

Svar å frågelistå no 75

1

Mjölkhushållning.

Något i hithörande ämne tycker jag mig minnas att att jag för många år sedan skrivit för landsmålsarkivet men som det nog var annorlunda upplagt blir detta nog helt andra mera utförliga svar. Jag tycker mig minnas att dessa svar var med de allra första jag skrev ö svaren blev därför ofullständiga ö trevande ö föga upplysande.

Under tiden före järnvägarnas tillkomst med åtföljande samhällsbildningar ö underlättade samfärdsel ö förbindelser med städerna fanns det ytterst få tillfällen för bönderna ute på den egentliga landsbygden att få avsättning för mjölkprodukter, därtill var det för långt mellan stadsresorna, de skulle ju då företagas med hästskjuts ö här i orten är avståndet till städerna, Ystad ö Malmö 3 ö 4 mil. Då var det spannmålen som utgjorde bondens inkomstkälla. Det var alltså huvudsakligen för eget ö event. husmäns behov man höll kor ö man sålde endast något när ärendet ändå gick till staden om något överskott då fanns. Således var före 1870-talet nötkreatursavel o mjölkproduktion ingen inkomstkälla att räkna med.

2

Nötkreatursaveln stod därför mycket lågt. Man lade till en kalv för att ersätta en ut gammal ko o djuren svältföddes ofta. Något kraftfoder eller saftfoder åt dem kom inte i fråga utom undantagsvis något sörfoder o något lite rovor. Halm o agnar vatten o den hackelse hästarna inte åt upp utan slickat det vidhäftade gröpet (som blandats in under vattenstrilning) av. Dessutom fick de ju på bestämda dagar nävvis med salt stoppat i halsen på sig, det skulle pigan eller husmodern göra. Det var foderstaten o av denna utfodring blev det inte mycket i stävan. På våren, då de flesta kor stod sin hade de ofta ej så mycket krafter att de kunde resa sig utan hjälp o det var ej endast i husmanshus o å småställen utan också å gårdarna. Att man "skar kon i rumpan o tog blodet på en brödbit" när hon var "molsuen o udtärpad", gav varken kraften eller mjölk fast man trodde det förstnämnda. Därför var man också även i gårdarna innan korna kom ut på bete nästan ibland helt utan mjölk = milkjasläpp o fick bistå varandra.

För att belysa förhållandena vill jag anföra några exempel på hur det var under tiden före mitten av 1870 talet (det var då förändring började märkas). Uppgifterna direkt efter de gamla som var unga då o själva stod mitt uppe i förhållandena.

Min mor, som var född 1847, tjänade vid mitten av 1860 talet på

en gård med c:a 100 tld jord nuvarande Bremad i S.Åby alltså på fetaste slätten. Där utgjordes hushållet av : man $\bar{o}$ hustru, 4 eller 5 barn, 3 pigor, 4-5 drängar $\bar{o}$ drängpojkar, 2 daglönare - tröskmän samt en gammal farfar på undantag med piga eller i allt enligt mors uppgift mellan 16-20 personers hushåll. Undantagsmannen hade själv ko men den föddes $\bar{o}$ stod i stall hos de andra, enda skillnaden var att hans piga mjölkade den när hon orkade $\bar{o}$ kons mjölk användes i deras hushåll. På denna gård höll man då 8 arbetshästar (övriga hästar vet jag intet om) men endast 8-10 kor. Med den fodring som bestods hade man säkert inte mera mjölk än vad man i våra dagar har av hälften så stor besättning. Kosthållet var då helt baserat på naturahushållning $\bar{o}$ med ett kosthåll som detta blev säkert intet över till avsalu. Dock kan jag inte minnas hon nämnde att de var utan mjölk någon gång där men väl i granngården. Kalvar slaktade man när de var någon vecka gamla eller äldre $\bar{o}$ det blev inte många måltider av en kalv, av den småvuxna ras man höll, i detta hushåll. Det var spannmålen man blev rik på för rika var bönderna på en söderslättsgård. Det var ett exempel från den egentliga "ria slätten", "sunnerbyana" sade man. Så ett exempel från en gård här i Svenstorp. Tiden 1870 $\bar{o}$ samma meddelare. Areal 80 tld 8-9 personers hushåll c:a 6 hästar, någon ung häst $\bar{o}$ föl, 8-10 kor som mjölkade mest på sommaren $\bar{o}$ hösten.

Avskrift

ACC. N:R M. 11817

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Därifrån berätta mor mera utförligt enär hon då avancerat till störst-tös med eget ansvar då matmodern sommartid låg i Malmö. Ö badade vilket var i ropet just då, mycket frekventerat av dem som hade anlag för gikt. Då gick där skjuts mellan hemmet i Lindby Ö Malmö varje vecka med matvaror o.d. Ö vad smör som kärnades för veckan skulle sändas med för förbrukning där Ö försäljning, endast ytterst lite tänkte sig denna matmoder för förbrukning hemma. Mor som inte kunde komma sig för att hushålla så smått hade fria händer Ö föll på råd. Hon flyttade korna en gång extra Ö fick dem så att mjölka så mycket mer att man hade rikligt med smör 6 hemma Ö mer än nog att hålla matmodern tillfreds. Det ansåg mor som ett bevis för att även den tidens kor kunde göra rätt för sig om de fick nog att mjölka när de var så känsliga för så lite. Flyttning Ö vattning av korna utfördes i övrigt av en drängpojke som brukligt var. Detta fall visar hur nära det ändå låg till då att söka omvandla i pengar även mjölkprodukter så fort tillfälle gavs.

Så ett exempel till: Ett torp under Sillesjö i Gärdslov. Före 1868 8-9 tld jord, hoveriskyldighet under gården med stadsäckor. Man var tvungen att hålla 2 hästar på denna lilla areal för hoveriets skull, o kunde därför endast hålla en ko Ö dåligt föda den. Därav blev inte mycket över av smör 6 mjölk men ändå sökte

man när tillfälle gavs skaffa sig någon styver att köpa outhärliga förnödenheter för när skjuts gick till stan. Husmän utan behovde ju också något oftast nog i byte mot arbetshjälp. Kunde man skrapa ihop något smör att sälja passade man på då tillfälle gavs även på de små ställen med endast 3-10 tld o 1-2 kor. Där var inte spannmålsproduktionen var nog stor att hålla ekonomin uppe utan man fick söka få lite inkomst även av sådant som man på gårdarna inte räknade med, o detta även om man själv fick försaka, något kontanter måste man ju ha för att kunna existera även i naturhushållningens dagar. Från tiden före mitten av 1870-talet är så endast att tillägga att det förefaller som om man var mera mån om sina kor på de mindre ställena än på bondgårdarna därför att man där måste ha någon inkomst även av dem men var oberoende därav där arealen var större, o att man kan konstatera att det funnits ganska skarpt markerade gränser beträffande övergången från vegetabilisk till animalisk produktion, fläsk smör o ägg. Första gränsdragningen kan man då göra vid mitten av 1870-talet då järnvägen kom till o stationssamhällen med handlande o yrkesbefolkning kom att uppstå o därför avsättningsmöjligheten blev annorlunda än förut. Gårds- o andra små mejerier började också uppstå vid den tiden. Andra gränsen går när man under 1890 talet kom att lämna i stort sett all sin mjölk till mejeri o dessa till

större delen ombildades ö sammanslogs till andelsmejerier där delägarna själva blev intresserade för driften. Därifrån till rationell nötkreatursavel, kontrollföreningar ö upplysning ö experimentering med raser ö lönsamhet samt sättet att få fram ö behandla mjölken så att den blev fullvärdig produkt var då inte långt ö redan då 1900 talet gick in var man en god bit på väg men utvecklingen gick vidare uppifrån ö nedåt tills även småbrukare ö husmän fick med av tidens nyheter. Från 1890 talet har också den animaliska produktionen varit nästan förhärskande tills det på allra sista tiden åter visat tendens åt andra hållet, beroende dels på oljeväxtodlingen, dels på svårigheten att få folk att sköta kor ö dels därför att det är mindre lönande att hålla kor ö producera mjölk.

9

Mjölkning och mjölkkärl.

Man mjölkade 3 gånger dagligen så länge kon gav någorlunda med mjölk ifrån sig. När man slojade middagsmjölkningen därför att det inte var något vidare att hämta ansågs det för början till sinläggning, kon blev "henn-sent"(renad)(?) ö kom snart "ti stå. Man var i tid som jag minnes mycket noga med att inte pigorna skulle "rena henn kjörna" ö undersökte hur pass de mjölkat ur ö om de helt uraktlåtit att mjölka någon ko, vilket inte alls hörde till ovanligheten i min barndom ö det kunde ofta vara orsaken

till att en piga fick gå ur tjänsten ö var ofta föremål för bondkvinnornas resonemang sins emellan när de råkades. Allt eftersom arbetsdagen förkortats har, främst kvällsmjölknigen förskjutits från 8-9 tiden på kvällen till 4-5 tiden på eftermiddagen ö middagsmjölknigen slopats annat än för alldeles nykalvade kor. Detta först vid gårdarna där man haft lejt folk att sköta djuren ö inte förr än de senaste åren där man själv utfört mjölknigen å småställen ö i husmanshus. Numera utför husets folk själva mjölknigen för hand eller med maskin t.o.m. i gårdar där man förr hade två pigor därtill ö ingen skillnad göres på manliga ö kvinnliga mjölkare ja lejda mjölkare är nu till större delen manliga. Även husbonden själv i gårdarna som förr för 40-50 år sedan inte ens egnade en tanke åt sådant fruntimmersgöra som mjölkning sitter nu själv på mjölkpallen ö anser det för en naturlig sak ö matmodern, som då först förvissade sig om eller lät pigan leja i stället för sig någon husmanskvinna för mjölknigen om hon skulle vara fri någon dag, sitter nu bredvid ö det är bara som det skall vara. Att mjölka o sköta korna är ej mera någon mindervärdig syssla som man utför som det bär sig för bondens ö godsägarens del.

