

ACC. N:R M.11751:1

Mjölkhushållning

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Luf 75

Att giva ett riktigt svar på antalet kor är i själva verket omöjligt. Antalet berodde nämligen på åkerjordens bärkraft, och det kunde hända, att en lantbrukare med 20 tunnland prima jord hade fler djur än en, som hade 50. Jag skall här skildra förhållandet, sådant det var i min hemsocken, och tänker jag därvid på två lantbrukare med vardera 50 tunnland god jord. Uppgifterna höra till 1880-talet. På vardera av de båda gårdarna hade man omkring 15 kor samt ett tiotal ungdjur. Djuren voro på den tiden av blandad ras, men så småningom övergick man till låglandsrasen.

Mjölknungen ägde regelbundet rum morgnar och kvällar, och då en ko var nykalvad, blev hon mjölkad även vid middagstiden. Den mjölkande satt på en, som man kallade den, mjölkpall, men det var egentligen en liten stol, "treföttigstol", i denna formen



Det var alltid kvinnorna, flickorna i huset, eller om man hade kvinnliga tjänsteandar, som mjölkade. Jag vågar inte säga, att mjölknungen ansågs mindervärdig, men jag såg aldrig någon karl mjölka vid den tiden.

Kärlden, som användes vid mjölknungen, kallades spanna, "mjölkaspanna". Ofta hade man en större mjölkkanne med ute på fältet, under den tid djuren stodo tjuvdrade ute, och i denna kannan tömde man efter hand mjölken. Både mjölkkanorna och mjölkspannarna voro av bleck eller plåt. Sedan mjölknungen var utförd, gällde det att taga den stora

ACC. N:R M.11751:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

kannan med hem, vilket tillgick på det sättet, att den hängdes i en "mjölkakärra", som de mjölkande fingo draga. Detta var ofta ett mycket styvt arbete. I synnerhet var det besvärligt, om det var branta lider, vilket det var i det fall, som här beskrives.

I allmänhet skällades kärlen och överhördes med en disktrase, varefter de sköljdes med kallt vatten. Sedan lade man kärlen ut på "en spannahylla" med bottnarna i vädret. Efter silningen hälldes mjölken i "bunkar" och fat, vilka nedsattes i källaren, där man hade sådan. Där man inte hade sådan, satte man mjölkfaten på hyllor. Själv har jag sett sådana på ett eller två ställen. Dessa mjölkhyllor vor inne i dagliga rummet under bjälkarna i taket.

Jag minnes mycket väl en skildring, som jag fick av min far, född 1836 och död 1911. Han berättade, som följer:

(Denna skildring går ännu längre tillbaka i tiden) Spinnrockarna voro i ~~ständig~~ gång. Linodling ägde rum på varenda gård, och sedan man hade berett "hören" kommo spinnrockarna in. Där uppe under bjälkarna stodo mjölkfaten på hyllorna. "Flock" från spinnrockarna yrde i rummet, och sådant lade sig i myckenhet ovanpå grädden. Ja, ibland kunde det vara så mycket flock, att mor i huset måste kamma grädden för att få bort så många hår som möjligt var. Ännu värre var det många gånger med det nykärnade smöret. ~~Endast en gång~~ ~~stod så mycket flock, att man fick kamma~~. Men hur det var, så fick ändå aldrig mor bort allt flocket. Måhända resonerade

ACC. N:R M.11751:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

kor
~~hon~~ på samma sätt, som det berättades om en bondhustru, som kokat gröt och satt grötgrytan på golvet. Medan hon en stund avlägsnade sig, kommo hönsen in i köket, och en höna råkade släppa sin spillning i gröten. Men vad gumman sade, vete jag knapp, ~~om jag vågar~~ berätta. (Skulle jag varakallt förhållningsslös, så var vänlig och giv mig en kraftig admonition.) Hon försökte att få upp eländet ur gröten, men det ville inte lyckas helt. Då sade hon: "Tae en slev och rör de om, för de kan inte den dollie perlicka te alla."

----- Ofta nog hängde man kärlet, i vilket mjölken förvarades, ned i brunnen. Detta var nog endast ~~hos dem~~ *och där*, som köpte mjölk. ~~Där~~ man hade mjölken i spiskammaren, ~~sa~~ hade man naturligtvis även annan människoföda ~~där~~.

På många ställen sålde man mjölk till husmän, vilket ju var nödvändigt, annars hade de ~~ja~~ inte kunnat klara sig. Ofta nog hände det, att hustrun fick inkomsten för vad i småposter inkom för mjölk och ägg.

