

Mjölkhushållning

Gäller 1890-talet. En bondgård ($\frac{1}{2}$ mantal).

Antalet kor 5-7. Kunde vara något olika så olika gårdar och vid olika tider. Förändringen i kcalacobiståndet kunde förmedlas av olika orsaker. Det gällde att göra så få utgifter som möjligt, då sjukhuserna var små. Om någon ko skulle tas undan på grund av att den var för gammal eller hade skadat sig eller blivit sjuk eller om den var särskilt bra och betingad till jämförbarhet.

Luf. 75.

bra färr och därför såldes
så var det vanligt att man
väntade till dess att någon
kalv växte till och blev
stor och kunde sättas i
stallet för en ko som ta-
gits urdan. Ibland såldes
någon ko och antalet minskade
det kunde vara ett dåligt
år med torka och sämre
skörd. Om skörden blivit
bra, kunde det hända att
man ökade kreatursbeståndet
med någon ko som köptes
på marknad eller auktion

Mjölkning och mjölk och
Under Vinter tiden skedde

mjölkningen på morgonen
den det blivit ljusst och
om aftonen innan det blev
mörkt; andra årstider mjöl-
kades om morgonen, innan
korna bades vall och om
aftonen innan solen gick
ned. Det var inte så noga
med tiderna.

När de mjölkade, drog
i spensarna. Den som mjöl-
kade satte på en lagom hög
ball förenad med fjära och
samt en ertagning mitt i brä-
det till att stricka handen i
när ballen skulle flyttas.

Det var kvinnan som
gjorde mjölkningen.

Det var knappast tal
om att en man skulle
uppföra detta arbete. Om
det förekom, så väckte det
uppskänd. Vid mjölkningen
användes väl i regel en
bytta av trä, laggad och
med en uppskjutande stav
att hålla uti. Den kallades
mjölkstöta. På uppteck-
ningens färdnagel användes
ett kapparkrus vid mjölkningen.
Det rymde två kanalar. Något
uppsamlingskärl för mjölken
behövdes i regel inte.
Mjölkkärlen diskades som
andra kärl och förvarades
inne. Prästen användes

under iågnadande
tid. En kaff av linne
lades i silen, när mjölken
silades. Träsilan bestod
omkring sekelstiftet och
blev smussiföremål. Vem
som tillverkade Träsilar
är okänt. Åtgången var icke
stor, då sådana silar höll
i långa tider.

När de var utta och mjöl-
kade och inte hade någon

Uppsecknarens mormor hade
en sil av koppar. Den var
färdigut samt försedd med me-
sallduk i botten. Finnes hos upp-
secknaren (år 1951).

Sil med sig och det var
nån som korn och ville
koka lite mjölk, så förkom
det att de silade genom
riskvistar, men detta var
mycket sällsynt.

När mjölken skulle
stå för gräddning, så
silades den i träskålar
kopparkunkar eller andra
kål. Sen ställdes kålen
på ett bord eller en hylla
i något rum, där man
inte brukade vistas, eller
på hyllor i visthus-
boden. Det förkom också
att mjölken förvarades i mjölk-
kylare av bleck. Aden

hängdes ner i brunnen.
Eller också ställdes ett
med mjölk fyllt kassar
krua i en jäargryta som
stod ute i det fria och
delvis var fylld med vatten.
Upptäckningen har ingen känn-
edom om, att gran eller enris
användes i bunn där mjölk
förvarades.

Mjölk såldes
till kringbörande backstuge-
sittare. Slaktarna i gårderna
fick anse som sina de
slantar som inflet vid
försämringen av mjölk och
Amor. Mjölken såldes
i halvstop, stop och kanna.

Den mättes med ett
halvskossmått av
bleck. Priset var tjugo
ore kannan. De kringboord
som bäste mjölkbruk-
kade ha sina särskilda
mjölk dagar som var be-
stämda i förväg. I regel
betalade de inte för
var gång utan det räknades
samma för någon tid som
de kommit överens om.

När någon ville köpa
smör så var det säkrast
att titta det i god tid.
Det gällde väl i regel 2 mark
(= ett skåpund) ett gängen.
Och förekom inte ofta.

Det kunde vara till någon
högtid eller om särskilt
förenamande. Väntades.

Systemet med bet-
arsföring av lundgårdar,
varvid en viss betaföring
erlades till ägaren, har
förekommit inom socknen.
(Detta var dock före 1890-talet).

