

ACC. N.R. M. 11996: 1.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

L.U.F. 75,

9 kor, 2 ungnöt, 2 oxar, gården var 1/3 m-tal 40 har .
därav odlat 9,5 har. Gården låg 21 km. från Karlskrona vid häradsvä-
gen Karlskrona-Almeboda, tiden 1880.

Mjölkningsen skedde morgon och middag, det var handmjölkning
den mjölkande satte sig vid högersida om kon på en därför avsedd pall
fattade en spene i var hand, satte huvudet emot kon⁶ ljumske och började
med tummen och pek fingret en kram nedåt då även spenen sträcktes nedåt
dessa tag skulle växelvis med båda händerna om två spenar utföras så
att juvret på kon bearbetades jämt och stadigt, till slut då ej mera
mjölk kom i stävan snoppades, då tänjdes spenane och juvret fick en
snöksam behandling för att få fram de sista dropparna, ty de ansågs fe-
tast.

Mjölkning var endast kvinnogöra på den tiden, det förekom ej att
en man mjölkade, då ansågs kvinnan ha bättre handlag med korna och i
regel var hon renligare om händerna.

Mjölkstäva, mjölkbytta- mjölkstävan var av trä, helst enträ eller
fur, senare eller vid samma tid användes även kopparbyttor, de var lät-
tare att hålla rena, i båda slagen var en stav längre än de andre till
handtag

L.U.F. 75.

ACC. N:R M. 11996:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Luf. 75.

Uppsamlingskär! var såväl runda som fyrkantiga kopparkan-
nor vilka rynde ifrån 5-10 kannor. Vid rengöring efter varje mjölkning
användes varmt vatten och soda då det gällde tråkär! , kopparkär! skölj-
des med varmt vatten endast, en björkrisvisp hade mjölkeskan alltid till
hands, en gång i veckan om sommaren lades enris i träst³van och haldes
kokande vatten uppå, detta var ett ganska effektivt rengöringsätt.

Mjölkkär!en förvarades ute vid gårdsbrunnen om sommaren, på vin-
tern förvarades de i bryggghusköket, på denna gård har ej träsilen varit
i bruk sedan 1860, här fanns sil av tagel, det var en ring av trä 10 cm.
hög å sidan så var botten av tagel vävd som skirt tyg, det var slöjdare
från andra håll som kom gående och sålde sådana. Träsilen var av olika
typer, dels var träsilen gjord som en tratt i vars botten lades färskt
enris, dels var den flat i botten, men då användes en linneduk över si-
lens botten genom vilken mjölken så sakta rann igenom.

Den första stålsilen i nuvarande form kom till gården 1903 .

Efter s¹iningen haldes mjölken upp i kopparbunkar och lerfat mest
lerfat ty här gick grädden bättre upp, mjölken bars in från ladugården
i upphämtningskär!et till mjölkkammaren.

L.U.F. 75.

ACC. NR

M. 11996:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Mjölken förvarades i en mjölkammare, var det särskilt varmt på sommaren förvarades den i källare. Mjölkfaten ställdes på hyl-
lor, där en vägg var apterad för detsamma, i mjölkammaren förvarades
inget annat än mjölk och smör. Enris fanns alltid färskt i mjölkam.

Mjölk såldes till grannar vilka ej hade någon ko, men i huvudsak
gjordes smör vilket avyttrades till Karlskrona, inkomsterna användes
gemensamt till nödiga utgifter. Bortarendering av ladugården är ej känt.

Det fanns mejeri 4 km. från gården i Bergs by redan 1872, det förs-
ta andelsmejeri tillkom år 1894 i Björkeryd 4 km. från gården och där
blev far delägare samma år. Såsom föregångsman på boskapskötsel var
en farbröder Johan Andersson född 1849 och bosatt i Jemsunda Tvings s:n

Upphovsmannen till Björkeryds mejeri var landstingman Karl Nilsson
Björkeryds gård.

