

ACC. N:R M. 12564:1-14.

Landskap: *Halland* Upptecknare: *Amanda Persson, Knäred*
Härad: *Höbs* Berättare: " " "
Socken: *Knäred* Berättarens yrke: *småbrukshustru*
Uppteckningsår: *1952* Född år *1877* i *Knäred*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Mejölkehus hållning. s. 1-14.

Lu F 75.

Stjälkhus hållning

På ett 1/4 dels mantat beläget i Hönviken i
Thunäcks socken typiskt skogsbygd med en
areal av 150 hektar jord till derav 5
hektar äker "vårdad jord". 50 hektar ångersmark
För den skogs eller utmarksjord beväxt med
björk där man om våren brände av björken
för att få ett magert men ändå betet till
fäsen. På denna gård får cirka 70 i seden
föddes 1 par oxar 4 kor och 3 ungdjur 20 får
men ingen häst oxarna och även korna
användes som dragare.

Gården är gammal släktgård för övrigt mitt
föräldrahus. Min far köpte denna gård av
sin far år 1869 för ett pris av 2 tusen
kronor år 1903 såldes oxarna och ersattes med
en bra häst ^{sam} dragare Gledsmere om några år
fick de ha 2 hästar på gården men de adlade
med jord

Mjölknining och mjölkbeakt.

Vinterhalen skedd mjölkningen nu när del
del. 7 på morgonen och del. 6 på kvällen
man sett på en mjölkpalt förfar dig av två
Lammare delar var det andra delen på
mjölkningen. Då släpper kreaturen lösa på
på bete i skogen. De mjölkades del. 5 på
eftermiddagen och skulle så gå ute på bete
till 8 eller 9 på morgonen då man skulle leta
i ett på dem i skogen ett i ett så arbets-
samt och bidrånande arbete i de vidlyftiga
skogar och beten. På kreaturen skulle
de man bus på dagen därför att perhingen
Broman, de var så nära mat dem att
man kunde se dem på bete då. Mjölkningen
som ges vis utfördes för hand var alltså
hvarmans arbete ty det ansågs mindre värdefullt
för en man att utföra.

2

Mjöll-ärlen bestod av Träskäl. Boikare kallades
de som förskädliga dem. mjölkkyttor och spenmar
ärens silen var av Trä utskuren av en stor Träskäl
med ett hål i mitten. Själens silen melsträsen
som de kallades var förskädlig av karven fägel
som kvatthades sent samt band och till en platta
som lades i silen. Man rengjorde Träskälen med
varmt vatten och enis. Man mjölkade aldrig
ute på den tiden. För cirka 60 år sedan började
man använda stålilar här på orten. Men silade
mjölken i lerfat. Hågonåsbunkar och senare hem
bläckbunkar i brukt. Man satte dessa upp vid baket
på en lång hylla stannade en vintern. Der hängdes
ett smalt tygtygsk utspann hyllan så inte mjölken
skulle bli dammig. På sommaren förvarades
mjölken i en kanna intill baket som helst skulle
veta att man så inte silen skulle skina in. Hå.
förvarade man även det färdiga småret.

Mjölle sålde vi inte vi satte den i buntar så gräddelen
gick upp så skummales den och härnades smör som
vi sålde till då och då. Men man brukade även ge
brot om spenn mjölle då och då till de fattiga som
ej hade några kor. För cirka 60 år sedan anlades
ett privat mejeri men det gick ej länge förrän
driften lades ner igen därför att här var för lite
mjölle kom utpöslades för dåligt. För cirka 40 år
sedan uppfördes ett andels mejeri i Skrävel som nu
går bra mycket mjölle levererats dit. Skoan halet har
ej älsk mycket sen privat mejeriet gick men genom
bättre utpösling och avlämning har mjöllenmängden
älsk helasalt. Det är ju bänderna som är delägare.
Det ej an att hustror eller någon annan fick till
godagöra sig betalning för mjölken bänderna här
värdade och mjölkkade själv sina kor. Det ej an att
mjölle ingick i avlöningen. Det någon särskild
föregångsmän ifråga om betjägnsskötet och mejeriet
Reung

Mjölken som dryck

Mj. vägen annan mjölk än kamjolk användes ej
här på orten åtminstone inte sen jag minns.

J. sitering var särskildt källsamt för personer som led
av lungpat skulle dricka varm osilad mjölk ett
glas var morgon och kväll.

Mjölken användes nästan aldrig förrän den ställt ett
dygn så gräddes gjut upp den skummedes av med en
sked och skulle användas att kanna smör av.

Mjölken användes också som efterrätt ofta blandad
med dricka och kallades dricksmjölk; ett fat selles
mycket på bordet och alla åt ur samma fat.

För i tiden serverades ibland blåsor mjölk som
efterrätt; men på sommaren var det kruskaklig.

Fru mjölk som serverades filmjölk kallades den ej
ty gräddan var skummad av.

Beredning av smör

De första kärnan jag minns var runda cirka 60 centimeter höga och 30 centimeter vida midtöver. En lös klapp som var fäst i en rund träbit med hiel igenom. En annan sorts kärna var fyrkantig även denna förfärdigad av trä cirka 35 centimeter, fyrkant den drog med en vev av trä med fyra rader med borrade hiel i. Man var i ~~en~~ i vardagsrummet eller köket då man kärnade. Men kunde även framställa smör genom vispning men hade grädden i ett krus och vispade med en trävisp tills det blev smör. Grädden skulle vara cirka 37 grader varm om det skulle bli smör.

