

Folklivs arkivet
Lund

L. H. F. 85.

Mjölkhushållning

Den här skildringen och svaren härpå, beröra åren 1850 - 1900 i första hand, ären intill 1886 är berättelser och skildringar från mina föräldrar, min äldste morbror och en moster som jag talade med 1948 han var 80 år då jag berättade. Kunde han hade ett gott minne, och berättade om en hel del gamla händelser och minnen. Mina föräldrar var födda 1855 och min äldste morbror Nils var född 1852. Dessa såväl som mina andra skildringar beröra sig under nämnda år huvudsakligen från skogsbygders, mindre jordbruks-
hemman, dels från Norra Skåne ex Wisomåsa i V. Trups socken, dels från Rödbygge i Värja socken båda platser i V. Göinge härad, även från Färing-
täfte socken, även från Råseberga socken.

i Årjö församling, så från min hembygd
Långbukt i Årjö församling. Färdre tid, enligt
min föräldrars berättelse, så det vanliga antalet
mjölk kor som hölls på ett vanligt bonus
ställe var en 4-5 mjölk kor, dessa mjölkade
i regel inte så mycket, då det inte gödrades
men något särskilt kraftfoder, i regel var
mjölk mängden inte mer än omkring en 4-5
kannor, motsvarande omkring en 8-10 liter per dag
vid nykalkning. Färdar var areal kunde vara
rätt stora ibland, men när den det mesta
läg i färd, och skogs marker, där kreaturen
fick gå fritt, på östaka ställen både vinter
och sommar när marken var fri från snö.
Men på en areal om 50 à 100 tunnland var gerna
inte födan till mera än en 4-6 mjölk kor
samt en 3-4 st yngre kor, i regel hölls inte
så många kor på varje bondgård då någon

ordnad avsättning för mjölken fanns inte för
än på 1890-talet. Vårsligen sålde min stor-
am att hennes föräldrar på 1850-60-talet hade ända-
derat Hilsnäsa Boställe och de hade där 1884
fäkrar, må stort o smått. Hur stor arealen
var där det vet jag inte. Men i Rödbygd där
far var bonnfild var ett Bandhamman på 100-
lunland där föddes på 1880-talet 6 fäkrastur
4 kor två ungdjur 1 par höstar 1 arisnaga m.m.
Men nu förflyttar vi oss till Långbult mitt
där föräldra hem som inköptes av min storfar
Anders Nilsson och hans hustru Petronella, år
1870, jag minns mycket väl från ännu omkring
1890 då jag var mycket hemma hos min storfar
då hade han 8 kor och 4 ungdjur, denna
gård har en areal på omkring en 70-80 lunland
därav omkring 50 lunland utmärkt vid vägen till
Lam slutronome Vill jag sammanfoga att

om man besökte ett band hemman i Färing
lappa socken, Hallarids eller stora Rönne-
socknar, så varierade inte besättningarna
med kor något nämnvärt, en besättning
varierande emellan 4-8 kor samt kviator och
kalvar högst en 4-st, det var det vanliga antalet
på vilken gård man än kom.

Men efter 1890-talet som mejerierna började
att komma i gång då odlade man upp fjorden
och fick bättre gröder och kunde härigenom
öka på korshusbesättningarna.

Jag kommer därför endast att ange svar å
bandgårdar en mindre areal upptid ca 200 hektar
men i skogsbyaden.

Hjälkning och mjölkkärl

Hjälkningen om morgnaden skedde vanligen
vid, eller emellan 6-8 på morgnaden vintertid såväl
som sommar, middagshjälkning förekom

endast en 8-14 dagar så korna var nykalvade
det var inte alltid man middagsmjölkade, ibland
mjölkade de inte så mycket vid kalvingen isyn-
nerket om vintern då utfodringen saknade kraft-
foder, om sommaren så korna gick fritt ute mjöl-
kade de mera, när de gick på (Kvunden) gräsber.
Handmjölkning var den enda mjölkningens metod
som förekom, några mjölkningsmaskiner var inte
i bruk under 1800-talet, åtminstone inte i dessa
omvända orter, mjölkningen gick vanligtvis
så till att man försökte solva efterhärma kalvens
rörelse när han drack en ko, man fattade spenen
(patton) med hela handen, en spene i vardera
hand, ibland taggs en fram och bakspena, ibland
båda fram, eller båda bak på en gång, samtliga
drag handens fingrar nedåt, under det man på
samma gång kramade om spenan med han-
den så mjölken kom fram, samtliga kramade

ACC. N:R M. 11791:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

fram mjölken. En o annan, mera sällsynt, kunde
de mjölka alla 4 spöenarna på en gång, men den
vanligen gjorde kammaren mjölkningen var två
spöenar åt gången. Vid mjölkningen satt man
vanligen på en tre benig pall (mjölkstolen eller
mjölkpallen) denna tillverkades merendels av tuss
bunden i gården, av en grövre bräde eller plankbit
på en à $1\frac{1}{2}$ tumms tjocklek, merendels halvrund,
form och tre stycken självväxta ben undertill
som var fastsatta i denna bräda, så pallen blev
ca 12 tum hög, benen var av grövre brädgremmar
ofta av ek. Kägort mindervärdigt för en man
att mjölka ansågs det nog inte, men sedan lång
tid tillbaka hade det alltid varit fruntim-
mers göra eller kvinnuarbete, därför var det
likasom en urgamal tradition, att det
var fruntimmersarbete, som under denna tid
utfördes ofta av både husmor och lödtrar, eller

