

Mjölkhushållning.

Berättelsen avser senare hälften av 1800 talet, och något innan mejerierna börja. Som mina föräldrar berättat, och andra gamla från deras tid. Så, bland allmogem fanns ju då som nu, stora ställe med flera hemmantal d. v. s. stort område. Där kunde vara omkr. 15 kreatur men de var ju inte mjölkkor alla, där var även ungdjur, krigor, men på den tiden faha di ju inte om hög mjölkade kor, utan endast då di var nykalvade. Där var inte tal om kraftfoder, hjöckefor, utan de var vad stället och jorden inbringade. Så var här ställe med 7, eller 8 kor, och så små, med endast ett par, och torpar med en ko. Sen då mejerierna kom till så börja di öka mjölkproduktionen. De blev allt mer allmänt med kraftfoder, sen öka di även djuren. Men nu, på di siste åren har djurbeståndet minskat, så där som di inte har folk kan di inte ha fler kor, än di kan själv sköta. Di driver di upp till så hög mjölmängd som möjligt. Jag minns gamla allmogeställe som jag själv varit mycket. Där kunde vara omkr. 8 kor som mjölka, men där blev inte en 40 b. kanna full till mejeriet. Di fick ju hellre inget kraftfoder. Nu får di så mycket mjölk av ^{ant. kor,} fåra

Luf. 75

Mjölkoing och mjölk kärh.

Mjölkoing skeddde ju maagan och kvätt. Men när korna var mycket vade fick de middagsmjölka också. Om en ko står med sprängt juver, kan hon bli sjuk. Mjölkoingen skedd hälst ska på någorlunda bestämda tider.

En ko förstår så väl när de är tid med mjölkoing, då tittar hon långt ande och beelar (rämar). De gamla var mer roga med mjölkoings tiden än nu är. När du ute på arbete, eller annars borta skulle du hem ta mälkedags.

De satt och sitter än på en trebenad pratt, mälkepratt.

För i tiden var här inget annat folk som kunde mjölka, eller gjorda de.

De berodde ju mest på, att förs var här gott om piger, på stora ställe var ett par sädana, så var ju på många ställe även tjejer, så stora så de mjölka med. På stora ställe, eller mindre gårdar var ju husmans kvinnor, eller underlydande

som mjölka. Sen arbetar rörelsen tagit fart. För de helt enkelt ingen lejd kvinnor till mjölkoing. Där som de inte kan själv, de har för många kor. För de ha maskin. Männen för ju i varje fall deltaga.

När de handmjölka, och en mjölka jämt samma kor alltid, så var de ofta att om en annan kom för att mjölka, kom stängde inte mjölken.

Om de så vara ett helt dygn kunde, kor hålla den.

Toman här, blev spannar av plåt, de är vät omkr. 60 är sen di kom till allmog
 Då hade di träkyttor, mälkredösta. I bättre, större ställe hade ^{di} små koppar-
 kittlar med grejer, den var i omkr. 50 sen en spann men endast hästar
 i höjd. Sen blev de ju spann, di var ju lättare. När di mjölka höll di kyttan
 eller spannen mellan knäna. Bytten var ju försedd uppstående handtag,
 de höll di intill sig, så di hade händerna fria över kyttan.

Di fick ju timma, häst för var ko, där som inte var så många kor, fönde di
 i koppargrytor, eller kerus. Di hämta ju korna hem, så di mjölkade hemma.
 Sen spannar kom i bruk, och kyttare kunde di bära hem mjölken.

Kylare, di var av delock, kämligen fjökt, eller plåt, di var smala med höga
 med handtag, i olika storlekar. För i tiden var här träspannar, di var ju tunga.
 En gammal berättat när han som pojke var vid Buskyholm, de är över 80 år.
 Där var många kor, och när di mjölka ute på vångarna, där var många mjölk-
 sker, di fönde i stor kopparkittlar. Där var ju också karlar med som fjundra
 en korna efter som di blev mjölkade. Di bar mjölken hem.

När di såg mjölken i en stor gryta, eller kittel, hade di en enkel ställning
 Ett par spjåter så långa så di räckte över grytan, ett par mindre på tvärsen
 mitt på, så där ^{blev} så stort fyrkant så riken kunde stå stadigt.

