

Detta är vad jag själv upplevat i
början av detta århundradet.

Skulle man det så här, på aften att gårdar-
na, räknades i fjärdingar ättingar
sextandelar o.s.v. Och några hundland.
viste man ej om. Gården var ej upp-
lad, somliga räknades efter hur stora
de var i huse många lass härdvalshä
och dito ängshä hit räknades även det
så kallade "rammen" det vill säga
sådant hä som växte på vit eller de
så kallade hägmarrarna. Skulle beräknas
det på huse många hä som gatter
man kunde föda fram. By så snett
som jorden blev snäp. Så släpdes he-
starna ut på bete. Min Olof berättade
att det var ett gammalt tal att
nu njälkar kunna sig. Det vill säga

att mjölkmännen ökade, På ett ordinarie
cättingshemman kunde man ha 4-6 kor
1 par stutar till att köa med, samt någon
smågris. Men knut var det sådana vilka
varit istad i Danmark samt i Skåne i
Holland. För dessa öfvertago gårdarna, och sina
Fääldeas, påbörjades stora nyodlingar samt
inte minst stenröjning. Nu var det de
så kallade "madsena" men även alla slags
massar. Korna ökade några stutar fans ej.
På samma gård 8-tals milt var nu en 12-14 st
kor, och nära dublet så stora å tunga
ett par prima hästar. För en 30 år sedan
ägs det 2 hästar var alltid den ena ett
sto, det var ganska lämnade att ha
fääl, och på sommaren kunde man gått ioden
sig med en häst. Och än i dag har i byggen
odlas det ganska mycke Hushållningssät-

skapen befrag, med lön och premie, numera
är det Lantbrukets män. Men nu när
kornas antal ökade, och varje ko fick
vad fader han behövde, ja då steg ju
mjölk mängden väldigt. Därför lyftades
frågan huru kunna handekumma allt
dett blev ju aldeles omöjligt. Så skapades
Lopparatacker och dito kunnas smärre sålles
på torgen i afären eller staden, men
dett var ett svårt arbete. Men så bildades
Andelsmejeri. Men att detta gick ej i ett
nafs nej det dögde. Och än i dag
finns det byar som ingen möjlighet har
att kunna sända sin mjölk till mejeriet
men jag vet att dessa mest lägges an
på göd kalvuppfödning. Ja förr mjölka
des korna endast några dagar midag
annars endast på morgonen samt kvällen

någon tid när det var kväll fanns ej man
fick hålla på till salen gick ned, sedan
var det till att hjälpa matmar med
mjölkning, samt kämning av småset.
Olika motader frågar Li, Ja det kan
man säga, en del mjölkade ele & spence-
na mat sig, andra snappade, eller som
det kallas nygmjölka, varvid det fanns
sådana som hade, den fula, får att inte
säga ohyggeniska namn att till å lätt
dappa fingrarna i mjölken, Men om man
lätt sig lite rentlighet i hemmet. På lit-
gick nog mjölkningarna får lika med nu.
Ja mestadels var det krepatsallur man
använde att sitta på. Ja även stackars
kullfalk som måste mjölka, om någon
utansstånade fick se detta, något sådant
som att taga kyttan och mjölka det var

då en stor "spjerkun" skamm. Ja de äldre
hade ju tillbyttat dessa varor till väckade
en enstād. Detta skād tæskar ej i haps
om salen skines dæpā. men i ^{min} Tungdarn
ja då hade man kapporbyttat dessa
varor väl fästenka slets fästeningen kant
ja då fick man låta fästena den. Lådarna
som utförde detta arbete i qinga lundt
om i bygden. med sin fästena se låda
på ryggen. Fomn? ja sådan fann i gårdarna
något utslitett Fomfat. Talleisk lysesta
ke, utslitett? ja det vill säga sirringar
så blev ju dessa fat lätt kulliga å sneda
i kanten. å då så ansågs de för att
vara utslitna, och ersattes med nya.
På hästen när slynganariset i blåbær
fält riva blod, men innan det frastat
för härt, om så hände blev det då skärt

