

1
ACC. N:R M. 11745:1.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Luf. 75.

Gården är min egen som långt tillbaka i tiden gått i arv. Beteckningen är 5/16 mantal Ulvestorp Nedergård 1,⁵ i Öreryds socken. Areal 157 har. 4,80 åker, 110 produktiv skogsmark övrig mark ängsmark mossar och kärr. Med hjälp av min mor skall jag besvara Edra frågor så gott jag kan, tiden härför kommer att röra sig omkring sekelskiftet något före och efter detsamma. Antalet kor 4-5 samt ~~en~~ ett par oxar och stundom häst, efter 1910 började oxarna att försvinna från orten och häst blev stadigvarande. Numera är besättningen 5 kor en eller två ungdjur och häst. Vid sekelskiftet och före detta voro korna betydligt mindre än de nuvarande, dessa fick också klara sig på skogsbet⁵ om sommaren, det bästa skulle oxarna ha detta var också förhållandet på vintern oxarna skulle även då hava den bästa kosten. Varför kornas antal därför ej är mera förändrat beror på att en större och mera rasren stam uppkommit, samt betydligt starkare utfodring pr djur måste ske sommar som vinter. Mjölkning morgon och kväll samt om korna nyligen kalvat middagsmjölkning den närmaste tiden efter kalvningen. Mjölkningen var handmjölkning den mjölkande satt på en pall med mjölkkärlet fasthållet mellan benen ³~~på~~ den mjölkande. Mjölkningen utfördes alltid av kvinnorna. Att det ansågs mindervärdigt för karlarna

2
ACC. N:R M. 11745: 2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

tror jag inte. Orsaken var nog den att karlarna hade annat arbete som då samtidigt måste utföras. Mjölkkärlens benämning älsta tid (mjölkbytta) som var av trä se bifogad skiss.

Sedan mjölkkärnen av metall och namnen har växlat från mjölkkruka spann och hink. Rengöring skedde genom diskning med vatten metoderna kunde nog vara olika beroende på den mjölkandes renlighet. Hur långt fram träsilen användes kan ja ej lämna besked om, men stålsilen fanns säkert ett gott stycke tillbaka på 1800 talet. Mjölken förvarades i kärl benämnt bunkar eller fat bestående av trä, sänse och koppar samt även ler. Mjölken förvarades i en mjölkammare på särskilda hyllor, även annan mat förvarades där. Om sommaren var det vanligt att mjölken sänktes ner i en brunn, bäck eller källa för att förhindra att den surnade. Mjölk såldes knappast däremot beredd smör som försåldes till lanthandlarna, det vill säga handlare som hade speseri-affärer. Det var nog i allmänhet hustrun som avyttrade smöret och för dessa penningar tillhandlade sig förnödenheter för hemmet. Det första privatmejeriet uppfördes i N:a Hestra 1929-30 och 1931 började jag som samt några stycken från Öreryd att lämna mjölk dit, vi fingo då en bil som fraktade mjölken dit, många bönder voro svåra att övertala till att lämna sin mjölk till mejeriet, men så småningom kom de med.

1939 bildades Gislaveds andelsmejeri, det var lantbrukare från socknarna runt Gislaved, som startade detta. 1947 övertog Gislaveds andelsmejeri det privata mejeriet i Hestra och nedlade detta för att få all mjölken till Gislaved, vi ingingo då som medlemmar i detta. Som föregångsmän ifråga om boskapsskötsel kan nämnas bröderna Jakob och Johan Pettersson N:a Hestra samt Josef L.Andersson Bondaryd Båraryds socken.

Mjölk som Dryck.

Att dricka nymjölkad mjölk det vill säga så ny att den ej var kallnad har nog ej varit brukligt vid måltiderna. Som en vanlig företeelse var det nog att den mjölk som mjölkades på morgonen användes till middag och kväll och kvällsmjölken på morgonen den andra dagen. Mjölk har och användes mycket även av vuxna personer än i dag på landet. En mjölktilbringare ifylldes och framsattes vid måltiderna, på de flästa gårdarna var nog mjöken oskummad men där fattigdom rådde kanske man fick använda skummad mjölk, så var nog förhållandet på de många torpställen som funnes på 1800 talet och något in på 1900 talet. Mjölk och hemmabryggat maltdricka blandades och användes av många som dryck benämnt (Ölsupa) detta förekommer ej nu. Blåsur mjölk kallas den mjölk som är i övergången

4)
ACC. N:R M. 11745:4.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

emellan söt och sur mjölk. Den användes till utfodring av svin. Mjölk efter andra djur användes ej här. Klister av mjölk och rågmjöl användes i stor utsträckning vid uppsättning av ~~klister~~ tapeter. Nog var det vanligt att barnen skulle ha silsup, det var i vanliga fall ett dricksglas nymjölkad mjölk, detta skulle de bliva tjocka av. Detta var nog med sanningen överensstämmande på så vis att mjölken är då som mest näringsrik när den är nymjölkad. Silsupen förekom nog både i ladugården och inne i bostaden när mjölken hämtades in efter verkställd mjölkning. Även vuxna som voro magra fysiskt nedsatta brukade nog metoden att dricka varm nysilad mjölk för att återhämta krafter och på så vis stärka fysiken. Men att de drucko osilad mjölk känner jag ej till.

