

Höghushållning

Här i församlingen utgör gårdarnas areal i
medeltal 30a 30 tunland. Det finns ju förstås
större på 30a 60 tunland och även mindre än 30
Under ^{den} korta tid från 1893-1955 som jag hade
med lantbruk att göra, räknades på ett en gård
på det 25 tunland borde kunna föda 5 a 7 kor
i bästa fall 8. Men det beror ju också på om går-
den är i god kultur och om gården marker
utgöres av öppen äker eller det är backar eller
skogsdjungar. De det ängsmarker och större
skogsmarker hade ju flera ungdomar, och då
bliva ju mjölkkoras antal mindre.
Det kan ju bli stor skillnad på grödan
olika år, och det måste ju orsaka förändring-
ar i kreatursbeståndet, såvida det inte finns
bra förråd från föregående år, av hö och kalm
m m. och möjlighet att erhålla kraftfoder

J

Mjölkning och mjölkhäl Förr när det bruka-
des middagsmjölkning, mjölkades så tidigt på
morgnarna som kl. 5 på sommaren antingen
före kl. 12 eller straxt efter, och sent på kväl-
den efter dagens egentliga arbete. Numera
mjölkas endast 2 gånger om dagen på bestämda
tider mellan 5 och 6. När man mjölkar med
torraspenar, som man numera alltid gör,
kramar man med handen om spenen och kra-
mar ut mjölken två spenar åt på en gång.
Jag var 16 år när jag lärde mig mjölka, och då lär-
de jag att mjölka korstris d.v.s. en framspen och
en bakspen på en gång samt med torraspenar.
En som lärde mig det eller barför jag lärde så
minns jag, lärde så minns jag inte men för mig
går det bra, men jag har inte sett någon annan
mjölka så. Förr i gamla tider mjölkades med fuk-
tiga spenar, och då drogs ut mjölken, det heddus
att det skulle mera naturligt.

91

Det är olika hur de sitta under mjölkning-
en, somliga sitta på huk, andra ligger på knä,
men det vanligaste är att sitta på en pall, s.k.
trefötting en halorund pall med 3 ben under,
av lagom höjd, är naturligtvis bäst och bekvä-
mast. Iwinabers mjölkade, hans piga var det
hennes syssla att mjölka, eller dotternas
för öfrigt den som för tillfället hade bäst
tid. Under 1800-talet sågs aldrig en karl
mjölka, det var under hans värdighet. Men
senare blev det allt mera vanligt, hemma brukar
de alltid pojkarnas hjälpa till vid mjölkning.
Kärken som användes vid mjölkning, i min tid
soro av bläck, eller järn, vidast upp till och inne-
lasti botten, liknande en batterhink kallades
enkelt för mjölkspann. För i tiden mjölkades
i förtent kopparkruka, eller träspann eller
bytta med ett skepp att kalla uti, dylik kallades
strappebytta.

För hornas betesplats avläggen, så det hördes dit
med hästskjuts, eller dragkörre, hade man en s.-k.
mejerispann eller Tika med sig för att slå
mjölken ut, efter hand som det mjölkades.

En dylik var fyrkantig eller rund, det senare mest
vanligt, av järnplåt, rymmande 40 a 60 liter
beroende huru mycket mjölk som fanns.

När spannarerna komna från mejeriet och mjölken
tömts av, skjöljades förbärat med kallt batter,
därefter med ^{varmt} batter och lite soda samt med
grästskrubben i alla fogningar, om vintern är detta
nog inte så nödvändigt om spannarerna rengöras
genast, men om sommaren när mjölken kan ha sur-
kast måste spannen göras våta igen med skrubben.
Därefter skjölldes den väl med kallt batter
och välades upp och ner på en frästälning av-
sedd för detta ändamål så att luften kunde komma
in uti den och torka upp den.