Förr stripmjölkade man i regel med fingrarna, man drog mjölkem ur ljuvret ö antingen doppade man fingrarna i mjölkspannen eller höll man dem under mjölkstrålen allt som oftast under det man mjölkade för att hålla dem ö spenarna ständigt mjuka ö fuktiga.

Jag är ganska säker på att det var först genom kontrollassistenterna vid början av 1900-talet som man kom att mjölka med torr ö full hand, krama ur mjölken. Jag vet också att man hade svårt att vänja sig ö även korna därvid ö länge endast följde anvisningarna så länge assistenten såg på. Det fanns också kor som ej gick att vänja därvid, de släppte helt enkelt ingen mjölk förr än de kände de vanliga tagen o efter vad jag vill minnas gick ofta diskussionens vågor höga mellan pigor ö assistenter om just denna sak. Kontrollassistenterna var nog också de första karlar som fick lära sig att mjölka ö de första som satte sig hos en ko utan att det ansågs förnedrande ö de som bröt ner de skrankor som fanns när det gällde denna syssla könen emellan. Det var ju endast ett ytterst litet fåtal män som förut ens försökt mjölka. Skulle man köpa en ko måste kvinnan vara med ö känna efter hur den var att mjölka ö jag minns ensamma karlar med jordbruk som köpte kalvar ö höll dem tills de var färdiga kalvkvigor men då undan för undan sålde dem därför att inte ens kunde tänka sig att de kunde lära sig mjölka, det låg utanför mannens område helt. Det var också med förvåning i stämman man sade om en man på 1890 talet: "Han kan själv "molka" när en husman när hustrun blivit sjuk själv mjölka-de kon, man fick annars alltid anlita någon grannkvinna. Ej heller ville gärna en karl som mjölkade då utföra arbetet inför alla mans-

ögon, han drog sig helst i skymundan. Så van var också en husmans-
ko vid att endast en person, husmodern, skulle sätta sig hos hen-
ne att, om en grannkvinna skulle mjölka henne någon gång måste
hon smyga sig tigande till henne iklädd den andra kvinnans kläder
ö det kunde ändå misslyckas för henne att få någon mjölk ur hen-
nes juver; jag vet fall då just detta varit ett stort bekymmer i
sådana familjer att inte kon lät någon främmande mjölka sig.

Ännu på 1890 talet (ö delvis ännu senare) var det vanligt att
de äldre åtminstone satt på huk hos korna utan pall ö jag vet gam-
la gummor som satte en ära i att vara så viga att de kunde sitta
på huk eller ibland rent av på ändan med benen inne under kon ö
ledigt resa sig med spannen från denna ställning. De hade aldrig
haft någon pall ö ville inte veta av den, de föraktade pallen så-
som varande ett bevis på att släktet förvekligats. Min egen mor
satt lika gärna på huk som på pall ännu när hon var 70 år omkr.
1915-20. Pallen var i regel en halvcirkelformad bräd- eller plank-
bit som man satt tre pinnar under som ben ö arga pigor kunde ofta
använda den som bestraffningsmedel när korna gjorde dem emot.

Mjölkstävan = "molke-spannen" (mjölka=molka) var ännu på 1890
talet av trä med järnband ö -grepe men till skillnad från andra
"vann-spanna" var den vackert målad de jag här ett dunkelt minne
av var utvändigt gröna ö hade invändigt varit röda ö järnbanden

13 —

14

svarta. Man bar mjölken hem från markerna i mjölkspannarna $\bar{o}$ silade där upp den i lerkrukor varav man hade stora förråd i gårdarna $\bar{o}$ i jämförelse därtill å mindre ställen ty fastän man inte fick mjölk jämfört med vad det blir nu gick det ändå åt mycket med "silar" krukor $\bar{o}$ låga "sett" då målen var många $\bar{o}$ mjölken behövde stå orörd till gräddsättningen var fullbordad $\bar{o}$ dessutom de flesta korna kalvade vid samma tid, vår $\bar{o}$ försommar.

Lerkrukorna $\bar{o}$ de s.k. setten tillverkades av ortens krockemagare. De var flera t.ex. en i Svedala, en i Grönby eller Anderslöv $\bar{o}$ en i Katslösa eller var det möjligen Vallösa. Där lämplig lera var tillgänglig var också en krukmakare bosatt. Å torget i Skurup fanns alltid vid torgdagarna krukmakare med sina alster $\bar{o}$ vid stor- marknaderna i juni upptogs i min barndom på 1890 talet en stor del av torgets yta av lerkärl $\bar{o}$ bland dessa dominerade då ännu mjölk- krukorna. Det fanns där då flera rader med lerkärslförsäljare $\bar{o}$ alla torgförde de då egna alster. De hade sina bräckliga varor utställda på marken utan minsta skydd $\bar{o}$ med endast en smal stig mellan vars $\bar{o}$ ens utställning. Det hela tedde sig ganska riskabelt i trängseln. När kvinnorna gick på dessa smala stigar $\bar{o}$ valde ut vad de ville ha såg det ut som de gick $\bar{o}$ trampade bland koren då de långa kjolarna helt dolde stigen de stod på. Många som passera- de fram $\bar{o}$ åter bland allt detta var också långt ifrån stadiga på

+Rymden i så-
dana krukor
nämndes i sto-
 $\bar{o}$ kannor från
2-3 kannor t.
5 stop= 7 l.
Setten=1-2 st

benen. Det var alltid rask omsättning hos detta slags yrkesfolk, det var bräckliga kärl o en mjölkkruka hade inte särskilt lång livslängd även om den undgick olyckshändelse s.s. att man endast fick ett kruköra i handen o krukan gick i golvet vilket var mycket vanligt. Krukorna skulle nämligen kokas ur i lut när de stått med mjölk i ett par gånger för att mjölken skulle hålla sig frisk o inte undergå icke önskvärd förändring eller förskämning som satte ner smörets kvalite eller hindrade gräddsättningen genom jäsning eller för tidigt surnande. Genom denna ständiga kokning (man eldade under inmurade pannan o kokade krukorna där i lut o ej endast skällade dem) omväxlande med mjölksyran vittrade o skörna mjölkkärnen fort o föll sönder, hårdbrända krukor höll sig längst. 17

Mjölkspannen av trä som endast användes medan mjölkning pågick kunde man ju näppeligen utsätta för sådan behandling då den var målad, i den skulle ju ej heller mjölken kvarstå. Den skällades en gång o sköljdes ur de andra gångerna på dagen o jag minns hur man i husen där man tog vara på varje liten gnutta även hällde den vattenskvätt man skvalpade ur spannen med genom silen på den tiden när man ej lämnade mjölken till mejeri o kanske var det sed överallt.

Mjölksilen var här ännu i början av 1900 talet av koppar, skålformig med en rullad kant upptill samt en ring för upphängning, en hals med rullad kant nedtill. Kring denna kant band man med ett

snöre fast si-kluden av genomsläppligt slitet linne. Denna fals
slets så småningom upp så att intet fäste fanns för kluten utan
rätt som man höll på med silningen som bäst föll kluten av ner i
mjölken i en full mjölkakanna ibland för sådana silar har använts
ännu in mot 1920 talet. Så berodde det på noggrann man var om man
fiskade upp kluten med handen ō lät det bli därvid eller hällde
upp alltihop ō försökte på nytt. Nog av denna lilla "siklud" stäl-
de till mycken förtret när den var fästad vid en sliten sil ō
slitna var alla silar med klut om de så var av koppar eller plåt
så långt tillbaka jag minns. Kopparsaker var ju på sätt ō vis vär-
desaker eller hade så varit för inte så långt tillbaka i tiden
när 1900 talet gick in ō även en kopparsil kunde vara mer eller
mindre gedigen allt efter omständigheterna liksom kittlar av kop-
par en omfångsrikare ō tyngre sil i gårdarna, mindre ō av tunnare
gods å mindre ställen ō en liten sil av bleckplåt i husmanshem
om man inte kommit över en kopparsil på en auktion. Silen syntes
ju när den hängde till tork å någon krok utanför dörren. Silar av
trä har jag aldrig hört nämnas. Stålsilar av nuvarande typ har sä-
kert kommit i bruk i samband med kontrollföreningarna då assisten-
terna hade att se till att allt blev tidsenligt alltså från bör-
jan av 1900 talet men först under de senaste 20 åren har det bli-
vit helt genomfört att man skall ha filter i silen. Å de större
gårdarna ō även å bondgårdar där man var riktigt med sin tid an-

18

19

vände man ulaxsilar från det dessa kom i bruk.

De jag skulle vilja kalla utvändiga mjölkkärlen har man allt vad jag vet stupat på någon ställning utanför men i närheten av köksdörren men mjölkkrukorna stupades när de var rengjorda å "kara-hyllan" som upptog en hel vägg i de gamla stora ytterstensen (köken) som fanns i äldre gårdar. Något enris använde man även här å slättbygden fast inte enen växer här. Göingar kom regelbundet körande ned på slättbygden med ene två gånger om året, "ene-mannen". Man bar som nämnt hem mjölken i spannen, det var ju förr inte så stora mål som nu. Efter mejeriernas tillkomst har man fört med mjölkkannorna o silat direkt. Mjölkkors okänt.