Träsilar kan jag ej minnas, men att de funnits är nog säkert. Här var många som urhälsa vackra bunkar och skäffer, så de gjorde nog träsilar också. Där fick ju vara häst i bottnen för silduken, siklud. Men kopyrsilar, med silduk som var fäst med ^{snöre} som visades om den kast i sidens bottnen som silduken sträcktes över. Den fick tagas av var gång och sköljas. Mjölken fick avhyllas innan den hölldes upp. Då här blev kylare, eller spannar ställdes de i vatten i balja. Mjölken fick stå i skugga om sommare, här var inte många som hade köllare. Gräddan gick ju inte upp utan mjölken svalades. De finns även nu de som hänger mjölkspannen i brunnen, där som inte är köllare.

Där som fanns något vattendrag, eller skuggits ställe svala de mjölken där. För i tiden höllde de mjölken efter svalningen i bunkar eller fat, kruor, sätb. De ställdes på hyllor, de hade gått om melkafad. Numera, sen mejerierna blev har de inte så mycket arbete med mjölken.

I de gamla skugorna fanns alltid en hylla hängs åt ena långsidan upp vid loftet, där ställdes melkabänkarna om vintern för att de frysa, där togs ner ett fat när de skulle söta, så var den ju inte så kall. De kallades melkakötter. Annars var den ju i spisammaren.

Om de hade något uthus som var skugga och svalt ställdes mjölken där om

Di sålde mjölk hemma till folk som inte hade ko. De var ju inte svårt att få köpa mjölk, då di hade all mjölken hemma. Den koste 25 öre kannan. De är omkr. 17 år sen. Men sen di lämnade allt till mejerierna blev den allt dyrare. Den mjölk som såldes hemma blev ju husstruns inkomst. När di ost, och kärna hemma blev ju husstruns, äminstone en del av inkomsten hennes. På många ställen var de ju så, att hon sålde mycket som hon ej visste. Då di ost och kärna sjölv var de dyrt. Var vecka skulle kärnan, ostas ett par gånger i veckan. På stora ställe såldes smör i stora parti. Di mindre sålde i Hörby var torsdag. Många hade sina bestämde ställe i Hörby di lämna till. Husstrun hade till stor del hand om de inkomsterna. Bortarrendering av ladugården, har på senare tid, och på herrgårdar även längre tillbaka varit så, att lejd kreaturskötare, skötte helt om ladugården, så haft viss procent av mjölken jämte lön. Husstrun fick mjölka med. Ju mer mjölk han kunde få av korna, ju mer fick han. De är nog omkr. 60 år sen andelsmejeriet i Hörby blev. De var mest di större lantbrukarna, och gårdägarna som stod i spetsen. Sen tog ju alla lantbrukarna aktier. På herrgårdarna, som Ausbyholm, och Fulltofta hade di egna mejerier imman.

Mjölk som dryck. Mjölken har av gammalt alltid varit i huvudsak hos
allmogeten. Men ta den in till bordet nymjölkad de var ju rent miashushåll.
Di skulle ju ha grädden först. De skulle ju vara särskilt om de kom i fråga till
besättsmat möjligtvis till middag. För i tiden var de ju brukligt att di skulle
vid varje målt söka de di ble mätta, ett fad melk ställdes mitt på bordet
så hade var sin hörnshä, sök alla au ett fad. De var de samma med ett sökesmal
Gamla som har tjänat har talat om när di mjölka bruke di dricka av den ny-
mjölkade mjölken. En gammal tala om när han tjäna och skötte djuren så var
gång han mjölka, så ta ja me på hä va spannen å drack som en språkale.
Drackaktning, de har ju många lyckt bättre om än bara mjölka. För i tiden
hade di ju inte alltid dricka, de bryggde di ju hemona. De stod ju näst på
bordet i ett drackkrus, pottekrus, alla drack av kruset.
Mjölk i en kringare och glas, de skulle vara mycket fin främmande om de skulle
förekomna. Om man var förstig bruke di få dricka au fadad.
Blåsur mjölk är sådan, som grädden är av, så den är både tunn och blå
och sur, men ej sjörjad, (tjock). Den kan egentligen inte brukas utan rent
av nöden. Den får stå till den blir tjock. Men så fäst man sör i den blir
där skäring, vatten. Ett gammal ord. De e så hart suskad så den e inte bättre en
vann.

Mjölk av får har jag ej hört di ha anv. till fäda, men getmjölk, den skall vara
tjockare, fylligare än kemjölke. De är sålynt här man har sett mån get.

Får i tiden där som var så magert så di inte kunde få en ko hade di en get.

