

Underteknad blef Hemmans ägarer här på födelsgården
i Bergskult 1/4 mantal 1893. I genoms den tidens dåliga tider
in åtte man genom ekonomiska förhållanden ja såg ut för
hens och familj som väfskedsknalle och drif detta höst och
vinter 13 år. På olika trakter i mellersta Sörige Värmland
och Norge. Hemmanen här ämätt är 1/4 mtl och 1/8 mtl.
Några större och mindre med. Kreatursbesättningen var för
på 1880 tal och något in på 1900. På 1/4 mant 50 och 6 kor och
på mindre mindre antal dock olika. Men så var det lika
någon djur i proportion som kor. Ett par oxar på under 100
gärbar var vanligt och på större 2 och tre par. Och det hand-
lades om vanligt en gång om året ibland oftare ibland
längre mellan. Och dessa skulle skötas väl och var lika
viktigt och var lika lömande den tiden som kor. Tunga stutar
mår de var vuxna till arbete var vanligt och de som handlade
ofta kunde flere par om året. Tammningen värderades
50 kr per par. Det var mycket marknader den tiden var och
höst och intressant afärslyf. Hästar var ont om här omkring

Lup.
75.
1.

Mjölkinngen skedde morgon och eftermiddag både sommar
och vinter inne i Ladugården utan vid uthägar fall sommar
mjölkvalk användes idgom hög att sitta på. Det var icke
särskilt manfolk, mjölkade Jör. Det var kvinfolks syssla
och det var flera fruntimmer i femmen på hand-
byggen. Männsen var mycket borta i olika part. Och kvinnor
var det fler än män mot nu är det motsatsen. Kärben som
användes var en bötta med en staver längre än de
andra som handtag. Eller en spanar dess de var mycket
våk gjorda med uthägaringar runt omkring. Trä till
des de skulle vara en ännu dugde inte. Kärben som
mjölkas i var sänsekruka i försövar olika. Även krukor
var vanligt kanske mest att grädder förvaras i. På hyllor
i mjölkhammare skåp eller mjölkpöthare med gån eller
erlis i. Man hörde tal om på 1860 tal de som Gatte bo
körde till Höganäs efter helt lass sänsekärt krukor och
buskar i olika modeller. Det delades ut till flera familj-
jer och fins kvar ev än. Och att mucka körde med oxar.

Tränsåker var det för och de skulle vara av bråk
 sammant förson som senare av blåk och stål. Mjölk såldes
 i stället för brödbakelser den användes till kött och gris
 var Linné förskole var alnåra fast mycket mindre än
 nu. Mjölksproduktionen var i stor grad mer magert i vintern
 skogbeten som sommaren och bara naturligt blå om vintern
 Indanings var här inte för 50 och 60 år sen. Leden är den
 sköttes av familjens folk och likaså deka des skrämsler
 derav. Var någon tyd personab så var den medlem i famil-
 jens med behövligt avlämning skredtjänst byggdes i viljan
 ga 1926 och var färdigt först på 1927 med 140 skredlar och
 är nu 1796. Detta har gjort god utvinning här priset på mjölk
 var då 700 pr kilo. Där var bara ett vägskäl till 4 häll
 ingett enda hus. Här är nu rätt stort samhälle.
 Här är Poststation Telefonstation Bilstation Afärens 4 sty
 i olika brannor. Låg och Linnéfabrik Smed och bil
 sjukhus och stads, Linné 25 bestads bagerier stort Mesons
 hus 2 styck kaffern. Bårens till Mjölk i vintern

10
så enhärlig bland ~~stora~~ bönderna här omkring. Mjölk användes mycket i hushållen både som mat och dryck i hemmen både ostsmör och skummad. Spensorns mjölk var god och hälsosam för både gamla och barn och var mycket brukligt förr. Kaffe var lite för 70 år sen. Risgrynsgröt var mycket sålda dagar och högtider. Risgrynsvälling var mycket vanligt äfven vardagar både vinter och sommar. Inkomst av kalvgräddan var smär som inte gick åt i hushållet. Det var syrköpare som körde omkring i byarna. Också var det månader och dagar der var alltid flera upköpare. Årens halfskin köpte de och bivar när den tiden var. Dessa körde med häst till Malmö och Hälslingsborg med flera platser med det. Mjölk av får vet jag i förekom till användning. Getmjölk var kraftig och utsnäs med hälften vatten och skulle hava lika mycket näring som kommjölk. Getmjölk förordades ofta till klina personer med bröstkukdom gälsam sitt höga näringsvärde. Äggmjölk och stjärkelsemjölk kokades av söt söt ostsmörad mjölk. ^{som} Leverades på kudd till buntar eller bringare ^{och} efter ätt. Risgryn och giftgrynsgröt kokades i söt mjölk