Detta är bläts nere i marken, och hävar
gjärdet riskar ej att förstås. Dessa
användes till att diska bådriken i byt-
tan, samt kännan, i i bländ ritlepaten
samt småkålarna, dessa vara av
lejtäckad, särskilt behandlat så att det
ej gav smak åt smäet. Någon krusit
här ej jag andt vändt men min Maemar
har hade en i bruk min jag. Så jag
kan säga att bläckplätsriken tyvärr
vara de tillväxande, har varit i bruk sedan
1890-1900. Men senare fanns här bättre
silar och helfärdiga, ja när nyalken
handskunnades, då silades direkt i
stora å små fat, dessa vara av ler, färdig
samt "sänple". Höga när fabrikat dessa
vara med tvåa kanter, lika rida
vid botten som upp till. Lådarna fat

vara best omtyckta, för man sade att
grädden gick bäst ugså, det blev ju
ställe yta för grädden "Fläten" Dessa fat
kallades för stavslunkan, där för att
fämen påminde ju om de gamle dags
fläten. Om man mjälade i skogen
ja då tog man vattenaket å dit spanna
för någon brumpå gåden fan ej nej:
nattnet fick man bära med ett ok
eller karr: längdan ifrån. Ja man hade ett
räskeitt skåp för mjälken, på detta var
därur, så en triangen med nät, för ifall
att man stängde för mjälken ja då
ben den mken, och så fick smäret dam-
ma smak, och då gick det ej att pälja.
Endast eners men hälet krassa de
enobär. Sälja mjälk här på landet
gick ej, alla hade ju den varan

Nå man måste kända smär och ha
det så gott som möjligt. Här i Helsing
var det torsdag första andagen i månaden
hitt kom flera smärussköpsare var hade
sina att sälja till. Ifall att mannen var
en skåters karl, lät han hustru någ
gå reda på vad han fick för smäret.
Dant lät henne se perquena, något
mera blev det någån för hennes del.
Men om han hade lite hans ansägs
det nästan för en skam om mannen
tog några så kallade äggpängar.
Det var ej så gott om den väran, det sägs
nu att en som går i skolan har fler
smärkepängar, än en hel attingsskande ägde
före 1910, det vill säga hans räelse kapital.
Här på orten har ej funnit något Mejeri
i färn andelsmejeriet i Ljungby.

detta startade 1927. Men vid Lakalav
var ett mejeri i häjlar på 1900 talet
vare ägare hotade Klinker. Man hade
en mängd av svinn, ja föregångare
och präktiga fäeningar man har varit
flera. Nej att dricka mynnjälkad mjölk
eller askumma sådan detta fäerkan ej.
på den tiden då bänderna sålde smär
detta an däre för ett anäddigt släteri.
Tacka fick man om man fick skunnad
och den sike vare bläryr eller läpnad
Sen någon mjölk i tillbringare fäerkan
ej men möjligt vis ett fat "läpnad"
fäerkan, men denna vare skunnad
Vår mjölken nått detta stadium då
var den ju lätt att taga pålsen av.
gräddes håll ju på att säga ihop. Ja på
senare tid fick man dricka med mjölk

ungefär lika mycket mjölk som lötka. Men
mjölken var alltid skummad. Sådant mjölk
kallades för "älsrupa". För en sådan mjölk
användes i många hushåll fastfarande, men
nu är inte mjölken skummad. För denna pän-
des nu till Mejeriet, och sådant skumm-mjölk
vare ej lönt att flamsätta till mat på ka-
det. Därför får tages nu vad mjölk som be-
hålls i hushållet innan kammaerna sändas.
Bläsur mjölk, ja den är nästan omöjligt
använda till mat, duger ej denna ty att
kaka sådan mjölk låter sig ej göra för
innan den når kokpunkten så skär den sig
det vill säga att mjölken blir till små
klumpar, och varken flyter upp. Till
att duger ej sådan, ty då blir arten så-
som man säger katt-rus. Och när den
mjölken är bläsur så säges det att den

