

Mjölkhushållning.

På 1870- och 1880-talet hade man ungefär 6 à 7 stycken mjölkkor på egendomar som hade 50-60 tunnland åker och äng tillsammans vilket var lika med 25-30 kitar på samma areal. Hade man 4 à 5 krigor eller kalvar. Vid början av 1900-talet ökades korantalet på samma areal till 8-10 kor en tjur och 4 à 5 krigor. Mjölkningsen på morgonen skedde mellan 5-6 på middagen mellan 11-12 och på kvällen mellan 19-20. På gårdar med större kreatursbesättning utfördes mjölkningsen endast två gånger på dagen morgon och afton. Det var alltid kvinnor som utförde detta arbete. Under senare tid har man på större och mindre lantbruk inköpt mjölkmaskiner med anledning av att det är brist på kvinnlig arbetskraft så utföres mjölkningsen även av män. Detta arbete när endast handmjölkning förekom utfördes ju utelunda-
tande av kvinnor. På hela 1800-talet har aldrig hört att det var något mindervärdigt arbete. En vanlig spann av plåt användes vid mjölkningsen. Träspannar har nog

Luf. 75.

användts i äldre tider. Mjölkkanner av tjock plåt användes att förvara mjölken i både i ladugården och ute när korna stod ute på bete de rymde 40-50 liter och användes när mjölken blev skickad till mejeriet. Den mjölks som användes i hushållet slogs upp i fat av lera som tillverkades hos lervarufabriker i Flögnäs m. fl. ställen denna hushållsmjolk sattes in i källare under sommarmånaderna för att den skulle bli så god och hålla sig bättre mjölkkäten som vore av plåt vore dels runda och dels fyrkantiga och har ansänts här på orten redan slutet av 1870 talet. Silas av plåt tillverkades av plåtlagare och såldes av jernhandlare i städerna. Mjölken transporterades med hästskjutsar till mejerierna från mjölkbord av bräder som vore placerade så vid de vägar där mjölkskjutsarna körde fram i de flesta fall kl. 6,30 på morgonen. Arbetarbefolkningen som för det mesta inte köpte mer än 2 liter mjolk om dagen buka under sommarmånaderna hänga en kruka som var försedd med trä öron i brunnen var i mjölken förvarades för natten. Färsilda hyllor för mjölken har funnits

men det är olika på gårdarna för på somliga ställen har de matvaror och mjölk på samma hyllor. Tran och enris i det rum där mjölken förvarades har icke förekommit på denna ort. Mjölken såldes till mejerier och till arbetare. Lantbrukarna erhöll 6 öre för litern för mjölk som mejeriet köpte och tog 7 öre ^{litern} från arbetarna köpte man så fick de alltid gott mått och kredit med betalningen till sommarmånaderna då det kvittades visst uppgörelse för arbete på betfältet och höstarbete den mjölk som betalades med det samma när den hämtades var ju hantverkare m. fl. den inkomsten fick alltid husmodern. Någon bortarrendering av ladugården har aldrig varit omtalat på denna ort. De första privata mejerierna var i Mölleberga och Östra Katharp i S. Sallerups böcker enligt vad jag kan minnas så började mejeriet i Mölleberga 1878 eller 1879 och förstördes genom eldsvåda år 1912 samma år uppfördes ett nytt mejeri på en tomt som låg en 50 meter från där det nerbrända mejeriet var. beläget något andelsmejeri har inte förekommit här närmare

än i Hyrkheddinge när detta mejeri började sin verksamhet har jag aldrig hört omtalas. Mölleberga mejeri såldes till Solidar i Malmö vilka använde det några år och sedan sålde det till en lantbr. som har det till bostad. Mejeriet i Ö. Kattarp som ägdes av en lantbrukare blev verlagd i slutet av 1800 talet. Boskapskötseln har genom att de bildat tjurföreningar överallt gått mycket framåt. Lantbrukarna äro ju lika mycket intresserade alla på flera ställen för lantbr. själva sköta mjölkningen på grund av brist på främmande arbetskraft. På vissa tiden har en del lantbrukare sålt nötkreaturen för de har tyckt att det är arbetsamt och därför att kraftfoder som djuren måste erhålla har gått upp i sådant högt pris så det är inte lönsamt med de priser som mjölken för närvarande betingar. Arbetskraften är ju rätt bra tilltagen så lönsamheten är inte så stor som andra grenar inom lantbruket. Mjölken användes på landsbygden till flere sorters maträtter när det serveras mjölk till dryck i mjölkbringare så finnes alltid en bringare till med svagdricka så är det fritt för dem som vill blanda

