

Lup. 75

På ett lantbruk med en odlad areal på omkring
11-12 tonlands jordbruk och en slätteräng där
man kunde skörda 5-6 last ängshö hade man
6 till och med 8 kor på 1800 talets senare del.

Dessa utgödrades utslutande på det gårdens
producerade alltså ej något köpt foder

Till en dylik gård kunde även finnas
slättermader och då höll man större antal
kreatur

Mjölknings och Mjölkhärl.

Mjölkningsen företogs två gånger om dagen morgon
och afton. Så länge kon ansågs som nykalvad
företogs midagsmjölknings vilken varade
från det kon kalvat fjorton dagar samliga
upp till treveckor. Så i samliga fall ännu
längre därefter övergick man till att mjölka
två gånger om dagen när kon började att
sina mjölkades den endast en gång om dagen

tils att kon var sin.

Mjölkningsen var endast fruntimmers
arbete och företogs ej av männen det var ej
lönt att bedja en man om att han skulle
mjälka.

Det kärl i vilket man mjälkade kallades för
mjölkbyttan den var laggad och tillverkad av
En, med ett skaft. Det fanns även senare
de som voro tillverkade av koppar, från
mjölkbyttan haldes mjölken i mjölkspan-
nar av bleckplåt eller i kopparkrutor
vilka rymde 2-3 kannor i slutet på 1800
betungade en kanna oskummad mjölk
ett pris å 20 öre kannan. Den mjölk som
såldes i hemmet behöll husmodern pengar-
na för

2. Till att rengöra Träkärlen som mjölken
förvarades i använde man granrisviskor

desså tillverkades av föregående års nedkvistning
varvid barken lossnat genom binterns
insverkning, på våren gick det lätt att taga bort
barken sedan sammanbundos grenarna till
viskor och sedan användes vid skurning av
mjölkkärlen.

Tråsilan bottlades i slutet på 1800 talet
den var av ett urgröpt trästycke med ett hål
i mitten i vilket sattes granris (färske)
med stubben neråt (Tråsil ) Tråsilan
tillverkades i hemmen av någon slöjdkun-
sig person. På 1900 talet började man att
använda bleckrilar i den var själva silen
av som mjölken ran igenom av sikteduk
som lika använde silduk av tyg något
tunt tyg. Efter silningen upphåldes mjöl-
ken i körl för grädsättningen dessa kärl
voro På 1800 talets senare del Lerfat samt

Lellegat Ropparbenkar Bleckbenkar och laggade
träbenkar.

På mindre gårdar bars mjölken hem. På större
körde man med häst denna häst kallades
för mjölkhästen. Mjälkkors har jag ej hört
Mjölken förvarades i skåp eller i en skänk där
man kunde stänga dörrar om den den ställes
på de översta hyllorna och andra matvaror
placerades på de nedersta eller på den plats som
äter stod.

Det första mejeriet var ett andelsmejeri och
ägdes av leverantörerna ungefär på 1880 talet
Så kom det ett privatmejeri det byggdes omkring
1925 och upphörde något 10 tal år därefter vid
detta mejeri var även svineuppfödning
Mjolk som Dryck.

Om morgnarna var det ej vanligt att dricka
nymjölkad mjölk, till kvällen tag man

mjölk som kunde vara mjölkad på kvällen men det vanliga var att man tog äldre mjölk såsom från morgonmålet. Då sattes hela mjölkbenken fram och man tog mjölk med skeden direkt från mjölkbenken ibland gröt och ibland mjölk.

Med blåser mjölk menas det stadiet strax innan mjölken locknar uten tillräts av löpe alltså locknar av sig själv.

Mjölk från getter användes den skulle drickas av svaga personer likaså av bröstsjuka och de som hade hosta. Likaså ystes getmjölken upp blandad med kornmjölk. Smör från getmjölk blev hårt och talgitt.

Färmjölk vet jag ej om den användes.

Det enda jag vet att mjölk användes till att blanda i färg är att när man skulle krita spisen blandades kritan upp i mjölk till

lagom Gocklek hade man kärnmjölk var det
bäst Silreppen skulle drickas i ladugårdens
osilad. den draks av barn och svaga personer
för att få krafter.

Flört bröd skars i bitar och lades i den uppkokta
mjölken som serverades i ett fat varur
man åt gemensamt. Stärkelsegröt kokades
i mjölk mjölken fick koka upp varefter iis-
nades stärkelsen under omröring
Eggsvälling kokades först i vatten för att
de ej skulle bränna vid när de nästan var
kokta tillsattes mjölk.

