

ACC. N:R M. 11816:/.

L. U. F. 75.

MJÖLKHUSHÅLLNING.

De i dessa förhållandena avgivna svaren hänför sig till en gård i norra delen av Örkeneds socken, av som det anses däruppe ungefärlig medelstorlek, 1/3 mantal, 67-68 har, ca 135 tunnland total areal, därav omkring 20 tunnland odlad jord, därav nära hälften mossodling, omkring 100 tunnland produktiv skogsmark, resten kärr och sämre betesmark.

Men vid den tid skildringen avser 1890 - 1895, var den odlade arealen, dels några tunnland mindre, dels mera stenbunden, dels sämre höskörd och betesmöjligheter på grund av den tidens sätt att sköta jordbruken. Detta var också orsaken till att de hade mindre antal isynnerhet kor, då avsättningen av mjölk ute på landsbygden långt från städerna, var synnerligen dålig.

Vid den tiden hade man på en sådan gård, ett par stora oxar, och merendels ett par tillväxande s.k. stutar, vilka vid 2-3 års fick lära sig dra oket (tämjdes) och sedermera fick namnet oxar.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Luf. 75.

ACC. N:R M. 11816:2.

L. U. F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING.

2

Oxarna användes till allt jordbruksarbete i huvudsak och därför hade de på en sådan gård merendels bara en vuxen häst, som användes vid lättare körslor och då det icke lämpade sig med oxar, t.ex. kyrkskjutsar eller man skulle iväg på längre avstånd och det gällde brådskande ärenden t.ex. söka Läkare eller hämta Barnmorskan(på vardagsspråk kallad " Mor hastig") event. besöka närmaste stad. På mindre jordbruksställen och torpställen, använde man kor, som dragare i st. för oxar och detta gick bra, om man var mån om deras utfodring och behandlade dem väl och hänsynsfullt och såg ut som korna trivdes utmärkt med måttfull dragaremotion. Då man på en gård av ifrågavarande storlek, merendels hade en event. tvänne unghästar, var antalet kor i medeltal 4-6 och 2-3 st. kvigor på tillväxt efter hand som de äldste korna utgallrades. Antalet gödsvin till avsalu obetydligt då, mot numera sedan andelsslakterierna tillkommit. Däremot hade de flera tiotal får för ullens skull, som spanns och förädlades i hemmen.

ACC. N:R M. 11816:3.

L. U. F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING.

MJÖLKNING OCH MJÖLKKÄRL.

Mjölkningsen skedde i regeln tvänne gånger dagligen, morron och kvällar. Handmetoden var den enda kända och tillgick på tvänne sätt, antingen att krama mjölken ur spenarna, ~~man~~ eller pressa ut den mellan tummen och pekfingret om spenan uppifrån o ned. Detta sistnämnda tillvägagångssätt fordrade mindre styrka i handen och användes nog allmänt vid avslutningen av mjölkningsen för att lättare få all mjölken i juvret, men för att icke nötningsen av spenarna ~~skulle~~ bli förstör och därav följande ömhet uppstå måste spenarna hållas fuktiga under mjölkningsen på detta sätt. Före mjölkningsen tvättades spenarna och juvret däromkring och torkades med en grövre handduk. Vattnet härtill hade man med sig i mjölkbyttan eller spannet, vilket vintertid var lite uppvärmt. Innan man kunde köpa spannar av metallplåt, användes träbyttor eller träspannar. De s.k. mjölkbyttorna, som voro speciellt avsedda att användas vid mjölkning, voro försedda med ett handtag.

ACC. N:R M. 11816:4

L. U. F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING.

MJÖLKNING OCH MJÖLKKÄRL.

Detta handtag vid ena sidan hade tillkommit därigenom att en av de smala bräderna till spannen, var så mycket längre än de andra som man önskade handtagets längd, omkring 20 cm, (ca 7-8 tum).

Vid mjölkningen hade man detta handtag mot sig, så det icke var i vägen. Man satt under mjölkningen på en s.k. mjölkpall, som hade sin plats i kostallet. I allmänhet var det kvinnorna som skötte om mjölkningen, utom vid sjukdomsfall och då ingen kvinnlig hjälp stod att uppbringa, måste ju "manfolken" rycka in och om fanns någon pojke, blev det hans tur att svara för mjölkningen.