Barn och spädkalvar fick nymjölkad mjölk, de äldre drack mest kärn-
mjölk, skummjölk till grötadoppa. Ett lerfat stod mitt å bordet som fyll-
des efter åtgång, var det ont om mjölk späddes den med vatten, det var
i regel kärnmjölk, men även skummjölk, varje person i matlaget hade en
rund träsked med vilken de tog i fatet då de behövde vått i mun,

ACC. NR M. 11996:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

L.U.F. 75.

Skeden var ett hak i och kunde hängas på fatets kant med skaftet upp emellan suparna. Vid denna tid användes här enbart mjölk, kärn och skummjölk. Blåsur mjölk har delvis loknat så att det blir en del rent vatten i den, men vid omröring går den ihop igen och kan smaka ganska bra för törst, är litet stark syrlig.

Här var endast komjölk som användes, stömjölk användes vid kikhosta såsom botemedel, en del barn var glada för spenvarm mjölk och fick då en kopp vid mjölkningen.

Gamla tandlösa människor blandade kokt mjölk med bröd i skålar av lergods och ansåg det vara en god och närande rätt.

Varm mjölk och kall gröt förekom ofta, ty gröt var en daglig rätt och koktes i stora kittlar så det räckte många dagar, den var då kall.

Äggmjölk: äggen vispas i en skål, mjölken får sjuda varefter den hålles i skålen över äggen under ständig omrörning. Serveras liksom soppa med smörgås till.

Ölsypa: största delen av mjölken kokas upp, så görs en avredning med mjölet och en del av mjölken samt vispa i denna, när mjölken kokar. Koka upp drickat med sirapen och ingefära och vispa detta i vällången

ACC. N:R M. 11996:57

L.U.F. 75.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

vispa länge och väl. Ölsypa skass serveras som soppa fradgande.

Ölsypa förekom vid begravningar och även andra gästbud.

Filbunk användes ofta på sommaren, söt mjölk fick stå och lokna
d.v.s. den stelnade till utan att bli sur.

Råmjölken användes i huvudsak till pannkakor eller / kalvost /

Mjölken skulle stå 2 dygn för att få mesta möjliga mängd grädde, den
stod i mjölkkammaren, den skummades en gång, med en ganska flat träsked
den var 8 cm. i diameter, separator började användas omkring 1910.

I detta hem eller denna gård användes tråkärna- ett laggkärl 3 fot
högt och 1 fot i diameter, i lockets mitt fanns hål för törndelns skaft
törndeln bestod av en cirkelrund lövträdsskiva med tätt med hål i, stån-
gen från skivans mitt gick upp genom kärnans lock ungefär 2 fot, vid
kärningen drogs törndeln upp och ned i kärnan varvid grädden prässades
igenom törndelns hål. vid kärningen skulle en viss temperatur hållas
och därför var man i köket där även den skummande grädden förvarades
och uppsamlades i en större lerkruka vid skumning i mjölkkammaren, då
krukan erhöll så stor kvantitet grädde som kärnan kunde rymma kärnades.

Smöräلتningen skedde i ett stort träfat med träsked av kraftigt grovt slag, vid äلتningen sköjldes med kallt vatten, saltning skedde då all mjölk var uräلتad, då smöret ej fick den önskade färgen tillsattes färg, tidigare röd morotsaft, på 1870 talet fanns därför avsedd smörfärg att köpa i staden, känner ej något särskilt namn på smörbiten, det smör som skulle säljas lades ner i enträsbyttor, sådana fanns i olika storlekar, till dessa var lock och så i dessa transporterades smöret till försäljningsorten, det smör som användes inom hushållet lades på en tallrik i form av ett ekållon, till grötäلتning användes ej smör, men till bakning av allehanda kakor.

Vid uppläggning i vardagslag togs skivor med en sked vars kanter var sågtandade och så blev smöret upplagt som taggade hyvelspån, vid kalas var det alla möjliga fasoner, en typ var ett urhållkat trästycke i 2 halvor som fylldes med smör, då formen borttogs blev det ett får 3-4 sådana kunde stå med huvudena ihop på ett smörfat, vid denna tid var smörfatet av porslin eller lera.

