkring till en lämnare  
som bodde i byn och hette Yubin  
Fröckberg.

Man stegle smör på så sätt att  
man la en tygsack i en  
smörkanna och så och bevarades  
bort igen tyget och lyfte försik-  
tigt från skålen.

För att hålla i greten förhåller vid  
musa högtidliga tillfällen.

Är smöret lades upp vid häng-  
liga tillfällena använde man en  
smörgåck ~~en~~ en trä med ref-  
flor på ena sidan och smöret  
lades med reflarna upp på en  
tallrik.

Är man skulle på sina förtäringar  
som smöret i en träsk och des-  
sa askar som var hänggjorda var  
~~här~~ antingen runda eller artinga  
till formen.

Om i tillverkning i hvarman  
för hvarman för hvarman här i  
Visselstuga på några minuter  
gärdar.

Under den gångna smörrens ti-  
den tillverkades smör till en-  
dans i gärdarna till hvarman.



Beskrifning av ost.

Till ostbeskrifning användes både skummad och oskummad mjölk af bästa rådd och lägst kvalitet.

Endast kalamager användes till kåse och detta fick man göra på så sätt att man lät en kalv skicka så mycket mjölk som möjligt till kåsen och då i slutet af den omedelbart efter.

Kalamager tog man och ~~man~~ mjölken som kalven skickat utlämnades en mager mjölk därpå användes och renjordes.

Sedan mager var ren kallades mjölken till kåsa dit, och mager användes sedan till försörjnings

plats för löp. et.

Vi ost skulle besedas genom  
mjölken i en korg som klibbet och  
sedan tillstöttes den i mjölke  
mycket lösta löpklumpen.

Vi ~~mycket~~ mjölken ystade  
sig kallades den för ostens ett  
namn som drögen kommer  
sig av ostens ost.

Den löpande massan fogs  
mycket med händelsen och lades  
i ostkorg som blottas med ett  
ostklätt.

Thorganna var en vacker och storlek.  
De var till och med en- röttes av en  
som senskalats för bask.

Man köpte korgar av gjedfari-

handar och eller på marknader.

Det var inte så vanligt att huss-  
facken kunde hänga ut att flida  
bort som till exempel Jöns  
Håkansson Torshults Visselhögga  
född 1808 död 1883.

Gudsorðet missas i troget med sin  
hand i krigerna sattes i krig på  
en bit av trä och sedan lades en  
tyngd på varje krog som press.  
Man sabbade efter hand när  
missas troget i krigerna och  
likaså till slut man kunnade  
när man skulle ha kunnat  
och som räknades för en finare  
sort.

Efter en vecka dags istärna upptäckte  
 bades g'n istället för som var

placeras över hirsdjänsen.

Ostarna vänder varje dag och tvätt  
hades med vassla.

Om man skulle ha sin jultost  
tvättades dessa ofta i brännvin.

Vasslar kallades valla och det in-  
köpfades att man kokte 2 vallys  
är risgrödan och vassla.

Enligt utsägar om denna gröt  
särskild god.

Det inköptes att man också  
vasslar om denna var rikligt  
bra.

Vasslar användes mest för tvätt-  
ning av ostarna och till svins-  
fötter.

Om isten skulle vara bra fick den lig-  
ga på osthyllan 2 mån. men det

hände ofta att den användes efter  
hvert ett tiels lagring, och man var  
i behov av gjalliga.

Och var en viktig del i gjallarna  
här på orten.

Någon bestämd tid för den linge  
och den delde gjallarna har inte  
kunna fastställas men man vill  
att denna var den lagringstid.

Ostlagringen har förkommit på  
orten och i Farskottas hus och  
med säkerhet gilla att konstateras att  
sälarna förkommit i mitten  
på 1800.