

ACC. N:R M.11752: /.

Mjölkhushållning.

De uppgifter som här anföras äro till stor del sådana som lämnades mig av förre nämndemannen och lantbrukaren Sven Johansson i Ebbarp, under hans livstid. Sven Johansson var född å hemmanet nr.2 Ebbarp och han övertog det efter sin faderi början av 1890 talet.

Hemmanet utgjorde 1/3 mnt. och hade vid den tid denna skildring avser cirka 20 tunnland odlad jord. Nötkreaturens antal var omkring 20 st. Därav voro ett 10 tal mjölkkor, resten ungnöt. Skildringen avser tiden för Sven Johanssons pojkår d.v.s. på 1870 talet. Man räknade i regel med höskördens storlek, hur många djur som kunde vinterfödas. Blev höskörden svag såldes flera djur på hösten än eljest. Det kunde därför hända att mjölkornas antal icke var lika stort varje år.

1. Mjölknig och mjölk Karl.

Mjölknigen skedde på något olika sätt om korna voro på bete eller om de stodo i stallen. Betande kor drevos vanligen in i en liten inhägnad, mjölkhagen, när mjölknigen skulle försiggå, vilket var vid 6 tiden på morgon och afton. Nykalvade kor fingo dessutom mjölkas en gång mitt på dagen, vanligen vid 12 tiden. Vid mjölknigen satt den mjölkande på en trebent pall, kallad "mjölkpallen". En liten låda av träbitar kunde också användas. Mjölknigen utfördes alltid av fruntimmer, det skulle aldrig vid denna tid fallit en Karl in, att han skulle utfört ett sådant arbete. Därför lärde inte pojkarna att mjölka. (Givetvis ansågs det vara ett mindervärdigt arbete). Under den tid korna stallfordrades skedde mjölknigen i stallen. Man använde där likaledes en "mjölkpall", såvida man ej föredrog att sitta på huk vid detta arbete. De kor som för första gången kalvat voro stundom svåra att mjölka. Det kunde därför hända, att någon fick hålla dem i huvudet eller hålla upp det ena frambenet på kon, stod hon på tre ben kunde hon ej sparkas. Den som höll kon var alltid en mansperson. Somliga kor voro lättare att mjölka än andra, de sades vara "lenmjölka". De flesta kor på denna tid voro av den gamla svenska rödbrokgastammen och det var inte ofta, att någon av dem var "lenmjölkt".

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Luf. 75

ACC. N:R

M.11752:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Det kärl som användes vid mjölkningen, var ett laggkärl av trä. Olika benämningar på detta har förekommit. "Stäva" är nog det vanligaste. "Mjölkstina" har även förekommit och likaså den troligen mera skämtsamt använda "melkaskrälle". Mjolk kallades vanligen "melk", stundom "milk". Mjölka kallades "molka" eller "melka". Dessutom har mjölk-kärlet även kallats "melkabytta" eller "molkebytta". Det får anmärkas att alla bönder i denna ort icke voro "infödingar", utan inflyttade från andra socknar, varför språket icke var homogent. Vilket som kan anses vara det rätta uttalet för den gamla Perstorpsdialekten är nog ganska tvivelaktigt. (Se Ståhles utredning om gamla ord i Perstorp Landsmålsarkivet, Lund). Då stävan under mjölkningen blev full med mjolk, tömdes den i ett större träkärl, vilket efter slutförd mjölkning bars in i boningshuset. Rengöringen av mjölkkärlet skedde vanligen vid brunnen, där det alltid stod en "vattenså", vilken var full med vatten, såvida temperaturen var över fryspunkten. Var det kallt måste varmt vatten från köket användas. Man gned kärlet med en flätad viska björkris, skvalpade dem och sköljde dem, samt lade dem på en träställning. De äldsta silar som här äro förvarade voro tillverkade av trä och som silduk användes något tygstycke. Någon tillverkare av silar i denna trakt har ej omtalats, troligen inköptes silarna på marknad. Silar av koppar voro vanliga långt in på 1900 talet. De voro innvändigt förtennade och hade silduk av tyg. Stålsilar eller som det då hette, blecksilar, voro ganska vanliga under samma tid som kopparsilarna. Det är först fram på 1920 talet de moderna silarna kommo i allmänt bruk. Att sila mjölken, kallades av äldre personer ända in i början av 1900 talet, att "skö" mjölken. Det kärl vari den silade mjölken förvarades kallades "skökar". Det fanns ock de som sade "si" mjölken, kärlet kallades då "sika". I dessa kärl stod mjölken kvar tills all grädde stigit upp till ytan, det kunde dröja i flera dagar innan den skummades. Förmodligen voro dessa kärl förr