en inte dottrar fanns, en annan pinga som man
hade i sin fjäsk. Därför var det något ovanligt
under 1800-talet, ja rent av en sällsynthet att en karl
skulle ta sig för att mjölka kor. Männens och
kvinnornas arbete var också starkt åtskilda,
merendels till Männens fördel. Stannat på det
viktigaste kärlet som användes vid mjöl-
ningen, i äldre tid, var (mjölk-böttan) bytta
eller stäva, eller på nutids svenska mjölkbytta.
Denna bötta var i regel tillverkad av bok-
stavar till en cylindrerformad modell, omkring
10 tum i diameter vid botten och ca 12 tum
vid övre kanten, samt med en av stävarna
överskjutande den övre kanten med omkring
6 tum, detta utgjorde ett handtag som man
hade att hålla i böttan med när man skulle
bära denna tom, eller full med mjölk. Ordet
stäva är nog framsprungit av materialet som

den var tillverkat ut av, nämligen stäver, likaväl
som den person som högg ut sådana stäver eller
stavar, benämndes för Stäva-huggare, stäverhuggare.
Även spannar dels av trä, dels av Lärk börjades att
användas i slutet på 1890-talet. Med anledning av
att Fähused, Månsed, inte låg så långt från
(Stuckhused.) Stucklångan, samma som Bostadsbus
så bars ofta mjölken in och silades i de sten-
bunkar och fat som man hade der inne. Om vinter-
tid var vanligtvis inte mjölk mängden så stor.
Om sommaren drevs korna hem tidigt på morgonen
ute från Fäladan och mjöckades iure och släpptes
ut mot kvällen vid 5-6 tiden sedan man fört
mjöckat dem. Fäladsdrikt der korna får gå fria
om sommaren, förekommer än i dag i Skogsbygdens
Ute-mjölkning är av yngre datum och innebär att
dessa seklet till, Upphållingskärl för mjölk börjades
att komma till användning i och med, när de

privata mejeriföretagen började sin rörelse, då även uppsamlingskärl, modellen till våra dagars mjölk-
kannor kom till användning, samt uppsamlings-
kärl, användes även större spannar av trä, var det
så att koras mjölkade mer än vanligt, då kunde det
hända att man tog de kärl som varmast fanns till
handa både större och mindre, även någon fin
brädfä kunde komma i fråga. Benjörning av
kannor och spannar skedde med hjälp av små
vispar av skolat björkris, samt godslut och diskbrasa.
Kärlen skakades gerna om med vatten uti, samt
sköljdes med rent vatten, som haldes ur, därefter stäl-
des kannor och spannar upp och ned vänta för att
uttränna och torka, denna torkställning var ofta
placerad intill en vägg, där mjölkkärlen fick
en snett lutande ställning och torkade derigenom
bättre. Träslan har jag inte sett användas så
långt jag kan minnas, fr 1886 och därefter

Men jag har sett modellen och kvarlevan av
glädda träslitar som varit i bruk, den ene
var hos min Mormor i Långbukt, den andra
var hos en Erika i Snällsvid. Färingstafta socken.
som gick under det vanliga namnet Jens Jepsens Trasa.
På båda dessa platser har jag sett träslitar, tillver-
kade av en tunn träskiva på ett par mm tjocklek, och
en höjd av en 3-4 tum samt känd i en cirkel av en
diameter 6-8 tum, på den så kallad undre sidan
var fästad en silsk av ren linnsån, ej för tät
genom denna hemmagjorda silk silades mjölken
även en särskild slättning benämnd si klynga
sjä klynga användes vid silningen, mjölkesiden
ständes upp på denna, som i sin tur låg över det
kärlet deri mjölken skulle silas. Dessa träslitar
tillverkades i bland av någon slöjd kunnig man
i bygden. Men ofta var det husen själva som
slöjades och tillverkade att som användes i hemmet.

Men ända sen min barnkam så långt jag kan
minnas var kapparsilen den mest använda, och har
varit i användning ända in på 1920-talet, numera
hänger ofta denna sak på en vägg, blankpalerad
och påminnande om gamla tidens seder och bruk.
Även denna sak har jag i min samling. De skäl-
sam allmänt användes då mjölken förvarades hemma
och smör & även ostberedning förskam, kärken
bestod då huvudsakligen av lerfat och bunkar
så kallade stenkunkar, dessa kar kunde rymma
omkring en tre liter vardera, ibland något mera.
De användes då med ett gemen samt namn för
sjä kar, sil kar, vari mjölken silades. Dessa
kar ställdes vanligen upp på särskilda hyllor
som var fast spikade på undre sidan av bjälkar
i rummen eller och hyllor som satt fast på nå-
gon vägg, detta merendels om vintern för att mjöl-
ken skulle surnas fortare, och även fortare kunna

