

ACC. N:R M. 11773:1.

Olika gårdar

En gård i Skatelöv kyrkby hade på 90 talet 14 kor.
Sädens storlek var $\frac{3}{8}$ mtl ikerareal, c:a 25 hektar.
Mjölken separerades hemma. Smör och ost användes
i hushållet och vad, som var över försålles i blån
i närmaste stad på torget, senare hos handlanden i
stationen. Skummjölken gavs grisar och kalvar.

I det egna hushållet ^{ärsk} äts den inte. En eller annan fattig
kunde iblan få en bruka mjölk för iirte.

En annan gård i Vistanda socken 100 mtl hade
vid samma tid 15 kor och en del ungdjur. Man gjorde
på samma vis, hade mycke grisar ö kalvar de kunde
göra av med separatormjölken. På dessa gårdar har
kreatursbeståndet inte nämnvärt förändrats

En av orsakerna är väl att redskötande familjer
arbetat själva. De ha på sista tiden inte ens
hått någon dräng eller piga. Ett annat förhållande
är det med större gårdar, som vid bevar
outallda tid hade 50 a 60 kor, då hade de

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 75.

rättare och statare, men nu tycker man,
att det blir för dyrt. Några skötes själva sin
ladugård även mjölkning. Jorden skötes med maskiner.
En stor del av jorden användes till lin och algi^{spöts}
och detta gör att, på sådana gårdar finns mycket
färr kor ^{nu} än i den gamla goda tiden. Det finns
ännu ett par slags jordbruk, nämligen Herrgårdar
och mindre ställen. Den bäst skötta herrgården
i skatelen var väl Sjöby. Belägen intill sjön
Länne. Här hade man omkring 150 kor, och en mycket
ungdjur. Mjölkningen sköttes av statarna kvinnorna.
Den började tidigt på morgonen kl. 5 borde kvinnorna
vara i ladugården. Korna gav mycket mjölk. Bränneriet
låg ett stycke från ladugården. Från bränneriet gick
ett rör, som prässade dranta^{er} till korna i ladugården
Härra, och av god skötsel för ossig, blev de
mycket feta. Sjöby hade eget mejeri. Där man gjorde
ost och smör. För kor berättat att mejeriet fanns

innan 1880. Därem folk runt om bring fingo sälja
mjölk här. Ett 20 tal tospara, som tillhörde gärdet
sålde också sin mjölk. Nu är djöky styckat för länge
sen, och där fördom den stora kreatursköcksbetade
går nu blott ett par 10 tal kor. Men lin och oljereveter
^{frödas} mer mot sjön. Sär man vägen fram ^{i början} ligger gården
tyst och ensklig sällan syns någon människa. På arstend
här ^{blott} skördetröskans döva brumande. Undis det att
dessa gårdar så tidig som möjligt började med
nya sädsk. och bruk, och togo vara på mjölken på
annat sätt än det gamla. De använde även nya
kärsl och redskap, så fört de fanns i handeln. Det
^{här} hande, att andra jordbrukare höll fast vid det
gamla och ville inte ändra på gamla vanor. Det
fanns en mindre jordbrukare här på östen här var
mycket konservativ. Han brukade ett ställe på
många hektar jord. 6 kor och några halvkor fanns
i hans ladugård. De utpödrades blott ^{här} på halm potatis,

och kornmjöl. Härav gävo de mycket mjölk. Hans
hustru skötte mjölkningen tills hon blev 80 år, på
samma vis som hennes förfäder hade gjort före henne.
Hon var av aktningensvärd bondestämmt, och hon dog 1828.

Hon var i ladugården kl. 6 om morgonen. Hon hade
som andre en mjölkrepall att sitta på. I sätt fanns att
kärta spenarna "knyt-näva-mjölka" och "snopp-mjölka".

Swinnan det här är fråga om, kunde nog bidrassa. Knyt-
näva-mjölknin gick så till att man tog spenarna och
kransade ut mjölken. Snoppmjölka gick långsammare
man följde spenen med handen ut till
spetsen, fick så ut mjölken i röppris. På detta
ställe användes mjölkbytta av trä.

Hustrun hade en bror, som kunde göra laggkärl. Han gjorde
mjölkbyttor kärnor av trä samt spannar. Mjölkbyttan
hålls i ordning på det viset, att den skurades med fin
sand 2 gånger i veckan skulle den rengöras med
sand. Med en trasa och sand quiddes byttan till den
blev ren.

När den sedan diskats och sköfts på vanligt vis,
blev den vit och rensad. Mjölken bars sedan in i kopparspansnar. Dessa diskades på vanligt vis, sedan mjölken silats genom en grov silduch, som lades över en träsil. Träsilen hölls ren på samma vis, som bytten. Vid silningen breddes en massa kopparspankar ut på bordet i köket. Silen sattes på, mjölken östes till bunken var lagom full sedan sattes bunken mer i källaren. I källaren voro kanske en del fat färdiga att skumma. De skummades med en stor träshed. Grädden östes i en stor kruka av säse, eller också en lekruka. Den blev det skummjolk åt kalvarna och åt grisarna. Den bars mer i stora träspannar och gavs djuren. Träspannar voro naturligtvis tunga att bära. Men det hade de alltid varit, och på denna gård vill man på intet vis använda sådan brädespann zirkspannar eller bläckkukor o. d. Träspannen blev billiga då den gjordes i hemmet och varade länge

Mjölkhushållning.

