

På vintern, eller vid kall väderlek, fick mjölk
en ståt längre än vid varmt väder. I ett kallt
rums kunde mjölken få stå orörd en vecka
eller mer innan den skummades, men i varmt
rums, eller varmare väder, stod den ej mer
än fyra or fem dagar, den fick i de flesta fall
ej räas vid förrän den var lösnad och fast.
Sker detvis undantag, om man skulle koka
någon mat av skummad mjölk, som de visste
tes förrän den blir blisur. På de äldre
flesta gårdar fanns ej något särskilt rum eller
plats till att förvara eller ställa mjölken.
På varn vinstid ställde man den gärna i
källaren, om sådan fanns. I de gamla välvda,
som var av gråsten, var det att ställa mjölk
under den varma vinstiden, men ofta ligo de
ett bra stycke från boningsrummet och då var
det ju rätt besvärligt att gå dit efter ett

fot eller en benke, hälsat som den fisk
bävas stadigt så att ej gräddan kom upp
på kantarna. Senare den svale vinstiden satte,
eller ställdes mjölken, då den var upprebad,
på hyllor i köket, eller i ett mjölkskäp som
stod i köket, ofta i ett hörnskäp i stugan.
Jag själv har ett minne av ett hörnskäp som
var i den stora stugan (kallades salen) på den
då gärd jag vuxit upp. Jag hade något litet
ärendes, gick in i köket, men sedan blev bjuden
in i "salen" fick förplägnad och allt var bra
tills jag tackat och skulle gå, då visste jag
ej varifrån jag var kommen, där var varmlagen
tre dörrar och jag kände ingen av dem igen,
ej heller köket där jag var kommen ifrån.
Blomman öppnade åt mig, och till sist
dörren till hörnskäpet. Då brast funderingen
i storgret och man måste följa honom ut i

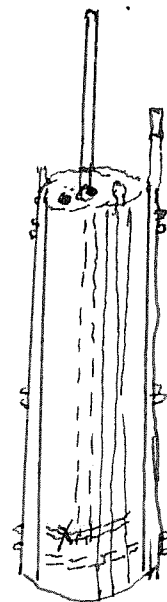
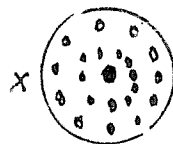
det fria. När efter 75 år kom jag se hurslunda
mjölkfaten och benkarna såg ut. Det är ett
minne av hönstärp, med mjölkfat. Mjölkfat
eller skålar fick ej flyttas eller räckas där
de var ställda på sin plats, förän man skulle
skumma dem. Inte mjölkfat, som var ställt
för grädda eller smör skulle fick rövas eller
skummas förän den var löpbad och tjock.
Oftast skummade man med en horn eller träsked
man det förän kom vaksen att den som skummade
begagnade ett av sina krökta pekfinger, ingen
sade något, eller knappast tänkte något därom.
Endast husmodern, vuxen dotter eller pige fick
skumma mjölkken. På Torpställen eller små gårdar
kände barnen "tigga" sig till en "gräddagis", smör
fanns ju inte ofta, och fick man tjock och
grädda på groft bröd, det smakade "meumum".
28 för smörgåsar och smifflingar.

Någon separator fanns ej i församlingen försän-
det förut nämnda mynnar i Fustavspors, och
många år efter det var nedlagt de privatper-
soner köjades med lumsseparatorer. När både de
föret nämnda mynnarna i Fustavspors och Långskutt
i slutet av 1800 talet, blev det en smitta att
köpa separatorer, så att till en början som hade
endast en eller två kor, hade sig repp med
separatorer, men i de flesta fall körvade man
smörre på det gamla sättet, men snart nog
köjades även härnär följa separatorerna, och man
köpte nästan alltid på avbetalning. Nej antygligt
var Jonas i Långskott den förste som själv köpte
separator. Den gamla typen smörkärnor var
laggade av störrar, med träband, två vid botten
två på mitten och två i överkant. Kärnan var till
formen rund, något grövre trä nedåt, för att
banden skulle sitta. Höjden och diametern olika