Mjölkkärlen, d.v.s. träbyttorna eller spannarna, rengjordes efteråt med varmt vatten, med tillhjälp av björkvisp e.d. och skållades till sist, för att icke lukta illa vid nästa användning.

Under mellantiden förvarades de lufttåg plats med botten upp, så de skulle bli torra och rena. Den äldsta typ av sil jag minns, var skålformiga av trä, med anordning i botten så man kunde binda

ACC. N:R M. 11816:5

L. U. F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING.

MJÖLKNING OCH MJÖLKKÄRL.

5- fast en silduk, vilken togs bort och tvättades väl efter varje mjölkning, varefter såväl den som silen brukade hängas ut på en spik eller krok, utanför köksdörren. Dessa träsilar tillverkades antingen av någon snickare i orten, någon händig person på gården, eller kunde få köpas på någon marknad av slöjdhandl. Stålsilen blev nog icke allmän, förrän mejerierna tillkom även på landsbygden och renlighetskraven skärptes även betr. mjölken. De första kärlen vari mjölken hälldes efter silningen, var nog bunkar av koppar, sedan bleckbunkar, bunkar av Höganäs-stengods, brända, så lerfat och kärl av porslin m.m. Mjölken förvarades sedan dels i mjölkskåp, mjölkammare och på sommaren ~~tidvis~~ i mjölkkällare och hände även att man hängde mjölkkrukan i brunnen. Men å mjölken man skulle tillvarataga grädden för smörberedning, den placerades ofta på hyllor, placerade på lämpligt avstånd från taket i storstugan där den fick stå flera dagar, så grädden eller "flöden" skulle bli

ACC. N:R M. 11816:6.

L. U. F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING.

MJÖLKNING OCH MJÖLKKÄRL.

6

så tjock som möjligt. Även annan mat förvarades merendels i mjölkskåpet. Gran- eller enris förekom sällan i det rum, i vilket mjölken förvarades. Försäljning av mjölk på den tiden var obetydlig och var i så fall till någon torpare, som hade endast en eller två kor och dessa kortare tid icke lämnade någon mjölk, ty bönderna med flera kor ordnade det om möjligt så att de hade egen mjölk året runt. På ställen där husmodern var en sk.resolut människa hade hon ofta hand om inkomsten vid försäljningen av mjölkprodukter, men det gällde merendels bytesaffärer i butiken med smör och ägg, mot andra behövlige varor. Systemet med bortarrendering av ladugården förekom nog endast på större gårdar. Liksom även de första privata mejerierna. Det första mejeriet i trakten byggdes av en Hr Ekström, yrkesmejerist från annan ort och såldes sedan efter något år till annan innehavare, men bildades nog icke på andelsprincipen, utan var och är mejeristens eget företag.

ACC. N:R M. 11816:7

L. U. F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING.

MJÖLKNING OCH MJÖLKKÄRL.

En föregångsman som i detta sammanhang bör nämnas, som arbetade för ekonomiskt uppsving i den karga och fattiga jordbruksbygden där uppe var Landstingsmannen Jöns Jönsson, som kom från Glimåkra och slog sig ner i Duvhult, där han köpte flera mindre gårdar och byggde en ny gård i centrum av dessa i samband med potatisfabrik och sågverk. Han genomdrev utdikning av vattensjuka mossområden i en dalgång nästan upp från Smålandsgränsen ner till Flyboda intill Lönsboda mot Böglarhult och Tommaboda, varigenom flera hundratals tunnland odlingsbara områden tillkom och de därav berörda lantbrukarna fick sin odlingsareal minst fördubblad. Sedan genomdrev han tillkomsten av järnvägen i samband med några andra föregångsmän å sträckan Sölvesborg-Olofström-Älmhult, åren 1897-1901. Duvhults gård övertogs sedan av sonen Olof Jönsson, även han landstingsman i många år och innehaves nu av sonsonen John Jönsson. Efter järnvägens tillkomst och den allmänna vägförbättringen, har det allmänna välståndet ökats i samma mån här, som på andra orter.

