

L. U. F. 75.

MJÖLKHUSHÅLLNING.

För att ge en något så när klar belysning på kreatursbeståndet på landsbygden utgår jag härvid till tiden omkring 1850 talet och senare. Hur många kor man i regeln hade berodde i huvudsak på hur stor gården var. Vanligen hade man på 1/4 dels hemman omkring 6 till 8 kor, och det berodde även hur pass god jordbrukaren var på gården i fråga. I Gränö Hultsjö där undertecknad är född och uppväxt, fanns på 1870 talet två bönder, vilka båda hade 1/4 dels mantal vardera, och min mor född 1860, har berättat att på den ena av dessa gårdar hade de omkring 8 à 9 kor, medan på den andra gården inte hade mer än 6 à 7 styck. Den förra landtbrukaren hette Johannes Karlsson, och ansågs som en mycket energisk jordbrukare, medan den andra som hette Johan Hansson var en mera slö jordbrukare.

MJÖLKNING OCH MJÖLKKARL.

På sista hälften av 1800 talet skedde mjölkningen ganska tidigt på morgonen särskilt på sommaren då redan klockan 5, och på kvällen vanligen vid solnedgången. På vintern däremot skedde mjölkningen inte så tidigt, då blev den i regeln inte förrän omkring klockan 7, och aftonmjölkningen blev vanligtvis omkring klockan 8 kanske senare. Mjölkningen tillgick så att sedan gödseln var utkastad sattes en pall vilken var tillverkad av en bräda omkring 35 o.m., lång och 20 o.m.,

bred, med inborrade fötter 2 i vardera ändan av brädbiten till kon varvid mjölkerskan tog mjölkkärlet mellan knäna och proceduren var i gång. De eller dem som utförde mjölkningen voro alltid fruntimmar på gården, ty för en karl att utföra mjölkning ansågs för en alltför stor chikan.

De kärl som användes vid mjölkningen kallades för "mjölkbytta", och var tillverkade av trä, vanligtvis av al, s. k. laggade byttor. I Hultsjö var det alltid sed att hämta hem korna om kvällarna varför någon utemjölkning sällan förekom förrän inpå

1900 talet. Mjölkkärlen voro som ovan nämts på sista hälften av 1800 talet laggade träbyttor till formen runda med en lång laggspån som handtag cirka 20 c.m. längre än själva byttan. Och att tillverka "lagga" sådana kärl fanns alltid någon på trakten som var kompetent ibland bönderna, på min trakt fanns särskilt två sådana kompetenta "laggare" den ene bodde i Äpplaryd och kallades allmänt för "Svente på Udden" vad hans rätta namn var har jag ej lyckats få reda på.

Vidare fanns en sådan "laggare" i Yggersryd och han kallades för Peter i "Berggrens" samt också binamnet "Peter Stamp" och båda dessa personer är från början av 1850 talet. Sedermera ersattes dessa träkärl med mjölkbyttor av koppar som förtegnades invändigt. Rengöringen skedde vanligen med varmt vatten med tillsats

av soda vilket kringvispades i kärlet med en risknipa, och som efterskjöjdes med kallt vatten, varefter de välvdes över en påle som var nedslagen i jorden utanför stugan, där de fick torka till nästa mjölkning.

Träsilen bortlades på min trakt omkring slutet av 1800 talet. De vanligaste träsilarna voro svarvade och hade formen av en rund träskål med en träförlängning på vardera sidan vilket tjänade till stöd så att den kunde läggas över mjölk-kärlet vari mjölken silades, i botten av silen var ett hål omkring 5 c.m., över vilket lades färska granriskvistar, som mjölken fick sila sig igenom. På min trakt fanns omkring 1880 en mycket anlitad silsvare, han hette Sven Dahl och bodde i Holma Hultsjö, han dog i början av 1900 talet omkring 80 år gammal, och av hans silar fins många bevarade än i dag.

De första stålsilarna kom till min trakt redan i slutet av 1800 talet, för att sedan komma mer i allmänt bruk i början av 1900 talet. De mjölkkär som mjölken upphölldes i efter mjölkningen kallades för "celindrar" ^{eller kplare} antagligen Cylindrar och dessa voro tillverkade av bleckplåt, omkring 60 c.m., höga och 20 c.m., vida. Transporten skedde vanligtvis genom att man bar "celindrarna" från mjölkningsplatsen - i regeln ladugården - till förvaringsstället. Något s.k. Mjölkkors

har jag ej hört talas om på min trakt.