Står träsilen bortlades kan jag inte säga, jag
har aldrig sett den användas, jag minns inte annat
än bläckt med mässingpil i botten eller på buren,
den silduk eller som nu baddar. Träsil har
jag sett i Hovshembygdskåpa, det är en skål
med hål i botten, över vilket bands silduk över
skåpet vid träsidan till att lägga över kärlet.
Träsilarna voro nog i allmänhet hemmagjorda
eller möjligen köpta på marknad eller av någon
springhandlare som hade träslöjd att sälja.
Jag har också sett silar av koppar, sådana kon-
struktion som träsilarna. Mjölkkes bet jag inte
om. Den mjölk som användes i hemmet skälur
av porrlin eller lera, bäst ansågs vara glaserade
lerfat, som kallades mjölkfat, det handlar att
grädden gick bättre upp, men den gick i alla
fall bäst att skumma, med flat skumsked, på-
griend av dess större utvidd upptill, de voro
somala i botten, och grädden går ju upp till ytan

Har man en bra frostfri hållare är ju den det
bästa förvaringsrummet för mjölk men vinter-
tiden får mjölken vara ^{lång} det inte frostar.
Numera är det sällan mera mjölk i hemmet än
som beräknas gå åt för dagen. I den tiden att
det kändes hemma så gräddes skulle till-
varata tagas, var det ju många och stora mjölk-
fat och då hade de nog sin plats på särskilda
hyllor i skafferiet och hölls ordning på huru
gamla de var. I de gamla byggnader-
na fanns ett rum som kallades "mjölkstallet"
där förvarades mjölken och allth som hörd
där till såsom kärna ostkogar mjölk-silar
m. m. Men frodligtis hade också andra matvaror
där, åtminstone torra saker, de hade ju inte så
stora rum utrymmen. Fins bäck i närheten är ju
alltid bra att få avkylt mjölken där, numera
är det ju särskilda mjölkavkylningsapparater.

Att man hade gran- eller ennis i hus då
mjölk en förvarades har jag inte hört omtalas.
I den tiden det kändes smör dels till avsalu
dels till eget bruk, kunde det ju inte bli stora
partier som såldes. Men det var ju flera, som inte
själva hade mjölk utan måste köpa av bönderna,
och de flesta hade sina bestämda ställen och
bestämda dagar att få köpa mjölk, liksom
smör, bestämda smörställen. Den lilla inkom-
sten var vanligtvis husmoderns likaså in-
komsten av hönsen, vilka hon själv skötte.
Det sådes ju att det var husmoderns privata inkomst,
men det blev nog inte hennes, privat, det gick nog
till det allmännas underhåll, antingen till mat
eller kläder. Någon egentlig bortförföring av
ladugården tror jag inte förekom, inte heller att
mjölk förekom i belöning, utom om det av eller
anledning behövdes mjölmingshjälp, de då
finge mjölk i ersättning.

1879 eller 80 bildades av 10 st. ett bolag för att
bygga ett mejeri i V. Skarp, det var inte stort och
var i mindre skala, det var inte många leverantörer
i närheten, och transporter var besvärlig. En av deläg-
arna övertog och skötte ^{det} första året men sedan bort-
arrangerades till en från Skunka Ljungby. Där till-
beredades ost och smör, samtidigt skedde stinuppfödning.
På samma tid satte en annan av bolagsmännen
Lantbrukare Gustaf Persson i Drängstorp igång med
mejeri på sin gård i Drängstorp. Det var väl i sam-
ma stil som det i Västtra Skarp, men de hade ingen
ångkraft och kärnan var tung att dra, därför de
försökte med hästkraft, men det lyckades inte det
gick för fort. Då trändes en ko och en stut att tillhö-
pa dra kärnan, det gick bra, de drog jämnare.
Till V. Skarp levererade bästia delen, och till Drängs-
torp östra delen av förbandlingen. I Hugalag Holm
satte inspektör Persson på kronobortället igång

