

ACC. N:R M. 11806:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf 75

Mjölkhushållning, på 1862 Talet
Min Fader, född 1847, tjänade som Dräng, vid 15 års
ålder på en gård i Gislöv i nr 7 i Östra Nöbbelövs
församling som kallades Askegården, vilket namn
den ännu har (Askegård) hos en bonde som
hette Sven Andersson (kallad Sven Ask efter
gården. Den har en areal av 39 Tunland
odlad bra jord och på den tiden föddes der
4 mjölkkor & stutar & 3 kvigor eller kalvar
samt mestadels 4 hästar & moderfår och 3
gäss samt ett 15 Tal Höns. numera fins der
2 hästar 9 mjölkkor 7-8 kvigor & kalvar
300 Höns och Traktor Till hälften med en
nabogård på 50 Tunland kanske något över.
På mjölkades kl. 4 på morgonen kl. 11 på
middagen och kl. 1/2 8 på kvällen innan maten,
och der fins 2 hemmadöttrar som skötte mjölk-
ningen med sina händer vars en dag.

Man sått på en 3 fotad mjölkpall så kallad.
Det kom då aldrig på fråga att en karv filk
eller blev ombedd att mjölka, det ansågs
som stor skam, rent mindervärdigt.

Kärleu som användes vid mjölkningen kallades
mjölkstäpor. Så hade man Träspannar med
att tömma i och som mjölken bars hem i
Dessa voro gjorda av Träd runda och stäferna
stodo nästan rätt uppe, de var alltså ej yvigare
upptill än i botten, för de skulle då ej kunna
slumpas över så lätt då de bar mjölken hem.

De rengjordes på så sätt, att man tog en viska
gräsrotter (kvickrot) och doppade i en sandlög
och skurade dem med, och man gånge emellan
skjöljdes de med kokhett vatten, som var kokt
på färskt euris. Och så en avsköljning med kall
vatten, sedan sattes de in i den s. k. mjölk-
kammaren att forka till nästa mjölkning

Jag kommer ihåg att Far Tala om att Gubben Sven själv skar lagom böga kubbbar av en Alm som de fält, och urholka till mjölkbehållare, det var en ovanligt snål och envis man, bara samla öre till öre. Jag är född 1880 men jag minns själv att jag sett Träsilar i min ungdom härnere, jag tror att här mere lades Träsilarna undan mellan 1880 och 1890 Talet. Vanligaste fall gjorde kuggdrängar Träsilar. De urholka en lagom stor bit av en lagom stor Trästam och skar en skära runt sina ändan der mere som linneklappen som silade mjölken, bands fast med en Tråd av Tvistagarn i (skåran). Far Tala om att Prestens hade den första Kopparsilen i församlingen, det var nog på 1870 Talet Förvaringsmärken kallades storstjopor och bytter allt efter storleken. Far sade att på större gårdar lears mjölken hem så, att en bytta hängdes i

hvarje ända på ett Ok som låg över axlarna på
den som bar, så prestades ej armarna så mycket.
Oven hängde de på en stång mellan 2 människor
som gick i rad efter varandra och var det
mycket mjölk en Tid, så gagnades en rullbör
med Träbjud och med en hög bytta på en
5 kvarter hög med tät lock så att ej mjölken
sväljade över. Mjölken färvades i mjölkham-
-nare om vintern, och i mjölkhällare på
sommaren, var det mycket varmt så hängdes
den ner i brunnen eller sattes i en källa.
Mat fick på unga vitkor ställas på samma
hälla som mjölk, och den skulle stå så
att den ätsta mjölken skulle stå närmast
dörren Ty den skulle gagnas först, och så
skulle den kunna hämtas in utan att tända
ljus, och ödelägga Tändstickor i onödan,
då blev den som de gjorde rent och lycklig.

