

ACC. N:R M. 12695:1-3.

Landskap: Småland Upptecknare: Peter Wilhelm Bergman
Härad: Västbo Berättare: " " "
Socken: Forsveda Berättarens yrke: f.d. byggn. snickare
Uppteckningsår: 1953 Född år 1876 i _____

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Stjällehushållning. s. 1-3.

LUF 75.

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 12695:/.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 75
1

På den trakt, där jag fick uppleva mina barn- och ungdomsår, var det sällsynt, att det fanns några egna bönder. Det var bara herrgårdar och en mängd torpare. Det blir därför om dessa senare, jag vill berätta vid tiden 1880 till 1890. Vid denna tid fanns det på torpen olika många kor, allt efter torpens storlek från 1 till 5. Någon hade bara ett par getter. Förändringar i kreatursbeståndet blev, kan man säga, endast när de blev gamla och såldes till slakt.

Mjölkning och mjölkkräsl.

Mjölknings utfördes morgon och afton i regel vid 6-tiden och tillgick, kan man säga, på vanligt sätt. Man satt på en pall vid högra sidan av kon och höll byttan mellan knäna. Om mjölkerskan använde nyp- eller knytmjölkning var hennes ensak. Mjölknings utfördes av fruntimren. Det ansågs mindervärdigt för män. Det kärl, som användes vid mjölknings, var i första hand mjölkbyttan. Om det blev mera, än den rymde, hade de en spann att tömma mjölken i. Mjölknings utfördes huvudsakligen i ladugården både morgon och afton. Det var sällsynt, att det mjölkades ute. Kärlen, som användes, voro tillverkade av trä, helst av enträ, men vid denna tid

ACC. N:R M. 12695:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

började tillverkas mjölkkärl av förtent bleckplåt. Vid rengöringen användes vanligen vispar av skalat björkris samt varmt vatten. Kärlen sköljdes noga. Om träsilar användes i några hem, vet jag inte, ej heller hur de var gjorda. De silar, som användes, var gjorda av en stomme av trä med botten av ståltråd eller metalled. De kärl, som mjölken silades i, voro dels skålar av trä, dels lera och senserfat. Mjölken förvarades i källaren eller också silades mjölken i s.k. mjölkcyllinder och sänktes ner i brunnen eller annat vatten, så att den kunde hållas sval. Under den kalla årstiden förvarades den i skafferi eller större skåp, där även andra matvaror förvarades.

Att sälja mjölk var inte vanligt. Det var ingen, som ville köpa. När någon tillfälligtvis var utan mjölk på grund av att korna voro sinta, kunde de byta sig till mjölk av grannarna och betala igen, när kon kalvat.

Angående inkomsten av mjölkprodukter var det i regel fruntimren, som hade hand om dem, men de fick användas i det gemensamma hushållet.

Att arrendera ladugårdar har ej förekommit på denna trakt, så

ACC. N:R M. 12695:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3,

vitt jag vet. På herrgårdarna hade de gårdsmejeri för eget behov. En som man kan säga var en föregångsman på boskapsskötsel och mejerihanteringsområde var kvarn- och sågverksägaren Abraham Nilsson, som jämte kvarn och såg även ägde och brukade Forsheda Säteri Bollagård. Han byggde till vid sågverket och inredde till mejeri och anställde kunnig person till föreståndare. Det var åren 1885-86. Ett svinhus byggdes intill och inreddes för grisar i olika åldrar och storlekar. Här bedrevs mejeri och grisuppfödning några år. Efter avvecklingen av mejeriet i Forsheda sändes mjölken till Värnamo.

Av följande frågor angående mjölkens användning kan jag endast säga, att det var så som det står i frågeformuläret.

Tillverkning av ost skedde i hemmen alldeles som det frågas. Vad som egentligen menas med ostmus, kan jag inte säga, om det var den löpnade ostmassan eller det var den smakbit, som de som levererat mjölk trakterades med.