Användas i hushållet. Amarlunda var det en
sammaren då förvarade man den mesta mjölken i
mjölk kammare eller skafferi (spiskammare) där
mjölken blev sur skummades den. Den så kallade flöden
skummades av och förvarades i något större krus, ett
så kallad flödekrus, der grädden förvarades tills man
skulle kärna smör. Förmjölken användes då med
förkärlsk i hushållet, dels som potatisdoppa (pärstipa)
dels, som (ett sööba) efter en måltid, i äldre tid
sööt man eller åt man gemensamt ur ett och sam-
ma fat, man hade var och en sin egen horn sked
som man öste eller sööt maten i sig med om det
nu var gröt, eller soppa, eller mjölk, alla hvard-
rätter äts gemensamt ur samma kar. Den första
moderna till som började att användas stälsilar
kom så rätt i gång omkring 1805-10 då jag såg dem
i användning i Kågeröd samt även på andra
platser. Men var de första silarna enkla ofta försedda

med en linsduk som sil, så efterträdde de en
dan för undan med ett bättre kambruk liksom för
att numera mått den höga ståndard de en bar.
Förvaringen av mjölken i kaminen berodde i de flesta
fall på mjölkutångden, både rost och smörkivverk-
samt förskam, såväl i större som mindre skala
avsättningen för färdiga produkter skedde på olika
sätt, i bland tog man in till någon av städerna
Lund, Landskrona, eller Helsingborg, även på vissa
platser ägde större torrdagar rum, till ex. Hörby
Hör. Esten Tockmålarp m. f. l. platser, en plats i St. Årbo
som här beständ torrdag var Spängen, jag minns
från ären omkring. Sekelskiptet de torrdag här
varje Fredag, även handel med kor othästar förskam
då, ordsbefolkningen från socknarna Rischberga o.
Färingslöfta kom gärna till Spängen de dagarna för att
göra affärer, även att sälja egna produkter, även
upp köpare som köpte upp böndernas produkter

som dessa hade sin avsikt, att tjäna, såg, smör
m. m. uppköptes av dessa så kallade prängare
I Flöör var i slutet på 1800 talet en Wikare
Lindvall som köpte upp smör, ost, ägg, även
slaktade svin, m. flera lantmanans produkter.

Använda förvaring av mjölk i den gamla goda
tiden så avkyldes den i bland genom att hänga en
spann med mjölk uti, i en brunn eller i en större
källa med vatten, eller der som var rinnande vatten
alla att mjölken var fri från påverkan av katter
eller andra djur. Här inte större mjölkförråd fanns
så förvarades den ofta i spiskammaren, skafferiet
der den placerades på något bord eller hylla som
fanns uppsatta der, matförrådet hade sin särskild
plats ändå. Något Gran eller curis fiskekam ej
vare sig der mjölk eller mat varor förvarades
I den så kallade gamla tiden innan mejerierna
började att komma i gång, då fick vanligen

5
Kusmor alla dessa inkomster till hjälp att be-
skrida löpande utgifter i hemmet till mat m. m.
det egentliga som köptes i affären var socker
och kaffe samt kryddor och risargyn samt
tullisk att det övriga anskaffades i hemmet, med
kläder linne, skor, alla de vanliga livsmadlen, bröd
smör ost. Fätt fläsk, ägg m. m. behövde man inte
köpa. Men försäljningspriserna var inte så höga
jag vet att både min mor och kusmor på 1890
talet sålde mjölk för en 3-4 öre litern, smöret
kostade 50 öre för en maark, eller skälpund, mot-
svarande något omkring 1 kr. kg. Äggen såldes för
en 35-40 öre fjögret, alla sådana småinkomster, även
bröd, kunde en kaka säljas till någon behövande
men alla dessa småsaker var kusorns inkomst
Ända till även in på 1940-talet kunde mjölk ja
köpas av bönderna i Hörsöröds socken, då dessa
inkomster även nu, enligt gammal sedvänja var

Hustruns eller fruntimrens inkomst. Men nu har alla nya kristids förordningar satt helt stopp även här. Frågan bortskändningen av Lada går den har inte gått kommit i någon form i dessa bygder, utan bonden och hans hustru har alltid hjälpts åt med skötseln härav. Hustrun har mjölkat och mannen har passat djuren, detta gäller endast små bruket på Lundsbygden på en 8-10 kor. på större gårdar har ju sen många år tillbaka funnits ryktare och mjölkkoror. Annarlunda var det under 1800 talet på Lundsbygden der hade de flesta körderna en eller två drängar i bland lika många pojkar på vart samma ställe, alla hade sysselsättningen i den tiden, det var endast på större gårdar, som hade slafvare, der mjölk mjölk i anlänningen i form av skat. Det första privata mejeri som jag såg och delvis med en mindre mjölkkärra från min Morfars gård i Länghult transporterade en mjölkkärra

fin en plats i närheten av Säte i torra Bärums
socken. Den en mjölkskjuvs som kom från privat
Mejeri Rysshus i Färnebofta socken den som äger
dessa hette Jäms Jänstam men kallades alltid för
Rysshus Jäms, det var åren 1894-95 men Mejeri-
et hade varit i gång långt förr, det var nog i gång
över 10 år. Ett annat privat Mejeri från Löberöd
som var i full gång med flera mjölkskjuvsar då Jän
1905 flyttade in i Högsröds socken. Det ägdes då
av Mejerist J. Olsson, enligt en gammal kants-
längd, som jag har i min äga, den är över Hög-
sröds socken daterad 1874. deraf finner man
att i Löberöd under benämning. Flykts nr 1 är
Mejerist Olsson besatt, han är äsatt 10 fyrkar men
ej i jordbruksfastighet å dessa 10 fyrkar betalades 3 kr
i skatt till Kommunen. Således har denna privata
mejeri skulnat vara i gång redan många år, det
har varit i gång under alla åren ända till omkring