Mjölk till färg, de minns jag gamle målaren här, han skulle ha skum mjölk,
äminstone i, när han vista takt. Till tyg, så vid tvätt, surmt tyg doppas i mjölk
så blir de styvare. Som botemedel, har ju mjölken varit välgörande till ony-
ket. Där som var tillgängligt, skulle glötta ha mjölk. Di bruka alltid drösta
glötta när di skulle gå och mjölka, med, att di skulle få mälkedreck.

Di glötta som inte mjölk hemma, kom bort och fick mälkedreck (svenvarm nyaitad)
var de ju en högtidstund. Klona människor skulle ha mjölk nymjölkad.

ett gamm. medel mot blodfattiga, di skulle dricka nymjölkad mjölk, de gav blod.

Ny födda barn som skulle fädas på flaska, skulle ju ha mjölk av fullt frisk
ko, och av samma ko hela tiden. Ositad mjölk har ju anv. som botemedel mot

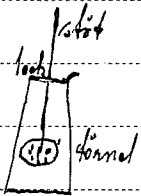
skump, utslag, di skulle tvätta med ositad mjölk. Sen skulle di slå ut
mjölken med vind, eller till en källebaske. Glötta som hade

engelska sjukans skulle dricka ositad mjölk, men de skulle vara
anjölk av helt enfärgad ko.

Mjölkrätter. Mjölk har ju alltid varit med i stor utsträckning.
 Bröd i mjölk, melkasäppes är en gammal rätt. Di hade ju för i tiden hårt
 bröd, då di bake stora bake. Skarpor, och skalpa säppades i ett fat, så
 hölldes varm mjölk på. De fick stå till brödet blev mjukt, sen söb di
melkasäppes. Gamla tyckte mycket om det även med gröt, då di kokte
 risgröt brukar di bake så där blev till två mät. Då skars den kalla gröten
 i stycke, varm mjölk hölldes på. Alla söb av ett fad.
 äggmjölk, de var kokt mjölk som hölldes i ett fad, som di hade väpat upp
 ägg i, så sockrades något. Den skulle söbas varm.
 Stårhalsgröt, mjölken fick bake, där i vispades antingen lite potatismjöl
 som löstes upp i mjölk, eller potatisgrön, där skulle läggas smör i, särskilt
 om de var mjöl. De brukades mycket vid förkyning, hosta, och heshet.
 Särskilt servering kom ju ej i fråga, åtminstone i vardag. Faded mitt prä-
 bared, var de välling, and di krö till. Men var de fick, gröt, stod en melka-
hopp vid var sida om gröda faded. Så tog di först gröt, sen mjölk.
 I från faded, och till var och en var där en skrick, som blev efter som di spillde
 när di öste i sig. Egentligen all gröt och välling ingick mjölken.
 Risgröt, potatisgröngröt, mjölgröt, av både potatismjöl och vetemjöl, även gröt råg

Ost, ölsura. Mjölk koktes upp, dricka som blivit något syrligt hälltes
i när mjölken kokades. Endast så mycket dricka så mjölken ofta sig.
Ölsura, då koktes dricka och sockras, ägg och mjölk, bara litet av de skulle i.
På den tiden bland allmogem att bröllopp och begravning vara i tre dagar. Stäket
och anhöriga var där, hade di ölsura till frukost. De brukades mycket med sikt-
bröd säppat i drekasäppat. De förekom näst till julen, då di hade siktbröd
Filtbunk. De förekommer i regel om somnaren. Sur mjölk kan di ju få hus mycket
som hälet under den varma årstiden. Men filtunk, då skall di antingen hålla lite
sur gräddes i bunken i bland mjölken så blir den fort tjock, eller ni på gräddes med
socker och hålla över sen mjölken är sjöjäd. Där skall socker och kanel till filtunk
De förekommer ju mycket om somnaren med sur mjölk. säba sjörjemelk gamm. utd.
När sur mjölk står något blir där sjöring (där blir vatten)
Råmjölk, kokte di alltid kataclans av. De är di förste måten efter kalningen som
de skall vara. Di hällde mjölken i ett krus och krydda, den stod i kokande vatten
till de blev tjockt. Numera ställes den ju i ugn i form, de blir ostkaka.
Först hade di ju inte stekugn. Råmjölk gav di ju ofta bort. Den kunde
ju inte ann till annan mat, på 8 dagar efter kalningen. Di kunde inte baka
den. Råmjölk är mycket användt att tvätta beskmattor, di blir blanka och fina.