med ett mejeri i samma stil för Houf och
Där användes batten kraft. Men som nyöppnande-
en blev större bland folk agiterades det mycket för
att få tillstånd ett andelsmejeri i Tärnup gemensamt
med Houf. De mest drivande krafterna voro fört-
ningsman N. P. Joensson i Tärnup i Houf och Ståpen
Lars Larsson i Segeltorp Houf. Det var nog inte så lätt
i början att få tecknat andelar, det var många mot-
ståndare, isynnerhet bland delägare i förtä be-
get. Det lyckades dock och 1894 byggdes Tärta
Tärnup och Houf andelsmejeri i Tärta Tärnup och
började sin verksamhet redan samma höst. Som
första föreståndare antogs mejerist Lars Larsson
en dugande och driftig man och kunnig i sitt fack,
så han satte mejeriet i förtä be-
platen i över 30 år till sin död. Som första ordföran-
de och kassör blev N. P. Joensson. Andelsmejeriets an-
tegarister kallades Mejeriet för Tärnup fattighus.

Men däruv blev inget mejeriet har istället stå-
digt gått framåt. De förra åren bar det en enda
hästskjuts från hela Hov, nu är 4 stora lastbilsmjolk-
skjutsar. Herredatorn av Karupps lilla mejeri hade
redan 1885 lemnat det. Då köpte E. Jönsson hela me-
jerirörelsen där, och nedlade sitt mejeri i Drängstorp.
Samt bar då ensam mejeriet för hela Karupps socken.
Sedan andelsmejeriet kom igång, slutade han som
mejerist, sedan byggde han om gamla mejeriet till
bryggeri istället, och överlämnade det till en av
sönerna som barit borta för att sätta sig in i
det yrket. Det varade inte många år förr det åter
blev försäkt, det har bytt ägare flera gånger
men bryggeriet är det fortfarande under namn
av Lilla Karupps bryggeri. Nuvarande ägaren
har innehaft det inemot 20 år.
Ängalags mejerier slutade också upp 1895; konkuren-
sen var de inte maktiga.

Mjölk som druck. Endast den som bar sjuk
 samt barn drucko nyssilad mjölk, andra finge
 nog skummad mjölk. Att dricka färsk mjölk
 har blivit sällsynt. Tidens bruk. Tallmänhet använ-
 der nog mjölk till de flesta mål, men det finns ju
 folk som alls inte kan fördrå mjölk eller gräddor.
 I mitt hem och en del andra ockra, har alltså använts
 tillbringare och glas, men oftest var det ganska
 vanligt på flera ställen, att mjölkfat fram-
 sattes på bordet och alla tog med en sked i
 samma fat, "dessa ur samma fad" som det hette.
 Det var nog inte ^{mycket} mjölk de finge i sig på så sätt,
 det var inte bara mjölk som serverades så, utan
 all supammat, soppor, ärtor m. m. Jag har två gånger
 blivit serverad borta på så sätt och skämdes det
 mig grundligt, ty jag spilde på duken från fa-
 tet till muren, tillräga på allt bade bårder,
 hur bär du dig åt, har du inte ätit förr?
 Den ena gången var det filbunk, andra ölsva.

Lå-buckas inte numera, i alla hem serveras
mjölk i tillbringare och glas.

Det händer ganska ofta att man blandar mjölk
och dricka, "drickablandning" det är sött
och läskande, men kanske endast för den som
är band till det isynnerhet om mjölken inte är
så god. Till domliga rätter t. ex. påsagröt, Cassle-
gröt är bättre med drickablandning än enbart
mjölk. Men det är ju nationalsätter här på orten.
Här blåsur mjölk är mjölk som vi säger, briden
den är inte helt barken sur eller sött, men den
går gott an till drickablandning om den inte är
för sur ty då skär den sig. För i tiden fick säl-
lan enbart mjölk till måltidsdryck utan dricka-
blandning. När folket bar ute på åkrarna på ar-
bete finge de battenblandning med sig att dricka,
hälften mjölk och hälften batten. Det är såklart
med någon annan mjölk än komjölk, möjligen nå-
gon gång getmjölk.