Mjölkrätter

När det blev gröt över från den ena måltiden till en annan så var det brukligt att mjölk uppkokades och användes till den kalla gröten. Äggmjölk användes. Tillagningen tillgick på så sätt. Äggulor vispades och irördes i uppkokt mjölk som även var smaksatt med socker. Äggmjölken serverades i en skål var och en fick sedan förse sig på en tallrik med sked, så åt man bröd härtill och sågel.
~~härkall~~

57
ACC. N:R M. 11745:5.

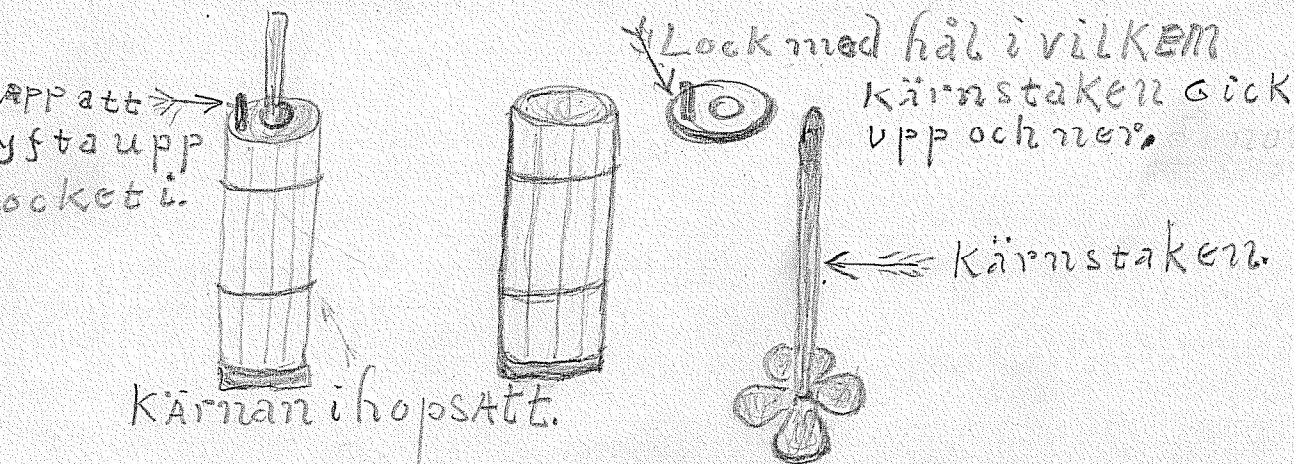
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Stärkelsemjölk eller välling. tillreddes på så sätt, genom ett såll sållades stärkelse, det som inte gick genom sållet blev som små gryn, dessa kokades i mjölk som sedan serverades som en välling. Filbunk förekommer även nu och användes på sommaren. Den tillredes på så sätt att, mjölken ställes på ett varmt ställe (ej någon uppkokning) så den surna, sedan tillsattes fint socker och även använder en del finmalen ingefära till mjölken, i sommarvarmen är detta en svalkande rätt med sin sytliga smak. Av råmjölk med tillsatts av grädde och vanlig mjölk gjordes råmjölks-pannkaka. Mjölk med tillsatts av löpe gjorde man Ostkaka orynost, revost och sötost. Sötost tillagades enligt följande. Mjölken tillsattes ostlöpe som sedan vispades, detta uppkokades till en gröt som sedan uppslogs i en form där den fick kallna, även russin kunde tillsättas efter behag. Ostkaka: Ostlöpe tillsattes i ljum mjölk sedan iblandades vetemjöl, när detta var löpnat rördes osten ner i vasslen, sedan skildes osten från vasslen och tillsattes med ägg, grädde socker och mandel, detta insattes sedan i en bunke i ugnen där den sakta fick baka (grädda) som det heter på fackspråk detta tog en tid av c:a två timmar, det fick alltså ej vara för stark varme ^{vid} bakningen.

6)

ACC. N:R M. 11745:6.LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIVBeredning av smör.

Mjölken skulle stå så länge att grädden gick upp till ytan innan den skummades, t.ex. över en natt, den som mjölkades på kvällen. Under tiden stod den i mjölkkammaren. Skumningen skedde med en sked de gamla kallade det att (söja mjölken) De första separatorer kom till användning omkring 1908-09 Smörkärnor: Den äldsta typen var en kärna av trä, jag skall här försöka rita upp den.



