

Mjölkbushållning-

Nu tänker vi oss tillbaka 90 år Den gamla
Träkärran användes ännu av de flesta
jordbrukare på den tiden. Den var ett cylindformat
lagghärl knapp i mitten högt. "Turken" som skulle dragas
upp och ned, var en rund skiva full med boerade hälar,
i denna skiva var skäpptat en väl strickrad stabs.

Den måste vara glatt och fin, ty den skulle smasa gösa
blåsar i händerna, om det blev långsamt att få smör.

En annan slags Träkärra var rind och drogs med
verre, i mitten den var en insättning, som skrevinplade
grädden om man drog raskt på verren. Denna kärra
var lättare att "dra" men den var värre att dricka
Längre fram kom plätkärran i samband med hand-
separatorn. Föret har i dessa anteckningar talats
om var mjölken stod, medan den "gräddfäll". Ett
sätt blev glömt. För min berättade om huru han
kört de äldre på hans tid tala om, att man hade

Luf. 75

spartakan omkring sängen där bonden och hans fese
lägo. Inom denna avskärmning fanns ett ~~stort~~^{gott} skåp.
I detta sattes mjölkbunkar. I enklare fall hade man
blott en hylla där bunkarna stodo. Det är nog mycket
länge sedan denna sed upphörde. Men nu skall det
kärnas omrör. Alla bunkar skummas sedan de stått 2 eller
3 dygn. Nu är gräddkåkan nästan full. Den sättes i
närheten av spisvarmen. Grädden får inte vara för
kall. Kärnan tages in i köket och varmt vatten öses
i den. Det svimplas om och få stå en stund, sedan
öses det bort och grädden öses i köket, varu finnes ett
lock för "tusten", sättes på. Nu får man dra upp och ner,
om en stund blev grädden mycket tjock. Det var samma
förhållande, som när man ställer till vispgrädd. Den
tjocknas när man vispat en stund. Smått gör grädden
en annan förändring. Den "skär" sig. Det p. r. blaskas i
kärnan. Det är bäst att titta efter hur det ser
ut och skölja ner det som läder vid kanterna.

Sedan man hade kärnat en stund, gick det inte längre, det hade blivit smör. Då var man glad, ty det var ett tungt arbete, men det var inte färdigt än. Man skakade på kärnan, så att smöret kunde samla sig. I spisen hade manbett vatten. Detta östes i ett träfat, större eller mindre, beroende på hur många kor stället hade. I det varma vattnet lades skeden varmed smöret skulle arbetas. Om en stund östes det varma vattnet bort. Fatet och skeden skoldes med kallt vatten. Med skeden togs smöret upp och lades i fatet, det arbetades en stund med träskeden för att få bort så mycket kärnmjolk, som möjligt. Friskt vatten östes sedan på. Smöret tvättades tills det blev rent från kärnmjolk. Sedan det arbetats en stund kunde det saltas. Saltet inarbetades noga. Sedan gjordes en rörelse med fatet som kallades att slå smöret tillingen. Innan tillingen "slog" togs ifrån så mycket som man

skulle använda för det egna hushållet. Ditt
färga behövedes sällan. Då berodde det på att korna
inte fick rätt utfodring. Om det dröjde länge innan
grädden "kär" sig, berodde på att man hade sin kos.
En ko, som nyligen kalvat, och utfodras rätt ger
grädde, som är lätt att kärna. Den har också den
rätta färgen. I hushållet användes smör, efter den
ekonomiska ställningen. Den jodbrukare, som hade
outom pengar, sålde smör och annat så mycket, som
möjligt. Skade husmor såd till det, använde hon gärna
smör till bakverk stekning och annat. Husmor
berättade, att en bondhustru på hennes tid sålde
smör till staden. Hon fick mer betalt än andra
därför, att hon hade så vita vackra "lasar" om-
lindat sitt smör. Smöret vägdes med betsmån
Frellingarna lades in i sina lasar. Hängse fram
hade man smörpapper och sålde hos närmaste
handlande. Numera är det sällan någon kärnar

det tar för mycket på arbetskraften nu får mjö-
riet sköta det, och den som säljer mjölk tar smör
tillbaka. Vid högtidliga tillfällen lades smöret
gärna upp bägelformigt med lite grönt i tuppen.
Det fanns en slags smörskål, som var djup på
mitten, som en skål den var ej lik de vanliga glas-
tallrikarna. Som föring användes inte smör
som regel, utan om någon inte hade rog, köpte
hon av någon bekant vad som fattades.

