

Mjölkhushållning.

Fad som här skildras angående mjölkhushållning
over tiden vid sekelskiftet. På en bondgård med
omkring 35 ffd. höll man i regel 12 à 15 nöt, varav
hälften mjölkkor och hälften ungdjur. Genom lant-
buds kulturens höjande med rationellare mejeri-
drift och skummjölkens betydelse för svineuppföd-
ning, ökades koantalet i många fall till nära det
dubbla. Mjölkningsen utfördes, behållande nykäl-
vada kor, tre gånger dagligen och började i regel
vid sex-tiden, vinter såväl som sommar. Middags-
mjölkningsen skedde vid ett-tiden och kvällsmjolk-
ningen mellan sju och åtta, d. v. s. sedan man ätit
kvällsmaten. I regel satte den mjölkande grå buk.
Fram mjölkerskan (jigan) och gårdens dräng väl
överens, kunde då drängen slå ihop en slags pall
med tre ben. Men det var också de mjölkerskor
som kunde ställa den fräskoklädda foten på få

L. J. 75.

under sig och på så sätt sitta på häcken. Mjölkning-
en utfördes av pigan, eller av dottrarna på stället
om det fanns rådana. När mjölkningen skulle ut-
föras av manfolk, ansågs opassande. De kärl som
användes vid mjölkning, kallades mjölkspann. Vid
kornas mjölkning ute vid betesplatser, vid den tid
här nämnes, var pigan, i många fall, mjölken i två
spannar hem till gården. I nuvarande tid föm-
mes mjölken på den medhavda mjölkkanan.
Mjölkkärlen voro tillverkade av plåt, någon gång
användes kopparspann. Mjölkkärlen sköljdes i
kallt vatten, men efter ett par dagars användning,
sköljdes de i kokande vatten och torftades med
skurborste. Någon gång användes en enkoirst vid
rengöringen. Silarna voro av koppar, galvaniserade
inuti och den öppna botten överbunden med
linnelapp, i många fall en trasa från en skjorta
eller säck. Träsilar känner jag inte till.

Kärlen, i vilka mjölken silades, frå den tiden då mjölken bereddades hemma till ost eller smör vore vanliga ler-kruckor. Mjölken förvarades antingen i mjölkhammar eller i mjölkställare. Där det fanns bäck inom gården, stälde man mjölkkruckorna i bäcken.

Mjölkfatet ställdes på hyllor i spiskammaren tillsammans med annan mat. Det var nog endast i skogsbygden som man lade in gran- eller enris i mjölkhammaren. Mjölk såldes till vem som hällst.

Inkomsterna vid mjölk- smör eller ostförsäljningen fick husfrun vanligen tillgodogöra sig, men så samtidigt svara för inköpen av andra nödvändighetsvaror för hushållet. Utarrendering av ladvärdarna känner jag inte till. De första privata mejerierna började någon gång i slutet av 1870-talet, i Gistöv, och ett något senare i Timris. Vid Gistövsmejeriet bedrevs svinuppfödning. Timris mejeri övergick till andelsmejeri i början på 1890-talet.

Som särskild föregångsman i Eislöv på torskaps-
skötselns område kan nämnas lantbr. Martin Pers-
son å m: 1). Att dricka nymjölkad mjölk på morg-
nen, hörde till rena undantagsfall. Mjölken skulle
vara kylt och väl handskummad, innan den fick
användas i hushållet. Rätt mycket mjölk använ-
des av vuxna personer. Tändre tid serverades mjölken
vid måltiderna i ett lerfat der var och en med
fick laga åt sig vad han behöf. Hälften mjölk
och hälften dricka användes rätt mycket som dryck.
Men vad en sådan dryck kallades, känner jag inte
till. Sådan dryck förekommer nu endast sällan.
Blåsur mjölk var flera dagar gammal mjölk
som långsamt följa surna, och det var sådan
mjölk man helst blandade med dricka. Om mjölk
från får eller getter använts i hushåll, känner jag
inte till. Det kunde förekomma att barn i skolal-
dern och vuxen ungdom drucko silsup i ladugården