På 80-talet började de första privata mejerierna, och det var åtminstone hemma i Höja förvånande, vad de utvecklades hastigt. Det blev för lantmännen "andra pengar", då de fingo betalning för en hel månad, och mjölken betalades med 5 à 6 öre liten. Vid mejerierna hade man en stor byggnad med många svinkättar, och jag minnes, att vid Höja mejeri hade man hundratalet svin ibland. En svinskötare hade till uppgift att passa svinen och ge dem separerad mjölk i

ACC. N:R M. 11751:4.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

tillräcklig mängd. Från mejeriet hade man en rörledning, genom vilken den separerade mjölken rann ned i en bassäng i svinhuset, och där hämtade svinskötaren sådan och delade ut till svinen i de olika kättarna. Det första andelsmejeriet i min hemtrakt tillkom på 1890-talet. I detta voro snart sagt alla jordbrukare i närheten delägare

Naturligtvis har man alltid druckit mjölk och rätt mycken sådan, men den var alltid skummad.

En egendomlighet hade man i min hemtrakt, och den sträckte sig med säkerhet mycket längre. Innan det var tid att gå till sängs, skulle man äta kvällsmat. In bars ett eller ett par fat mjölk, och familjemedlemmarna sloga sig ned kring bordet. Den "sura" kagan skulle naturligtvis vara med, och så åt man mjölk och grovt bröd. Alla fingo "syva" (Taga) av samma fat, såvida man inte var för många, då man fick, som sagt, ha två fat. När man så tänker på, att alla hade hornskedar, och åtskilliga före intagandet av maten måste rensa ut "mulbänken", så retas inte aptiten, då man tänker på en sådan måltid.

Blåsur mjölk är gammal mjölk, som inte blivit fast och som inte duger till att koka. Den är s.a.s "halvsur".

Jag har aldrig hört omtalas, att mjölk av andra djur än kor kommit till användning. På senare tid har dock en och annan husman lagt sig upp med en get för mjölkens skull. Min konfirmationslära-

ACC. N:R M. 11751:5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

re berättade en gång, att han i sin ungdom hade druckit mycken får-
mjölk.

Rätt ofta blandade man bröd i uppkokt mjölk. En sådan maträtt
kallades för "mjölkasoppa." Självt var jag en gång med på en bjudning
där vi fingo "mjölkasoppa". Jag minns, att jag tyckte, att den var
bra, men åtskilliga av dem, som voro med, hånade värdfolket, som
ville bjuda mjölkasoppa.

Äggmjölk tillagades så, att man kokade upp mjölken och vispade
ett par äggulor i soppskålen och slog mjölken på. Ville man ha
mjölken lite tjockare, kunde man taga lite potatis- eller vete-
mjöl i äggulorna. Naturligtvis tillsattes socker. Äggmjölken serve-
rades sedan i djupa tallrikar, varefter man med en matsked fick
"syva" den i sig. Mjölk ingick i flera slags gröt: risgröt, griff-
gröt (den kallades på sina ställen för "glupsker gröt", för det
var, som prästens pojke sade, bara till att bara lägga in, så gick
den själv ner), mjölgröt, potatisgrynsgröt, potatisgröt.

Filbunk var naturligtvis vanlig. Den tilllagade sig s.a.s säga
själv, ty då ~~den~~ fått stå ett par dagar under sommarmånaderna, så
var den sur. Ofta åt man den, beströdd med socker och kanel eller
lite ingefära.

Råmjölk användes vid tillredning av kalvdans, en härlig maträtt
som tillagades av söt mjölk och råmjölk, blandades och kokades i
"vattenbad", d.v. s. att kärlet, i vilket kalvdansen tillagades, stod
i ett vattenbad.

Tillagad på

ACC. N:R M. 11751:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

i ett annat kärl, i vilket ~~man~~ har kokande vatten. I den samman-
slagna mjölken tillsättes ~~mandel~~, socker och russin. Ofta gömde
man råmjölk på flaskor och använde den till att smörja de sura
kagorna (grovt bröd) innan de sattes i ugnen för att bakas. Ofta
gav man bort råmjölk.

Mjölken fick i allmänhet stå ~~st~~ ett dygn, innan de skummades. Un-
der gräddsättningen fick den stå på den plats, där den sattes, då
den var nymjölkad. Jag förmodar, att handseparatorer började an-
vändas för 40 à 50 år sedan.

Smörkärnorna voro dels cylindriska, dels kubiska. En cylindrisk
kärna vände den ena grundytan mot den kärnande. I allmänhet var man
nog i köket, då man kärnade. Mor eller någon av töserna vispade
smör. Var det besvärligt att få smör, så hade man nog intet annat
råd än att bara hålla på att kärna, så vida man inte kunde få tag
i någon gumma, som kunde i hast framtrolla smör.

Jag hörde för mer än 60 år sedan ~~berätta~~, att hon och de, som
hörde henne till, skulle kärna smör; de kärnade och kärnade, men det
var omöjligt att få smör. Då hittade de på att skicka bud på en
gumma, som hade skuld för att kunna lite konster. Hon gick till
kärnan och drog några tag, och sedan var det klart, "o där ble så
förskräckt mä smör, så de va rent faselit."

