

ACC. N:R M. 11796: /

Svar å frågelistan nr 75.

Ämne: Mjölkhushållning.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Luf 75.

Svaret avser främst min mors födelsehem, torpet Koltorpet i Hallingebergs socken och hörande under AB Ankarsrums Bruk. Omnämnas bör att detta m.fl. torp samt byn Stormbo ligger ungefär 6 km. från Ankarsrums samhälle, vilket spelar en viss roll beträffande avyttring av mjölk.

Omkring år 1880 bestod arealen odlad jord till nämnda torp av 8 - 9 tunnland högst. Dessutom fanns s.k. slätterängar där höet skördades i mitten av juli, kanske ända framåt slutet av månaden. Dessutom slog man hö i skogskärr, på renar och i sjöland. Slutligen bröts mycket löv; eklöv, björk- och allöv av buskar på åkerkanterna samt i hagarna. Detta nyttjades åt kor och får. Asplöv bröts på utstämplade aspar som fälldes i aug. - sept. och detta löv restes in färskt och nyttjades åt oxar och ev. hästar. Djurbeståndet i torpet utgjordes av högst 4 kor och någon kviga, men däremot fanns som dragare ett par stora oxar och ett par körda stutar. (Detta för kördagsverkenas skull.) Och dragarna fick det bästa fodret. Så stora mängder

forts.

ACC. N:R M. 11796:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om mjölkhushållning.

insåningshö odlades inte denna tid, men vad som fanns skulle dragarna ha. Likadant var det med betet. Korna fick kullhö eller kärrhö på vintern och på sommarn fick de gå på bete i skogarna. Oxarna fick beta i hagarna och efter slåttern i ängarna. Detta dels för att oxarna nyttjades vid kördagsverken, dels för att man slapp gå och leta efter dragarna, när man skulle ha dem om mornarna. På den stora skogen var inte så lätt att hitta djuren. I byn Stormbo var samma förhållande, men som gårdarna var något större hölls någon ko mer. Vad dragarna beträffar hade bönderna i byn i allmänhet ett par oxar och en häst eller en del ett par oxar och ett par hästar. För bönderna ~~bönderna~~ utgjorde kördagsverkena åt bruket ännu fler än torparnas, och kördagar och dagsverken (både dräng och hjälpare) utgjorde arrenderförpliktelserna för gårdarna. Sedan 1880-talet har åtskilligt förändrats. Det finns fler kor på gårdarna beroende på främst högre brukningskultur och rikare skördar, dels på minskningen av dragare till ett par hästar. I södra sockendelen finns mig veterligt numera oxar endast på två gårdar. Och brukarnas arrende lämnas överallt i pengar numera.

forts.

ACC. N:R M. 11796:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om mjölkhushållning.

Mjölkning och mjölkkärl.

I allmänhet mjölkades korna två gånger om dagen, morgon och kväll. Endast när kon var nykalvad förekom ibland mjölkning 3 gg om dagen. Under utegångstiden mjölkades korna i allmänhet mellan kl. 6-7 på morgonen, om kvällarna kunde det skifta mer på grund av att korna inte alltid kom hem utan man fick leta rätt på dem i skogen. En gammal sed att djuren som gick på storskogen skulle stängas in nattetid - troligen en vana sen den tid varg och andra rovdjur rev kreatur - levde länge kvar i min mors hem, ända in på 1900-talet. Mjölkningen skedde således inne i lågarn sen korna satts in om kvällarna och innan de släpptes ut om mornarna. Genom instängningen nattetid förlorade korna emellertid en del värdefull betestid. På vinterhalvåret mjölkade man i allmänhet i dagningen och i skymningen. Man fick vara rädd om lyset som bestod av talg- eller vaxljus. Mjölkningen tillgick ungefär som nu. En del mjölkerskor kramade ur mjölken med själva fingrarna, andra kramade med hela handen. En del höll före, att kon skulle äta när hon mjölkades, få sin högiva eller sin lilla mjölranson, för att kossan skulle stå stilla. I allmänhet satt den som mjölkade på en pall, men

Forts.

ACC. N:R M. 11796:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om mjölkhushållning.

ville kon sparka hände också att den mjölkande stod. Undantagslöst var det kvinnorna som mjölkade. En karl befattade sig ogärna med sådant fruntimmersgöra.

