

ACC. N:R M. 12865:1-6.

Landskap: Västergötland Upptecknare: Siv. Winelius
Härad: Vartofta Berättare: Selma Karlsson
Socken: Agnatorp Berättarens yrke: _____
Uppteckningsår: 1953 Född år 1864 i Härja

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 75.

L.U.F. 75

Mjölkhushållning.

(s. 1-6)

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 12865: /.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Mjölkhushållning.

1

Nyled var ursprungligen ett torp under baron Hans von Essen på Helliden. Sedermera blev det arrende och i slutet av 1800-talet friköptes gården. Vid den tiden hade vi 7-8 kor. 1888 byggdes ny ladugård, som rymde ett 30-tal kor. Men så stort blev inte kreatursbeståndet förrän på 1930-talet.

Mjölknig och mjölkkärl.

Vi mjölkade kl. 6 fm., kl. 12 och kl. 6 em. Endast handmjölkning förekom. Man satt på en fyrbent pall under mjölkningen. Om dagen var kreaturen ute på bete i hagen ca. 20 min. väg från gården eller på något gärde strax intill. Middags- och kvällsmjölkningen skedde på betesplatserna och vi körde dit med häst och vagn. Morgonmjölkningen hade vi i ladugården. Man ville inte ha kreaturen ute om natten, så att gödseln skulle gå till spillo. Det var husmodern och pigan, som mjölkade och när barnen växte till fick de hjälpa till. Det brukades inte att manfolk mjölkade, för det ansågs som ett fruntimmersgöra.

Man mjölkade i en mjölkhink av metall och som uppsamlingskärl användes då på 1890-talet som nu mjölkflaskor av metall. Kärlen rengjordes med vatten och soda. Därtill hade vi en tvaga av björk- eller enris. Björkris var vanligast. Tvagan såg ut som en stor visp, den tillverkade vi själva. Mjölkkärlen förvarades på ett mjölkbord, som stod en bit

från brunnen på "gatan", d.v.s. området framför ekonomibyggnaderna. Detta bord var försett med ribbor, så att kärlden kunde rinna av och hade stöd, som de lutades emot. Träsil har jag aldrig varit med om att använda. Vi hade stålsil, men den var inte så hög och vid i omkretsen som nu. I botten hade vi en silduk av linne, som vi själva vävt. Det skulle vara en "entänningshandduk". Vid silningen hälldes mjölken i likedana mjölkflaskor, som vi använde som uppsamlingskärl vid mjölkingen.

Mjölken till hushållsbruk förvarades i ett särskilt mjölkskåp i skafferiet. På Ramstorp, en stor granngård, hade de mjölken i en mjölkbod under visthusboden. Denna mjölkbod var på väggarna och taket klädd med lakan för att det skulle vara rent och fint. Här på gården avkylde vi mjölken i en träbaljamedvatten. Det förekom inte att man hade graneller enris där mjölken förvarades.

Vi sålde mjölk till ett privat mejeri i Tidaholm. Dit körde vi morgon och kväll, middagsmjölken behöll vi själva. Husfadern tog alltid hand om pengarna från denna försäljning. På denna gården var ladugårdskarlen gift och han skulle ha 2 liter mjölk om dagen. De privata mejerierna har funnits här i trakten sedan 1880-talet. Andelsmejeriet i Tidaholm tillkom 1931.

Mjölk som dryck.

Mjölken skulle vara en dag gammal, innan den användes i hushållet,

ACC. N:R M. 12865:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

så att den först kunde skummas. Vi hade en särskild träsked för detta. Nymjolk hade man inte råd att använda. Vi drack aldrig mjölken här, utan vi hade den till gröt och till "kröser" eller dylikt. Det ansågs som slöseri att dricka mjölk.

Blåsur blev den skummade mjölken, då den fick stå för länge. Den fick man inte ge hönsen.

Får hade vi, men deras mjölk använde vi aldrig, den fick lammen dricka.

Nymjolk ansågs vara bra mot lungdot. Jag minns att en skollärare från Tidaholm varje dag kom till en granngård och drack spenvarm osilad mjölk i ladugården för att bli frisk.

Mjölkrätter.

Till kall gröt brukade vi ha uppkokt mjölk.

Äggmjölk tillreddes så att man kokade upp mjölk och hällde i uppvispade ägg. Den åts som soppa och man hade denna rätt, då det skulle vara litet finare. Mjölk ingick i risgrönsgröt och potatisgröt, Potatisgrynen gjorde vi själva och då mjölken kokade lade vi i dem och rörde om tills de blev mjuka och klara. Rågmjölsgröt, "vattengröt", som mest åts tillreddes med endast vatten. Både ölsupa och ölost var vardagsmat. Ölsupan bereddes av vatten och dricka, som avreddes med mjöl och mjölk och sötades med sirap. Ölost bestod av mjölk och dricka.

