

ACC. N:R M. 11790: /

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING!.

Mjölken hade förr i tiden större betydelse i lantushållet än den har i nutiden. Inom Gullabo socken där bondgårdarna är små hade varje bonde endast ett mindre antal kor. Gårdar^{red} storlek varierar mellan $\frac{3}{8}$ mantal som de största och $\frac{1}{32}$ mantal minst. På de förstnämnda var det brukligt i äldre tid att man hade 6-8 kor jämte 2 par oxar och ungnöt. På de mindre hade man 2 - 3 kor 1 par oxar och något ungnöt. Utom nötkreatur hade man på de större ägotheterna 2 st. hästar och 10-12 får. Det kunde dock variera. Under de senaste 50 åren ha märkbara förändringar härutinnan skett. Numera är det inte vanligt att man har oxar i samma ^{antal} ~~bestånd~~ som förr. Jordbruket har blivit mera maskinellt och fordrar inte dragare i samma utsträckning som förr. Årdert som vanligen drogs av oxar har bytts ut mot plogen och i stället för oxar har man tagit hästen i anspråk som dragare, där man inte rent av har traktor. De stenbundna odlingarna ha antingen lagts ut till betesmarker eller också befriats från sten för att^{man} kunna använda motoriserade redskap. Det gamla sättet att yrka jorden med oxar betalar sig inte med den dyra arbetskraft som står till förfogande för jordbrukaren.

Oxar ansågs som lämpligare än hästar som dragare i de steni-
ga åkrarna. Gamla inkörda oxar "tögdrar" sade man. De är inte
så ivriga som ~~en~~ häst. Att yrka jorden i skogsbygden utan ox-
ar ansåg man förr såsom omöjligt. Då oxarna blev äldre såldes ~~de~~
de till slakt, och då hade man alltid ett par stutar som tämj-
des och fick träda i oxarnas spår. Det ingick alltid i den
äldre hushållningen i denna trakt, att man räknade med avytt-
ring av slaktboskap. Det gav reda pengar, som behövdes för hy-
poteksränta och skatt. Mjölken hade inte denna betydelse. Den
hade så mycket mera ansee-nde för själva hushållet. I den dag-
liga kosten ingick alltid mjölken en viktig faktor i nästan
alla måltider och det hushåll som hade tillgång till mjölk
hade det väl beställt.

MJÖLKNING OCH MJÖLKKARL.

Korna mjölkades 2 gånger om dygnet, morgon och afton. Mjölk-
ningen skedde för hand inne i lagården under vintern och ute
i det fria under sommaren. Vid mjölkningen satt den som ut-
förde mjölkningen på en pall med 4 ben (mjölkpallen) på hög-
ra sidan av kon. Arbetet utfördes av kvinnor och ansågs för
i högsta grad mindervärdigt för en karl, varför det var omöj-
ligt att få en manlig person att göra det. Om kvinnorna för
tillfället var borta eller genom sjukdom förhindrade att ut-

föra mjölkningen, kunde man få gå till grannens kvinnor och be om hjälp med arbetet, älskönt flera stora karlar gick hemma och slog dank. Först när emigranter återvänt hem från det stora landet i väster och omtalade, att de där borta fått lära sig detta hantverk, därtill tvingade av omständigheterna, samt att det därstädes inte ansågs för sämre än många andra jobb, var det många som med framgång började praktisera i detta helt "kvinnliga" arbete. Fast en och annan amerikaresande, som i U.S.A. arbetet hos farmare, kunde berätta, att de nekat utföra mjölkning, om de blivit beordrade därtill och hellre slutat hos arbetsgivaren. Att sköta arbetet i ladugården har av ålder ansetts som ett kvinnligt arbete, både mjölkning och utfodring av kor, kalvar och höns. Kvinnor fick även måka under djuren i mindre fähus. I större lagårdar utfördes arbetet av någon karl eller pojke. Hästarnas skötsel och arbetet i stallet utfördes helt av männen. Många gånger var det så med renligheten vid mjölkningen. Juver och spenar kunde vara mer eller mindre lötiga och den som mjölkade fick vanligen ett tjockt lager av smuts på händerna under arbetet. Det kallades mjölkhandskar. Man kunde inte ta inågot, som fordrade rent, förrän man tvättat av sig mjölkhandskarna, vilket skedde som första åtgärden efter mjölkningen.

