

Mjälkning och mjälkkräsl Skyrups Gård i Västra Götaland
förr 100 år sen.

Som det inte var här mjälkande kor, eller blev utför-
rade med drivande kraftföda var mjälkningarna mör-
gan och afton endast 3 gånger om dagen för veckor ef-
ter kalningen. Sittplatsen kallades mjälkplac och bestod
av en plankbänk med tre ben. Handmjälkningen var i de
tiden endast för de kvinnliga, inte ens den lilla ryk-
taren befälades mjälka. Mjälkstäva "mälkbyla".
Med herrasidorna köptes korna till mjälkplacerna
vid vissel. Placbelag där korna pigorna med var sin
stäva i handen och ett ok över axlarna under
det hängde en jättestäva den likaledes av två
stavar vidare i botten och smidare i vankant, en
stavar var längre och utgjorde handtag.

De rengjordes medelst skurning av en halmrusta
och sand och efterstjölides med vatten, kall

Luf.
75.

Den källare vid isens upplagsplats kallas isbällaren där
hålls mjölken i sin mjölkfylare kallad gjord av block
plåt med två handlar till kylas i vatten med isklumpar
vilken hämtas från Pinja fjön vintertid och förvarades på
någon skuggig plats i sagspån, detta var mjölken beaktat
längst så sommartid.

Vintertid sammas skjuts från Kottstedt som från mjölks-
platsen och sommaren men nu håller den upp i skur
härskar av Höganäs kiverkningar som placeras i mjölk-
källaren och rummet för mjölk i kökslängan bordet
var cirkelrunda skivor fästa på en stång som räck-
te från och till bänk i tre våningar, där den under-
sta var vidlyftigare än de två övriga.

Fräsil har jag aldrig hört talas om, men koppars-
sil den hade form som en tvättstål, men över-
bands med en limslapp som fick kokas i askblad
vid behov. Kopparsilens efterätare blev gjord av
blockplåt och silduken vävd av metalltråd

och kunde rengöras med sodalut och en borste.

Mjälkhandlingen i en bondegård vid samma tid.
mjölken hällades upp i sten eller lerkärl i trappstegen
i urholkade träskålar vilka sattes upp på de vägg
fäste byllor jämte bjälklagren i bakad på vintern
som sommaren byller den av i brunnar och som fick
mjälkbunkarna sin plats i spiskammaren på sam-
ma vis på sina byllor. Håstkäret de rökte skin-
korna och korvarna var förut samt ärt, soppor
och potatisgröarna, brödkistan, karringastmyn
huvit och kokande vatten var rengöringens botten
för träkärlen innehållande malsvav.

Mjölken såldes inte ofta, när bondmoran ville göra
sig ärende till barkslagusittaren fick alltid
ett kopparkrus fullt med mjölk följa med.

När dåtida konsument hade ingenting på grovbröts
skivan gick han till bondmoran och fick ett 86
(skålpund) skurit av smörkakken som hade sin

plats i träskålen i spiskammaren (skafferiet)
De gifta drängarna (skötarna) hade mjölk i colönnin-
gen. 9

De första privata mjölkerna börja på sjuttioalet
Västra Bränner i Molleröds. sn. Västra Gänge.

Fyringe i Finja. sn. på 1890 talet. Andelsmjölk
i Sörsala vid sekelskiftet. Åke Fogelberg. Håskant.
Pettersson. Grosshandl. Nils Skisson.

Förvärdsmän för mjölkhantering Lantbr Sven
Klansson Finja. och boskapsköper Lantbr
Oscar Nilsson Håskant Finja.

Mjölken som druck.

För de vuxna baras efter den var först sur, sen
skummad och komat på bordet vid en milstid av
krigstiderna inmundigad omedelst hornskedar läm-
ningen i fatet kommer i en träblytta som var pla-
serad på en bänk vid brödrantan och omedelst
en vidhängande skälar, fick vilken av husets

folk som var förtiga där sin luskedrick. (Det var väl, vad som höll Äderförskalkningen i fjärran.) Propaganda var inte behöfelig för Smjörrierna som de och kaffet blev allhjälsaren.

Blandning av dricka och smjält kallat "Dricks blandning". Drickat serveras som bordsdryck, i lerkruka ryckmante två liter med grapevid ena sidan. "Dricks-kruka" kallad. Till julhögtiden bygges enebärsöl och serveras ur våra gamla krukkanner. En krukka var fäst på kamlocket och med högra handens krumme lyftes locket när den förtig drack ur pipan.

