

ACC. N:R. M. 8065 :1-6

Landskap: Skåne  
Härad: Pajäres  
Socken: Harp  
Uppteckningsår: 1941

Upptecknat av: Olga Ekesson  
Adress: Ekelid 100  
Berättat av:  
Född år 1876 Emmygd L. Harup

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Frågelista 3

Hjölke

Skriv endast på denna sida!

Sernad mjölk har alltid på sommaren varit omtyckt som efterrätt, eller som dryck till smörgås, helst om man får den som den är med grädden i. Filbunk är bäl surmjölk tillsatt med socker och krydder ingefär eller kanel.

Det brukades aldrig med ostskummad mjölk, mjölken fick stå en dag eller mera innan det skummades första gången, den tjocka grädden togs i ett krus för sig själv, att använda till smör, andra skumningen användes till kaffegrädde och annan kaffegrädde. De kärnor fins ju flera olika slag, den mest vanliga var den höga runda, med en stång genom locket och en rund botten med hål uti i ena ändan, som skarvade in i kärnan, stangen drogs upp och ned för att på så sätt arbeten grädde till det blev smör.

Detta var väl alltså typen av kärnor, sedan blev  
det fyrkantiga kärnor de ligger omkring  $\frac{1}{4}$  m.  
i fyrkant med lock som slöt väl till.  
På en järnspole med bär var trådd en träställ  
ning, som med bären drogs vägrat runt  
inuti i kärnan. En annan sorts kärna  
var rund, ungefär 6 dm <sup>längd</sup> och 5 dm i diameter.  
Även den hade bär att dra runt, med en  
kuggakjul och bärling, var ställningen  
inuti lodrät och gick runt den bägen.  
Likken typ som var bäst är svårt att avgöra,  
Tungt gick de alla men den med kuggakjul  
gick nog lättast, det var mest beroende på grädd-  
dens kvantitet och bärme grad om det blev fast  
smör. När grädden började samla sig till  
smörgryn skulle man kärna sakta för  
att grädden samla ihop sig till en smörklump.  
Sedan slog <sup>man</sup> kärnmjölken och tog upp

Smöret och laded i ett fat och slog kallt vatten på,  
och ältades något på smöret för att trätta av kärn-  
mjölken. Sedan vattnet var avslaget, ältades smö-  
ret riktigt för att få bort vattnet eller kärnmjöl-  
ken som fans kvar samt saltades. Öftningen  
gjordes med en träsked. När smöret var väl ältat  
skakade man fatet fram och tillbaka så att smöret  
samlade sig i en avlång druttel. Hade man mera  
smör än man för tillfället behövde och inte ville  
sälja det, lades det ned i saltlake för vinterbehov  
då korna vanligen mjölkade mindre och det blev  
rent om smör. De som brukade kärna smör till för-  
säljning hade sina bestämda ställen, som de leverer-  
ade smör till, antingen på landet eller i Bärstad  
eller Torekov. Handlandena uppköpte också  
smör och tillhandahöll till allmänheten.  
Men också de ville hämta från de bestämda  
ställen och inte köpa av vilka som bjöd ut.

I 1880 talet fanns två små mejerier i Värsta  
Karup och ett i Houf, men det var inte allmänt  
att lämna mjölk till mejerierna. Många  
föredrog att själva kärna smör till försälj-  
ning och använda den handskummade mjöl-  
ken till kalvar samt i huskallet även som  
kärnmjölken. Det var nog dålig ekonomi, det  
insåg många, varför några stycken med lands-  
tingens man O. P. Svensson i Värsta satte igång för  
att bilda andelsmejeri aktieföretag. 1894 bygg-  
des Värsta Karups och Houfs andelsmejeri  
i Värsta Karup, därmed blev det slut för de  
små mejerierna, men det dröjde ändå flera  
år innan det blev allmän anslutning till an-  
delsmejeriet. Lämna mjölken dit ville de men ta  
aktier ville de inte. Då blev det uträtt en viss  
tid, de som inte innandars skriver in <sup>sig</sup> som ak-  
tiedelegare finge inte lämna mjölk och finge be-  
fala dubbel avgift vid infärd, då blev det allmän anslutning.

När det fins god råmjölk brukades kokades  
"kalvdans" gammaldags kalvdans var som  
fjock bälling, i kaekande sötmjölk. Slags med  
en sked råmjölkilken klumpade sig man  
slag råmjölk i till lagom fjocklek varef-  
ter socker och salt lades i efter smak!

Sill den kalvdans eller kalvost som nu bru-  
kas. Tager ett par ägg och knapt häften rå-  
mjölk mot sötmjölk, socker salt och krydder  
mandel kanel ingefära ruggin efter smak,  
allt blandas tillhops kokas i bottenbad i  
ugn eller på spisen.

En rätt som mycket brukas på Skånska bäst-  
kruten och på landet är soppa på sill eller  
fisk kokad i mjölk. Lätt saltad, eller urvatt-  
nad salt sill, kokas i kort bottenbad, när sillen  
är kokt tager den upp och mjölk står i spadet,  
i mjölken kokas grönsaker morötter palsternack  
er

Purjulök, sist lägges potatis råskalad skuren  
i bitar några pepparkorn och finhackad persil-  
ja, sillen serveras till. Fiskboppa kokas på sam-  
ma sätt av rödspett mackrill och stenbit.

Olöst mjölk kokas och gott dricka slås i så  
att det går ihop och ystar sig. Därefter slås me-  
ra mjölk <sup>ut</sup> på osten bildar klumpar i mjölken  
smaksättes med socker och salt.

Att mjölken skulle skyddas mot förgöring  
har jag inte hört talas om, men kom det nå-  
gon under tiden man höll på att kärna, skulle  
de taga några tag och kärna, djurt tag de  
smålycken med sig så man fick inte smås  
eller dröjde det länge.

Kärnan rengjöras med hett vatten och skur-  
borste, varje del för sig skjölles därefter  
med varmt vatten och lägges till kokes  
bäst med sol och lufttorkning