dessa drycker samman för att skölja ner maten. Vid kalas och bjudningar användes i de flesta fall pilner vid måltid. Öron omtalade kallades drickablandning och användes även numera men i mindre omfattning än för 50 år tillbaka i tiden. Blåsermjölk var sådan mjölk som hade en sur smak isynnerhet under sommarmånaderna den användes vid bakning av bröd och soinföda sådan mjölk förekom på grund ^{att} den blev gammal. Mjolk av får användes på så sätt att den fick stå och bliva halosur sedan skar man fyrkantiga brödbitar av groft bröd och doppa i mjölken som kallades saltmjölk och var rätt god och användes till aftonmåltid vilket de äldre från 1850 talet omtala hade brukats sedan deras förfäders tid vid sekelskiftet sålde de flesta lantbr. fören och sedan upphörde denna maträtt. Sämjölken var hade mycket hög fetthalt och var en delikatess. Har hört omtalas att det användes mjölk av fölste till barn som hade kikhosta homjolk har inte använts till färger eller klister men den

kokades varm och blandades med lite konjak och förtärdes i denna form vid förkylning. Många barn har erhållit konmjölk i späda ålder när mödrarna saknat di, man blandade bröd och kokt mjölk tillsammans även blandades mjölk, dricka och bröd tillsammans som kallades för ölsua denna enkla anrättning användes icke numera på landet pretensjonerna stigit både bland bondens som arbetarnas barn den enkla husmanskost som användes på 1800-talet har förändrats till det bättre människorna vare mer försöksamma i den gamla tiden än de äro i nutiden det användes numera både oskummad och skummad mjölk på de flesta gårdar som har kobesättning har man reaktionsfria djur som mjölkar tuberkelfri mjölk vilket i hygieniskt hänseende räknas som ett stort framsteg för folkhälsoan. Blandning av bröd och mjölk har inte haft någon särskild benämning som orannämnda blandning av dricka, mjölk och bröd. Det användes ofta kokt mjölk till kall gröt. Vid fastlagstiden blanda man ägg och mjölk

jämte mandel i mjölk vilken blandning äts med skedar
tillsammans med fastlagsbullar. Stärkelsemjölk har inte
förekommit på denna ort ölost har sällan förekommit
men dricksrupa som värmdes och sedan äts tillsammans med
groft bröd. Mjölk användes vid kokning av risengröt och
korngrynsgröt någon särskild märkesdag är icke känd.
Filbunk som blev av mjölk som slops upp i mjölkfat och fuk stä
oivd till den samma sedan tillsattes den med socker och kanel
och var ju lättast att tillreda på sommaren och ansågs att
vara hälsosam. Råmjölk användes till att laga något som man
kalla kuladans. Tällden tider kokades den i lerkrukor sedan sattes
den ner i vatten i en kittel det är en smaklig och omtyckt rätt
som tillagas när korna har kalvat även i våra dagar. Ostkaka
har aldrig tillagats i södra Skåne men i Småland är den en
mycket vanlig rätt. Inga andra rätter än ost har förekommit
som lagats av mjölk. Sötosten tillverkades av ungefär 20 liter sötmjölk
med tillsats av löp man tillsatte löpen när mjölken var gummig
och denna blandning börja bli kall så tog man och kramade ^{den} med

händerna för att få det vata ifrån och lades sedan i en duk och som kramades igen för att få den så torr som möjligt sedan lades innehållet i ett ostkar som var antingen rundt eller fyrkantigt efter denna behandling så hängdes innehållet på en oststega för att det sista som fanns kvar av vata beståndsdelar skulle försvinna därefter lades osten i en osthink som var av trä och för att luften skulle påskynda torkningen av osten var den tillverkad av trärebber som sattes så långt ifrån varandra som 1 tum. Till ost användes oskummad mjölk endast kalfmager användes till löps en kalvmager. Blästes upp och hängdes till torkning utomhus sedan skars den sönder och lades i en burk sedan slops ättika, dricka och salt på i burken sedan stod den två eller tre dagar sen var den färdig att användas. Det brukades kopparkittel vid uppvärmning av mjölken löpet kunde gömmas och användas av det som fler till övers ostkläde användes samma som ovan nämnde duk. Osten användes efter fem eller sex veckor ibland något immen men då var

grön och inte så god och välsmakande som när den blir lagrad en längre tid osten blev värd så den sådan som låg nere kom att ligga oran på efter de fem eller sex veckorna så bruka osten att förtäras den kunde bevaras ett halft år och när de äto s. k. lillmiddag vid halv tiotiden på förmiddagen så användes ost som pålägg på smörgåsar för omväxling så användes även korv som pålägg. Ostgillen har inte förekommit på bondgårdarna skötte var och en själv sin osttillverkning. Tassle som av äldre människor kallades valde goss aldrig bort utan användes till foder åt svinen. Det har aldrig förekommit att något tiggeri av mjölk eller ost varit brukligt här på osten men det brukades att skänka en ost till arbetare som hade hustru och barn och som med arbete under hösten deltog i höstarbete och andra förkommande arbete. I Bara härad är geten sällsynt men på orter där som det finnes mer med betesmarker där har man getter och getmjölk varar man även tillverkat getost huruvida det är bruket i nuvarande tid är obekant. Sedan ost kallades getost