"näri" det vill säga att den smakar som om
den stått i solen, och håll på att bräna.
Faten fick nämligen ej skina för man får
vara de "silefaten". Om man gör kalvar eller
smågrisar blåser mjölk var och är det nog
nära döden, därför om man händelserna fick
någon pådus så var denna värdetär. Men det
färdkom ej att kärlet dökade ordentligt
Men färd, var det ej så lätt då man endast
hade den däriga "Slynennarviskan", och
många kät var av trä. Någon annan
mjölk än kamjolk minns jag ej om, men
min Halmar kan antagade att getmjöl-
ken var mycket god, samt ofta anseend
till art, han sade att Rötunge som vi
hade getterna ja då kunde man gåa
"rättigt" i rikligt, god art. Den som man
gär av endast kamjolk den blir inte

något stark eller gaer. Fåramjälken har
också andvändts till smör med getamjälk
men då endast till ost. Men i kärjan
år 1900-talet var rådet get och fåramjälken
mycket använd till att baka lingsdatt med.
Här var ett så kallat viltahem för den som
var lingsjuk, och här köptes får-
getamjälk, men inte smör. Själva var
jag som liten parsofliska i en gård
der som matmade en led av lingsjuk-
dom. Där skulle man ta en kvaster-
flaska fylla på spenren mjälk till
flaskan var nära full, sedan skulle
man avlättigt skaka av mjälken,
tills den så skae sig, denna dyck var
mycket mild i mjälk. Sådan gjades
vår margarin och matades både att det
var på gatt och att det lönade i bröstet.

Så var här äldre ensamma mestades kuina
som ägde endast en get eller ett får. Här var
en äldsa vid namn Tilla, men i dagligt
tal kallades för fårar, ^{såsom} därför att när som
han mjälkat fjästa, så drack han mjälken
innan han rest sig upp, han sade att
den var så "gael" ja exakt som pärlor,
men han fick ej så mycket mjälk som
han hade villat dricka för lammet ska
ha må kunnat. Små barn fingo nog
en skvätt nymjälk särskilt på vintern, men
de som skulle allra nödvändigast, hava
spennamen mjälk, var på sådana ställen
där som vickskepseljon var riktigt in-
rotader, ja det var inga mer eller min-
des än Snakarna. Min Maers kan an-
kända att han på flera gårdar där
han var tjenerstefiga i sina unga dagar.

Ljolv såge matmann, hålla directt ifrån
mjälkellettan i en stäse skål, eller
träho, samt munlande säga "kom men
nu minna små gånissar". Inakurna
som vara vana vid denna tracktering
läga ju på lur i sina hål och häde
naga när som mjälken strilade mat
lyttans katten, så de vara ej måbedda
Ja arilad kamjälk, med riktigt ring-
sat. Idet är sådan sat som bildades i
öppna "skurena" skottstenen! sådant
sat är häst samt glansigt. Satet skulle
vänderkassas, samt blandas i den arila-
de mjälken och drickas på fastande
mage. Men man teade sig nog mest på
satets vecken. Ett blanda bläd i
uspokatt mjälk, gjorde man nagenast
fitt de mindre, samt gamla vilka

vara bekeftade med dålig mage/utrat!
då skull de hana brädbitar i kackmjält.
Men till gjätt brukades det ofta med
syppkakt mjält, men den var handsken-
mad. Stärkelse mjält. Välling vi kallar
ja sådan pärverades ofta till kärskopat
ket. Denna välling ansågs för riktigt
delikates. Däskilt när man slagkäs-
kade. Denna välling tillagades så,
man tog mjält ej för hårt skummad
så lät man mjälten kaka sypp såtag
man grynar, och lät lifet i sänder
kanna i den kakan. Mjälten under
stadig vispning, tills man fick den nå
gastunda tjock. Fär tillagades alltid
stärkelsen "pärmejlet" i hemmen, ä då
så blev det de rarter. Ena sorten
var den ävsta, den kallades efterstär-

