

ACC. N:R M. 11804: /.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Frågelista 75.

Mjölkhushållning.

Nedanstående uppgifter avse gården Nr 1 Kärlingeberga 5/16 mantal under 1880:talet. Antalet mjölkkor varierade mellan 12 och 15 jämte några ungdjur. Gården hade rätt stor skogsareal - se därom min bygdebeskrivning i Skånska Folkminnen, årsbok 1929.

Mjölkning och mjölkkärl.

Mjölkningsen skedde i regel två gånger om dagen, kl. 6 till 7 på morgonen och 5 till 6 e.m. För nykalvade kor ett par veckor efter kalvningen även middagsmjölkning. Mjölkningsen skedde alltid i ladugården (fåhused) även under kornas betesgång på sommaren. Så snart väderleken tillät, släpptes korna på bete i skogsmarken. De samlades alltid på em vid skogsledet för att hämtas till mjölkningsen. Under den varmaste tiden på sommaren skedde betesgången på nätterna. Korna skulle vänjas om hette det. Vanligt var då, att de under dagen i stallet fingo en giva grönfoder.

Luf. 75

Mjölkerskan satt på en lagom hög enkel 3 eller 4:bent pall.

Mjölkningsen verkställdes av gårdens pigor eller döttrar.

Ingen av gårdens manfolk voro kompetenta att mjölka. Att arbetet ansågs mindervärdigt kan jag ej påminna mig. Men det ansågs vara ett speciellt kvinnfolksgöra.

De kärl, som användes vid mjölkningsen, kallades melkabytta och melkaspann. Byttans (stävans) utseende enligt en bifogad enkel skiss. Så småningom utbyttes detta laggade och bandade träkärl av metallspannar och kannor. Men mjölkerskorna höll i det längsta fast vid sina byttor. Kärlen rengjordes i köket med varmt vatten efter varje mjölkning. Skurades någon gång med viskor av halm, björk- eller enris, och hade sin plats på en särskild hylla i det rymliga köket.

Mjölksil - melkasí - av trä har jag aldrig sett. I slåtsilens botten lades en ren linnelapp, så att mjölken skulle bli riktigt renad för smuts. Mjölken silades i låga gula eller bruna bunkar - melkasätt - av Höganäs gods och placerades i spiskammaren vid sidan om köket. , där även en del andra

ACC. N:R M. 11804:3,

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

3.
matvaror hade sin plats. Under den varmaste sommartiden buros
en del av melkasätten ner i en sval källare under boningshuset.

- I de till gården hörande torpstugorna hängde man under som-
maren mjölkkrukan - vanligen av koppar - i brunnen eller ställ-
de den i en närbelägen källa eller bäck.

Vid gården såldes mjölk till torpare, husmän och arbetare i
närheten. Inkomsterna av denna försäljning tog alltid husmo-
dern hand om. Hon var mycket noga med att alltid lägga en liten
nypa salt i varje kruka. Man kunde ej obetingat lita på folk
- det fanns ju sådana, som kunde trolla till sig mjölk och
smör - och salt skyddade för trolldom. Senare - då hade jag
lämnat byn - upphörde smör och ostberedningen vid gården och
mjölken forslades till det på en halv mils avstånd belägn a
andelsmejeriet i Kvistalånga.

Det var inte ovanligt, att barnen fingo en kopp nysilad spen-
varm mjölk - dock inte regel. Till måltider och matlagning i
vardagslag användes mjölken först sedan den blivit skummad.

Bordskicket vid gården under 80:talet gick i gammal stil.

4.

ACC. N:R M. 11804:4.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Mjölken sattes fram i ett eller två lerfat på bordet och dracks ej ur glas, utan var och en tog med sin hornskeed ett skeedblad mjölk såsom syba till den övriga maten. Dreckakrused, som gick från mun till mun, innehöll antingen svagdricka, eller en blandning av skummjölk och dricka, kallad dreckablänning.

"Blåsur mjölk" betecknade övergångsstadiet mellan söt och sur - skörjad - mjölk. Om mjölken ej ville löpna ordentligt, fick den ingå i svinmaten. Vid gården funnos minst ett 20:tal får, men någon mjölk från dem användes ej. Getter funnos ej, men jag hörde omtalas från grannbyarna, att jedamelk var bra att dricka för dem som hade hekti - lungsot.

Det var inte ovanligt att tärningar av svart eller vitt bröd blandades i uppkokt mjölk - melkasöppor. Vanligare dock ~~de~~ med brödtärningarna i dricka eller blandning av mjölk och dricka. - Vissa rätter lagades till så rikligt, att de skulle räcka för mer än en måltid. Så var ofta fallet med risgrynsgröt, som då andra gången äts kall med uppkokt mjölk - såvida den ej stektes.