ACC. N:R M.11816:8.

L. U. F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING.

MJÖLK SOM DRYCK.

8
I allmänhet var det icke brukligt att dricka nymjölkad mjölk, varken morgon eller kväll, ty man skulle spara grädden till smörberedning, utan det var skummjölk eller surmjölk i allmänhet på bordet, utom då man hade gröt i någon form, då färskare mjölk serverades. Ökad mjölkförbrukning i hushållet är säkerligen i viss mån en förteelse i samband med förbättrad distribution och propaganda. Isynnerhet sommartid förbrukades mjölk av vuxna nästan dagligen, men mestadels som sur och vispad tillsammans med lingon så länge man hade tillgång till sådana, eller enbart mjölk, men i vardagslag såg man aldrig en mjölktilbringare framme under måltiderna, utan sattes fram i fat eller bunkar, varur alla åt med sina hornskedar, innan metallskedar kom i bruk. Undantag gjordes för barn och sjuka, som gärna fick en kopp nymjolk efter silningen. Att blanda mjölk och hembryggt svagdricka var ganska allmänt, innan drickat blev för gammalt och surt och kallades visst ölsupa, men

ACC. N:R M. 11816:9.

L. U. F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING.

MJÖLK SOM DRÖCK.

då färsk mjölk och dricka koktes ihop, kallade det visst "ölost". Detta förekommer någongång ännu på sina håll i orten. Med blåsur mjölk, menade man sådan merendels skummad någon dag gammal mjölk som s.a.s. skar sig vid användningen i matlagning och hade syrlig smak, varför sådan fick stå kvar till den blev tjock surmjölk.

I fråga om mjölk från andra djur än kor, var det i allmänhet endast getmjölk, som användes av torpare eller jämnställda, ty en bonde ansåg det vara ett fattigdomsbevis att förtära getmjölk, därför kallades geten ofta för den fattiges ko. Mjölk från sto, ordinerades ofta av s.k. kloka gubbar för vissa åkommor t.ex. kikhosta e.d. Att man använde fårmjölk, har jag icke hört.

Skummjölk användes i vissa kalkfärger, för att dessa icke skulle smeta från sig på kläder o.d. vid beröring, ävensom i klister vid tapetsering för att binda fuktigheten. Spenvarm mjölk ansågs mycket välgörande vid förkylningssjukdomar.

ACC. N:R M. 11816:10.

L. U. F. 75.

MJÖLKHUSHÅLLNING.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKRÄTTER.

Att blanda bröd i ~~up~~ppkokt mjölk förekom ofta av isynnerhet äldre personer, som hade defekta tänder och denna rätt kallades för "mjölksoppa". Uppkokt mjölk till kall gröt förekom och till kall risgrynsgröt smakade det utmärkt gott. Då äggmjölk tillreddes, för någon sjuk som magrat och behövde kraftig näring, eller för klena barn som ansågs behöva sådan, vispades endast gulan i en mindre del varm mjölk, som sedan utspäddes till den mängd man önskade och serverades i en större kopp eller skål, event. med lite socker i det som barn skulle förtära. Stärkelsemjölk användes ofta som efterrätt under den kalla årstiden, men till denna tillredning blandades stärkelsen merendels med lite vetemjöl, för att få en jämnare konsistens på vällingen, som serverades i skål eller fat. I allmänhet var det nog endast i risgröten mjölk ingick som beståndsdel. Kall mjölk och dricka blandades ofta tillsammans och förtärdes som läskande dryck sommartid, även vid avslutning av måltid.

ACC. N:R M. 11816://.

L. U. F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING.

MJÖLKRÄTTER.

Filbunk enligt modernt begrepp med grädden kvar på mjölken, förekom nog ytterst sällan, av sparsamhetsskäl.