De kärl man använde vid mjölkningen kallades mjölkabytta, mjölkakruka eller mjölkastäva. Hade man mycket högmjölkan-
de kor, brukade man tömma ur byttan för varje ko och slå i en större
kruka eller i ett ämbar, som man ställt avsides om man var ute
eller ställdes på floan (lagårdsgolvet) om man mjölkade i fä-
huset. Mjölkabyttan och mjölkastävan liksom mjölkämbare^r var lag-
gade kärl. De förstnämnda var försedda med skaft bildat av en
stav i kärlet, ämbaret var försett med en grepe, som gick dia-
metralt över kärlet. De var gjorda av furu eller gran och hade
gjordar av trä. Mjölkakrukan var av förtennt koppar.

Mjölk-kär-len rengjordes noggrant med varmt vatten och fick
torka i solen om sommartid. De förvarades i köket eller i en
visthusbod (bryggstuga). Då man mjölk^{te}, skulle man sila mjölken.
Det skedd^e i en träsil och som silduk användes grenar eller
kvistar av gran eller enris. Ännu mot slutet av förra århundra-
det kunde man se sådana silar ibruk. Träsilar tillverkades av
någon slöjdare och gjordes av något lösare träslag, såsom al,
asp eller björk. Själva konstruktionen var densamma som på
stålsilen. Den kom till användning här i bygden under 1880 Och
1890 -talet eller kanske något årtionde förut. Mjölken silades
upp i fat och bunkar, som benämndes mjölkafat och mjölkabunke.
Efter att ha stått uppslagen ett dygn skummades den och gräd-
den kärnades till smör.

Var korna lågmjölkkande och började sina, mjölkades de efter varandra i samma kruka utan att den tömdes för varje ko. Under vintern och våren, då utfodringen var dålig, blev det lite mjölk i byttan. Under långa vintrar och sena vårar svälföddes djuren så korna inte utan hjälp kunde resa sig ur båsen. Det hände att man fick riva av gamla halmtak och ta till foder åt kreaturen. Under vissa år fällde man bokar, vars knoppar djuren fick äta av och kunde på så vis upphålla livet, tills våren kom och gräset började växa. Att slakta djuren var inte tänkbart, då de bestod endast av skinn och ben. Mjölkkavkastningen var inte stor i forna dar. Man fick vanligen inte mera åt gången än man kunde bära i ämar och krukor även om det var någon kilometer att forsla den. Mjölkskjutsar för transporten använde man inte.

Mjölken förvarades i skåp i köket under den kalla årstiden. Under sommaren förvarades den i källare eller källarsvale kallad källarestukan. Mjölkkfat och bunkar ställdes på bord och hyllor allt efter inredningens sätt. Under heta sommardagar hängde man ner mjölkkrukan i brunnen för att ^{kyllan} den inte skulle surna så fort. Tillgång till rinnande vatten har man inte på många ställen i denna trakt och därför kunde man inte använda denna metod för att kyla mjölken. Gran- och enris brukades för att ge rummet i vilket mjölken förvarades en friskare kädliknande doft.

Där man hade flera kor, fick man mera mjölk än som behövdes i hushållet och då sålde man till hantverkare och andra som inte hade kor. De penningar som därigenom inflöt hade husmodern i allmänhet förfoganderätten ^{över} över liksom det smör som framställdes i hemmet. Under vissa tider kunde därför en sparsam husmor erhålla rätt mycket i penningar för smör, mjölk och ägg.

Någon bortarrendering av kor och skötseln av ladugården enbart har inte förekommit här i trakten, vad känt är. Däremot hade man s.k. brukare av hela gården mot en viss del av avkastningen.

Att mjölk ingick som direkt förmån i avlöning till tjänstefolk var inte vanligt, men däremot fick tjänstefolk, som efter slutat dagsverk gick hem, ta med sig skummjölk eller någon mjölkprodukt särskilt om där fanns barn eller andra som inte hade så gott om detta livets förnödenheter.

De första mejerierna i orten anlades under 1890-talet. Först blev mejeriet i Torsås uppbyggt. Det var ett andelsmejeri och varje bonde, som levererade mjölk dit hade en eller flera andelar däri. Några år efter anlades ett mejeri i Gullaboås för de bönder som bodde i Gullabo socken och i angränsande byar av Torsås. Något år därpå byggdes ett liknande mejeri i Troxhult för

västra delen av Gullabo socken. De privata mejerierna anlades av godsägare och var då närmast att söka i Söderåkra, där de större ägendomarna finns. Inom såväl Torsås som Gullabo socken är ^{Stora} gods utan ägilotterna i de flesta fall mindre än 1 hemmanstal. Flera av bönderna var framsynta personer och det var dessa som tog initiativen och gick i spetsen för utvecklingen av nymodigheter i de olika delarna av de nämnda socknarna.