Blåsur är den smjält varsmak är sur, men den har inte slatnat så filbanksnamnet kan den inte få orduglig till människo och smådjursföda.

Getmjölken mycket hälsosam, men för sköningen svår
åtkomlig. Färonjölke vet jag inte användes mer
än för lammen.

När dubbelfönstren sattes i stugorna, var den högre
kanten som klistras av bapetrullen, klisterramsa,
efter den blivit dragen över ett lufat, som innehåller
söt mjölk, av diktens klibbsjuka drack en och annan
spenvarm ordlad mjölk i tanka att metelst, felas
inkapula bairerna.

Silsup har jag aldrig hört talas om, men väl "mål-
kasappor". Barnets första masknads-gåva var en blått
skål i höjd med en låg anjovisbusta men vidan
i ovankant och ett handtag i ena kanten i den
lades grovbrödstärningar och så hölltes spenvarm
mjölk över, det var barnets två måltider om dagen
det blev serverat på en stol, kunde inte den spisan-
de stå för sig själv fick han med vänster hand

håva sig i stolkanter kunde han inte handtera
brödet den lilla hornsked som och var hans egenhet
plockas brödbitarne upp och försvann i den sandlösa
munnan med hjälp av de fem och där försvann
mjölken också sedan slickas ^{skålen} ~~den~~ ren, diskning
onödig spilla ut mjölken var en omöjlighet där till
var skålen för låg och för vid i botten.

Mjälkrätter.

Bröd i spenwarm mjölk, det var barnmaten. Kokt
mjölk till kall gröt gavs för vuxna ännu.

Äggmjölk är för konjunktur den bästa födoämne
den sjuke kan få. En kvantitet mjölk lagom för en
sjuk hävs i en kastull vilken sättes på spisen
under det den kokar upp, vispas ett ägg samlat i blott
socker kraftigt i den lingen man ännu serverar
och mjölken i bäller kokande och beröas medan den

är varm. Alla sorters gryor kan kokas i mjölk / ej röta
sugogryn) Under din linge kösten hade varje skiffel ringrot
s. k. kaka o. fläsk var den ständigt rätt. All skiffel hade
"Pölgrynsgröt" på måfå. Korngröden som de hade till
när lozen eller korngröden, kokas i söt mjölk, fick
det närmast. Malta korngröden kokade i vatten var
koäusord under potatisbrödet, den nya potatisen fick
inte rävas förrän den 10 Augusti Laremsäsa, men så var
den härliga hemskallade Gölchongjellen vilken äts spik
och smaka lika bra till vattengröt som potatis.
Finskärmen och röghuggningen hade rögröt samt
julhörsfiden av gryor köpta i Kristiansstad.

Ölsat mjölken fick ett uppkök, en kassup dricka
härdes i, en härlig smältordryck vintertid, gynn
i såväl höngröden som bantehemmen.

Ölsapa hembragd dricka fick ett uppkök, sockras, kryd
das med peppar, jämnas till med vattengröt upplöst

i mjölk. Här ilades kärningar av grovkörd, namnet på
dessa var "dricka-soppa". Och var en ständigt röst vid
begravningar innan den döde skulle bäras till ringen
av byalaget, "sill o senap" var förättan. Senap odlas
i en hörra i Kälhagen och maldes med kanonkulan i trä-
skålen spådes med dricka, sillen var hämtad vid Kuv-
len eller Hällvikt av f. d. Franskurken Chrysolith som
efter hantverkare från Leipzig ägnade sig åt hantlar
för arbete var inte voligt.

Pillbankens lagning i kurrjordsköket tillgick så mjä-
ken upphåller spinnorm i lagom portioner för en person gult
stenbanker var det då som uppständer i en lugg plats
i skafferiet skåpet, efter tre dagar kunde de serveras efter fin
socker fintstätt och kanel krossade i pepparkavarn, vilken
av de spisande själva fick smaksätta, innan den innan-
dagar med den kallfotprydda silverskeden.

I bondhemmen behandlades den som finst är beskänkt
ingen annan ästid passar än sommaren.