Råmjölk användes till råmjölkskaka (kalvadans) och ansågs lite högtidligt, ty förekom ju endast de första dagarna efter en ko hade kalvat, men kunde bli förmycket för egen förbrukning och gav man gärna bort råmjölk och helst till dem som hade mindre antal kor. Sötost och ostkaka förekom icke i Skåne, utan var en kalasrätt speciellt från Småland och nog mest i Kronobergs län. Ostkakan tillagas av råmjölk eller ystad mjölk, ägg, socker o. grädde. Sötosten däremot av fin söt mjölk, som kokas i flera timmar och smaksattes med diverse ingredienser. Dessa båda rätter eller bakverk medfördes i allmänhet som förning till olika kalas och placerades gärna på gamla fina tennfat eller prydliga bunkar och var nog en motsvarighet till Skånes mera förnämliga spettkakor, ty skåningarna ville gärna anse sig lite förnämligare än smålänningarna.

ACC. N:R M. 11816:12.

L. U. F. 75.

MJÖLKHUSHÅLLNING.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

BEREDNING AV SMÖR.

De flesta husmödrarna höll på att man skulle ha så tjock grädde eller flöd som möjligt och slippa skumma mjölken mer än en gång och därför fick den mjölk som var avsedd för detta ändamål gärna stå någon dag innan man skummade den med en träsked, som på många ställen brukade förvaras i "flödakruset", så den var lätt tillgänglig vid användningen. Under gräddsättningen var mjölken ganska allmänt placerad på en lång hylla över fönstren ganska nära taket i storstugan och skummades i tur och ordning. troligen omkring sekelskiftet började separatorerna så småningom komma i bruk hos de större lantbr. och i norra delen av socknen var det nog Duvhults gård, som först köpte sådan, ty där voro de föregångare inom lantushållningen. De äldsta smörkärnorna man minns voro de runda och rätt höga, med en rund träskiva i vars mitt ett runt skait var fäst. I skivan fanns flera hål, varigenom grädden silades fram o.äter, när man drog denna skiva eller kolv upp och ned i kärnan i vars lock även fanns hål för skaitet.

ACC. NR M. 11816:13

L. U. F. 75.

MJÖLKHUSHÅLLNING.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

BEREDNING AV SMÖR.

Sedan förekom en modernare typ även av trä s.a.s. liggande, ca. 40-45 cm. lång, med genomgående järnaxel och vev med handtag utanför kärnan. Inuti kärnan gick axeln genom krysställda blandare och botten rund, som en liggande tunna försedd med lock.

När man kärnade var man merendels i köket, som i allmänhet voro ganska rymliga. Vid framställning av smör i mindre mängd, förekom att man vispade grädden i större skål, fat eller bunke e.d. Detta arbete utfördes av kvinnor eller barn. Vid kärning av ny grädde, var kärnmjölken ganska smakfull och användes i st. för annan mjölk, men var det gammal sur grädde, blev kärnmjölken ju även ganska sur o. även besk och då fick svinen den merendels.

När smöret knådades, använde man stora starka träskålar och träsked. Smöret sköljdes i kallt friskt vatten, för att få bort kärnmjölken, men där de var mera kanske snåla, sköljdes icke smöret, utan vid iknådningen av saltet, ansågs kärnmjölken rinna bort, men sådant var varken så gott eller hållbart, som det tvättade smöret.

ACC. N:R M. 11816:1/4

L. U. F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING.

BEREDNING AV SMÖR.

I den träskålen vari smöret knådades, formades det även till en rund något avlång, gåskroppsformad klimp, därifrån det också fick namnet "smörgås" på t.ex. flera skålpund till skillnad på smör på brödiskiva, som de kallade "smarmad". I samma skål förvarades smöret som skulle säljas, om sommaren i källare, under vintern i köksskåp. Det smör som icke användes i hushållet, såldes i regeln till ortens Handl.mest som bytesvara. Hemma vägde man smöret med betzman, sedan smöret lagts i en ren vit linnelapp och inknutits i en näsduk. Refflade smörspadar har förekommit så långt man minnes och då man uttog tunna skivor hade de benägenhet rulla sig och spår efter dem syntes då på ovansidan. Det var först på senare tid man rullade små kulor och lade upp dem i pyramider på assietter e.d.

