

Gården varifrån nedannämnda uyrigheter äro hämtade, är Baggagård $\frac{1}{8}$ hemman, förmedlat till $\frac{1}{2}$ i Kalvsvikes socken.

Tiden avser 1880 - 1890.

Gården födde då, ett par ovar, 5 kor, förutom några får och svin.

Man födles på samma gård 7 kor, 2 hästar och får & svin.

Mjölkningsen, kl. 5 började morgonmjölkningsen, kvällsmjölkningsen mellan 6 och 7 på kvällen.

En lig pall användes att sitta på, mjölkbötan hölls fast mellan knän på den som mjölkade.

En ko hade alltid efter första kalvningen små spenar, det sättet varja då mjölkades kallades, knytnjölka, vilket utfördes så att spenen hölls endast, mellan tummen och pek-fingret, äldre kor hade i regel större spenar så att hela handen kunde gripa om dem.

Luf.
75.

Mjölkningsen var kvinnornas göromål, det ansågs
mindervärdigt för en man att utföra.

Kärlet som användes vid mjölkning kallades,
mjölkbötta, det var ett laggat träkär, oftast
av granträ, men förekom också av enträ, den
var gjord, så att en av stäverna var längre
än den övriga, varför den överskjutande delen
av stäven, användes till handtag, att bära den
uti. Till uppsamlingskär användes större
kopparkerukor. Mjölkning ute på betesplatser
förekom sällan, för korna togs in i ladugårdens
om nätterna. Vid kärlets rengöring användes
en björkrisvisp, kärlet skvalpades med kallt
vatten. På dagarna förvarades de upp och ner
vända, hängande på en klyngig enstake.

Träsilan användes till i slut på 1800 talet,
på något ställe in på 1900 talet, i den
silades mjölken genom grannis.

Mjölken silades upp i kopparkeskrukor, i vilken den sedan bars in, på sommaren vindades krukorna mer i brunnen för mjölkens avkyllning, sedan hålldes mjölken upp i lurfat, vilka förvarades i skafferiet, eller som det kallades, (spiskammaren). Inkomsten på försäljning av mjölk och dess produkter, var bondmorsans inkomster.

Hos handlanden lämnade hon smör som likvid, för de varor hon där köpte, såsom kaffe och socker.

Första mejeriföreningen bildades här i socknen den 14 mars 1889, föreningen byggde då ett mejeri här, vilket ej var i gång längre än till i dec 1900, då det nerlades. Delägarena i mejeriet var bönderna själva.

Stymjölkad mjölk eller så kallad silesrup brukade barnen få, annars användes mjölken laggammal och skummad i hushållet.

Mjölk användes mycket, men sällan söt, utan skummad, den serverades i ett lurfat och en träskopa att taga den med.

Hälften mjölk och hälften dricka förekom, det kallades ölurpa, det serverades till lavarn, lavramålet åt dom vid 9 tiden på dagen.

Blåsur mjölk kunde ej användas, för den har då en mycket oangenäm smak, och för öfrigt är den giftig då i det stadiet, innan den övergår till sur mjölk.

Mjölk av för har ej använts här.

På slut på 1800 talet, var det några som hade getter, getmjölken användes då i hus-håll och till ost.

Till botandet av sjukdommar har spen-varm mjölk använts, då merendels för att
24 ge krafter.

Mjölke från häststo användes till att bota kikhosta med.

Uppkokt mjölke, användes till kall gröt, bröd skars i Törningar och lades i uppkokt mjölke, det kallades mjölke och soppor.

Äggmjölke, den tillreddes på så sätt, att äggulan vispades ner i mjölken när den kokte. Stärkelsemjölke, förfors på samma sätt, att stärkelsen vispades ner i mjölken vid kokning, lika så koktes stärkelsegröt.

Till stärkelsemjölke och stärkelsegröt gick ej att använda fabriksgjord stärkelse, utan den måste vara hemriven.