På de flesta ställen förvarades mjölken i en brunn företrädesvis gårdsbrunnen vari spikar eller krokar voro inslagna i brunnens träkar vari krukans medelst ett rep nedsänktes och sedan fastbands i dessa krokar. Mycket ofta förvarades mjölken inne i skänken på hyllorna där, och då upphölldes mjölken i stora träfat eller bleckbunkar, och även s.k. stenfat användes. Att man lade gran eller enris där mjölken förvarades har jag däremot inte hört något berättas om åtminstone inte på min trakt.

I äldre tider såldes inte mjölken annat än till torpare och backstugesittare, men omkring 1860 talet, eller kanske något tidigare anlades en del smärre mejerier som då inköpte mjölken på orten, det första av dessa små mejerier som jag har hört berättas om var på gården Klev i Fröderys socken, troligen omkring 1870
1860 talet under Kapten Reutersvärds tid. Likaså inrättades på 1880 talet ett likadant mejeri på gården L:a Kråkhult Hultsjö, vilket ägdes av numera avlidne Nämndeman A V Svensén. Förtjänsterna av dessa mejerier tillgodogjorde sig gärna av sina mejerier.

Att hustrun fick inkomsterna av försäljningen förekom endast av den mjölk som

de sålde till torpare och backstugesittare, valutan från mejeriet togs alltid av mannen. Att någon bortarrenderade sin ladugård mot avkastning med avlöning genom mjölk har inte mig veterligt ^{förekommit} på min trakt. För de privata mejerierna tillkomst har jag redan härovan redogjort. Vad beträffar svinuppfödning, förekom det sådan åtminstone vid mejeriet i L:a Kråkhult, och tydligen var det samma förhållande vid mejeriet i Klev också.

MJÖLK SOM DRYCK.

Att dricka nysilad mjölk var nog en raritet på 1800 talets sista hälft och den kallades då att dricka "Pattavarm mjölk" och ansågs av många som till och med vara någon sorts medicin, till ex, om en person troddes ha fått i sig något gift så skulle ju "Pattavarm" mjölk vara ett ofelbart medel, genom att personen i fråga fick kräkas, vidare skulle sådan mjölk bota för klenhet, med då skulle ju mjölken drickas direkt i ladugården och helst osilad. Någon färsk mjölk direkt användes mycket sällan i hushållet, ty den skulle ju skummas så att det blev smör varför mjölken kunde bli va både en och två dagar gammal innan den användes till hushållet, och mjölk användes mycket förr i tiden av både unga och gamla och särskilt skolbarnen skulle alltid ha en flaska mjölk med sig i skolan så länge de gick där. Någon Tillbringare fanns sällan i vardagslag på bordet utan mjölken

framsattes i en större träskål eller som ofta användes ett s, k, stenfat och samfälda vid bordet fick äta ur samma skål. Att mjölk och maldriocka tillsammans användes mycket ofta förr i tiden, dels som dryck, samt även vid måltider och användes ännu i dag någon gång på enstaka ställen på min trakt, men då endast som dryck till maten. Vidare tilllagades mjölk och maldriocka men då kokades det tillsammans och kallades för "Ölsupa" eller "Ölost" och detta förekommer ännu någon gång på min trakt. Med blåsur mjölk menas att om mjölken får stå på svalt ställe så den inte kan surna blir den i stället blåsur efter att den skummats så länge det har "gått" upp någon grädde, mjölken smakar då sur. Numera användes endast sådan mjölk till kreaturen.

Getmjölk har använts ganska mycket på min trakt, ända in på 1900 talet, men användes mest till ost. ^{o Använd} Färmjölk däremot har jag aldrig hört talas om att man använt. Förr i tiden var det mycket vanligt att folk skulle ha "silesupen" såväl barn som äldre, och den kunde fås såväl i ladugården som inne i bostaden och som ovan nämnts ansågs "pattavarm" mjölk för ganska hälsosam, och särskilt vid förkylningar och lunginflammation samt vid många andra sjukdomar, och som förut nämnts skulle den om möjligt drickas i ladugården.

MJÖLKRÄTTER.

