

L u. F. 75.

Mjölkskushållning.

I slutet av förra seklet och i början av detta kunde på ett $\frac{5}{8}$ del mantal födas tre kor på vintern och sex på sommaren med godt gräsbete, men på ett hemman av 45 tunnland kunde födas 8 kor, men i slutet på förra seklet nästan svårt födde de djuren fram på våren, till de kom ut på gräsbete, men sedan mejjerihandlingen kom till rätta, så fick landbrukarna en ~~bättre~~ bättre syn på ting, mer odling av sankmarker, mera och bättre fodring av djuren, mer mjölk mängd och bättre fetthalt på den, de som lämnade mjölk till mejjeriet fick stammjölkten hem till foder av små grisar och andra djur. Här vill jag tydlysning om mjölkförhållanden på en bondegård i Bålingstöv by, Bondessons gård en $\frac{1}{2}$ gård en uppsättning av 8 mjölkkor.

Allmjölkning och mjölkkärl.

Mjölkningen försiggick morjon och aftonen utan de kor som halvade mjölkades tre gånger om dagen, morgon, middag och kvällsmjölkning. En trebens mjölkpall en fusuplandvis

Luf 75

med tre träspannar indatta till ben. Den pigan som var s. k.
fähus pigan hade mjölkningen om hand, men även den andra pigan
tog hand om mjölkningen. Mannen ansågs inte lämplig att mjölka
av den anledningen att de inte mjölkade rent av juvern som var
fäst på för kotna, de kunde då lätt få inflammationer, men
nu har männen trätt in i facket, mjölkning är ett styvjobb,
men nu har mjölkmaskinerna tagit arbetet vid både små och stora
gårdar, men eftermjölkningen får utföras på hand.
De som begagnades för ett tiotal år sedan benämndes mjölkkyttor,
en träspann med ett uppstående träskäp, men nu nyttjas
vanliga linbespannar eller bleckspannar, mjölkkanor var
utställda i köstallet och ute vid betesplatsen. Mjölkkräsen
varso tillverkad av bleckplåt, avlånga symmande
symmande 50 liter. Kannorna rengjordes med kok-
kallt vatten, kannorna vändes upp och och ned, mjölk-
silen var av koppar eller bleckplåt, över silhålet bands
tunn vit bomullsväv, den höjdes med vatten och höjdes
ut på en spik vid köksdörren till förkoring, ett fint tillhåll för

flugor. Sådana såg man vid bondgårdarnas rökslössar hänga till torkning så hade mor, och mormor, haft det, så var det för 10 år tillbaka, sedan kom det en bleck silar med vadd inlägg med flera ombyte all som de varit i bruk en gång. De träl som mjölken östes i för att sättas undan att gräddlen skulle komma upp, benämndes "mjölke si" eller "mjölke-sätt". - De var av eldfäst lera, de voro rundade 8 cm hög, trängt 36 cm diam, mjölken stod sig bättre än i bläck-sätten, sedan sattes de in i en mjölk-kammare på de står varande trähyllorna, i "Bondense gården" hade de mjölkhyllorna i träket, jag såg många gånger mjölk-sätten placerade på hyllorna, och en del voro till ålder komma, så de såg vita ut med långa hår. En landsbrukare som hade en gård på Bellingstors väng, gården benämndes "vänga gården", han var kommen från Pickarum, han var till hemmami mjölkens behandling, smör ^{och} ost besökning som han avyttrade i Kristianstad, han hade stora mjölk-kylare, han öste den nymjölade mjölken i, och hissade den ned i brunnen till avkyllning, bönderna sålde mjölken till husmän handtverkare, men de begagnade den mesta mjölken själv, de kärnade smör, och beredde ost som de sålde till byns handlare, och en del byles affär:

För smör och ägg hade husmor under sin kontroll, och tillhandlade sig produkter av bondaren, Bodelgs eller andelsmejerierna tillkom här i göingebyggen på 1880 och 90 talet en andelsmejeri bildades i Kristalunga på 1880 talet, och Bellingstov länade sin mjölk där, för efter mejeriet var byggt anlades där en väg från Vargapö genom Åsta strog, för att mjölkskjuten skulle kunna komma fram där, det blev en betydlig genväg till Kristalunga mejeri. Och det var Pål Nilsson och och bönderna i Kristalunga och Stoby, som voro initiativtagare till mejeriet bildande, och så bildades det mejerier i varje större by. Vankiva gård hade eget mejeri liksom Hårsinge, Svinblarsholm i Lumlösa socken det var gårdens mejerier.