På kallad vit gröt koktes i mjölke, det kunde vara havregryn, risgryn och smågryn.

För filbunk ställdes ett fat med ostkummad mjölke, vilket fick stå orört tills mjölken locknat.

Råmjölk användes till råmjölkespannkaka,
råmjölk brukade givas bort, och görs så än
i dag.

Ostkaka tillreddes på så sätt, att cirka 10
liter söt mjölk locknades med löpe,
ostmusten upptogs och sönderrevs, 10 styck
ägg blandades med en halv liter grädde,
härin lades sedan rivna mandel, detta
blandades sedan med ostmusten, det håll-
des så ner i en förtent kopparbunke, och
bakades i ugn vid sakta värme.

Pötest, mjölken locknades med löpe i en kittel,
ostmusten upptogs med en stor sil, varefter
ostmusten sönderrevs så den blev grymig, sedan
blandades lite socker och skorpumjöl i ostmusten,
varefter det lades i en gryta för att kokas,
det skulle koka i minst 6 timmar, det var
brukligt att under kokningen lägga en två-

krona av silver i grytan, den skulle vara där
för att det ej skulle brännas vid.

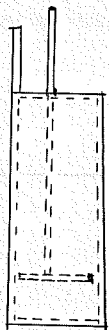
Efter kokningen hölls den ugg på ett
tennfat, varpå den sedan serverades.

Sötost och ostkaka var brukligt som förning
på kalas, och är så ännu.

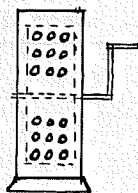
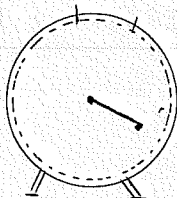
Mjölken, den hölls för det mästa ugg i
lurfat, var den sedan stod ett dygn innan
den skummades, skumningen utfördes med trä-
sked. Mjölkfaten brukade stå på en särskilt
hylla i skaffariet, eller på vintertid då det förs
i spiskammaren, i köket i en skänk.

Separatorer kom här ej i bruk förrän i
början på 1900 talet.

Aldet av körntyper som här använts är
Törlakörnan, därefter på 1910 talet kom en
laggad kärna av ekträ varis törlin satt på
en axel och drogs runt med vev.



Törlakärna.



1910 års Kärna.

Tvörningen utfördes för det mesta i köket.
Vispa smör förekom endast när det var så
lite grädde, att det ej var lönsamt att slå
den i en kärna.

Kärrmjölken hällades upp i det kärl vari grädden
förut varit. På sommertid var det brukligt att
dricka kärrmjölk, för övrigt användes den till
degspad, både för bröd och kringlor.

Smöret upptogs ur kärnan med en hov gjord
av tagelduk, det lades i ett smörfat,
(ett i trä urholkat avlångt kärl)

När så arbetet var kommit så långt att smöret låg i fatet, var det brukligt att den som körnat åt den så kallade kärnmörgåsen, det skulle vara innan smöret ättes och saltades. I smörfatet ättes, sköljdes med vatten och saltades smöret. Smörklumpen kallades smörtrilling.

Smöret förvarades i trä, eller stenkärl.

Som mjölkersättning användes smör, när det äts korngrusgröt och bängröt, gröten framsattes då i ett stort lurfat, så i mitten av grötfatet gjordes en grop i gröten, var i smöret nerlades, gröten var varm, varför smöret smälte där, vid förtärandet av gröten, tog envar av de ätande sin träsked, tog gröt i sin sked, vid den kant av grötfatet som de satt, tog sedan och doppade skeden i det smälta smöret.

Som serveringskärl användes en rund glarskål, Smör användes som föring, och fraktades då

i svepta smöraskar av trä.

På ensligt liggande gårdar, vilka hava för lång
väg till någon mjölklinje, förekommer ännu
smörtillverkning i hemmet.

Smörtillverkning i hemmen, upphörde här annars
1917 då här uppväts ett privatmejeri.