Råmjölken lämplig till vetebröd används både och sedan
kokade mjölken var mycket mjölsparande och den
erhålls smör också. Vidare var den god som
bygdens benämning "Kallvatten" där togs hälften söt
och hälften råmjölk och som jämspisen inte sett
dagens lins eldas under järn eller malngryfan och man
oftast koka sallur ämbarel med mjölken en busk en
spunn och där i en släng kanal och lite socker och
så skulle detta stå orört i vattenbad 2 tim. När det
var stelnat var det färdigt. Då fick goda grannar en
varm portion som smakt.

Ostkaka vet jag i hur tillaga men förningen kom
till gillergården på Kungälv.

Beräkning av smör: På de mindre ställen fick mjölka
korna i det lat en bunka den silas i och sedan släcks
på hyllan under kakel eller i spiskammare skäpset och
så skummas den när mjölken behövs till malleg.

ning. En horn eller krästd var skinningsredskapet
och den slickas av husmor om diskning omöfver.
Sjöföresten på haven gjorde separatorn nödvändig från
alltandes kom reps, jorden, solrostaten, i pressade be-
ler som söndermalles och såldes till ^{för utförande} bonterna. Så
hugges mjölnerna, de hem som inte vore vid s. k.
mjölnvägen köpte spel separatorn det var i
miniatur likadana som mjölnen men drogs
för handkraft. Hårnorna var dels korlekärnan likan
de en släva och del som rotera grädden var en rund
krälock. Fäst i ett stift som drögs upp och ned ar-
marne. Och en annan typ var vinga kärnan det
var som lägga slävan på sidan och del som
rotera här var fyra vingar som drogs åt en led
med en hand. Om vintern på stuggolvet om
sommaren på kökets stengolv. Visningar för
inborn endast då den enda kon höll på att
sinn. Om det ej ville bli som i roter grädden

bill potatisdoppa. Att spisa potatis o silt i den gam-
la goda tiden kändes så, husets folk länkade
om kring lingslaget på vass mitt borgen med di
mykta potatisen med skalen på konate, honske.
den kniv lortallrik var vass och ens kaver, doppak-
pen även av lura men glasserad utan och innan
dess innehåll upprisad grätmjöl, ju godare
dess bättre, saltad var den och när potatisen var
akt på sin sista resa efter den blivit avskalad
blev den i så många bitar som den smältske
fick själv länka efter kunde ledigt väntas i
gimmagafet efter den blivit avskolat, så mycket
mer doppa följde där med, emellan tallriken län
doppa och visserna län mummen hade den sin
plats på knivspetsen, det var högra handens hjälp
län kroppens välbefinnande, den vänstras län och
pekningen höll stadigt om halva götborgrillens nake
och förde denna län mummen för en smaklig län

potatishylflorna. Den som inte ville gagna denna om-
kost med tanke på att det lyckas bäst nästa kårning
sökte långt efter häxprovens tid och den "kloke" av
dessa var Kloke Anna! någonstans hon rättade dem att
elva bakugnen avdela varm och under tiden de dot
gjorde hon den person dit och ville något lina, som
var ägare till "mjölkstaden".

Som svar på frågan, vad händer kårningstiden, i fallet
som innehåller eftervara, till den dagens afstramning
och resten kändes i slabbatjen som hade sin plats vid
kärven och innehåller till afstramning av kårstjärnen.

För smörrens knäddning användes kårstjärnen och kårstjärnen
smörret knäddes i fisket vatten så länge tills vatten var
klart, sattes smörret i arbetet om några timmar efter.
För djuren stod på innerfoten silas smörstoft i grästen
som färd. Det var där smörstjärnen skulle väntas i
pengar. Kåstjärnen en bit som var till nästa kårning.
Och det som skulle kårstjärnen fick sin plats i en kår i

den öppna brunnan. Och fick sedan medföra till borgen
dagen efter, stadsbornas fruar kände nog sin smärtsäma-
ra brä stundom till dela en smörklunk som hade spulfr
mig kropp som den fick efter kraftig rullning i smör-
skålen, inget bönärsket sattes på den, säljarens per-
son var igenkänningsmärket, så följdes köparen och sälja-
re till närmaste gjerdiäffan där handelsmannen dela
smörklumpen och räkna ut vad var och en skulle be-
hålla. För att undvika detta skickar stadsfrun en bon-
dask hem till bondsmannen som hon vägrade sam och
sedan fylla med smör av det lilla Borna fick
efter släkten det kallades "avradasmör" och var
passligt för vinterförvaring.

Smör vid gästgäring var i bondeshemmen en
urholkning i potatisgrörens lopp, där doppades
varje färdigbakad hornsked innan den ejorde sina
regelbanta barn till den öppna brunnan.