Beredning av smör, mjölken fick ju stå åtminstone ett dygn innan grädden gick upp. Det är inte all mjölk som grädden går upp lika fort. Den tjockaste grädden togs till smör. Di skummade med en stor sked. Di s.k. handseparatorerna de är nog omkr. 40 år sen di kom i bruk. Där skildes ju grädden från gnost. Under förra kriget kom di mycket i bruk. Där kunde di ju separera och kärna hemma.

Di äldsta kärnorna var sätthorns kärnorna. Den bestod av stöt lock fönnel där var tätt med ^{höl} När di så stötte upp och när, svalpta grädden genom hålen. Di stod i slugan när di kärna. Di skulle vara där som  var varmt. Ju fortare ble där smör. Sen fick di kärnan, runda med svengel ut. Den stod på en stol så inne i kärnan var armar med häll i, som rotera när di veva med svengelen. De kallades svenglakärnor.

Di som inte hade mer än en liten skvätt grädde kunde vägra i ett hus. En metod som tillgreps under krigstiden. För att få smör till bats, di som hade grädde, ungefär en halv l. hölls på en l. flaskan, så skadde flaskan till de böja ble smör. Kärnmjölken hölls av, och smöret sambades i hojn. Di brukta i regel tvätta smöret. Men var grädden söt, så blev smöret bra, så arbetta di de riktigt behövde di ej tvätta. Gammal grädde blev inget gott smör.

Kärnmjölkens ann mycket. Var grädden bra, och de lyckades kunde kärn-
 mjölken vara god. En gam. sed var, di baka kärnmjölkspäddar, när di kär-
 nat. De var finsiktat kärnmjöl och kärnmjolk. Jag minns en som sa han,
 tjäne som dräng på ett ställe han fick kernemelk adertan ganga i veckan.
 Som smörfärg om di skulle ha sådan ann morotsaft, sen köpte di smörfärg.
 Smöret togs upp i ett fat, gryta, eller drag, drävtetru de saltades och arbe-
 tades med shov, om de var stor klump, eller en kernsked. De hade di gott om.
 Där togs ju bara från till hushållet, de andra skulle säljas. Skulle di gümna
 något fick de vara i stenkruk. Men hommasmör, bondsmör, är ju inte så
 bra som mejerismör. Sen de kom till, blei ju bondsmöret inte efterfrägat.
 Många bondkvinnor kunde ju sin sak, men de blei hur som helst i bland.
 Jag minns för omkr 55, eller närmare bl år sen, på ett stort ställe, ett kronobeställe
 di kärna ju allt hemma och sålde på torget i Hörby var vecka till smörhjering
 arna som ködde till stan. En gång hade en stor rötte sänkt sig i grädden.
 Hon hade inte sett de för än di tog upp smöret. Hon kunde inte gjäts
 tiga, hon kom ner till Hörby med smöret, där var flera hita. Ja, sa hon där
 hade en rötte sänkt sig, ja sau ad inte för en dän ble i tukjernad. Ja, sa smörhjering
 ja, well inte ha ed, män ti ställa å gach de en om kanske de gaur om, Hon ble ar med

Smörstycket formades till en liten stack, slättades så den var hård och botank. Många utstade stacken med små hack med en skeck i linjen längs åt stacken, di bildade ett kors i koppen. När di skulle åstad till forgs vättes en tunn lase som lades om, sen hade di de i en korg eller kanyte.

Jag minns som barn, här var en man som kom gående ända från Svensköjs till Hörby, ett par mih, med en smörlykta, den var grönmålad.

I gamla tider hade di träaskar, smörask med trycklock, där gick i akstund smör i. Jag minns ett gammalt mögehem som di hade så. Den asken skulle vara mellan var koring, resden skulle säljas. Di hade även träallriker och smörkoppar för långt tillbaka. Vid gille, eller stora högtider formades smöret i riktiga pyramider. Di med en skeck riktigt graverade in mönster.

Smöret vägdes som di så på besmarrakrogen, de skulle vara riktigt på bagen. Där av har ett utb alltid varit vid rikt där e de om de så värre smör.

Sen nu andelsmejerierna kom kärnas inte smör som säljes, i luttiker har di ju mejerismör så ingen spörjer efter bondsmör.