Filbunk åt vi endast sommartid. Vi hade inte filbunksskålar som nu

ACC. N:R M. 12865:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

4

utan vi lät den skummade mjölken surna i ett stort kärl och vispade upp den innan den åts. Socker användes nästan aldrig.

Råmjölk hade vi bara till pannkakor. Det var brukligt att man skänkte bort sådana pannkakor till dem som ej hade kor och i övrigt till mindre bemedlade. Jag minns att min svärmor satte in 7-8 pannkakor på en gång i bakugnen. De betraktades som en stor lækkerhet.

Ostkaka åts vid bröllop och andra kalas och medfördes ofta som förning. Tillagningen gick till så att nymjolk värmdes tills den blev ljum. Löpet lades i och mjölken rördes om så den skar sig. Vasslan hälldes bort och massan lades i en sil och fick rinna av. Sedan arbetades den sönder så den blev grynliknande. Ägg vispades upp i en bunke. Sedan värmdes man upp mjölk, (ungefär 2 1/2 liter till 10 ägg) ostgrynen hälldes i och sist äggen. Litet socker tillsattes. Smeten gräddades sedan i ugnen. Något särskilt fat användes inte då den serverades, utan man virade en serviett om den bunke den låg i. Ostkakan åts kall med sylt.

Beredning av smör.

Mjölken skulle stå ett par dagar i mjölkskåpet innan den skummades. Man skummade bara en gång.

Den första typ av kärna, som vi använde var cylinderformad och ungefär 1 meter hög. Den var försedd med lock, som vilade på en "loft". Tvärs igenom locket löpte en smal trästång, i vars nedre ände en skiva

med ungefär 10 hål var fäst. Stången fördes upp och ned under kärningen. Senare fick vi en kärna, som skruvades fast vid köksbordet. Den var försedd med vingar och vev. Hos oss förekom det inte att man vispade smör. Det var bara på mindre ställen, där man inte hade så god tillgång på grädde. Det brukade dröja 1/2 - 1 timma innan grädden övergick till smör. Om korna var nykalvade gick kärningen bäst. Men ibland tog det +) flera timmar. Vi kärnade varje vecka här. Kärnmjölken brukade vi dricka. Smöret sköljdes med friskt vatten och knådades i ett lerfat med en träsked. Så ströddes salt på och knådades in. Något färgämne tillsattes inte. Smöret lades ner i en lerkruka och ställdes i skafferiet. Vid matbrödsbak användes mest ister, men i vetebröd hade vi smör. Smör förekom inte på bordet varje dag förrän i mitten av 1890-talet.

Vi sålde aldrig smör.

Smöret brukade vi ha på bordet i en smörask av vitt porslin. Jag har inte varit med om att använda smör som förning. Man hade i stället med sig en kalvstek eller sockerkakor lagda på varandra i en uppåt avsmalnande hög. 1892 slutade vi att kärna hemma och köpte i stället smör i drittlar av fint vitt trä från Ekedalens mejeri. Vi tyckte det var bättre än det hemkärnade.

Beredning av ost.

Vi använde bara oskummad mjölk till ostberedningen.

Endast kalvmage till löpe begagnades. Kalven skulle bara vara en

+) Jag har hört talas om att det var bra att lägga i en kopparslant om det inte ville bli smör.

dag gammal, då den slaktades och magen tillvaratogs. Den tvättades och torkades.

Vi hade öppen spis i köket och en blankskurad kopparkittel ställdes på en brandring med tre fötter. Mjölken värmdes så den blev ljum och så lades kalvmagen i, inlagd i en duk. Den rördes om tills mjölken skurit sig. Ostmassan lades i en stålsil och pressades med händerna tills den blev fast, då den lades i en ostkorg eller ett ostkar. Man fick pressa ner den tills den blev alldeles slät. Ostkoren av trä brukade ha skurna mönster på innersidorna och i botten kunde vasslan rinna ut längs kanten. Ostkorgarna var flätade med hål i botten. Vi använde ostkläde av linne. Vasslan gavs till kalvarna.

Osten vändes varenda dag. Den tvättades med saltlake, då den fått form, dock ej varje dag. Man höll på med saltningen ungefär 14 dagar. Kummin kunde ibland användas som krydda, men det var sällsynt. Ostarna lades till torkning på en särskild hylla på vinden. De vändes varje dag. Då osten var ett par månader gammal var den bäst. Skars ej osten kunde den bevaras ungefär ett halvt år.

En gång om året på hösten brukade 7-8 fruntimmer slå sig samman och gå runt till de olika ställena. Man medförde då ungefär 8 liter mjölk var, men ej ostmassa. Det var brukligt att man kom på förmiddagen och trakterades då med elvakaffe. Ställets egna skötte om ystningen, men i allmänhet stamade en eller ett par kvar och hjälpte till, medan de övriga begav sig hem efter kaffedrickningen.

=====