Mjölakens förvaring var beroende av vad slags utrymmen man hade att tillgå men skåp som förvaringsrum förekom inte utom för de allra minsta sladdar hos dem som inte själv ägde någon ko. Fanns det gott om utrymme i en större bondgård men ingen källare kunde ett sådant apteras till mjölkrum. Särskild friliggande mjölkkällare känner jag inte till härifrån men vet att de förekommit för så lång tid tillbaka som 1880 talet i t.ex. Småland. Fanns källare, o det förekom ofta från 1850 talet åtminstone i såväl större som mindre bondgårdar, var denna ofta belägen under den s.k. "sommarstugan" (senare salen) med nedgång genom en lucka i golvet eller under annat som förrådsrum använt utrymme. På somliga ställen var

20

21

förrådsrummet för mjölken till hälften källare. Man hade grävt ner golvet någon aln under boningshusets övriga golvyta ö där ställde man mjölkkrukorna på golvet ö använde den övre delen som skaffereri. Det var ju lågt i taket i äldre hus så det blev ändå inte så högt i taket. Där fanns ett par trappsteg omedelbart in- till dörren, golv vid sidorna ibland dock inte alltid ö jord eller lergolv nederst. Så fort mjölken silats upp ställdes den ner eller ut i förvaringsrummet för gräddsättning, på golvet om det var ovanjord ö å hylla eller bord i källare. Lergolv i skuggiga lokaler var i sig själv ganska kalla. Att hänga mjölken i brunnen eller ställa den i en bäck (i så fall silad i spann eller säker kruka med öronen i behåll så man kunde binda ett band över för brunnskroken eller ett rep), var mycket vanligt sätt att "svala" mjölken sommartid där man ej hade källare. Så ännu ibland ö om en dålig brunn har det ofta hetat att den sommartid åtminstone dugde att svala mjölken i. brunnskroken tvärs över brunnska- ret eller luckan ö mjölkspannen eller i husmanshusen krukan hängande i ett rep som bundits fast om den var förr, när brunnarna var öppna, en mycket vanlig syn. Att en groda eller ödla kunde hoppa i det öppna kärlet var en malör ö en ganska obehaglig överraskning.

Där inte utrymmet tillät att man hade mjölken avskild från an-

nat gjorde man plats åt krukorna i ett hörn av bästun (=spiskammare - förrådsrum) där allt som tänkas kan: mat kläder, husgeråd m.m., m.m. ja även klädkistor trängdes om utrymmet, även sillbalja o fläsktina ibland. Hur trångt det än var sökte man dock hålla hörnet med mjölk o gräddförrådet fritt från annat o över detta hörn fäste man ofta papper på loftet för att hindra stoft o skräp att falla ner i mjölken o förstöra grädden. Fast även förrådet av ene hade sin givna plats i sådana förrådsrum var det dock många slags odörer som där blandades o kunde upptas av mjölken, tilläggas bör kanske att även torkade krydd- o medicinalväxter här hade sin plats, kamomill, humle o malört o rölleka bl.a. o desslikes kände man alltid den säregna genomträngande karaktäristiska lukten av stenmossafärgade kläder o ibland naftalin. Att sådana förvaringsrum för en sådan för lukter mottaglig vara som mjölk var ganska fjärran från våra dagars mjölkrum är givet men anspråken på produkterna var också annorlunda. Dock skilde även den tidens konsumenter på gott o dåligt smör men man gick då ut från andra grunder. Ordning höll man på sina mjölkkrukor. De ställdes i rader allt efter som de kom till o skummades i samma ordning allt efter som grädden kommit upp. För skumningen (somliga sade "skumma" - andra "flyda milkjen") hade man ibland en särskild långskaftad något sned hornsked, "skumme-sken" eller "flydesken" men somliga föredrog att skumma med en mycket kortskaftad "trind" sked

d.v.s. en hornskeed med runt blad o rakt skaft. Man strök först med fingret runt kärlets kant (o slickade av den) innan man började skumma. Att man så slickade av skeden mellan skumningarna tills ingen fördjupning mera fanns mellan diskningarna är en annan sak att det kunde räknas som snusk tror jag knappast man tänkte på då det förekom även i hushåll där man annars var renlig o noggrann. Grädden samlades i gräddekrukorna där den fick självsurna till viss grad innan den kärnades inte för lite då gick det trögt att få smör o det blev lite därav o inte för länge så den kom i jäsning då blev det också litet o därtill dåligt smör. Därför var det ej endast gräddmängden allenast utan lika mycket gräddens beskaffenhet o surningsstadium som bestämde när kärning skulle företagas. Man var dock så erfaren att man visste när det kunde ske o kunde lova bort beställt smör till bestämd dag när man hade bestämda kunder så vid tiden 1875-1900.

24

Den mjölk man ville använda i hushållet in natura kunde man sila upp i s.k. "sett" (=låga krukor med ett öra eller två) som sattes in på bordet sedan grädden av, mer eller mindre noga allt efter husmors frikostighet. Där "su" alla av samma kär! d.v.s. man slevade i sig med sked direkt ur fatet, med var sin bestämda sked som man hade instucken under stambordet vid vars o ens bestämda plats. Efter måltiden slickade o strök man av skeden o stack åter

25

in den på sin plats. När så pigorna skurade bordet diskade de också drängarnas skedar och då gällde det för dem att hålla noga reda med så vars och ens åter kom på rätt plats, genom olika märken inskurna i hornskaftet eller någon egenhet hos själva skeden kändes de åtskilda. Så åtminstone till 1880 talets första år och delvis betydligt längre.

Sommartid, när mjölken surnade blev det filbunk eller "skårrad" (?) milkj" (filbunk kallades den endast om det var strött socken och kanel på den) i dessa sett och den tedde sig aptitlig när den kom hel och orörd in på bordet, helst om lite grädde lämnats kvar, var och en fick hålla sig vid sin kant. Visst sålde man någon mjölk även i naturahushållningens tid till hantverkare och husmän som inte hade ko men jag tror att det till stor del var byteshandel mot arbete. Även gav man bort mycken skummad mjölk i gårdarna, även ny ibland, till husmän på arbete, tröskmän och husmanskvinnor med barn i hemmet. Det var mycket välkommet i ett fattigt hem under 1860-talets sista magra år när fadern kom hem från slagtröskningen på kvällen med en kruka söt eller sur mjölk till barnen som då ofta ej hade bröd så de kunde äta sig mätta. Pundtröskningen av råg gav då nämligen ej ens brödfödan. Skummjölken hade ju inte stort värde i bondhemmen utöver vad man behövde i hushållet och fast korna då svältoföddes blev det vissa tider överskott andra brist. Det var ju

mjölk till husbehov för direktförtäring o matlagning samt ostbe-
redning samt grädde till smöret man värdesatte, det som blev över
av skummad mjölk hade intet utan gavs bort eller hälldes i svin-
baljan åt de svin som hölls för eget behov, därför lönade det sig
inte i äldre tid att hålla fler kor än att de fyllde behovet i
egna hushållet.

27

Så kom då en tid på 1870-80 talet då man fick lättare att finna
avsättning för smöret därigenom att samhällen uppstod vid somliga
järnvägsstationer med hökerier, - uppköpare av ägg smör o fjäder-
fä för försäljning å hemorten o i städerna. Även bagerier, hotell
o bättre hushåll av handlande o ståndspersoner utan lantbruk be-
hövde förnödenheter o böndernas kvinnor fick ofta var sina fasta
kunder att leverera smör till. Blev det något över gick man till
hökaren med det, man fick säker avsättning för sina produkter o
fast betalningen var liten jag minns 75 öre skpd. eller 1,50 för
kg för smör o därunder o 60-75 öre tjoget för ägg var det en in-
komst man förut saknat till största delen. Man blev mera mån om
korna o sparade mer på varorna i hushållet men i gengäld fick man
bättre tillfälle att köpa sådant i hushållsväg man förut fått hus-
hålla ytterst sparsamt med s.s. socker o kaffe. Naturahushållning
kom på återtåg. Det var ju före föreningarnas uppkomst vid sekel-
skiftet, med åtföljande samlade månadslikvider, kvinnorna som ha-

28

de hand om mjölk, smör o ägg o försäljningen o männen tänkte nog i regel ej vidare därpå. Om så husmodern använde pengarna till husets bästa, för eget behov eller samlade en del därav för att bidra när större utgifter var för handen berodde på enskilda omständigheter. Var förhållandena i hemmet idealiska kunde det vara på ett sätt, var husbonden en snål despot blev det på ett annat. Många kvinnor såg också med saknad den tid försvinna då de haft hand om försäljningen av smör o ägg mot direkt kontant betalning när mejerier o äggföreningar kom till, men männen däremot fick en annan syn på saken när betalningen för produkterna kom att utgå för månaden. Men som det på samma gång gick upp för dem när betalningen blev högre att hökarna stoppat förtjänsten i egen ficka därför att ingen konkurrens förekom insåg man i gemen snart vems fördelen var. Så var man framme vid övervägande animalieproduktion som inkomstkälla. Dock såldes fortfarande mycket vete o korn samt sockerbetor mer o mer sedan vid 1890 talets ingång sockerbruken kommit i gång. Även sockerbetsodlingen var ju dock befrämjande för mjölkproduktionen.

Bortarrendering av ladugård känner jag ej till men väl att någon baserat ett inköpsmejeri på ett fåtal gårdars produktion.

Vissa liter mjölk vid sidan om avlöningen till dagsverkare har ofta förekommit o husmän o deras hustrur som utförde arbete vid

bondgårdarne hämtade också regelbundet sin mjölk där. För statare ingick det ju i löningen. Var ö en med en eller flera kor kunde ha sin lilla kund som fick sin mjölkskvätt vid behov eller på bestämda dagar eller när kon stod sin för dem, likaså fick de av varandra vid sådana tillfällen, även gick man till varandra med någon kruka nysilad mjölk när man visste behov var för handen, så även som förning vid gillan. Man hade då mjölken i sin bästa kruka, över krukans låg en passande tallrik ö över denna var korsvis mellan krukans öron bundet ett vackert flätat eller vävt "krockebån" i många vackra färger.