MJÖLK SOM DRYCK.

Att dricka av den nymjölade mjölken var inte vanligt utom i de fall då det gällde sjuka personer, som ofta drack s.k. silsup då mjölken var spenvarm, som man sade. Silsupen mjölkades direkt i ett gläs e.d. och dracks på stående fot osilad. Vid måltiderna användes skummjolk och kärnmjolk som supanmat benämnd. Man åt då direkt ur fatet, som var framställt på bordet och använde därvid trindsked av trä. Träskedarna gjordes av "sötlövsbjörk" och byn Hästmahult var särskilt bekant för sina duktiga träslöjdare. Även s.k. toffelskedar tillverkades och användes vid måltiden. De hade oval form och var särdeles lämpliga att äta gröt med. De användes även då man åt slätterost, då slätterölet gick av stapeln. Då hushållsattiraljen blivit utökad med tillbringare och glas serverades mjölken till var och en och det kollektiva fatet försvann från matbordet. För det mesta var det skummjolk som serverades.

ACC. N:R M.11790:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Vid arbetet ute på åker och äng hade man alltid med sig en "drickeskruka" med s.k. blandmjölk *blåmdrucka* hälften av mjölk och hälften vatten. Den stod undansatt på någon skuggig plats i närheten av arbetsfolket, och den ^{som} anfäktades av törst gick då dit och drack. Detta var sed under förra århundradet och även långt in på det nuvarande. Om det ännu förekommer är inte så gott att säga, då arbetsförhållandena har ändrats i hög grad sen den tiden, och nya seder och bruk blivit rådande. Numera har man öl och läskedrycker av skilda slag och den höga arbetsförtjänsten tillåter den arbetande dyrare och bättre livsföring. Under äldre tid var man helt enkelt tvingad att leva ytterst anspråkslöst, då det gällde mat och dryck. Den låga förtjänsten av 50 öre - 1:- kr. för dagen för en karl och 25 öre - 16 skilling för kvinnligt dagsverk manade inte till några extravaganser. Hade man därtill barn att försörja så gällde det att hushålla med förtjänsten.-

Den blåsura mjölken var i allmänhet inte omtyckt. Det var sådan mjölk som var sur utan att ha övergått till filibunk, då den kallades locknad. Den blåsura kallades brisken mjölk och mjölksyreprocessen hade inte framskridit tillräckligt för att den skulle kunna kon^sumeras med smak såsom filebunk eller locknad mjölk.

Fårmjölk har inte i denna trakt använts som människodryck under känd tid. Däremot drack man märrmjölk, som var en bra medicin mot kickhosta. Det var dock inte så lätt att få tag i den vid de tillfällen, då den behövdes. Då man beredde klister vid tapetsering bl.a. brukade man använda med vatten uppblandad mjölk, som gav en bättre konsisten åt klistret än endast vatten. Då barn led av öronsprång brukade man mjölka in en stråle i örat av den varma mjölken direkt från juvret. Det var ett bra bra medel mot den nämnda åkomman. Kärnmjölk var enl. somliga ett bra medel mot vissa magsjukdomar,

Mjölkrätter:

Sin största betydelse hade mjölken som ingrediens i maten. Den kunde användas på mångfaldiga sätt både/ som kall och uppkokt. Gammalt hårt bröd mjukades upp i mjölken och äts till fläsk stekt. Det var en rätt allmän stuvning. Dessutom kom den till användning vid kall och varm gröt. En rätt som ofta serverades var s.k. vattengröt eller vattgröt, kokad av rågmjöl och vatten. Den äts varm till kall mjölk. Mitt i grötfatet lades en smörklick i vilken gröten doppades. Ris- och korn - och havre- grynsgrot äts till mjölk. Vid kalas serverades stickelbärsgröt eller krusbärskräm, som är en nyare benämningen på samma slags tillredning. I vardagslag var det inte så vanligt med gröt som krävde socker, då denna vara betingade ett allfö^r högt pris.

