

ACC. N:R M. 11811: /.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Gården, som ägts av berättaren, bestod av 18 tld. antalet kor: 4 st. mjölkkor och 2 ung kreatur. Orsak till förändringar i kreatursstocken var då korna ej kommo i kalvställning. Mjölknigen skedde vid sextiden på morgonen, kl. 11:30 då så behövdes och kl. sex på kvällen. I likhet med nu på liknande gård. En mjölkpall gjord för ändamålet. I regel kvinnorna. Ansågs kanske ej mindervärdigt, men mjölknigen utfördes huvudsakligen av kvinnorna. Mjölksspann. Nej. Mjölken bars till hemmet för smörberedning. Plåtkärl och träspannar. Rengjordes med trasa och varmt vatten och skvalpades vid rengörningen. I kök och skafferier. I hemmet användes kopparsil. Träsil användes ej. Kallades mjölkkrukor = lerkrukor av Höganäs bolagets tillverkning. Vid transporten användes ok, en träställning överaxlarna, i vilken ställning ett band med krok i vardera änden var fästat vari kärlen hängdes och transporterades till hemmet. Mjölken förvarades på hyllor uppsatta ~~uppsatta~~ i bostad och skafferier. Under sommaren hängdes mjölkkruset i brunnen för att mjölken skulle hålla sig frisk. Annan mat förvarades ej på samma ställe som mjölken. Enris användes vid särskilda tillfällen, särskilt om söndagarna.

1.

Luf. 75.

ACC. N:R M. 11811:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

Mjölken bereddes till smör och ost, vilka produkter såldes till enskilda familjer. I regel borde ju kvinnorna anses berättigad till inkomsterna, dock gingo desamma till hemmets gemensamma bruk. Något system med bortarrendering av ladugården har ej förekommit. Det första privata mejeriet i Bjuv tillkom på 1880- 1890 talen. Svinuppfödning vid mejeriet förekom ej. Andelsmejeri har ej funnits i Bjuv. Frågan om någon särskild föregångsman på boskapsskötsel eller mejerihandtering kan jag ej besvara. Mjölk ingick ej i avlöningarna på de mindre gårdarna.

Mjölken användes i regel ej före skumningen och användes av såväl vuxna som barn. Serverades ur tillbringare, som stod på bordet under måltiderna. Mjölk och dricka blandades, drickablandning, och användes som måltidsdryck. Förekommer ännu. Blåsur mjölk är sådan, som stått någon tid. Lämpar sig ej till människoföda utan ges åt svinen. Får- och getmjölk användes ytterst sällan. Frågorna om mjölken användes till beredning av färger, som medikamenter m.m. kan jag ej besvara. Mig veterligt inte.

I enstaka fall användes bröd i uppkokt mjölk. Mjölksoppor. Uppkokt

ACC. N:R M. 11811:3

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

mjölk användes ej till kall gröt. Äggmjölk tillreddes av vispade äggulor och vitor var för sig med tillsats av socker. Serverades på tallrikar. Mjölk ingick i risgröt. Öl- och drickasupa = drickasyva, användes ofta. Filbunk användes om sommaren, då mjölken fick stå och surna. Råmjölk användes till kalvadans och till att pänsla nygräddat bröd. Bortskänktes till personer, som ej hade tillgång till dylik. Vilka rätter förutom ost etc. Kan ej besvaras, användes ej i hemorten. I regel fick mjölken stå till dagen efter mjölkningen innan den skummades. På hyllor, som förut framhållits, Skummades endast en gång. till skumningen användes träsked. Kan ej säga vid vilken tidpunkt separatorer kom till användning i Bjuv. Till kärnor användes runda träkärl, i vilka en stång med en rund bricka, försedd med runda hål, drogs upp och ned under kärningen. I regel i kök eller stugan. Vispning förekom endast i de fall att det var litet smör. Smöret vispades i regel av kvinnorna. Svinen fick huvudsakliga delen av kärnmjölken. Smöret knådades i särskilt trätråg, sköldes med friskt vatten och saltades under tiden det knådades. Smörfärg tillsattes, Vid vissa tillfällen användes morotsfärg saft till färgämne.

3.

axxkx

Det färdigberedda smöret lades på tallrikar eller fat och förvarades i skafferi eller källare. Smöret användes ej som ersättning vid grötätning. Smöret användes vid bakning av vetebröd, men användes ej i nämnvärd grad i hushållet. Det såldes till enskilda familjer i skålpundsvis, märktes ej, vägdes med betzman. Smöret utsirades ej men lades upp på i regel glasassikketter. Smöret användes också som förning till gillena, då det förvarades i smöraskar tillverkade av trä målade med blommor e. d. Smörtillverkning i hemmet förekommer ej numera. Endast komjolk användes till beredning av smör. Till osten användes såväl skummad som oskummad mjölk, till julosten endast oskummad. Endast magar av spädkalv användes till löpe. Vid slakt av spädkalv tillvaratages innehållet i löpmagen, rengöres och sköljes, varefter söt mjölk silas över densamma och kummin och någon extra grädde tillsättes. Härefter fränsilas den lösa massan, den fasta massan tillvaratages och lägges i den rengjorda löpmagen. Denna har förut hängts ut till torkning i luften, varefter löpet har lösts upp i någon mjölk, som sedan silats genom ett tyg och därefter hållts i ostmjölken. Uppvärmningen skedde i förtennt kopparkittel på spisen.

Den löpnade massan kallades ostmus. I regel blev icke något löpe
över efter osttillverkningen. Ostmassan togs upp med en hålslev.
Osttillverkningen skedde i såväl träkar som pilekorgar. De förra köp-
tes av tunnbindaren, de senare av andra tillverkare. En duk användes,
genom vilken osten pressades. S.k. ostkläde användes. Vasslan använ-
des till utfordring av djuren. Av vasslan kokades sötost. Samtidigt ~~xxx~~
som löpe tillsattes, skedde saltningen. Kummin användes som krydda.
Cirka ett dygn. I stugan. Ostarna vändes en till två gånger dagligen.
i vanliga fall förvarades osten cirka tre veckor, men då den skulle
vara stark upp till sex månader. Ost var en vanlig rätt i bondgårdar-
na. Det förekom sällan att ostgillen anordnades. Anordnandet av s.k. ^{tigge}
"tiggeoste" förekom i enstaka fall. Uppsamling av mjölk för ystning i
prästgården har antagligen upphört innan min tid.
Ost av annan mjölk än komjök tillverkades ej.