Uppskott mjölk. En kall gröt var en god rätt som ofta förekom till kvälsor. Råmjölk bakades vanligen gnashustrer på sig ummerbar och var en härlig efterrätt och ät ännu. Blandades med en $1/4$ del råmjölk och $3/4$ del söt mjölk och bakades i ugn. Detta var och är ännu en härlig efterrätt och mycket vanlig i bondebygden både för och ännu. Osttjugo togs när de staktade kalv före slakten skulle han ha spensorm mjölk och den blev ost och togs strax sedan på köpet. Gorn sedan tvättades och torkades och kunde sedan användas flera gånger. På senare tid fanns det osttjugo att köpa. Tjugo var och är ännu en förnäringsrätt i alla sorters kallas och mycket allmän både för och ännu på landsbygden. Hur länge mjölken i regel skulle stå innan den skummasades var väl olika på olika årtid. När det var lagom mycket gräddde till en kärning så gjorde de det. En kärna av äldre typ var rund smittig och väljord. Cirka en meter hög 30 centimeter i tvärsnitt och hade en stav på ena sidan cirka 25 centimeter högre än de andra. En rund tärnel på skaft väl gjord och spassade in i kärnan

Skavtes cirka 30 centimeter högre än kärnan. Förnelen var be-
vedtät. Turns stora häb och den skulle dras upp och ned
med lagom fart till det blef smör. Förnelen var av bok, ett
läsk över med häb i för skavtet. En annan typ en såda med
bronsna insu i och vinn att dra den med var kanske något
bedigare. Sedan kom Alfa larval kärna med växel. Men
nu är att av modet der di gagnar sig av mejerier. Kärnmjölk
var god och användes i hushållen. Gårret knådades och kvät-
tades flera omvärf så det blef väl vattendraget innan det sal-
tades. Och knådades flera omvärf sedan så det blef väl blan-
nat. Och så togs unnan till hushålltet. Och det andra som
skulle säljas kullades i gåsar olika stora eftersom den var mycket.
Färsjämle förekom sållan. Smör var mycket vordigt till gröt.
Pattningarna skeddde strax efter kärnandet men det var
mjukt. Och om det skulle vara till kalas pakades det
i det till avsedda fina reststaferade små äskar med lock till
som rymde cirka 1/4 kilo men sådana är inte goda om man
hadde di lita gräddde så hände att di vispade för den fick

inte bli gammal. Det kunde hända folk att det inte blev
smär och fick då använda grädden att baka i. Träaskar bru-
kades för mycket särskilt när det var fråga om maträck. Dessa
var av bak. Separator kom väl här något på 1890 tal.

Ostberedning begagnades både skänmad och skummad
mjölk och även kärnmjölk. Ost var mycket vanligt för på
landsbygden och den var god och hemgjord. Ost är god än
om en kan få rågen. Löret upplöstes i varm mjölk.

Mjölkens språrskedes i kopparkitteln när den var lagad
Svart tillsattes löret och omrördes i mjölken och den löp-
rades i kitteln. Sedan togs osten upp med dertill avsed-
sil. Och osten packades i korg eller bläckform med utsticka
håll i och så pressades vatten ur. En duk lades under i
korgen så den ^{hunnit} stas upp och vårdas ofta och saltas och kryddas
till den ansågs färdig tas upp ur pressen. Och läggs upp
till torkning på hyllor till den var färdig att ätas.
Ost användes som pålägg till frukost och merparten förr och
ännu. Vatten kokades sedan till mesost och även sötost och

var god mat. Ostgillen var mycket allmänt för näst bland
 Lolkens tjänstemän Präst och Klokarer och Barmorskar m fl
 även bland bondhustrur var det vanligt. Bondhustrurna
 körde mjölkspannar med sina mjölkspannar och där
 blef ost och kåsar trefliga gille och även män fick vara må
 Tidant är blott minnen från den gamla goda tiden.
 Bland bondhustrurna gjordes ost och hade för jämt. Tyckte
 di att di inte hadde nog mjölk jär till så stora oster som
 di ville. ha så gick di till barackdra som byte. Dessa oster
 och bruk har gått bort sen Mejerierna kom. Ost av annan
 mjölk än kobmjölk vet jag inte förekom utan Getost den skulle
 bara god. Det var godt om topare här för och di brukade ha getter
 och även bön der hade det var väl lömande di var billiga li för men
 elaka. Får hade di mycket här cirka 6-10 styck var vanligt på vintern
 och di ökades järna bra Det kom upköpare strax efter midsommar
 och köpte upp och tog mot dem i mitten av augusti. Och motade
 dem vägen ner till skånes stälbygd stora ^{var} drefter på 100-150
 styck och der över ibland det gick gnu det härligt kött både nytt
 och storkat.