30

Det dyker just nu i mitt minne något min mor berättade från sin tösatid på 1870 talet. En kvinna som särskilt ömmade för de fattiga skickade krukor med mjölk till en fattig familj med många barn, ny mjölk men i mjölken lades en bra klump smör "för att inte mjölken skulle skvalpa över". Det var den ena ytterligheten andra var när matmodern hållre slog ut den skummade mjölken än unnade andra den ty sådana fanns även. 5 öre pr liter för sötmjölk är det pris vid hemmaförsäljning jag minns från sekelskiftet o däröver. När grannkvinnan ville ha 6 öre av vår granne kom denne i stället hem till oss med sin 5 öring ö ansåg sig förorättad.

De första mejerierna fanns på herrgårdarna där särskild mejerska var anställd ö som hade "mejeritöser" under sig för förädling av gårdens mjölk, vanligt åtminstone å herrgårdarna här i orten åt-

31

minstone på 1860-70 talet. Vid gårdsmejeriet å Sillesjö i Gärds-
löv köpte man omkr. 5 in på 1880-talet, kanske längre, upp mjöl-
ken från gårdarna 5 torpen däromkring 5 bland minnena efter de
gårdslängor vid Näsbyholm som raserades vid 1870 talets ingång
pekade man ut var mejeriet där varit inrymt. Efter mitten på 1870-
talet, tror jag då samband nog får sökas med järnväg 5 samhälls-
bildning även då mejerierna förlades ganska långt ifrån dessa cent-
ra, uppstod så ganska många uppköps- mejeri, Skurup, Slimminge,
Nötesjö, Tärnö m.fl. Det kom då gårdar 5 närboende koägare att
lämna sin mjölk om man var hågad för nyheter annars höll man ännu
långt fram i tiden fast vid det gamla hemmakärnandet. När så fle-
ra av dessa små-mejerier på 1890 talet slogs samman 5 ombildades
till andelsmejerier kom allt flera med 5 även de allra minsta ko-
ägarna med endast en ko gick med tills när 1900-talet gick in näs- 32
tan alla var delägare i mejeri, det skulle vara högsta grad av
misstro mot allt som inte var gammalt eller avstånd till väg där
mjölkskjuts gick fram som då var orsak. Så lämnade mina svärför-
äldrar intill 1892 sin mjölk till Sillesjö mejeri som de då bodde
i närheten av när de flyttade hit till Svenstorp 5 fick långt till
avlämningsplats kom de att åter under 10 år kärna smör hemma 5
sälja det till fasta kunder i Skurup. Grannarna gjorde så 5 det
tog tid innan de kom att inse att det var fördel att bilda inbör-
des bolag 5 köra mjölken till det c:a 1½ km avlägsna mjölkbordet,

därtill behövdes nytt folk i alla gårdarna. Nya folk, nya seder alltså!

Mångenstädes ö så även i mitt barndomshem behövdes det att man fick kärna både natt flera gånger utan att få något smör för att få vederbörande att förmå sig att gå in i mejeriföreningen. Men när steget in det nya främmande väl var taget blev man minst sagt förvånad över fördelarna när man tänkte tillbaka på vad "bry ö besvär man haft för den smörkladden" ö så var det den samlade månads- 33
pengen som visade att även korna var en ö kanske den viktigaste inkomstkällan. Så fick man ju skummjolk tillbaka till svin ö gödkalvar som också blev något man kom att lägga an på, flera kor bättre skötta ö av bättre ras gav mycket mera mjolk ö så var man framme vid en tid då en större del av jordens gröda gick åt hemma ö kom den allt större produktiva djurstammen till godo, flera kor - mera mjolk flera svin ö kalvar mindre spannmål att sälja men flera ö jämnare fördelade inkomster.

Initiativet till uppblomstringen av boskapsskötseln ö mejerihantering kan man nog säga komma från herrgårdarna. Där började man med mejerier ö även med importen av mera högmjolkande koraser, låglandsdjur ö arpsire-raserna. Så blev en importerad hjälmig = vithuvad tjur "Potter" på Dybeck upphov till en stor likaledes hjälmig kostam som utbredde sig vida omkring i orten på eller kanske redan före 1890 talets början. Så kom det snart flera and- 34

ra importer av låglandsdjur till stånd vid herrgårdarna med större kropps massa o högre avkastning än de gamla genom svältfödning o inavel starkt degenererade djur man höll. Djur av engelsk härstamning importerades vid gårdar med mindre bördig jord. Låglandsdjuren hade större fordringar. Skall man nämna föregångsmän för boskapsskötseln med särskild tanke på kostammen får man nog nämna namn som patron Wallis på Dybeck 1880-90 talet o förvaltare baron Ankarkrona på Näsbyholm (Näsbygård). Å denna gård fanns också, från 1900 talets början åtminstone en koskötarskola när manlig ungdom fick lära sig rationell skötsel av nötkreaturen o denna skola stod under Ankarcronas ledning. Denna gård var också den första i orten som producerade reaktionsfri flaskmjölk. Redan under 1900-talets första år hade mjölkkusken därifrån lådor med sådan flaskmjölk med till försäljningen å Skurups mejeri för avhämtning av bestämda kunder o vidare för transport med järnväg till kunder i Malmö. Det dröjde flera år innan konkurrenter därtill uppstod o ända till 1930-40 talet var det endast föregångsgårdar som hade reaktionsfri besättning. Under de senaste åren har så gått raskt framåt så att nu 50 år efter det början blev gjord är praktiskt taget alla både små o stora besättningar reaktionsfria o all kreatursskötsel drives jämfört med tiden ett 40-tal år tillbaka helt rationellt. Tänker man sig jämfört med som det var 75 år tillbaka i tiden finns ej minsta likhet i något avseende.

Mjölk som dryck.

Beträffande bruket att dricka nymjölkad mjölk var man högst olika inställd. Somliga ansåg spenvarm mjölk för det bästa de kunde få, andra, ö kanske de flesta, vämjdes därvid ö smakade ingen mjölk förrän den var kall ja en person som av någon ordinerats att dricka spenvarm mjölk därför att den var klen kunde ibland anse det för omöjligt att få ner den, medan en annan drack den med välbehag.

Man kan nog gå ut ifrån att mjölk som serverades husets folk först stått så länge att man tagit åtminstone en del av grädden, hur nära den skummats berodde på matmoderns frikostighet, man kunde ge akt därpå ö värdera henne därefter. Blåsur mjölk = sådan mjölk som står på gränsen att surna men inte hunnit tjockna = "skåras" var det sämsta av allt i mjölkväg ö sorglig i åminnelse när den sattes fram i sällskap med god nykokt risgrynsgröt som "gröda-dippa". I bondehemmen kom det förr inte i fråga att man drack mjölk vid matbordet, man "su" den d.v.s. åt den med sked liksom gröt ur gemensamt fat ö åt bröd till om den var kall sommartid även om det var söt mjölk som serverades. Uppkokt mjölk med ibruttet grovt bröd enbart eller med dricka uti var mycket vanligt främst vintertid man var glad åt varmt "sues-vått" när det var kallt, även till detta åt man grovt bröd fastän det var bröd uti,

man åt bröd till bröd, allt surlimpa. Hade man gröt av något slag stod en "dippe-kopp" = mindre lerskål, med mjölk bredvid grötfatet eller en vid varje om bordet var långt ö husfolken många. Man tog gröt i skeden direkt ur fatet doppade lite grann i den smörhåla som ofta fanns mitt i fatet ö tog en sked mjölk till, ej för mycket i skeden åt gången ö stryka av skeden mot fatens kant så man inte spillde på vägen mellan fat ö mun, slicka av skeden så intet följde med på återvägen ö så att hålla sig mycket noga vid sin kant av fat ö kopp var regler man höll styvt på ö något barn fick lära sig i hemmet, annars skulle det räknas för dålig uppföstran när de kom ut att tjäna ibland redan vid 6-7 års ålder på 1850-60 talet. Skulle en drängpojke inte känna reglerna fick han snart på knogarna när han sökte "reja i faded", av husbonde eller medtjänare ö ovanan plockades hastigt bort, hade han inte "lärt folkskick så fick han då". Detta att äta all "sues-mad" = mat vartill man använde sked ur gemensamt fat fortlevde fram på 1900-talet så länge de som var gamla vid sekelskiftet själva stod för hushållet (de som var födda före 1840-50) o som höll olösligt fast vid gammal sed, sist alltså endast i ett ö annat gammaldags hem ännu omkr 1910. Att mycken mjölk användes i bondens hushåll i äldre tid under den tid på året man hade gott om den är ju självklart men på våren då korna ofta var utsvultna ö därtill i kalvställning ö därför "sto" = var sinte kunde det vara snålt om den även i ganska

37

38

stora gårdar ja så smått att man måste hjälpa varann i byalaget talade min mor om från hennes tösaår. Som "drickes-vått", obs! ej "sues-vått" som ingick i maträtterna, hade man alltid i bondehemmen dricka ö i bättre fall (kalas o.d.) öl, som man själv bryggde i drickakruset som fylldes allt efter som det tömdes det fick aldrig stå tomt, det var en pigas skyldighet att se till att där alltid var i det ö fylla på det även mitt under pågående måltid. Av detta drack alla ö när man sista tiden det var i bruk började få avsmak för detta att alla skulle använda samma kärl o dricka vid samma kant kunde den som var "noga på de" vrida kruset så att han drack över krusets öra för att slippa sätta munnen där alla satte sin. Som åskådare minns jag hur jag då på slutet kunde få se en efter en ta kruset ö vrida det så att alla kom att dricka just över örat, men då blev det också fordran på tillbringare ö glas när det gått så långt, nog allmänt efter 1920 åtminstone. En karaff, men endast ett eller ett par glas, för ölet vid kalas minns jag väl, så även när man till en början serverade mjölk ur tillbringare. Man gjorde i sådana genombrottstider skillnad så att man serverade gäster som man ansåg för nymodiga oskummad mjölk i tillbringare o glas ö tallrikar till gröten men i vardagslag "struntade i all höjfar" ö "su åuv faded ö dippte i koppen" samt "drack åur krused" som man gjort alltid, utan att må illa därav. Man kan nog säga att omgivningen tvang fram förändringen härvidlag, man

nekade eller åtminstone reagerade man emot det gamla.