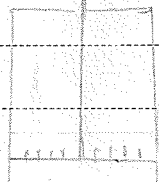
Beredning av smör. Mjölken skulle alltid stå över natten innan den blev skummad den mjölk som ick skickades till till mejeriet blev insatt i sval hållare för natten i de flesta fall skumrades mjölken inte mer än en gång med en skeda av metall. L. Bjärshög var en lantbrukare som inköpts en mindre separator som drogs för hand i slutet av 1800 talet han hade en egendom på 60 tunnland det var den första separatorn som kom i bruk här på orten ha bruka aldrig hava mer än tre eller fyra kor och kärna själs grädden till smör och sålde det som inte användes i hushållet i Malmö och till husägare m. fl. andra lantbr. som hade fler djur sålde sin mjölk till mejeriet. I mitt hem brukade kärnas handskummad grädde till smör som användes i hushållet den äldre typen av kärner hade delta utseende en stång var fäst i en rund bräda i denna bräda   satt sex eller sju stötte man upp och ner till gammaltyp nyaretyp. Det blev smör på den nya typen av kärner var en axel med kuggjul som gick i kugg med axel som gick till botten av kärnan på denna axel satt fyra brädlappar med fem eller sex

höl när man drog den överste axeln runt så gick den axeln
som bräddarna satt på runt i kärnan och måste hålla på med kär-
ningen tills det blev smör. För det mesta utfördes kärningen i köket.
I mindre hushåll brukar man genom skakning å en flaska bereda smör
vispning av smör har inte brukats på denna ort om det
ej ville bli smör så brukar man slå varmt vatten i
kärnan kärnmjölken användes till att slicka för
lungsjuka personer ansågs den vara bra det an-
sågs att den hjälpte eller fördröjde försämringen av
sjukdomen man lade smöret i stora lerkärl och knä-
dade det med en stav av trä tills det blev hårt så
det kunde användas. Sedan eller innan det blev färdigt
slogs kallt vatten ibland smöret och innan det blev
färdigt saltades smöret en tillsats av smörfärg verk-
ställdes då på samma gång. Smörklampen kallades för
smörslav det lades på en tallrik av porcelän när det var
färdigberedd det var brukligt att när gröt skulle användas
så lades en klump ^{smör} i grötfäret som deltagarna i måltiden

slappade gröten i innan den förtärtades som ersättning för mjölk
på något annat vis användes ej smöret som ersättning för mjölk.
Smöret förvarades alltid i källare där som inte fanns källare i äldre
hus så förvarades smöret i rum som vette åt norr. Smör användes
till alla slags bakverk det användes även till säror och brödda
smörgåsar. Innan mejerisena kom till så såldes smöret på salu-
torgen i städerna och vägdes i klumpar på bismare vilka på den
tiden voro graderade efter skälpund varför varje klump uppvägdas
i ett skälpund och sedan insveptes i vitt rent papper och
i en korg nerspackades ~~så~~ och på detta sätt förvarades under
resan till staden någon märkning av smöret förutom ej smörstyk-
ken hade ingen utmärkning utan vid uppläggning vid högtidliga tillfällen
när man själv hade bjudning eller när man hade förning till
bröllop och begravningar utmärkningen verkställdes med en tesked och forma
till spärnar och andra krumelurer. På färden till gillesgården förvarades
smöret i kär. som de kallade för smörkoppor och hade samma
form som skåkoppar. de sattes i en korg och bevarades så att det
som var utsirat skulle se bra ut vid framkomsten till gillesgården.

tråkärsl förekom icke ~~som~~ till gillesgården skänktes även höns som
var slaktade och fjädrarna avplockade, smöret som kom till gillet
från var gård vägde ungefär 8 eller 10 kgr. man använde även
grädden av fåramjölk och blandade den ^{med} mjölken som användes
till att tillverka smöret i käman. Detta smör användes på samma
sätt som vanligt smör. På de rista tio eller femton åren
har inte förekommit tillverkning^{av} smör i lantbrukarhem-
men det är väl till en del beroende på brist på kvinnlig
arbetskraft. Husmödrarna som själv får göra alla inomhus
gjörningar hinner inte med mera än det som hör till de vanliga
hushållsarbetet. Numera köper smöret från mejerierna. Diverse-
affärerna på landsbygden säljer även mejerismör. I mindre
hushåll har det i äldre tider brukats att mjölka grädda till smör.

Järnsmodell av käman



Algers modell av käman