ACC. N:R

M. 11752:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

alltid av trä, enstaka exemplar av sådana funnos kvar i hemmen i början av 1900 talet. Men de som mest användes under slutet av 1800 talet voro s.k. stenkar av Höganästillverkning. De kallades vanligen Höganäskar. Även lerfat förekommo. Vanligen hade dessa kärl sin plats i "spiskammaren", d.v.s. skafferiet. Under den varmaste tiden på sommarsattes kärlen i en källare. Ett flertal hyllor fanns för dessa kärl. Det fanns de, som förvarade mjölkkärlen inne i dagligstugan, där bräder uppsattes under bjälkarna och korsande dessa, till hyllor. En sorglig händelse inträffade hos en torpare, vilken hade sin mjölk förvarad på detta sätt. Han flyttade bräderna, så att de skulle sitta på ett mera i ögonen fallande sätt, så att alla som kommo in i stugan kunde se hur mycken mjölk han hade. Därpå gick han ut, kom in igen och hälsade, låtsande sig vara en främling, uttryckte sin förvåning över att någon hade så mycken mjölk o.s.v. Emellertid hade inte bräderna, vilka voro gamla och murkna, tålt förflyttningen, varför hela mjölkförrådet åkte ner i golvet och all mjölken rann ner i golvspringorna. Försäljningen av mjölk var före mejeriernas tid inte av någon betydelse. Hantverkare och småtorpare, som inte hade kor, köpte visserligen något litet, men denna försäljningen var ingenting att räkna med som inkomst. Huruvida denna försäljning var något som hustrun själv fick behålla pengarna för, är inte känt, men detta är dock troligt.

I mitten av 1880 talet anlade lantbrukaren Josef Thorstensson en kusin till ovan nämnde Sven Johansson, ett privatmejeri å sin fädernegård i Spjutseröds by, i Perstorps socken. Mejeriet sköttes från början av hans eget folk, men sedermera då rörelsen utvecklades anställdes utbildad personal. Inredningen i mejeriet var av enklaste slaget och smörkärnan drevs med hästvandring. Så småningom vaknade tanken hos lantbrukarna i orten, att bilda en mejeriförening. Initiativtagare var klockaren Hans Jönsson. I ett referat i Skånes Annonsblad för den 18 april 1896 läses, att ett andelsmejeri kommer att träda i verksamhet i Perstorp. Överenskommelse träffades med Josef Thorstensson att t.v. hyra hans lokaler. Dessa blevo dock för små och ett mejeri

byggdes i Perstorps kyrkby, det var färdigt att tagas i bruk 1898.

Antalet mjölkleverantörer var vid denna tid 273 st. Ledamöter i den första styrelsen voro: Sven Johansson Ebbarp, Ingeniör Wilhelm Wendt Gustafsborg, Josef Thorstensson Spjutseröd, Albin Johansson Ebbarp, Anton Andersson Södrahult, och Sven Olsson Hägnaden.

Svinuppfödning vid mejeriet har i så måtto praktiserats, att mejeriets föreståndare under loppet av några år hade rätt att uppföda svin till eget hushåll. Detta är sedan länge bortlagt.