Ja så var det att draga den här kärnstaken upp och ner tills det blev smör. Den kärnande satt på en stol och hade kärnan fastlåst emellan benen. Vanligtvis skedde kärningen i köket. När endast en liten kvantitet smör

fixant!

7
ACC. N:R M. 11745:7

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

skulle tillverkas så vispade man detta. Kärnandet var i huvudsak kvinnornas arbete. Många äldre personer drucko med förtjusning kärnmjolk. Kärnmjolk användes också vid bakning av bröd. Det som inte gick åt på så vis kom svinen tillgodo. Smöret knådades med en stor träsked samt sköljdes med friskt vatten, därefter saltades smöret. Smöret formades sedan till avlång rund klimp som benämndes smörtrilling. Den förvarades sedan i mjölkkammare eller om källare fanns i denna tills den såldes eller förbrukades i hushållet. Smöret såldes som jag förut omtalat till lanthandlaren. Smör användes till många bakverk särskilt till finare små kakor varav kan nämnas smörbakelse. Smör användes i stor utsträckning i våra dagars lanthushåll. För närvarande vid vår gård med fyra vuxna och två barn för c;a 60-70:- pr mån. Vägningen långt tillbaka skedde med betsmän och räknades då längst tillbaka i skålpund. Smör användes som förning till gillan och förvarades då i särskilda glaskärl. Smöret krusades gärna när det framsattes på bordet vid sådana tillfällen, det upplades då på tallrickar som fordor voro av trä. På långa resor när mat skulle medföras förvarades smöret i därför avsedda smöraskar av trä. Smörtillverkning i hemmen förekommer nu inte där sådana förbindelse finnes att mjölken kan avlämnas till mejeri.

8)
ACC. N:R M. 11745:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Beredning av Ost.

Ostberedning förekom av både skummad och oskummad mjölk. Långt tillbaka användes löpe från kalvmage, detta tillvaratogs när kalven slaktades, men det måste vara en ung kalv. Löpet togs upp och förvarades sedan i en flaska till dess det skulle användas. Men till denna löpost islogs även sallt och ättika i flaskan. När mjölken som skulle ystas var uppvärmd (ljum) togs det tunna spadet i flaskan och silades genom en tygbit och slogs i mjölken. Mjölken ljummades vanligtvis i en kopparkittel. Uppvärmningen skedde i köket. Den löpnade massan kallades ostmassa. Man tog av vasslen som uppstod vid ystningen och och hällde av denna i flaskan där man förut tagit löpe sedan användes detta till löpe nästa ^{gången} ystning skulle ske. Kärnen i vilka osttillverkningen skedde voro flätade korgar av trä dessa voro något vidare uppåt. Av vasslan tillverkades ibland mesost. I vanliga fall kom annars vasslan svinen tillgodo. Ostmassan pressades ner med hjälp av händerna utan något redskap härför. Vasslan pressades ut genom användande av ostkläde. Osten saltades på översiden dagen efter ystningen sedan dagen efter vändes på osten och så saltades det på den andra sidan och detta

ACC. N:R M. 11745:9.

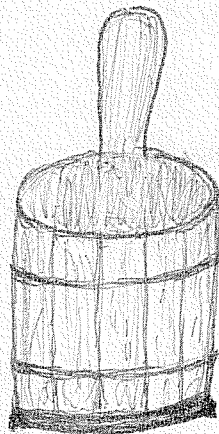
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

fortgick sedan till osten var genomsaltad, därefter upptogs den ur formen och tvättades i saltvatten varefter den virades in i en torr duk där den fick ligga och torka. Ibland tillsattes även kumming för smaksättning av osten. Lagerlokalen för osten varierade såsom kök, skafferier och sädesbingar. Jag har även hört berättas att det fanns de som grävde ner den i hästspillning, men om detta är med sanningen överensstämmande vill jag inte garentera för. Osten ålder vid användandet varierade, men d.s.k. julosten brukade ystas i augusti - september. Osten var en vanlig rätt i bondgårdarna. Byns kvinnor brukade anordna ostgillan det brukade vara 4-5-6 gårdar som gick tillsammans. De skulle samtliga bjudas på kaffe. Ja de obesuttna brukade tigga mjölk till ost. De bad då om löfte att få vara på en gård dit de fick mjölken från de andra gårdarna. De skulle då också bjuda på kaffe. Det var också vanligt att Prästfrun i socknen ställde till med (Ystkalas) då var hela socknens fruar inbjudna och medförde mjölk och de kunnigaste fick då förestå ystningen. Den sista ystningen i Öreryds prästgård timade troligtvis omkring 1920-21. Sedan mejerierna kom i bruk försvann ju denna sed. Någon annan osttillverkning än av komjölk här känner jag ej till.

SKISS TILL N:R 2

ACC. N:R M. 11745:10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV



Mjölkbytta av trä.