

ACC. N:R M. 11846: /,

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Mjölkhushållning

Hur många kor man hade på Gårdarna var väl rätt olika mitt
Föräldrahem var ett litet småbruk en så kallad halfåtting och
detta skall ja nu berätta lit om hur det var för 60 år sen vi
hade i regel fyra kor och några småjur och korna fick vara
dragare, på de stora gårdarna användes bara Oxar som dragare
någon annan förändring med kreaturen förekom inte på annat sätt
än man la på kalvar och slaktade de gamla korna vill man ha
nya var att gå till Marknaden och byta eller köpa men det före-
kom sällan.

Mjölknning och mjölkkärl

På vintern mjölkades vid samma tid morgon och kväll på sommaren
mjölkades tidigare på morgonen då skulle ju korna ut på bete,
om någon ko nyss kalvat skulle hon ~~m~~ middagsmjölkas mjölknin-
gen tillgick man satt på en träpall och mjölkade för hand
några mjölkmaskiner fans inte ens på de stora gårdarna över-
allt var det fruntimren som utförde detta, för en man hade det

ACC. N:R M. 11846:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

väl nästan ansetts likvärdigt med att flå en häst det till-
hörde ju rackans skrå, på smågårdarna mjölkade husmodren
sjelf i regel på de stora gårdarna var det tjänsteflickorna,
de vanligaste kärlet var den så kallade mjölkebyttan den var
tillverkad av Eneträ som en rund span med en lång stav till
handtag de renjordes med små viskor man skalade granriskvistar
på våren och band småviskor de hade samma storlek som våra
dagars diskviskor emellanåt kokades enlag man kokade i en
stor kittel och hälst skulle det vara så mycke bär på som
möjligt i denna lag skyrades alla ren alla mjölkkärl sen luk-
tade de godt långa tider sen hade kärlden sin plats ettdera i
en köksförstuga eller en bänk ute det var olika i nästan varje
hem, träsilar har ja sett men inte i bruk det var ett runt
träfat med hål i mitten de tillverkades väl av dem som svar-
vade träfat och smöraskar efter av sådana som jorde läggkärl
men i min hembygd var de avlaggda före min tid, mjölken för-
varades i stora fat kallade bunkar de bestod av lerfat och

ACC. N:R M. 11846:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

.....(oläsligt) och många använde träfat det fans bläck-
bunkar att köpa på marknaden men di gamla tycke inte om dem
de tyckte de smakade illa då mjölken var silad ställdes den
in i stort skåp för det mästa i ett skafferi om det fans
annars i köket eller stugan hur man hade det om mat förvara-
des på samma ställe det hände nog der som trångt om utrymme
något gran eller enris såg jag alldrig der som mjölk förvara-
des och att de hängde ut mjölk i brunnen de förekom visserli-
gen men inte jämt sälja mjölk fick vi inte i min hemtrakt det
låg i en skogsbyggd så vi måste sälja smör och en gödkalv i
bland men de som var närmre samhället de sålde mjölken och då
var det väl i regel hustruns inkomst och många har det så än
i dag, råmjölken den gav man inte bort den bakes pankakan sen
gav man släkt och grannar, till sötost locknades mjölken på
samma sätt som till ost då den blev stellnad samlades osten
upp och kramades ur sen kokades den i en del av vaslan i
flera timmar och redes sedan av med några ägg och ett par

ACC. N:R M. 11846:4.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

skorpor upplösta i mjölk och sötades med brunfarin sen händes den upp i tenfat om den skulle till kalas och dessa tenfat var i regel märkta med gårdens namn så de kunde känna igen var sina alla var i regel lika, till ostkakan behandlades mjölken lika men då kramade man ur nästan mycke väl och plockade osten mycke smått (somliga malde den på köttkvarnen) sen lagades en redning av en liter grädde fem gärna ända till sju ägg och mandel och socker och i detta rördes ostmassan ner och sen skulle den i en kopparform och bakas i ugnen o så var det smör hur länge mjölken skulle stå det var olika på årstiden på sommaren om di inte hade särskildt bra källare så var ett dyng reglen skumma mer än en gång var i regel inte lånande någon gång om det var en bunke som kann stått bara över natten att det kunde bli lit kaffebrädd man skummade med en stor träsked någon bestämd tid när Separatoren kom vet ja inte före 1893 fans mej veterligt ingen varken i Slätthög eller Rydaholm men den blev mycke uppskattad åtminstone i mitt hem men årtä-

ACC. N:R M. 11846: 5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

let mins ja inte, den gamla kärnan liknade mjölkbyttan fast högre och smalare så hadde den ett lock och ett hål i detta och en käpp som kalade törlen på den var en rund trilla med hål sen trädde man den igenom locket innan detta sattes på och grädden i sen drog man upp och ner tills det blev smör, (det svårt att beskriva dessa men ja antar att de fins på Museerna) det förekom vist att de vispade smör då hade man grädden i ett fat eller en burk men det var i regel mindre väl lyckat det blev i regel inte så bra ock det kunde hända att det mislyckades alldeles då fick det bli att laga mat av det vaflor plattar eller kringol, kärnmjölken användes till måltidsdryck åtminstone på småställen, annars fick väl grisarna den smöret lades upp i ett träfat med kalt vatten över sen det var tvättat fick det vila sen saltades det arbetades om och sen var det godt färgämne vet ja inget utan lite morotsaft slogs i tjärnan den solfattiga tiden smörklimpen kalades trilling och den låg i sitt träfat till följande dag då den