2. Mjolk som dryck.

Vid tiden omkring 1870 talet, om vilken ovan nämnde Sven Johansson talade, var det inte brukligt att färsk mjölk serverades vid måltiderna i dagligt tal. Mjölken skulle stå så länge som möjligt, för att all grädd skulle gå upp. Skummad mjölk fanns vanligen alltid på bordet vid måltiderna. Den stod i en tillbringare eller ett krus. Svagdricka fanns även på bordet och s.k. drickablandning kunde de ätande blanda efter behag. Det fanns även de hem, som blandningen serverades färdig i . Med blåsur mjölk förstås sådan mjölk som stått länge oskummad i ett varmt rum och därefter skummats. Smaken på sådan mjölk är syrlig och mjölken har en blåaktig färg. Att förtära den kan medföra magplågor. Mjölk från andra djur än kor har icke förekommit här. Undantag härför är getmjölk från det lilla antal getter, som hållits på ett fåtal ställen. Användning av mjölk till klister har förekommit.

3. Mjölkrätter.

Blandande av bröd i uppkokt mjölk kallas mjölksoppa. Den gamla dialekten hade här orden "melkasyba" och "milkasyba". Uppkokt mjölk till kall gröt har förekommit och förekommer stundom fortfarande. Till risgrynsgröt användes endast oskummad mjölk. Sådan gröt medfördes som förning vid gästabuden. Med "filbunk" förstår man sur mjölk som uppvisas med den uppstigna grädden. Förekommer endast sommartid.

Omedelbart efter kalvningen är komjölken gulaktig till färgen och mycket fet. Den kallas då råmjölk. Söt anses den icke vara förrän

vid den nionde mjölkningen. Av råmjölk tillagades råmjölkakaka d.v.s. en äggkaka vari ingick råmjölk. Seden att ge bort råmjölk till grannar för att även dessa skulle kunna laga råmjölkakaka var förr i bruk. Beteckningen "filbunk" kan tänkas ha uppkommit därigenom att de Höganäskärl vari mjölkenförvarades på hyllorna, stundom kallades "bunkar".

4. Beredning av smör.

Mjölken skummades då man ansåg att all grädde stigit upp. Det kunde taga flera dagar. En erfaren husmor kunde bedöma detta genom att se på gräddytan. Till skumslev användes ofta en stor hornskeä, skeä av trä kunde även användas. Det var i regel husmor själv som utförde skumningen. Om någon annan av kvinnfolken fick utföra detta arbete, ansågs det som ett stort förtroende. Grädden samlades i ett lerkrus eller ett "stenkrus", d.v.s. ett krus av Höganäsgods. Då man ansåg sig ha tillräckligt med grädde att kärna, eller då man inte kunde låta den stå längre av rädsla att den skulle surna för mycket, slog man den i kärnan och satte igång med kärningen. Kärnor förekommo av olika typer. De vanligaste voro de cylinderformade och de nästan kubformade av hårt trä, vanligen bok, båda med en roterande "vinda", vilken drevs med en vev av järn. S.k. stötkärnor ha säkerligen även använts här, men det måste vara längre tillbaka i tiden, ty ingen minns användningen av sådana. Att kärna smör kunde stundom vara en lätt sak, om grädden var "passlig" och om man hade "tur". Det fanns husmödrar som nästan alltid hade "tur" med kärningen. Detta berodde säkerligen på deras förmåga att förstå sig på gräddens temperatur. Det fanns de som ständigt hade "otur" med kärningen. Den tidens vidskepelse spelade här en stor roll. Den som hade svårt att få smör eller om smöret inte var gott, trodde ofta att någon annan kvinna "förgjort" kärningen för henne. Det vore orätt att icke i detta sammanhang vidröra detta ämne, även om det faller utom ramen för beskrivningen av de tekniska detaljerna i kärningen. Tron på att man kunde "förgöra" kärningen var en av vidskepelser som stått sig långt, nästan ännu längre än tron på "spöken". Så sent som i början av 1900

