

ACC. N:R M. 12509:1-8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne Upptecknare: Erik Månsson, Glimåkra
Härad: Villands Berättare: Edna Månsson
Socken: Nosaby Berättarens yrke: _____
Uppteckningsår: 1952 Född år 1870 i Hammar Nosaby

Mojälkhusetällning. s. 1-8.

Lu F 75

ACC. N:R M. 12509:1

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

L.U.F. 75. Mjölkhushållning.

Man hade 6 till 8 kreatur/mjölkkor/ på en 48 tunnlands gård/åker och äng/ med två par hästar på 70-talet. Kreatursbeståndet har sedan dess väsentligt ändrats och upptager nu det dubbla antalet mjölkkor, mycket litet användning av hästar.

Mjölknings och mjölkkärl.

Mjölkningsen började kl halv sex på morronen, klockan halv tolv och klockan halv sex på kvällen.. - Efter rengöring i båsen och någon rykt kom mjölkerskan med en halmviska och avtork. juvret omsorgsfullt. I senare tid användes säcktrasa men den godkändes inte av de äldre. Sedan satte man sig på en trebenspall, "molkepallen", som alltid tillverkades hemma i "huggeboen" och var av ungefär halv stolhöjd. Mjölkerskan drog först lätt med en hand i spenarna i tur och ordning några gånger för att "dra fram mjölken". Kon släppte efter denna behandlig villigare o. lättare mjölken. Det kallades att ha "hänn" mä djuren. Därefter o. därav stillades kon och sen tog man med båda händer fasta grepp om två "pattar" diagonalt växelvis och drog raskt. Efteråt "stripade" man omsorgsfullt, dvs drog med en hand långsamma tag i en spene "te ligas". Inte alla hade det rätta "hännalaved".

Ingen karl fick syssla med detta, men pigorna fick som helt små delta, fast det var ganska ansträngande. - De kärl som användes kallades "stävor" eller "byttor" och var alltid laggade träkärl med en "stärt" dvs en stav dubbelt högre än de andra. Denna stärt hölls in mellan armarna. Fram mot sekelskiftet utbyttes byttorna mot plåtspannar. Som uppsamlingskärl vid betesplatsen användes så länge sageskvinnan mindes en kopparkanna av ungefär samma form som de senare standardiserade plåtkannorna. Den var mycket tung o. ohanterlig, alltid en fasa för de små pigorna vid hemtransporten. Den skulle alltid bäras hem. Först vid mejeridriften, som började 1890 eller något år innan fick man en specialkonstruerad "rullebör" med plats för två kannor.

Lup 75
1.

L.U.F. 75. Mjölkhushållning. 2.kannor.

Kannorna rengjordes med en halmviska omsorgsfullt flätad av äldsta pigan, som därtill hade vana och färdighet. Den skulle väl skötas den skulle väl skötas sköljas och läggas till tork efter varje användning och nyttjas veckan ut. På lördagkvällen gjordes en ny tillreds. Kvistar med löv användes aldrig för detta ändamål, men rätt snart började man använda s.k. rot-skrubba, som göingehemslöjdare utbjöd till försäljning hemma på gårdarna. Senare användes skurborstar. - Man skvalpade kärnen med hett vatten och ställde dem till tork på en särskild ställning under takskägget invid köksdörren. - Träsilen hade man sett som barn hos naboarna men själv hade de alltid på 70-talet en kopparsil, som mor i gården var stolt över och mycket rädd om. - Den första stålsilen kom till byn vid sekelskiftet. Kärnen för den uppsilade mjölken kallades "bunkar" och var "höganäsler eller stenkärl. - Mjölken bars i en kopparbunke, som var ett cirkelrunt fat eller skål av 5 kannors rymd. - Mjölkkors kändes ej. - Mjölken förvarades i källaren under köket med nedgång i själva vaskbordet. Först fälldes hörndelen av bordet upp en liten dörr i sidokarmen öppnades inåt rummet och blottade trappan ner i källaren. En del mjölk förvarades på en hylla i köket. Gräddspannen sattes i en träbytta halv med vatten och denna sänktes med ett rep ner i den öppna brunnen och hängde där i vattenbrynet. - Även annan mat förvarades i mjölkkällaren.

