

Mjölkhushållning.

Denna skildring avser gårdar här i Yttered där här är endast smågårdar, kreatursbeståndet är cirka 5 på 6 kor samt ungdjur ^{ä vaxa}. Gårdarnas areal och är varierande, omkring 20 tunnland. Att det under de senare åren skett stora förändringar i driften med kreatursbeståndet har skildat orsaker. Omkring 1900-talet drevs ej ladvärdar som den nu skötas, nu är mjölken i regel den förnämsta inkomstkällan, fränsett ägare som går skogsförsäljning. Närmast för i tiden då ej mjölken fanns till, var mjölk i ringa värde. Dels användes nu för tiden bättre raser och därmed mer hög mjölkande kor, Skönare utfodring med kräffader på mjölk. För ladvärdet på kor, det blev i sinom tid "stutar" och vidare orar. "Stutarna" länjades något fram emot marknadstiden, med dessa djur blev det då en penning på en gång. I Yttereds by är 15 st gårdar, på alla dessa gårdar var för stutar och orar till dragare, för närvarande är det endast en gård som har orar, de övriga har hästar.

Luf. 75.

Mjölkhushållning.

Åkerjorden är också nu i högre kultur än för, vid varje gård är det nu anlagt med s. k. "bestockten" = skogen är på ett område bortkuggen å marken uppskölad. Det odlas foderbeton, sila anläggningar vid en del gårdar, driften ligger endast på hög mjölkleverans till mejeriet.

På alla gårdar finns det nu rasdjur, men de fordra god utfodring om det skall bli bra mjölk. Smågårdarna hade omkring 1900-talet, en "norrlandsart" de koren kunde gå å linnära sig på endast tjung om hästarna ute i skogsmarken. Mjölkmängden var ringa, men mycket bättre mjölk än efter nutides rasor.

Det är kalasalt skillnad på kor beträffande fetthalt i mjölken, det finns kor der all mjölk är endast gräddla, andra däremot en liten svag gräddhalt, resten dålig, uvel, blå, skummjölk.

Mjölkning och Mjölkkjör.

Mjölkningsen skedde morgon
å kväll med undantag att de kor som nyss hade kalvat,
mjölkades även vid middagen 8, å 12 dagar. Mellan 15 å 6
verkställdes mjölkningsen på de större gårderna, de var
mycket noga med att hålla samma tid, morgon å kväll.
Med kramning å dragning om spenen framkom mjölken.

En del mjölkade vänster spenor på, andra däremot de
främre, eller bakre spenarna samtidigt på. Mjölkpallen
satt de på under mjölkning. Kor det kor som slag under
mjölkning, fick en person krama kor på ryggen, då rörde
den ej någon fot, den blev som förlamad. Bondplåtbar
å jorger utförde mjölkningsen, vid de mindre gårderna
bondhustrun. Att en man får mjölkade förekom sällan, nu
är det på många gårdar endast karlgårer. Mjölkspann
hette de kår som användes vid mjölkning, uppsamlings-
kåret kallades på flaskor. I början på 1900-talet var span-
nen av bledkylat, tidigare var det förstås träkål de
kallades "okjular"

Mjölkning och Mjölkkärl

Innan stålsoilen kom till användes sil av blyg, sihtduk som var vid kvarnarna var förbräfflig. Medföljer en skiss av en mjölktransport.

Allt efter storlek på gård var det olika förvaringsanordningar för mjölk, allt efter årstid. Lärskilda vattenkarer att medsätta mjölkflaskan i för avkylning förekom.

Det såldes mjölk hemma vid gårdarna till ortens folk. Tön var det nog så att huskron fick laga hand om mjölkpengar, det var en ringa inkomst då nu är för tiden är det ofta nästan den enda tilllökta med en stor inkomstförfjänt. Bortarrendering av endast ladugården har jag aldrig hört talas om. Men många hemmansäg. arrenderar bort hela gården på en viss arrendesumma, där ingick i arrendekontraktet vissa lit. mjölk som skulle levereras till ägaren o. s. v.

d. 4 Arrendekontrakt gälde i var skrivna på 5 år, arrendatorer flyttar i regel ofta.

Mjälkning och Mjälkkärl.

En arrendeform var omkring 1900-talet att bruka jorden pr. "Flärne" = "Fläfftenbruk" = ägaren fick hälften av det som växte på gården, arrendatorn den andra hälften pr. arbetet. Detta övergick sedan med peng. Smågårdar gjorde dagsverken till huvudgårderna pr. sina ställen. Det var innehavare till ställen som fick göra ända till 6 dagsverken i veckan. Gården hemma var då pr. hustrun å barn att sköta om, samt för mannen att arbeta kvällen å nätter. Då när arbetet börjades kl. 5 på morgonen å till kl. 8 på kvällen kanske ofta en tim. väg till huvudgården, den karlen fick vara med.

