

ACC. N:R M. 11743: /

L. U. F. 75.

Mjölkhushållning.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Luf. 75T

På min gård om 24 tunnland tämligen god enbart åkerjord hade vi i slutet på 1800-talet i regel 4 kor, under 1900-talets första årtionde, då jordbruksdriften i allmänhet började mera intensifieras, 6 kor och på 1930-talet ända till 8 kor. På grund av att arbetskraften nu började bli svåranskafflig, minskades kreatursstocken år 1940 till 3 kor. Vid billig drift är mjölkproduktionen något lönande, o m man kan få arbetsfolk, men ej vid dyr drift.

Mjölkningsföretogs på 1880-talet kl. 5 f.m., $\frac{1}{2}$ 12 m. och $\frac{1}{2}$ 8 e.m. och skedde för hand och av kvinnlig personal. Denna satt därvid ofta på huk men från c. 1890 på mjölkpall, en trefot. Från c. 1910 voro mjölkningstiderna kl. $\frac{1}{2}$ 6, 11 och $\frac{1}{2}$ 6, förorsakad av förkortad arbetstid. Männen kunde nämligen icke ge sig tid till detta för dem jämförelsevis lindriga och tidsödande arbete. Mjölken strilades i en mjölkspann, som efter hand tömdes direkt på mjölkkannan, som, därest

reaturen voro på bete, forslades hem på en rullbår, och som ställdes till avkylning i en vattenfylld balja, ställd på en skuggig plats, varifrån den nästa morgon forslades till mejeriet. Den mjölk däremot, som intogs till hushållet, slogs i porslins- eller lerkärl och sattes till avkylning vanligtvis på källargolvet. Träsil talade mina föräldrar aldrig om.

Så länge mjölkförsäljningen försiggick i liten skala, använde nog hustrurna i allmänhet likviden härför - liksom från hönsgården - till sina egna inköp - ehuru ej i mitt föräldrahem, där dylik fördelning av penningeinkomsterna ej behövdes - men ej vid försäljning till mejeri. Det första mejeriet i bygden var, såvitt jag vet, Mölleberga mejeri c. 1890, dit vi började lämna mjölk c. 1895. Ungefär samtidigt fanns ett i Önsvala å nr 3. De privata mejerierna brukade alltid idka stor svinuppfödning. För dem var det en ekonomisk vinst att undanhålla leverantörerna en del av den skummjölk, som enligt uppgjord överenskommelse skulle tillkomma dem.

Det första andelsmejeriet i nejden var Kyrkheddinge mejeri, som

startade någon gång på, antagligen i mitten av 1890-talet och dit vi flyttade vår leverans c. 1901. Andelsmejeriets tillkomst var en icke ringa förbättring av mejerihanteringen och mjölkhushållningen.

Den ende föregångsmannen beträffande mejerihanteringen i nejden var patron Marcus Nissen, arrendator å Torreberga gård om c. 400 tunnland 1844-1864. Han var en framstående jordbrukare, ägde en förnäm kreatursbesättning och hade eget gårdsmejeri. Han inverkade på ortens jordbrukare, däribland icke minst min far, till ökad och förbättrad smörtillverkning. I hans fotspår följde patron Måns Bellander i Vinninge, som även emottog mjölkleveranser från traktens jordbrukare och ^{vars mejeri} ~~som~~ liksom tidigare nämnda var i drift på 1890-talet, men som tillhörde Hyby kommun.

Den mjölk, som användes till dryck, kunde vara hur ny som helst, blott den först fullständigt avkylts. I mitt och mina föräldrars hem användes mjölk nästan till varje av de trenne huvudmåltiderna. I min tidiga barndom serverades den i ett stort fat, som vid måltiderna ställdes mitt på bordet och varur var och en tog med sin sked.

Omkring 1900 övergick man dock till tallriksservice med mjölktil-
bringare. Sådan mjölk var alltid skummad. I min bekantskapskrets
finns verkligen en, som till dryck använder hälften mjölk och hälft-
ten dricka, antagligen beroende på något slags fördom eller smak-
förskämning. Blåsur kallade man sådan mjölk, som nyss förlorat söt-
heten, vilket lätt hände om sommaren, och som liksom föreföll tunn
och blåaktig. Att få mjölken blåsur, försökte man alltid att undvika.
Överraskades man av att det hände ändå, lät man den helst stå tills
den blivit alldeles tjock ("sJORJAD"), då man antingen åt den såsom
sådan eller som filbunk. I min tidiga barndom, tror jag, att vi an-
vände mjölk av får någon gång. Av fårmjölk kunde man bereda "sul-
te-
milk". Man lät den surna och tjockna och åt den som doppa till bröd.
Rätten torde icke ha smakat vem som helst. Eljest använde vi endast
mjölk av kor. I lungsiktiga hem använde man gärna mjölk av getter,
där så var möjligt.

Då brödet var hårt eller legat torrt några dagar, skar man det
ofta i bitar och kokade dessa i mjölk, då de blevo mjuka och kunde

"drickablansning"

förtäras även av äldre personer. Sådan rätt kallades soppor, mjölk-soppor eller soppor i mjölk och var ganska god och användes för övrigt flitigt ännu i dag. Varm mjölk till kall gröt i de fall denna ej var nykokt, använde man ofta.