Stjölkrätter. Håll det ju många olika sorter, alla
sorters bällingar av grön eller mjöl. Hade man
gammalt hårt bröd var det att skära i bitar och
lägga i en skål och slå kokt mjölk över fick stå
en stund så brödet blev mjukt, kallas helt enkelt
mjölkadoppor. Fastlagsmåndag (Bullemandag) smaka
des med kokt mjölk smaksatt med salt socker
mandel eller kanel och botebullar uti, de fruga
då äta så många bullar de orkade. Det blev lika-
dant de andra dagarna i veckan, pannkakor -
tisdag och buffelondag. Det var en extra högtid
som inledde fastan. Det var också på många
ställen sed, att ha kokt mjölk eller ölsupa till
kall risgröt juldagen. Olost och ölsupa, äro
två helt olika rätter. Olost, mjölk kokas upp, och
då eller dricka sådär i den kokande mjölken så
det skär sig och qvitar sig i små klumpar, sedan slås
mera mjölk i så mycket som behövs samt smaksättes
med salt och socker efter smak. b.b. får ej koka sedan. 13/

"Ölsupa" bär tillaga d är gott, isyrmerket om den
är av hembryggd gott dricka eller öl. Drickat
kokas samt redas med litet mjöl utrört i mjölk
till lagom sinnsighet. Smaksättes med bärar
och något ingefära. I soppskålen bispas ett par
ägguler soppan slås i och bispas om. Skall det be-
rä särskilt, kan crispgräddor serveras till.
I söndliga hem serverades ölsupa juldagen med kall
risgröt i som skimp. Men så kan man få en annan
sort dricka uppkokad utan redning. Sötat med
sörp, kallas barmt dricka. Det är skilnad på
filbunk och filmjök, filbunk slås upp i skålar
gärna med tillsats av lite sur mjölk eller gräddor,
får stå tills den stannat och blivit fäst. Skålen
serveras och äter direkt ur den. Filmjök som ståt
i fatet och blivit sur, uppspas kraftigt gärna
med tillsats av litet gräddor, serveras på tallrik
dockor ingefära eller kanel, serveras till efter behag.

Har inte hört att mjölk använts som tillägg
till färg eller klister, men väl att det skulle
vara bra botemedel mot en del sjukdomar,
isynnerhet blodbrist, eller som det då kallades
"Tillexot" som var ganska vanligt bland flickor
i övergångsåren, men då skulle den vara osilad,
Men det spelade väl ingen roll, djävlar jag
druckit mycket skenvarn mjölk men den
var silad, huovsakeen var väl att man drack
mjölkstället för kaffe. Jag hade en bror som i från
han var spädd fick ny silad mjölk varje gång det mjöl-
kas, och då fort han kunde gå, hon har så fort
han kunde han han djävla med sitt glas då fort
han hörde mjölk sprunnarna skenla och det fort-
sätte han med sedan ^{han} börjat skolan, men inte bet
jag om det kallades "Lörus". Hade man öronspräng
skulle det vara bra att mjölka direkt i öret, om
det gjorde nytta. Bet jag ej.

Råmjölk användes mest till "kalodans" eller
och är mycket omtyckt. Kalodans tillredes av bört
mjölk och råmjölk kokad tillhora, ungefär $\frac{3}{4}$ ~~stöt~~
råmjölk mot börtmjölk. Å råmjölken fick och kraf-
tig räcker med $\frac{1}{2}$ börtmjölk mot börtmjölk. Sköcken slås
tillhora och smaksättes med salt socker och bad.
Krydder man önskar smakar kardemumma kanel
e.l. d. det är också gott med ett ägg eller 2 vispad i ti.
Russin kan läggas i efter behag. Skåren slås i ett
krus eller form kokas i bottenbad i ugn eller på spis.
Sådan kalodans kallades förr för kruckedans, för
att det kokades i kruka. Kalodans som det brukades
förr, lagas aldrig nu mera, då kokades börtmjölk, rå-
mjölk slogs i två delar och fick till bälling, fick in-
te koka länge ty då skur det sig. Smaksättes med salt.
Det händer ofta att det ges börtmjölk och det är
de flertalet barnsamma för att få, även de som själva
har kor är det inte alltid de kunna få råmjölk.