Mjolk som dryck.

De flesta äro ej för nymjölkad mjölk, helst ville de att mjölken stod till den blev sval, och ej spenvarm, men för dagen ville de hava den att dricka, men arbetsfolket fick ej hos bönderna mjölken för än dagen efter, för den skulle stå natten över, för att en margarin skumma av grädden, för att mjölken var bäst, kallt om skummen då temperaturen gick på 7-8 grader.

Och de fick den tjockaste grädden på kvällsmjölken, ja minnen från
gärngen tid när man hämtade kvällsmjölken från bondställen ny-
mjölkad och den stod till morgonen, tjock härlig, avskummades
till kaffegrädde, och kunde skummas två gånger till, ja det är bara
vad man kan minnas, för nu är det lilla minsta grädde det är på den
mjölken man får på försämringsställen. På landställen där tjänste-
folk och arbetare varo med i maten, sattes fram två stora lerfat med
skummjölke som skulle tagas till efterrätt så kallad "efter syba", där var
och en hade sin hornstred "att syba med" och tog av gemensamma fat
det var till middag och kvällsmat. Skummad mjölke i en tillbringare
stod på bordet att dricka, men på de ställe där de byggde svagdricka
brukade de slå dricka bland mjölken kallades dricka blandmjölk,
det var en onttyckt dryck, men många blandade vatten bland mjölken
till att dricka, folket kallade det "månasken". Blå sur mjölke är
stadiet innan den bildade vassa.

5) Sedan hade de mera ^{blånad} korpare och krekstuga sittare, de getterna som
de hade benämndes "stö getter" de varo mätthämma åt gjung, lususkott och
varo ej hälsna på loden de mjölkades de kallades de fattigas kor

Getmjölken användes och framhålls att den var lika god som gjäddle,
och förordade att vara hälsosamt för lungsjuka att dricka, och som
tillverkades av getmjölke var en fin delikatesse. Färmjölke var enbart
till lammen det var deras föda, och den lade de bestag på, till färgning
av blomsterukor blandade de rödfärg och mjölke att måla krutarna,
min mor var väverska, och på långa duktygsvävar, blandade
de upplöst linn i mjölke sitt smärja garnet i väven. Hå, en halv
länga bröstas utan straff, hon doppade bröstarna i den blandade
massan, och stod bakom skäften och garnet framman själstuckarna,
en bröst under garnet och den andra ovan på, denna procedur
beaktades att "svanka" garnet, väven skulle bli starkare och tåla
solen vid blekning. De som voro lungsjuka anvisades av
vissa läkare i kostallar och dricka nysilad spen varm mjölke
mjölkrätter

Bröd skurits i pärningar och lagd i kokt mjölke, och ät med
smed, var mjölke "söpper". Ugnbränt mjölke till kall gröt är
vanligt ännu. Fäggmjölke: äggan och mjölken vispades och
socker tillsattes, stod över elden fick ej koka för då skar mjölken

Sig, det ^{fick} tjuda upp och vispas jämt till det var förränt, serverades
 i djupa tallrikar till efterrätt. Oslugga, mjölken koktes upp och i den
 lades brödbitar, och gick stå över elden, och sjuda, sedan östes srag-
 dricka i bland den med inblandade mjölken, serverades och uppöstes
 i djupa tallrikar som efterrätt. Filtbänk: Tog sot mjölk som fick
 stå att suona innan den serverades, lades strösocker och fimmalen kanel
 på den i djupa tallrikar uppslagna filtbänken, serverades som
 efterrätt. "Rämjölk": På landet var det vanligt att varje mjölk-
 hemtare som köpte mjölk hos sin leverantör, fick vi en halv liter
 rämjölk tillsläts med en halv liter sot mjölk, de ätolre tillagade
 denna rätt, så att de öste vatten i en stor gryta och satte den över
 elden, och så öste de en halv liter rämjölk, och en halv liter
 sot mjölk, i en tre liters mjölkspann och satte den ned i den
 över elden varande grytan, och lade ett par skedar brösocker omalen
 kanel, eller en bit toppsocker, när innehållet i spannen börja gå i kok-
 pumbiten fastnade den i spannen, då lyfte de av den och kunde
 serveras, men bäst smakade den om den fick stå och soakna,
 Senare bereddes den att de blandade den i en bleckform med

Samma blandning som förut nämnd, den stod i ugnen till
den blev fast, men fick de småmjölken efter andra mjölkningen då
tillsatte de den förut nämnda blandning med två ägg gulas.
Denna rätt benämndes "halva doms".

