

Luf. 75

Mjälkhushälning.

Se svar som här lämnas hänfö-
rig till en bandgård (Frösön)
från 1900-talets början fram till
1940-talet. Den odlade åkerarealen
var c:a 15 tunnland och antalet
kor 6 à 7 stycken.

Gnaganda fjärbäddanden
vilde i stort sett vid övriga
bandgårdar i orten av samma
skälek.

Mjälkning och mjälkkärl.

Mjälkningen ägde rum två gånger
om dagen, i regel kl. 7 på morgonen
och samma tid på kvällen.

Streck förekom även s. k. middags-
mjölkning mellan kl. 12-1, av kor
som mytt kalvat.

Endast handmjölkning förekom.
Under mjölkningen satte man på
en pall, mjölkspallen, vilken hade
ett uttag i sittens mitt för handen,
när man skulle flytta den.

Mjölkningen utfördes av gårdens
krimfolk. Det ansågs ej lämpligt
att en karl mjölkade.

Det kår, som användes vid
mjölkningen var dels s. k. mjölk-
kylor, som voro tillverkade av alträ
och laggade samt dels under senare
år mjölkspannar av plåt. Även
mjölkkyllor av kappor användes.

Kärnan rengjordes medelst sköljning med vatten. Träkarlen skulle minst en gång i veckan tvättas med enlag. Träsilen användes endast i början av 1900-talet. I träsilens silhål satte man gravris, genom vilket mjölken rann.

Sedan mjölken silats händes den i fat och ständes på mjölkhyllan, eller i ett skåp. Även skåpen där man hulle mjölken fick man också oftast tvätta med enlag. För att få frisk lukt. Enlag fick man genom att koka ris i vatten.

Man sålde mjölk till gårdens ägare bosatta torpare, som ej hade ko. Inkomsterna på denna mjölk-

försäljning fick huset i huset
anbe som sina.

De första privata mejerierna
kom på 1920-talet bl.a. ett sådant
med bvinuppfostring i Tislunda
samläge samt ett i Hjörhults by.

År 1936 bildades Tislunda-
ortens mejeriförening, som sam-
tidigt inköpte det privata
mejeriet för 50.000 kronor. Föreningen
började sin verksamhet den 1 april
1937. Delägarna är lantbrukare i orten
med tecknade andelar. Vid 1937 års
slut var medlemsantalet 74 med
410 andelar och 1950, 292 med 3.020
andelar.

Mjolk som dryck.

4. Nymjälkad mjolk brukade man

Dricka både morgon och kväll.

Frampåseet skulle husfadern

dricka nymjölkad mjölk.

Mjök stod alltid på bordet i en
bringare vid måltiderna.

För det mesta var det skummad
mjölk.

När man kokade häften mjölk
och häften dricka, fick man en
dryck, som kallades ölsupa.

Användes mycket som dryck, men
är numera ur bruk.

När mjölken står i flera dagar och
under tiden blivit skummad
blev den bläsur.

Mjök användes vid beredning av
klister. Det var vanligt att ge barn
ölsupa och vid försäljning var det

även brukligt att ge den som
hämtade mjälken bilsup, an-
tingen inne i köket eller i
ladugården.

Mjälkrätter.

Till kall gröt bl.a. havregrynsgröt
begagnade man uppkokt mjölk.
Sögmjolk var en ofta bruklig
rätt, som man tillredde genom
att koka upp mjölk och i densamma
vispa ägg. Mjök ingick vidare i
korngrönsgröt, stärkelsgröt.

På sommaren var det vanligt att
laga till filbunk. Den tillreddes
genom att ta mjölk, som stått i
c:a 3 dagar och blivit locknad.

Mjölken rördes upp och blandades
6. med socker, ingefära och karvel.

Av råmjälken bakade man s. k. råmjälkspannkaka. Till denna användes hälften råmjölk och hälften vanlig saust, socker och ägg. Man brukade ge bort såväl råmjölk som råmjälkspannkaka till grannarna.

Sätast och ostkaka var vanliga gästerätter. Förekammo även vid julen.

Sätosten slogs upp i s. k. sätostfat av lemn och ostkaka bakades i bunkar av kappor. Än ännu brukligt vid kalas.

Beredning av smör.

Mjölkens skulle stå ett par dagar innan den skumrades. Skumningen

utfördes med en sked, vanligen
av trä. Grädden förvarades i en
kruka och när den blivit till-
räckligt sur skedde kärningen.
Separatörer började användas
omkring 1915, mera allmänt efter
att först endast ha brukats å de
större gårdarna. De äro nu helt
ur bruk sedan ett 10-tal år tillbaka.
Av kärnor användes mest de
s.k. stöttkärnorna. De voro till-
verkade av al och laggade samt
varierade i storlek. Stöten eller
som den även kallades körten,
hade i nederändan en rund
tissa försedd med hål. I övre ändan
av kärnan fanns ett lock av trä.