Äggmjölk var mat för en sjuk. Det tillreddes på så sätt att ett eller två ägg vispades i mjölk och kokades upp med tillsats av något litet mjöl, socker och en nypa salt. Det serverades sedan i en tallrik och äts till skorpor e.d. En ofta förekommande rätt var mjölkavälling. Den tillreddes av skummjölk i vilken litet mjöl vispades och fick koka en liten stund och saltades, varefter den äts varm till bröd och litet sovel såsom smör, fläsk eller sill. Om man blandade mjölk i den hembryggda drickan fick man ölsupa. Det äts som supanmat, då man hade ont om mjölk och för att dryga ut mjölken, slog man i öl och fick då ölsupa. Den severades kall. Men man kunde även reda av den nämnda blandningen och koka den, då man fick ölvölling. Denna rätt kunde få tjäna som aftonvard. Den avreddes med litet vetemjöl. Dessa rätter i vilka mera eller mindre öl ingick, var inga festrätter, som serverades vid festliga tillfällen. De förekom i vardagslag i stället för mjölk eller mjölkavälling. Då slåttern avslutades och slåtterölet tillreddes och tärdes, brukade man bjuda på slåtterost. Den kokades av söt mjölk till vilken man sätta^{till} löpe, så den fick geleartad konsistens. Denna rätt förekom då man firade slåtterns avslutning eller s.k. slåtteröl. Det var en dessert ovanpå den övriga maten. Slåtterosten äts på den tiden med trindsked ur ett gemensamt stort lerfat.

ACC. N:R M. 11790: //

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Under sommaren åt man filebunk eller locknad mjölk. Den behövde inget särskilt tillredningssätt. Då mjölken blev ett par dagar underⁿ den varma sommaren surⁿade den och blev filebunk eller locknad mjölk. Någon tät^a mjölk, som man på andra håll i vårt land kan erhålla tät^a mjölk av, finns inte i denna trakten och långmjölken är därför ett okänt begrepp här. Filebunk förekom därför endast under sommaren.

Råmjölk användes i hushållet som s.k. kalvdans eller kalvans, som bereddes av råmjölk genom att upphetta den i en kast-rull. Man gjorde även pudding^a av den. Då fick man s.k. råmjölka-pannkaka. Den åt man både i kallt och varmt tillstånd. Den var gräddad i ugnen och kunde serveras och tillagades, då råmjölk fanns i huset. Det var även brukligt, att man gav bort råmjölk till grannar och bekanta.

En kalasrätt som tillreddes av mjölk var sötosten. Vid ett finare kalas fick inte denna rätt saknas. Den var besvärlig att tillaga och det gick åt mycket mjölk. Enligt uppgift behövdes det 8 kannor mjölk till en sötost, och den blev likväl inte så stor. Många gånger användes det dubbla antalet kannor mjölk för att få tillräckligt stor sötost. Det var brukligt att sötost medfördes som förning vid begravning eller andra större tillställningar. Ostkaka var inte så allmän i denna trakt.

//

Beredning av smör.

En viktig produkt som framställdes vid jordbruket var i ^{den} forna smöret. Det framställdes i större eller mindre skala vid varje lantgård. Även bönder med ett fåtal kor producerade smör både för det egna behovet och för avsalu. Efter att ha stått uppsladd något dygna skummades mjölken och grädden samkades i ett kärl som så småningom fylldes, och när ett visst kvantum var nått, och man hade tillräckligt för att kärna, gjordes stavkärnan i ordning och så kärnade man, tills man fick smör. Det kunde ta längre eller kortare tid. För att få smöret att "gå ihop", brukade man värma vatten och slå en liten skvätt i kärnan. Då brukade smöret gå ihop. I början av innevarande sekel kom separatorn i bruk och därmed började man få grädden avskild på ett mera effektivt vis. Det gamla sättet att skumma med en träsked lades bort.

Två kärntyper användes, dels stavkärnan med törle, som fördes upp och ner och försedd med genomborrade skiva, och dels den cylindrerformig försedd med vevaxel och fyra fläktskivor försedda med hål och uttag, så att grädden kunde passera. Då man kärnade stod man i köket. I mindre skala framställde man smör genom att vispa grädden. Kärnmjölken användes i hushållet och även som föda åt svinen, om tillgången var god.