käse, dena var grå, och användes till
att utdegga mjälet med, när man kaka-
de mjälgröt. Då skulle man stå den rita
på ett fint såll, och det som blev i
sället det kallades för gryn och dessa an-
vändes till stärkelse vätting.

Några risgryn fanns här ej färd i tiden, men
karngryn, maldes alltid på hemkvarnen.
Sådana gryn kokades alltid på mjölk
dena gröt var mycket god. Ja älskade
plägar man än i dag men särskilt då
vädet är rengnigt å rätt Filtunk ja
det var det många som plägade men
mestadels på sommaren. Tillaga filtunk
ja det kan man säga, att den lagas sig
spelt, så fick den då färd men nu
på senare tid så brukar här på åten
att man bager en pår matskedar på

eller till varje liter sät mjält utan den
färdiga filbunken, så "läpna" denna fastare
Råmjälken in till tredje mål, det vill säga
30. Ljummor sedan kan kalvat, användes
till att baka råmjälkakaka, samt fäer i
tiden innan här fanns kakspisar, att
tillaga "krekast" Men man gav också
best av råmjälken, men ej utan att först
vidtaga sina mått å stog, till att fäerhin-
da, kalv, mat lād kan och hennes
mjält färdades. Min man brukade att
tillaga sätart så här, alldeles "sät" arkum-
mad mjält, Ljummades, häri lades läp-
riktigt kalvläp, detta upprispades fäert
i leara en liter ungefär, sedan slags detta
i all mjälken, näi denna stätt en stund
var att läpnat till ast, Osten lags upps-
massan ritades, sedan slags den i en

färdent kittel, Nu skulle varken kaka ja
kaka ihop sig. Så tog man asten denna
smulades isänder mycket små sedan
så fick allt under flitig omsörning, för
när man ilagt asten så ville det "svea"
beäuna vid. När massan ansågs för att vara
lagom tjock, ja då ilades socker samt
lite tjock gräddde. Socker och grädd i
färdkallande till massan, nu fick allt ett
suppkak, sedan lyftes det av elden
men nu skulle det omsöras kraftigt
tills det kallnat. Så skulle det om det
fint, ösas upp på ett mycket välskurat
tempat. Man måste ösa upp den på sitt
vis för att den skulle på att säga vara
rullsig. Sätart annat än till kalas var
ej brukligt, men man lagade så mycket
att husets folk fick smatta, särskilt den som
skurat fädet.

Under tiden som mjälken "gläddes" gläddgick
syss, stod den i mjälkäskäpet, här hade lite-
faten, så att säga sin plats, man började
att sätta faten på den äreesta hyllan o.s.v.
man beräknade huru många dagar den behö-
ve att stå färdigt man skulle skumma den
Nej man lät mjälken stå så länge att all
glädden gått syss. Man använde en stor
lunn lite flat träsked, denna hade sin
särskilda form, Man kunde ej använda
villken sked som helst, för då blev det
färmyske mjälk ibland glädden. Men som
var den färdig till att använda Separatörer
kan jag ej säga, men i början av 1900 då
var här en Dalbruk som på Bykel den
agentur, med mycke gått resultatet det var
utländska Separatörer som man sålde, Men
att afäron gick bra, det må man ha.

