

ACC. N:R M. 11766:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ant. 75.

Mjölkbushållning på 1800-talet

I min husets föräldrahem en gård på 25 tunn-
land, hade de 3 kor. De mjölkade 3 gånger om
dagen kl 6 kl halv 12 och kl halv 4. Vid mjölkningen
användes mjölkspannar av trä med jerngärsje av
gränsmätade utstampi och rödmätade inusti. De satt
på en träpall med 3 ben. Mjölkningen utfördes
av en tjänstetös tills döttrarna kunde mjölka.
Det var inga män som kunde eller ville mjölka
det var en systa som hörde kvinnfolk till
på den tiden. Mjölken bars så in i köket där
den sitades med en kopparsit med linnor som
sitduk, mjölken haldes så i stora berörstkar
som ställes på ett bord i spisammaren där
den fick stå tills grädden gått upp, då skums
mades grädden av med en kranke och
haldes i ett batskrus med tack där den
skulle förvaras tills de skulle kärna den

Användning av mjölk

Oskummad mjölk användes ej så mycket i
huskätten så länge de hade handskummad
den var bra till att baka välling och gröt av
och för äreikat till alla slags mjölkkrätter
Att dricka rå mjölk har blivit brukligt först
på senare tid. Om vintern hade de varm
mjölksiltand med dricka i till frukost det
kallades öst eller dricksblandning. Färmjölk
användes mycket fär, då de hade sitt lamm
men mjölkades fåren, mjölken koktes och
skulle sen stå till den blev tjock. Så drogade
de bröd i den till frukost den kallades fär
sylt mjölk somliga kallade den fär brötnar
för de kunde lusa så mycket bröd ner med
den. Här var en kvinna som kunnade smäs av
färgsälde, det är omkring 70 år sen. Gether har
de ej haft här på stätt byggdes så man vet ej
hur de använder getmjölk.

Skummad och skumma mjölk såldes
till arbetsfolk och till dem som ej hade ko.
Inkomsterna gick väl till hushållskassan den
var liten på den tiden. Postarendering av
Ladugården har väl ej förekommit här omkring.
Alla slag lantbruketsprodukter användes som
betaltning för arbete det var ont om pengar.
De första privata mejerierna började på 80-talet.
Det var en lantbrukare i Västra Hittu som
satte upp mejeri. Han anstälde en mejerska
som separerade mjölkken och tillverkade smör
och ost, varslan användes till rosinpajer,
sen sattes upp ett mejeri i Uggelarp men här
fick mjölkleverantörerna skummjölkken
tillbaka. På 90-talet bildades andlets mejerierna
det var de större lantbrukarna som bildade
dessa. så upphörde de privata mejerierna
sen blev det mera allmänt att lämna mjölkken
till mejeri

Beskrivning av smär

Grädden skulle stå till den blev sur, de brukade kärna en gång i veckan. De första kärnorna var så kallade rittops kärnorna av ek, Tärrelen var av furu med rätt långt skuft, så de kunde stå och kärna, I tärrelen skulle rättas en gren av flygrön och när de kärnade skulle de stå vända mot kyrkan detta för att det skulle lyckas med kärningen. Då det så blev smär häldes kärnmjölken ur kärnan så togs vatten i och smäret sköljdes togs upp i ett stort fat och rättades. Om vintern färjades smäret med röd morotsaft om sommaren ble det gult då kärna var uts på bete. Ibland kunde kärningen misslyckas det var om vintern då kärna var i sin och mjölkade litet, då blev grädden besk då ritte den ej smäras då fick de skälla smäret = men då blev det sämre kvalite

sommari =

Dagen efter de hade kännat, skulle smörret
ättas med en trästev till det var smidigt
och gott. Så tog smör undan för eget bruk
resten det vill säga det mesta skulle säljas
så gjordes en smörklim som skulle vara
i ordning till pröngaren kom. Han köpte ägg
i smör han brukade smaka på smörret och bedömde
om det var bra, var det inte bra blev priset
lägre. Så bands en linnremsa om smörklimen
och vägs med en betsmån. Då smörklimen
var stor färmades den avlång (d) och satte
märke med steven. Smör som skulle gämmas
packades ner i en smörbytta. Kärrmjölken
dracks i stället för dricka. Hur mycket smör
kostade då var jag glömt men det var väl som
att annat billigt, men de behövde pengar så de
fick inte själva äta för mycket, det var ju bara
till lillamiddag de fick smörmad med ost på