Då smöret blivit upptaget ur kärnan, knådades det eller ältades med en träsked för att befrias från mjölk. Det sköljdes därvid flera gånger i kallt vatten och saltades. Somliga färgade smöret med avkok på morötter. Det gav åt smöret i lagom gul färg och gjorde det mera aptitligt. Somliga påstods dryga ut smöret, förfalskade det, ~~med~~ med tillsats av inknådad kokt potatis. Sveket kunde avslöjas genom att smälta en klick av det i en panna. Potatisen blev då kvar som fast substans. Somliga kvinnor var särdeles skickliga i konsten att kärna och få mycket smör trots en ringa mängd grädde. Malma-Nickens hustru i Kyrkebo var trollkunnig och kunde konsten att med hjälp av trollharar draga till sig smör från andras kor. Det skedde på så sätt, att man tidigt på dymmelonsdagens morgon ställde sig naken på gödselstacken vid lagården ~~och~~ med en kärna och kärnade, under det man ropade ut med hög röst: "Så långt som detta hörs, är det det mitt smör". Pila-Svens Kajsa i Closebo var bekant för att kunna framställa och sälja smör, ^{hade en lott} änskönt han (ett par lågmjöl-kande kor.

Det färdiga smöret förvarades i en smörbytta. Man hade i en gård med flera kor både större och mindre smörbyttor, laggade av ene. De var smäckert gjorda och helt av trä, både lock och låsanordning.

Det färdiga smöret förvarades i en källare och såldes i butiken hos handlanden eller tog man det med till Bergkvara eller till någon av de närmaste städerna, Karlskrona eller Kalmar.

I hushållet gick mer eller mindre smör åt beroende på om husmodern var snål eller ej. I andtider, då man hade mycket lejt arbetäfolk var smöråtgången större. Knusslades då med mat och särskilt smör, kunde husmodern få ord om sig att vara alltför "tavarli", som mansade om den som var alltför sparsam. Det kunde bli tråkiga konsekvenser för den som lade idagen alltför stor sparsamhet då det gällde mat åt arbetsfölket. Den som hade ord om sig att snåla på maten kunde vara säker på att bli utan arbetskraft, då den bäst behövdes. Däremot kunde man få så många arbetare som helst, ifall det "tväsoglades" =(två sorters sovel på brödet) vid matbordet. Utom till måltiden förekom smör som ingrediens till kakor och vetebröd. Vid matbordet lades smöret upp i cm. tjocka skivor eller i mindre bitar.-

Som serveringskärl för smör användes assiätt eller glasask och i vardagslag en liten lertallrik. Som förning till kalas har inte smör använtä i denna del av landet. Förningens skulle bestå av något som kunde ätas som tillagad mat. Då man var på resa och hade matsäck med sig, hade man smöret i en kopp eller ask. Smörtillverkning i hemmen förekommer nog ännu fast inte i

i samma utsträckning som förr. Med hjälp av separatorn har man möjlighet att ta fetthalten ur mjölken grundligare än då man skummade för hand. Den handskummade mjölken som användes i hushållet var betydligt näringsrikare än skummjölken efter separering. Man kallade denna sistnämnda för "vyssla". Då man blev bjuden på vyssla till middag, frynade arbetsfolket på näsan.

Någon annan grädde än av komjolk användes inte till smör. Om så varit förhållandet i gången tid, är inte känt här på trakten.

Beredning av ost.

Vid beredning av ost användes endast oskummad mjölk. Av den blev den bästa osten. Löpet var hemmagjort, tillverkat av en kalvmage. Skulle man taga vara på löpet fick inte kalven vara över 8 dagar då den slaktades. Vid beredningen av löpet togs löpmagen ur och innehållet plockades rent och tvättades och magen gjordes ren, varpå innehållet lades tillbaka med litet kummin och ett glas brännvin och en aning salt, varpå det hängdes upp vid spismuren att torka. Där fick det hänga i flera månader för att tas i bruk frampå sommaren, då man gjorde ost. Somliga kvinnor var kända för sina bra löpen. Det var en viss konst att tillverka löpe, som dugde vid ystningen. Ofta brukade man låna^a, då man gjorde ost, av den som hade löpe. Vid användningen upplöstes löpet i ljun mjölk och höllades i ostmjölken, som ljunmades upp i en stor kopparkit-

tel under det man rörde om med en träslev. Uppvärmningen skedde i köksspisen. Massan löpnade ganska fort. Det var endast en bit av löpet som kom till användning. Det övriga gömdes för att användas vid ett annat tillfälle. Om löpet var för gammalt, dugde det inte.