Typotatis kokades i mjölk

Mjölk och dricka. Mjölken kokades upp varefter
surt dricka inhålles så att mjölken började
att skära sig det kallades ålort på somliga
platser ålrepa serverades i många fall
efter maten men ibland samtidigt som

midagsmålet äts. Någon servis förekom ej
utan sked och kniv så att var man tog
med skeden direkt ur fatet Potater och sill
eller stekte peark hade man biserligen
på sin tallrick men det som gick att ta
med skeden tog man direkt ur fatet.

Under sommarmånaderna var det mycket
mjölk som locknade av sig själv särskilt
om det var (ärka i luften) Då sadet det att den
(Brälocknade) Den locknade mjölken
kallades för pilbunken den serverades både
skummad och oskummad den framsattes
i det fat som den befann sig i
Beredning av smör.

Mjölken fick stå fyra till fem dagar innan
den skummades det var det vanliga. Men jag
har även hört att i skåpet fanns 8 hyllor en
för var dag och så skummades de bunkar

som stod på hyllan 8 alltså var 8 de deg. Den deg
man kårnade skummades så mycket man
kunde för att få så mycket smör som möjligt
mjölken skummades endast en gång.
Skumningen utfördes med en träsked
Den första separatoren kom något före 1900.
Kårnan var den gamla som man drog upp
och ner och arbetade grädden den rörliga delen
som drogs upp och ner och arbetade grädden
kallades för Tårleser. Grädden hade olika namn
såsom Fläl. Det vanligaste var Tanke.
Var det enkelt att få smör sådes det att
det var någon som förgört Tanket.
Tårpör fick ej saknas stäl i kårnan och
detta skulle vara avbrutit av båda så
kallat Vårstäl det kunde bestå av en
avbruten slöppnål eller en bit av en
avbruten strumpsticka denna inslogs i

Törten. När kåket isrett var man där under vintern på sommaren om det var upphäls- väder var man vid brunnen eller utanför Källaren grädden förvarades under den varma årstiden i Källaren eller också ner- sänkt i brunnen. Vispning av smör förekom endast om man hade så litet grädde att det ej gick att kärna.

Kärnmjölken haldes upp i fat och i de krukor grädden förvarats i innan kärningen den. Den användes till att dricka blev den försur blandades den upp med vatten. Det var många slättergubbar som medtog emellan målen kärnmjolk och vatten med sig ut på ången.

Till att knåda smöret i användes verkugna tråg av en lödslam eller också ett större fat där arbetades smöret med en större

Träsked tills att Kärnmjölken kommit från smöret. Med sköljningen var det litet olika somliga sköljde det, andra inte. Efter det smöret var färdig arbetat kallades det.

Färgämnet tillrättes i grädden innan det kárnades på 1800 talets senare del rör man smörötter silade från saften hælde så mycket i grädden som man ansåg åtgå för att få smöret gult. I början på 1900 fanns det smörfärg att köpa i apotekerna.

Smörklampen kallades Trilling den formades i ett fat genom att man höll fatet med båda händerna samt kastade genom fatets rörelse Trillingen uppåt samt fångade den i fatet igen. Då var den vågd och färdig. Därefter lades den på en tallrikt att förvaras i kallare eller svala rum på 1800 talet fanns ej smörpapper utan många

förvarade Trillingen på Tallriken eller på det
tills att den såldes på 1900 började man att använ-
da smörpapper. Samliga märkte den med några
streckar med smörskeden andra med ett
kryss samliga märkte g'als.

På hösten när det gavs gott om smör lades det
mer i Celsekrukar och saltlake haldes över
så att det höll sig ett gott stycke på vintern
när det var ont om smör. Den försämsta avrät-
ningsarten för sockarna här omkring har
 varit Waxia Särskilt när skolorna började
i universitetets staden då sådes det. När
skolorna börjar går det lättare att sälja ägg
och smör. Till gröt använde man smör
vilket lades i gröten när den var upphäld
och färdig att äta. Leksa i stinkakor
en smörklick lades i var stinkaka så
fick man spara på smöret genom att man

loppade stycken från andra stinskakor i det smör man hade på den som var dillagd på den plats där man skulle sitta.