1944 då det övergick i Andelsmejeriets äga som
då inköpte det och lät mjölk skjutarna övergå
och mejeridriften för privatmejeriet lades ner.
Även i Lebbarp i Torsås socken skedde under
några år på bedrivits privat mejerirörelse av
en Lantbrukare Christian Andersson. Men redan
på 1890 talets mitt började andelsmejerierna
att komma i gång, i alla orter nära nog på en gång.
Törs Mejeri som satte i gång då vid nämnda tidpunkt,
kög mjölken från alla angränsande socknar runt
 omkring, likaså var det med Böstänga Mejeri, det
köpte mjölken från socknar som låg långt därifrån.
Så blev det mejerier på alla Centrala orter, ett stort
antal av dem är ännu i gång, fast än nuvarande
Centralisering vill sätta bräcken och stopp för en
del mejerier. Angående privatmejeriernas svinnfulla
förföring så var den rätt så onödvändig, i synnerhet
som utan mått och mått. Vid Torsås

privata mejeri tillverkades även Ost, så der fick
Svinen även Vasselau, så svinuppfödningen gav ett
gott netto om än inte priserna på fläsk var så höga.

Vidare något om Andelsmejerierna och dess tillkomst.
Alla Leverantörer av mjölk tecknades ett visst antal
kor, som mjölken skulle lämna efter, de var då an-
dels delägare i mejeriet, visst antal kor, eller mjölk
tecknades på varje andel, som även härisgnom å-
sattes ett visst värde. Det första mejeriet för
Hallaröds & Rörums Hörs munkorps, Fullöps sockna,
byggdes i Höör omkring 1890-talets mitt, även Röstanga.
Mejeri började sin verksamhet ungefär samtidigt.
För att försäkra man varc sig inom Mejerirördes
eller boskapskådet inom Hallaröds eller därtill
angränsande socknar. Har jag inte hört talas om
Dorunt Hästavelu hade ett bra framsteg i Hallaröds
socken under många år, då avels hingstar under
många år från 1890-talet o intill eller omkring 1915-20 då
hästavelu gått bakåt.

Mjölk som Dryck

Waulins vis drack man inte enbart nymjölkad mjölk, varför man med järkärlek höll sig till sur mjölk. Var husmor så sparsam så hon lät den tjocka gräddan vara på så smakade den ändå bättre; då var det filbunk. Den smakade god till vilken mät tid som helst, även som potatis doppa var det jäs jäsande med sur gräddmjölk, samt ^(och potatis) salt till. Finan mejerierna kom i gång, då var det en vanlig före-
kommen ändå rätt i hemmen med Fillebunk, i bland blandades sur och söt mjölk tillsammans, och gästades jämt ett stycke grovt bröd. Blåsur användes inte den ansågs för ohälsosam, och för-
orsakade diarre. I övrigt användes mjölk av både gamla och unga, några undantag fanns inte. Den färska mjölken har kommit i bruk, mera under 1900-talet, även Kristid och dess många förordningar har hjälpt till att söt mjölk kommit till större användning.

Sedan den gamla seden att isa i sig, var och en, med en korvsked, började att försvinna med detta år kunde rades framträdande, så kom tillbringare eller förläggorskedar till användning och då börjades använda av djupa mat tallrikar vid måltiderna.

Dricka blandning en blandning en mjölk och dricka var inte några bestända mat angivna på blandningens hast utan den kunde variera mycket, ibland slog man mera mjölk i drickat i bland mindre, ofta beroende på om man skulle ha dricka till maten, eller det skulle vara för törsten. Var drickat surt slog också mera mjölk uti för att inte blandningen skulle skära sig. Det är en dryck som förekommer än i dag på Lunds bygd. Blåsur kallas den mjölk som är i övergåendes stadiet mellan söt och sur mjölk, den har då en tunn färg blå färg, samt smakar inte god, och ansågs för ohälsosam, och gavs därför åt svinen. Den mjölk som möjligen vid sidan om kungjälken kom till

Användning var Getmjölk på de ställen som hade getter; det var inte många i varje socken som hälls sig med dessa djur, min Morfar hade Getter under några år på 1890 talet, jag vet då att mjölken användes då, det smakade som gräddt denna mjölk att blanda Lingon och Getmjölk till sauman var något särskilt gott och hälsosamt. Även mot Tekling (Lungrot) blodbrist man ikom mer en fl. sjukdomar ansågs Getmjölk bra. Färmjölk deremot användes aldrig i dessa orter, jag har aldrig hört någon nämna derom. Av Getmjölken tillverkades även ost, det var riktigt delikatess med denna ost, den togs inte fram vilken dag som helst Getmjölken är en sällsynt vara här ute i Landsbyggen numera. Det enda i Färjeväg som jag vet mjölk användes till är en blandning av mjölk och krita som användes till att vitmura Tak (loft) och även väggar i koningsrum; på väggarna är nog det som hör till gången till, klister beredd i vissa fall, man inte ofta numera

Varma mjölk med en bra smörklök uti användes
ännu vid förkylning och rysningar. Åja väl kun-
de det förekomma att barnen kunde få dricka ny-
mjölkad mjölk men då skulle den vara spenvarm
den ansågs då som hälssom för barnen. För
äldre personer skulle dricka spenvarm mjölk
för någon sjukdom, så var det mest för dem som
 hade blåsa, mag, magsår, blodkräst, bröstbot,
Lungsjukdom, m. fl. torknumor, eller krämpor.