ACC. N:R M. 11846:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

bars till handlaren på tal om smör i gröten så kunde det förekomma men yterst sällan, kaka av smör hadde sannerligen inte bönder råd till på den tiden utan vid kalas och vardag var det inte smör på brödet några hade sina bomärken på trillingen men inte alla skulle de väga knöt de en linneremsa om trillingen så tog de sen besmanskroken i den, var det anbeträffar att lägga upp vid kalas dä gjorde de gamla sitt bästa mäst använde de väl glas de hade mycke avlånga glasaskar de kalades smörbyttor smör till förning det förekom nog och då tog man väl det som det bar sej men som matpåse på resan användes träaskar om det förekommer tillvärkning av smör i hemmen ännu kanse något men det är nog ytterst lit sen mejerierna slagit igenom så de gårdar som inte är allt för avlägset di säljer mjölken smör av annan mjölk har ja alldrig sett eller smakt, var det systemet anbeträffar att arrendera bort ladugården har alldrig förekommit i min hemtrakt, om bruket att dricka nysilad mjölk så fick vi som barn en kopp nysilad mjölk på morgonen i stället

ACC. N:R M. 11846:7

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

för kaffe sen fick det inte förekomma mer oskummad mjölk det måste sparas till smör trots att smöret kostade bara 50 öre skålpundet fick man mjölk till maten var det skummjölk dricka och mjölk det var rätt så vanligt då sattes det fram så de fick blanda sjelfva det mins ja på julkalasen det kallades drickablanning och det fins nog de som använder ännu, vad som menas med blåsurmjölk det är då mjölken befinner sej i ett mellanstadium innan hon övergår till sur och då är hon så gott som värdelös inte kan man dricka den och inte använda den till mat, mjölk från andra djur än kor det användes inte får fins inga som mjölkar har ja alldrig hört förr då det var bruk att ha getter mjölkades de till att blanda i ost det skulle vara fin ost värre att använda mjölk som klister eller färg det känner ja inte till inte håller att bota sjuka annat än som diet mat inte heller har sett att de druckit osilad i ladugården uppkokt mjölk till kall gröt var en vanlig rätt i bondgårdarna, äggmjölken lagades så att gula o vita vispades var för sig mjölken kokades upp och

ACC. N:R M. 11846:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

slogs på gulan sen slogs det tillbaka i pannan och fick sjuda till lite sen slogs det upp på de vispade vitorna i en skål då blev dessa som en sky stärkelse välling kokades mjölken upp och så vispades potismjölet i ville man ha gröt var det att fortsätta till den blev lagom detta var mest vardagsmat risgryn va kalasgröt ölost lagades mest om jularna då de hade det goda hembryggda ölet om man tog ja två liter god mjölk och då den kokade slog man i en liter julöl och vispade det lite det fick inte koka sen ölet var islaget sen kokades sämre på skummjölk och svagdricka det gick an det också, filbunk var och är väl en sommarmat den haldes upp i skålar och fick stå till den blev färdig till ost begagnades mest oskummad mjölk åtminstone om den skulle lagras länge det gick att blanda i skummjölk men då var det bäst använda dem innan de blev för gamla annars blev de sega som löpe användes bara kalvmagar förr i tiden ett löpe tillredes på det sättet att när en kalv skulle slaktas så tjugo minuter innan fick han dricka så mycket söt

ACC. N:R M. 11846:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

han orkade när då kalven var slaktat togs löpmagen fram då var den full med fin ost då tömdes denna i ett fat och skinnet renjordes sen när det blev kalt blandades denna ostmassan med lit grädde o kummin och en regäl supkognack sen tömdes det i skinnet igen och hängdes på tork då var det färdigt dess äldre det blev desto bättre och starkare, till en tjugofem liter mjölk var lagom taga så stor bit löpe som ett ägg det las i mjölk sen la man det i en lapp och kramade det i mjölken då denna var värmd mjölken värmdes alltid i kopparkittlar då löpet var använt kastades det bort uppvärmningen skedde i köket ostmus kallades särskildt de brukade taga upp lite att smaka innan de kramat den så hårt det var värkligen godt sen lagades ostkorgen tillreds di var flätade de köptes i regel på marknader så las en tun handuk i korgen så samlade man hop ostmassan först så mycke det gick på en gång sen rästen silade man upp sen veks handuken över och så kramande man osten och vände den så den blev lika sen vändes den moron o kväll och alltid med ny handuk tills den

ACC. N:R M. 11846:10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

blev så fast så den kunde läggas på tork vaslan kokades upp och skummades det som kom upp kallades skumvasla och var väldigt godt och många kokade gröt av vaslan och annars blev den till grisarna då man vänt osten så den fått den formen den skulle ha saltades man strök så mycke som en tesked salt på var sida ostar-
na förvarades sen på en hylla och kunde förvaras ett år den för-
nämsta var julosten och andra tog man till efter behov men de skulle vändas i regel var dag och i de flesta hemmen hade man alltid någon ost åtminstone till helgerna eller om man skulle ha främmande i byarna brukade de byta mjölk med varandra och då hade de lite kafferep och då ystades på förmiddan så fort de hant var det någon som ville ha vasla så fick di, tiggte förekom vist de var de så kallade backstugornas folk de gick och bad till en vissdag och då bjöd de på lit kaffe, hur det var i Prästgårdarna har ja inte varit med men det var nog festligt värre alt var storbonde hette skjutsade då sina moror till Prästgården och der stannade de det mästa av dagen och hjälpte till att ysta och der blev nog stora ostar.