På den tiden di hade smör med som förning så var de ju i en träkopp, den utstades ju, vilken som var kunnigast att sira ut de. Sen lades de ner jämte annat i föring åskan. Jag har inte hört att di kunde få smör av getmjölk.

Beredning av ost. Di kunde osta av både skummad och ostummad mjölk, även av kärnmjölk. Skummjölkesost blev seg, de är ju även nu, med skumost. Ostummad de ble ju bra, hälsst om di tog så mycket löjre så den blev stark. Hälssten av skummad och ostummad, halv fet, gick an den också. Kärnmjölkesost den var i regel god. Förr kunde di tillverka god ost i hemmen. Till löjre skulle de vara de första målet mjölk av den nykalvade kon. De skulle vara halv mage, den skulle vara ren, halven fick inte fått något i sig så magen var skänd. Kärnmjölken häldes i magen, di slog gärna en sup konjak i så blev löjret starkare, så förbands magen väl. Den bands på en träspjälta och hängdes på en vägg ut, att torka. De torka i hop så de ble tunnare och hårdare. När di osta skar di en bit av löjret och smula i mjölket. Löjret var inte färdigt att ansä förrän de var torrt. Efter som di ville ha osten stark tog di löjre. Mjölken värmdes i kopparkittlet eller koppargryta, på äppene, spisen i köket. Löjre smulades i den tjumma mjölken. Av ett löjre blev till många ostar. Så fick mjölken stå över elden till den ostat sig. När den sen svalnat så di kunde ösa upp ostmassan, lades en ostalase i ostakarot som ställdes över en balja. Ostmassan kallades för ostmasa. Di öste upp ostmassan med händerna. Samma väl upp, althi salta något någon hade hummissi de var inte i allmänhet.

Så nickade di hörnerna av oststasen om, och så trycka med bränderna. De fick di hålla på till ostens fastna. Di vände på den emellanåt så den skulle bli jämn. När di fick den jämn med ostkaret, brukade di lägga en tyngd på, en stor sten, nu tar di en 100 kg. vikt. De underlättar arbetet. Så får de ligga ett par dagar.

När di tar ostens av karet lägges den till torkning. Den kan inte komma i starkt solgenast, då jäses den. För i tiden hade di oststhus som hängde på väggen ute vid solsidan. Di som osta mycket hade ostar till torrk där om sommaren.

Ostarna fick vändas emellanåt, och tvättas, för att få dem blanka, innan di sålde den gned di över dem med smör. Ostakaren var mest av trä, men även av halm flätade. Där var hål i botten, flera hål, så vatten kunde rinna av vid tryckningen. Jag kan minnas som barn jag fick vallagröd, men kan inte reda hur den smakar. Var där när man ville ha vall fick di ju, i regel fick svinen den.

Di kunde äta av ostens, så gott som genast, de kallades grön ost. Men ju längre den gömdes, dess bättre blev den. När den togs av karet gnedes den med salt men di saltade ju i massan. Ostakar kunde di köpa på marknaden, di som hade trästolar. Den bästa osttiden skulle ju vara i augusti. Di kunde gömma ost till långt fram i månaderna. Bönder och herrgårdar hade alltid ost i hus hållet. Julosten var ju förnämligast, den var ätas, så höstaost, e mäsast.

När di hade julagille, höstafolk måsafolk, (tog upp torn) ville di ju visa en fin ost.
En urgammal sed, som när gam. talat om, när en konnatis gifte sig kom stäpken
med fädemöost. Sådana var ju riktiga sösmjölksostar, väl torra, och fina.
För i tiden tog barnmarskan upp ostmjölk. I hela hennes verksamhetsområde
di som hade mjölk budades. Hon både kärna och ostade. Med den gamla barn-
marskans avgång, de är omkr. 40 år sen upphörde de. De samma med läraren
så länge han var lärare, bar di ostmjölk dit. De är åtminstone 55 år sen.
I prästgården har inte här förekommit med ostmjölk. I äldre tider hade
prästen lantbruket som hörde till prästgården.
De förekom förs. med undantagsost. Di som lämnat jordbruket, och satt på un-
dantag skulle ha ost. De var riktig arundsost. Den var inte mycket värde-
liggeost kan man kalla en. Typ. Där var di som hade lämnat stället och
satt som gamla, men kunde inte räknas fattiga. Di gick om kring och
hjälpte till med småsyston. Om di kunde få lite mjölk till en ost.
På så sätt kunde di få mera än arbetet var värt.