ACC. N:R M. 11752:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

talet fanns det folk i denna trakt, som verkligen trodde på sådant. Här fanns tvenne småbruk, vilka vardera hade två kor. På det ena hade husmodern lätt att få smör, under det att på det andra var kärningen en långvarig procedur och stundom blev det inte något smör ändå. Så en gång då man kärnat förgäves i timal, sände man bud efter nabokvinnan. Då hon anlände blev det smör i kärnan så snart hon blott satt sin fot på gårdsplanen ! Att de som kärnade trodde nabokvinnan om rackartyg var inte att betvivla. Ett medel att få smör fortare varatt uppvärma grädden före kärningen. Men man skulle akta sig för att spilla socker i gräddkruset ty innehåll grädden socker blev det inte smör.

Vispning av grädde till smör förekom om man tyckte sig ha för lite grädde att hålla i kärnan. Det kunde även förekomma om man för tillfället var utan smör och någon kom som skulle bjudas på mat. Vid vispning höllde man grädden i ett litet krus och vispade med en av björkis tillverkad visp. Vispar tillverkades på våren vid lövsprickningen, så kunde barken lätt avskrapas med en kniv. Något särskilt rum för kärning och vispning fanns ej, detta arbete kunde utföras i köket, det dagliga rummet eller vilket rum som helst. Rummet borde dock icke vara kallt. Kärnmjölken användes ofta som dryck, den ansågs släcka törsten bättre än något annat, många ansågo den också vara mycket närande. Smöret knådades i ett fat av trä, vanligen var detta uthållat av en trädstam. Smöret saltades i detta fat, saltet inarbetades i smöret med en träsked. Smöret sköljdes med friskt vatten. Smörfärg användes icke i forna dagar. Det smör som skulle användas i hemmet förvarades i en "smörbytta". Det fanns även en slags askar s.k. äskor i vilka man förvarade smör. De kunde variera i storlek, sådana som medfördes till förning, sådana som man hade med på arbetsplatsen och sådana som man hade smöret i hemmet. Smör var emellertid ganska dyrt, varför det användes sparsamt i hushållet. De bakverk vartill smör användes voro ganska fåtaliga. Så mycket smör som möjligt såldes. Avsättningsplatser voro här dels Åby samhälle l.v.s. nuvarande Klippan, dels lägerplatsen på Ljungbyhed, under den tid på sommaren där vistades militär.

ACC. N:R M. 11752:7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Före järnvägens tillkomst transporterades smöret till avsättningsorterna av s.k. smörgummor, vilka buro smöret, antingen på ryggen eller i knyten, som hölls i händerna. Smörklimparna, vilka kallades "lankar", voro invirade i rena linnedukar och utanom dessa knötos större dukar. Dessa smörgummor voro levande tidningar, som tillförde orten nyheter av varjehanda slag. Sanningshalten i deras berättelser var ofta tvivelaktig, men de voro under långa tidsperioder de enda nyheter som stod till buds. Det fick också vara kraftiga fruntimmer, som skulle kunna uthärda den en och en halv mil långa vägen. Sven Johansson omtalade att det var olika gummor, som buro smör åt de olika hemmanen. Han sade att det var en riktig tävlan mellan dessa, för att kunna skaffa goda priser åt sina leverantörer. I och med mejeriernas tillkomst försvann givetvis denna form av smörförsäljning.

Beträffande smöruppläggning i hemmen, finnes här ingen nu levande person, som kan omtala hur den försiggick i äldre tider. Men bland de husgeråd som bevarats och vara några ingå i Hembygdsföreningens samlingar, finnes en typ av trädosor vari smör framsattes, då folk gick på dagsverken. Möjligt är att en sådan dosa även framsattes å matborden. Porslinsfat och glasassietter ha varit vanliga under 1900 talet. (Se svar å frågelist nr. 200)! Smör av annan grädde än av komjolk torde knappast ha förekommit. Den lilla mjölmängd som erhöles av getter, kan knappast ha räckt till någon smörtillverkning.

