

L.U.F. 75. Mjölkhushållning

Den gård vi kan taga exempel på kan vara Finnagården $\frac{1}{4}$ mtl. och omfattar 14 tunnland (7 ha) odlad mark.

Och tiden kan vi ange till 1880 och till 1900. Då fanns på gården 4-5 kor, 2 oxar, 2 stutar, 1 häst och 5-8 st får.

Mjölkningen brukade i regel ske kl. 6 på morgonen och kl. 6 på eftermiddagen var någon ko nykalkad så middagsmjölkades vid kl. 12.

När de mjölkade satte de på en pall med 4 ben. Ända tills 1860-1870 användes en "mjölkabötta" att mjölka i. Men vi minns att det var på ett litet ställe med en ko som använde träbötta ända tills 1900. Senare användes hopprackor som gick 2-3 kamor i.

Luf. 75-

Det var alltid kringfolken som fick
utföra mjölkningen. Det ansågs för mindre
hedrande blott en karl försökte mjölka.

Träsilen bortlades nog ungefär 1850,
den var gjord av ett urholkat alträäd
med ett hål i mitten som var ungefär
5 cm. Träsi sattes en gråuriskvist eller
russi lades en handduk i och viktes
över kanterna.

Den första blocksilen började nog använ-
das ankr. 1850-1860.

Mjölkken trälldes upp i s.k. "stenfat"
(kerfat) och fick stå en dag, då den skum-
mades och grädden samlades och kärnades
en gång i veckan. Mjölkken förvarades om
sommaren i ett skåp i visthusboden och
om vintern i ett skåp i köket. Skaffereri
fanns ej då.

Före 1880 såldes ingen mejölk, sedan
brände det någon gång, att man om som-
maren skickade 8-10 liter varannan
dag till Rottneströms mejeri, det var
det enda mejeri i socknen som mottog
mejölk från sälgårdarna.

Rottneströms mejeri flyttades också 1900
till Rottne station, sedan järnvägen
Bäxjö - Årda byggts 1896. Ända tills
1900 - 1910 fanns även s.k. hushållsmejerier
i Norraby och Västarp. År 1935 bildades
andelsmejeri i Rottne och drev det gamla
mejeriet fr. att 1938-39 bygga ett nytt mejeri
i Rottne. Detta drevs tills 1949 då mejeriet
avsågs för litet och föreningen upplöstes.
Varav den ena hälften övergick till Bäxjö
mejeri, och den andra hälften till Braås
mejeri.

Tukasteren av mjölken gick till den manliga parten.

Någon frue av häftenbukt med aneddator har ej fruckammit.

Det var vanligt att mjölken skummades innan den användes till att dricka. Korna mjölkade ej mycket på den tiden, och en småbonde fick vara sparsam med det som skulle användas i hushållet. annars fick de ingenting att sälja.

Att använda mjölk och dricka blandat var en vanlig dryck, man kan ännu se äldre personer som gärna dricker en blandning av det annars.

Blåsen mjölk kunde ej användas utan den fick bli griset.

Att dricka varus osilad mjölk ansågs vara nyttigt om barnen voro

klarna och hade anlag för bröstjuka.

Mjölkrätten. Förn var det vanligt att man åt "mjölk och soppor", det var uppkokt mjölk som trälades upp på en tallrik var i sopprades en brödskiva och äts medan mjölken var varm.

Filbuck. Mjölken trälades upp och fick stå några dagar, ville man ha den färdig på en dag fick man ta en lite av gammal filbuck och blanda samman. Det var i huvudsak vitt på sommaren som filbuck användes. När den serverades fick man ta socker och peppar efter behag.

Ölsupa. Mjölken kokades och där i slog man öl och tillsatte lite kryddor.

Råmjölk användes till att baka "råmjölkspacukakor" av.

Man brukade även ge bort råmjölk och
pannkakor.

Ästakor tillagades med tillsats av löp.
Mjölken värmdes till gumm, därpå vispades
2-3 kg. mjöl, löp tillsattes så att det ortade
sig, samt 8 ägg. Smaksattes med socker
och bittermandel. Bälldes i en koppar-
bunke och bakades i ugn.

Ästakor och sötostar var förringar
som släktingar och andra inbjudna
trädde med sig vid kalas av skilda
slag såsom: bröllop, begravningar, barn-
dop och andra släktkalas.

Beredning av smör. Mjölken
skulle stå 1-2 dagar innan den skum-
rades. Om sammaren stod mjölken
i ett skåp i boden och om vintern i
ett skåp inne i köket.