Till bakverk var ej mycket smör som användes det kunde vara till någon helg då det bakades med smör eller ohrå till förning till något kalas (Bakelser)

Småret vägdes på 1800 talet i skålpunds bitar somliga i ett skålpund och somliga i två de vägdes på skålpunds betsmar och ett tygstycke som var vägt förut lades småret uti under vägningen. i vardagslag utirades ej småret utan det skars i skivar vilka lades på en tallrick eller i en smörark.

2. Vid fästligare tillfällen togs det med en sked i tunnare skivar och formades som en stack eller pyramid. Smör som förning har ej förekommit. Vid färder

och som maträck förvarades det i smöraskar
av trä.

Kusnera förekommer ej någon smörtillverk-
ning i hemmen det upphörde för någon tiotal
år sedan.

Det ordståd säger att smör är föarglige tre
gångar och det är följande.

För det Ia. När det är förlemt.

För det IIa. När det är förkallt.

För det IIIje. När man inget har.

På 1800 bredes smöret på brödet med tummar-
na och kallades för tummagås.

Av råmjölken bakades råmjölspankaka Den
användes i det egna hemmet och hade man
fler än man ansåg som älgick i hemmet
gav man bort till någon god vän eller
granne så kallat Smake. Råmjölspan-
kakan kallades för Talbadens. De rätter

som tillverkades med tillräts av löpe
var Östaka. Öst och Fälorst. Öst till ostaka
locknades som till vanlig ost sedan revs
den sänder blandades med gräddmandel
och ägg bakades i färlent kopparbunke och
serverades i den

Fälorst locknades sänder morades och kokades
tills den blev tjock sätost som ej behövde
bakas serverades alltid i ett Tengel. Dessa
båda rätter användes endast vid kalas som
förning.

Beredning av ost.

Den mjölk som användes till ost var i de fläs-
ta fall av ostkammad mjölk och fick ej vara
gammal. Det var kvällmjölken och morgon-
mjölken som användes till ost. Därför
bytte bondmorarna med varandra så att
de fick mera nymjölkad mjölk. Detta kallades

astagille. Om det var så att det var en mindre gård kunde den mindre gårdens fruntimmer få gå 2-3 gånger till en större gård med mjölk. Så en dag kom den större med lika mycket mjölk som den mindre hade lämnat. Men det kunde även vara flera ett 10 tal gårdar bytte mjölk. Det dracks kaffe och pratades om varjehanda. Var och en hade sina kakor på sin tallrick vad som inte äls uppskulle läggas i krukan och tagas med hem. Det var 12-14 olika sorters kakor ingen fick vara sämre än den andre. När de främmande gått företogs yrningen. Den dag yrningen var bestod midagen av varlagrot Bröd och stekt fläsk eller storsill.

Löpe tillverkades av kalvmagar (Lajmagen). Kalven fick ej vara förgammal högst 8 dagar. En halv timma innan kalven skulle

slaktas fick han dricka så mycket nymjölkad
mjölk som han kunde sedan togs magen
tillvara jämte osten som var i magen endast
den ost som blivit av den mjölk som kalven
fick innan han slaktades tillvaratogs.

Osten och magskinnat rensades genom att man
plockade bort hår och strån samt gammal ost
som fanns kvar varefter det tvättades. Därefter
lades ost och magskin i ett fat eller benke
varefter sål gräddes dit haldes jämte kummin
sedan fick det stå några dagar varefter det örtes
i magskinnat hade man brännvin haldes ett
par stora supar tillrammans med det
öfriga sedan hängdes det upp vid spisen för
att torka om sommaren hängdes det på
södersidan på väggen under soliga dagar.

Läpet förvarades i ett lerkärl eller celsekruka
Läpet blev bättre när det blev gammalt

När mjölken ansågs lagom varm tillrättes löpet
viket upplöstes i botten och således samliga hade
löpet i något lunt tyg viket nersänktes i
mjölken som på samma gång verkramades med
händerna under omröring.

Mjölken lemnades alltid i kopparkittlar
hade man mycket mjölk lånade man kittlar
från sina grannar uppvärmningen skede
i köket. När det började att tjockna i kitteln
sades det att det locknade.

När löpet var dithållt skulle mjölken överhållas.
Den ost man tog upp från kitteln och då den lades
i korgen kallades för Ostmues.