5. Beredning av ost.

Beträffande tillverkning av ost i hemmen hänvisar jag, dels till min artikel härom insänd April 1949 till Folklivsarkivet, vari det beskrevs hur ost bereddes i Oderljunga socken, dels till nedanstående, vari jag skall omtala hur ost bereddes av min farmor, född 1827, död 1910. Osten gjordes vanligen av handskummad mjölk, men även sötmjölksost bereddes. Mjölken hällades i en kittel, vilken sattes över svag eld i öppen spisel eller å ugn. I mjölken irörde man löpe, som i äldre tider endast bestod av en torkad mjölmassa i den s.k. löpmagen, vilken tillvaratogs vid kalvslakt, men i senare tid av från apotek inköpt ostlöpe i flytande form.

ACC. N:R M. 11752:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Mjölken i kitteln fick endast vara ljum, då den lyftes av elden. Därpå ställdes kitteln i kallt rum för att svalna. Då den började bli kall löpnade den. Den löpnade massan kallades "muse". Denna togs med händerna och lades i en ostkorg, där den kramades så att den fick en nästan fast konsistens. Materialet till en sådan korg var vanligen pile. Den utpressade vasslan, kallad "valle" användes till foder. Om man ville ha osten kryddad, måste man lägga kryddorna i "musen" i ostkorgen. Min farmor använde i regel kummin till ostkrydda. Något salt fick även tillsättas samtidigt med kumminen. Ostkorgarna sattes sedan till torks på en hylla av ribbor under takskägget. Vintertid måste man ha sådana hyllor inne i stugan. Då det slutat rinna vassla togos ostarna ur korgarna. De torkades sedan i solsken eller rumsvärme. Efter tre veckors tid kunde osten förtäras, men blev bättre i smaken efter någon tids lagring. Det rum där osten lagrades måste vara mörkt, viktigt var att tillse att osten icke blev angripen av mögel. Några s.k. ostgillen förekom antagligen icke här. Åtminstone har jag icke någon anteckning från min farmors tid om dylikt. Däremot var det brukligt att mjölk bars till prästgården, om denna ingick i tionden, eller den var ren gåva, saknas kännedom om. En dag varje år gingo församlingarnas kvinnfolk till prästgården i Oderljunga, bärande stora krus i händerna. En gammal gumma Hanna Månsdotter, död 1922, berättade att hon burit mjölk i många år från sitt hem i Ebbarp till prästgården i Oderljunga. Hon brukade ha ett stort krus i varje hand och var ganska trött då hon gått den över en halv mil långa dagen. Sådan mjölk var avsedd till ystning i prästgården. Vanligen gick man på em., ty då man gick tillbaka var det kväll och då kommo bygdens unga män och mötte de flickor som skickats åstad. I prästgården blev man förplägad med kaffe och kakor av prästfrun och själva den stränge kyrkoherden Håkansson var denna dag så "snäll och rar" och underhöll sig en stund med kvinnfolken, vilka mestadels voro hans läsbarn. Hanna tyckte dock inte att dessa färder voro trevliga, ty det var så lång väg att gå.

ACC. N:R

M. 11752:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Sådan ystning förekom även i klockargården, men om det var en årlig företeelse, finnes ingen anteckning om . Jag minns mig dock ha hört att man tyckte det var trevligare att gå till klockargården än till prästgården. Detta kunde bero på att klockargården låg i Perstorp och dit var det ju inte så långt. Det kunde även bero på att klockaren var en mycket snäll och allmänt omtyckt herre, som gärna sjöng en bit för de som kommo. Slutligen kunde det bero på att klockarfrun var församlingens barnmorska och bekant med alla . Det påstods att klockarfruns ostar voro större än prästfruns.

Att fattigt folk erhöilo mjölk till ystning har inte berättats. Ost av annan mjölk än komjolk har icke omtalats här.

Jag har ingen uppgift om tiden för upphörandet av detta mjölkbärande till präst- och klockare, men torde det ha varit i samband med någon lönereglering under senare hälften av 1800 talet.