efter höjden, som var mellan 60 cm och 90 cm,
diametern mellan 15 cm och upp till 30 cm.
Träet var en grön eller asp. Jag har sett kärnan
utgrävd av en rensk stork, då var lind.
Tjorden, som drags för hand upp och ned bestod
av antingen en rensk trilla många hål uti eller
ett hopsatt krus, båda delarna skulle passa
till kärnans diam. I trillans eller krusets mitt
var borret ett hål 2-3 cm för att fästas på
en rensk häpp eller handtag som räckte 30-40 cm
högre än kärnan och gick genom ett rent hål
i lockets mitt. Locket var inpfällt 4-5 cm
från överkant, så att det blev ett skvallock,
när grädden, efter en stunds arbete kom i rörelse
villde den gå över, men kunde ej fylla kärnan
mer än ungefär $\frac{2}{3}$. I locket skulle vara en
liten tillgång 2-3 cm och med ett litet lock
som man kunde vrida under och så var kärnan

smarta det blev smär. Ett handtag fick finnas
fast i stora locket för att lyftas upp. Helt,
som var ansträngande bestod i att dra förhåll
upp och ned kraftigt. Där det gick gammal grädd
fick gärna någon hjälpa till att hålla kärnan,
var förhåll endast här gick den lättare, men genom
en trilla blev det fortare smär, men fick ofta
skiftas vid att dra kärnan. Hemodern eller en
vuxen dotter eller pige kärnade. Någon sär-
skild plats var det ej, endast att det ej
bör vara kallt ej heller för varmt.
Kärntjärnat smär blir sällan sådant
som det bör vara, her mycket det är
sittes. Skulle tjock gammal grädd tjärnas
fick man slå i mer eller mindre söt mjölk
i kärnan innan man började. Annars blev
det för styvt att dra. På 1890 talet började
kärnor finnas till salu på marknaderna,

som drags med vev, likt en slipsten. Dessa
 varo runda med två bottenar likt en liggande
 tunna, och ett fyrkantigt hål uppet, stort nog
 att lägga upp fingrarna genom, som var inuti, sedan
 man drog ut vevet. Dessa hämnar varo lättare
 att dra än de gamla, till botten och vevet
 en fick vara på kningar som tålade.
 Hade man endast lite grädda, var det ventligt
 att vispa med en trävisp till smör, detta
 gjorde vanligen husmodern. Att skaka grädden
 till smör hämnar jag ej till. Det kunde hända
 att det ej gick att få smör, trots att man
 hällde i det mjölk, som i de flesta fall
 hjälper. Om man har grädda utslutande
 från kor som halvat för länge sedan, och
 dessa utfodrades med hornhalv kunde det
 hända att man ej fick smör, man skulle
 gärna få att vägen vän förgjort grädden.



Allt man färggjorde mjölk och kor tvaddes av
av rätt många i min förster barndom, liksom
att den ens kunde ta "senket" (inkonsten av
djuren) från den rindre, men den verkliga or-
saken var, dels dåliga kor och ännu mer
dålig utpadring. Hade man kallit på att
kärna i tre timmar utan resultat, gav man
gärna upp hoppet och hällde upp grädden
för att delvis ätas, och gavs till bröd eller
grova kringlor, därtill var den bra. All kärn-
mjölk togs till hushållt, på de gårdar där man
hade s. k. mjölksei eller "syrasei" ätts den lit
och efter ett par dar var innskållat i sin
sei-seet, att ingen annan mags skulle stå sig
att förtära det. På mycket smi lantbruk och
torpställen var det temligen vanligt, att man
vispade grädden i en kruk av ler eller
73 kappar. Den som vispade, oftast husmodern,

satte sig på en pall eller bänk, och med
händerna i knäet bearbetande gräddan med en
temligen styv visp av skatet björkris, vispande
i samma håll hela tiden. Till dess att smör-
grun av smör började samla sig, då kunde man
föra vispen sedan i motsatt håll för att få
de smör delarna att klibba ihop. Samma var
förhållandet med en kärna, att man minskade
på fartens när trösk till smör visades sig.