Ostmassan hämtades upp ur kitteln med en långstaftad träslev och lades i ostkaret eller ostatommant, som det hette här. Det var en rund stomme av trä (tunn siva av gran) hopsatt med smala granrotstrådar. Oststommen var tillverkad av någon slöjdare i orten. Det förekom olika storlekar av stommar för stora eller små ostar. Innan massan lades i oststommen, breddes en handduk eller ostkläde i den och osten formades således i en duk omgiven av stommen. Massan pressades samman med händerna och vasslan rann ur och ned i ett kärl under formen. Då man formade osten och pressade ur vasslan hade man stommen placerad på en ostadälla, som var försedd med ett avlopp för den urpressade vasslan. Vassla benämnes här vattel. Man skiljer mellan två slags vassla eller vattel; tjockvattel och tunnvattel. Det utmärkande för tjockvasslan eller tjockvattelen är att den är som namnet anger tjockare och innehåller en del ostmassa, som inte samlats upp i formen. Tunnvasslan är den urkrämade vasslan bestående av vatten och något mjölksocker.

Av såväl tjock-som tunnvasstun kokas vasselgröt (vattlagröt). Av tjockvattelen blir den bästa gröten. Vad som blir över av tunnvasstun ges åt svinen. Vasselgröten koktes förr av korn-gryn. Det tog lång tid, då grynen var särdeles hårdkokta. Det förekom även att man använde risgryn, fast ~~den~~ gröten inte blev så god. I ostmassan blandades litet salt och kummin för att ge kryddsmak åt osten. Kumminost eller komjansost som den kallades var synnerligen ömttyckt. Kummin (komjan) plockades under sommaren för kommande behov.

Osten förvarades i oststommen ett par veckor tills den fått fast form, varpå den togs ur och lades på ett bord till torkning och mognad. Under denna tid fuktades den någon gång med brännvin för att den skulle bli amper. Då osten blivit ett par månader kunde den skåras och ätas. Den var visserligen inte så mogen men man var ju alltid nyfiken på att få smaka årets ostprodukt. Till julen skulle man ha den traditionella julosten. Den brukade vara stor, amper och välsmakande. Under hösten och vintern var ost en vanlig rätt som pålägg på bröd med smör eller utan.

Men den sparsamma husmodern bjöd inte på ost varje dag och helst inte på smörgås. Att "tväsögla" kunde inte gå för sig i tiden, då det inte precis var något överflöd på föda.

Brynost var en sort ost som förekom förr i tiden. Den är numera

bortlagd. Det tillsverkades på så sätt att den löpnade ostmassan sattes in i en ugn och bryntes i stället för att pressas samman i en stomme. Den fick emellertid inte brynnas för hårt. Brynosten förekom som matsäck till bröd och även vid kalas förekom denna sorts ost.

När någon av byns kvinnor ställde till ostkalas för att göra ost anmodades flera eller färre av grannkvinnorna att komma med ostmjölk, en, två eller tre kannor, som byttes och återlämnades då de övriga ställde till ostkalas. Det var inte möjligt att av de egna korna erhålla så mycket mjölk att det lönade sig att ställa till med ostkalas och därför "bytte man mjölk" som det hette. Det var ofta ett efterlängtat avbrott i det dagliga jäktet, då ostkalas anordnades i något hem. Det var den kvinnliga partens festdagar, ty densom ställde till med ostkalas (uttalas ostakalas) bjöd på kaffe kokat på äkta bönor. Det talades alltid flera dagar i förväg var och när ostkalaset skulle hållas. Då klädde sig kvinnorna festklädda och med mjölkkrukan i hand vandrade bort till gården, där ostkalaset hölls. Där glammades och pratades om vad sig i orten tilldragit, och där fick man nyheter av skilda slag som gällde frieri, barndop, dödsfall, pigor, drängar och familjegräl. Ostkalas var var alltså en liten fest, som emotsågs med stort intresse.

ACC. N:R M. 11790:19

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Det var sed att arbetare, backstugusittare och änkor efter båtsmän och andra ställde till ostkalas och tiggde ostmjölk av bönderna. De fick på så vis en hel mängd ost alldeles gratis.

Det var vanligt att den som kom med ostmjölk skulle trakteras med kaffe och vetebröd, allt efter råd och lägenhet. Om det var en av de fattiga blev spenderingen inte så stor och det var ingen som fordrade heller.