Att bröd blandades i uppkokt mjölk förekom mycket ofta, och kallades för "mjölk o soppor", och likaså användes ganska ofta uppvärmd mjölk viken påslogs kall gröt, vilket förekommer någon gång än i dag någon gång på min trakt särskilt hos äldre personer. Vidare användes mycket mjölkkrätter av risgryn, korngryn, havregryn, stärkelse, samt även vetemjölsvälling koksdes mycket ofta. Äggmjölk var en mycket använd rätt på slutet av 1800 talet och tillverkningen skedde på så sätt att ett eller två ägg uppvispades i litet mjölk, vilket tillsattes i den till uppkokning förut påsatta mjölken, efter att det hela fått ett lätt uppkok, serverades så äggmjölken till smörgås till ex, till frukost o. dyl. Ölost samt ölsupa var en stående rätt vid begravningar och för övrigt till alla kalas förr i tiden, numera är detta bruk alldeles försvunnit. Surmjölk eller filbunke användes mycket förr i tiden på min trakt, företrädesvis om sommaren. Några särskilda anordningar att få mjölken att surna företogs inte, utan att mjölken blivit lätt skummad sattes den på något varmt ställe något dygn, till ex, på en hylla i taket, där den fick stå tills den blev sur var efter den serverades som efterrätt vanligen till middagsmålet, samt ofta till gröten vid kvällsmaten. Råmjölken användes alltid i hemmet, och att man gav bort

råmjölken har jag ej hört berättas om, utan man bakade i stället s, k, kalvpankaka, och sådana pankakor gav man bort till vänner och grannar, även kokades s, k, kalvost utav råmjölken. Av den vanliga mjölken bakades ofta risgrynspankakor samt s, k, "löpespankaka" vilka tillagades av vetemjöl och mjölk med tillsats av ägg. ^{o löpe} Vidare tillagades Sötost, vilket tillgick på så sätt att mjölken uppvärmdes till en viss grad varefter tillsattes löpe så mycket att mjölken nätt och jämt ostades varefter en del av vassjan avhällades ^{och} den kvarvarande massan sattes till kokning och fick koka ganska länge omkring 3 à 4 timmar, efter kokningen upphölls sötostsen i stora runda fat av tenn s, k, "sötostafat" dessa fat ersattes sedermera av koppar eller bleckbrunkar. Sötost användes så gott som alltid till förning vid kalas och begravningar och andra högtider i övrigt.

BEREDNING AV SMÖR.

Mjölken fick vanligen stå ett par dygn innan den skummades, och platsen där mjölken stod var för det mesta som ovan redan nämnts i en brunn eller källa under gräddfällningen som det kallades. I regeln skummades mjölken endast en gång, men det var inte uteslutet att man under skumningen den tjockaste grädden togs av först, för att sedan taga den något tunnare grädden till familjens behov.

Skumningen verkställdes vanligen med en träsked, senare köptes särskilda skumskedar, vilka liknade en rund tillplattad bleckskål med något upphöjda kanter samt med ett långt skaft, vilket stod i vinkel med själva skålen, eller skeden. Den första separatorn som användes på min trakt var hos hemmansägaren i St. Kråkhult omkring 1897 ^{och Lalle} Karl Svensson, och omkring sekelskiftet hade de flesta lantbrukare på min trakt separatorer. Utav smörkärnor fanns åtminstone på 1800-talets sista hälft endast en enda typ, det vill säga en laggad ^{rund} träcylinder omkring 70 c.m. hög samt 20 à 25 c.m. vid, fast denna mått kunde ju variera såväl på höjden som på vidden, men typiskt för alla dessa kärnor var att alla hade lock, samt en s.k. "Töle" och denna töle bestod av en lång käpp i vars nedre ända var en rund trätrilla fastsatt i vilken var borrarade flera hål varigenom grädden fick löpa när "tölen" fördes upp och ned i kärnan, på en del av dessa kärnor var ovanpå locket en trätratt fastsatt för att grädden inte skulle skvätta över, vilket ofta hände när "tölen" drogs upp och ner. Kärningen utfördes alltid i vardagsrummet, om sommaren möjligen ute på gården. Vispning av smör förekom, men det var i huvudsak hos sådana personer som inte hade mer än en ko och man kunde även tömma grädde i en karafin och medelst skakning av densamma