I min mors barndomshem (på 1870-talet) mjölkades det i en träskjula (ett kärl av trä med ett uppstående handtag på ena sidan). Laggarna hölls samman av träband. Skjulan rymde väl ungefär 3 stop eller c:a 4 lit. Stort mer mjölkade sällan en ko i målet på den tiden. Som uppsamlingskärl begagnades en kanske dubbelt så stor bytta av trä med lock. På locket fanns handtaget. Även byttan hölls samman av många träband. Banden var mestadels av enbuskar. Mjölkkärlen rengjordes med vatten och sand och skurades med tvaga av skalat granris. Naturligtvis sköljdes och skvalpades kärlen också med vatten. Träkärlen tålde inte för mycket värme och sol varför de lades antingen på en skuggig plats ute eller på en hylla eller bänk inomhus i farstun, kök eller bod. Vid denna tid (1870-talet) silades mjölken i träsil varvid färskt granris sattes i silens hål var gång den användes. Silen var som en skopa med ett hål i mitten samt ett

Forts.

Forts. om mjölkhushållning.

utskjutande handtag eller fäste på vardera sidan. I ena handtaget fanns ett hål så silen kunde hängas upp på en vägg. I slutet av 1880-talet började stålplåtssilarna bli allmänna. Vanligen lades dessutom en silduk av linne i plåtsilen, som mjölken fick rinna igenom. Mjölken hölls upp längre tillbaka i träfat och sedan i bleckbunkar. Där ekonomin var god fanns även tenn- och framförallt kopparbunkar. Samma var förhållandet när mjölken skulle avyttras. Den bars då eller transporterades i bleckkrukor och när det skulle vara riktigt fint (som vid ostgänge) stundom i kopparkrukor. Dräng och hjälpare bar i allmänhet sin matsäcksmjolk i träbyttor. Ett intressant fynd gjorde uppptecknaren i höstas i gården Anvedebo. Där fanns två mjölkbyttor, en för dräng och en för hjälpare, av trä. Dessa kärl liknade ungefär kuttingar. Hålet var på byttans långsida i vilket hål sattes en plugg och rakt över hålet fanns sedan handtaget. Dessa båda mjölkflaskor finns nu i Ankarsrums hembygdsförenings vård.

Från tidigare nämnda torp har min mor berättat att mjölken t.ex. på kvällen silades i träfat och bleckbunkar och sedan ställdes

ACC. N:R M. 11796:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om mjölkhushållning.

upp på hyllor nära taket i rummet där man låg! Stugan var mycket gammal, bestående av rum, kammare och kök. Rumstaket vilade på grova, synliga stockar och jäms med takstockarnas undersida fanns hyllor uppsatta, där mjölk och mat förvarades. Sakfferi fanns inte. På morron skummades mjölken varefter den hällades i bytta till matsäck åt dräng och hjälpare, när de skulle göra dagsverke vid herrgården eller åt torparen själv, som vissa dagar hade kördagsverke att fullgöra. En del av mjölken(när det blev något över) sänktes i en bleckkruka i en vattengrop så att grädden skulle gå upp. Vissa dagar sålde man morgonmjölken till bruksborna. Främst sommar och höst. Vissa tider på vintern och förvåren kunde det vara knappt med mjölken i de mindre gårdarna och torpen. I allmänhet bar fruntimren och barnen i torpen mjölken till bruket. 3-4 kannor var det mesta man sålde åt gången. Då hade bäraren en kruka i vardera handen och dessutom ofta en korg med några skålpund smör.samt någon kull ägg i. Det var ingen lätt börda att bära över halvmilen för ett fruntimmer. På 1880-talet fick man 25 öre kannan för mjölken som man sålde till arbetarhustrurna. Oftast tog vart hushåll bara ett stop mjölk, högst en kanna. På det
Forts.

ACC. N:R M. 11796:7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om mjölkhushållning.

viset fick torparhustrun gå i många lägenheter och dela ut mjölk. Två gånger i veckan brukade man bära mjölk åt bruket. Slantarna som under sådana förhållanden blev för mjölk, smör och ägg fick torparhustrurna i allmänhet ta att köpa för till hushållet. Det var deras hushållspengar. När det längre fram i början på 1900-talet blev att köra mjölken i "körlag" måste nog en del av mjölklikviderna gå till andra ändamål än hushållet, men det blev ju då större och jämnare likvid genom att korna ägnades mera intresse beträffande skötsel och foder.

