

Mjölkhushållning.

Lup. 75.

/

Lanna byn i Kulltorp, vilken ort denna skildring avser, har alltid bestått av mindre jordbruk såväl under gångna tider likasåsom i nutiden. Medelstorleken var $1/8$ mtl. En enda gård, Haggård, "katttekrikan" kallad, var $1/4$ mtl. På denna var kreatursbeståndet i medeltal under 1800 talet till början av 1900-talet 7 eller 8 kor ett par kvigor, 10 till tolv får och en häst. Nästgården $1/8$ mtl. hade man 5 kor en kviga samt 8 får ett par stutar eller en häst som dragare. På de små gårdarna och torpen, där man i regel endast hade ett par kor, användes dessa som dragare. På senare tider har en viss förändring i kreatursbeståndet blivit märkbar. Och särskilt efter senaste världskriget. Trots en mera rationell skötsel och mer användning av maskiner, har jordbruket knappast gått framåt här. Allt fler och flera jordbruk avfolkas, och delvis läggs ner genom att den egentliga åkerarealen minskas. Orsakerna äro dels industrialismen, huvudsakligen småindustrien, som här på orten dominerar, och drar folket från jordbruket, och dels avflyttning till städer och samhällen. Jordbruket kan inte konkurrera med industrien i lönsamhet. I Haggården som ända till på 1890-talet hade 8,9 kor nöjer sig nu med 5 jämte en häst.

Mjölknings och mjölkkärl.

Mjölkningsen skedde alltid varje morgon och kväll. Men nykavade kor mjölkades dock under 4- 5 veckors tid, även på mid-dagen. Här i denna by hade man blott en metod för mjölknings. Men kramade och drog i spenarna och lät mjölken strila ned i kärlet. Man satt på en på en pall bestående av en plankbit, 7 eller 8 tum bred och ungefär 12 tum lång. I denna var antingen borrar eller spikade fast fyra steg, som pekade utåt alla fyra hörnen och voro 16 eller 18 tum långa. Mjölkningsen sköttes i de flästa fall av husmor själv. Man var mycket noga med att korna blevo väl avmjölkade, ty annars kunde djuren lätt taga

2.

skada eller sina d.v.s. sluta att mjölka. Det förekom aldrig förr att en man satte sig att mjölka. Sådant ansågs inte passande för män. De kärl som användes vid mjölkningen kallades "byttor" eller stävor. Det förekom mycket sällan att man hade särskilda kärl att samla upp mjölken uti på betesplatserna. Man mjölkade direkt i spannen. Mjölkkärlen voro antingen av trä, och i så fall gjorda av en eller säljträ, eller också av förtent koppar, vilka på den tiden var allmänt brukliga i alla hem. Träkärlen, som voro laggade voro formade som en avskuren kon d.v.s. något smalare vid botten. De kallades bytta eller ämbar. Kopparkärlen voro antingen inbuktade på mitten eller också bukiga.

Man rengjorde mjölkkälen mycket noga med en viska av granris, som befriats från barr och bark. Den kallades "karakäst" och skvalpades sedan med vatten. Man hade en särskild hylla i skafferiets på vilken mjölkkärlen lades upp. Detta rum kallades även för "mjölkkammaren". Träsilor användes i många hushåll ända in på slutet av 1880 talet. De hade formen av skål med en öppning i botten cirka tre tum diameter i vilken sattes en viska av granris genom vilken mjölken silades. Silens diameter var 7 tum och ett djup av 3 eller 4 tum samt försedd med två handtag. De voro i de flesta fall tillverkade av någon ortens snickare. De voro i allmänhet ganska välgjorda. 1883 kom den första stålsilen till mitt hem. Den var den första i hela byn. De kärl i vilka mjölken hölldes upp och silades uti voro av fajans eller som de här benämndes "sänse". Ett annat slags kärl fast simplare var de s.k. "stenfaten". Dessa kärl mjölken kallades fat eller bunkar. Från betesplatserna bars mjölken i ämbar eller byttor och i händerna. Var det lång väg från betesplatserna eller man hade större mängder mjölk, hade man en inrättning bestående av en träslå med urhålkning för nacke och axlar och med krokari i båda ändarna i vilka kärlen fastgjordes och tyngden vilade således på båda axlarna. Detta redskap kallades "vattenok". Mjölken förvarades sedan i ett särskilt skåp i skafferiets. Om sommartiden satte man gärna ned mjölken i källa

ren för att hindra den att surna. Mjölkfaten ställdes på hyllor. Men man förvarade även annan mat på samma ställe som mjölken. På de flästa ställen eller gårdar brukade man strö ut hackat gran- eller enris på golvet samt ställa in enrisraskor i de rum som mjölken förvarades.