Men då hantverkare eller därmed gelikar ställde till med ostkalas vankades både kaffe och brännvin, och var det riktigt storslaget följdes man och hustru åt till kalaset med mjölk och för att delta i festen. Så var även förhållandet då ortens skollärare ställde till ostkalas. Det hände att man kom långväga ifrån, om man visste att det bjöds på riklig förtäring. Somliga återvände från ostkalaset med eller mindre berusade och länge talades i bygden om de storslagna ostkalaset. Ostkalas för beredning av ost till prästen s.k. prästost upphörde någon gång efter mitten av 1800-talet.

Dessa härovan skildrade ostkalasen förekom mot slutet av förra århundradet, då ännu inga mejerier hade anlagts. Det var i den s.k. självhushållningens tid, då det mesta som konsumerades i ett hushåll tillverkades hemma.

19

ACC. N:R M. 11790:20.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

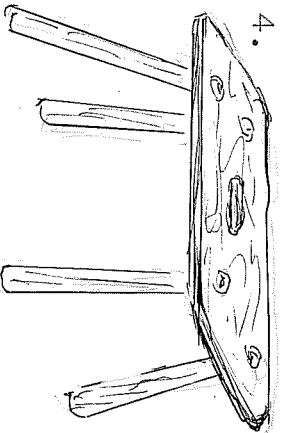
Ost av annan mjölk än komjölk tillverkades inte i denna trakt. Om så var förhållandet i gången tid har inte varit möjligt att konstatera. Det skulle i så fall ha varit getost, men då ingen haft sådana djur här på trakten under de senaste hundra åren vet ingen något därom nu. Några sägner därom har inte heller varit möjligt att uppleta.

Ystning på det här ovan omtalade sättet pågick kanske något decennium inpå 1900-talet men har nu bortlagts. Ingen behöver numera tiggja ostmjölk såsom förr och då mjölken levereras till mejerierna har ystning i hemmet helt upphört. Det är billigare och bättre att köpa mejerios, och då är man fri från allt besvär i en tid, då det inte är något överflöd på arbetskraft inom jordbruket.

Produkterna betingade inte heller så höga priser. Det vanliga priset på mjölken var 25 öre kannan. 25 öring kallades även tolvskillning, och man sade, att mjölken kostade 12 skillning kannan. En handlande i Petamåla brukade i så måtto utnyttja den reella skillnaden på en 25-öring och 12 skillning, att han betalade aldrig mera än 24 öre kannan, då man begärde 12 skillning kannan och därmed menade 25 öre. Personen ifråga var känd för sin gnidenhet.

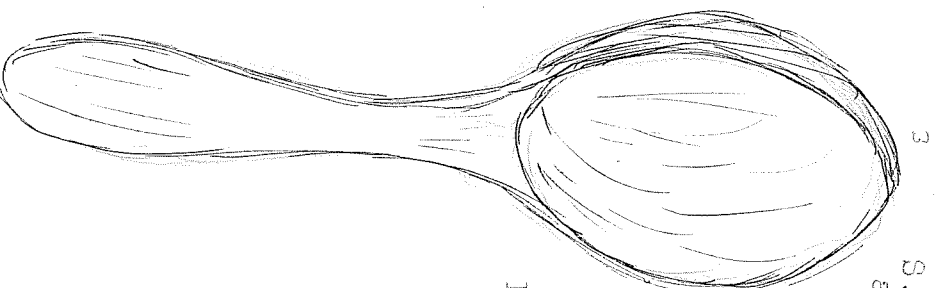
Mjölkpall sådan den
typ som användes inom Gullabo.

Blad 4.



3. k. töffelsked
av "sötlövsbjörk"
Dyläka tillver-
kades av slöjda
re i Hästmahult
Liknade vanliga
silverskedar.

Blad 7.

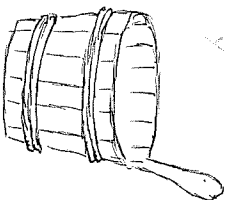


Trindsked av "söt-
lövsbjörk" att äta
välling med.
Tillverkades i
Hästmahult.

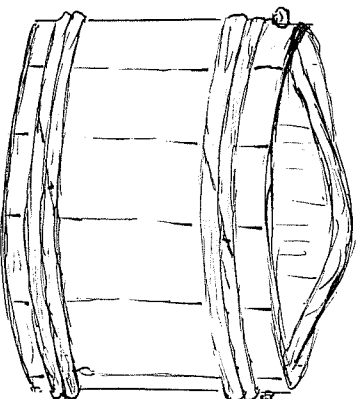
Till formen som de gamla brännvinskedarna av sil-
ver. Sådana som användes under 1700-talet.

