

Luf. 75.

Mjölkhushållning och rätter av mjölk

Att vara lantbrukare i dessa trakter vid tiden omkring sekelskiftet lär nog icke vara hört till de lätthetssyssloarna.

I frågan om odlad jord har här icke varit, eller är några stora gårdar, annars räknas nog stora områden till vissa gårdar. Det finnes gårdar, vars ägor räknas ända upp till 190 & 200 tunnland. Detta är emellertid mest skog och betesmark. En sådan gård hade vid denna tid endast 8 eller 9 tunnland odlad jord, densamma var mycket stenbruten och som man då för tiden icke kände till konstgödnings, hade man icke heller så rika skördar som i närvarande tid. Följaktligen kunde gårdens ägare icke hålla så många kor, endast 7 eller 8 jämte ett par oxar, som begagnades till dragare.

Hästar var ganska sällsynt vid denna tid. Oxarna hade mer förmåga att kryssa sig fram mellan stenarna, de voro också ganska anspråkslösa i frågan om utfodring. Dessa såväl som korna

fingo gå på skogsbeke under sommaren och att det då
icke kunde bli så mycket mjölk, från Bessa kan sägas
sig själv. När man höstet örnalt, både backar, ångar på
fält och med sammanslagningar, släppte korarna i vängerna.
Vinterfoderet var heller inte just att skryta med.

Det fanns ränskö, ladhö och hölm. Det förstnämnda
liknade vad vi nu kallar gammal vall och var en
gräsart, som kallades vaine och lotöftel. Det var den
tiden ännu ej blivit vanligt med gräsför och igen-
sättning. Ladhö var en oving sämre, det bestod av
borkblad (helfkonvaljblad), korsafiblar, bleining, vit-
skägg med mera i den stilen. Mjök och kraftfoder,
var det naturligtvis icke alls tal om. Det var fristis
ett undantag härvidlag, för när en ko hade kalvat, så
gick hon en skopa rågmjök omedelbart efter för
att stärka sig med. Detta är en gammal sed som
ännu håller sig i denna trakt.

Så fanns det ju gördar med 3 och 4 tunnland

odlad jord och som regel hade man där 3 eller 4 kor, jämte några små kreatur. Det var inte ovanligt att man på sådana små gårdar, körde jorden med kor. Detta lades emellertid bort efter hand och efter 1910 o 1915 förekom varken att man körde med oxar eller kor. Hästar hade nu blivit mera allmänt och man hade vid denna tid börjat att kultivera jorden både med stenkörning och odling av mossor. Områden som jorden skiftes bättre gav nu också rikare skördar, varför kreatursbeståndet ökades och som följd därav även mjölkavkastningen.

Mjölkingen som helt var kvinnornas syssla, (det ansågs nästan som skandal om en man skulle befatta sig med dylikt) utfördes ganska regelbundet vid samma tid, emellan 6 och 7 på morgnen och 5 och 6 på aftnen, middagsmjölkning var det aldrig tal om vid den tiden, utom 2 dagar då kor var nykalvad. Denna ädla konst har väl alla tider tillgått

ungefär lika, att man sätter på en cirka fyrstio
cm. hög pall och antingen strömjölkar, eller knyt-
mjölkar. Det senare anses mera effektivt.

Vår gårdens dotter var 12 a 13 år ingick det i
hennes utbildning, att hon bland annat även
skulle kunna mjölka.

För nybörjaren var och är, denna syssla ganska
omständlig, ty mjölkbytten (så kallades kärlet),
blev snart full och efter sluttat arbete, kunde det höra
att i de bäranden skals i hela kroppen.

Att mjölka komna ute vid betesplatsen var mindre
vanligt för, utan man hämtade dem från skogen
och mjölkningen utfördes inne i fjädruset, som det
fjäs kallades. Bytten var tillverkad av ~~erdrör~~
och en av stärrarna, var längre än de övriga
och kallades stfjäs, eller handlag. På en del gårdar
hadde man även mjölkbytten av förtent koppar,
4 men det var i regel mera välbärgade bönders

som bestod sig med sådana förmånare hül. Sommar
var förhållandet med silen, även den var en koppel,
på en del ställen, där man hade råd, eljest sätte man
endast sildecken om kanten av byltan och silade
upp mjölken direkt i kelfat, som rymde omkring
2,5 liter. Dessa buras försiktigt in i mjölkskäpet, där de
skulle stå alldeles orörda, tills grädden gått upp, som
kunde vara något olika, för sommar och vinter.