Beskrifning av smör:

Mjölken skulle stå ett helt dygn innan den skummades, gräddan
stod i ett rum som kallades mjölkstammare, men på många ställe
var det hur som helst med det, de ställde mjölken på hyllor i köket,
och det förstörde de på, mjölken tager all odunst som finns där mjölken
är placerad. Mjölken skummades av faten tre gånger, första
skreden, lades i flödatkruset, andra skreden skulle husbonde folk
hava till kaffegälden, tredje skreden till tjänstefolket, skum-
ningen företogs med en stor hornstred, femton cm lång och
tio cm bred, 24 cm långt skaft. Separatorerna kom i bruk för
en femtio år sedan. På mindre ställen på torpplatser vispades
smör med en trävisp, husman vispade smör! Om det inte
kunde bli smör, var den tidens vidskapelse att mjölken blivit
fäsknad, av någon frokknig karna. Och de som hade lämnat

mjölk till ^{en} misstänkt hade sina färsågar, och om någon bränt
på mjölken, eller de inte fick smör, då var det hänt att hämmen varit
framme. Hämmmjölken var eftertraktad, för det bondstället som var
hämtrade dagligen mjölk på det stället vi hemlet i flera år, och varje
lördags eftermiddag kämnade de, och då hämtade vi en spenn kämmmjölk
som vi fick gratis, för vi varit bundna där i flera år, och sådan god käm-
mjölk har jag aldrig fått och aldrig fått smaka sådan. Smöret
knådades i ett stort fat, och strötte det meel vatten och ytterligare
ätte det i ett urholkat träkärl - kallad "drövla trä" - sedan saltades det
och ätte om det, sedan lades det på ett fat, och lyfte upp det så smör-
ketimpen för upp och ned, sedan rullades det i en trilling, och delades
upp och vägdes i skåpund, och sedan 1/2 kilo och hela kg, och så
tog, bondmosan och gick ^{till} handlarer i byn och bytte bort det för varor,
kaffe, eller socker. Det smör de behålla hemma lades meel i en
stenbruka, och när den var full jämnades smöret slät till, och sedan
så tog de med en stred, och gjorde ett Ross i det utjämnade smöret,
det brukades alltid det var en gammal tro, att det skulle förelä
för ottyg, de unge bondhustrurna gjorde det utan så länge tempe-

Men hemmes mor ^{hade} uppmärksammat henne, så blev det en formsak som följde
i släktled. Det samma tecken gjorde bonden i sina sädeshögar
på sädesfältet. Smör i gröten var en slående regel men i hvard-
i potatisgröd, de gjorde en ^{hålar} kopp på gröten och lade smör i den, och
den varma gröten smälte smöret, och där doppade de skeppis.
I gammal folktra hade smöret sin helande verkan, vid
förkyllning tog de en smörklick i en kopp varm mjölk, och de
drack för lindring av hals och bröstsjukdom, vid slag och
slötar på en koppsdal smorde de med smör. I handelsbutikerna
gjorde de affärsbyte. Smöret var i rund form till försäljning, även förförde
de smör, men då fick de vara lite nogare med omslaget, och smaken i det,
där hem frarna, och smakade på det, de tog smör av smörklumpen på en
peng, fick det inte i smaken, så gick de till nästa försäljare. Smöret
var av olika kvalitet, gott smör var i hvardssak men även var där smör
inte förstklassigt, gammal grädde, krstande smörighet vid krämningen.
Uppläggning av smöret vid fastlighet av olika slag, en det lade upp
smöret i kulforn, eller med en liten refflad träspade i uppstaplat
lager på flera "asietter". Här ett uppsättning för smör till fastbord