Kärningen utfördes i köket, men under sommaren kunde det hända att man stod ute på gårdsplanen. Kven vispning förekom, men endast då det var lite grädde.

Tibland kunde det ta lång tid innan det blev smör. Man brukade då slå lite vatten i grädden.

Sedan det blivit smör togs det upp ur kärnan, vanligen med blotta händerna eller en trä-sked och lades i smörfatet.

Därefter började ättningen för att få bort all kärnmylken. Sedan skedde paltningen.

Smärklampen kallades "trilling".

Smöret förvarades i källaren. Det smör som ej gick åt i hushållet såldes

i affärerna.

Kämmjölken häudes i den kruka
grädden varit. Den användes som
dryck samt även vid bakning.

Smöret sköljdes med friskt vatten
efter kärningen. Kärnan och
smörfädet skulle före kärningen
sköljas först med ljunt vatten
och sedan med kallt.

Smöret förvarades i en smörbytta.
Tägringen skedde med en ketsman.
Smör brukade även användas, som
färing vid kalas.

Beredning av ost.

10. I regel användes ostkummad mjölk
till ost. Löpe fick man vid slakt av
kalvar. Den i kalvens löpmage

bildade ostem skjölles först i vatten, varefter mjölk tillsattes för att få den mer locknad.

Besattom tillsattes lite brännvin, peppar, salt. En del använde kummin. Massan blafs därefter i den ren. Fröstade magen, som trädde på en trästicka och upphängdes sedan till torkning vid spisen.

Efter torkningen som tog c:a en månad förvarades läpet i en kruka eller burk.

Läpet skulle lösas i vatten.

Vid ystningen gjummade man upp mjölken i en kapparkittel, som placerades på spisen. Spåga om öppna spisar fick man ställa kitteln på en trefoting. Omkring

40° skulle mjölken hålla när
läpet tillsattes.

Sedan mjölken stått en stund
bildades ostmassan. Man brukade
innan med handen skära en
kors genom den locknade mjölken.
Ostmassan eller ostmuset som osten
kallades före upptagningen ur
kitteln togs upp med blotta
händerna eller ett durslag.

Ystningen skedde i en ostkorg,
tillverkad av rötting genom flätning.

I botten på denna lades en
handduk. Ostmassan pressades
i korgen medelst denna handduk
av vasslen kokades sålöst och
tjockvassle. Vasslen kokades upp
och av det som skummades fick

man fjäckrassle.

Osten fick ligga kvar i ostkorgen
c:a en vecka för att taga form,
under viken tid man fick vända
den tre gånger om dagen och
samtidigt byta handduk.

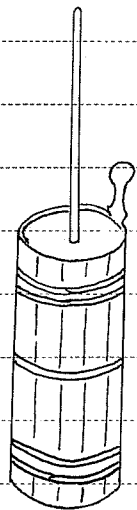
Laktningen skedde på ostens
flatsidor. Osten kunde börja att an-
vändas efter en månad och om
den torkades väl kunde den be-
varas upp till ett år. Ost var en
vanlig rätt i bondgårdarna särskilt
under hösten, då ystning mest
förekom vid den tid då korren
gick på grobete.

I oktober månad varje år ordnades
med ystgille, ostagille. Då sändes
bud till granngårdar och byfolk, vilken

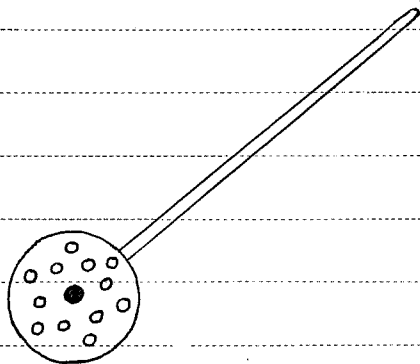
dag mor i huset skulle ha ostå-
gille. Imman skulle det bakas en
10 à 12 stycken olika kakor, som
jämt kaffe ingick i trakteringen.
Gästningen ägde rum på morgonen.
Man brukade även ge bort vassle
till dem som lämnat mjölken.
Även byns skollärare och socknens
präst anordnade ostågille.
Gstågillena upphörde i början av
1930-talet.

ACC. N:R M. 11776:15.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND



1. Kärna.



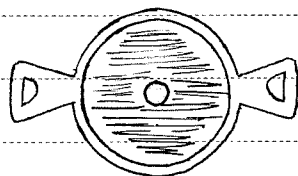
2. Törle.



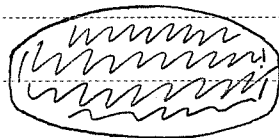
3. Smörfat.



4. Mjölkbytta.



5. Träsil.



6. "Trilling."