

Mjölkskushållning.

I min barndom på 80-90 talet, hade man i mitt föräldrahem, - en gård på 30 tunn., 3 st. kor o 1 koiga, i slutet 1940-Talet: 8-10 kor o lika många ungdjur men för närvarande blott ung. hälfsten. Orsaken till ökning i kreatursbeståndet, var tillkomsten av andelmejerier, den senare minskningen är bevisande på landsbyggdens avfolkning o den mindre lönsamheten av ladangården.

Mjolkning och mjölkspärl (1880-1890)

Mjolkningen skedde vanligen 3 gr. dagl. 5 f.m. 11.30-12.m. och kl. 8-9 e.m. Mjolkningen tillgicks så att man torrade juret och sedan fuktade spe: narna med de första mjölkskättarna och sedan strippade och drog ut mjölken; vid handmjolkning numera krammjölkes man. Man satte på en tubent pall. Mjolkningen sköttes alltid av kvinfolken, hustrun, döttrar eller piger, mannfol-

Luf. 75

Men ansåg nog detta arbete mindervärdigt och utfördes aldrig av dem. Man mjölkade i träbyttor, kopparkrus eller lerkrukor. Mjölken bars hem i krukor eller spannar, det blev ej så mycket mjölk på den tiden; även på större gårdar hölls bara några kor. Mjölken silades i bräder, låga lerkrukor s. k. "sätt" försedda med två åren och rymande 3-4 lit., de ställdes på bord i köllare eller i mjölk- eller spishammare. Mjölkrärlen rengjordes med varmt vatten i vilket en enesirsla nedstuckits. Man strödde även ensis på golvet i mjölkhammaren. Träsilor har jag ej hört omtalas; man hadde här vanligen mjölksil av koppar, i vars botten en linneklapp fastbundits. Den första stälsilen kom i början av 1900-talet. Man sålde ej mjölk, men dagverkar och hantverkare fick ofta mjölk med sig hem efter slutat dagverk. Bostanvändning av laddug förekom ej.

De första privata mejerierna började på 70-80-talet och var kombinerade med stor svineuppfödning, här fanns ett sådant i Lemmestorp och ett i Flyskheddinge. Andelsmejeriet i Flyskheddinge byggdes år 1893 och började sin verksamhet d. 1 okt. samma år, då de privata upphörde. Delägare voro samtliga lantbr. i orten. Initiativtagare till andelsmejeriet var framtidne lantbr. och kommunalordf. Sven Nilsson, Flyskheddinge som var en föregångsman inom lantbruket i orten.

Mjölk som dryck

Mjölken användes först efter skumningens dagen efter. Mjölk användes mycket för, den fick utgöra efterrätt vid de flesta måltiderna, den serverades så att mjölkfatet eller krukhan ställdes mitt på bordet och därifrån fick ^{samtliga} äta med sin hornsked. Till frukost blandades ofta mjölken

med svagdricka, den kallades då drickablandning
vilket många tycker om ännu och därför användes.
Den användes även till dryck. Blåsur mjölk var
sådan som skummats flera gånger och fått stå &
bliva gammal och halvsur, den var blåaktig och
smakade illa. Den användes till svinutfodring
men serverades stundom till tjänstfolket på de
ställen där "mosan" var snål & "om sig", som man
sade. Lårmjölk användes mycket, den var fet och
omtyckt av många, man bröt små bitar bröd
som sattes på knivspetsen och doppades i får-
mjölken. Getter ha ej hållits här på öten. Mjölk har
också använts vid beredning av färg och klister.
Vid förkyllning brukade man dricka kokt
mjölk med konjak i. Att man drack spennum,
osilad mjölk s. k. "molkestryki" har jag hört, men
vet ej varför.

Mjölkrätter

Uppkokt mjölk, blandat med bröd, tilluades
ofta, även uppkokt mjölk till kall gröt.
Vid tillredning av äggmjölk kokades först mjöl-
ken, varefter ägg och socker vispades tillsammans
med mjölken. Mjölk ingicks i risgröns-, havre-,
och korngröns samt stärkelegröt. Olost, ölupa
och dietchsupa kokades ofta, men blott till
vardags. Silbunk var då som nu, en omtyckt
anrättning om sommaren, den tillagdes så
att grädde och socker vispades och hällades över
den svara tjockmjölken och beströddes med ma-
len kanel. Hovsämjolk, tillsatt med socker
och russin kokades "kalvadans", en anrät-
ning som, redan den kallnat liknade tjock-
mjölk. Stundom gav man bort sämjölken.
Några rätter av mjölk med tillsats av löpe,
utom vanlig olt brukade ej tillagas här på orten.