Godsäg. Robert Tillberg på Tatebo hade omkring 1890 det första mejeri på denna ort, samtidigt hade han svineuppfödning.

Senare tillkom det även vid Tatebo ett annat mejeri omkring år 1930, det mejeriet arrenderades nu innehavaren, upphörde ganska fort.

Mjölkning och Mjölkkärl.

De första andelsmejerierna på denna ort var Västervik, Kimmerby, Frädinge, Tuna, Samleby och Odenspi. De började drifva omkring 1935, ortens landbrukare äro andelsäg. Vid nästan alla dessa mejeri har ständigt under åren varit stora omändningar tillbyggna och allt efter utrigdning större och mer moderna maskiner.

En hemmansäg. till Ypered 3³ nämligen Hru Eerou Olsson var en föregångsman i fråga om mejerihantering, fraligen lade han an med egen rörelse på annan ort, sedan han sålde gårdar här.

År 1904 ä 05 kostade 1 kanna = (3 lit.) mjölk 10 ä 12 öre, priset på skummjölk var 5 öre kanna. 0,35 öre lit. kostar mjölken pr. närvarande i Ypereds bysamhälle. På andra orter i samma socken betingar säljare ännu högre pris, nämligen 40 öre pr. liter.

Mjök som dryck.

I allmänhet skummades mjölken, innan den kom till användning i hushållet. Där det fanns gott om mjök, användes den som dryck vid alla måltider. Blandning av mjök, å skicka har ej förekommit här. Den blåsura mjölken var sådan mjök som var skummad flera gånger, vid kyligt väder sammas å fräst, var den blåsura å s. k. "häll", strökt före innan den lönades till filebunke. För å getmjök har ej förekommit här, getter har ej funnits på denna trakt, bara i Västergötland förekom dessa får i tiden.

Mjök användes att blanda kriten med då spindmuren för skulle kritas, smetade ej såsom vattenkrita. Till klister användes mjök, blandat med veternjöt, användes på hästen pr. att utestänga drag vid innanförstet, medelst igenklistering. Den asilsade spensvarma mjölken användes nag pr. botandet av vissa sjukdamer, av de s. k. "kussarfolket."

Mjölkrätter.

Bräd i uypskakt mjölk kallades m. "sörpe".
Fäst användes uypskakt mjölk till kall gröt, det användes
jag, ännu. Äggmjölk förekam. Potatismjöl i uypskakt mjölk,
det var "glasögonvälling". Mjölke eller ägg skulle isäras då
då mjölken kokte. Ris - å mannagrynsgröt skulle kokas
enbart i mjölk, om den skulle bli god. Oäst, slampa å
dikrsupa känner jag ej. "Filbunken" var isötsrätten den varma
årstiden. Den äts med tillsättning av ingfära å socker.

Nu, då vi vidrör "filebunke": Det var en sjäman som blev sjuk
å placerat på ett sjukhus i Afrika. Han hade feber, å svår
först, han längtade efter något läskande, han sade: "O filebunke",
då bradde sjukvårdsstern, att "filebunke" var ett "svenskt helgan",
han tillbad.

Råmjölken användes till råmjölkspan-
kaka, det var god mest mycket smyget av barn. Råmjölk
var ej nantligt giva bort, endast färdigbakat pankaka.

Mjölkkrätter.

Tillredning av ostkaka var mycket arbete, för det första var beredning lika som vid osttillverkning, mjölken skulle hjemmas i löpna. Ostmassan = "Placke" skulle sedan bakas i ugnen på hållning ibland med grädda.

Vid alla häglidliga tillfällen skulle det vara ostkaka, mycket var den vanlig till "färning" vid stora kalas, på födelsfest, bröllop och begravning. m.m. Det var särskilda buntar av ostkaka. "Sätost" hänger jag ej. = "Sätmjölkost" x

Än i byarna är det vanligt med stora auktioner om hästerna för missionen. Till dessa auktioner skänker bondjerna ostkaker. Då i början ropas dessa bort till den högstbjudande, får att sedan försäljas för ett visst pris för påttian. Denna tradition förekom omkring 1900-talet, fortsätter ännu. Det är endast den skillnaden att 1900 var priset 25 öre nu omk. 75 öre för den av ungdomen så mycket älskade delikatessvaran.

x "Sätmjölkost" gjordes av ostsmulor i färsk mjölk, omedelbart efter mjölkningen.