Färskt grannis eller Enegranar hängde eller låg alltid i mjölkromet, man sålde mjölk Till de närmaste och goda vänner samt arbetare på gården. På Åshögård fick kvinnan ej fler pengar för mjölken än de hon kunde smygga undan så, att ej mannen såg eller hade reda på dem. Jag har hört att Pögon som tog sig på att sköta djur i mjölkning för $\frac{1}{4}$ av avkastningen samt en liter mjölk dagligen. De första privata mejerierna här i orten ett i Simris och ett i Gislöv började mellan 75 å 80 Talet och min fader körde först några år till Gislövs mejeri för $\frac{1}{2}$ öre per liter i skjutis penning så tog han några gårdars mjölk från Skillinge till Gislöv längs den vägen Cirka 300 liter om dagen, sen så tog simris mejeri en del mjölk från Gislöv så att Gislöv måste sluta, ty det blev förlitligt att hålla rörelsen igång det var Cirka 1890. Sedan körde min fader

all mjölken till Simris och höll på med det i
26 år, först till Jöns Jonassons privata mejeri i en
4 eller 5 år, så gick det ock till med hockurs
och sedan till det nuvarande Rudsmejeriet.
Båda de privata mejerierna hade Swineyupfödning,
i Simris var ^{mejeri} Ockf. Götfred Martensson framåtsträpande
leverantör, och i Gistöv Landt. Martin Persson,
båda föregångsmän i boskapskötsel och mjölkdrift.
De flesta ville säkert ha mjölken kall, fast en
å annan drack nog (mjölkedrick.) alltså spenvarm.
Jag tror nog att i hufudsak så gagnades mjölken
färska, men ihummad, och en hock. ell brukas
av ler stöd på bordet vid måltiderna, der dom
drack samtliga vid behof, och slog upp i lerfat
som di sör av alla på en gång med träskedar.
Mjölks å Dricka blandades i stora lerhockar
som togs med i markerna då det höstades
då draks det oändliga mängder, Drickblennig

Blåmål blev den då det var varmt på en enda dag,
den var då ej söt längre men ej heller sur riktigt
eller tjock, utan kaltskänd, den användes bara
av dem smälsta bönderna, den var drygare än
färsk mjölk, den smakade illa. Driehablenning användes
ännu på något ställe, det är en bra drycks omtyckt.
Getmjölk användes mycket för hämmer. Färmjölk
känner jag ingenting till. men Getmjölken skulle ju
många barn dricka så de kunde bli fetta & friska.
Ja till järj, och till Tapettklister, men det var kärnmjölk.
Det var mycket vanligt för att barn skulle ha
silsup, (mjölkedrick) då det mjölkades, åtminstone
ute på markerna och det ansågs vara mycket
bra och lässosamt, men tänk om Djuren då, som
de flesta hade, Tuberkolos, det var ju oförståeligt.
När barn hade (öronsprång) öroninflammation, så skulle
de sprutas i öronen från speven med spevvarm
mjölk, och de som hade sötjuktomar Gul eller

bleksöt, skulle dricka osiltad mjölk, och
de som hade dåliga lungor skulle dricka Häst-
mjölk. Siktbröd blandades ofta i kokt varm mjölk
namnet vet jag ej hava hört, även ofta varm mjölk till
hall gröt om vintern eller rushiga dagar, och så
äggmjölk, äggen vispades och mjölken slog över och
lite socker. Stärkelsemjölk vispades lite Potisamjöl
bland mjölken lite socker å lite smaken Kanel,
serverades som delikatessvälling. Både Öst, å
Ösopa, användes när som helst (ingen särskild dag,
mig veterligt. Fillebunt om sommaren, mjölken
slogs i lerpått och sattes på ett varmt ställe till den
blev tjock å fast, sen ströddes kanel å socker på
så var den färdig att äta. Råmjölk koktes, dels i
krock eller kruka och dels som välling med en
jörfärlig smarr Korngan (korvin) i, den var ej
så outyckt som krukans med russin kanel (hel)
och socker i, den var outyckt, rent delikatess!