Den första kärnan jag berömt skulle stötas upp och ned med den lösa klapp jag nämnde. Tills det blev smör. Det var gamla husmodern som hjälpte kärnade smöret. Ville det inte bli smör lade man lite salt i vass hjälpta i detta skulle man elda upp bålningarna

ACC. N:R M. 12564:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

7

och hvar till gräddde sig elken det brödade hjälpa
ja det är nog snett hundra år sedan man var
så vidskedlig att man brödde sig isolant.

När smöret var kännat öles det upp i en bräskål
med kallt vatten i man arbetade smöret med en
bräsked; ältade kallade man det så att man fick
kännigallken ut det. Sedan saltade man det och
arbetade en stund till. Det formades sedan till
en avlångt ihjals lanka kallade man det. och
antingen såldes det eller användes i huskället mest
till smörgåsar. Här var upphäpare som kom till
kyrkbyn varannan vecka. Man vågade smöret med
betsman sig den tiden. Kännigallken mestadels
användes som dryck.

Rämjölken och dens användning

Rämjölken ansågs mycket värdefull för i tiden och
den användes i vissa fall ännu. Man lagade
rämjölkskaka av 1 del rämjölk och 3 delar vanlig
mjölk säcker och knett. Den behödes i form i ung
eller övermå gryn eller bekelungnen och liknade
i smaken Smäländsk ostkaka. Men åt den
helst till smörgås eller också serverades den som
afterätt med kringkått till. För i tiden gav man
kort rämjölke till grannar se fick man ju igen
då de hade en två som halvat. Man gav ju
även de som ej hade kor. Numera är denna sed
bortlagd; man använder lite rämjölk själv
resten för beken dricka.

Här i Halland var jag ej om några ortegillen men
i Småland brukades det mycket för i tiden. Den
som inte själv hade mjölke skickade bud till två
grannkvinnor om hon kunde få mjölk.

När de då kom ble de frakterade med kaffe och
kakor och ibland även med mat. Ytningen skedd
så på eftermiddagen. Men här brukade vi fin
i tiden ge bort mjölk till kolas och bröller och
begravningskolas. Så blev det mjölkagillt efteråt.
Så i tiden brukade äls kompanier ge prästen
attmjölk men det är säkert 60 år sedan denna sed
upphörde.

Tilltägning av ortalje

Budast kalumagen användes till ortalje. Kalmen
skulle helst slaktas innan hon var en vecka gammal
i annat fall blev innehållet smutsvigt.
Löpmagen tömdes ut och innehållet sköljdes rent
i många vatten och löpmagen sköljdes men feits
ej skällas. Det rensade innehållet tittsett med lite
söt gräddde i kashed salt och något kummin
hålls nu i löpmagen; en lång träpinne trädes
igenom magen och denna hänges sedan till Fork
i 3 veckor och var re färdigt att använda. Det
försvädes sedan på svält ställe och kunde hälla
frukt i äratat.

Ostkällverkning

11.

Den väs skuvad kupperkillet eller också förtent
 här brukade man tjurms mjölken till att
 hälften skummad och hälften ockummad mjölk användes
 gema; sika 10 liter till en ordinarie ost. Mjölken
 uppvärmdes till 35 grader sedan hjälps härled av
 elden. En liter hit utlagas som var gemanblät i
 lite mjölk hällades ner i den uppvärmdes mjölken
 ett stycke lades över. Det skulle nu stå och
 lejna en 15 minuter, sedan tag man med händerna
 och samlade osten i en kag och öste så upp osten
 i en med en ren blöt klätt ostha eller ostkorg
 man pressade nu med händerna vesten ifrån
 alltmedan man vände osten några gånger så att den
 blev vacker utvann utan det vackert utvunne ostkaret.
 Sedan ställdes osten ligga i ostkaret ett par
 dagar lite salt lades över på den. Sedan togs osten av
 karet och placerades över på och ställdes i ett varmt rum
 till färdig.

Tillagning av solart

12
121.
No 12 liter helit oskummad mjölk som uppvärms
till 35 grader i en renhursad koppargryta eller
kittlet nedrörs en bit osttöje vispad tillsammans
med 2 äggulor. Kitteln lyfts så av elden och
massan får stå ett tagna cirka 15 minuter.

Sedan sättes kitteln över elden igen och med en
stjär visp vispas man arten i bitar allt under det
man då och då rör med en skev så inte arten
lägger sig på botten i kitteln.

När det sedan kokte upp behöfde man ej röra
alltid man hade en bräbrana på botten i kitteln
den vandrade då så det ej brände rika.

Det skulle nu koka närmast 6 timmar men den
siste timmen fick man röra med skeven så det ej
brände vid. Det hade nu kokt ihop så att det ej
blev mer än ett ordinarie hemmat pultr.

Solarten redde av med en koppkopp gräde och

ACC. N:R M. 12564:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

13.

en par ägg och en par skedlar potatismjöl det
skulle sedan koka 10 minuter och var så färdigt.
Det var mycket brukligt för en 50 år sedan att
ha ett fat sätat med som försening till brölloren
eller begravning. det är nu för länge sedan ^{långt bort} ~~länge sedan~~.
På julen var det också mycket brukligt att servera
sätat som efterätt.

En bandgårds öde

14.

Gården som jag nämnde mitt föräldrahem såldes
för 8 år sedan till en Skänning som köpte den
för sin fina stuga. Gården ägdes av min
bror och hans hustru. De började bli gamla
och när de barnen vill ej bli bönder der.

Det var en särskild kungslätt gård med länge
använd till bad äker och ång. Gården såldes de
den såldes 2 hästar 6 kor och några ungdjur och
en del säm. Priset för den var 36 tusen kronor.
Gården är nu styrelse en grann köpte ångsmärken
en annan grann köpte den valvårdade gårdar
och en del av åkerjorden. Och en Skänning äger
den vackra stuga.

Der är 2 andra gårdar i samma by som sånt
samma öde.