Mjölkkrätter

Uppkokt mjölk med lite smör och kardemum-
ma uti. Samt vid Fastlags tiden, då särskilt
bakade bullar hörde till, Fastelands söndag om
middagen då kunde förekomma att Uppkokt varm
mjölk med bullar uti. Hålls upp i en Sapp skål
der var och en under måltiden tog för sig, som han
behagade, varm mjölk och bullar var en högtidsrätt
Man söte upp den ur skålen med en försläggssked

upp på djupa matlaurkar. Om vintern kokade man även vid kallt väder, upp mjölk, till middag, med bröd som var soppad i denna, det var mjölksoppa. Uppkokt varm mjölk användes ofta till kalla risgrönsgröt. Äggrmjölk eller (stänkesmjölk) har varit en vanlig närätning i hemmen förr i tiden, numera nog lite sparsammare. Likaså stärkelsevälling var mycket vanlig förr, stärkelsevälling och stärkelsegröt kokades bäst av de grönsor som blev vid siktning av hemberedd stärkelse. Stänkesmjölk tillagades genom att vispa ägg med lite mjölk i bland till en tunn smet, sedan lag man en hemmagjord grövre visp av skalat björkris och med denna stänktes smeten, i en kastrull eller gryta med kokande mjölk uti, det blev då små klumpar i mjölken, avrättningen serverades varm till fin smörgås eller vetebröd. Stärkelsegröt serverades och äts som vanlig gröt med mjölk.

Den återstående sur-ättningen der mjölk vanligen användes är risgrynsgröt, der grynen kokas i mjölk även till gristgrynsgröt, och man använder gröt användes mjölk. Rätter av mjölk och bräcka, de rätter som var vanligast var ju Älsupa (ölsöpa och drickasöpa). Älsupa kokades av bräcka och mjölk, der mjölken först var vispat tillsammans med lite vattenmjöl och ett ägg, detta vispades i drickat under kokning, med en trärispa. I vissa delar i landet (Dalarna) hade man en Långgrödan. Sil och potatis med Älsupa som efterrätt. I Skåne hade man inte någon bemärkelsesvärd, särskilt gör denna rätt. Filbunk blev ju, när Sötmjöl silades i en så kallad bunke eller något annat fat som ställdes undan på en hylla i ett rum med varm temperatur, då mjölken suruade fortare, och grädden gick fortare upp och mjölken var i rätt fast form. Då kunde den bli en riktig päls med grädda ovanpå mjölken, i bland ströddes socker och malen kanel

Öppna filtkunken, i äldre tid öts den gemensamt med matsked ur bunken eller gädet, men en viss ordning rådde så ingen av de som åt fick ta för mycket för sig av den fjocka grädden, eller ta en sked mjölk när andra tog en, utan det skulle gå i tur och ordning, så ingen orättvisa fick förekomma. Råmjölk eller filtkunk förekom såväl vinter som sommar, det berodde sig på att man hade lämplig värme der mjölken stod till (filtkunk). Ja så övergår vi till råmjölken en ständs rätt av råmjölk, som tillagades på samma sätt i Mellersta Skånes byar, var och är den så kallade Gubba kuarra, eller Härringadans, även benämnd Krusadans, och Traladans (kåladans). Trots de olika namnen tillagades den på samma sätt det var en och samma art åtting, tillagningen gick så till att man tog andra målets råmjölk, tredje målet kunde även gå men var inte så bra, som andra mål, Man tog då och fylde en lämplig burk, krus eller kruka

med råmjölk varit inblandades något söt mjölk,
vidare lade man en handfull russin och en bit bul
kaner samt lite sand socker i kruset med sitt
innehåll ställdes i en gryta med vatten, grytan med
sitt innehåll ställdes över eld för att koka, efter
ungefär en timmes kokning blev auråttningen
färdig, så snart råmjölken stelnat i kruset var
kaladansen färdig, när den svalnat något server-
rades den sedan upp på djupa tallrikar, då man van-
ligen åt den som efterrätt, söt mjölk användes även
här till, då auråttningen hade ungefär samma kon-
sistens som gröt, äts den på samma sätt som risgröt,
den även saftsas användes här till i stället för mjölk
det var alltså som man behagade.

Var der någon som inte själv ägde någon ko, så
hände det att någon hyggd kunde kunde göra
sine ett krus eller spen råmjölk, även bänderna
bylade råmjölk sine emellan, när korna belvade

vid olika tider. Även råmjölks kaka (raummelkakaga)
/auråttades av samma ingredienser, som händes
i en så kallad braspanna som ständes in i en stek-
ugn der den stod till den var steknad, varefter den
toogs fram och serverades direkt ur pannan. Löst
och ostkaka är endast namn som jag hört näm-
nas men aldrig sett eller smakat. Sådan, det har
inte före kommit i de här omnämnda osterna
med någon känd person eller familj, der tillverkning
härav före kommit.