Beredning av smör.

Mjölken skulle stå innan den skummades cirka 48 tim. Platsen under gräddsättning en var mjölkbon. I regel skummades den endast en gång, skummjölken användes dels i huskället dels till oainfäda. ^x På de större gårdarna användes separaton på denna ort först omkring 1905, alltså här i Yxereds bysamhälle.

De smörkärnor som användades omkring 1900-talet var två typer. De tillverkades av snickare på orten, de var s. k. "laggardi" runda storlek cirka 17 x 6,5 cm. De var något vidare uppgitt, laggarna hölls samman med ett träband, senare järnband i galn band. En typ gjordes med en vev pvar locket från renfrumostängen som löpte i ett hål på botten var veden 9 st. ringblad av trä som rörde kärnans längd, dessa åskadkarn rörelse i gräddmassan. Det var alltså en rundrörelse i kärnan.

d. 10
d. 11

^x Med "okunsten" skedde skumning.

Beredning av smör.

Den andra typen var en "puls" stång som arbetade uppå ner, där var ett tråkar i änden på stången, i korset var flera hål, med den pulsen blev det starkare rätelse i gräddan, än vid ringrätelsen.

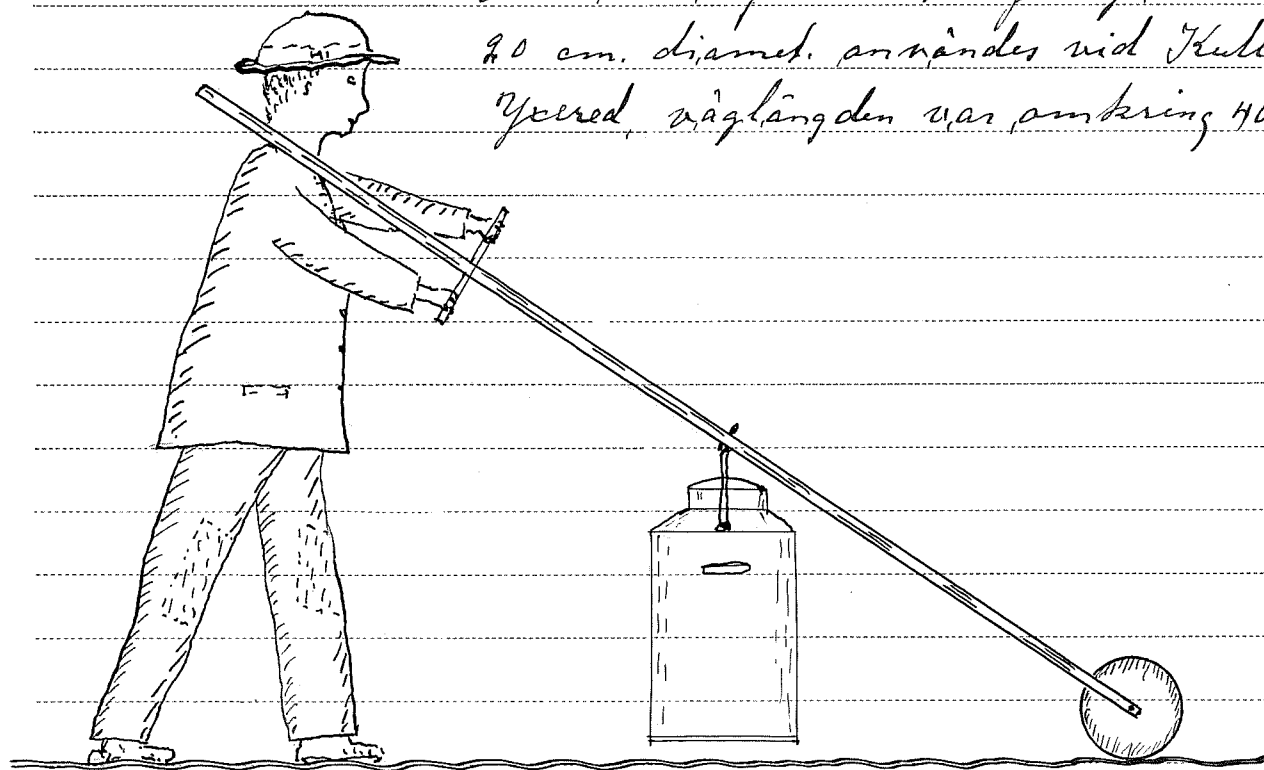
Käket var platsen vid smörberedning. Vid mindre gräddmängd förekom ofta vispning. Flusmadden vispade smör. Ofta var det så att grädda efter "sinkor" var svårt å mycket arbete med att få smör även den kalla årstiden var det besvärligt. Det var att vid spiveln varma kännen, då blev det smör fortare.