Den mjölk som ej kom till användning i hushållet utfodrade man kalvar och grisar med. Man gav också bort ganska mycken mjölk till familjerna i de talrika backstugorna eller till dem i de små skogstörpen. Då man således inte var i tillfälle sälja mjölken, blev det inte någon inkomst för denna. Bort arrendering av ladugården har icke förekommit här. Det första privata mejeriet började omkring år 1886 eller 87. Det var en fänjunkare A.P. Rydell i Bredaryd som satte detta mejeri i gång. Men av grund av brist på mjölk i tillräcklig mängd måste rörelsen efter ett par år nedläggas. Vid sekelskiftet 1900 började en virkes-handlande Johan Svensson likalades ett ostmejeri i Bredaryd. Där vasslan användes för svinuppfödning. Detta mejeri lades ned. 1937 då Bredarydsortens andelsmejeriförening grundades vid Bredaryds stationssamhälle. Andelsägare äro så gott som alla lantbrukare inom Kulltorp, Bredaryd, Forsheda, Åhs, Torskinge m. fl. socknar i orten. Initiativtagare till denna förening voro den numera avlidne kapten P. Rydell (son till ovanämnde A.P. Rydell) och arrendator E. Malmkvist i Albo. Båda kända som framstående jordbrukare.

Mjölk som dryck.

Det var i allmänhet endast barn som skulle dricka nymjölkad mjölk på morgonen. Men även äldre som hade dålig mage eller som ledo av bröstsjukdomar och behövde bättre hull brukade dricka nysilad mjölk på morgnarna.

Man brukade aldrig färsk mjölk i hushållet, den skulle vara minst en dag gammal och välskummad innan den kom på bordet. Numera då man skickar största delen av mjölken till mejeriet

4

blir det alltid färsk mjölk som kommer på bordet, fast konsumtionen av denna i hemmen betydligt minskats. Kaffet får nu många gånger ersätta mjölken även på landsbygden. Men vid måltiderna då mjölk förekommer serveras denna alltid ur en bringare. Den mjölk som återbäres från mejeriet användes för framförning av kalvar och grisar. Det förekom mycket förr i tiden att man blandade samman mjölk och dricka som dryck, men denna sed är i det närmaste bortlagd. Man benämnde denna dryck för ``mjölka-dricka, den var både god och närande. Blåsur kallades mjölken då den stått några dagar orörd och var på väg att surna. Den kom aldrig till användning vid matlagning. Mjölk från andra djur än kor förekom ej här, om man undantar getter vilkas mjölk under gångna tider, då man höll sig med dessa djur. Denna mjölk användes mestadels vid ostberedning. På grund av smaken drack man aldrig denna.

Vid beredning av vissa färger kom mjölk till användning för att färgen skulle bli hållbarare. Så blandades krita med mjölk varmed spismurarna överströkos. Man gjorde klister av mjöl och mjölk. Kokad och blandad med honung ansågs den vara mycket bra som botemedel vid förkylnings sjukdomar. Mot dålig mage var spenvarm mjölk utmärkt. Barnen fingo regelbundet en silsup på morgnarna, helst i ladugården. Det berättas att även äldre personer såsom söner i gården och drängar gärna sökte sig till ladugården vid mjölkkningsdags för att få sig en silsup, i synnerhet om det var ungmör som skötte mjölkningen.

Mjölkrätter.

Man brukade inte här på orten blanda bröd i uppkokt mjölk. Men som efterrätt vid måltiderna, åt man bröd tillsammans med mjölk. Det gick så till att man satte fram en bunke mjölk på bordet ur vilken hela familjen, även tjänstefolket, slovade i sig mjölken jämte bröd. Tallrikar förekommo inte på den tiden. Blev det gröt över från kvällsmålet kokades upp mjölk till denna. Äggmjölk tillreddes på så sätt att två eller flera ägg vispades tillsammans med litet mjöl och rördes i kokande mjölk.