Beredning av smör Skall grädden blive tjock nog
att användas til smör, bör den stå orörd minst ett
dygn. Det är olika huru fort grädden går upp så
det får man spärra ögonen, när den kan tas. Det beror
ju också på om man tänker taga så mycket grädde
där kan bli, eller man tänker efter skumma til hus
behov. Skumningen går bäst med en slät sked hållet
lite böjd nere vid bladet. Här det börjades med de-
paratörer kan jag inte säga, i stort sett separeras
det nog inte mycket i hemmen här på orten.

Av kärnor fanns många olika typer, bort att beskriva.
Den äldsta och mest vanlig typen, var rund ungefär
en meter hög och 4 dm i genomskärning. Runt om den
var den på ett par ställen gjordad med en vidjor
(antar jag) locket passade precis in i kärnan, i mitten
på locket var ett omkring. Som stort hål genom bilket
Gräddes en stång ^{på längd} 1/2 gång till som kärnans höjd, i ena
ändan på stängen var flötsbotten botten bilken var

genomborrade av flera hål. Kärningen tillgick
så sedan grädden var blagen i kärnan trädde
stängan igenom locket med halbbotten ner i
kärnan och locket fastställes hört. Så var det att
dra stängan upp och ned bestigt i början men se-
dan grädden börjar tjocknat baktra och jämnare.
Sedan man ser att det börjar bli smörklumpar
där man bara långa jämna tag så smöret kan somlas.
En annan typ av kärna var fyrkantig 6 dm i dia-
meter, locket var tätt slutande men på ena sidan av
kärnan var ett hål genom vilket stäcks en järnspole med
en halve bäl ett fäste på motsatta sidan inuti
kärnan. Spolen trädde genom en korsformad ställ-
ning med fyra ribbor vilka med beven drog eurt
horisontalt. En tredje typ var rund omkring 1/2 m.
hög och 4 dm diameter, även den drog med be-
ven med någon sorts bevelverkan gick den eurt
på andra hållet nämligen eurt i kring. Den var nog
färdigberedd, de andra två komma gjorda.

Inte var det i något särskilt rum man stek
och kärnade, det var väl i kök eller var det eljest
bar till. En gammal sed var att om det kom någon
under tiden det kärnades, skulle den kända några
tag eljest sades det att de tog smöret med sig. Om
det var svårt att få smör kunde det bli ganska be-
svärligt, det kunde ju bero på att grädden hade för
låg temperatur då gjorde det nytta att låta kärnan
stå lite närmare värmen, det var också bra att lägga en
bit smör i grädden. När man hade lite grädd i sig
det bra att vispa eller skaka grädden på en flaska.
Under smörrationeringen hände det nog ofta det
vispades till smör, även om man inte ^{hade} mjölk var det
ju möjligt att få köpa den var ju inte hanterad,
på landet åtminstone. Kärnmjölken höldes upp
i skål eller krus, om inte grädden varit för gammal
kunde man inte få bättre och mera gälsmakande
äropek än hemmakärnad kärnmjolk, dy kärnat hemmaga
smör

och dito kärnmjölk, till hembakad råghimpa
är en smörgås, som man tänker på med ~~ett~~ saknad.
Smöret togs upp i lergat, knådes det först ihop
något så den kärnmjölken som möjligen fans kun-
des slås ifrån, därefter blöts kallt batter på och
knådningen fortsätter, batteret blöts ifrån och smö-
ret knådes ihop bättre och saltades. Den biten som
blev slops ifrån. Sedan smöret blivit färdigstekt
skakades fatet. Helt så klimpen bleven avlång
drittel. Det förvarades väl sedan i någon skål eller
kruka o. d. I vilken utsträckning smör ^{användes} är ju
omöjligt att avgöra det är ju olika i olika hem
och hushåll. Likaledes till vilka bakverk
smör användes, till de flesta småbröd användes
ju smör. De som sålde smör hade väl sina be-
stämda ställen där de sålde smör, eller ock-
så till ortens handlare, Det är nog inte ofta att det
numera tillverkas smör i hemmet.