Käsmjölken var bra svinföda, fyll människoföda var den syltiga käsmjölken särskilt sommartiden, en läskande dryck. På smöret präddades användes en fräsked, smöret skäldes i flera vatten så att all käsmjolk försann. Kelt beuns-
2.11 vatten var bra den varma årstiden. Samtidigt då efter
22 skälningen saltades smörvaran.

Transportkärra från år 1910

Den användes med att
hemförda mjölkflaskan från betesplatsen till gården.

Denna stång med ett bjut på cirka
20 cm. diamet. användes vid Kullen
Nyered, våglängden var omkring 400 m.



Sid. 3

Beredning av smör.

Något färgämne till smör före-
kom ej här. Smörklumpen kallades för "smördrisset".
Smöret förvarades i en jrn. ända målet gjord "smörtina".
Den var tillverkad även av byoniskaren, det var "en" å
"ekhä" med träband. I källaren var förvaringsplatsen för
smöret den varma årstiden. Ej vid grötätning an-
vändes smör, men däremot till bak. Vid vetenmjöls-
bak, bakelser, kårter och småbröd där kom smöret till
användning. Allt efter ekonomin användes smöret
i hushåll, i första hand vid "matsöcker". (I detta sam-
manhang vill jag upplysa om, att i de fattiga hemmen
var omkring 1905 ej vanligt med smör, då barnen
kom hem från skolan å var hungriga, fick "rafmaven"
på brödet ofta ersätta smör. Ibland var det armod
som var orsak, medan det fanns hem där smöret skulle
bliva penningar för, å bättra på bankkrantat.)

Beredning av smör.

Smöret försåldes i närmaste stad, alltså Kristavik samt vid Håkarsunds bruk, det som ej användes i hushållet. Det smör som salufördes formades i en "fåladå", det var $\frac{1}{2}$ å 1 kilo förpackningen. Någon smörmärkning förekom ej. På den s. k. "besman" vägdes smöret. Vid högtidliga tillfällen utsirades smöret med "smörskeden", den var gjord av trä med räfflor på ena sidan å skärkanter. Vid gillan serverades smöret i en särskild glasösk, det gavs också med smörkåsar. "Smörskåsar" var vanliga här. Gravaren gjorde dessa, de var cirka 5 cm. höga, å 5 cm i diamet. med lock. Dessa smörskåsar var med i "matöskan" som även var gjord av trä. Då nu all mjölk går till mejeriet, så tillagas ej något smör i hemmet, det kommer i retur från mejeriet. Omkring 1930 upphörde smörtillagning ungefär på denna art, inföll biträgarna.

Beredning av smör.

Många bra gårdar som ligger inne i skogarna äro nu öde, det är s. k. utlagt ingen vill bo ensides bortafra allfarvägen. Men jag känner till skogsgårdar i en grannsocken nämligen Locknevi där ännu smör & osttillverkning sker i hemmet. Det är gamla släktgårdar, där de yngre fortsätta. Sällan förekommer det att någon flyttar till någon skogsgård. Så är det också med bostadslög, som får ha varit så riktigt med inne i skogarna, nu sker all bebyggelse i städer & samhällen samt utmed bilvägarna, tiden är sådan att ingen kan nu för tiden bo i skogen.

Gräddolja.

d. 15 Medelst kokning av grädda tillredes för gräddolja, det var bra läkemedel för kylsår & frostskador.

Beredning av ost.

Det var både skummad ä oskummad mjölk som användes till ost. Till löpe användes kalv-
magan, pilonen, kanjask ä kummin. I regel förvarades löpet
i en glasflaska. Mjölken kummad i en förfent kappan-
gryta, mjölken överfördes sedan i en kappaskittel. Då mjöl-
ken hade den rätta värmegraden tillsattes löpet, med om-
rörning i massan. Uppvärmningen skedde på spisen.
Här i Yxered var det gårdar som saknade järnspisar ända
fram till 1918, det var att på härdar i den öppna spisen
göra upps bräsen. Den läsmade massan kallades för
"placke". Ostmassan upptogs ur vatten med ett "löu-
slag" = en skopa hätt med hål i botten. Ostmassan kanner
jag ej. Osttillverkningen skedde i en "ostkorg", de korgar
som tillverkades var dels runda spåtar dels kätjade. De
gubbar som gjorde ostkorgar, tillverkade också sålt ä bi-
kupan. I ostkorgen var en "osthandduk", då sedan ostmas-
san var ilagdd var det vid varje ilägg, att med fingertop-
parna krama den nartem.