Det var nog i mera enstaka fall smör användes som förning, men då det förekom hade man det förvarat i smörask, eller smörbytta.

Smörtillverkning i hemmen förekommer numera endast vid småställen, mycket isolerade vid så dåliga vägar, att mjölken icke kan sändas till mejeriet.

ACC. N:R M. 11816:5.

L. U. F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING.

BEREDNING AV OST.

vid ostberedning i hemmen användes alltid oskummad söt mjölk. Endast kalvlöpe användes, som tillverkades hemma av väl rengjorda spädkalvs-löpmagar, vilka fylldes med råmjölk, mjölkad 3-4 gången efter kons kalvning, syddes ihop och fästes på en 7-8 tums träpinne vilken sedan upphängdes till torkning över fyren eller spisen. Vid ostberedningen öppnades hopsyningen och ur kalvmagen tog man lämplig mängd löpe som upplöstes i ljum mjölk och rördes i, d.v.s. kramades ur en glest vävd linnelapp, vari löpet var lagt, direkt i den stora kopparkitteln med mjölk, som uppvärmdes på trefotingen över öppen eld i köksfyren, innan järnspisarna tillkom. Den löpnande massan kallade man ostmus och upptogs med händerna, vilka dessförinnan skulle vara väl rengjorda, och pressades ned i ostkaret, ^{där på insidan/} ~~som ligger i mitten~~ placerats en gles handduk, för att osten skulle få jämnare och fin yta. Ostmassan kramades fri från vassle. Ostkaren var flätade av smala liknande pilgrenar, eller smala fyrkantiga spanor i flera ganska tjocka lag, så de tålde hårt tryck.

ACC. N:R M. 11816:16.

L. U. F. 75.

MJÖLKHUSHÅLLNING.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

BEREDNING AV OST.

Det fanns särskilda ostakaramakare, som gick omkring och sålde i gårdarna. Dessa ostkar eller ostkorgar voro så starka, att de höll i flera årtionden. Man hade ostkaret i en stor skål eller fat, då ostmassan med händerna pressades ned däri och den vasslen som då pressades ut jämte uppsilning av kvarvarande mindre ostpartiklar från mjölkkitteln, användes ofta tillvasslegröt e.d. den övriga vasslen östes bland svinmaten, som förvarades i stora tunnor e.d. Helt lite salt upplöstes i den ljumma vasslemassan och i vissa ostar lite kummin, efter smak och tycke. Ostmassan förvarades i ostkaret flera dagar, så osten fick den fasta form som behövdes ^{för/}vidare behandling under torkningen på öppna hyllor i köket. Till skötseln av ostar hörde gärna att man skulle smörja över dem en lapp doppad i brännvin, som dels förbättrade smaken och även skyddade mot mögelbildning. Man gjorde vanligen en liten smakost, som man provsmakade efter någon månad och började gärna äta av ostarna så fort som möjligt, företrädesvis vid frukost.

ACC. N:R M. 11816:17.

L. U. F. 75.

MJÖLKHUSHÅLLNING.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

BEREDNING AV OST.

Byns kvinnor anordnade gärna ostgillen och så många av grannkvinnorna som ville fick gärna komma med mjölk och vara med på det kaffekalas som då alltid skulle äga rum och det var icke ovanligt att man fick ihop ett par 50-75 liters kopparkittlar nästan fyllda. Då det drog ut på tiden innan kvinnorna med mjölken samlats, druckes kaffe och pratats om lite av varje skedde ystningen framåt kvällen. Var det någon av dem som önskade vassle tillbaka, bestämdes det samtidigt, ty man kunde icke förbruka all vasslen på stället. Även s.k. "tiggeoste" av byns obesuttna förekom, men det blev ju icke så stora mängder mjölk då och blygsammare kaffebjudning. Mera storslaget var det med ostagillen i prästgården och klockaregården, som förekommo i samråd med resp. Fruar och då skulle kopparkrusen vara särskilt blankputsade och de längst bort boende åkte hästskjuts. Detta bruk upphörde efter hand som ost blev mera allmän i butikerna och mejerierna tillkom och ostkaren förvaras som gamla minnen i de flesta gamla bondgårdar.