Beredning av smör

8
Hur lång tid som mjölken skulle stå innan den
skummades berodde till stor del på temperaturen
i regel skummades inte mjölken för än den var äkta
lägar gammal, eller när grädden var riktigt uppgåen.
Grädden skummades av med en mycket stor sked
som var av horn, ofta enbart tillverkad här för
till flöddsked. Den sked som min mor använde

ACC. N:R M. 11791:29.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

hade varit hennes mors sked. den var av horn och
hade en diameter tvärs över på ca fem tum samt
ett långt skaft till att hålla uti. mjölken skum-
mades inte mer än en gång, rödde man den försu-
art så för ständes grädden, förvaringen av mjölken
var i spis kammaren eller också en mjölk kammare
der som fanns skärre mängder att ta hand om, även
ställdes den upp på enbart dertill uppsatta hyllor, som spi-
skades upp på undersidan av bjälkar i rummen, eller hyllor
på någon vägg. Mjölken gick inte sällan rent för fort
för då gick inte grädden ordentligt upp, utom blev
kvar i mjölken. Reparatörerna var i ropet under
ett antal år med början på slutet av 1890 talet och
höll sig under tyngande tillvaro till omkring 1918.
då en del småbånder och torpare som hade besvär-
liga leveransförhållande, och även under första världsk-
riget hade litt för avsättning av smör till jobbare,
då gick den reparatören ut fort under krigstiden

ACC. N:R M. 11791:30.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

varrefter de kom held på anskrivning, och har inte
haft annat än vanligt skrot värde de senaste 30 åren.
Den typ av kärn av som mest användes, var den liggande
cylindrerformade kärnan, med en diameter på en 12-14 tum
och en längd på ca 18 tum, samt ett utslag för lock
svantill. Lockets bredd omkring 6 tum, inne i kärnan
var anbringad en längsgående vev som fördes in i
kärnan genom ett metallbeslaget hål på kärnans fram-
åt vända gavel, i motsatta bakre gavel var ett beslag
här som passade till denna ända av vevan, vidare var
der fyra vingar som var fästade på så kallad ändkors
med beslag på även här detta beslag, likaså vevan var
gångad vid främre sidan så när vevan trädde in genom
främre beslaget i vingeans mitt så skrivas de vingor
fast på axeln, och kärnvingan kunde bärja sedan
man först i hårt grädd, dessa vingar var ibland för-
sedda med små runda parrade 1 tum's hål, eller
också var det två och två parallellt liggande lister

med litet avstånd från varandra, på varje kunga
kärna och ett brä i denna var vanligtvis tillverkat av
Bakke. En annan typ av kärna var den stående
der. Cylindern stod på ändan på gahet diameter
var omkring 10 tum, höjden omkring 20-24 tum, den
var försedd inuti med en rund brästake, med en rund
brädrilla, som var fäst på stakens nedre ända, i den
na trilla fanns hål så där staken höjdes och sänktes
så försiggick kärningen tills der blev smör, man
stötte denna upp och ner i grädden. Vid kärningen
försiggick denna i de flesta fall inna i stugan dag-
lig rummet der merendels den normala temperaturen
rådde. Smörtillverkning genom vispning försåm
även, isgummet om ingen kärna fanns i huset och
man ville inte gå och låna någon, då vispade man
eller och om gräddpartiet var lite så det inte länds
sig att kärna. Skakmetoden vid smörtillverkning
användes ej. Kärning och smörtillverkning var

gen ett kvinnoorbete och utfördes också av frun
hjälp i huset, men var någon av den manliga
delen tillräkta vid kärning eller vispning. Så
om det var bränsligt att på smör, och man kunde
broddas på lite hetsning, då var det bra att någon
av de manliga kom vid, ibland lyckades det också
att der blev smör med drömmar när man bytade
eller skiftade om vid kärnan. Skulle det inte
vilja bli smör, då kom ofta tvöeln fram, att nå-
gon hade påhörtat mjölk eller gräddor, och då för-
sökte man sig ofta på flera städer man hade
en nyppa salt i grädden, eller en sax, en magerst, vid sidan om
man, man tog en silberklocka på sig, man ritade ett
kors på kärnan, man tog stavet i en papperspåse
och lade vid sidan om kärnan, i regel läste något
av dessa verser. Brudbrödet och smöret kom fram.
På de flesta gamla kornor var ofta en eller annan
krusifix i form av ett kors eller dylikt utskuret.

Man använde ofta kärnmjölk i hemmet dels som dryck, dels till maten, kärnmjolk och lingen var också en god och hälsosam närätkning. Även till pan-kaks smet användes kärnmjolk, samt kärnmjölkspudding och kärnmjölksvälling, skulle der bliva något överskott av mjolk, så gick den i svinnvattnet. Kärnmjölk användes för öfrigt huden den var my.