Barnen som inte räckte till faten kunde givetvis få sin mjölk i en kopp men ganska länge satt de på matmoderns eller ännu mera vanligt på en pigas knä o denna öste ömsom i egen mun o ömsom i barnets. Denna piga fick sitta vid bordet vilket pigorna före 1880 talet inte fick o hon slapp löpa ut o in o passa upp. Ganska små barn fick dock lära sig att själva sköta skeden ofta halvt liggande på magen på bordet för att räcka till i fat o doppakopp.

Många har tyckt om "drickjablenningj" = hälften mjölk o hälften dricka som dryck "de läska" men fick den stå någon tid skar det sig o det blev "ballera" därav o den älskades av ingen det blev "päls o ?", han förekommer än men ej i den utsträckning som förr när man bryggde i hemmen.

Om blåsur mjölk som var det sämsta stadiet i mjölkens omvandling från söt till fil är förut nämnt. Den var tunn, blå o sur o ibland med utpräglad ko-smak. Mjölk som förblev i detta stadium o ej stelnade till fil var strängt taget oandvändbar annat än till svinen o blandad med annat matavfall för kalvar o fjäderfä är den ett gift. Surnade mjölken onaturligt fort var det tecken på att åska var i annalkande.

Om färmjölakens beredning till "sylte-milkj" har jag säkert förut skrivit något i annat sammanhang ("Allmogekosten under 1800 talet") men för sammanhangets skull får väl något komma med även här. Det

var en produkt som man förr satte ytterst stort värde på o som de gamla ofta uttalade sin saknad av när fåraveln gick tillbaka o det kom raser med mindre mjölkproduktion. Syltemjölken var under den tid av året den var att tillgå o det var en ganska lång tid en god ersättare för både smör eller flott o sovel o därtill högt värderad som födoämne. Man höll under 1800 talet på gårdarna många får o å mindre ställen i proportion därefter. Fårkött i kosten o talg till lyset ansågs som något självklart som man ej kunde vara utan. Slakten av får å gårdarna omfattade också flera djur o ull behövdes då allt vävdes i hemmen av kläder o.d. o ull o produkter därav även ingick i tjänarnas naturaförmåner. Den gamla fårras man höll före inblandningen med den importerade tyngre engelska rasen, 42 som här kallade Jordberga-får därför att de utbrädde sig därifrån o importerats dit, gav mjölk både längre o i större mängd än våra dagars fårraser som sluta lämna mjölk när lammen tagas från dem. Dessa får mjölkades från det lammen tjudrades vid sommarens början o hela sommaren igenom dagligen. Detta arbete kunde åvila minst-pigan o hon var föga avundsvärd. Fåren var envisa främst i början då lammen sprang o skrek efter modern o denna sprang o skrek efter sina ungar. Den som var noggrann o renlig mjölkade fåret från sidan men mindre nogräknade pigor smög sig gärna till att mjölka dem bakifrån vilket kunde vara bekvämare men som hade till påföljd

att även ett annat som inte hörde dit hamnade i ? med mjölken. Kvickt som tanken dök då nypan ner ö fiskade upp pillan om mjölkerskan såg det, det våta som gärna sitter så löst hos ett får ö lätt smög sig med fick bli kvar. Därför var främmande syltemjolk föga begärlig för dem som var renliga av sig ö som kände till sådant, hur glad man annars var för denna rätt. Varje dags mål sammanslogs ö kokades upp ö allt samlades undan för undan i ett större kärl, "syltemilkjs-tunnan" i gårdarna där fåren var många, 20 ö däröver, ö något mindre laggkärl eller större kruka å småbruken. Detta kärl stod där det var kallt hälst i källare där sådana fanns ö där mognade mjölken ö stelnade till en grötaktig len massa med friskt syrlig pikant smak, måste stå viss tid innan den var användbar. De dränkta möss som hittades i denna gröt, som värken bar eller brast men obarmhärtigt drog ner, förteg man helst att tala om det skulle förtaga aptiten för somliga. Faktum var att de förekom där, det var så lätt att slarva med locket över tunnan. Brödski-
vor av grov surlimpa skars i bitar spetsades på kniven ö doppades med den ena sidan i "dippekoppen" med syltemjolk ö det var fullständig kvällsmåltid ö ersatte även lagad mat såsom stekt potatis ö gröt. Man fick akta sig för att doppa hela brödbiten, endast ena sidan fick såsas om man ville anses för ordentlig i maten ö råka-
de man tappa brödet för ofta fick man ögon på sig, det verkade misstänkt. När syltemjolkstunnan var tom saknade man mycket sin

43

44

kära syltemjolk sade min mor det hade varit så "rahändigt" (lättvindigt) också med hushållet så länge den fanns att tillgå o det var mat som man var nöjd med. Jag minns från min barndom ett mycket enkelt hem med många barn där husmodern brukade koka "meldippa" av mjölk o vetemjöl (tapetklisterkonsistens!) som användes på samma sätt som förut syltemjölken. Barnen doppade sina "galtar" = brödtärningar o åt dem med begärlighet men nog tror jag att de gamla tänkte på syltemjölken som de då ej hade tillgång till när de doppade i detta surrogat. Då var syltemjölken redan ur bruk o fårstammen hade minskat så att det ej tjänade till att försöka få någon mjölk av dem, rasen var ju också redan då vid sekelskiftet uppblandad. Färmjolk som dryck tror jag inte ens att man tänkte på den måste undergå denna omvandling först.

Om stomjolk se anm. å sid 46.

Getter hölls inte annat än i ytterst få fall, dock så att man i min barndom väl kände till att de lämnade kraftig mjölk men att den "smågte gidd".

Mjolk till färg, klister o botande av sjukdom känner jag ej annat om än att nymjölkad mjolk ansågs stärkande. Många undvek mjolk från en ko med kvarbliven efterbörd den ansågs på något sätt skadlig vet dock inte på vad eller om det var vidskepelse knuten därtill så att det endast var unga kvinnor o flickor som skulle ta sig i akt därför att det kunde få skadlig verkan för dem i fram-

tiden, ganska troligt att så var men bevis för denna åsikt saknas jag vet endast mödrar varnat sina döttrar därför utan att ange varför. Beträffande silsupen, här sade man "molke-drickj" har nog meningarna varit delade. Många ansåg den spenvarma mjölken omedelbart efter det den lämnat kojuvret för särskilt nyttig för barn men jag minns också att det sades om mig själv när jag rakade i höjden utan att kroppen samtidigt fick motsvarande stabilitet att det var därför att jag fått för mycken spenvarm mjölk. Nog av det har förekommit att barn fått mjölk så snart den lämnat kojuvret o själv var jag som liten med mor när hon mjölkade o fick mjölk i min kopp redan när jag var så liten att jag kallade denna mjölk för "om" skulle vara skum. Det var nog med tanke på att förebygga sköver = engelska sjukan o jag tycker mig också minnas att kikhosta skulle lindras genom detta men är inte säker därpå. (Anm. nedtill på samma sida: Det var stomjölk som var bra mot kikhosta.) Det var också sed att ett barn som var klent, hade engelska sjukan o var mad-le = ej ville äta skulle äta tilsammans med katten ur hans skål med mjölk o bröd, mycket vanligt "botemedel".

46

Mjölkrätter.

Kokt mjölk o bröd var som förut nämnt en mycket vanlig rätt vintertid o även på sommaren för resten främst bland äldre med dåliga eller inga tänder. Det minns jag själv från min barndom som avslutning på frukosten med sill o potatis eller som aftonvard "kvälls-

mad". Mina morföräldrar hade dricka med i sitt mjölk o bröd, det var nog en smaksak. Såväl kokt mjölk (ej bara värmd) som undantagsvis s.s. t.ex. juldagsmorgon kokt hembryggt öl till gröt har brukats koka mjölk till kall gröt kan jag själv göra än.

47

Ägg mjölk = "ägga-ma" har brukats något o av somliga ansetts för läckert men av andra för alldeles för mäktigt o äckligt o den har nog mest ansetts för stärkande sjukmat. Den s.k. barlejan som grannkvinnorna bar med sig till barnsängskvinnan när de kom på besök o som i senare tid i regel bestod av plättar o saftsoppa utgjordes ganska säkert i äldre tid just av äggmjölk men nog med någon tillsats av rom eller eller arrak för att pigga upp annars hade väl inte barnmorskor o läkare haft något däremot o det hade de därför att det var hetsande, bevis därför saknas. Stärkelsemjölk känner jag endast till i form av gröt o välling på potatisstärkelsegryn som blev när man siktade det torkade hemmaberedda potatismjölet. Det blev pantofflegrynsgröd o den lagades o serverades som annan gröt kokad på hälst oskummad mjölk. Tro inte det är ett misstag när jag kallar risgrynsgröten för "södergröd" det är ingen förväxling med saftkräm som kallats för röder-gröd. Man kunde under 1890 talet o något däröver ha rödergröd o södergröd samtidigt på tallriken vid kalas o mjölk till. Sedan blev saftsås till risgröten mera vanligt. I äldre tid, åtminstone in till eller in på 1880-talet odlades bovete till gryn. Sedan när veteodlingen blev

48

mera omfattande ö kom att tränga ut rågen lät man ibland mala vegetrift = "grifta-gryn", mols liksom korngrynen å ortens tullkvarnar - holländarna -. Av dessa gryn kokade man gröt i ny eller skummad mjölk. Mest var det dock korn som mols till gryn ö av dem kokade man i alla hushåll välling i mjölk ö gröt i både mjölk ö vatten, milkjegröd ö varmgröd. Dessa gryn kallade man här för "bygryn" o gröten därav "bygrynsgröd", av det mjöl som mjölnaren fick vid sidan om när han mol korngryn kokade man gryna-mels-gröd. Om man skulle ha vatten eller mjölk vid kokning av "bygrynsgröd" berodde främst på tillgången men också på om man önskade omväxling då sådan gröt var ofta förekommande i bondens ö husmannens köst-håll. Ett ordstäv har lät så: "När den fattige sätter över till välling blir det gröt, för han har intet att späda med". All gröt med mjölk som doppa ö gärna med smörhåla i fatets mitt där alla doppade lite - lite grann av gröten på skeden. Till vattengröt kunde det också vara sirapshåla.