Träkärnen skulle ibland rengöras med enrisruskor för att få en frisk doft, men enris fanns inte på trakten utan fördes dit på särskild beställning med de kringresande jyngarna.

Man sålde endast mjölk till naboarna, torpare eller stug-sittare och lärarfolket. - Moran hade hand om mjölkkpengarna. Karlarna fick ibland titta pengar av morksän, som i vanliga fall använde dem till inköp av kaffe och köpemat. Berättas om

L.U.F. 75. Mjökkhushållning. 3.

om
en gammal gumma på ett välbärgat ställe i Skepparslöf, som hade hundrätals kronor i sin mjölka kassa.- Någon bortackordering av ladugården var något otänkbart. Mjolk ingick i avlöningen till gifta daglönare och till ackordsarbetare på betorna, som kostade sig själva.- Det första privata mejeriet sattes upp i Kristianstad under åren närmast före 1890.- Det första andelsmejeriet sattes upp i Bäckaskog strax i början av 1890-talet av några störbönder, men efter en tid fick man inte tillräckligt med mjolk utan intresserade även de mindre till allmänt deltagande. Det blev under flera år en väldig agitation i gårdarna ty många morskor menade att mjölken behövdes i hushållet och det var dålig ekonomi att sälja bort det man själv behövde. Mossagårdsbonden Ola Nilsson som var den drivande, var själv hemma hos mor Hanna, uppgiftsgiverskan mor,: "Mor Hanna tycker nog de blir knappt mä hushållsmjölken", sa han, "men ni ska få se att Måns Jeppsson nog lägger ner mera skötsel och omsorg på kregen så blir de osse mera mjolk!" Så beslutades om anslutning med fem kronor pr ko och dessa pengar skulle inte behövas i kontant utbetalning utan avdragas på leveranserna så småningom.
Mjolk som dryck.

Sötmjolk dracks överhuvud taget ej utan skulle först vara lätt-skummad alltså i regel dagsgammal. Men ett barn i familjen var klent och en läkare ordinerade nysilad mjolk till henne: "Låt flickan få spenavarm mjolk så mycket hon vill dricka för se de stärker benbyggnaden och hela fysiken". Sen dess betraktades spenavarm mjolk som medicin vid allsköns åkommor.- Blåsur mjolk var rena giftet för människor och slogs genast till svinen.-

Mjolk användes alltid när man skulle "vitta taged". I taget mellan bjälkarna fanns papp uppspänd. Den röktes lätt ner av torvröken och skulle vittas med regelbundna mellanrum. Till detta användes ett kalkslam i mjolk.

Mjölkrätter.

ACC. NR M. 12509:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

L.U.F. 75. Mjölkhushållning. 4.

Mjölkrätter.

Man blandade bröd i uppkokt mjölk. Det kallades "mjölksoppa". Uppkokt mjölk till kall gröt användes också. "Men vi tyckte inte de va nåt vidare gott".- Äggmjölk användes till kalasmat. Serverades som efterrätt.- Mjölk ingick i "frisengröd", "korngröd" och "bovedegröd" samt "griftagröd". Griftgryn va ett slags småkornigt vetemjöl.- Rätter tillagade va ölost med ägg i ostad mjölk och svagdricka och "drickasyba", som va en höst-rätt, särskilt omtyckt när mannarna varit ute på något kallt arbete som höstplöjning i regnvar eller bränneshuggning.- Fil-mjölk användes endast om sommaren, då den endast sattes i köks-värmen. Den äts på kvällen gemensamt ur bunken som sattes mitt på bordet. Sill och potatis var alltid kvällsrätten, som äts på småtallrikar men "den tjocka mjölken" äts ur det gemensamma fatet med hornskedar. På samma sätt äts sötmjölk i vanliga fall -Råmjölken användes till "kalvadans", ett slags gul välling, och kalvost, ett slags budding. Kalvadansen var särskilt bra för och omtyckta av barnen. Kalvost bereddes i form som sattes i en gryta med kokande vatten och kryddades med kardemumma och mandel. Ostkaka bereddes någon gång till högtider eller kalas. Till den användes ägg och grädde och den äts med sylt .