Glasassieter och smöraskar av glas, och porstinn. I gamla tidens
färing till gille hade de smör i svarade träaskar i färing ingick
i många slags maträtter, såsom korv, fläsk, pannkaka, till och med
risgrunsgröt uppslagna i elipsförmiga förtäna ^{der} kopparsformer med sijn-
utslag, i botten, så när de från till gillesgården slog de upp gröten på ett
medhant femfel. Smöret tillverkades på en ^{veler} platser i göinga byggen,
men det fössvimer mer och mer, nu lämna de mjölken till mejjeriet,
och få skummjölken tillbaka och smöret köper därifrån.
En getmjölk beredes smör, och ost, zel smör, och gelast.

Beredning av ost.

Ostskummad mjölk bereddes den delikata söstern, av skummjölken
tillverkades skummjölksosten, men av skummjölk från mejjerierna
tillverkades skummjölksost "kl 3", 1899 kostade 50 ^{öre} kg, kalvagar bereddes
till ostöre, ostöre trängdes ut på fötsväggen vid sidan om stien för
mjölk. Löret ^{löstes} upp i mjölken, En stor kopparskittel till större ost
beredning. Uppvärmning av mjölken till osten fössiggick i gårdens
stora köke i den ägamne spisen som dominerade för en par tiotal år tillbaka
Ostmassan togs upp av av teilets med den stora trygghustoppen oved ett

ett långt bräskraft, Ostmassan östes upp i ett större lerfat, stod en stund till svalning, där togs massan upp och krummade vatnet ut, sedan lades de i ostformarna, och i formarna lades silduk och där bandes om ostmassan, och den packades ned i ostformen, och innan massan lades tillräkta saltades den och inblandades kummin i den sedan de lagt de vederbärliga kryddorna bandes det om massan packades ned i ostformen och så pressades vatnet ut, och så lätas de ut i ost eller mjöltkammaren, efter en tre veckor tog de Osten av formen, sedan togs de upp lades de på bord eller hyllor när de fastnat tog de och lade dem i osthusar som voro upphängda ute på uthusbyggnadens väggar, i husbyggnadens närhet mitt framför tröskdörren, osthusen var som ett större skåp med hyllor, och i väggarna och dörren var barrade hål för att luften skulle kunna spela in, sedan de fastnat lades de ned i källare, som var fuktig, den Osten de skulle ha vara hemma, lät de ligga en längre tid, så mjötkes ost blev bättre ju längre den låg, men den fete Osten hade lätt för att maste gick i den, som en bonde sade till sitt folk vid bordet som belagade att mastecken kröps i Osten, men bonden sade att det är den bästa Osten som mastecken går i. En gammalt ordlyg. Gammal ost och färdens tillä-

Smakar godt, men luktar illa. Men till arbetsfolket hade de skum-
mjölks ost, den var nog god men som sömjölks osten. Det var med
osten, som med smösets olika besedning, jag vet i min hemby jag
fick god ost som inte uppväger nytidens allra dyraste ostar, och jag hade
så godt somapsinone. Så när jag smakade ost från dessa ställen, så
behövde jag inte fråga var de varo komma från, för osten bestämde
det. Och det var osten från Bondensson gård i Ballingslövs och
Bränne jössens, och Sven Anderssons, de båda hade bondställe i
Ballingslövs skog. Men de hade särskild kunskap att tillaga god ost,
och de två tillverkade också mycket godt smör, fri från vatten var "allt-
friadtad". Ostkorgarna där osten låg i besedning, varo runda ihopflätade
av löpda hasselräppor, det var korgmakare som tillverkade såtterna
och varo specialister på nämnda område.