Var det svårt att få smör, så försökte man att den ena gången slå
varmt vatten i grädden och den andra gången försökte man med kallt

ACC. N:R M. 11751:7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

vatten. Till slut brukade det lyckas. Svinen och även hönsen erhö-
llo i allmänhet kärnmjölken. Smöret knådades med en slev. In-
nan det knådades, sköljdes det i flera vatten. Sedan saltades det.
För ett 60-tal år sedan färgade man icke sällan smöret, ~~att man~~
~~på ett rivjärn~~ ^{red} ~~rev~~ lite av en morot och lät saften komma i gräd-
den eller smöret, vilket det var.. Smörklampen kallades "smörstyc-
ket." Hade man mycket smör, så fick far i huset vara beredd på
att köra till staden, där man skulle sälja detsamma. Det övriga,
som behövdes för husets räkning, förvarades i burkar eller fick
ligga inlindat i papper.

Vid högtidliga tillfällen formades smöret i små kulor-- det
gör man ännu-- vilka framsattes på assietter . Jag har aldrig
hört omtalas, att smör medtogs som förning.

Ost tillverkades av både oskummad (helfet) och skummad mjölk.
Innan man skulle slakta en kalv, som ~~vare~~ ~~xxxx~~ ett par dagar gam-
mal gav man honom en duktig sats mjölk. Denna flöt genast ned
i löpmagen, där den "skars". Efter ^{en} halv timmes tid, sedan kal-
ven druckit, blev han slaktad. Sedan löpmagen tagits ut, hällde
innehållet i ett kärl, varefter löpmagen gjordes ren. Sedan ös-
tes den löpnade massan åter in i löpmagen. Den löpnade massan
blandades ~~ofta~~ ^{mjöl} med salt, kummin , ägg , konjak o.d. Därefter upp-
hängdes löpet till torkning. Vid ystning löstes eb del av det
torkade löpet, och sedan den mjölk, ur vilken ost skulle tillre-

ACC. N:R M. 11751:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

das blivit uppvärmd till, som jag förmodar, 50 à 60 grader, rörde man det upplösta löpet i, och då löpnade mjölken. Man brukade pröva mjölkens värmegrad genom att sticka armen ned och på så sätt pröva värmegraden. Mjölken ljummades, uppvärmdes, i kopparkittlar, som man skurat mycket noga, så att de inte skulle ärga, och järngrytor. Uppvärmningen skedde nog alltid i köket.

Den löpnade massan kallades ostmus.

Den löpnade massan östes med händerna ur vasslan och lades i antingen en ostkorg eller en bleckform, på vilken det fanns en mängd hål, genom vilka vasslan kunde rinna ut, då ostmassan prässades med händerna. Underst i ostkorgen eller bleckkärlet hade man en duk, ostkläde. Vasslan användes till svinen, och dessa drucko så länge, till dess de störtade, om de fingo så mycken vassla. Man hade i allmänhet inga andra kryddor vid ystning än kummin i en och annan ost. Lite brännvin eller konjak ansågs också för att ge osten en mera "piffig" smak. Efter ett par dagar togos ostarna ur formarna, och sedan fingo de torka ytterligare genom ett ligga på ett bord eller i någon slags "ostbur", som man hade hängande på ena längan. Efter någon tid tvättades ostarna i varmt vatten eller vassla. Då osten var ett par månader gammal, ville man gärna smaka på densamma. Den bästa skulle dock vara julaost

I många hus "tog man upp ostmjölk". Sådant var förhållandet hos väl snar sagt alla folkskollärare på landet. De hade ju den väl-

ACC. N:R M. 11751:9

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

diga lönen av 300 kronor till en början. Min far var folkskollärare. Han utexaminerades i Lund år 1856, och han berättade, att han till en början hade 300 kronor i lön. För den summan höll han skola i bondgårdarna och fick långa tider på året gå över en mil om dagen. Lönen steg ju omsider, och då han på 90-talet slutade, hade han 800 kronor i lön. Man kan väl inte undra på att sådana människor behövde "ta upp ostmjölk" för att den klena inkomsten skulle i någon mån bli bättre. Jag minns mycket väl, då vi hade ostagille hemma. Mor hade en gammal gumma till att gå till alla ställen i byn och hälsa ifrån mor Svensson, om hon då och då kunde få ett krus mjölk till ost. Överallt föreföll det, som om lantbrukarehustrurna gärna ville ge. I de flesta fall kommo gummorna själva med sina krus och spannar, och så bestod ostagillet i gott kaffe och goda kakor, och så blevo gummorna sittande en timmes tid och prata. Allesamman kommo vid 8 eller 9 tiden på morgonen, och vid middagstiden var hela ostagillet över. Barnmorskan tog upp ostmjölk i hela socknen, men andra höllo sig till den by, i vilken de bodde, och det var snart sagt varenda hantverkare och även ogifta fruntimmer. Någon vassla gav man nog inte bort. Grisen, om sådan fanns, konsumerade den nog. Sedan han bara sovit ruset av sig efter första drickningen, blev han något mer försiktig

X och på eftermiddagen ägde ystningen rum