Blad 7.

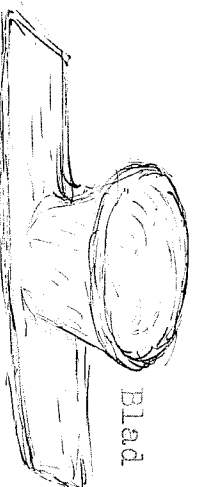
M. 11790: 21.



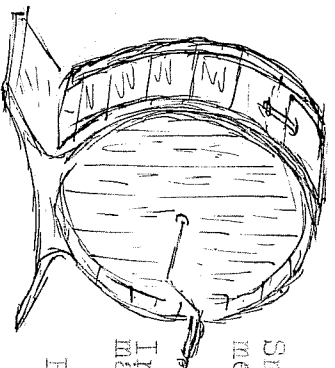
Mjölkbytta eller stäva
rymnande 2 - 3 kannor.
Blad 4~~13~~.



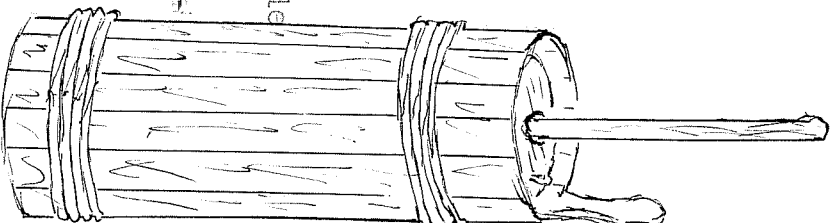
Mjölkbärbare rymnande 4 a 5 kannor.
Blad 4.



Träsil. Nedre öppningen
omkr. 2 tum. övre diam.
4 a 5 tum.



Smörkärna
med roterande
törle.
Inte så all-
män.



Stavkärna av
den typ som an-
vändes mest i
Gullabo under
1800-talet och
tidigare.

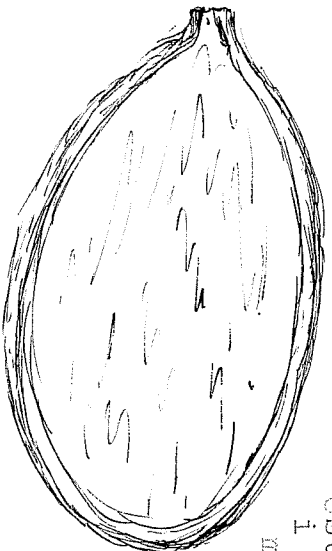
M. 11790:22.

Blad 12

Blad 7

Blad 12.

Ostdälla på vilken oststommen placerades då osten
 pressades och vasslan ranhur.

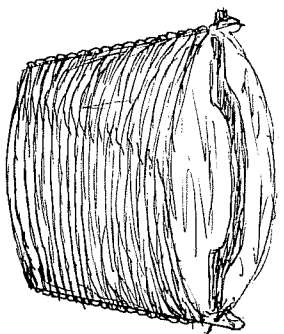


Ostdällan var gjord
 i ett enda stycke
 med tumshög kant.
 En tjock alstam
 dugde ~~bra~~ till
 att formas där-
 till.

Blad 16.

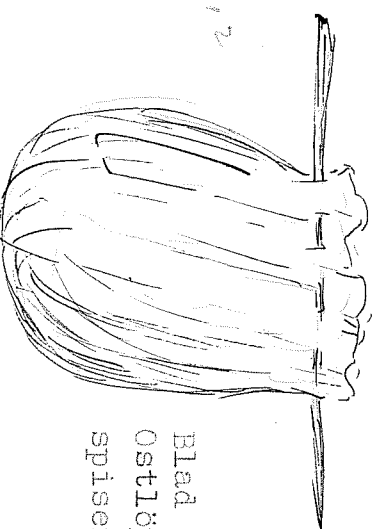


Blad 16.



Blad 13.

Oststomme (ostastommen)
 av tunn gränsticke e.d.



Blad 16.
 Ostlöpe färdigt att hängas upp vid
 spisen för att torka.

Smörbytta med gjordar
 av gran över hela sidan.