Vid alla helger hade man gröt på mjölk ö på många ställen varje söndag, en piga gick i kyrkan den andra stannade hemma ö "ridde gröd" ö man turade om. Hälst skulle det ju i gårdarna vara risgrynsgröt vid helgerna åtminstone. Dock sade min mor att trettondeaftons ö -dags gröten ofta även i bondgårdarna kunde kokas av korngryn för, sade hon: "Då skulle alla håll tätas med gröt". En mjölk ö grynrätt som jag endast hört henne beskriva men som förr

enligt hennes uppgift var mycket vanlig var bänkja-vällingj, där man kokade en bit fläsk i korngrynsvällingen. Troligen kokade man fläsket med gryn o vatten o spädde med mjölk. Äggakaka o "stenka- 50 kor" = plättar var ju också rätter med mjölk som var vanliga. Plättarna den dag man hade till-sått kallade man för "så-kagor".

Om drickablandning är förut nämnt. Ölsupa med mjölredning tror jag man förr brukat här det förefaller vara en rätt som kommit utifrån antingen norrifrån eller ifrån städerna. Filbunk användes nog mest dagligen sommartid där man hade kor, ja det kunde vara "säll-nytt"(?) att en o annan gång få söt mjölk i fatet med "kvälls mad" sommartid. Filmjölken tillreddes dock i regel inte i vardagslag utan mjölken sattes på bordet som den var sedan mesta grädden tagits av innan den tjocknat. Var man särskilt "resle^{ve}verad"(?) beträffande kosthållet kunde man någon gång beströ den med socker o kanel o då kallades den för filbunk, i vardagslag var det bara "skårrad milkj". Sämst var det om man inte värderade sitt folk högre än att man satte för dem den sura mjölken blåskummad o den därtill börjat jäsas så ostmassan höjt sig o börjat "yas" o simmade på den tunna "skärningen". Ej heller var det något vidare om 51 den sjunkit till botten o man inte hållt av det tunna utan man måste sleva i sig detta för att komma åt det tjocka "ostana", därav benämningen "honga-spränga" för sådan mjölk. "Skårrad" separe-rad mjölk som en snål husmor kunde bestå sedan mejerierna fick

hand om mjölken var ej heller vidare vördnad av tjänarna ens om hon sökte skyla den med ett lag farinsocker som gav sken av gräddede. I sparsamma hushåll blev nog i regel kvaliteten på mjölkmaten betydligt sämre sedan mjölken kom att levereras till mejeri o man fick separerad mjölk hem, då denna ofta uppenbart eller i smyg kom till användning i hushållet vid grötkokning o annat ej heller blev man så " (?) " med smöret. Ännu en gång vill jag framhålla hur noga man höll på att var o en höll sig vid sin kant vid allt ätande ur gemensamt fat, det gällde ej minst beträffande filbunken, o att man ej tog skeden för full.

Vintertid förekom aldrig filbunk då var det varm mjölk eller dricka med bröd i, milkj-o-brö eller drickja-brö. Av råmjölk beredde man här endast "kalladäns" o den ansågs av de flesta för en läckerhet fast det fanns en o annan som vämjdes därvid o ej kunde förmås att smaka därpå. När en ko kalvat bar kvinnorna till varandra av den färdiglagade kalvdansen, i regel "krocke-kalladäns, endast om det fanns någon familj som man visste inte kunde med denna ostliknande rätt o de första råmjölksmålen fick den i stället mjölken okokt av något senare mål som de själva fick koka gry-nig kalvdans i en panna av med de smaktillsatser man önskade, gröt-kryddor.

Den riktiga krock-kalvadansen lagades på så sätt att råmjölk från de första målen blandades o tillsattes med socker, något salt,

kanel, kardemumma o russin, hälldes i en kruka o kokades i vattenbad i gryta över elden till en början med omrörning då o då för att inte allt "de goa" skulle sjunka till botten. Fick koka så till det stelnat helt igenom. Var krukan stor kunde få ta upp något efter hand som det stelnat runt kanterna. Den togs vackert upp med sked o lades upp i karotter o bars omedelbart omkring till den man hade "kalledansa o pölselav" med. Det blev ofta ej mycket över åt vederbörande själva o detta kunde vara ganska omrört därför var det inte ovanligt att man bättre kände till grannens kalvadans än sin egen. Jag vet inte säkert men tror att detta slags byten florerat mera i husen o småställen än i de egentliga bondgårdarna, där det inte var en så stor händelse när en ko kalvade o man fick råmjölk. Seden var ännu i sitt bästa flor i min ungdom småställen emellan, så ännu vid tiden mellan 1910-1920.

53

Rätter av ystad mjölk hör ej alls hemma här varken till vardags eller kalas. Ostkaka som ju varit en festrätt uppåt landet har varit alldeles okänt här. Vid gillen här bar man till gillesgården mjölk, förr både till första andra dagens kalas, men det var med det första av förningen som föll bort, troligen när bruket med gröt kom ur bruk eller med 1800talets sista år, det nästa var smöret, "smör?". Mjölkleveransen till mejerierna har nog även inverkat härvidlag o så de i övrigt helt förändrade förhållande som kom med den nya tidens genombrott.

54

Beredning av smör.

Den i krukor och "sett" uppsilade mjölken fick stå tills grädden flutit upp ö stadgat sig så att den gick lätt att skilja från mjölken. Den mjölk (i setten) som var avsedd för direkt förtäring vid matbordet var man mer eller mindre noga med skumningen av allt efter som man var frikostig eller sparsam beträffande kosthållet, en god måttstock när mjölken kom in orörd, ett skikt av grädde sågs med välbehag. Överskottsmjölk skummades om. Hushållsseparatorer har inte här kommit nämnvärt i bruk. En ö annan sådan dök upp under förra världskrigets kristid men endast tillfälligt. Det var ju här så att just när handseparatorerna skulle till att bli allmänna kom all mjölk här att absorberas av mejerierna så att någon rationellare förädling av mjölkprodukter i hemmen här aldrig kom tillstånd åtminstone inte i nämvärd grad, den enda förändring jämfört med den från urminnes tider bestående var när somliga ej alla, utbytte den gamla stavkärnan = torrla- eller rättoppskärnan (torrel = kärnstaven) mot en spindel = "svinglakärna" av liggande typ. Märk väl att vid 1900 talets ingång använde man båda slagen ö så slutade det här. Vid kärnandet kunde man sommartid få hålla till där det var svalt, vintertid där det var varmt då grädden ej under arbetet därmed fick över- eller understiga en viss värmegrad. Denna uppnådde man genom att låta grädden stå där det var lämp-

lig temperatur innan man började arbetet. Erfarenhet o ej termometer avgjorde när det var lagom. Blev grädden för varm vilket var det största felet, smörades det för fort, blev osammanhängande = "staced" - "ladusa-smör" "ladusare" = lätting. Att, som man sade, när man lät grädden bli för varm, skälla ihop smöret, var ett sätt att fort få arbetet undangjort, med dåligt ofta förhånat resultat = "ladasa smör". Var grädden däremot för kall hade den svårt för att smöras o smöret blev hårt o svårarbetat men ändå smidigt. När grädden var omöjlig att få smör av kunde man få försöka alla temperaturer o jag minns att man både sänkte ner den i brunnen o ställde kärnan intill spisen eller i solen alltmellan som man försökte på nytt resultatslöst eller för att till sist för att få ut något därav låta det bli för varmt o få ladasasmör av det som man måste använda själv då det inte hängde ihop utan förblev grynigt.

56

Grädden fick självurna till en viss grad, inte för lite, då blev det lite smör av den o inte så länge att den kom i jäsning då blev det ej endast lite utan dessutom dåligt illasmakande o draged = strimmigt smör. Strimmigt blev smöret också om det var för litet arbetat o ej all kärnmjolk blev arbetad bort.

När det var lämpligt att ställa till med kärning visste av erfarenhet varje husmoder. De olika dagarnas måls grädde surnade ju var andra allt efter som grädden kom samman i krukorna o husmodern viss-

57

te väl att hon kunde fullgöra beställningarna på bestämd dag. Den som inte hade nog grädde att "basa kernen" kunde vispa den eller röra den med en slev eller sked i en kruka, eller skaka den i en flaska, något jag själv varit med om, båda sätten. Vanligt när det gällt t ex. råmjölksgrädde som ger ett kort, torrt o mindervärdigt smör.