Mjölk dracks ej så mycket, ett bekrus med
dricka i stöd alltid på bordet, mjölken ruttas
in på bordet i ett fat där alla äste med en
basnaked om de hade välling eller grät åt de
alla av samma fat. På den tiden hade de
småkottar i grästen där alla dagspade med var
sin sked. Mjölk till vittning av fat har
varit brukligt för, Bröd skars i bitar och
lades i en skål sen stogs kokt mjölk över
det kallades mjölkbröd en smyck rit
för den som hade dåliga tänder det hade
de i stället för välling eller grät. Äggmjölk
hade ofta för, ägg och smör vispade i mjölken
när den kokte det kallades stärkavälling
potatisgrön koktes i mjölk och kallades potatis
grönvälling. Ägggröpa kokades på dricka ägg
det kallades äggasupa förkom mest om vintern
om sommaren användes filbänk. mjölken silades
i en filbänk när den så blev tjock ströddes socker i kanel nå

Ostbudsning

Ostkummad mjölk, råmjölk och handkummad mjölk användes för till ost, den ruttas över elden i en kopparkittel, när den sen blev ljum tillruttas löpsom de hade tagit till vara när de hade staktat vin eller kalv när så mjölken hade yttat tags den upp och lades i ostkaret i en duk, sedan lades press på så att varslan gick ut ostmassan då den så blev kall och fast tags den ut ostkaret och lades på en osthäck som hängde på väggen under takstället där skulle den ligga till den blev lagom torra för förövning. Det var endast om sommaren de gjordes ost då hade ju mest gott om mjölk. Osten kunde ju också användas när den var ny men då hade den ej den rätta smaken, den skulle helst vara stekt. Uppåt landet koktes mer ost av varslan

Ostkas tillverkades av smickare eller någon
som var stöjd-kunnig. Lomliga ostkar
var runda andra fyrkantiga. Van tanjars-
rades os ten med en tyngd sten eller dylikt
var tan fick svimen. När os ten fick den rätta
smaken när den blev anjres rom^{de} rade, hur
lång tid som at gick här till är mig obekant
då os ten var färdig kunde försöras till nästa
sommars. Ostgillen har jag ej hört talas om
ej heller att de liggde mjölk till ost men deremot
att de skulle lämna mjölk till prästen för
ostberedning har man ju hört men det är
vät länge sen. Om sommaren skulle ju
alltid folk ha litte midda: det skulle häst
vara bicktebröd med smäs och ostjäs detta var
en rätt rätt. Av råmjölken kokades och rå
kavradam, förs kokades den i gryta bryddad med
socker och kanel. numera rättes den in i stekungnen
och blir mera fast

Gilles smår



Dräde förs i tidens skutte till bröllops eller
begravnings skutte de alltid ha färning
med sig, där ibland ett rå kallad smårstav
De hade en smårkopp som var till det samma
smårkoppen fylles och stackades upp till en
hög topp som utsirades med bransidulter
för att se fint ut. Dessa smårstavar skulle
stå på bordet jämte smettkaka och røckerkaka
när gästerna bjöds till bordet. Sedan bredde de
var sina smårgrävar. Andra dag gille sattes
äter smårstaven på bordet men nu i ett
mera minirabelt skick. Smårstavar av trä
användes när de var i skogen eller i tarvmonen
på arbeta