5

Efter kokningen hölls den upp i en bunke eller fat varefter den serverades på tallrikar. Stärkelsemjölken var något enklare att tillreda. I den kokande mjölken irördes den finkorniga stärkelsen varefter den serverades som äggmjölken. Både korn- och risgrynsgröt kokades i mjölk, ävensom i välling av dessa grynslag. Av mjölk och dricka gjorde man ölost eller ölsupa. En annan rätt som man kallade ölvälling beredde man av dricka, mjöl och mjölk. Ölost eller ölsupa kokades och äts vid vilka tillfällen som helst. Vid begravningsfrukostar var dock denna rätt obligatorisk. Därav har det här på orten ordstävet "ölost-afrukost" troligen sin härledning.

Filbunke användes allmänt. Tillagningen gick så till att man lät mjölken stå så länge att hon blev sur eller som man sade löpnade. För att smaksätta de tillsatte man socker och malen ingefära alltsammans hoprördes och serverades på tallrikar eller åt man ur samma fat hela familjen. (i gamla tider) filbun-bereddes av oskummad mjölk. Den lagades dock blott under sommaren,

Den mjölk man fick de första gångerna en nykalvad ko mjölkades, bakades pannkakor av. Av den första mjölken bakades ett slags pannkakor som man kallade "kalvadans eller krukost. Den tillreddes utan mjöl. Sedan tog man något mjöl och något litet mjölk från en annan ko. Det var högst sällan och endast i undantagsfall man gav bort råmjölk, vilket skulle ha menliga följder med sig. Men i stället bakade man pannkakor och gav bort till grannar och vänner som smakbiter.

De rätter som tillagades av mjölken med tillsats av löpe var förutom ost, sötost och ostkaka, samt ett slags välling som man kallade "sötostavälling". Vid tillagningen av sötost kokades den ystade mjölken så länge att den fick en gulbrun färg under ständig omröring. Under kokningen påspäddes i någon mån söt mjölk tills massan fått önskad tjocklek varefter den slogs upp i därtill avsedda bunkar eller fat. Förr i tiden användes alltid tennfat vars storlek berodde av familjens anseende och förmögenhet. Sötosten smaksattes med socker. Ostkan kokades

ej. Den löpnade massan eller mjölken tillsattes sedan med socker och mandel varefter den slogs i en förtent kopparbunke och bakades i ugn. Ostkakans storlek berodde vanligen på hur mycket mjölk man använde. Det var huvudsakligen vid kalaser och vid bröllopp eller begravningar man brukade dessa rätter, men de förekommo även vid större högtider såsom jul och midsommar. Samt även ibland vid slättergillena vid bärgningen av hö och slättern på de sanka ängsmarkerna.

Beredning av smör.

Mjölken skulle stå minst ett dygn för att ``gräddfalla`` innan den skummades. Den stod under tiden i skafferiet, eller om det var på sommartid, i källaren. Skumning av mjölken skedde med en träsked något större än en vanlig matsked. Det var först 1903 den första separatoren kom till användning här på orten. Det var ett par hemmansägare Sven Jönsson och Sven Johansson i Lanna som samtidigt köpte ett par dylika apparater. Den vanligaste typen av de smörkärnor som här brukades var en cylinder, laggad av av antingen kärnigt furuträ, sälj eller enträ. Den var vid pass 6 eller 7 tum i diameter och något över en aln hög och med lock av samma träslag, i lockets mitt var ett cirka 1 eller 1/2 tums hål för ``tölen``, d.v.s. en käpp vars nedersta ända var fastsatt ett kors. Denna käpp fördes upp och ned i kärnan, tämligen hastigt, tills grädden förvandlats till smör. Det fanns även en annan typ kärnor. Den var liksom förut nämnda typ laggad, men betydligt större dimension. Denna kärna var liggande och med en genomgående axel som var försedd med s.k. vingblad och drogs med en vev. Kärningen försiggick vanligen i köket, men den förekom många gånger även i stostugan. Man gjorde smör även genom skakning i glaskärl även vispning förekom, men det var mera sällan. Det var endast om man i hast behövde smör eller tillgången av grädde ej var så mycket att det ej gick att använda kärnan. Det var åtskilliga metoder och knep som kom till användning om det ej gick att få

smör. Man slog något lite varmt vatten i kärnan, en stålbit lades i grädden eller lade en nypa koksalt i den. Om dessa medel inte gjorde någon verkan gjordes korstecknet över detsamma. Hjälpte ej heller detta var det förtrollat och någon 'klock' sökas.