Beredning av smör.

Under gräddsättningen stod mjölken i lerbuckor i mjölkhammaren, den skummades första gången efter cirka ett dygn, varefter den dagligen skummades så länge den gav någon grädde. Vid skumningen användes flat och bred, mycket tunn bomsked. Omkring sekelskiftet började små separatorer komma i bruk på de större gårdarna, men det var då bara hushållsmjölken som separerades. Av smörkärnor förekom flera typer, den äldsta och enklaste jag sett, var en smal, cirka 80 cm. hög träbytta, störst i nedre änden; genom ett hål i locket drog man en smal stång, på vars nedersta ände satt en rund träskiva, upp och ner under kärningen. Senare tillverkades runda och 6 eller 8 kantiga kärnor, med skovlar inuti, som drogs med rev. Under kärningstid man i köket.

De som bara hade litet mjölk av en ko, vispade smör. Om det ej ville bli smör brukade man hälla litet kallt vatten i kärnan. Häsmjölken användes till dryck och till utfodring av grisar. Smöret knådades med en träslav, sköljdes och saltades vid knådningen och färgades med köpt smörfärg, eller morotsaft. Smöret packades ned i stenkärl och förvarades i källaren. Vid götätning gjordes en smörhåla i mitten på götfatet där man doppade. Till tårter och småbröd användes smör. Smörgår äts dagligen till "bildernickdag", kl. 9-10 f.m. och till "merafton", kl. 4 e.m. Det smör som ej ätgicks i hushållet, såldes på torgen i Lund eller Malmö, det var lång väg som hustrun fick gå, när det var brått med hästarna, så man inte hörde. Smörstyckena hadde ungefär samma form som de man nu får köpa. Man väjde med betman i skålpenne.

Vid högtidliga tillfällen och som förning
vid gillen, serverades smörret i en särskild
smörkopp av porslin, i form liknande en
soppsterrin, cirka 15 cm. i diameter och rymmande
ung. 2 skåpund, den förnades som en socher-
topp och pringlades med en bred i olika mön-
sterlingor. Vid gillesfärder packades smörkop-
pen ned i en korg. Smörtillverkning i hemmen
har nu, smöringarna upphört. Smör av annat
slag än ^{kor}smjölks har ej tillverkats här på orten.

Beredning av ost.

Till ost begagnades mest ostkummad mjölk.
Kalkmagan användes alltid för, men senare köp-
te man färdigt löpe. Beredning av löpe, känner
jag inte så noga till, men jag tror att man hällde
mjölk i kalkmagan och något hummer, sedan
fick den hänga någon tid. Till ostberedningen
blandades löpe och mjölk i en kaffekopp som håll-
des i ostmjölken.

Ostmjölkken krumades i en kopparkittel på spisen. Det löpe som ej användes fick hänga i halvmagen till nästa gång, så länge det fanns något kvar, som dugde. Men tog lepps ostmassan med bara händerna och krumade den samman i ostkaret eller korgen, som stod på en träram över kitteln. Ostkaren tillverkade man oftast själv, då folket allmänt var slöjdkunnigt, karen var av långt fyrkantiga och hade tätt parade hål i botten genom vilka vasslan rann ned i kitteln. Med ostmeis menades ostmassa som krumades i handen till form av en mus, den fick barnen av mor när hon kryslade ost, det var deras förtjusning. Ett linneklode lades i ostkaret. På bygdemål kallades vasslan "vall". Gröt eller andra rätter lagades ej av vassla. Somliga lade saltet i ostkaret, andra brukade gnida ost med salt och hummer.

Efter ett ~~dygn~~ dygn togs ost^{en} upp ur kaset
lades till torkning i en i. k. ostakäcks, det var ett
skåp med hyllor, det ^{hängde} på en norrsida på en
vägg ute på gården, ostarna vändes dagligen
och ordnades i mån som de torkade. Ostarna
började ätas sedan då de voro gröna, d. v. s. halvtorrt
hur länge ost kunde bevaras, vet jag ej säkert
men var det ^{nog} ett halvår. Man beredde bara ost
under sommahalvåret. Ost med smör & bröd
serverades dagligen till lillmiddag, man bred-
de tjockt med smör på en skiva ost, som äts
till bant bröd. Ost användes ofta i hushållet,
alltid om söndagarna till smörgår & även annars.
Ostgillen här i osten, har jag ej hört omtalats
men har troligen förekommit i äldre tid, ej
heller har jag hört talas om "tiggeost", men uppsam-
lande av mjölk till ystning i prästgården, har jag
hört äldre personers omtala, men vet ej hur det tillgick.