Beredning av ost.

Under ostkorgen var en träbalja för vassen korgen vilade på ett "kors". Av vassen kaktas s. k. "kassvassel" en mycket god rätt. Då seden, osten var färdig saltades den*. Kurnin ilades ofta vid stäppningen av massan det blev "kurninsost", alla tidens ost. Dagligen skulle seden, osten vändas i korgen, samtidigt ombyte med torra handdukar. Cirka 14 dagar måste osten vara i korg, för att taga form. På ostbordet länkades osten. Flera gånger i veckan måste seden, osten tvättas^{xx}. Om vassen ej, den framades ordentligt, var det ofta stor risk att osten började "jåsa", en sådan ost var i regel värdelös. Osten var färdig till förfäring efter en mån. Kål vändad ost kunde förvaras 8 å 10 mån. Tid oftanmål tid användes ost. Ostgillen förkam, på eftermiddagen skedde potning. De som anordnade med "figgeost" fick mycket mjälk, det var kombinerat med en ganska stor "kaffe-fest".

* Det saltades även inuti osten vid stäppningen.

xx Tvättningen hånade "mjälkbildning".

Beredning av ost.

Ystring i prästgården upphörde i slutet på 1800-talet. Ost av annan mjölk än kamjolk känner jag ej till, visserligen har jag hört talas om "mesost" på getost. Getosten var naturligtvis mjölk efter getter men om "mesost" kom efter mjölk från "mårei" det känner jag ej, men skulle förmoda det.

Slutord om mjölk.

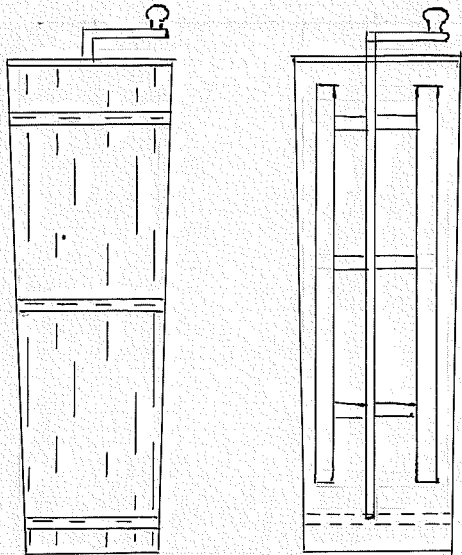
För var det ett ständigt gäckt yr. det "dagliga brädet", samtidigt var det mycket arbete för den "dagliga mjölken". Vid mindre jordbruksläg försökte familjerna få ha en ko samt ett säm. På den lilla lant de ägde räckte inte fodret till, det var att i sjöarna ta vana på "färga" - en vattenväxt. I de hem där det fanns mjölk där klev de sig ganska bra, saknades mjölken var det ofta smod, visserligen var mjölken billig, men de fattiga fick ändå vara sparsam på mjölkvaran.

ACC. N:R M. 11749:19.

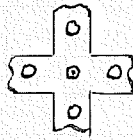
Smörkärnor år 1890.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

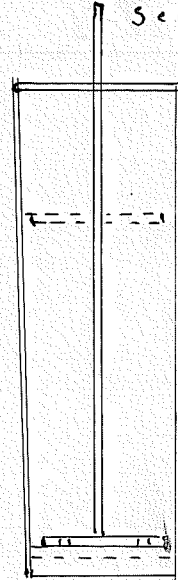
Vingkärna. sektion.



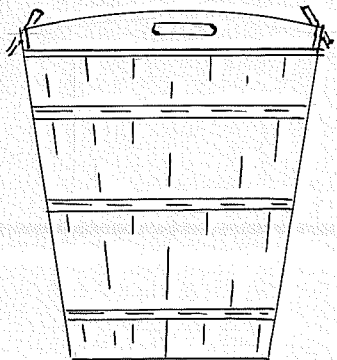
puls.



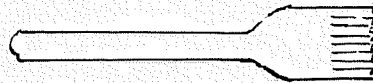
pulskärna. sektion.



Smörtina.



Utsirningsked.



Skala 1.10 cm.