Kärnmjölken slog man upp i den tömda gräddkrukan. Den kom till samma användning i hushållet som annan mjölk. I synnerhet under den varma årstiden d.v.s. sommaren var den mycket uppskattad som läskedryck. Vid uppfödning av kalvar och spädgrisar var den även bra. Man knådade och tvättade smöret i en skål, svarvad av björkträ. Man använde sig vid tvättningen av det nykärnde smöret av en tämligen stor träsked. Vid tvättningen var man i allmänhet mycket noga med att använda friskt källvatten. Vatten från brunnen ansågs ej vara rent nog. Vid knådningen och tvättningen byttes om vatten tills intet spår av mjölk kunde märkas i sköljvattnet, varefter man tillförde salt. Om smöret ansågs för färglöst arbetade man i smöret några droppar saft som man prässade ur morötter, tills det fick den läckra gula färgen som kännetecknade ett gott smör. Det färdiga smöret kallades här för 'trilling'. Det färdiglagade smöret lades ned i en glasskål och sattes till förvaring ikällaren under sommaren, annars i skafferiet. På den tid då man åt sin gröt vid måltiderna ur ett gensamt fat lades en klick smör i mitten av fatet. Så tog man en sked gröt vid sin kant doppade den i smöret och så åt munnen med den. Vid bakning av all slags småbröd kom smör till användning, men det var i synnerhet vid tillagning av bakelser och s.k. 'smörkringlor' som smör användes. Det gick åt ganska mycket smör i hushållet enär det vid nästan varje måltid som det fanns smör på bordet. Smörstyckena voro till formen runda med avsmalnade ändar. Då smöret skulle säljas märkte man gärna detsamma med sitt bomärke eller med en bokstav eller annat tecken. Smöret vägdes med betsman. Smöret såldes i närmaste stad eller annan handelsplats. Men det fanns också vissa uppköpare som gick omkring eller körde och köpte opp smör. Dessa uppköpare körde sedan med sina smörlass till städerna vanligast Halmstad eller Göteborg.

Vid uppläggning av smör vid högtidligare tillfällen eller till kalas, brukade man gärna krusatill detsamma med figurer och blommönster. Man serverade smöret på ett fat eller tallrik av porslin. Det var ovalt till formen och hade ungefär tummshöga krusade kanter och intasiblommor i blå färgton. Målningen i fatets botten föreställde vanligen ett slott med tinnar och torn eller ett skepp som med alla segel på styrde mot en ö beväxt med palmer. Det kunde någon gång förekomma att smör medfördes som iörning vid gillan eller kalaser, men dock mera sällan. Vid sådana tillfällen förvarades smöret på färden till gillesgården i en s.k. smörbytta. Den var laggad av säljträ och rymde cirka 2 liter. Numera tillverkas blott sällan smör i hemmen. Det är blott i sådana gårdar som äro belägna långt från mejerier. Smörtillverkning i hemmen upphörde samtidigt som andelsmejeriet kom till stånd här eller 1927.

Smör av annan grädde än av komjolk förekom inte här på orten.

Beredning av ost.

I de flesta fall tog man alltid oskummad mjölk vid beredning av ost. Det förekom kanske någon gång att skummad mjölk kom till användning vid ystning. Men var orsaken nog att mjölktillgången var knapp.

Under förra århundradets senare hälft och långt in på detta sekel hade man inte tillgång till annat ostlöpe än sådant man själv tillverkade av kalvmagar. För att man skulle få ett bra dugligt löpe, skulle det djur d.v.s. kalven som var avsedd för denna beredning av löpe, någon timma innan den avlivades, utfordras med en skål mjölk. Efter kalvens slaktning, tillvaratog man den s.k. "bladmagar" vars innehåll tömdes ur skinnet och detta jämte dess innehåll noga rengjordes och tvättades, varpå det ostliknande löpet åter fylldes i skinnet sedan man tillsatt en nypa salt och kryddades med något kumming. Härefter hängdes det upp till torkning, förr i tiden i valvet till den stora öppna spisen, för torkning. När den för ystning avsedda mjölken

blivit lagom uppvärmd, tog man så mycket av löpet som kunde anses behöfligt, lade in det i en linnelapp och höll det i mjölken tills denna löpnat. Det kunde även upplösas i en kopp varm mjölk, vilken sedan blandades i ostmjölken. Efter användningen hängdes löpet upp för torkning varefter det fövarades i skaffet.