Löpe

När en halv skulle slaktas, fick han dricka mycket
mjölk, om löpmagen skulle togas vara på. Sedan
halven dött och insidorna uttagits, togs löpmagen
i ett fat. Smetallet östes i fatet. Ett fat sattes
bredvid och här lades de roga renplockade ostklumparna.
Halven kunde ha slickat i sig här eller annan
bräte. Det var ett mycket tidsödande arbete innan
ostmassan var väl renplockad. Lika i skinnat,

det måste vara väl rengjort men fick inte sköljas för mycket. Det hela saltades något och fatet ställdes undan. Sedan östes en liten grädda på löpskinnet fick ligga i. Efter några dagar då det hela var väl locknet. Togs löpskinnet upp och ströks av något. Sedan bylldes den tjocka massan i. En trästicka eller en stältråd användes att tappa till de två hälen i löpmagen. Nu torrades "löpet" av och hängdes upp i taket i närheten av köksspiseln. Där fick det hänga tills det torkat. Man kunde krydda löpmassan med kumming, vitpeppar, en sup brännvin allt efter smak. När löpet torkat kunde det förvaras på ett torrt luftigt ställe. Något bättre än i kalvmagen till löpe finns nog inte när det hela skall göras i hemmet.

Beredning af ost.

Fyll ost begagnades alltid oskummad mjölk. En stor kopparkittel måste vara blankkurad, strax innan den användes för att inte erja. Nu östes

mjölkten i kitteln, denna lyftes på elden, och fick stå tills mjölken var spenncarm. Under tiden hade ett stycke skurits ur det torra löpet, och smulats sönder noga i fuint vatten. Löpet silades genom en härsikt eller något liknande. Det sågs noga till att allt passerades genom sikten. Sedan södes mjölken om med en stiv eller stor visp. Ett rent skycke eller handuk lades över mjölken. Nu fick den stå tills den "locknat". När den var väl locknad tog man en stiv ^{ell} en visp och söde om i kittlen, höjde den igen. Ostmuseu skulle sjunka och även fastna något. "Gstehorgen" måste vara väl rengjord. Den var gjord af trädsötter i likhet med lagghärl förpärädigades sådana i hemmen. Det fanns gubbar förr, som gick omkring och sålde sådana. De fanns i alla ställekar. När ostmuseu var kärilig att tagas upp, togs en "gstebanduk" sköljde den i varmt vatten, bredde ut den över korgen. Korgen hade

kål i botten, så att vaslen kunde simma ut.
Några hade ett träkors och satte det över ett kärl,
då vaslen fick simma. En del kvinnor tog upp ostmassan
med blotta händerna andra använde duskslag. Ostmassan
plockades noga sönder. Korgen blev överfull. Det såg
ut, som ostens inte skulle få plats, men när snippån
av handduken breddes över och kvinnan pressat en stund
blev det mindre. Nu tog ostens form. En annan ost-
handduk lades nu över och den kunde vändas, så
att den kunde pressas även på den andra sidan.
På det viset gjordes man, tills ostens var jämn och
fin. Till sist togs en torr handduk ostens vävdes
upp på den, sedan sattes den ner i korgen, och
fick stå till dagen eftes. Då byttes om på samma
vis. Salt quads över ostens på båda sidor, om en vecka
kunde den tagas ur korgen. Om det var bra mjölk, var
den då något gulaktig och ej grädaskig. Spentvaslen,
som östes upp när ostmassan började sjunka, var

ju bäst. Den användes någon gång till tjockvassel.
Kropparkittlen tvättades nog här i östes vasslar. En
lala lit. sur mjölk blandades i, och så måste man
sösa. När vasslar kokade upp, leddades mycket skum,
det var tjockvassel, den östes upp i stora fat, när den
valnat något, kunde den ätas. Övriga ätsötar parkakor
och sådant. Gjordes efter vass och ens smak. Lomliga
gävo kalvar och prisar vasslar. Den husmor, som
hade mycket mjölk, att förfoga över ystade när som
helst, men de, som hade mindre måste fundera
på hur de skulle få en eller flera bra jusbostar.
Den, som hade lite eller ingen mjölk, ställde till
med ett "östagilli" Det var på hösten när korna
gingo i "gro" ty då var mjölken fetast. "Östtagilli"
var, som ett vartigt kafferep med många fina
kakor och kullar fastän det var på förmiddagen. När
mjölkningen och några andra sysslor voro undan
stakade. Någon av kvinnorna brukade staura och

hjälpa till och göra ostern. Detta var alltså julostern.
Det var en mycket riktig redovänja. I prästgården
var ostgille omkring 1900. Där fanns kolosalt stora
ystekorgar. De var av samma material, som man
hade i varje stuga. Ofta gå omkring och titta ystarevål
har inte förekommit här. Ordet tiggoste hör inte till
den här ostens dialektord inte heller ostkläde. Det heter
alltid ystehanderk. Sedan att ysta och kärna har
nästan kommit ut från andelsmjölkiet i Skatelöv
som slottet började byggas 1909. Tillståndet fanns ett
privat mjöleri. Till för några år sedan och så där
blev ett andelsmjöleri.