

På en bondgård omfattande cirka 1/2 mant.  
fanns på 1860-70-80 tallet 7-8 kor, ett par  
oxar samt kalvar och några får samt några  
höns. Mjölkningen började vid 5-6 tiden om  
morgonen. På de större bondgårdarna fick  
pigorn mjölka ofta jämte husmodern till  
med mjölkningen. Den som mjölkade på  
på en en stall som kallades mjölkstall.  
Den ansågs skamligt att en kor skulle  
mjölka. Mjölkbyttor som var av trä, så  
var den ena flåren längre så hade de  
den som handtag, att hålla i. De va lag-  
gade som vanliga lagkärl utav furu  
eller ene. Senare jordes mjölkbyttor av  
koppar som var förtenta invändigt.  
Träkärten distades med en visp av skalat  
björkris sedan skjölades de. Så välvde man  
dem å fick ligga tills de skulle användas

Luf.  
75.

Med slutet av 1800-talet bortledes trä-  
silen. Träsilen var svarvat som en rund  
skål med två armar svarvade i samma  
träbit. På var där ett runt hål i mitten  
som var spikat på en bäckbit, som var  
borvat hål i som mjölken fick rinna genom.  
Silar av järn koppar som bleck kom mera  
allmänt i bruk i början på 1900-talet.  
När mjölken kom in från ladugården sila-  
des den i regel i lerfat. Mjölken ställdes  
i ett skåp som förvarades i en på mjöl-  
kammare, om sommaren i en källare  
på träder eller tavlor, gransis, eller en-  
ris användes allmänt, där mjölken för-  
varades. Mjök såldes sällan på den tiden.  
Småbarn brukade ofta få varm söt mjök  
att dricka. Annars brukade ej äldre folk  
dricka mjök förrän den var en dag gammal.

Mjölk<sup>en</sup> användes g<sup>i</sup> regel förrän den var skummad, om kvällarna kokades rågmjölsgröt, som ätes upp i lerfat som gatter fram på bordet. Så satte di fram en lerfat med skummad mjölk. Så åt di samfällt hela familjen, med trä eller hornskedar, i samma fat. Såväl gröt som mjölk. Mjölk från getter var mycket hälsosamt för blenda personer. Barn drack ofta spenvarm mjölk. Rågmjölsgröt när den var kallad äts gärna med uppkokt mjölk. Mjölk ä dricka kokad ihop till älost (ölsupa) förekom ofta. Filebunk, föremest om sommaren. Mjölk<sup>en</sup> silades upp i lerfat, ä fick stå till den surnat så den var löp<sup>n</sup>ad, så serverades den med lite socker ä maten barnet eller ingefära

Ostkaka järd av 10 lit mjölk vilken skulle  
ysas 3/4 liter grädde & matskedar vetemjöl  
8 ägg åtgör till en vartig ostkaka.  
Ostkaka brukades vid kalas, bröllop,  
begravningar, födelsedagar o. dy.  
Mjölkem skulle i regel stå silad i ett lit & dygn  
innan den skummades. Skumningen skulle i  
regel med trä eller hornsked. Först på 1900.  
tallet kom reparatören till användning.  
Grädden kärnades i en kärna så kallad ty-  
lakärnan. Tylakärnorna var laggade som ett  
vartigt laggbärt gerd med träjordar av gran  
grenar så var där en så kallad tyte som  
man drog upp och ner på var där lock och  
hål i genom locket som man drog upp  
och ner i genom. Kärningen försiggick för det  
mesta i mjölkammaren. När det var lite grädd  
så vispade man grädden med en visp

Som var gjord av spalat björkris ibland kunde det vara svårt att få grädden att skära sig då var man tvungen att värma grädden då fick man smör men det kallades för kottjärnat. Kärnmjölken dracks med smak så länge den var ny sedan gavs den åt svinen. När smöret arbetades så hadde träspade att arbeta smöret med. även användes träsked på senare tid användes smörbord. smöret sköljdes med kallt vatten. så skulle det stå ett lag. sen skulle det arbetas igen i saltas i formen. smöret kallades när det var färdigt för smörkunk. var det på sommartiden bar de smöret omedelbart en källare där som var sval. smöret förvarades i ett lerfat eller på en tallerik samt lades rent vitt papper över. smör användes endast i särskilt fall till bakning om det var särskilt högtidligt

Smörret såldes i Guldelsbutiker. Smörkunkarna  
hadde avlånga form avrundade i ändarna  
innan smörret såldes. Vägde man det hemma  
med skålpundstetsman. Smör användes ofta  
som färing vid gillen. Skulle man ha smör  
med sig på marknadsvärande eller dylikt för-  
varades det i runda träskar. Smörtillverk-  
ningen i hemmen förekommer högt, Sällan  
numera vickat upphörde för 30 år  
sedan. För ett 50 år sedan hadde dom  
mycket med Getter som mjölkades å ystades  
ost av vickat kallades Gettost. Getmjölken  
ansågs vara mycket näringsrik. Även ansågs  
Meärrmjölk vara ett gott botmedel mot  
kikhosta. Ost ystades mest av skummad  
mjölk, även beredd ost av skummjolk kallad  
skummjölks ost. Kalvmagor användes mest som  
ostlöper, innan en halv skulle slaktas

Gav di kalven en ä en ä en halv liter  
mjölk på skulka det droja en timma  
eller en ä en halv. Sedan tog di vara  
på läpmagen jorde ostmassan inuti  
magen väl ren samt skållade magriken  
väl. Sedan hängdes den upp till task  
för det mästa i spisen. när den var torrt  
had färvarades den väl, på när <sup>mjölken</sup> den  
var lagom varm, vilken provades med  
handen. Tog di kalvmagen i handen ä  
kramade i den ä skarlpade med den  
fram och tillbaka. tills det började  
rynas ostmassa, när det då var blivit  
ostmassa av all mjölken. Ostmassan  
ätes upp med händerna. Mjölken värms  
des upp i förtentla kopparkillor som  
var satta i öppen spis på en fotaring  
av ostmassan som ätes opp i ystekar

först lade man en ren linnehanduk  
kallad ystehanduk i korjen. Sedan sätta  
man ostmassan i ystehorjen. Som var  
placerad i ett större kät. Träskål.  
så pressade man med händerna på ost-  
massan tills man fått ut all vasslan  
Iv vasslan kokades söst, även kokades  
gröt som kallades vasslagröt. När osten var  
nog utkrammad av vasslan så sallade man  
på osten så fick den ligga i ett dygn  
så vände man på osten och sallade på  
nytt. När så osten legat en tid sedan tog  
man upp den ur korjen. gnodde den ytter-  
ligare med salt. så fick den ligga en  
tid på en tallrik tills den fått fast  
form. sedan rättes den upp till torkning  
Ost förkom allmänt i bondgårdarna  
när de hadde arbetsfolk så var i regel



ACC. N:R M. 11819:9.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ost med på bordet. Ofta förekom, och  
förekommer ännu i dag, di som ej ha några  
kreatur, ad di samlades några gummor.  
så di ystade så kallade fulost, även  
gäddarna uplegille förekom i Prästgårdarna  
för endast 15-20 år tillbaka.

Föruntimren gjorde ystningen färdig  
innan di lämnade Prästgården