Tänk bara att han kunde äga å Cykla
det var för övrigt den första damcykeln jag
satt. Ja här var ju de så kallade härlakärn-
na, sedan var här en som gjorde en fylkan-
lig, tygs denna dags mod hand men
rundt, ej som de förra upp å nod, dessa
kallades och för knutkärnor å det var ju ett
färdigt sjå att de upp å nod kille det
blev smär, För tänk om man inte gjort
att när man gav bort, en ränjälken, något
annat fel fans ej. Mestadels var man i kä-
ket men ibland i staretugan om det var
katt, Ja om man inte hade så mycket
grädder, ja då vispade man smär, hättill
användes ofta skalfalk. Om det ej ville
lats att inte bli smär ja knopen var
många, det minst skockfulla var att
hålla lite varm vatten i flåten:

Så när det detta till ett fjärrin "bankale"
då skulle man på Pisskadags morgon spjutas
upps i luften, på Blåkrullafarne. När
Mamos han ambulade ett det var en bande
som hörde i från rymden hur det rasade.
Så långt som detta ras häres, så långt
skall mitt "rankegå". Sådana var best
att spjutas ned. Kärnjälken användes
mestadels till art, denna art blev stark
ä ga. Jo smået lags upps i en stor trä-
skål. Här cältes och pulvades, samt slags
"lanken" småbilen rund och fin. Så pålattes
det så kallade "leamaket". Det vill säga sägades
man hade tre små skärer mitt på "lanken"
i Varrogård dita en på lankens ände, osv.
På nintan blev ju smået ritast, Men då
plågades att li va såa röda marötter
21 samt fåvila däften, denna slags i gåden

mer man kännan en liten stund på att
goden blivit riktigt i kopsärd.
Ja sådant smär som man lade upp i
smärbyttar, sådana äldre vara av trä, men
senare av glas. Det fanns de som med grädda
skoden gjorde mycke starkliga rinningar
Träbyttan vara något större än låta av
glas, de av glas, vara helt runda och
kanten rundt om gick så att säga ut i
såhär ungefär ~~AAA~~ ~~VVVV~~ mod små-
rinningar i kanten. Klar aldrig härd att
det gjordes smär av annan mjölk än kor-
men på senare tid, så Paperoader var-
lar, hvar en varste smär. Ja nog var det
mestadels skummad mjölk samt käm-
mjölk, utan den eller de astas som gjor-
des för Julens högtid. Nej man använde
endast Kalvaläpse Beredningen till gick på

här, Persis innan man slaktade kalven
gav man denne så mycke mjölk som
han ville dricka, denna mjölk lägnade
fast. innehållet blev på så sätt ren finaste
läpmagen fjänskildes, innehållet ländes
i en två liters eller "stopafat" om det fanns
något litet av färs, som kalven sagat på
så plockades detta bort. Så påslags gjum-
mad, eller aldrig läst var spenarna
mjölk. Så lag man skälla läpskinet
detta skälles i flera kalla vatten, det
fick ej skällas, ty då hade man förlorat
all "kraften" bakteriererna på läpmagens
väggar. Nu lag man det som var i bun-
ken här i lades en handfull kumming
samt ett spottglas Congack. Så slag man
att i kalvmagen, sedan patte en större
23 skädsticka, här i händes löps nyss

vid fyren eller gruvan, för där skulle vara lite
varmt, när som läpet hade barkat ikaps
ja då var det färdigt, Men det var bara
bra, om det lader undan så att det blir
älde, det gick att gömma, för det skäm-
mer ej. Man skurade kapskakthar riktigt
naga, så inhålles njälken som var ämnad åt
ast. Sedan läpet var andvändt fanns det ej.
Där man tag blott så mycke som man an-
såg att gick åt att löpa njälken, sedan sveps
för löpets skinn tillhapa, om den massa
som ännu fanns kvar, det skulle bli va-
till många 50 tals liter av ett kalvlöpe
När som njälken löpnat rogett så tag man
och liksom delade massan i kätten, Sedan
så räddes av lite mera. Så var astmassan
färdig, denna ästes nyss i otakar gar rülka
var lād, små & stora, men alla lunda