Beredning av smör.

Mjölken skulle inte stå mer än ett dygn innan den skumnades.- Den stod i källaren och skumrades endast en gång om dan. Kvälls mjölken var då ett halvt och morronmjölken ett helt dygn.- Skumningen skedde med skumskeden, som var särskilt stor, tunn och flat och alltid hängde i en krok på skåpet invid mjölk-kärnen. Mor var mycket rädd om den och den fick inte användas till något annat. Till gården kom särskilda "skeamagare" som köpte kohorn och sålde färdiga skedar. Hos honom skulle skum-skeden särskilt beställas.- De kärnor, som användes var speciellt den på golvet stående upprätta handkärnan, ett lagg-kärl ungefär en meter högt och två och en halv decimeter brett

ACC. N:R M. 12509:5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

L.U.F. 75. Mjölkhushållning. 5.
brett

I toppen var det något avsmalnande och överst försett med ett lock, som låg i en skåra, lyftes i ett handtag och hade ett hål i mitten genom vilket "tjorne-törneln", en lång stång löpte. Den stangen va i nederändan för sedd med en tvärskiva genombruten med fyra äggstora hål. När denna skiva fördes i hastig takt upp och ner genom grädden i kärnan blev det en skvalpning som snart resulterade i smörbildning.- Efter slutad kärning, som alltid var ett gouterat nöje för de samlade åskåarna skulle alltid barnen ha en "tjorne-smörgås av det nya smöret. En annan kärna sattes på en stol och var till formen som en avlång låda med lock. I den fanns en axel med med fyra trävingar, som drogs med en vev. Senare kom en kärna som kallades "krigströms-kärnan" efter en tunnbindare Krigström eller "hästvedakärnan" därför att den tillverkades i Hästveda och blev mycket populär i dessa nejder. Den var av två storlekar, var mycket lättskött och kunde ta stora partier åt gången. Det var ett avlångt liggande laggkärl på en ställning av bockar. Den hade en vinda inuti och två lock med gångjärn. Dessa två lock fälldes utåt och gav god och rymlig plats vid apparatens rengöring och användning. Det var bara de stora ställena som hade sådana.- Man stod i köket under kärningen.- Smör kunde också tillverkas genom vispning i ett lerfat när det gällde små gräddpartier.- De va mest husmanskäringarna, som vispade smör. De va sällan det misslyckades med kärningen men skulle det hända nån gång ville inte mor veta av några ceremonier, som somliga käringar brukte, utan hällde grädden bland svinmaten.- Något litet av kärnmjölken kunde användas till dricka, särskilt i slåttertids, då man skulle ha en kagge "tjornemilk" tillreds för den släckte törsten så med sin skarpa smak. I vanliga fall gavs den åt svinen. Kalvarna fick smaka men tyckte inte om den. När senare kärnmjolk ficks från mejerierna blev den mera omtyckt som "folkaföa".- När smöret

5.

L.U.F. 75. Mjölkhushållning. 6.smöret.

knådades användes en tråkopp och en träsked.- Smöret skölldes med fräskt vatten och skulle ältas så länge att vattnet gått av.- Man strödde salt på under ältningen.- Man använde ibland något "smörfärg", rivna morötter, som droppades på genom en silsudd.- Man skulle älta så länge att "det blev en klar droppe vid vart saltkorn".- Smöret förvarades på ett fat i mjölk-källaren.- Det smör som ej användes i hushållet såldes på torget i Kristianstad. Både bondhustrur och pigor stodo där på torgdagarna i fader med smörkorgen på stenläggningen framför sig. "Anna Per Örjans i Skiberslöv va så ren o fin o snackesam så alla köpte först smör av henne. Vi va alla förtrödda på henne för de gick så bra för henne. En gång kom hon bort till mig och sa : Ja får väll hjälpa de gribba lilla o sälja o sen ble de snart fart på kommersen." Smörstyckena va då rullade i spolformade stycken med jämn vikt i pund och senare kilo och så var de tillplattade i ändarna. Smöret hade inget märke Det vägdes upp på besman men de va gjort innan vi kom på torget. Det var aldrig någon som tvivlade på vikten.-

Smöret stofferades där hemma och kallades då "smörgranar" eftersom det lades upp med smörsken i refflade skivor i en topp som liknade en gran.- Smörfaten kallades asjetter. Smör användes inte till förning, men det användes till matsäck på långäcker som ibland gjordes till vedhyggen eller när ung-hästarna skulle föras långt bort på sommarbete. Då packades smöret i små träaskar.- Smörtillverkning förekommer numera icke Det torde ha upphört under det första decenniet..