Smöret färgsattes under kärningen, med morotsaft, när smöret hade samlat sig till en klump i kärnan vilket skedd genom att dra voren fram och åter ett fjärde dels varv, sen togs voren ur kärnan, och likaså inredningen deri, smöret togs upp sedan man först hämtat ur kärnmjölk, därefter lades smöret i en större träskål eller stenbunkes varu vattnen i händes, och smöret arbetades deri med en träskod eller passande trästen, när så smöret var rent för mjolk och skjuddt med vattnen, samt även fritt för vattnen så förtogs saltning av det samma, saltet

älsas och arbetades in i smörst, smaken angjorde
saltningen. Något särskilt namn hade inte smör-
klumpen eller smörstycket. Det gärdig beredda smörst
gärdades till huskådet, merendels i en stenkruka
eller bras, var det till oanså så lade man upp det i
i en mindre smörstäck på ett lämpligt ställe beredde
på klumpens storlek, man var avvik från att sälja
smörst medan det var nytt, dels till privatpersoner
handlande, kökare, eller prästare, då man själv
tog till torrs med sina varor. Theda man gott om
smör så användes gärna en smörhåla i gröten
när man åt, även i potatisgröt använde man
sig av smörhåla, i bland en kaffekopp med smör
uti som ställdes i gröten och smältes smörst av
värmen i gröten. Smörst användes även vid alla
bakerverk, som man inte här kan uppräknas. I hus-
håll användes det i humbrak till frukost, samt
till mackor och eftermiddagen. Smörst förmodas

Oranjen i form av en stack, Vårvingen försig-
gick i hemmen mot en skålpunds besmar, i gamla
tiden, ja under hela 1800-talet vände man på skål-
pund, mark, och art, var smörstycket fast och hårt
så stack man besmarna broken in i smörstycket vid
vårvingen, eller också fanns en ren limbremsa som
hålls om smörstycket så det kunde hållas på broden.
Det var inte ovanligt i äldre tid att man satte ett
bomärke på smörstacken, var och en hade sina eiga
na tecken, eller bomärke. Vid högtidliga tillfällen
användes många olika upplägg, vingar, och utvis-
ningar dels med rändad smörspade, socker, m.m.
På servering här för användes assietter av glas och
porcelain. Smörassietter, även benämnd smörstallkar
dessa att till det karkanna smörgärsbordet med alla
dess läckerheter. I äldre tid mästade även smör
ibland det som hörde till förningen, ända intill
1870-talet har mina Förfäder kunnat berätta

att gillen försam mot, der förmning medfördes an
gilles gästerna och bröllop hölls som varade i två
veckor. Beräkningar däromot varade inte så länge
men väl en tre å fyra dagar, förmningarna var-
rade här för sin luns klätt beredde sin stor del
på gillens inbörd. Träaskar, och trätytter an
passande storlek hade man smörst förvarat uti
som ställdes ner i den originella gilles kupan
jämför andra mat varor. Smörstverkningen i hem-
men tyndes bort och mera, när mjölkleveranserna
sin mejerierna kom i gång, och smörst länningar av
mjölk kom till stånd, endast ett utlägg under några
år försam då hemseparatörerna var i sväng
intill första världskrigets slut omkring 1918, då
det jäbbades friskt med hemstillet verkst smör.
Men därefter när marknaden blev fri uppbröde
sin verkningen i hemmen helt, så omkring 1929,
tiden därefter har smörstverkningen helt upphört.

Någon annan sorts mjölk än kommjölk har man inte använt vid smörstillverkning, av råmjölken skummade man någon gång grädden av, och beredde deras smör, så kallad råmjölks-smör men detta var inte ofta som det förekom.

Beredning av Ost.

Ost bereddes både av ostskummad och skummad mjölk, i förra fallet blev osten helfet i senare halvfet men den mesta hemtillverkade osten var och är än i dag helfet, ända in till 1920-talet användes mestadels ostlöpe av kalva mager, först under senare tid användes koncentrerat färdigköpt flytande löpe. Vid beredning av kalva löpe fick man börja det i förväg, medan kalven levde, då man gav kalven en liter söt mjölk att dricka en 20 minuter eller en $\frac{1}{2}$ timme innan den slaktades, denna mjölk ostades eller löpnads i kalvens mager, som man tog tillvara vid slakten, man löste då upp magerinnehållet

i söt mjölk gjorde man ren men den gick ej skälas
utan den hängdes upp på en lång träpinne, därpå den
fylldes med den ystade mjölken, samt vidare på spå-
ring med söt mjölk till kalva manen var lagren
fylld därefter hängdes denna upp i ett särskilt skap
eller på en vägg till ett socka, i löpet bland mjölken
lade man alltid vis en handfull kummän,
att inte löpet gick skälas berodde på att då gick
Ejningskraften delvis bort, sedan löpet sockat
kunde det förvaras på vilket bort ställe som helst
i ett skap eller krus, burk med lock, men nu sam-
manen gick stor försiktighet iakttagas så inte
ostmask gick deri, därför saltade man ibland något
lite ut på löpet vid förvaring, detta gjorde man inte
utan i nödfall, vid löpning av ost mjölken, tog
man något av löpet och lade detta i en ren
linnorduk an mindre förmat samlade i hop denna
till en liten påse och band härpå med ett band

dena påse lades i ostmjölken, som uppvärmdes
till vissa grader men i äldre tid hade man ofta en
finger som graden åtare, ofta röjde man i mjölken med
båda händerna. man kände då när mjölken var lagom
jästad eller löpsad då grytan eller kopparkitteln togs
av elden, den löpsade massan kallades för Ostmass
hög påsen med löpet som nu var kam på det mesta
en minn kallet togs nu upp ur ostmassan, därefter
togs ostkaret, som var försatt med hår på sidor i blund
i botten också, i detta kar som kunde vara dels av
trä och hade då gorna en av linne förin (jag har 3st
sådana i min samling) även ostkar av förkortat koppars
färickor. senare av galvaniserad plåt dessa kar
hade rund form, man lade gorna en tunn lin-
ne duk i detta, därefter tog man ostmassan med
händerna och stötte upp den i karet, samt strödde
kummin här bland, så förbjök det varre dels
tills karet blev fullt, det sista av ostmassan hällde