Man kan säga att det i hela Linnelva
endast fanns en enda sort av ostkargar,
och den som tillvåkade den var, Håriads
sotkaren Johan Lindqvist, Materialet
var vidpskatt, Modan hans hustru var inne
i gårdarna, så var han ute för att
skära vide, eller satt han på vägens
kant och flätade ostkargar, med
sin dragkälla bredvid, varken så att
säga trysktes ut, man lade händerna
på mårmen i kargen, Ja ostduken som var
tillvågad väven på ditt vis, den var "själl"
det vill säga kasten hade följts ut i båd vävs
som instag i väven, Ostarna doppades,
satt laka var annan å tredje dag de pästa
fjätan darna. Som krydda i ost användes
kumin. Man placerade ostarna på hytan
5 ovan lären emellan stakstugan å köket

hills den tackat upp, sedan kunde den läggas
på en hylla över en annan där dock ej
över ytterdörrar. Man vände attarna var
mægon detta plägnade matman göra. Det
berode på tillgången när man ansåg att
man kunde taga inastan på bordet.

Man använde ost ganska mycket särskilt
mins jag att under 1914 i därefter följande
krivar var det ost på bordet, vasslan kaku-
les ofta till valugrät, till denna kunde
man taga en del karragen, Men så ko-
kades även riktigt kallast denna är i
bruk än. Giva bort vasslan gjorde man
ej, den var delikatess för gästerna.

Prästen och klackaren dess vara för skäl-
skivna, att mæarna gingo till modmjätt
för ostberedning ystasille det var ingen
säm förrummade, Men att de fattiga

blena järbesedda var ej ovanligt

Sådan det upphärdte att vara jordbruk
på heidetjället så blev det slut med
att gå till Prästens på astakalas så det
kan sägas att något sådan inte varit
brukligt på de senaste 30 åren

Vi frågar hur och av vem som tillväskade
kräslar? Här i Himmelsd har Marna berättat
att bodde i Bernabäke by en, vid
namn Johannes Hericksen, men i dag-
ligt tal kallad Böckaren, denna gjade ej
endast kräslar utan all slags stavar trä-
skålar, sådana som gummarna kunde till
att sätta i deg till lite "svebröd" "finbröd"
vilket de alltid plägade att baka med
sig på kyrkofärderna, ja Bärvi å Sve-
bröd samt på sammaren ätast det
hade ju alla kunnat utse till "Käcke"

Men inte bara sådana skålar, utan smäskå-
lar, bilefat, gjorda av "staveä", stäver det
vill säga lika dant som till byttar å stäm-
kar å kaljar, men fater vare endast en
fjuga tunn djupa. Så gjorde han rundskäp-
par, halv å fjärdingar. Färr var allt mått
luntt där an lundmått. De fykanliga båd-
fatmåttet samt åttkappen samt en kappan
är an senare dato, Maamas antalade
att frats J. Henrichs son stora fattigdam
var hon en stor, som vi säger humanist
En stor kamskåla ägde han, där var talu
stycken. På den tiden var Hinneryd Exstens
med Markaryd, och i Markaryd på
Ullsbäck där bodde Krusten, nu var det
så att han alltid på hästen, när han
häll, Hursfärhären, då tog man samtidigt
upp sin tiände, där han då var i

Vännebåke rote, Ja då lämnade ju
man händer åt Pasten var namn
var Thoalande, men när biskopen kom
fram, så var han samkänd, Men flams-
stälde frågan, är det sanning att värdig
Past skall hava händer an all? Ja min
käre Hensicksan, ^{sade Pasten} ja då får Pasten lite mer
än ett an minn bæn att försäja, Ty si
jag har nu talu, allmen munterhet,

Detta svar jag här upptecknat vet jag att
ej är något svar på Edel frågelista N:o 75.
men jag tyckte att det var roligt. E. J.