Filsup, eller spenvarmmjölk, ansågs hälsosam och mycket närande. Om folk skulle dricka sådan mjölk för någon viss sjukdom känner jag inte till. Rifebröd i uppkokt mjölk användes mycket under vintrid, dels som omväxling i dieten och dels för att man skulle bli mera motståndskraftig mot förkylning. Något särskilt namn på sådan rätt har jag inte hört. Uppkokt mjölk till kall risgrynsgröt förekom vid bjudningar, likaså kokt öl och risgrynsgröt. Härkelsmjölk känner jag inte till. Äggmjölk tillreddes så, att man slog en eller två äggulor i en liter oskummas mjölk och lät detta koka upp och tillsatte socker efter behag varefter det serverades i djupa tallrikar. Även kokade man dricka och blandade grovbröd skuret i färningar i jämle något socker och gräddde. En omlöpt frukosträtt under kalla vinterdagar, och kallades ölbrupa, eller drickabida. Filbunt användes om sommaren.

Tillpunken tillreddes så: Man ställde oskummad
 mjölk i solen, efter att ha stått så en dag ungefär,
 började den bli tjock och få en syrlig smak varpå
 man avkyld den i vatten, och framsattes så i nå-
 gon större skål ur vilken man på djup. fattrik
 röde upps önskad portion i vilken inrördes strö-
 socker och malen kanel efter behag. Flode mjöl-
 ken blivit riktigt avkyld, var det en länkande
 rätt i sommartid. Råmjölken silas i en kruka
 som sedan ställs i en gryta med kokande vat-
 len där den får stå och koka tills den tjöta tjock
 na då man lägger mandlar och russin i och
 låter den koka tills den blir fast, då den är fä-
 dig att serveras. Var det flera kor som kalvade sam-
 tidigt, kunde arbetare vid gården få ett kvansum
 med sig hem. Vid tillreaning av ost i äldre tid skulle
 användas naturligt löpe. Denna tillreddes på så sätt
 att man slaktade en spädkalv. Magen av denne

innehöll en flock flytande massa, men fylldes
yfterligare med ny mjölk blandad med konjakk
och rågat konjak och hängdes så ut i solen för
att torka. Sedan den efter någon dag torkat in nå-
got fylldes den åter med ny mjölk och hängdes åter
fyll torkning, och så fortsatte man tills majen
blivet fylld av en fast massa, och kunde så ef-
ter någon tid användas vid ostberedning. Denna töje kun-
de användas även sedan den blivit flera år gammal.
Vid ostberedning användes både oskummad och skum-
mad mjölk. Rönntjörd töje fanns att köpa, men har ing-
en kännedom om hur sådan kallades eller använd-
ningssättet. Töjet löstes upp direkt i den uppvärmda
mjölken. Den för osttillverkning avsedda mjölken
uppvärmdes i en galvaniserad kopparkittel. Upp-
värmningen skedde över sakta eld på eldstaden
eller köksspiren. Det icke använda töjet gömdes
fyll en annan gång.

Orsmassan togs sedan den först samlats något i kitle-
len, upp med händerna och lades i orflådan, där
varslan så mycket som möjligt pressades in. Orsmus
var orsmassa som pressades i handen, och äts med
detsamma och ansågs som en delikatess. Orsmassan
pressades i frälådor i storlek efter som man ville ha
större eller mindre. I regel voro lådorna cirka 30 cm. långa
och hälften så breda, djupet lika med bredden. I bott-
nen voro runda håll genom vilka varslan skulle pres-
sas ut. Orskläde användes. Orskaren tillverkades
nog i regel av gårdens ägare. I orskarens botten voro
klöverblad eller andra blomblad utskurna som
så pressades in i orsen. Av varslan kunde man koka
gröt, men i regel gavs den åt svinen. Som kryddor
i orsen användes något salt och konjan. Orsmassan
förvarades i karet ungefär ett dygn, varefter den
togs upp med klädet och lades i solen att forka.
Efter några dagars forkning på detta sätt, lades

i skåp, som var försedda med galler och dörr på fram-
sidan. Dessa skåp hängdes så ut på någon av hu-
sets salsidor, där ostarna fingo ligga månadsvis
och härskota. För man tiert på ost, kunde nya os-
ten också komma till användning efter kortare för-
ringsid. Under tiden de lågo till förkning, vändes
de nästan dagligen. Den under sommaren förkade
helmjölksorten, ansågs som värdefullast vid jul-
tiden, eller ut på vintern. Ost var ganska vanlig rätt i
bonagårdarna. Skolmästarfrun, socknens barnmorska
och kantorn i församlingen, brukade anordna ost-
gillen. Ytningen skedde vanligen på f. m. De som kom
med mjölk, blevo alltid trakterade vid en bra kaf-
febord. Varslan skänktes bort någon gång.