man upp genom dyrkslag eller genom någon sil så
man fick vasslar ren för ostmassa. Ostmassan
pressades ner i karot med händerna, efter några
dagar började Osten taga fast form, varefter lund
som användes vid tillverkningen, av Osten, och denna
lades då ner i ostkarot detta var ofta försatt med
ussirinnor iunti, dessa märken antecknades sig
då på Osten, som i vackra mönster satt kvar när
osten var torr, och färdig att äta. Ostkar av trä
tillverkades gärna av någon släkt kunniga person
som fanns här och där i byarna, även släktkunniga
händer fanns som tillverkade de flästa dräskor fjäl-
lin. Skarpar var en bland som som inte lejde förhåll
i världen. Träskarna fann användes inte vasslar i hus-
hållet utan hängdes ut till foder åt fjärran. Jag har
aldrig smakat någon hemlagad rikt av vassla, men
har jag inte fått för än jag köpt den i någon affär
men ej hem tillagad, Ostens saltning. Gick så till

att ost^{en} lades i ostk^{ar}et, ovanpå ost^{en} lades en
tygbit av linne härövanpå lades salt som fick
läggas der ett par dagar eller också gick man ost^{en}
in med fint salt, för att förhöja smak och arom
omvände man sig för i tiden då inte spritvarorna
var så dyra, då hällde man Cognack över ost^{en}, samt
strödde den med Cognack flera gånger, det blev då
särskild gill^{ig} ost. Tre^{et} efter 4-5 dagar kunde
ost^{en} tas ut ur ostk^{ar}et för att färd^{ig}öras.
Ofta hade man särskilda best^ämp^{ing}ar med hyllor
och där upphängt på någon ytt^{er}vägg vid köksin-
gången eller på någon annan luftig och torr plats
på vinden der den hyllor till att lägga ost^{en} på
var upp^gatta, man har även fått sett ost^{en} hys^{ig}
upp^gatta på ytt^{er}väggar av Bauings hus och beräknas
ost^{arna} skulle tvättas och vändas allt om^öns^{ig}
för att bli^a riktigt fina, mjölk användes även att
tvätta ost^{en} med, men Cognack var utmärkt

Förtäring av ost var ju inte bra att laga rent för smaken
den blev bäst när den var två å tre månader gammal.
ett halft år ändå bättre, men julostarna gjorde
man gerna på sommaren i juli, augusti månader
osten kunde lagras och förvaras ett helt år beroende
på förvaringsplatsen man hade till sitt förfogande,
den fick inte ligga så till att den blev till ost
möglar, för då var lagringen förlorad, osten både var
och är än i dag ingen reutlig rätt i bondgårdarna, fast
i gamla tiden fanns höllt mycket annan annan ost i hem-
men än kullen god, samt i huvudsak halpöt ost
som användes ofta dagligen, vid frukost i synnerhet
der den ibland fick utgöra det enda målet till en
skiva grovt bröd. Ja det kunde hända att vissa
gårdar som låg inom samma gilleslag även
hade mjölkalyte vid osttillverkning, detta för
att man skulle få mera mjölk att göra ost utan
så blev det i regel ett östa gille, eller detta

Sammanauksatt an mjölk, fast kaffe med hembakat
vetebröd. Tycks ju den dag, mjölk sammanauksattat var
men även så kallad ostgilt kunde komma efteråt
Ystningen skeddde merendels om morgonen eller
förmiddagen, vasslan användes för det mesta till
kreatursfoder, svin, eller kalvar. De vanligaste
bland de som använde sig an så kallad kängmjölk
var Skallärars ihland även Barum-arkan i Sock-
nen. I Högsröds socken vet jag att Skalläraren i Högsröd,
sedan gammalt brukade skicka en skriven pappers-
lapp med dag och dato, och sända denna med
barn till de händer som hade kor, och meddelade
härmed att mjölk mottogs till ostberedning.
Ostmjölk, detta 1712-14 samt så hade det varit
i många år förrut enligt nrs befolkningens utsaga.
I många prästgårdar var arondator skyldig lämna
mjölk till osttillverkning, bland annat var så
bestämt i aronde kontraktet i Högsröd, detta

brukt med uppsamling av mjölk slutade under
det första Världskriget omkring 1916, då började
bönderna att knorra och lyckte att skollärare och
andra lärtagare, hade så stor lön att de hade råd att
köpa mjölk, vad de behövde. Stågen ost förutom
ost som tillverkades av kornmjölk, var ju ingen-
annan än ost av Götumjolk Götost, men som
götter under alla förhållanden förskunnat spar-
samt i Skåne har tillverkningen av denna ost som
förskunnat i mycket liten omfattning. Något
särskilt namn på denna ostsort än Götost
har jag inte hört annämnas.

Slut!

Denna skildring härrör sig i huvudsak dels från min
hembygd Långhult i Hallarids socken, samt angränsan-
de byar belägna i derintill liggande socknar, samt
från Högsröds socken, där jag varit bosatt över
40 år, samt delvis vad mina föräldrar berättat för mig!