Då det gästades i fattiga hem vid gravöl eller dopgille hade de mera välsittuerade smör med sig i förut beskrivna smörbytta.

L.U.F. 75.

ACC. NR

M. 11996:7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Smörtillverkning förekommer fortfarande å torpställe i skogsbygden där vägars beskaffenhet ej medger någon körtrafik.

Smörtillverkning av annan än komjolk förekom ej här i orten.

Till ost användes såväl helmjolk som skummad, i regel var det dock helmjolk.

Till löpe användes endast kalvmage, kalven fick dricka det sista målet så mycket söt mjolk han orkade, efter 40 minuter skulle kalven slaktas, löpmagen frigjordes och inlämnades i köket, omedebart tömdes innehållet ut i ett fat samt rengjordes från allt ovidkommande efter rengöringen lades massan in i kalvmagen uppspädd mången gång med litet bränvin och kummin, magen syddes ihop med en trästicka så att den liknade en torgkassa, så hängdes den upp över köksspisen för torkning.

Vid ystning löstes löpet upp i varm mjolk och haldes i ostmjölken.

Uppvärmning skedde i kopparkittel stående på trefot på härden i

stora köket, ostmassan kallades här för / ostmus / det löpet som ej åtgick den ena gången förvarades till nästa gång o.s.v. det var tort som ben och behövde endast skyddas för mal.

Ostmassan togs upp med händerna och lades i ostkaret där det hela tiden packades

L.U.F. 75.

ACC. N.R. M. 11996:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

packades hårt med händerna.

[Ostakar var av många slag och storlekar, de var fyrkantiga utav bokträd, i slutet av 1800 talet kom även runda flätade videkorgar med botten, till ostakar måste vara ostdeila, till korgarna kunde vad underlag som helst användas e.x.p. en stolsits, i ostdeilan var kretade mönster och spår vari vasslan rann ut i ett fat eller kittel under deilan, av vasslan kokades gröt / vasslagröt / var särskilt ontyckt, tunnvassele blev grötadoppa, den äts varm,

För att löpna fick ostmassan stå i karet en tid, tide beständes av ständig tillsyn och undersökning med träslev. Då osten var kramad som det hette lades osten med karet på en därför avsedd duk i varmt rum, / saltninge skedde då osten var färdigkramad båda sidor ingneds med salt / då sten blev så stelnad att den höll i hop togs karet bort, osten fick vändas och skötas väl under torkningen.

Färdig blev osten ganska olika beroende på storlek, god ost skulle vara minst 6 månader, den kunde förvaras upp till 2 år med noggrann skötsel, vid lång förvaring insmordes yttersidorna med bränvin till skydd för or m.m.¹ Ost användes i bondhushåll året om, men ej dagligen.

Det var i huvudsak helfet och skummjölksost,

De i byn som ej hade kor ställde till ostagille, alla i byn lämnade mjölk till den som bad om, osten gjordes på midd. det var barn eller tjänstefolk som bar mjölken och de fick kaffe o rikligt med dopp, på kvällen inbjöds byalagets kvinnor och ibland även männen att smaka vasslagröten, ja det blev ibland även kaffe, smörgås, vid ett sådant ostagille kunde det bli 8-10 stora ostar, de som ej hade djur gav bort den vasslar som ej gick åt till gröt.

I prästgården var sättet lika som annorstädes, någon helst kyrkovaktmästaren gick ikring en vecka i förväg och sade till att prästen skulle göra ost.

Bruket med ostagille upphörde så småningom då mejerihandteringen tog fart omkring 1900 i enstaka fall kunde ett ostagille förekomma så sent som 1915, vad jag personligen vet om.

Frågelista 154. angående bränvinstillverkning kan jag svara något på då sådant ej förekommit i bygden på 200 år