Beredning av smör. ACC. N:R M. 11767:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Mjölken skulle hälet stå ungefär ett dygn innan den skummades. Under gräddsättningen stod mjölken i källaren om det fanns sådan. Fanns inte källare ställdes den i något rum som ej låg åt solsidan. Mjölken skummades flera gånger. Skumningen utfördes vanligen med en rund träsked som rymde en fylld kaffekopp. Denna sked var utskuren med ett kort skaft i ändan på skaftet var utskuret en krok så att flödesken, som den kallades, kunde hängas på krukan i vilken grädden förvarades. För omkring 25 år tillbaka var det en lantbr. Albert Olsson i Gislöv som i många år använde sig av separator för egen tillverkning av smör. Detta beroende på för lång transport med mjölken till mejeri på grund av gårdens avsidas läge. Detta bruk förekom även på några fler gårdar. Separatorernas användning på mejerierna här på österlen börja nog för så där en sextio år tillbaka.

En slags kärnor hade formen av en skymrad kägla, och kunde ha en höjd av omkring 50 cm. Till en sådan kärna hörde en träskäft omkring 2 mt. långt. På detta skäft var i ena ändan fastsat en rund träskiva genomborrad med några hål. Skivans diameter fick inte vara större än den kunde föras in genom kärnans smalaste omkrets, som var uppat.

En annat slags kärnor hade formen av en krumma. Genom kärnans centrum gick en vev av järn på vilken påsattes en slags vingar av trä på vilka vore påsatta träskivor och på med hål i. Sålunda kärnor fyllda, rymde cirka 15 lt. gräsde. Den som kärnade stod i folkstugan eller köket.

All vispa smör förekom endast i undantagsfall.

Om det visa sig svårt att få smör, hällde man varmt vatten i gräddan. Till det inte bli smör ändå, vilket i undantagsfall kunde inträffa, var ej annat göra än ge djuren allvarman.

Kärnmjötken användes till människoföda, om inte gräddan ställt så länge att den tröjalt surna. Hade gräddan surnat för mycket blev kärnmjötken fisk, och fick då användas till svinföda. Smöret knådades i någon glaserad lerkål, eller porcelinskål, och därvid använde man sig av träslor. Smöret skjölades med friskt vatten och saltades vid knådningen. Flundom tillsattes färgämne. Smöret kunde efteråt förvaras i samma kärl som det knådats i. Smör användes vid grötätning på så sätt att i den framsatta varma gröten lades en matskedfull smör. Detta kallades för: "Smör i holla". Och där fingo de ätande doppa sina med giöt fyllda skedar. Smör användes till sådana bakverk som klenor, fint kaffebröd m. m. Smör användes alltid i hushållet vid kallas, och fick någon gång omväxla med flöt i vardagslag. Smör som ej användes i hushållet såldes till folk i närmarke samhälle, mest till sjöfarts samhälle.

Smör som såldes var vanligen upplagt i någon karott, och vackert avrundat ovanpå. Smöret som skulle säljas vägdes på järnbålsman, som var skålpund graderad. Vid kalasstillfällen serverade man mor smör på glasassieter, som först legat i en karott i vars botten en kräfta var uprirad. Då smöret lades upp på assiätten lades undersidan av smöret uppåt så den vackert uprirade kräftan då blev synlig. För 60 år, och ännu mer längre tillbaka i tiden, användes smör som gillesförming och förvarades under färden till gillesgård i någon passande karott. På de senaste 50 åren har smörstillverkning i hemmen förekommit endast i enstaka fall.