Osttillverkningen i ett kärl av trä eller i en förtent koppar-kittel som rymde tolv eller femton liter. Storleken berodde på hur mycket mjölk som skulle ystas. Ostkorgen, eller som den här kallades "ystekaret", var gjord av pilkvistar och var i de flesta fall mycket konsfullt flätad. Vem som tillverkade dessa är icke känt. De tillhandahöllas av kringvandrande krämare och kommo från Skåne eller Bleking, efter vad det berättats. Med ett durschslag samlade man upp ostmassan och pressade med bara händerna ned den i ostkorgen sedan man i durschslaget pressat ur så mycket vassla som möjligt. Ostklädet bestod av en mycket tunn linneduk som lades i ostkorgen innan fyllt denna med ostmassa. Något särskilt namn på den tätt pressade vasslan hade man inte här på orten, men vasslan benämnde man här "vattle". Vasslan kom icke till stor användning i dessa trakter. Det före-
kom dock att man kokade ett slags välling som gick under namnet "skärvattlavälling", även som degspad användes den annars utfordrade man svin och kalvar med densamma.

Sedan osten legat i korgen så länge att den hunnit bli litet fast togs den upp och beströddes med lite fint salt varefter den åter lades ned och fick stå i ungefär 8 dagar då den tagit form. De enda kryddor man hade till osten var kumming och denna krydda blandades i massan då den pressades i korgen. I den gamla tiden då man hade de stora öppna spisarna, sattes ostarna till torkning på spishyllan över välvat. Det förekom även att de lades upp på den s.k. "torkgallen", i stugutaket. Osten kom ej till användning eller förtärdes förr än den var minst sex månader gammal. Den förtärdes som pålägg till smörgås, men den förekom inte alltid vid måltiderna. Det var endast vid sådana tillfällen då man hade främmande eller lejt arbetsfolk. Det för-
stå

Det förstås att vid högtider såsom jul, påsk och midsommar var alltid ost på bordet. Det förekom visserligen tvänne sorters ost, sötmjölks- och skummjölksost. Men det var mera sällan som bondebefolkningen brukade skummjölksost.

[Varje år efter skördetiden brukade byns kvinnor alltid ställa till med ett ostgille eller som det här på orten benämndes "ystegille". Det var i allmänhet två eller tre gårdar i varje lag.] Ystningen försiggick vanligen på eftermiddagen och brukade vanligen dra ut till långt fram på kvällarna, ty det förekom mycket prat vid dessa tillfällen. Dessutom skulle alla som kommit med mjölk ha traktering. Denna bestod av kaffe och kakor, ända upptill tio eller tolv sorter. Alla ville vara värst. Därför blev en sådan tillställning rätt så kostsam. Den vassla man själv inte hade användning för skänktes bort till behövande i grannskapet.

[På höstsidan brukade de obesuttna och torparhustrurna anordna "tiggeyste". Några dagar innan det tilltänkta ystegillet brukade dessa kvinnor gå omkring i gårdarna för att be om mjölk till detta. Det förekom aldrig att de blevo nekade. De fingo mjölk i stor myckenhet. Men det var inte bara mjölk man förde med sig vid dessa tillfällen, även smör och sovel hörde till. Då det skulle ystas i prästgården brukade prästfrun genom någon förtrogen bland kyrkvärdsamororna kungöra att den eller den dagen skulle hon ha ystning. Då samlades socknens alla förnämsta och rikaste bondustrur med mjölkspannar och s.k. förning som bestod av smör, får och kalvkött dessutom ostpankakakor och sötostar.] Denna sed har nu så gott som upphört.

[På den tid då man höll sig med getter gjordes ost av getmjölken. Den kallades "getost". Den hade en något besk och från smak.]