man gaf och bort ett stöp då i då till sina arbetare
som de själva beredde. Jag har ej föreda på hus-
sötost i Osthaka Tillagades och det har nog ej
brukats härnere nämnvärt, men vanlig Ost gjorde
ju alla med löje, Tillreds Till jul i andra högtider
och särskilt vid stora kalas fick det ej fattas Ost.
Det var olika med skumningen av mjölken
men den som skulle vara Till smör i Kärnas
den skulle stå minst ett dygn, och skulle
stå på ett svart ställe så den kunde komma
hera upp på ytan, och det som ej skumma-
des med första gången det fick vara Till
Kaffebrädd och potatisdugga och det togs
av ett par timmar efter första skumningen.
På den tiden skumrades med en stor
bred Träslev = Träsked något flatare än
matskedar. Den förste separator Far min-
des var den som stod i Privatmejeriet i

Simris, det var som sagt på 1880 talet konstigt. De första Kärnor här nere var en meter höga bredare nere i Botten och smalnade av jämt upp till locket. sedan kom det en sort som liknade Trummer med axel å drag å hantag och 4 vingar inuti, de drogs till det blev smör. Under kärningen skulle man stå nära eldstaden, så att ej grädden blev kall ty då dröjde det längre innan det blev smör, det brukades och att hålla varmt vatten i en (sää) att ställa kärnan i. (Sää = Balja) man stod ju alltså i vardagsköket och så var det ofta då det var litet grädde, att man vispade smör i en (leskrock) kruka och hade man ^{till} en liter Grädde till ex. så slogs den på en (Karaffin) Karaff helst med refflade sidor och stort hål i halsen så ristades den med knäna, tills det blev smör,

det arbetet skötte de gamla kvingorna med fin vana. Dispingen byttes Moran i Sigorna. Det var det frögl att få möret att gå i klump, samtliga sig, så slogs några matkedar varmt Dricha på locket på kärnan som rann ner bland möret och gjorde underverk. Härsmjölkken slogs upp i Yrutor och användes i hushållet och män Tiggare fick också smaka dem ibland. Smöret älttes i en Träkopp stor som ett bra soppat eller (Terin) och skjöldes med friskt kallt vatten. Sedan älttes saltet i och för att på färg så lades mogna Morötter ibland på det som gagnades hemma, och morotvatten på mogna morötter bland det som såldes. Namnet på klumpen men jag ej ser. Det förvarades i en smörbytta med tät lock som gick in i örat på byttan i ena sidan och pressades ner med en pinne i andra sidan.

Bytten förvarades i mjölkhällaren. Smör
i kåla i rågmjölsgröt och Potatisgröt, i
hushållet bara om söndagarna på den tiden
det var ej så gott om det, och de själva åt
väl det mesta, Gulben & Gumman naturligtvis.
Klimpen formades antingen som en boll
eller en kulle med hög spets, smöret såldes
i hufusakt hos handlaren. Det märktes mest
med fingerfopparna, och vägdes på en skål-
pundsbussumar, (besman). Det stod i en s.k.
smörkopp och var utirat men många sorters
Krumelilurer, såsom blomblad, rosor,
Toppar & Höner och mycket annat extra
kulörer. Smör var ju en mycket vanlig
förningsprecient, och hufvudsakligen låg
det i en Träsk på färden till gillesgården.
Under förra kriget bärnades här i nästan
varje gård, men nu är det nog alldeles slut.

Har aldrig hört att smör bereddtes av Get eller
Färsjölk härnere och Kenar fins här ej.

Ostberedning har jag ej mycket om.
Det gagnades både skummad ä ostskummad
mjölk till ost. Här användes endast löjse
av Kalv. Hur det tillgick vet jag ej als
Osten lades i s. h. Osthäck till Torkning, och
den hängde på en vägg ute, der solen
kom till att varana då den sken om dagen
Osten var en rätt vanlig rätt i gårdarna,
och kunde gömmas i hela år om den var
riktigt torkad. Ja Ostgille anordnades
rätt ofta av bondmörerna, der det bestämdes
hvem av dem som hade den bästa Osten.
Ja här tillverkades Getost och så då min
Fader tjänte dräng vid 25 års åldern
minnes han, och den var mycket omtyckt.