Bedrning av ost På skummad och oskum-
mad mjölk kunde användas till ostibland.
Tillhåpa blandad. Numera fins ju konstgjord
löretillbehör, men här på orten är hemmatillberedd
löse av kalomagar mest vanlig och anser bäst.
Innehållet i kalomagen plockas ut och lägges i ett
durskylag, om det möjligen skulle vara något gräs-
strä eller dylikt plockas det bort. Helt botten
spolas över ostämnet i durskylaget, det får stå
något så botten rinna av. Kalomagen göres
ren (skjöljer ett par gånger) lägges på ett fat och
saltas lätt. Löpet fäges upp och lägges i ett stort
fat, $1\frac{1}{2}$ eller 2 liter rymslag, spensarm mjölk slås
på fat stå tills dagen efter. Då avslas botten som
bildats, och ny spensarm ~~av~~ mjölk slås på så fort.
Sättes 3-4 gånger eller tills man ser att det inte är
mer botten, de sista gångerna får nog stå mer än
en dag innan botten blir av.

Sedan tar löret upp i ett dursbåg eller sikt så
att ett del av bågslan kan rinna av. Blandas sedan
med litet salt och hummin och öses in i löromagen.
Båda de öppna ändarna på den, sys eller bindas ihop
vid en härr som går tvärs över från den ena ändan
till den andra. Så hänges det upp till tork i början
för det ska en skål under för det droppar mycket av det.
Och när man tänker ta löre av får inte bara äldre
de 60 och inte ha förtärt annat än hygilad mjölk.
Ju mera god mjölk den fatt dess mera och bättre löre.
Löre bör hållas bara ett par månader gammalt innan det
kan användas, ju äldre det är ju starkare och bättre
är det. Här det sedan skall användas tages en bit på $1\frac{1}{2}$
a 2 kg löre till 35 liter mjölk, beror hur gammalt och
torrt löret är, smulas i bönor och lägges i blöt i batter
för sita en dag eller 2. gnides bält i bönor med en frä-
skad silas genom en gles handuk, för absolut inte bara
några hela bitar, först i skål vilken sedan tömmas i den
samma mjölken

Förr i världen hade de ju stora kopparkittlar och
eldade på öppen spiselhäll under kittelfot (det bar
före min tid) står man edlar på kökspis. Men man
ju inte ha så stora kittlar, därför man får gärma
i de största kittlar man har till hög temperatur,
och blanda med kall mjölk till lagom temperatur
39a 40 grader. Man står mjölken i en ren skura (helst
med enlut) träbalk eller kor och står i det iord-
ninggjorda löpet. Den handduk barigenom löpet
vidt, binder man om över de löpsmulor och skinn
som finns kvar, hänger handduken över karkanten
så att krypten kommer ner i mjölken, där är mera
kraft kvar i smulorna och skinn. På dialekt här
kallar löpe för löve, och skinn för lövespejler.
Man rör kraftigt om löpet i mjölken och låter det sedla
sta orök 1/2 timma, eller tills man ser att det blivit fast
och ostmassan börjat släppa vid karkanten. Man tröt-
tar roga händer och armar och rör om ostmassan och
införklar den med händerna. Ostmassan kallas ostmas.

Över en kittel eller ett annat passande kärl lägges
ett par träribbor på vilka ställas ostkorgen eller bit-
karet, över den lägges en fuktig glas handduk bari-
osten sedan tryckes. Under tiden det skett stilla har
ostmassan sjunkit till botten och botten står kvar
på den öses na upp och en del slås tillbaka i kitteln
samt hålles vid kokpunkten. På öres ostmassan upp-
rättningen med händerna eller en tallrikk v. d. och läg-
ges i handduken i ostkorgen. Den fördelas där
och tryckes handdukssribbarna bikas över och
osten tryckes väl litet salt och man så vill litet bräna
in slår på mera ostmas lägger på samma sätt tills
korgen är full fins mera ostmas så det inte får
plats i en korg, får man ta flera korgar, viktigt är
att osten blir väl fördelad och tryckt. När korgen är full
lyftes handduken upp och man tar ett fast grepp om
alla fyra ribbarna och doppas osten i kokande
botten som står på spisen, sedan har man en annan