Vispat smör blev aldrig så fast eller hållbart,
som kärnat smör. Det hände rätt ofta, besyn-
nerligt nog, att man i fick smörst att "röra ihop"
(samla) vid vispning. Hade man endast en ko
och den hade halvat för sex eller nio minuter
sedan, och dåligt fodrad med angår och halm,
så var det nästan hopplöst att vispa smör.
När smörat i en kärna, eller tröskat hade sam-
lat sig så mycket att man kunde, tog man med

sliv (gryteska) av trä, rörde sin sekla och mätte
och räste upp och lade i ett kerfat, eller smör-
tråg av trä. Då smöret var upptaget, så mycket det
gick, försökte man med sliven få det samlat,
sedan var det att bryta ätla om det med en
mindre horn eller träsked. Om det en klump
på flera kilo kunde det arbetas med handerna;
per var smöret arbetades, per bättre och håll-
barare blev det. Däligt arbetat smör, då en del
kärnsjölks blev kvar, blev surt och svart
läskigt. Kärnsades gräddan i ett varmt rum
kunde smöret bli så varmkärnat, och då
under ältningen kunde man ha kallt friskt
vatten i smörskålen, eller "tråget", man kunde
också niza ner det i brunnar från att kalla.
Ältningen var sista momentet, och om det
skulle föras gjordes man det samtidigt. Det
fanns, i min barndom, icke smörfärg att köpa

utan man har en römarot på ett rivjärn, och
prässade ut saften, som blandades eller ättes uti
smör, så den fick smörst en gulaktig färg,
men smörst måste arbetas mycket nog, annars blev
det raudigt när man skar det. På gårdar med
flera kor, och nögar, eller vägrar av den vara
nykalvade (i långt efter kalvningen) behövdes ingen
smörfärg, då får smörst färg ändå, men har man
endast en, eller två kor, och det är långt efter
kalvningen, då blir smörst alldeles vitt.

På smörklinpar, smörklonan, gåsen eller ältan
har färdig föranses den revling väl rensad i båda
ändar lite tillspetsad på två sidor, slättrucken
med en fin träsack förut doppad i vatten.

Det smör som skelle säljes till reppköpare
lades rentingen i en smörkanna (mindre halve)
eller i en smörbytta eller spen. i förra
fallet svaptes smör kinnadukar som nerge

smörklump, för att lätt kunna vägas på
trådsman. I senare fallet packades smört
hårt samman och stälades till, så lock på.
På sommaren, då det fanns stora kökblad att
tillgå, användes de gärna i stället för lina.
Smört måste förvaras i köllare eller "pärgrav" x
(som i en bark, grävd håla, med lite av mossor
och gräs, eller granbark) x potatisgrav. Som
"grötdoppa" förskom smör y ofta, men nu
det förskom, gjorde man en håla i gröten
lade dit lite smör som smälte i den varma
gröten och droppade gemensamt i "smörhålan".
För den fattige befolkningen kunde brösten
på mjölk ersättas med lite sirap upprörd
i vatten, eller dricka och vatten med lite sirap.
I torpar och smidande som användes mycket lite
smör, och kanske hela veckor och mer, såg man
inte något smör. På de något större gårdar

där man hade lygd arbetskraft, var det gärna
smår med till mårftan, och någon gång även till
frukost, men ej till daver, middag eller kvällsmat.
Frukost var kl 6 daver kl 9 middag kl 2 kvällsmat kl 7
På morgonen började man arbeta kl 4 och på
kvällen vid otte-tröskningen senast kl 2 på otte
då ut man kvällsmat kl 8. Ju otte-tröskning är
något, som nuvarande generation inte har en
rning om, som vil är. Någon märkning av smår
fårskam nog ej, och vid försäljning vägdes det på
trösktman. För, och i min barndom fanns det
uppköpare, men snart blev det någon landels-
butik där smår köptes. Den förste som hade
butik, innan församlingens landsbygd var Petter
Lustavsson i Borsås. I Klöckhult invid Åmshult
fanns en Carl Nilsson. Affären ägs nu av sonen
Viktor Nilsson. För eller vid min barndom var
det ej vanligt att krossa eller siva ut smår