Sedan köna mjölkets och smjölken silats, sattes mjölk-
bunkarna in i det bästa utrymna, man hade. De större
ställen hade vanligen ett skaffereri eller mjölkbunnsare
med hyllor, eller hållare. På små ställen, som hade
ko var det inte lätt med föna tidens bostadsförhållande.
Matvaror och annat fick inte förvaras i närheten av
mjölkbunkarna. Den, som ville köpa mjölk, fick
gårna dit. I synnerhet folk, som arbetade hos jord-
brukaren fingo gårna mjölk med sig hem om kvällen.
Fas talade om att för länge sen serverades mjölk på
det sättet, att en bunke skummad mjölk sattes på
bordet bredvid ett fat gröt. Familjen hade var sin
~~sked~~^{sked} Först tog man gröt och sedan sköljde ner den
med smjölken. Tunga tallsakar behöordes alltså.

När husmodern sålde mjölk i mindre
poster, var det givetvis hennes egen
av intkomst. Likaså smör någon
gång ost tog hon med sig till handels-
tot boden

för att inköpa varor, som kaffe, socker
m m. Dylsilad mjölk ansågs go många
vara bättre än mjölk, som söttn. någon
tid. Den gavs mest åt barn och sjuka
sådana, som behövde bättre bull.

För vörigt, äts mjölk och lingon, mjölk och brän
efter måltiden, som förr bestod mest av salta saker.
Skade man inga var äts bara mjölk och en lit bröd.

Dricka och mjölk ha varit använda både förr och
nu det är ju en smaksak. Om mjölk så hade bli
blåsur, kunde den drickas ändå, annars gavs den åt
grisarna och även höns kunde förtära sådan mjölk.

Da spibeln skulle vitmenas, användes alltid keita
och mjölk och övern till en del klister Setmjölk och
änne svindse förmjölk ha inte anväts på denna
orten. Lranske i någon mån beroende på, att sockner
har många stora gårdar. Medan sådana, som ingen
k mjölk hade fick köpa och fång i utbyte för arbete.

^{Mjölkrätter}
Bröd i kokt mjölk besagnades ofta av gamla, som
ju hade dåliga tänder. På det viset blev gammalt bröd
mjukt. Välling av mjölk och ägg har ju alltid varit
sjukmat. Äggmjölk: en liter mjölk upphöjades
ett par ägg och en nyra mjöl vispades
kraftigt. Detta östes under vispning i den
kokande mjölken, något salt och socker.
På samma sätt kokades mjölk med avredning
av stärkelse. men här blandades inga ägg.
Ost kokades ofta den kalla årstiden i sym-
nerhet, man åt gärna grissyta och bröd
här till. Man kokade upp ett par liter mjölk
En avredning av bukning en halv lit.
dricka, vare vispats en kopp mjöl, hölls
i den kokande mjölken under kraftig
vispning. Alla dessa slags välling ha ätits
till "daveri" Daverimål var på förmiddagen
och kan översättas med lunch.

för länge sedan, östes "daviarvällingen"
upp i ett trä eller lerfat, skedlar lades
omkring alla tog i fatet med skeden. Lovel
och bröd äts därtill. ⁴Isupa var ingen mjölkkrätt.
Den bestod blott av kokt dricka avsett med lite mjöl.
På sommaren, i varmen ville man hellre ätt² sver-
mjölk än på vintern. Då silades upp ett stort fat
spenvarm mjölk. En kopp svermjölk lades i fatet.
Detta fick stå orört på något varmt ställe tills de
mjölken locknade. Sedan sattes fatet på kallare
ställe en stund. När den skulle ätas, vispades mjölken.
Efter smak och råd tillsattes socker och kryddes kanel
eller ingefära. Den husmor, som hade mycket mjölk,
kanske öste ännu mer gräddt över det hela.
När en ko kalvat, är mjölken rå till det 9 målet. Det
vill säga i 3 dagar. Under denna tid måste råmjölken
bakas ^{till} pankaka. Hälvoten råmjölk och hälvoten vantig mjölk
brukas vara lagom. Kryddes socker salt och sötmandel.

Rämjölk efter en bra ko, går inte att tillvarata i
i det egna hushållet, utan man får låta vämas och
bekanta på antingen pankaka färdiglagad eller mjök som
den är. Denna maträtt är ju inte beroende av tider och
sedvänjor blott kosna får sin föda, så smakar denna rätt
likadant av som i forna tider. Sötas däremot har man
nästan lagt bort att laga. Det är sällan någon får för
sig att stå och koka sötast, det tar flera timmar i anspråk
En stor spannmjök tas, ett hektoliter smulas sönder
i litet vatten. Det silas i den upprämnade mjölken.
Man lägger ett lock på och låter det stå. Om en stund
har mjölken löpnat. blivit tjock, när köres den om
och får sjunka till botten. Sedan öses man bort
så mycket vasa man kan. Sedan smulas ostsmuset
sönder och lägges i en gryta för att koka tills
all fuktighet kokat bort det tar 3 1/2 timmar i
anspråk. Ostsmuset blir i på detta viset nästan bra.
När massan är färdigkokt, öses den upp i ett

"Sötostafat" Detta var för ett stort tenfat. Sötost förekom sällan vid andra tillfällen än då man hade kalas. Sötost är en nästan bovtglömd mjölkkrätt, och vi hämnas den åt sitt öde. Sötostafat^{et} har man satt som prydnad på in skänk eller eller buffé. Däremot är ostkakor en mycket vanlig företeelse vid de flesta kalas. Den löpade mjölken skilldes ifrån sin vassle. Ostmassen plockades sönder noga i ett ansät kärl hade man till hands i lit. gradde 10 ägg, socker efter smak, 1 hektoliter siven mandel. Detta vispas noga och blandas i ostmassan. Nu har man till hands en noga skurad och blånad kopparsvamp i denna källas det hela och sättes in i vagnen. Blis något över, räskadar ju inte det. Man tar ett fat till. Forts.

M. 11801: 1-10.