

ACC. N:R M. 12014: /

M J Ö L K H U S H Å L L N I N G .

På en medelstor gård fans i regel 12 a`15 kor då åkerarialen var 30 a`35 tnl. denna gård ligger i Guö, Åryds socken. En gammal släktgård vilken varit i släkten över 200 år nuvarande ägaren f.d.

~~Y. nämndeman Ernst Olsson. Hela gårdens areal är 150 tnl. XXXXXXXXXXXXXXX~~
nämndeman Ernst Olsson. Hela gårdens areal är 150 tnl.

M J Ö L K N I N G O C H M J Ö L K K Ä R L .

Man började mjölka kl. 5 på morgnarna på de gårdar som lämnade mjölk till mejerierna eller andra försälgningsställen. Andra som hade mjölken hemma var inte så noga på tiden. Kvinnor utförde mjölkningen, det ansågs opassligt för en man att mjölka. de kärl som användes kallades mjölkbötta som var av trä, när denna var full tömdes den i större kopparspannar eller krus vilka rengjordes med varmt vatten och lades upp och nervända att torka. Träsil användes inte att sila mjölk i, endast för brygd av dricka, den var urhålkad av en mycket grov plankå och var fyrkantig med ett tre å fyra tum stort hål i botten i denna sil lades en s k. silklut då den användes. Den första stålsilen kom i bruk omkring 1870. DE kärl som mjölken silades i,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Lup
75.

1.

ACC. N:R M. 12014:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Var lerfat vilka plaserades på olika ställen, såsom källare, skafferi, eller större skåp. På sommaren blev även annan mat förvarad där.

Gran eller enris förekom inte på ifrågavarande platser.

Kvällmjölken plaserades i en större spann hängd i brunnen. Mjölkfaten ställdes på hyllor eller ett stort bord. Mjölk sålldes till dem som inne hade några kor. Hustrun fick i de 99 fallen av 100 tillgodogöra sig inkomsterna för mjölk, smör och ost. Bortarendering av ladugården har förekommit en gång för omkring 100 år sedan det hände då på Eriksberg, Åryds socken, någon upplysning på vare sig ~~NA~~ arendesumman eller tillvägagångssättet står inte att uppringa. De första mejerierna började omkring 1870 talet som då var i Förneryd och ägdes av privatperson. Separatoren drogs då av häst med en s.k. vandring även ett privatmejeri tillkom i Åryd något senare så småningom bildades detta till andelsmejeri, och ^{som} ^e ^e deriktör fungerade Godsägare Edvard Jeppson Eriksberg, ända tills mejeriet upphörde omkring 1930 talet då Årydsborna anslöt sig till Bräkne-Hoby mejeri vilket är i bruk än i dag. Någon särskild föregångsman fanns inte, utan var och en gjorde som han sjelv tyckte.

2/.

ACC. N:R M.12014:3.

M J Ö L K E N S O M D R Y C K .

Nymjölkad mjölk var mycket sällan någon använde som dryck, mjölken skulle helst vara avkyld, i de allra flesta fallen användes skumm- mjölk eller kärnmjölk. Den serverades i ett stort lerfat som sattes mitt på bordet i detta fat placerades träskeder runt i fatet så många att var och en som skulle äta fick var sig en. Någon bringare eller förekom inte. Mjölk blandad i dricka förekom endast då det var ont om mjölk. Blåsur mjölk är en mällanting mällan söt och loppnad, den användes inte förren den blev loppnad. Mjölk från får förekom aldrig, därimot mjölk från getter användes till både smör och ost. Mjölk till färg mm. förekom inte. Barn kunde i många fall dricka spenvarm mjölk, det ansågs vara mycket föedslakigt, många äldre som var klena drack osilad mjölk.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3.

ACC. N:R M. 12014: 4.

M J Ö L K R Ä T T E R .

Med bröd i uppkokt mjölk kallades plockfink. Uppkoktmjölk till kall gröt var mycket vanligt, äggmjölken fick koka upp så vispades ägg i socker som häldes i den uppkokta mjölken den serverades dels i kaffekopp eller en större kopp och begagnade sked. då de skulle äta. Mjölk ingick i alla slags gröt. Mjölk, dricka, ölsupa eller drickasupa förekom endast Annandag-jul.

Filebunken beredd med socker och ingefära och förekom endast om sommaren. Råmjölken bakades kakor av (pannkakor) råmjölk gavs bort också, inte några rätter av mjölk tillsattes ^{med} att löpa utan ost.

B E R E D N I N G A V S M Ö R .

Mjölkens fick stå så länge att den blev gräddfalen en och två dagar allt efter temperaturen, mjölkfaten fick stå på samma plats där den ställdes vid silningen var mjölken riktigt gräddfalten skummades bara en gång, skumningen skedde med en träsked och grädden samlades i ett stort lerkrus i vilken den fick stå tills den loppnade, då först va den färdig att kärna.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4.