som serverades, man blev snart nog sedt till
vid högtidliga tillfällen. Man lade upp smöret
på en tallrik av ler eller glas även påslin,
någon särskild fat eller koppar för smöret
känner jag ej från min barndomstid någon för-
samlingen, man lade upp smöret i pyramid, runt
och med större och mindre sked krusade det
med lifrån och uppåt i kruskuller, som fantasin
var mäktig, numera läggs det gärna upp i små
runda bollar, lagom till en brödskeva. Den förning
har smör knappast förekommit, under mitt minne
förresten till någon våra släkting, och man visste
att det behövdes, man för lite längre tillbaka
förstod det ofta. Man hade då, och det finns ju
änna, ganska stora rullingar, och runda smöraskar
som lätt ryckte 3 or 4 skålpund smör. Fanns det
helt bladt var det enklaste att lägga den som
smöret och så inkruset i någon handduk eller chelt.

Smör tillverkning i hemmen förekommer väl knappast
mer sedan 1940 talat, men såljer mjölkens till mjöjeri.
Smör gjordes för för av getmjölk, men var ej så
gott som av kor mjölk, däremot ost av getmjölk
var stark och bra. Till ost kunde begagnas ostingen
oskummad eller eller skummad mjölk, även
kärnmjölk, men den fick ej vara sur. Ost av
kärnmjölk, den kallades i vardagstal "krämpäring".
Till riktig fin ost fick det vara såt oskummad
mjölk, men kunde även blandas med skummad
mjölk, fastän ostens blev därfter. Något annat
läge än från halvunge fens ej för. Att på löpe
gick så till, att den spädkalk som skulle
slaktas, den fick ej vara så gammal att den
börjat tugga på fodret var något slag, ej över en månad.
Före slakten gav man kalven i ca 4 liter mjölk
mjölk, den tar en halv i ett mafs, och efter
ett sådant mål blev kalven gärna lite dräg

se att han ville tugga sig, och det var just
med men vill. Man hade fört tagit bort huden
och strö för att i halven medan han gick och
vangelde omkring skulle tugga i sig för mycket.
Man tog i gäns halven förrän han legat 10, or 15
minuter eller lite mer. Under den tiden hade
halvens maggyror verkat så att den mjölk halven
druckit var samlat till en temligen hård
klump och nästan allt vatten fräskilt.

Efter skaktningen tog husmodern hand om halv-
ningen som då kallades löpet. Magröskan ristades
upp på längden, och innskallat tömdes ut i ett
fat eller behållare, magskinnet skällades och ska-
pades rent i båda sidor och quads rent i salt
och sköljdes väl i vatten, så tog man itu med
själva löpet, vilket sönderdelades så, att man
kunde gänsa och skölja bort alla främ-
mande ämnen och blandade i något lite salt,

så lades massen, sedan den samlets och utkrumats
så väl som möjligt, tillbakka i det värda mag-
skinnets, en träpinne 30 cm lång stackes genom
skinnets genom båda ändar och man hängde upp
det hela på en träpinne eller spik i ett torrt
rum, vanligen i köket för att torka, det tog
temligen lång tid att torka och man tillsåg att
det ej fick svänga. Hur länge ett rätt behandlat
läge kunde gämmas är jag ej säker på, men dock
minst ett år. Mjölkten, som skulle ystas värmdes
upp i en gryta eller kittel till lite mer än
fjumm, man hade då ingen termometer, det fick
gå efter man, När mjölkten var lagom varm, tog
man av locket och lade i en tunn duk, eller
tyck gardinsträ, kvat om den så att intet
föll kallt ut, band fast det på en liten klapp,
den som ville kunde ju ta ut i handen
och röra om i mjölkten en stund till dess

ett mjölken skar sig, under tiden värmdes
mjölken upp något mer och man fortsatte till
ostmassan var, så mycket som möjligt skild
från vassen. För att ta upp ostmassan hade
man en trask med hjälp av händerna. Massan
lades upp på en duk lagd över ett "grynsitt".
Skulle kummin eller kryddor användas lades
de i och massan krystes och kramades ihop
så tät och kompakt som möjligt, och då all
vassen var avkremad, tog man duken med
massan och lade ner i ostkaret eller ostkorgen,
lade en lagom stor tyngd på som prässade,
ställdes i varmt rum att stelna och torka.
Efter någon dag kunde man med hjälp av duken
som sedan togs bort och man vände ostem på
andra sidan, lade en lättare präss på, och
ställdes den åter att torka. Ostem gjordes
dels genom utgrävning i en större klove eller