Äggmjölk tillreddes så, att äggulan vispades samman med varm mjölk, varefter äggvitan vispades för sig till skum och lades i klickar på ytan. Rätten åts i min barn- och ungdom med sked till bröd, sedermera till smörgås. Alla slags gröt av spannmål koktes i mjölk. Vattengröt hade man icke smak för i mitt hem. Däremot åt man gärna ölost, ölsupa och dricksupa som angenäm omvexling. Filbunk, som man gärna använde under varma sommardagar, bestod av sockrad, hastigt surtjocknad mjölk. Vid långsam surtjockning - såsom om vintern - blev den mindre smaklig och ibland föga ätbar.

Den första råmjölken gavs alltid till den nyfödda kalven och, om den räckte till, även till andra kalvar eller svin. Tredje målet däremot användes i regel i hushållet till "kalvdans" - råmjölken koktes under omröring - eller i senare tid brulépudding. Denna kunde

ACC. N:R M. 11743:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

även lagas av tidigare mål råmjölk, uppblandad med vanlig mjölk.
Den förra åts till bröd, den senare som särskild rätt.

När mjölken omedelbart efter mjölkningen slagits upp i 4 å 5 liters kärl och satts ner på källargolvet, lät man den stå kvar där fullständigt orubbad 12-20 timmar, beroende på dagstiden för mjölkningen och på hushållsbehovet, varefter man skummade den. Separatorer hann icke komma i vidare bruk, förrän man började lämna mjölken till mejerierna, i huvudsak beroende på att det var förenat med rätt mycket besvär att hålla dem rena och friska.

Vår smörkärna, som far hade gjort och som nu finns på Bara härads hembygdsmuseum, hade formen av en kvadratformig liggande pelare, i vars mitt var en längsgående axel, försedd med en svingel och på vilken satt två med stora hål genombrutna vingar, som utfyllde större delen av rummet och som, då de sattes i gång medelst svingeln, svängde runt och därigenom piskade grädden, varmed kärnan var till något mer än hälften fylld. För att få en full kärnsats, måste man ofta samla på grädden veckovis eller mera, varför kärnmjölken ofta

hade bitter smak och gavs då åt svinen. Om vintern kärnade mor alltid i stugan, om sommaren i köket. Hon knådade smöret med en träslev. När smöret tagits upp ur kärman, lades det i ett "dräutatru", ett tråg, som i äldre tider hade använts vid sädens sortering efter dess tröskning med plejlar, och sköljdes med vatten under omröring. Vid den egentliga knådningen saltades det. Till grädden sattes alltid lite smörfärg, som köpts hem från apoteket. Efter knådningen uppvägs smöret i min barndom med betsman, sedermera med en enkel våg, i $\frac{1}{2}$ och 1/1 kg cylinderformiga stycken, tills det, då man tillverkat tillräckligt stort parti, kunde säljas i staden (Lund). Själv hade man icke råd att något vidare äta smör. Sedan c. 1900 åt man dock smörgås till "lillemidda". Smöret upplades vid högtidliga tillfällen i mönstrade kulor, på senare tiden i prydliga figurer, på asjetter eller flata smörburkar. Smör var alltid jämte höns en lämplig förning. Smörtillverkningen i mitt föräldrahem upphörde, då jordbruket lade strängare beslag på arbetskraften eller omkring år 1910, och torde numera vara en tämligen okänd hantering även på landsbygden.

ACC. N:R M. 11743:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Både skummad och oskummad mjölk användes till ost, beroende på vilken ostkvalitet man önskade. Endast kalvmagar användes till löpe. Kalvmagen låg förvarad i en kruka i något flytande, varav erforderlig kvantitet vid ystningen hölldes i mjölken. Denna hade då uppvärmts i en stor kopparkittel över en öppen spis, senare över en gjuten köksspis.

Med "ostmos" (så uttalade vi det) menade man den nylöpnade ostmassan, medan den låg i vasslan och innan den, sedan det allra mesta av vasslan urtappats, saltats. Ostmus var gott och föranledde, att alla mors småttingar stodo runt omkring henne, då hon ystade. Efter saltningen och därvid förekommande omrörning upptogs ostmassan och lades i ostkaret. Vårt ostkar, som far själv hade gjort, var fyrkantigt och försett med en tämligen tättslutande ovanklots, som gick ner i karet och som vid pressningen trycktes mot ostmassan. Till karet var även avpassade olika träklotsar, som kunde minska dess bottenyta, med därtill hörande avpassade ovanklotsar, då ostmassan någon gång var mindre. Vid massans läggning i karet lades här i först

ACC. N:R M. 11743:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

en duk. På denna lades ostmassan, varefter duken tillslöts och kramades till, så att nästan all vasslan kramades ur, varefter ostmassan pressades. Detta skedde i min tidiga barndom medelst en ostpress, försedd med skruv, men på 1890-talet genom att en stor tyngd vid loftet, rörlig upp och ned inom en vid loftet fäst ram, genom en trästång ner till stolhöjd övade tryck på ostkarets ovanklots, varigenom pressningen i fortsättningen nästan skötte sig själv. Vasslan, som var salt, användes försiktigtvis till svinen.

Ost hade man alltid tillgänglig. Till "lillemidda" kl. 9 brukade vi i min barndom ofta ha fint bröd och ost med smör på, ej smör på brödet. Ostarna torkades i en ostahäck, upphängd på en vägg i skugga, där de passades, bl.a. genom att vändas. Ost av annan mjölk än komjölk användes ej i mitt hem.

.oOo.