På en del ställen förvarades mjölken på hyllor i källaren,
men silades då upp i lektras, vilket av andra inte ansågs
så tryckt med anledning av den i nästan varje källare
förekommande källarsnaken.

Att sälja mjök var något som ingen kände till vid denna
tid, utan om det fanns någon korpse vid gården som
inte själv höll sig med ko, annars var det mest vanligt
att sådana fanns även där. Men att ge bort en spann
mjök, då och då när grädden var utan, det förskam
mycket ofta. Särskilt om det skulle bli något

stärta kalas i byn, då skulle det skurade koppar-
kruset fram och fyllas med mjölk och skickas iväg
till kalasgården.

Eftersom det den tiden var ganska stora huskälls i
varje gård, är det faktiskt, att mjölkprodukterna oftast
stannade hemma, likväl såldes väl ändå ett och annat
kilo smör och inkomsterna härav fick husmor i regel
anse som sina.

Ett system med att leja bort mjölkningen har också
förekommit på en del ställen. En grannkvinnas, åtog
sig mjölkningen morgon och afton, och för detta skulle
hon ha en viss del, av mjölken som avlöning.

En stor lättnad då det gällde mjölkhuskällning var
det, när man började med mejerihandtering, meras
allmänt. År 1913 började man här i Muckeryd att
diskutera mejerifrågan, som ledde till resultat året
efter då mejeriet byggdes. Det var dock inte alla
som gillade detta nya, och just från dessa ströcker,

sändes ingen mjölk dit, förrän flera år efteråt.
Vår nuvarande mejerist Gustav Persson var den som
lyckades övertala bönderna även i dessa trakter, att
skicka mjölk till hans privata mejeri, som uppfördes
år 1929 och blev en svår konkurrens till det förrut var-
ande andelsmejeriet. Vid detta privata mejeri, före-
kom även sviniuppfödning. Ungefär 1 kilometer från
sambället i skogen, lät han uppföra provisoriska svin-
gårdar, där dessa gingo och mädde gott av skummjölk
och mejerierafall. Denna konkurrens gick emellertid
icke i längden, utan delägarna i andelsmejeriet måste
till högt pris, lösa sig till hus och inventarier.

I närvarande tid har vi alltså endast 1 mejeri och
här är nog varenda bonde i socknen delägare, sedan
alla bekänsligheter med mjölkskjuts och dylikt
har uppnått.

Det är icke bara i närvarande tid, som mjölk
anses vara en närande och hälsosam dryck,

utan ären förs, förstod man att uppskatta denna
vara. Varmmjölkad mjölk på morgonen, skulle vara
särskilt välgörande för barn. och kunde de förmås
att dricka den osilad, ansågs det ännu bättre.

Samma var förhållandet om någon led av lung-
s.k. c. då ansågs spen varm mjölk för en special-
medicin. Hade man emellertid möjlighet att kunna
skaffa getmjölk för detta ändamål, så ansågs det
ännu fördelaktigare. Mot ansprång och tanvård
var sådan spen varm mjölk också en mycket förtäfflig
medicin. Gärnast förekom väl någonstans att man
använde mjölken i huskället förän den var någon dag
gammal. Då hade den bästa grädden kunnit att gå upp
och då användes mjölken till gröt och välling m m.

På sommaren då mjölken fört blev sur, användes den
mycket till filbunk. Man silade då upp den i fat
eller brenkar och efter några dagar, hade man
härlig filbunk. Sällsynt var det förstås om grädden

var på, i de flesta fall skulle ju den sparas till smör. Både en sådan brunkesjäm till en efterrätt, så alla familjemedlemmarnas ur densamma, att var och en skulle ha en lollrik, ansågs den tiden som överflödigt lyx. En annan förtäring dryck, var hälften mjölk och hälften dricka, detta kallades syba och användes mest för att dryga ut mjölken, om man för tillfället hade mindre av den. Den här dryck kan man få se på vissa ställen ännu och många menar, att den är bättre än mjölk och dricka var för sig. Blåsur mjölk är en produkt som just inte är att rekommendera. I första stadiet, innan den hunnit mogna, har den en syrlig avskyvärd smak, detta kalla vi blåsur mjölk och den pressas bäst till svinfoder.

9 Bland rätter som tillagades av mjölk bör först nämnas den förtäring äggmjölken, som tillika var en balerätt och bestod av ryppekt mjölk,

som redades med äggulor och socker. Den serverades på fullriket, som efterrätt. Somliga kallade denna rätt pryssing. Ris och korngrönsgröt koktes ju alltid av mjölk. och till kall gröt, begagnades alltid uppskott mjölk. En annan mycket allmän rätt var mjölksoppa, särskilt där som var barn eller gamla, ty det gick så förunderligt lätt att sugga brödet sedan det legat en stund i mjölken som till denna rätt skulle vara okokt. För att nu inte glömma hästens vanliga efterrätt, som var ölupa eller svannupa, som somliga kallade det. Hälften mjölk och hälften dricka, koktes tillsammans och redades med vetemjöl och blev en förtärfilig soppa.