Den mat, i vilken mjölk ingick som en betydande beståndsdel, kal-

lades melkesmad. Dit hörde framför allt gröt och välling av olika slag. Äggmjölk var kalas och sjukmat. Med stärkelsemjölk i frågelistan menas antagligen vad vi på bygden kallade påremjölsvälling, tillredd av mjölk och potatismjöl med tillsats av något socker och smör. Ett strå vassare var päregrynsvälling, där mjölet ersatts med potatisgryn. Både mjölet och grynen bereddes vid gården. Vetemjöl- och risgrynsvälling voro även vanliga mjölkrätter.

Vad gröten beträffar, är det en känd sak, att på bygden ej endast mjöl- och gryngröt, utan även mos, puré och kräm gick under benämningen gröd - därav myten om skåningarnas myckna grötätande. I början av 80:talet kom risgrynen mera allmänt i bruk i stället för korngryns- och annan gröt. Risehgröden bestods till en början endast vid högtider, gillan och dönter (gillan vid avslutande av vissa viktigare arbeten: höstadönt, päredönt o.s.v.) Risgrynen kokades då i oskummad mjölk med tillsats av socker, kanelstänger och smör. Gröten skulle kokas mycket väl. Den hölls upp i fasonerade kopparformar och fick kallna- Stjälpdes se-

ACC. N:R M. 11804:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

6.

dan upp på glaserade lerfat och var så fast, att bitarna kunde skäras med kniv och hållas i handen, när de förtärdes, vilket var mycket praktiskt, när gröten förtärdes ute i marken, t.ex. vid de rikliga måltiderna under höhöstnad, torvskärning o.d. Vid sådana gillan, där gröten åts varm, t.ex. vid julaftonsmåltiden, garnerades den med finstött kanel, påströdd i ränder och fasoner. Risgröten kallades vider gröd, till skillnad från saftkräm - röer gröd. Vid gillan förekom ofta röer o vider gröd såsom efterrätt. Det hörde till god ton, att först äta den vita och sedan den röda gröten. Jag minns från ett gille i den gård jag talar om, hur en frispråkig person - efter sin hemort kallad Ransare-Annersen - hov upp sin röst och sade: "Ja blänner den röe gröden ibland den vide - da skider ja i - da smågar lia bra!" Till pure' - päregröd, ärtagröd, bönegröd tillsattes mjölk och något smör. Dessa rätter byggdes i vardagslag upp i pyramider på lerfat. De avputsades väl och i toppen trycktes en håla, som fylldes med smör, sirap eller honung. Alla åto direkt ur faten

7.

med sina hornskedar. Var och en borrhade med sin sked en tunnel in till fatats centrum. doppade skeden i smörhålan och sköljde ned med en sked ur mjölk- eller drickblandningsfatet.

Riktig filbunke - fillebunk - surnad, oskummad mjölk med sitt tjocka gula gräddlager, bestad husmodern någon gång på sommaren. Det var mest barnen som gladdes med denna fina mat, beströdd med socker och ingefära. I grädden ritsades sektorer, så att ingen skulle inkräkta på den andres andel. - Eljest skummades den skörjade mölken, vispades och användes till syba i stället för skummjölk.

Råmjölken användes till kalvarna, men skänktes även bort till husmän och torpare samt användes till beredning av tjälöst. Råmjölken hällades i en kruka och tillsattes med kanelbitar och russin. Krukan ställdes i en kittel med vatten och kokades till massan stelnat. Åts sedan tillsammans med mjölk. . Löpet användes endast vid ostberedning. Ostkaka förekom ej. Det var en typisk smålandsrätt , mest såsom förning vid kalas och familjehögtider.

Smörberedning.

I regel skummades mjölkbunkarna en gång - stundom två gånger. Skumningen skedde i spiskammaren och grädden samlades i en eller två stora stenkrukor av Höganäs gods. Till skumningen användes en rätt stor flatskuren skumsked av trä. När lagom mängd grädde samlats och syrsatts skedde kärningen. På gården användes en s.k. vingakärna. Denna hade formen av en liggande cylinder c:a 60 cm lång. Genom centrum i bottarna gick en med vev försedd axel. På denna voro fastsatta fyra med runda hål genomborrade vingar. Övre delen av cylindern var ett uppfällbart loch genom vilket grädden hälldes i. - I tröpen hade man en stående härnått c:a 2 alnar högt laggkärl av trä, c:a 25 cm i diameter. Skakningen av grädden skedde med törlen, en cirkelrund i kärnan passande träskiva, genomborrad med runda hål och fäst i ändan av en längre stång, som passade till ett hål i kärnans lock. När arbetet var färdigt, låg smöret vackert på översidan av törlen. Om kärnmjölken, såsom stundom hände, var besk, när grädden samlats länge, gick den till svinfoder. Eljest var den

9.