Beredning av ost.

Både skummad och oskummad mjölk användes vid ostberedningen. Endast kalvamagar användes till löpe.- Kalva magen öppnades och innehållet hölls ut, "valdes på ett fat". Den tunnare massan hölls av och klumparna plockades rena för hårstrån och halm-stickor, som ibland var "imängts" Sen sköljdes maghinnan och innehållet lades dit igen. Den rullades och bands om en löpekäpp

ACC. N:R

M. 12509:7

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIVL.U.F. 75. Mjölkhushållning. 7.Löpekäpp

och hängdes till torkning på loftet. Man fick då se efter så den inte ofredades för de va många som hade "förvede" på den t.ex. kråkor. Vid användningen skulle den sen skäras i bitar och läggas i ostmassan. När den var färdigtorkad skulle den förvaras i ostaburen på loftet. Den skulle tillsättas mjölken när den blivit "mjölkvarm" dvs 37 grader som kändes och kontrollerades med fingret. Det hade då först lösts upp i lite lite varm mjölk i en kopp, varvid skinnremsorna plockades ifrån.- Mjölken ljummades i en koppargryta på spisen i köket.- Den löpnade massan kallade ostmos eller ostmuse.- Man tog upp ostmassan ur vasslan med händerna eller samlade upp den med en vriden duk liksom en sveprulle.- Osttillverkningen skedde i runda eller avlånga träkärl, som va vackert pyntade med inskrifningar och användes i långa tider så man hade inte reda på vem som hade gjort dem eller var de va komma ifrån.- Massan pressades ner i karet med ett tunnt lock som var större än öppningen.- Vasslan pressades ut med händerna på ett trälock.- En skir tunn duk som gardintyg användes som kläde. Vasslan kalades "valle" Den användes till svinen. Man kokade också någon gång "vallagröd" med bovete. Då fick man vara noga med att skumma bort "fraet".-Osten saltades lätt först på ovansidan togs uppoch vändes i karet och saltades på andra sidan.-Kummin användes ofta som krydda i osten.- Ostmassan förvarades i karet ett dygn. Sen togs den upp och placerades i "ostaburen". Ostarna sköttes regelbundet med borstning och tvättades lätt. Efter tre veckor ansågs de färdiga, men betraktades då som något "gröna".- De kunde förvaras i tre månader- De användes som regelbunden föda till kvällsmaten och till "meaftan", ett mål som ofta intogs ute på åkern eller under arbetet på slätter eller höstänge. Halvfet ost brukades mest men till julen gjordes helfet.-

[Byns kvinnor brukade ibland göra ostagillen speciellt hos

7

L.U.F. 75. Mjölkhushållning. 8.hos

barnmorskan och lärarfolket. Då samlades man i regel från alla gårdarna på bestämd tid efter ett par dagars föregående budning. Mest skedda då ystningen efter sysslornas undanstökande på dagen. Var och en kom då med ett krus mjölk och efteråt blev det kaffekalas med mycken traktering. Barnmorskan hade då långt i förväg bakat många sorters bröd och speciellt skulle de finnas "tummakagor", "klenor" och "fittaringa". Vasslan gavs inte bort. Något tiggeoste förekom inte. Barnmorskan brukade ett par dagar i förväg komma med bud till ystning, som nästan hörde till hennes avlöning. Något prästgårdsyste mindes hon ej.

Barnmorske-ystningen förekom ännu in på detta sekel men upphörde väl vid första världskriget. Hemmaostning har länge fortsatt i lantbrukarhemmen med äldre arbetsordning och brukas ännu som speciell hobby av äldre invanda husmödrar. Den hemmagjorda osten står mycket högt i kurs som en sällsynt delikatess, när den som förr göres på äkta löpe.

8.