fick man smör. Om det inte ville bli smör, avbröts kärningen och grädden fick stå en stund, när man sedan började på igen blev det vanligtvis litet smör och det sades då att grädden var uppsliten. Kärnmjölken användes för det mesta i hushållet, mest såsom dryck. Smöret knådades i stora runda träfat, och samtidigt sköljdes smöret under knådningen med friskt vatten, och samtidigt med att smöret saltades och under knådningen tillsattes ofta färgämne, vilket bestod av att morötter revs på rivjärn varur saften pressades, vilken sedan blandades med smöret. Smörklumpen kallades för "trilling" och dessa trillingar förvarades i stora träfat som för det mesta insattes i en källare. Att smör förekom vid grötätning och förresten ^{och} rent av vanligt på min trakt, och förkommer någon gång än i dag, särskilt bland äldre personer. Smör användes till bakning, i huvudsak till bakning av vetebröd, men i hushållet däremot användes förr i tiden smör ganska sparsamt, och i mycket liten omfattning. Smöret såldes till handlande på orten, från min trakt såldes smör ofta till Sävsjö, och då till särskilda smörhandlare, bland annat fanns därstädes en sådan speciell smörhandlare som gick under namnet "Anders Johan i Portaryd" och det namnet hade han fått därför att han var uppfödd i Portaryd Hultsjö, han hette Anders Johan Johansson.

ACC. N:R M1.1884: //

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Smörtrillingarna vore avlånga runda med något tillspetsade ändar, tjockleken varierade ofta liksom längden. Att smörtrillingarna märktes på något sätt av resp. ägare eller tillverkare har jag ej hört något berättas om på min trakt. Vägningen av smöret skeide alltid i Skålpund. Vid högtidliga tillfällen ut-
sirades alltid smöret, och såsom dekorationsverktyg användes mestadels en helt vanlig träsked med vilken smöret lades upp och formades ofta till en ros, man kunde även göra andra formationer beroende på den uppläggandes fantasi. För det mesta lades smöret upp i en rund glassål och då gjordes alltid krusiga ränder kors och tvärs ovanpå smöret, och även detta gjordes med en träsked. Även förekom någon gång att smör användes till förning vid kalas. Under det att man gick till kalaset förvarades smöret i en liten rund laggad träbytta "smörbyttan". Smör-
tillverkning förekommer numera ytterst sällan, och upphörde på min trakt på 1940 talet. Förr i tiden tillverkades smör av getmjölk, och detta smör användes på samma sätt som vanligt smör.

BEREDNING AV OST.

Till beredning ^lan kunde användas såväl skummad som oskummad mjölk, och ost efter den skummade mjölken användes mest i vardagslag, medan den osten som tillagades

ACC. N:R M. 11884:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

av oskummad mjölk användes endast vid kalas och högtider, men mest vid Jul ty
"Julosten" skulle alltid tillagas av bästa möjliga mjölk. Förr i tiden använ-
des inget annat ostlöpe än kalvmagelöpe, flytande löpe har tillkommit mest på
1900-talet.

Löpe tillverkades på så sätt att kalven fick så mycket god mjölk han kunde dric-
ka, omkring en timma före slakten, den ost som då bildades i den s.k. löpmagen
togs efter slakten tillvara tvättades noga, medan löpeskinnet endast skjöl¹des
med kallt vatten varefter hela massan tillsammans med skinnet samt tillsats
med gräddes lades i en kruka och ställdes undan och fick stå i åtta dagar och
litet gräddes påspäddes varje dag. Massan omrördes sedan kraftigt varefter den
skulle stå ytterligare i tre veckor, med omrörning en gång om dagen, under tiden
kunde även litet konjak tillsättas. Efter denna tid slogs massan i löpmageskin-
net och upphängdes i taket vanligen över spisen till torkning. Under proceduren
tillsattes även litet peppar och salt. Detta löpe kunde sedan efter torkningen
lagras i årtal, och det ansågs till och med att ju äldre det blev desto bättre
och kraftigare blev det, och bästa lgringssättet var att det låg i salt, detta
för att undvika att löpet blev angripet av "kryp" särskilt mal.

När ostmjölken var uppvärmd till en viss grad lades litet av löpet i ett av en handduk hopviket hörn, vilket sedan doppades i ostmjölken och urkramades detta upprepades flera gånger tills mjölken hade löpnat.

På min trakt användes kopparkittlar till att ljumma mjölken i, och uppvärmningen alltid i den öppna spisen, vad beträffande den löpnade massan så har jag inte hört något annat namn än ost. Av det löpe som var tilllagat i handduken blev sällan något över ty det kramades ur ganska väl. Ostmassan samlades alltid upp med händerna och lades i ostkorgen. Ostmus har jag aldrig hört talas om på min trakt.