ACC. N:R M. 11804:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

en omtyckt och läskande dryck.

Smöret tvättades och knådades vid gården i ett s. k. dröftatru (av dryfta , sovra, skilja) ett grunt trätråg utskuret i ett stycke av något luktfritt trä - helst lind. Sådana tråg användes även när man rensade kummin, senap m. m. Man lade fröna i bortre ändan av tråget, genom en hastig rörelse kastades de uppåt, då fnas och lättare frön föllo ner längst bort, men de tunga fullmogna fröna närmast den arbetande. - Vid knådningen av smöret tillsattes vatten och smöret bearbetades med en träsked tills vattnet var färglöst och all kärnmjölken avlägsnad. Sedan tillsattes och inknådades lagom mängd salt. Till hemmabruk alltid något mer än i det smör som var avsett för försäljning. På apoteket köptes smörfärg och några droppar tillsattes före kärningen. Det färdiga smöret rullades i avlånga runda klimpar. (trillingar). (I litteraturen skämtas ju stundom om "saltpärlorna på en trilling bonnasmör). Barnen hade det särskilda privilegiet, att alltid få en smörgås av det nykärnade smöret - en tjärnesmörmad. Det smör, som ej skulle användas hemma byttes i

10.

ACC. N:R M. 11804:10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

butiken mot andra varor. Kunde även säljas till husmän eller familjer i Hässleholm. Vägdes på betsman. Smöret för hemmabruk packades väl ner i träbyttor, försedda med lock, eller i låga stenkrukor. Förvarades i den svala källaren.

Förutom till smörgås vid davra och meaftan användes smöret i rätt stor utsträckning i hushållet till olika maträtter och vid bakning av småkakor. Men även isterflott och stegefett användes rätt mycket att breda på bröd. Tjänare och arbetare satte stort värde på ett gott och ordentligt kosthåll. Ett ställe där det vankades amerikanskt flott (av folkhumorn kallat snilafett) och senare vid jordbrukets begynnande rationalisering separerad mjölk (seppramelk) och margarin (det senare var nog till en början ej vidare aptitligt) fick dåligt anseende och svårighet att få arbetsfolk.

Övergången mellan handskumningen och mjölkenstransport till mejeriet bildade handseparatorn. En talför agent propagerade för varan genom att säga: "Om Ni så inte har mer än en ko, så sälj den o köp en separator!"

11.

ACC. N:R M. 11804: //

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

I torpstugorna, där man endast hade en ko och mjölkjullgången stundom var liten, förekom det ofta att smöret framställdes genom vispning. Stundom hände det, att kärningen ej ville lyckas. Många trodde ännu, att detta berodde på någon trollkunnig "mjölkhäxas" åtgärd, och besökte kloka gubbar för att få klarhet i saken. Men då denna otur oftast inträffade på höstsidan förklarade de mera nyktert tänkande, att missödet berodde därpå, att korna på betesmarken förtärde den rikligt förekommande svampen.

I ett till gården hörande torp - Klintatorpet - bodde på 1860-talet en torparen, kallad Klinta-Larsen - en enligt ortstraditionen beskedlig gubbe, men han käring var illa känd och gick under benämningen Klintahäxan. Hon hade mjölkharar som vittlade mjölken från korna på betesmarkerna runt omkring, påstods det. Husaren ⁹ Sand som passerade förbi på en skogsstig midsommarsaften, såg Klintahäxan stå och tjärna smör i "Allekärrskil-lan" "udan en trå på sin eländie kröpp. så bar som Vår Harre hade skapt na". Och när hon dog under tiden byggandet av Säd-

Södra stambanan pågick, påstods det att hennes mjölkharar ej kunde avlämna den uppsugna mjölken utan pinades svårligen och "ylade, så det hördes mila väja".

Vid måltiderna sattes smöret fram i en rund lerkopp eller svarvad träask. Vid festliga tillfällen lades smöret upp på tallrikar med en refflad träsked, eller byggdes upp i pyramider, på ett eller annat sätt utsirade. För den som hade smör med t.ex. under skogsarbete lades smöret ner i matsäcken i en svarvad träask med lock. Riktigt fina sådana av masurbjörk med glasinsats funnus. (På annat håll har jag sett konstnärligt gjorda smörfor-
Se på arkivet
mar, bestående av två träblock med urholkningar i vilka smöret pressades till riktiga skulpturer, t.ex. tuppar m.m.

Ostberedning.

(På denna punkt sviker nog mitt minne något beträffande detaljerna, men de nedan lämnade uppgifterna äro riktiga).

Ost bereddes vid gården endast av oskummad mjölk. Löpet tillredes hemma. Någon timme innan kalven slaktades erhöll han en portion mjölk. Löpmagen rensades, den ystade mjölken rensades från

13.