I våra antika matserverier kan man se en förhug-

ning i stekfatets kant av en kaffekopps storlek
den kallas och smörhåla.

Utsirning av smör. var kokenskon konstnärligt
anlagd var det en smörgås på assietten med pyggar
till ögon, en annan gång en utslagen ros med
gröna persiljehblad, en annan gång en pyramid be-
kladda rullader mellan smörspaden till en fyra sty-
vers genomskärning. Tårningen av smör fröjöt un-
der kristiden.

Beredning av ost. Skummad eller oskummad all of-
ter råa. Endast kalmaras till det flytande brustjär-
da blev uppfurnit. När spädkalven druckit sitt irsta
mål innan slaktningen, prästas bäst var en lilt
av ett bycken om hans nos vilket bonden med ett
snöre om nacken, vilket hindra att han slirke kal-
stulbar i magen innan mjölken kunnat ostas, efter
slaktningen serveras magen och de stelnade bitarna lates
i och bäddenen fylldes av spensam mjölk, och roten prästas

den på en bäpp lagom att hänga över hjälkhanden
utånga väggan där fick det hänga tills det hunnit
bliva torrt. När den kvantitet mjölk insatt för ost-
ningen i koppargrutan ej järngrutan den var för tjock
och värmt för mycket ifrån sig innan hemmet kom.
Så fick hemmoderns ^{armen} fört rentvättade sedan griden
med ^{högad} salt, sedan stöjd med kall vatten, bestämma
mjölken värmerader, när hanten nått botten i grutan
och överarmen kände en sval rand vid mjölken yta
då var den lagom, dussfrömmen var bagen en bit av lö-
pet och upplöst i varm mjölk och när det församm-
hållde mjölken i grutan efter den var avlyftad glöden
i den öppna spisen och över grutan breddes en
gammal duk. Löpet var i bevar där var intast in
och bagen det räckte till många ostar under det ost-
mosen lidos, blev ostbagen inordningställd, silklysan
"det lilla bräcket som lades över kanten på faten när
mjölken skulle silas" lades över malmgrutan där på

ständer ostkorgen eller den seckantiga skål gjord av
bakelsrå / tvärts lunn höck genomborad i botten och
sidos med stjärnor och hjärten för att vasslen kunde
rinna ut den överhängdes med ostkläde (som i sin kraft
dagar hade varit bordduk, handok, bälur av en särsk
eller spjorda som ärmar eller halskrage vare upp-
slitna och kasserade) som trycktes till botten i kor-
gen, med båda händerna inlän varandra "det kallades
djupan" lades ostmassan av vasslen och pressades
i korgen varvid lades kammurin som tryckte, när ost
en var färdig lades stöttet salt över den, så fyllde
den ligger till dagen efter då den vänder och
sätter på andra sidan, Efter upptarningen lades
den i ostabur som likna våra hängeskip, botten
och en tylla, klädd med spjälur liknande sol-
käpparna till väven, men så pass från varann att
där blev tvärdrag men icke så långt att solstjär-
larna kunde hänga sig emellan, för då gjordes ostbun-

och blev ^{satt} och snart lik en skånsk limpa blev utsändt,
i hvar flygona fick tillräde till ostarna efter deras
besök skulle han snart knipit efter, för att man säkra
ostarna för flygonas fräktade ostarna en och annan
gång med saltvatten. Vasslen gagnar endast till uppför-
ring av husdjur. Om till vetter var osterna fördrig men
många gämdes till julost. Skördarbetelet nämligen
var en grovbrötsmjörja med en ostskiva på vilken
spjöljet var med en munfull ariskalblomma av det
medförda till oss kopperbruset. När tiden tillat
det skedd ystningen. När folkskollärsan hade 70.
år i sin skola och värlsinna avslutas med en
föreläsning till närmsta iö och där köstade en tur
i fiskarens rottbåt två ängst^{na} barn för några famnar
ut på isen och tillägsplatsen igen, under tiden ysta-
des det hemma i Skollösens kyrk, bönderna som
hade blivit följda till skolan med någon anförvand
som hade ett par mjölk med sig.

ACC. N:R M. 11814:19.19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

När ystningen upphörde i våra prästgårdar var
väl när kontet upphörde. Lånen var väl sen
pångrar i stället för gryn. Och av annans mjölte
än kons har jag inte hört talas om.