Något system med bortarrendering av ladugårdsskötsel har ej förekommit i denna trakt. Här sköttes mest ladugården under dagen av kvinnorna, morgon och kväll hjälpte karlarna till med gödselutbärning och ev. forning. Vid Ankarstrums säteri samt vid godsets större utgårdar som Hummelstad, Tjursbo m.fl. höll godsherren mejerska. Blott de stora gårdarnas mjölk togs om hand där. Småarrendatorer och torpare fick överallt ordna med sin mjölk själva. Privata mejerier har funnits vid ~~H~~allingebergs kyrkby, i ~~R~~amgårde i socknens norra del samt i Lörstad i Blackstad socken, det senare nedlagt först på 1930-talet. Lörstads mejeri m.fl. på andra orter drevs av en mejeriman vid namn
Forts.

ACC. N:R M. 11796:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om mjölkhus hållning.

Siik. Vid en del dylika mejerier förekom svinuppfödning. Andelsmejeri av betydelse har varit på flera platser, men av de äldsta och nu kvarvarande efter diverse sammanslagningar och nedläggelser är i Västervik och Gamleby. Sedan Lörstads mejeri nedlades finns andelsmejeri i Grönhult i Blackstad socken.

Mjolk som dryck.

Färsk mjölk dracks nog inte i fattiga hem i allt för stor utsträckning. Visst drack man färsk mjölk när gammal mjölk var slut, vidare nyttjades färsk mjölk till grynvälling eller till gröt, men annars skulle mjölken stå så att grädden fick gå upp, åtminstone ett halvt eller hela dygnet. Till matsäcksmjolk togs kvällmjolk, ty drängen t.ex. fick ju ge sej av så tidigt att morgonmjölkning inte då hunnit utföras. Mjolk dracks annars allmänt. Ofta sattes mjölkbunken fram på bordet efter skumningen och de ätande fick ösa mjolk med slev. Mjolk och bröd fick vara som efterrätt.

Dryck av hälften mjolk och hälften dricka är ej känd. Vad upp-tecknaren vill beteckna med blåsur mjolk är gammal, pinskummad mjolk, blaskig samt "käll" eller halvsur. Sådan blev svinföda. Getter har

Forts.

ACC. NR M. 11796:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om Mjölkhushållning.

funnits i bygden men i mycket enstaka fall.

Mjölk kunde blandas med krita och något vatten, när man skulle krita spismuren.

Barn fick ofta silsupen, dock olika i olika hem. Sällan dock i ladugården. Personer som var bröstsjuka skulle dricka spenvarm mjölk - att den skulle vara osilad har jag också hört sägas - men vet inte om sådant förekommit. Jag har hört berättas om att personer, som varit sjuka, under sommarkvällarna gått till närmaste bondgård för att dricka spenvarm mjölk.

Mjölkrätter:

Uppkokt mjölk i vilken veteskorpor lagts har upptecknaren ätit. Sådant ansågs som sjukmat. Uppkokt mjölk till kall gröt- risgrynsgröt, grovgröt m.m.- har förekommit. I välling ingick mjölk, gryn och vatten. Den kunde vara kokt på korngryn, havregryn, riskryn eller vetemjöl. Ölsupa har inte förekommit. Filbunke däremot har varit mycket vanlig sommartid. Söt mjölk hällades i ett fat eller bunke och ställdes sedan att surna. Ibland hällades inte fatet fullt på en gång utan färsk mjölk spädades på. När mjölken surnat brukade grädden skummas av och vispas

Forts.

Forts. om mjölkhus hållning.

sönder samt sedan slås över mjölken igen. Socker och ingefära begagnades som krydda, dock inte på 1880-talet o tidigare. Då var socker mycket sällsynt i torp och smågårdar.

Av råmjölk gjordes pannkaka och ibland kalvdans. Råmjölk gavs bort. Ibland "bytte" grannmororna råmjölkspannkaka. Kalvningen inföll på olika tider i gårdarna, och genom byte fick man oftare äta råmjölks-pannkaka. I bygden tillreddes en ost som här kallades "klädsost". Den tillagades ungefär så att mjölk uppvärmdes, visst antal ägg tillsattes jämte löpe. Sen mjölken "löpnat" lades "plockan" i ett kläde i en rektangulär träkorg och kramades. Ostkorgens innersida var genom utskärningar vackert mönstrad i stjärnor och blommor. Dessa mönster framträdde på osten. Efter ett dygn eller två bryntes osten i smör i en stekpanna innan den skulle ätas.

Till ostkaka löpnades också mjölken och ägg tillsattes. Sedan mjölken efter viss tid löpnat togs "plockan" upp och lades i en stor plåtpanna, gräddes och vispade ägg slogs över, och pannan sattes in i ugn. Efter gräddningen lades massan upp på fat eller i bunke, överflödig vassla skummades bort och mandel samt socker varvades med massan.