ACC. N:R M. 11804:13.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

strå och fnas samt hällades åter dit, tillsatt med kummin. Löpmagen fastsyddes sedan véd en trästicka - ett arbete som måste göras noggrann, så att flugorna ej skulle kunna komma åt att lägga ägg där och förstöra löpet. Torkningen skedde vanligen på en yttervägg. När allt var väl torkat, skedde förvaringen på ett torrt och luftigt ställe

Den ljummade mjölken hällades i en stor kopparkittel. I saknad av termometer provade man med armbågen, att mjölken hade lämplig temperatur. Man skar ett lagom stycke av löpet och löste upp detta i ljum mjölk. Genom en linneduk silades detta ner i den ljumma mjölken. När mjölken löpnat rördes massan noggrannt sönder. Med händerna kramade man samman små bollar. som packades ner i det med en ren linneduk försedda östkaret eller ostkorgen. Vasslan måste så noggrann som möjligt kramas ur. Barnen passade alltid på och fingo såsom smakbit varsin sådan boll - ostmus. Osten gneds med salt, fick några dagar stå kvar i karet och upprepade gånger vändas och kramas, varefter den lades till lagring på osthyllan i spiskammaren för att mogna och bliva stark.

14.

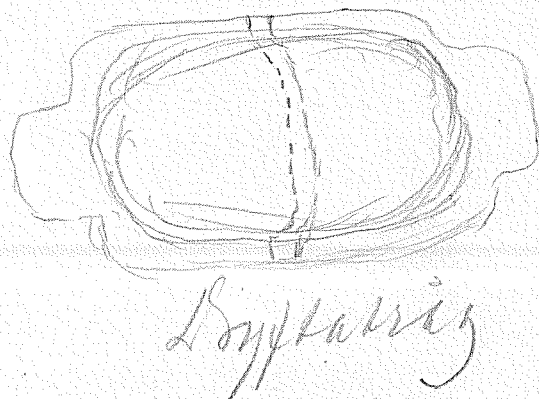
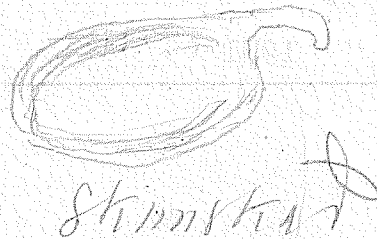
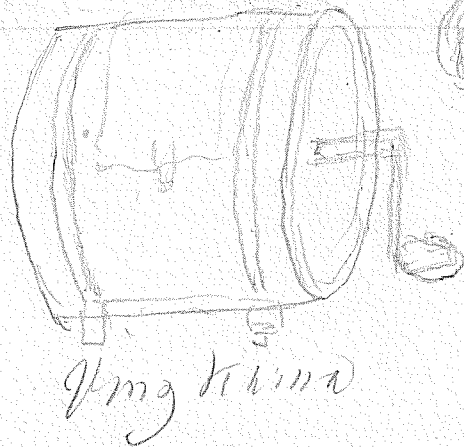
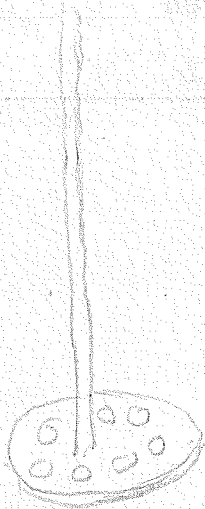
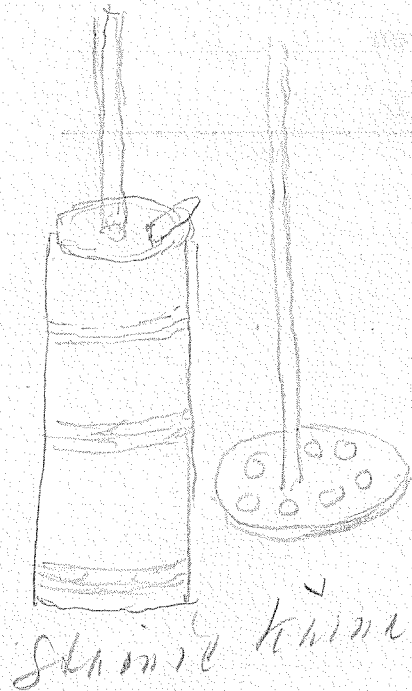
ACC. NR M. 11804:14

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Vasslen användes till svinfoder. Ystningsgillan och kokning av messmör förekom ej vid gården. . De ostkar och ostkorgar, som användes har jag tidigare lämnat uppgift om (såvida det ej var till Institutet för folklivsforskning).

ACC. N:R M. 11804: 15.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV



fiserat!