Vad orsaken var vet nog ingen (man skyllde på både koraser o utfodring när det var aktuellt i en tid som jag väl minns från seklets början), men faktiskt var det så att man mot slutet av 1800 talet o i början av 1900-talet fick allt svårare för att få något smör av sin grädde o många gånger fick kärna som jag ovan beskrivit, förgäves, o att det var just i förargelsen däröver man, ibland nästan i ren desperation gick med i mejeriet så i mitt hem där mor o far allt efter som tröttnade avlöste varandra att kärna utan resultat flere gånger å rad vid den tiden. Man hade försökt även med medicin åt korna, jag minns att man läste om botemedel i någon bok o köpte hem från apoteket flera sorter, där var svavel, långpeppar o några långa mörka skidfrukter johannesbröd? o någon annan ingrediens som jag glömt, något resultat blev det emellertid inte o att det var ^{en} bekymmersam tid minns jag än det var ju både förargligt, arbetsamt tidsödande förlustbringande o deprimerande på allt sätt. Men jag minns också tillfredsställelsen o talet om hur dum man varit när väl steget var taget med

inträdet i mejeriet. Många ord om detta men det behöver särskilt markeras då det var vändpunkten som helt revolutionerade hela mjölk-hushållningen, ja hemmens hela hushållning.

De som var vidskepliga, ö det var nog i regel de äldre, ö många handlade utan att tänka därpå endast av gammal vana, skrev kors i eller över mjölk ö grädde ö stack en stoppnål (stål) i kärnan för att ingen skulle förgöra grädde eller kärning. Att det blivit förgjort troddes fullt o fast av de gamla ännu inemot sekelskiftet när det var trögt att få smör ö skummet som av kärnstaven fördes upp på kärnans lock ömsom såg ut att smöras = blev grynigt ö ömsom åter blev jämnt. Kärnmjölk var avhållen dryck allt vad jag vet ö vid hemmakärning avskildes ej heller allt fett så väl som det nu gör utan denna kärnmjölk var ganska tjock ö med "smörgrysmor" simmande i den. Smöret togs, när det genom långsamma rörelser med kärnstaven eller spindeln samlat sig i klumpar, upp i fat av lera (sådana hade man i olika storlekar) eller trä ö ältades med träslev eller händerna. Något vatten sattes till sedan mesta kärnmjölken ältats ur, man tvättade smöret, fick mjölk stanna kvar höll inte smöret sig, det härsknade o blev dessutom strimmigt = draged, ö man ville stå väl med sina fasta kunder. De som inte höll god vara fick sälja till hökaren ö nöja sig med det pris han eller hon ville ge sedan varan blivit kritiserad. Den var noga med att komma med prima vara o ville ha ord om sig

för renlighet ? sin smörklump under bearbetningen för att få bort event. hår, som nästan alltid var tillfinnandes i mer eller mindre riklig mängd. Det gjordes på så sätt att man förde en slö kniv nedifrån o uppåt genom det ännu mjuka smöret o strök av de hår som fastnade över knivseggen, man fortsatte därmed så länge något fastnade. Så saltade man smöret o fortsatte ältningen tills ingen mera vätska pressades ur det. Den lake som bildades hällades bort efter som den kom fram. Var smöret blekt i färgen färgades det med saft av rivna röda morötter. Man samlade rivet i en lapp o kramade ur saften i smöret under ältningen om jag minns rätt. Man använde mot slutet också särskild köpt smörfärg men min mor höll fast vid morotsaften som hon ansåg mera naturlig. Så var det släta jämna runda "smör-stickjed", "karningjen" färdig, jämnt färgad slät o smidig om den var som den skulle annars knottrig o grynig o vid genomskärning strimmig om behandling o bearbetning inte varit som det skulle. Jag tror att det var ganska vanligt att åtminstone hökaren skar den runda klumpen mitt itu dels för att se hur den såg ut o dels för att om säljaren var okänd eller för väl känd för att få visshet om att det inte var t. ex. potatismos inuti.

Allt som hörde samman med en kärning kallades för kerningj såväl arbetet som produkten, en kerningj grädde under kerningjen o en kerningj smör. Smöret som skulle säljas förmades runt lades i fat eller

karott något större blad, av kål e.d. lades över sommartid ö ren lapp vintertid ö i detta kärl medtogs det till köparen. Det smör som skulle användas hemma ältades ner i kruka, burk eller sett. Långt ifrån att vara ersättning för mjölk till gröt var det ett värderat tillskott med smörhålan i grötfatets mitt. Där doppade man som förut 62 nämnt lite grand med gröten i skeden ö mjölk till egentlig doppa fanns alltid dessutom där man tog skeden full emellan gröttuggorna. Där man inte hade någon mjölk att doppa gröten i hade man tämligen säkert ej heller något smör, möjligen något sirap till vatten- eller mjölgröten.

I tid då man till allra största delen hushållade med de produkter man själv producerade, alltså in till 1880-talet, hade man en helt annan värdering å de varor man hushållade med. Då ansågs t.ex. socker för dyrt födoämne som mest användes som krydda o köpta i skålpund eller "fjärendelar" som man skulle hushålla med länge, men honung som man hade själv kunde man använda till vardags; så var det också med smöret det värderades inte så högt innan avnämare i hemorten fanns. Därför räknades t ex. saftmat för dyr ö den var också skärligen sur (all saft hästan bereddes sur), mjölkmat av ny mjölk var billig mat. Bakverk med mycket smör ansågs för billigare kakor ö var 63 mera vanliga än sådana med socker, tvärtemot vad förhållandet är nu således. Så var det hela vägen igenom när det gällde hushållet.

Innan järnvägens tillkomst med åtföljande samhällsbildningar på 1870 talet var det mest endast vid stadsresor man hade tillfälle att avyttra något smör att tala. Till en stadsresa där moran följde ö vid en tid då korna mjölkade samlade man till en större körning ö även ägg för att sälja då tillfälle gavs. För sådana pengar tror jag mororna handlade vad som passade. Smöret vägde man i skålpund i hemmen långt efter det kg vikter kom i bruk, då man ännu på 1890 talet i mindre hem endast hade skålpundsbedsman ö bäst var hemma i detta system. Jag tror dock att man endast kunde räkna med detta som en inte mycket värd kontroll ö att smöret då vägdes om i kg åtminstone hos hökaren ö affärsmannen, helst som många skålpundsbedsman i husmanshusen, som då även sålde något smör, endast bestod av en trästång 64 med tråkula i ena ändan ö ett snöre med en krok att flytta fram ö åter mellan hack som skurits in i stängen som markering av skpd ö fj: delar. Det var ännu på 1890 talet en ständig omräkning av gammalt mått ö mynt till nytt ö tvärtom. Det var så att det verkade kaos för en annan när man hörde på.

Märke i smör känner jag ej till men nog hade gårdsmejerierna sådana där det gick mera yrkesmässigt till man har ju allt sedan dessas tillkomst skilt på mejerismör ö "bona-smör eller hemmakernad smör".

Om uppläggning av smör för högtidliga tillfällen ö som förning har jag skrivit förut i annat sammanhang även teckningar därav finns i

arkivet. Tilläggas kan att man, om det kom oväntat på med en förning eller den skulle till när korna till största delen stod sin ö till- gången till smör ö grädde ej räckte till, kunde bli nödsakad att antingen låna grädde för att få nog att kärna eller låna smör för att få nog. Man fick nog räkna med mellan $1\frac{1}{2}$ o 2 kg. När man i äldre tid 65 "gick till hova" eller annars var borta på arbete med egen kost ö medförde matsäck hade man maten i en lång tvärpåse med sprund på mitten. Den hängde man över axeln där den snoddes ett varv över sprundet. I ena ändan hade man ett s.k. halsakrus med drickat, ny mjölk för den som så kunde (ö där ibland en smörklump kunde bildas under skvalpandet om vägen var lång) skummad för den fattigare (som hann bli både blåsur ö skårrad under den långa arbetsdagen fr. 3-4 på morgonen till 8 på kvällen vägen oräknad). För den som föredrog dricka i sitt krus hann detta surna. I andra ändan av påsen hade man bröd ö sovel samt smörasken av trä, rund urholkad med lika ask o lock av bok e d. träslag eller oval (även rund) o gjord av två askspån sammanfogade var för sig med en liten vidja o försedda med ett inklämt lock i ena delen ö botten i den andra också av trä - bok. Även här trädde den ena delen över den andra.

Endast undantagsvis t.ex. vid sträng ransonering, tillverkas nume- 66 ra smör i hemmen ö de flesta har varken den vana eller erfarenhet o ej heller de redskap som erfordras för att få ett gott smör eller för att få ut nog smör av grädden att göra det lönande.

Tillverkning av smör av annan mjölk o grädde än av komjölk har jag aldrig hört något om, fårmjölken skummades inte, den ersatte smör där den omvandlats till syltemjolk.

Beredning av ost.

Till ostberedning användes såväl oskummad som skummad mjölk o gärna något lite fårmjolk för smakens skull. Kalvens löpmage, som blåstes upp o torkades för förvaring var vanligt löpämne men visst inte det allenarådande. Man passade också på vid slakt av svin o tóg vara på den tjocka bruna hinnan av löpe som sitter på svinmagens insida. När magen var vänd o rengjord men innan den kommit i beröring med hett vatten, som förstörde löpet, flådde man av löpet o smetade det fast 67
å ett bräde en vägg eller en dörr i ytterköket (sterset) där man höll till. Där fick sitta o torka o där fick det vad jag vet förbli tills man tog en efter en av bitarna o tvättade av o blötade upp den i mjölk så den svällde o delvis löstes upp. Detta löpe hällades i den ljummade mjölken på samma sätt som löpet av den uppblötta kalvmagen o senare tiders inköpta löpextrakt.