ACC. N:R M. 11796: //.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om mjölkhushållning.

Naturligtvis har "kryddorna" socker och mandel tillkommit, åtminstone rikligare på senare tid. Sist lades sparade lagom färgade bitar av ovanskorpan på kakan som "blommor". Oftast lades ostkakan upp på porslinsfat, d.v.s. stora s.k. ostkakefat.

Beredning av smör.

Stod mjölken sänkt i vatten kunde den få stå 2 dygn och mer innan den skummedes. Stod den ~~is~~ i skåp eller skafferi i bunkar skummedes den kanske förr, allrahelst om mjölken efter skumningen skulle drickas vid måltiderna. Skumningen skedde med en sked eller liten slev. I grannskapet började de första separatorerna användas omkring 1910, bl.a. i ett granntorp Fagerhult. Vid mindre kvantiteter grädde (när det var knappt om mjölken i torpen) sispade (kärnade) man i ett krus, spann el. dyl. med en björkvisp. Upptecknaren minns annars två typer av smörkärnor; den höga, smala tråkärnan där ett träkors fastsatt⁷ på en stav fördes upp och ner. Andra smörkärnan, en liggande av trä var att dra med vev. På axeln inuti kärnan roterade likt en cylinder träskivor fästa vid axeln.

Ville det ej bli smör försökte man genom att tillsätta litet
Forts.

ACC. N:R M. 11796:12.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om mjölkhushållning.

alun, litet brännvin o.s.v. I en del hem dracks kärnmjölken mycket begärligt, i andra hem hällades kärnmjölken till svinen. I torpstugorna höll man till i köken vid kärningen, stundom även inne i rummet. När smöret skulle knådas använde man i min mors föräldrahem en stor bunke av trä, senare ett fat av sten eller celsing. Att knåda med nyttjades en träsked. Smöret sköljdes med friskt vatten sen det var kärnat. Saltningen av smöret skedde innan knådningen avslutades. Att färgämne tillsattes smöret är ej känt. Något speciellt namn på smörklimpen är ej känt, men smörvälta är ett uttryck jag hört. Vid slutad beredning kanske det gjordes ett kors på klimpen med skeden. Ofta förvarades smöret i en träbytta, längre tillbaka vid matsäcksrustning lades det i större eller mindre smöraskar. Askarnas storlek berodde på hur länge matsäcken skulle räcka. Smöraskarna var dels laggade med band, dels svarvade med lock över. Skulle smöret gömmas något, förvarades det mestadels i visthusboden. En sådan bod av grova, liggande stockar var även sommartid ganska sval. I torparhem användes smör främst till smörgås. Bakverk förekom knappast på 1870-80-talen. Blott till helger och högtider bakades vetebröd.

I denna trakt såldes småbrukarnas smör till arbetarhustrurna

Forts.

ACC. N:R M.11796:13.

Forts. om mjölkhus hållning.

i Ankarsrum, när de nu hade något smör att sälja. Smörklimpen var i de flesta fall rullad i en mindre vält. Vägningen skedde på skålpunds betsman. Var smörklimpen hård stacks betsmanskroken i smöret, i annat fall lades smöret i en tunn tygbit och vägdes.

Vid uppläggning av smör vid högtidliga tillfällen skar man smöret i skivor med en refflad smörspade. Att rulla smöret i kulor med speciellt refflade smörspadar har även förekommit rätt länge. Smörtillverkning i hemmen förekommer nu endast i undantagsfall. Det är i så fall i gårdar som ligger ensamt och ocentralt, så att de inte kan skicka mjölk till mejeriet.

Smör av annan grädde än av komjölk har inte förekommit här.

Beredning av ost.

I allmänhet beegnades oskummad mjölk till ost. För längre tillbaka beegnades "hemlöpe" vid ostning. "Hemlöpet" bereddades av kalvmage, men kalven fick inte vara så gammal (ungefär en månad) vid slaktningen, att han börjat äta hö, utan innehållet i magen skulle härstamma från förtärd mjölk. (Man skulle ge kalven söt mjölk några timmar före slaktningen, så hade mjölken löpnat i magen när denne

Forts.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. N:R M. 11796:14.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om mjölkhushållning.