Råmjölk som är de första milen mjölk, sedan hon har kalvat, användes till råmjölkskaka och bakas i ugnen. Somliga kalla denna rätt kalodans och är en rätt som de allra flesta uppskatta. En gammal sed att byta råmjölk med grannarna, kaller i

ämnar på denna drökt.

Av alla rätter, som tillagas av mjölk, torde sötast vara den allra föfnämsta. Men denna var eller är ingalunda någon vardagskost. Endast till bröllop, begravning eller beundop, lagades sötast och när den beretts efter alla konstens regler och upphölls på bennfat, var och ämnar är, en mycket föfnäm rätt. Genom nyinflyttat folk, har man de senare åren även lärt sig att tillredas ostkaka. Båda dessa rätter tillredas av löpning mjölk, med den skillnaden att den föfnämsta kokas och den andra bakes, den senare med tillsats av ägg och grädde.

Beredning av smör i hemmet var och är (ämnar finnes någon i trakten som bereder smör hemma) en mycket omständlig procedur, som följfäner sitt särskilda kapitel. Sedan mjölken fått stå alldeles stilla i mjölkskäpet, tills man ansåg att all grädde hunnit gå upp, skummades den med en särskild sked,

hillsverkad för detta ändamål. Skeden som var av metall,
hade ett ganska stort blad och nästan upprättstående
skaft. En sådan sked var en nyare uppfinning, som
fyllkom någon tid innan separatoren gjorde sitt inträde
i hemmen. Innan dess användes harnskedar, både till
att skumma mjölk och äta med.

Grädd eller flötkruset, som det för kallades, togs in i den
varma stugan, någon dag innan kärningen skulle för-
siggas och här utfördes också detta arbete, som verkligen
icke var något letmansgöra. För grädden var god beskaffen-
het, kunde den under bearbetningen bli så hård, att
det behövdes ett par stycken till att hålla kärnan vid
golvet. Dessa voro av flera slag, somliga hade en
rund kärna, som sattes på bordet, försedd med en köla,
som rullade rundt när man vevade. En annan
och för öfrigt den mest allmänna, var en cirka 1 meter
hög kärna som stod på golvet och man stötte upp
och ned med föruckan, som den kallades. Senare

var ungefär 4,5 meter lång och försedd med en kille,
i ena änden och i densamma, hade man burret flera
hål. Trots att arbetet var ansträngande, ansågs denna
inrättning mycket bra. Det var inte i alla hem man
hade hämma, utan en del visade smör, men tro inte
att det fanns sådana behändiga vispar av metall, som
det finnes nu, utan dessa verktyg färfärgade man
spälv, genom att på våren skala björkkristlar och binda
samma. Ibland kunde det vara ganska drygt, men
det blev smör, vilket antagligen berodde på hurdan
temperatur det var på grädden. Inte så sällan hände
det att man slog varm mjölk i kärnan, som i regel
satte fart i smörbildningen. Efter en stund, uppträdde
små smörkulor på kärnan, vilket var första tecknet
till att smöret höll på att beredas. Det gällde nu att
sänka smöret, vilket åstadkoms genom en särskild
knäpp, med kärnan. Snart hade man smöret i kien
i träkäget och här översköldes det flera gånger

med kallt vatten. Därför saltades och knådades
detsamma, med händer. Efter denna procedur skulle
smöret stå i ett svalt rum och vila några timmar,
 varefter man ännu började bearbeta det. Ju mer
smöret arbetades desto bättre blev det. Ofta hände det att
man kunde få se randigt smör och detta som följde,
att man uraktlätit den sista knådningen.

Genom några vana knep med träget, steg man ikop
smöret och så var lanken eller gåsen färdig. Denne
förvarades i träget, som ställdes i spiskammaren (detta var
ett litet rum bredvid köket som motsvarade våra dagars
skafferier men var betydligt större) och som regel skulle
det stå orört åtminstone 1 dygn. När det så serverades var
det mycket nogat att det lades upp ungefär lika alltid.