94/

fuktig handduk bredd öfver ett flat fat på bän-
ket man vänder osten nuför man på bänke
bätt igen, tak i handdukssnittar och doppa osten
i den heta basslan även på den sidan. Man får
hålla den öfver kitteln en stund så basslan rinner nå-
got av. I morgon har man nu lagten torr handduk
och tvekar nu återigen osten her i morgon. Morgon
får stå öfver ett fat till det dryper ju av den.
Efter en halvtimme eller man hinner stå da om med
det man använt vänder man åter osten i en torr
handduk tillbaka i morgon. Den basslan som är i
kitteln som tveks av osten är den bästa och kan
användas, den först uppstå den osten kokats uti
användes till soppen. No den bästa basslan kokas
korngrönsgröt, kallad ballagröt, till den användes
gärna dricka blandning eller kärnmjölk. Koka bas-
la till fjockvassla och mesost her hört ontalas men
och ej huru det går till, ej håller söst.

Det var allmänt bruk med s. k. tiggostmjölk. Det be-
anbågs inte bara skam att tigga ostmjölk, det be-
hööde man inte känna sig mindre värdig för. Man
kunde till och med bli erbjuden ostmjölk av bärner.
Det har jag själv blivit under krisären. När det var
konfektionering både på smör och ost. Nu hör man aldrig
talas om det mera. I stora församlingar t. ex. Västra
Körup, som var pastor Erikson hade det ganska sonatt
fick han alltid ostmjölk mjölken togs upp på ett
par tre olika ställen i församlingen, där den ock-
så gästades, prästarna var då också med. Lika-
ledes var det med skollärare och kloekare o barnavörkska
~~och~~ Sedan de blivit bättre kolonade borttog det bruket.
Så börjades det med större kafferep och den ene
skulle överträffa den andra, så ibland lönade det
sig knappast. Men ejest kunde bliva en bra inkomst
en gång hade lärarens fått 18 stora ostar så där blev ju att
slåpa. Jag har visserligen hört om talas getost men det
har nog inte brukats här.

Man låter ost^{en} ligga i korgen ett par dagar, bänder den i torra handdukar ett par tre gånger, när den inte luktar mera tar man ^{ost} ur korgen och binder en binda av något mjukt men fast tyg, så bred som ostens tjocklek. Stadiat ikring den sätts ihop den eller fästes med bärkörtsmålar, detta för att den inte skall flyta ut, utan behålla sin form. På ett mjukt underlag lägges en handduk bärpå ost^{en} placeras litet salt strös över på och gnås med handen. Saltet ikring, ost^{en} bänder en gång om dagen och den sidan som kommer upp gnås med några korn salt. Handduk och bindsel byts när det är fuktigt. Ost^{en} skall stå luftigt och barmt, så den torkar fort något trunt tyg breddes över så inte dam eller annat kommer på den. Står ryttersidan kännas torr och fast, tas bindseln av, men den får fortfarande ligga och torka och passas på att den inte blir mögelfädd. Den får alltså vara ett par månader gammal innan den kan fortäras bero ju och på storleken.

Det är olika huru länge osten kan bevaras, prima
bälskött ost kan bevaras i flera år men det kan ju
oljehas på ett eller annat sätt vilket man får passa
på att se efter. Skum mjölk ost håller sig inte så län-
ge utan den blir torr. På mina föräldras Bröllop hade de
ost som var tre år gammal, den var bäl och god, efter som
det talades om efteråt. Ja det kan man nog säga, att ost
var en vanlig rätt i bondgårdarna förr, här det gista-
des mera. I hemmen än det görs numera, men det var
ju skillnad på kvaliteten på osten. Det var vanligt
att till mellanmål på fm, eller i aftonens mål, var
det ost och brä eller hemlagad lungkorv och bröd
utan smör, därefter blandning mjölk eller på senare
tid kaffe. Förr här det inte var så gott om mjölk i
hemmen brukade bondhuvinnerna byta ostmjölk,
det var mest hela bren en ja 8 stycken den som
inte blev anmodad missstyrekte på det. Det var vanligt
strax efter middag så var det riktigt kaffehalas.
Det kunde ju också hända att det gavs bort sk. Bykevaror till gröt.