Ost, till ost användes oskummad mjölk, och
till löpe, användes ej annat än kalvmagar
vars tillbredning tillgick så, två timmar före
kalvens slaktning, gav man kalven mjölk,
varefter en nävermåls fästes över kalvens
mule, så att den ej kunde äta något hö,
eller halm, eller för övrigt taga något och
välja ner, när kalven var slaktad togs magen
tillvara, dess innehåll tömdes ut i ett fat
och rengjordes, i den så i kalvmagen skurna
mjölken, tillsattes grädde, peppar, brännvin,
varefter det åter inhäldes i magsäcken och

upphängdes till torkning.

Rystring, ostmjölken hålles i en stor kopparkittel, kitteln sattes över elden och mjölken uppvärmdes till lagom temperatur för att kunna skära sig, varefter kitteln lyftes från elden och ställdes ner på golvet, då löpet hålles ner i mjölken, efter att fört ut i ^{ljumt vatten} ~~mjölken~~, därefter överhöjdes kitteln med en handduk, fick så stå tills mjölken skurit sig.

Den löpade massan kallades ostmust, eller ostmus.

Vi hade här i Kalosvik på 1870 talet en pastor vid namn Clarin. På den tiden, ingick det i prästens lön att han skulle hava ryste. Det tillgick då så att bondmonorna på ett par tre gårdar slog ihop sin mjölk och löpade den hemma varefter de tog ostmusten i en kruk och

bor den till den gård, där prästen var och
tog emot sitt yste, där lades sedan den
medhavda ostmusten ner i ostkorgarna.

När denne Elarin en söndag, här på
predikstolen kungjorde, att han den då ut-
satta dagen, hade sitt yste, avslutade han
sin kungörelse, med orden, "den likaste
moran kommer med den största musen."

När mjölken löjnat i kitteln, togs löjmas-
san upp med en stor blecksil, eller som
den kallades, (Löslaj) i denna sil stannade
löjmassan, medan vasslan rann ur.

Löjmassan eller (ostmusten) hällades så ner i
ostkorgen, vori förut var lagd en tunn
handduk, eller (ostkläde) så trycktes massan
ner i korgen, så den i musten kvarvarande
vasslan rann ut genom handduken och

korgen, ner i ett fat som var ställt under.

Ostkorgar tillverkades av slöjdare, vilka flå-
tade dem av fina granrötter.

Det frägas vad som gjordes med läpet
efter användningen. Läpet löstes upp i
mjölkem, och blev alltså kvar i ostem.

Vassla, det var tjockvassla och tunnassla,
tjockvasslan kokades och äts, likaså kokades
gröt av vasslan, den kallades vasslagröt,
tunnvasslan fodrades upp på vin.

Saltning, salt stöddes på ostarna när de låg
i korgarna.

Ostarna vändes varje dag i korgarna, och togs
torra ostkläde varje gång de vändes.

Efter en 10-12 dagar togs ostarna ur korgarna
och lades på ett bord eller hylla i köket
där det var varmt och torrt.

Efter cirka två månader brukade ostarna

böja att ätas, men kunde bevaras ett helt år. Ost var en daglig rätt förs i bondgårdarna.

Att byta mjölk har varit brukligt, och är så ännu, ystningen brukas då ske på morgonen, det serveras då kaffe och kakor till dem som kommer med mjölken.

Och den kvinna som då ystet förut brukas taga hem varsla, förs att tvätta sina ostar uti.

De som ej själva hava någon gård, eller kor, brukar anordna, så kallade Tiggyste; de buder då i gårdarna om mjölk. Deras ystning brukas ske om kvällen, då bjuds på kaffe och kakor, med ända till 20 sorters kakor, och så brukas ett par av bondmororna stanna för att hjälpa till med ystningen, och klockan kan bli ett på natten innan det är färdigt.

Ystning i prästgården förekommer ännu.