På en glasallrik staplades upp 3 runda brötlor smör
(de finare uppläggningarna hava tillkommit på senare
tid) och denna uppläggning, godtogs även vid kales
och högtidliga tillfällen. Som regel användes smör i

hushållet 2 gånger om dagen. Till frukost och middagen,
(denna måltid äro kl 4 em) vankades alltid smörgås,
däremot var det mera sällsynt till källsmat, utom om
skor möjligen gjorde en fördjupning i gröt-fåfak och
lade en klisk smör däri och där i smörkålen, doppade
alla familjmedlemmarna. Innan lilla avvitkeke
från regaden, tillgreps emellertid inte utom om
det för tillfället var nödt om grötdoppat, som uttryck-
et löt.

Som man den tiden ännu ej uppfunnit margarin,
som nu är sådant utomordentligt ersättningsmedel
för smör, till bakning, måste man ju då använda
smör, även till detta. I vardagslag bakades inte kakor
så mycket som nu, men när man skulle därav
då gällde det att vara riktigt med smör, ty i den
tidens bakrecept ingick nästan alltid smör, såsom en
huvudsak. Till böfbakelser och spritsar som var de
vanliga förningskakorna, färdades mycket smör,

ja även till vanligt vetebröd, som på den tiden bakades med stor omsorg. Dock blev det ändå ett och annat kilo smör att sälja, åtminstone på de största gårdarna. Den varje fredag återkommande torstagen, var uppsamlingsdag för smör och där var alltid någon, uppbörare som födde det vidare till stan. Denne väjde smärt med bearmen, som antingen band en vit remsa omkring smörklumpen, eller också stack bröken direkt i, och väjde på detta sätt.

Tillverkning av smör i hemmen har längesedan upphört, dock finnes något undantag där man har så långt till bilväg, att det är omöjligt att forsla mjölken till mejeriet.

16 För tillverkning av smör ett omständligt och tidsäldande arbete, var beredning av ost, icke mindre. Det första som iaktogs, var att skura en stor kopparkittel, om det icke fanns förseent sådan. Här i källades mjölken, som gummades på den öppna spisen i köket. Till ost

begagnades både skummad och oskummad mjölk, men så sällan hände det att man blandade dessa om, och skulle osten bli riktigt god, hälldes någon liter kärnmjölk i, sy ofta gjordes en ost omedelbart efter att man krinat smör. Skulle det emellertid bli riktigt fin ost & en julost, så var naturligtvis mjölken oskummad. Till löpa användes alltid kalvmagar, som bereddades på så sätt, att kalven fick en skvätt mjölk, strax innan den slaktades. Denna löpade massa, blandades med mjölk, och hälldes i det förest rengjorda fjälsret. (kalven fick aldrig ha förtärt annat än mjölk i annat fall var löpet oärligt) Lötta upphängdes i stugan, vid muren, till torkning och efter någon tid, hade övergitt till en hård massa, varav man tog en liten del, varje gång man gjorde en ost. Löpet upplöstes naturligtvis i mjölk och blandades med den förest hemma mjölken och efter en stund, var allt en löpade massa. Nu skulle ostkorgen fram, denna var en liten korg, tillverkad av pil och

rymde ungefär en liter. Dessa korgar tillverkades i hemmen, av en kringvandrande lattare, som i många år försedde trakten med sådana ostformar. I en bunke placerades ostkorgen och över densamma breddes en handduk, och med händerna kramades ostmassan upp och lades försiktigt i korgen och pressades ned. När all massan var upphämtad, var asten så pass stadig, att den kunde vändas och så saltades den på ömse sidor. Att kydda osten med hummeri förekom rätt ofta, denna ströddes då vanligt med ostmassan i korgen. Efter 1 dygn hade osten fått form, och man lade då upp den på Jons handduk i spiskammaren. Dagligen skulle asten vändas, och det var mycket noggrant den undersattes för drag. Osten som efter 3 månader ansågs färdig att förtära, var en vanlig rätt till frukost och middag, i bondgårdarna för i tiden.

Ostgille var aldrig vanligt här i denna trakt för, men ären 1917 & 1918 då det var svårt med matfrågan,

kom sedan även hit. I god tid budades kvinnorna,
i gårdarna och man ville ju ha så många som
möjligt, för att få många och stora astar! Till detta
laget hörde Flaghult, Fägerhult och Gällareböke. Ortens
härskerska Theresina Bengtsson var den, som öronallt anmoda-
des att tillverka asten, när det var ostgille. Man samlades
i regel på eftermiddagen och efter slutet arbete, smakade
kaffetören så förunderligt gott och var för övrigt den
enda dräkteringen i de svåra åren. Snart blev emellertid
liderna bättre och även sådana gedigna samkväm upp-
hörde så småningom.