sedan tillvaratogs). Innehållet i magen togs ur och tvättades omsorgsfullt samt befriades från ev. föroreningar såsom hår, strå m.m. Sedan lades det iordninggjorda maginnehållet i en träskål, litet mjölk slogs över och så kunde man tillsätta efter behag och råd brännvin, pområnkal, peppar, ingefära o.dyl. Ibland tog man vara på själva löpmagen och fyllde den med söt mjölk för att få mer löpe. Den ifyllda mjölken löpnade efter en tid på grund av påverkan från magväggarna, men detta löpe fick inte samma kraft. Ovan nämnda löpe förvarades i en träskål. När mjölken som skulle ystas blivit litet ljum tillsattes löpet som förut lösts upp i mjölk.) Kopparkittlar var vanligt att man ljummade ostmjölken i. Uppvärmningen skedde på spisel eller längre tillbaka på spishällen vid öppen eld. Den löpnade massan kallades för "plocka" Plockan togs upp ur vasslan med ett durschslag och även med händerna. Ordet ostmus är ej känt.

Ystningen skedde i korgar, dels flätade sådana, dels av trä.

De senare var då små borrhål gjorda, ~~och~~ såväl i botten som på sidorna.

De flätade korgarna var vanligast och de var runda. Ostkorgarna såldes på marknaden av korgmakare. Vid ystningen lades först ett kläde i
Forts.

Forts. om mjölkhushållning.

korgen, så lades plockan däri varv efter varv och för vart varv pressade man vasslan ur massan. Detta skedde med händerna.

Av vasslan kokades gröt, främst risgrynsgröt. Man kunde även koka "kassvassla" av ostvasslan. Detta tillgick så att vasslan kokades upp i en stor gryta. Vid uppkokningen tillsattes sur mjölk, gärna god gräddmjölk och även ett rått vispat ägg. Vasslan "skar" sig vid kokningen till en pösig "plocka" som skurrades upp. Med en dyft kanel samt socker var det gott. Bäst vasslan vid ystningen ansågs den sist kramade vasslan vara.

Saltning av osten tillgick så att några korn salt lades i plockan under kramningen, dessutom saltades litet utanpå den färdiga, färska osten. I denna trakt tillsattes sällan några kryddor i osten. Osten förvarades bortåt en vecka i ostkorgen. Sedan lades ostarna att torka på ett bord i något rum i hemmen. Allt emellanåt tvättades ostarna i vassla. En del hade före att ostarna skulle fuktas med brännvin som avslutning på tvättningen. Nästan var dag skulle ostarna vändas, särskilt första tiden. Ost som ystades i september ansågs färdig att ätas vid jul. Tidigare ystad ost torkade fortare eftersom

ACC. N:R M. 11796:76.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om mjölkhushållning.

det då var varmare. Ost kunde under vinterhalvåret förvaras bortåt ett halvt år, men det var högst sällsynt i fattigmanshem. Ost var vanlig rätt i bondgårdarna, rikligare allt efter gårdens välstånd. Ost förtärdes till bara bröd eller smörgås, ofta som meraftonmål (aftamål), särskilt sen det blev vanligt att man skulle dricka eftermiddagskaffe. Till jul skulle det alltid finnas en ost i varje hem.

Byns eller traktens kvinnor brukade anordna "ostgängen". Man lånade varandra mjölk för att få stora ostar eller många på en gång. I denna trakt skedde ystningen alltid på morron eller förmiddagen. Sedan det blivit vanligt med kaffeförbrukning i hemmen skulle ostgängskvinnorna förplägas med kaffe och om det fanns något vetebröd. Småbröd var inte vanligt från början, men har med åren kommit allt mer i bruk. Ville någon av de närmaste grannarna ha vassla till gröt brukade den ystande dela med sig.

I trakten förekom, att de som inte ägde någon ko de gjorde ett "tiggaregänge" på höstkanten varje år. Det var gamla innevånare i backstugor, sådana som slutat jordbruket och bodde "inners" på en

Forts.

ACC. N:R M. 11796:17.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Forts. om mjölkhushållning.

kammare, det var smeden och skomakaren, barnmorskan och en del bekanta arbetarhustrur nere vid bruket. Åtskilliga kannor mjölk skänktes således bort varje höst. Den som ostade lagade så att hon kunde bjuda på kaffe, om möjligt spendersamt. Den som ville ha mjölk gick några dagar förut och bad om den. Yste i prästgården har förekommit, men det är länge sen det upphörde med mjölklämning från gårdarna just kring Ankarsrum. En bonde fick då fara med mjölken från hela roten, Troligen berodde upphörandet med mjölklämningen till prästen dels på ändrade löneförhållanden för prästerskapet, dels på det stora avståndet från Ankarsrum och omgivande gårdar upp till prästgården i Hallingeberg.

Ost av annan mjölk än komjölk är inte känt här.