

ACC. N:R M.12235: /

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Mjölkhushållning.

Mjölknningen skedde morgon och kväll för hand, mera som stripmjölkning förr än nu, det var kvinnorna som skötte det arbetet förr, mjölknningen skedde i allmänhet i en träbytta (en staver var lång till handtag) helst gjord av enestaver, rengjordes med varmt vatten och emellanåt med enelag (avkok av eneris) Träsilen var gjord som en rundskål med circa 3 tums runt hål i botten varit var fäst en plåtbit med hål i. In i silen lades linne eller Lycopodiumrevor. Då sedan plåtspannar före århundraskiftet kom till användning silades genom en linneduk som hölls över kanten på spannen. Mjölken förvarades i allmänhet i skåp i glaserade lerbunkar som gjordes i Laholm eller Falkenberg. Mjölkförvaring i träbunkar har ej förekommit de senaste 75 åren, mjölknningen skedde i allmänhet hemma. Försäljning av mjölk förekom sällan, men smöret såldes till uppköpare och pengarna användes till det som bäst behövdes. (De senaste 25 åren levereras mjölken till mejeriet och bönderna köper smör och ost. Oskummad mjölk användes ej mycket i hushållet fordom, det fick bli skummjölk. Blå surmjölk var ej älskad men fick den stå om sommaren blev det tjockmjölk. Att blanda mjölk och dricka användes till dryck av en del personer både förr och nu. Får och getmjölk användes ej mycket, getmjölk rekommenderades ibland som medicin. Uppkokt mjölk förekom mer förr än nu. Till grynrätter användes nästan alltid mjölk, men filbunke

ACC. N:R M. 12235:2.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

sällan förr.

Råmjölken användes förr som nu till s.k. råmjölkakaka (blandades lagom med annan mjölk och upphettades helst i vattenbad). Sötost kokades till kalas. Mjölkens ystades först och kokades till den blev fast med tillsats av grädde om den skulle bli riktigt god.

Smör. Mjölkens fick stå för gräddsättning länge om de voro snåla, separatorer blev allmänna vid sekelskiftet. Kärnorna voro i allmänhet stavkärnor, när det var lite grädde genom vispning. Kvinnorna kärnade, men ofta fingo männen hjälpa till då det var svårt att få smör. Kärnmjölkens användes till dryck. Smöret knådades i en träskål med träspade varefter det skakades till en avlång smörlunke. Smöraskar svarvades av bokträ men användes endast till smörförvaring då någon skulle ut på färdresa i matsäcken.

Ost. tillverkades av både skummad och oskummad mjölk med löpe som gjordes av kalvmagen med däri liggande ystad mjölk som sköljdes och torkades, löstes upp i mjölk och tillsattes den handvarma ystmjölkens, löpet invirat i en duk som kramades ur. Mjölkens värmdes i en kopparkittel. Den bet löpe som användes endast en gång. Här användes ostkorgar av björkrot. Ostkläde användes, vassle kokades till sandost. Osten saltades ovanpå, kryddades med kummin. Ostarna torkades på genomborrade bräder. Ost användes ofta och var ofta gammal. Det var rätt vanligt, att kvinnorna gingo till

ACC. N:R

M. 12235:3.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

ystegillan och till fattiga och torpare var det ofta de överenskommo att gå samtidigt med mjölk och mat så att det ej blev kostnad för fattiga. Prästen var det för långt till, men de gingo till lärare och lärarinnor. Till ost användes väl knappast någon annan mjölk än komjök som ibland blandades med kärnmjök. Här i orten var det knappast några större gårdar, högst 10 kor och förr blev det ej mycket mjök, det blev bättre vid sekelskiftet, mera jord odlades och gödslades och sköttes bättre samt ökad vallodling.

-----  
Dessa uppgifter äro från Vrå, Torpa och Hinneryds socknar närmast Hallandsgränsen och grunda sig på eget och min hustrus minne samt föräldrars och förföräldrars uppgifter. Jag är 75 år, född här och har arbetat vid jordbruk utom en kortare tid vid tegelbruk i Danmark samt sockerbruk i Hälsingborg. Sedan har jag själv varit bonde.

17 - 3 - 1952

Med hälsning  
J. Gudmundsson

Dösjöhult postadress: Vivljunga  
(Vrå socken)