ACC. N:R M. 12014: 5

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5

Kärnan var i de flesta fallen en s.k. pumpkärna detta i så fall i både bondhemm som torparstugor, platsen för kärningen var både köket och boningsrummet. Smör kunde beredas genom vispning då endast när de va så litet att de inte lönade sig med en vanlig kärna, den som hade bara en ko och denna mjölkade lite då vispades smör, då det var svårt att få smör fick dem stå så mycket längre att kärna något annat va inte att göra. Kärnmjölken användes i hushållet, smöret placerades i ett stort träfat eller ett tråg och ältes med en större träsked samtidigt under ältningen sköljdes med rät vatten när det va färdigält saltade och saxades vilket tillgick så att med en rätt så slö kniv skar igenom smörbiten härs och tvärs för att utröna om der skulle finnas några hår eller något annat som inte borde finnas i smöret, något färgämne gagnades inte åtmostone inte i de allra flästa fallen, smörklimpen kallades drittel eller smöstycke och förvarades på sommaren på de svalaste ställen de hade, som i regel var källaren. Vid grötätning användes smör endast då mjölk fattades då gjordes ett hål i mitten av grötfatet då fick var och en doppa der smör

ACC. N:R M. 12014:6,

anvndes till vetebrödsbak, smör anvndes förr som nu till bröd ~~OX~~
(smörgås) smör som kund-e undvaras såldes en del på torgen en del
till handlare och en del till dom som inte hade några kor.

Smörstycket var format till en avlång eller spolförmig bit som
märktes bara med en träsked med några spår på alla tre sidorna
så vägdes smöret i halv, och hel skålpund, vid högtidliga till-
fällen användes en smörspade som den ena sidan var utsirade ränder
som gjorde smöret litet trevligare i den äldsta tiden användes flata
lertallrika tillockmed av trätallrikar, smör som föröning var mycke
sällan men då i en träask, tillverkningen i hemmen förekommer änu
på mindre gårdar som i-nte säljer sin mjölk till Mejerierna smör
~~XXXXXXXXXXXXXXX~~ tillverkas inte av någon annan ^Ageädde
än komjolk.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6

✓

acc. n:r M. 2014:7.

FOLKLIWSARKIVET
Institutionen för folkv.forsk-
ning vid Lunds universitet

B E R E D N I N G A V O S T .

FOLKLIWS-
ARKIVET
LUND

Till ost begagnades oskummad mjölk. Bare kalvmage till löpe, man tog reda på den oststanning som blev av mjölken som kalven fick det första målet, så ifylles råmjölksgrädde för löpesskinnet skulle bliva fullt samt ett par glas konjak för att löpet skulle bli extra starkt och bra, så hängdes desama till tork 4 á 5 månader. När ostmjölken skulle beredas tog man en bit av det tillagade löpet lade den i en mycket tunn linneklut och sedan lades den i mjölkkittlen, så fick ostberederskan krama den och skölja runt i kittlen till dess mjölken löpnade eller blev ostmus. Alltid en kopparkittel användes vid uppvärmningen av mjölken som skedde på spisen den löpnade massan kallades ostmus. Det löpet som blev över hängdes till tork, ostmassan togs upp med bara händerna och kramades ner i ostkar som var olika stora, alla med en utsirad botten för osten skulle få ett vackrare utseende, ostkaren varigera från 3 till 10 kannors. De var så gjorda att de lätt kunde tagas åtskilda ifall de inte gick att få osten ur karet på annat sätt, man fick vända den så att ovansidan kom neråt att även den kunde få det fina mönstret, vändning av osten

7

acc. n:r M. 12014:8.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för Folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

varannan dag tills den blev så pass fast att den kunde tagas från ka-
ret och placeras på ett bord helst vid ett fönster som kunde öppnas
vid känlig väderlek. Ostkar kunde vilken som helst tillverka som var
lite slöjdkunnig. Den utpressade vasslen kallades sköljevassle den
användes bara till kreatur. Till gröt anvndes bara den uppkokta vasslen
(tjockvasslen). När osten var färdig saltades den på översidan var
gång den vändes, då med grovt salt, osten fisk vändas varannan dag
i en vicka, osten fick vändas då och då tills ett par månader har
gått, Med mycket passligt väder och mycken passning kunde den användas
i tredje månaden. Ost i bondgårdarna var en mycket vanlig rätt. Ost
kunde bevaras ett år och mera, det var mycket vanligt att byta ost-
mjölk då kunde flera stycken samlas med var sin span n mjölk vid så-
dana bytostgille skulle de trakteras med kaffe och dopp. S.k. tigg-
ostgille förekom ofta. I prästgården har aldrig förekomit någon ost-
tillverkning. Men därimot hos skolläraren var osttilverkningen obli-
gatorisk.

FOLKLIVS?
ARKIVET
LUND

8