Vanligaste kärl för uppvärmning av ostmjölken var säkert koppar-kitteln. Sådana kittlar fanns ju förr överallt flera, större o tyngre ju gedignare hemmet var. Järngrytor fick ju naturligtvis gå an om inte annat fanns men som de gamla järngrytorna för öppen eldstad dels var tyngre o dels obekväma då man måste använda särskilda kro-

kar för deras små öron ö dels hade tre ganska långa ben som var i vägen ö som dessutom ofta färgade mjölken ("när regn var i vänten) o därför var opålitliga tror jag att man föredrog en kittel. Det gällde ju att ha stora kärl o handla kvickt när man ystade ö att kvickt kunna flytta kärlen från elden när mjölken "levdes" - ystade sig.

68

Något särskilt namn på den löpnande massan känner jag ej men när osten bildades ö "de skilldes åt" sade man "de levs" eller "de ostar sig". Man provade värmegraden med armen eller armbågen, satte till löpet ö tog av kitteln när det börjat ystas ö rörde om i massan med armen. Annat redskap därför känner jag inte. Hur man förfor med löpet känner jag inte så noga till men jag tror att om man köpt kalvmage hos slaktaren tog man vara på kramade ur ö torkade upp det för ytterligare användning om det fanns mera "kraft" i det löpe av svinmage som man hade ököpandes kastade man bort när det var en gång använt, man hade mera. Hur man gjorde i gårdar där man ofta själv slaktade kalvar vet jag inte, det man hade själv var man ju mindre noga med. Jag tror jag kan säga att allt arbete vid ystningen utfördes med händerna ö ostmassan samlade man med en duk som drogs genom kittelns innehåll. Vad som blev kvar samlade man med händerna. "Ostamus" var en liten urkramad klick av ostmassa direkt tagen ur kitteln under uppsamlingen. Sådana smakbitar har jag själv fått i min barndom både hemma o borta. Smakbitar brukades vid olika större beredningar av

69

födoämnen. När man slaktade kokade man smakpölsa = "provare" av blodkorvs-smeten, när man bakade gräddade man skåle-kagor på ugnsvärmen under pågående eldning, kakor som åts omedelbart med eller utan smör. När man kärnade fick man "kerna smörmad" under tiden smöret gjordes i ordning, "knivamad" eller "tumma-mad" = smöret påbrett med tummen. Vid bak t.ex. vetebröd fick barnen "skravekaga" av den deg man skrapat av fatet. När man mol havregryn fick man "gnissegröd"? d.v.s. torra, trinda havregryn uppblötta i ny mjölk. Flera sådana exempel på smakprov kunde nog uppletas, men detta visar väl deras allmänna förekomst. Om de från början haft någon magisk betydelse som blivit bortglömd men sedan levat kvar är mig obekant. Ostformarna = "ostakaren" ö "osta-kransen" har här varit två olika ting, den senare nog av nyare datum. Alla jag sett ha varit av trä men de äldre kvadratiske eller rektangulära med utskurna mönster i botten av olika konstruktion, sammansättning ö öppningar för vasslans avrinning, springor ö hål, släta hörn eller delarna utskjutande förbi varandra så kors bildades utvändigt i vinklarna. Löst lock ö tyngd på eller ostpress med klots ö skruv. Nyare ostformar kransar bestod av en krans som en ejnhopfogad siktkarm (?) ask eller annat segt lövträ, ett starkt snöre i vars ena ända var en ögla ö i den andra en efter kransens form något rundad några tum lång träbit med hack för smörets ögla. Den kunde tack vare de olika hacken bli större eller mindre allt efter behovet, ingen botten utan duken med ostmassan lades i

formen ö pressades. Ostmassan arbetades ner i formarna ö ostarna vändes när de stadgat sig ö togs av formarna o lades till torkning luftigt i ostahäcken. Saltning av osten minns jag inte hur den utfördes det har undgått mig ö det är egna minnen jag har att bygga på, något fel kan därför smyga sig med beträffande ystningen, minnen ligga över 50 år tillbaka i tiden. Vasslan ansågs nog inte mycket värd annat än till svinfoder. Där man var sparsam i kosthållet koka- de man "valla-gröd" på vassle ö korngryn men jag hörde aldrig någon prisa denna rätt, mor sade att fattigt folk varit tacksamma för vass- le att koka gröt av: "De ble sött ö gott tyckte barnen då, de var in- te så väl vanda beträffande de söta". Inkokning av vassle till mes- ost kände man till men jag tror inte det var så vanligt åtminstone bland den ursprungliga befolkningen.

Kummin arbetades in i skummjölksosten ö nog då även något salt. Jag minns också från en kort tid omkring sekelskiftet att ett mind- re mejeri här, Munka-mölla - beredde skummjölksost med mycket kum- min i, vit o seg ost men billig ö användbar i det enklare hushållet. Å de flesta ställen såg man ännu för 30-40 år sedan en bur hängande å någon vägg i skyddat men luftigt läge under ett långt utskjutande takskägg eller i en portgång. Den användes i regel inte då ö man tänkte knappast på vad dess uppgift varit, den endast blev hängande där tills den föll sönder. Det var ostahäcken, en spjälbur med dörr o hyllor. Där hade ostarna legat till tork o vänts dagligen tills de

var nog torra att ta inomhus där de fick ligga ö mogna å hyllor i lämplig temperatur, jäsa något lite ö lagras tillräckligt länge om det var sötmjölksost som man ville ha fin ö "iver" (=stark) ö endast torka ö mogna kortare tid om det var vardagsost o för tjänarnas behov ystad av handskummad mjölk, kunde vara mycket god också den. Sådan ost utgjorde dagligen pålägg på folkets smörmada den tid på året då tjänarna fick "breda mada" till "lillemidda" ö "midda-aftan". Av den gick det åt mycket då en "reselverad" matmor skar tjocka skivor ö på ostskivans tjocklek märkte drängarna husmoderns sinnelag, var skivorna stora ö tjocka var hon av det goda slaget ö tvärtom. Det var också förhållandet om det fanns smör eller ej under osten. Ett gängse ordstäv beträffande just detta lydde här så: "Gu ske lov nu har ja fått min syn igen, nu kan ja se Skivarpe kjorka igenom ostastickjed, i middes kunde ja ente se non gryn i vällingjen" sa hin drängen när han fick sina middeaftans mada.

Den bättre osten kom inte på tjänarnas bord, den var för främmande ö kalas. Beträffande mask i ost hade man olika åsikter, somliga vämdes för sådan ost som rördes medan andra åt den ö sade att det var den bästa osten det gick mask i att masken alstrats av osten ö åt den med god aptit.

Ostagillen vet jag intet om härifrån orten, de ligga då för långt tillbaka i tiden. Har hopsamling av ostmjölk förekommit i överskådlig tid har det varit i prästgårdar före upphörandet med natura-lö-

ningen. Jag vet att man t.ex. i Källstorp, när en kamrat till min mor tjänade piga där i prästgården hade att ta emot naturprodukter o att även kvinnor kom med men kan inte minnas om min mor nämnde mjölk när hon talade därom. Det är ju länge sen. Traktering nämnde hon i detta sammanhang. Var männe inte denna ystning i prästgårdarna som dunkelt föresvävar mig beroende på var prästfamiljen var ifrån o hur starka förbindelser man i prästgården hade med t.ex. Småland. Jag tänker nu på Kristoffer Tegnér i Källstorp o hans förbindelser med föräldrahemmet biskopsgården i Växjö. Endast gissningar! Så kunde seder o bruk fortleva längre på enstaka platser sedan man annars övergivit dem liksom nya seder kom in, ofta via just prästgårdarna o släktförbindelser med dessa.

En ost kunde man såväl skänka bort som sälja dock har jag aldrig hört att den ingick i förningen. Tiggeyste har jag aldrig hört om fastän det förr förekom andra fullt "legala" tiggerier s.s. t.ex. när fjärdingsmannen kvinna gick omkring i hus o gårdar o tiggde ull när man klippt fåren. Därtill var hon i sin fulla rätt, fick gott mått o blev väl emottagen o trakterad var hon kom.

Att osten vann i smak genom någon tillsats av getmjölk, den blev "mer iver" visste man men sådan inblandning kom ju ytterst sällan ifråga här då det var ytterst sällsynt med getter. Något fårmjölk togs uti.

Jag tycker mig ana att var e en kunde ha sitt speciella sätt att

få osten just så som man ville ha den o behandlade den därefter både beträffande ostmassans behandling o kanske framför allt under torkning o lagring. Jag minns uttryck sådana som: "Hur bär du dig åt för att få din ost så eller så t.ex. så "iver" = stark, pikant. Någon tillsats av fårmjolk o temperaturen under lagringen o dennas längd.

Bland gamla papper har jag nu påträffat en påbörjad bokföring av inkomsterna i mina svärföräldrars hem, den familj som flyttade från Gärdslöv där de lämnat mjölken till Sillesjö mejeri till Svenstorp (mitt nuvarande hem) o där i flera år åter kärnade hemma. Här var då c:a 13 tld jord o man höll 3 mjölkkor. Nötkreatursaveln hade vid den tid det här gäller, början av 1900 talet, redan gjort ett stort uppsving o man hade då högt avkastande djur. Vilket arbete det var för denna ensamman husmor att bereda all mjölken till inkomstbringande produkt kan man förstå av denna bokföring som tyvärr endast omfattar c:a 7 veckor. Man kan där också utläsa att det var lite lön för mödan o förstå vilken oerhörd lättnad det måtte ha blivit när man kom att lämna sin mjolk till mejeriet i Skurup där priset dock då endast var 5 öre l. Även hönsskötseln hade då blivit "modern", men avsättning var det ingen ordning på. Man sålde sina ägg till hökare o uppköpare för vad man kunde få liksom smöret, äggen i tjog men inte långt därefter blev det föreningar o annan ordning. Avskrift av bokföringen bifogas.