laggades med botten och stavar och träband.
I ett rostkar fick man en massa käl i både botten
och sidorna. Ostkargar flötades av älskott av vild eller
säl, sådana kargar var de s.k. "rostkarna"
mästare och ett tillvärke, mest de kvinnliga.
Jag själv har gjort många ostkargar av olika slag.
Ostkarna var dels hela massan medan den låg
i vasslen, men särskilt de smidbara som blev
kvar när man tog upp ostmassan, det smaskade
bra att äta. Man skiljde endast på "tunnvall"
och "tjockvall" (vassle). Tunnvall gav man bort
till fattiga som vi hade råd att köpa mjölk,
av tunnvall kokade man vassvälling och vällinggröt.
Till välling var det en nyss salt och lite kornmjöl.
man till gröt kunde det vara kalgrön av horn.
Man malde torrt korn på lerkvarn till kalgrön.
Tjockvall gjordes genom att man äte i söt mjölk
bland tunnvarssle och med det förent begagnade

Löpet ystade den ihällda mjölken och i stället
för att senla ostmassan sönderslades den smält.
Till fjörkrossen ät man bröd och något mer så
att det blev ett mål eller måltid. Lätt lades
ej i ostens, men man kunde guida ostens med stött
salt. Efter några dagar kunde man guida ostens
med brännvin och stöka många små bit, som
fylldes med brännvin eller bättre cognac. Ostens
gick ligga i kavat eller kargen minst fem dagar
sedan togs den upp och lades på en disk, på
en hylla och vändes varje dag. Det skulle
j vara allt för varmt i rummet, visades det.
Trakten till mjöl. tvättades den över med brännvin.
Det löpe man begagnat kastades ut. Av ostens
kunde togs efter 10 or 15 dar. Det gick väl ej gärna
att gömma ost mer än ett halvt år. När man skär
av ostens och sedan gömde under den, strök
man helst över över, där man skurit, för att ej
skrämpas.

Det var ej vanligt i vardagslag att ost sattes på bordet, endast vid högtidliga tillfällen, eller för främmande. Någon kunde vid högtidliga tillfälle baka till brevost, men det var mycket sällan.

S:t. ostgillan var ej så mycket utbredd, men det kunde förekomma, och då endast inom byn. Man gästade gärna på förmiddagarna, liksom de flesta andras arbeten skulle göras på morgonen eller p.m. De som kom ved snösk skulle baktaras, med kaffe, pannkaka, vafflor, plättar och kringlor. Av tunnvarslu som blev över gavs man bort åt de fattiga och de var många.

Några s:t. tiggare förekom knappast, och en så var sparsam det gremmar emellan. Jag tror, att före man tid listes från prädika-stolen upp den dag de prästen skulle ha ostgölde, men under min tid har det blivit kringgjort på annat sätt. Det var något som

inte var till, att bära en eller två fiskar med
minst 2 hanner i varje, eller en fisk med 3 hanner
1 hanna $2\frac{1}{3}$ liter. Man skickade bed med varandra
den ena det året och den andra nästa gång. Prästen
hade ysta en gång om året och även Kantorn.
Man delade upp församlingen, som är stor i
areal, i tre delar, och hade ysta den ena dagen
i Finnhult som var längst i norr, en annan dag
i prästgården, en tredje dag i Ornskeulla eller
Finshatorp. Likadant gjorde kommundistriktet i Böda
och Kantorn i N. Osuaköpn. (där jag är uppenbar)
Det blev massor av mjölk, och en Fivlan,
ingen ville vara sämst, hade man ej tillräck-
ligt med mjölk själv, köpte man av grannar.
Man hade någon lön för hjälp med sig, och
även en som stod för trakteringen. Mjölken var
ju i Kantorn inte värde så mycket. 5 hanner ca 1 liter.
Det av annat än mjölk var såldt, var getost.