I Ballingslövs by var årligen en ostlagille det var på sommaren
i juli eller augusti månad, och det var församlingens barnmarska
som tog upp mjölken och föresat ostberedningen hon skulle kava
det i lönkänseende, byns hemman skulle lämna mjölk till detta
ostlagille, i min barndom var där en barnmarska i Stoby församling

Som hette Svenborg hon tog upp mjölken, och ostgillet var alltid
i Bondessons gård, på den tiden var ägaren Anders Bondesson.
I många fall var det en av pigorna från gårdarna som kom med
mjölken, på småställen fick husmörn själv gå, och så fick
några av pigorna stanna och vara behjälplig med ostberedningen,
när ostmassan var färdigberedd och upplagd i de ostkorgar
som behövdes, så kunde ostgillet gå av stäpen, för sedan tiden fick
göra resten, och med lillsyn, och där detta gille var tillställt, fick stå
för det, alla skulle ju ha va traktering kaffe med dropp, och de som
fick stanna fick vara med på slutklämman, och där detta gille skulle
färsiggå, fick ju lite andel av den färdiga osten, detta gille var bara
ett av de många andra som var i självhushållningens dagar, där var
kärde gille, bygge gille, och 'sjätte gille', päse gille - s.k. "pärdönien"
när jolafisen var upptagna, "klene gille" när de bygge "ör hus"
och hösta gille. Höse gille, när drängarna om söndagarna pärd
torparens jord, "flotte gille" när en flyttade från byn och till en annan
plats, då var hela byn behjälplig med spjutsar, och den som
flyttade fick bestå kalaset, och det blev alltid ett bra gille.

Med besökningen av ost tillverkade de små ostar som de gav till de pojkar som satt i sina backstugor, och spann ull och till bondpojkmorna, de fick sin ton i naturen så en liten ost, en bit fläsk, en kläck smör. Och till jul hade de små ostar, och små brödkakor som varje gård lät baka ett helt baka till julen "luggarna". Ost tillverkades även av getmjölk, mycket god ost.

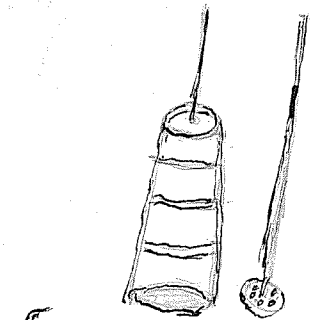
För några tiotal år tillbaka var ju vidskepsen stor bland folk, och det hängde in på medlet av detta sekel. Och var där en människas som var misstänkt om något häxeri, påstod om den människans fader hade varit brodd för något olycka, då var det hänt.

Jag minns en kvinna bosatt i Balthingslövs skog, de hade ett lopp på bränne fjössens ägar, mannen var stengårds-
läggare, och stensättare, och hette Per, benämndes "Stengårds-Per"
hans hustru hette Ebba kallad Stengårds Ebba. Hennes far
var socka-svarvare, svarvade spinnerocka, han var omtyckt
att han hade svart konstbok, och hade mjölkakare, och mjölkade

böndernas kor. Rökka Svarvaren hade ett hus intill vägen från
byn mot Tockarps by, huset låg intill en uppförsläcke "en län"
en Stengrund har funnits efter beplantningen, den benämnes ännu
"Svarvare län". En dag i ^{vins}främmande var Stengårds ^{Sten}Thommas varit
med ett fots bröden, då talade han om att han varit till
Jonassas, och väl han kom in om dörren, kom Jonas och te me,
o spottade me i synen o sa: 'Här vare din följa hära!'
Ja ble sau glad, som ja kunne ble, o sau sa Jonas nu ska
du inte kunna förgära melk o smär te me mojr!
När ja fattade me, o sa fast ja ä dotter te Bomsle Svarvare
sau kan ja inte följa mojr än far kunne, men han hade
vared ide ikring i bjuden, sau han sa öd di dumme förken
i byn, kunna gött ho ad han kunne lide, sau hade han
bespekt mä se, Då talade Stengårds Thommas om det,
och jag en 12 års pojke hörde med spännt öra, jag ^{hört} hört
många sådana infäkt och sonar historier, men upplysningen
gjort sin goda sak, så man får säga som gubben sade, tros de
(6) inte på spöke så är där visst inga:

ACC. N:R M. 11769: 17.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV



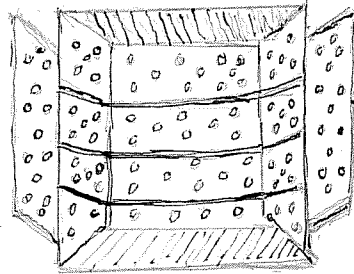
Fat Käma



Ost. KORG



Flöda sked.



Ost bur



Sikar



Drövla trä
att alla smoret i.



Askar



Loch



Smör ask



Smör bytta



Smör made