Så länge det gick att hopsamla ostmuesen
med händerna gjorde man det till sist sålades
man varslan genom ett durslag. På 1800 talet
skulle Prästen ha yste från varje rate
de flärta bar upp sin mjölk till prästgården

men Kläcklinge fick ysta hemma och komma till prästgården med Östmuuren.

Söndagen efter skulle han från predikostolen tacka för ystet. Då sade han ja inte var det någon rote som utmärkte sig. Men Kläcklinge rote var sämre för di kom med sin ostmus i ett Stap. Det skall hava hänt något efter 1860 prästen hette Klarin.

Osten lades i ostkar eller ostkorgar ostkaren voro fyrkantiga och gjorda av trä samliga med utskärningar i botten. Ostkorgar voro tillverkade av granrätter de tillverkades på osten av slöjdkunligt folk som sedan sålde dem till landtbrukarkästrer.

Ostmassan pressades ur genom att man med händerna eller fingertapparna ompackade osten i korgen genom denna behandling ran badlan från osten. Alla yrken på 1800.

Talet bed om ostmjölk. Keckaren Skomakaren
Skräddaren Barnmorskan Sommerkan ostgillet
var i de flesta fall på förmiddagen någoll enstaka på
kvällen.

Den varle som blev kvar sedan osten var upplagen
kallades för tennvarle och användes till kreaturs
foder. Den varle som prässades ur osten
kallades för tjockvarle av denna kokades
varlagrät den kokades genom ständigt omröring
tills att den fick lagom tjocklek kokade man
ännu längre blev det sötare.

När osten kalnat saltades den man lade
salt på översidan. När osten skulle vändas
bortlaga saltet vilket delades på den andra
sidan. Osten förvarades i korgen en åtta dagar
allt efter som den torkade därefter fingo de
sin plats på ett bord men de skulle dagligen
vändas. Flade man äldre ostar som vara torra

tvättades de i vaslar när man hade ystet
Med förtäringen var det lite olika somliga
använde den tidigt somliga ej förän den var
riktligt torr. Ett var säkert att den vackraste
och största orten skulle gömmas till jul
Om orten inte mågade eller sprack sönder så
att marken började att växa i den kunde den
förvaras länge men över ett år blev den ej
Somliga förvarade sina ortar i en säng till-
sammans med de oanvända sängkläderna
Somliga grävde ned dem bland säden i
sådes gräken orten fick ej frysa.

Olika orterarter Sötmjölksort Skummjölksort
vilken inte förekom något vidare.

Samt en ortsort som kallades brynare
och ystes av kårnmjölk samt vanlig mjölk
med tillsats av surt dricka eller ättika för
att det skulle lockna brynare benämndes

den därför att man håll den framför elden så att den blev brun. Den äts så fort som den blev färdig. Ort var mycket vanlig på landsbyggen. Byns fattiga som ägde en stuga och ej hade råd att ställa till något ortgille brukade gå omkring någon dag i förbåg och fråga om de kunde få mjölk till någon berömd dag då de kommo och hämtade den själva.

De tre första gångerna som kon mjölkades efter kalvningen fick mjölken ej bäras från ladugården utan att den var överhåld så att den som hade mjölkat tog alltid förklädet över mjölken annars kunde det bli förfört.

Lav man bort mjölk skulle några botten droppar hållas i mjölken så att det ej gick att förgöra mjölk smör eller kreatur flinta och sål var även bra att koka i

mjôlk beſtän när man mjôlkade.

När man första gången gav kalven att
dricka skulle man säga till honom.

Drick första gång bra.

Drick andra gång bättre.

Drick tredje gång själver.

Med det samma skulle man bärta honom i
huvudet med skopan som han druckit ur.

Efterbörden fick ej bäras ut ur ladugården
förän den kalnat så ej förän dagen efter
kalningen.

Inne fick man säga det var en vacker
kalv utan hälsre han var le, för då trindes
den ej om man sade han var vacker.

När man slaktade kalven fick man ej
hälsre säga han var vacker eller tycka
synd om honom. För då levde han längre
än det man slaktat den.

När man kokade mjölk på spisen var
man mycket rädd för att den skulle
koka över. För att då fick korna sår på
spenar och feber

Recept på mandelmuslor Personen som
utpärdat det var född den 11 feb/1775 och
kallades Catharina fonsdotter född i
Kallviks Lockagård. Catharinas recept
på mandelmuslor har ärvts inom
släkten; Det var: 1 skålpund smör,
ett hvar skålpund socker, 1. skålpund
sätmandel, Mjöl som behövs