Skumningen skedde med en frätäggssked. Separatner bröjades och användes också. 1910-1920.

Typen av Kärnan. De kärnor som användes här var en laggad cirka 90-100 cm. hög, 30 cm. i botten och 20 cm. i övre kanten. Tjennan locket var ett hål för "stöten". Kärningen brukade friggas i köket. I mindre anläggning brukade man vispa grädde, men det var bara om man hade så lite grädde att det ej var lönt att karna.

Om det ej ville bli suett slog man lite kallt vatten i kärnan, det brukade hjälpa.

Kärnugjölken hälltes upp i ett "stufat" och användes till att dricka.

När sucket "ältes" (kvaddades)

användes man en träfat och så ältes
med en träsked. Smörret trätades
och sköljdes med friskt vatten.

Smörret saltades med i samband
med sistn ättningen. Färgämne bruka-
de man ej tillsätta, annars var det de
samma använde det.

Smörklämpan kallades "smörtrilling".
Smörret prövarades i en "smörbytta" i bod-
skåpet. Smör användes ej som mjölk-
ersättning. Till bakning av vetebröd
användes smör. Smörret såldes på
Torget i Växjö, det vägsdes i skålpund.
Till formen var smörtrillingen oval.

De som ej hade någon häst att köra
med, skickade med sitt smör med en
grannus som skulle åka till Växjö.
Jag har hört berättas att man använde

brukade taga med sig åt några små-
ställe, men han var ej vidare glad åt
uppdraget eftersom vederbörligaste
trade mindre vackert smör, även dåligt,
och då var det rätt svårslätt.

Vid högtidliga tillfällen utsirades
smöret med en riktig smörslav och lades
upp på en smörtallrik av trä försedd
med låg fot.

Numerera fräckaremen ej smörtillverk-
ning utan möjligen hos någon som
har blott en ko.

Det gjordes av söt oskummad mjölk
Mjölkten loppnades alltid med halv-
löpe. Halvlöpe togs av halvunagar, man
gav kalven mjölk 10 min. innan han
slaktades så att det lagom skulle
hinna loppna. Tuschället tvättades

och efter en vecka blandades ett glas
brännvin däri och innehålllet tömdes
så i magskinnets som sedan trängdes
upp till tork över kökspisen där det fick
hänga tills det var riktigt tork.

Ystning. Mjölkken uppvärmdes i en
hopparkittel på kökspisen, eller innan
kökspisen fanns i den öppna spishallen
i köket. När mjölken var lagom varm
togs kittlen av spisen, så togs en liten
bit löp som skars av och blöttes upp
i lite mjölk, sedan trälades detta i den
uppvärmda mjölken och fick stå en
liten stund tills mjölken hade loppnat.

Ystningen skedde i ostkorgar som
var gjorda av flätad eurat.

I ostkorgen lades först en ostband-
duk, sedan tog man upp ostmassa

med ett drickslag och lade i ostkorgen,
sedan tryckte man med båda händerna
över ostmassan för att varslan skulle pres-
sas ur, så höll man på till korgen var
full med ost.

En "vattlen" (varslan) och risgryns koka-
des "vattlagröt".

Osten saltades därigenom att man
gred in salt när osten var ug. Osten
vändes i korgen och byttes osthandduken
varje dag. I ostkorgen förvarades osten
ungefär en vecka. I regel förvarades
osten från hösten, när ystningen alltid
skedde, till Jul och ännu längre, alltså
4-5 månader, med undantag för någon
liten smörgost som äts upp färsk d.v.s.
14 dagar gammal. Ost kunde förvaras
ända fram åt vindsamma det kommande

äret. Det var en vanlig rätts i bondgårdarna
det ystes bara en ostent.

Det var vanligt att de brukade "byta
ostmjölk". Det var 2-3-4 som brukade
byta hos sig, kanske främst av den orsaken
att den ej bröde så mycket mjölk som
till de stora julstarna, dels därför att
osten ansågs bliva bättre när olika
mjölk blev blandad.

Ystningen skedde oftast på morgonen,
då det ystes var det alltid "ystakalas",
(det var kaffe med 8-10 sorters små-
bröd).

Pusslan som blev över användes
till grisarna.

Ostakalas förkunnas hos prästen
klockaren, väktare, (kyrkovaktmästare)
skollärare, samt hos många

obesatt som bad om mjölk. På
trösten under "astatiden" var det ysta-
gille så gott som varade dag.

Det s.k. tiggrytet upphörde an-
bring 1925.

Det tillverkades ej av annat än
vanlig mjölk.