13
De kärl som användes vid ostning var en "ostränna" vanligen en rund träskiva omkring 40 à 50 c,m, vid vilken var urholkad omkring en tum djupa kanter med ett urtag vid en sida för att vasslan skulle rinna bort denna ostränna kunde läggas på ett par stolar under tiden man ostade, på denna ostränna sattes ostkorgen medan man från kitteln med båda händerna öste upp ost i ostkorgen samtidigt som man tryckte osten med båda händerna i ostkorgen. Ostkorgarna voro flätade av gräⁿrötter samt till formen runda, och storlekarna varierade från 20 till 40 c,m, vida någon gång ännu större. Och att tillverka sådana ostkorgar

14
fäns, s.k., särskilda specialister. Bland annat fanns en sådan korgtillverkare i Rörvik Stockaryd som hette Daniel Nihl. Man tog upp litet av osten åt gången och lades i ostkorgen varefter man med båda händerna pressade ur vasslan sedan följde ny påfyllning, och så höll man på tills korgen blev fylld. Handdukar användes under hela proceduren. Något särskilt namn på den urpressade vasslan har jag ej hört berättas om. Den mästa vasslan användes till koeaturen, men även av en del vassle bakades en sorts pannkakor s.k. "Stinnkakor" samt även våfflor, vidare kokades sötost, vasslavälling m.m. Tjockvassle kokades, och den skulle kokas rätt länge eller tills den fick en gul färg. Vidare kokades på min trakt en sorts vassla s.k. "Vällevassle" vilken tillkom under det vasslan kokades och bestod av skummet som flöt upp under tiden den kokade, denna vassla var mycket tjock och söt. Osten saltades samma dag som den ostades och saltet lades på osten och gniddes in med handen en sida åt gången. Ostarna förvarades i ostkorgarna så länge till dess att inte handdukarna blevo våta längre, eller omkring 8 à 10 dagar, när sedan ostarna togs ur korgarna lades dessa vanligen på ett bord i rummet, under det att de vändes minst en gång om dagen. Osten kunde användas efter omkring 14 dagars torkning, men i regel skulle den bli omkring tre månader ty

det ansågs att ju äldre osten var desto bättre blev den och man kunde spara den till och med ett år, men för att de då skulle hålla sig mjuka lades osten ned i spannmål vanlige havre. Osten var en mycket använd maträtt bland allmänheten och användes i mycket större utsträckning än smöret, på hela 1800 talet. Mer än två sorters ostar har jag ej hört berättas om nämligen sötmjölksost och skummjölksost. Ostagillen anordnades mycket ofta av byns kvinnor, det vill säga man bytte ostmjölk, och hur många gårdar som vore i lag varierade ofta, i till ex. Lönåsa by i Hultsjö byttes mjölk även från den angränsande byn Kännestubba och i det ostlaget var det tio gårdar som vore i lag, och ostningen skedde alltid på morgonen, och alltid skulle de som kom med mjölken, bjudas först på kaffe och sedan skulle det vara fruktsoppa en soppa av sviskon och russin med några hemterkade äppelbitar i. Fram på dagen kommo de mindre bemedlade fruntimren och hämtade vassla, och då skulle alltid de också bli bjudna på samma traktering. S.k. "Tiggoste" anordnades mycket av torpare och backstugesittare, och då var det alltid vanligt att någon av husfolket sprang omkring och bad om mjölk någon dag i förväg, samt lånade upp kittlar, ostkorgar, samt vad som i övrigt behövdes just för ostdagen. Prästoste var mycket vanligt, och har hållit i sig till långt

ACC. N:R

M. 11884:16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

in på 1900 talet. Dessa ostagillen varierade, det vill säga man samlades dels i prästgården, och dels samlades man på något ställe i någon by för att osta till prästen och detta kallades att man "lade ihop" det vanliga var att man samlades hos någon av kyrkvärdsarna, varvid kyrkvärdsmoder alltid fick i uppdrag att fram- bära den tillverkade osten. När detta bruk upphörde kan jag ej bestämt svara på, men det var nog omkring 1930 talet. På 1800 talets sista hälft tillverkades mycket ofta ostost eller ost av getmjölk, vilket numera är alldeles bortlagt.

Lönåsa

H U L T S J Ö

S^eptember o. Oktober 1951

Joh. Sjöquist.

Det. Kännestubba 32