Mejeri fanns i Bodel-
gård (föregående 1906 är namnet
Druksgården). Där förekom smör-
uppfödning i ganska stor
omfattning. (Uppfödaren var
som pojke på besök där).
Mjölk transportades till
mejeriet med hästkraft.
Vagnarna var ofta långa.

Mjölk som dryck.

På grund af den ringa
tillgången, förskom det väl
inte i någon större utsträck-
ning att mjölk användes
som dryck. Man åt mjölk
och bröd och räknade det
som måltid. Och så an-
vändes mjölk att doppa
gröt i. Där de hade bara
lite mjölk, så var det
ju inget att gånna på, utan
den förtärdes, fäsk.
Emellanåt blev den blåsår¹⁾
eller sur, innan den användes.
¹⁾ syrlig men inte föruad.

I de enkla hemmen var det inte vanligt, att en mjölk-
tillbringare stod framme
på bordskänslan under måltiderna.
Husmodern delade nog i all-
mänhet till, vad den också
skulle ha.

Det följde att mjölk
och svagdricka kokades
sammans och kallades öl-
supa. Detta var närmast
omkring julen; vid andra
tider brukade det inte fin-
nas svagdricka i hemmen.

Mjölk från får har också
använts här. Bättre här sällan
förföras så sent som
vid ifrågasättande tid.

Det sädes, att mæra mjölk
var bra mot kikhausta.

Fälexättet om silasupper
förebom, men i verklig-
heten var den nog inte
så vanlig.

Mjölkrätter

Uppkokt mjölk till kall
gröt brukades. Boen ägg.
Mjölk färbom. Av mjölk
och vattenmjöl kokades
en sall, kallad mjölk ka-
döp.

Mjölks användes till ris-
grydsgröt. Förebom mycket
Boen groning vid begravningsar.

samt vid bamsäl och
flyffningar.
Tillbak lagades inte
till. Föreskom bara under
den vassa årstiden. Be-
nämndes alltid: Smr
m g o r.

En råmjölk bakades
pannkakor. Det föreskom
att man gav bort såväl
råmjölk som pannkakor.
Ostkaka föreskom nästan
bara vid kalas. Den till-
gades vanligen i kapp-
brunke. Till ostkaka an-
vändes mjölk, vetemjöl och
ägg. Något ostlöse tillsattes.
Vispas samman. Tillsattes i ugn.

Beredning av smör.

Den mjölken ställ från
den ena kagan till den
andra, skumades den då
vid användes en träsked.
Mjölken skummades i regel
bara en gång.

Separat använde använd
omkring Scholtsbiftet.

Den vanliga kärnan var av
trä, rund, kaggad. När de kärnor
så var de hantlningen i kött
eller i något av smör.
När de hade bara lite grädde,

4
Gottfrid Wagnér Smålandsk
folkminnen, del II sid. 105

Så försökte de att de
visade smär. De brukte
då ha gästen i en
lerkruka och så hade de
en viss av skalade björk-
knistar. Det var som som
just då hade kuglarna
som visade. Det hände
älska att de hällde guld-
et i en butelj och skakade
denne, tills det blev smär.

Om det var möjligt
och inte ville bli smär,
så kunde detta bero på, att
någon illavinnad förgift
känna och tagit smärtryckan.
Om det var så, så fick de
på olika sätt försöka

att häva förgärningen. De
la en vagn i smör-
kärnan, men om detta inte
hjälpte, så hällde man grä-
set i bakugnen och brändes
opp.

Rämmjälken användes
till matrisstjaka eller
också till djuren.

Smörst boddes (= bereddes)
i ett stångfat? När de bodde
(knådade) smörst använde
de en träsked. Det sköljdes
i vatten och saltades. Om
smörst var vitt, så till-
sattes ibland färskme.
När korna var på bete, så
blev smörst gulast till färgen.
16 1) Fat av lera

Smörklumpen som var
ägggrund kallades smör-
tilling. Det förekom sällan
att smör användes i
hushållet, varken vid
grötsätning, bakning eller
smålagning. Smör såldes
anfingen hemma eller på
køpet i Vettlanda. Smör-
tillingen märktes inte
på något sätt. Om det var
en liten smörbit som skulle
vagas, så slach de in
besmansskistan i den,
eller också fog de en
tygremsa om smörtillingen
och hängde sen remban
om kroppen.

Tillverkning av smör av
annan mjölk än av
kornmjölk har icke före-
kommit här.

Mjölktillgången är nu-
mera iklig även å
de mindre gårdarna.
Korna äro stora och
kraftiga.

Den rödbucatus-
ras som förkommer
i bygden är rödbukig
svartsk baspar samt
korsningar däraf.