

ACC. N:R M. 12870: 1-11.

Landskap: Västergötland Upptecknare: Siv Winelius
Härad: Vartofta Berättare: Hulda Andersson
Socken: Fröjered Berättarens yrke: _____
Uppteckningsår: 1953 Född år 1874 i Korsberga

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 75

L.U.F. 75

Mjölkhushållning.

(s. 1-11)

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 12870:/

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Mjölkhushållning.

1

På 1880-talet hade man i allmänhet på gårdarna här i trakten 6 - 8 kor och en åkerareal på 30 - 36 tunnland. Till följd av förbättrade brukningsmetoder ökades den odlade jorden och man kunde hålla fler nötkreatur. Härtill bidrog även grundandet av privata mejerier på 1880-talet, varigenom bönderna fick avsättning för sin mjölk och således tillgången på kontanter ökades. Lemmagården hade vid den tid, som skildringen avser 6 - 7 kor och åkerarealen var 36 tunnland.

Mjölkning och mjölkkärl.

Morgonmjölknigen skedde kl. 6, middagsmjölknigen kl. 12 och kvällsmjölknigen kl. 7. Det var handmjölkning, varvid man satt på en fyrbent pall med hål i sitsen så att den behändigt kunde bäras. Far gjorde själv dessa pallar. Sommartid hade vi två pigor, som mjölkade, vintertid bara en och då hjälpte även mor till med detta arbete. Det förekom aldrig här att manfolk mjölkade. De tyckte inte om det och ville inte lära sig det. Det ansågs att allt arbete, som hade med kreaturen att göra tillkom kvinnorna. Det gick även så långt att det var de som fick leda korna till bytjuren. Detta var ett besvärligt och illa omtyckt arbete, för korna var alltid så bångstyriga och oroliga. Vi barn måste ofta vara med för att öppna grindarna.

ACC. N:R M. 12870:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2

Från min tidigaste barndom minns jag att mor vid mjölkningen använde ett trästop. Det var målat ljusblått utanpå men omålat inuti och försett med ett nedåt avsmalnande skaft som handtag. Två sådana stop hade mor som nygift medfört från sitt föräldrahem vid Djursätra. Hennes far hade tillverkat dem och smörkärnan, som hon också hade med sig. Senare användes vid mjölkningen hinkar av bleck. Vi mjölkade i ladugården på morgonen och kvällen, så det var endast på middagen, som mjölkningen skedde ute på gårderna. Då var man alltid två, som hjälptes åt för korna ville inte alltid stå stilla. Något särskilt uppsamlingskärl behövdes inte vid middagsmjölkningen. Man mjölkade i regel inte så mycket då och en hink räckte. Mjölkkärnen rengjordes med vatten och såpa eller soda. Tvagorna var gjorda av avlövat blåbärsris, som togs om vintern. Sommartid tvättades mjölkkärnen i bäcken, men vintertid värmde vi vatten i köket och bar det till ladugården, där kärnen då tvättades. Det var alltid två, som med hjälp av en lång stång bar vattnet i en rund träså med 1/2 m. diameter och 1/2 m. höjd. Vid denna stång var fäst en rörlig tvärså, som trädde genom såns öron. På samma sätt bars dricksvatten till djuren från bäcken. Efter tvättningen hängdes kärnen upp på pålar, som var nerslagna på en gräsplan ej långt från bäcken. Detta torkningssätt brukades både sommar och vinter. I mitt hem var träsilan bortlagd, så långt jag kan minnas tillbaka, men i en granngård hade de i början av 1880-talet ännu en träsil. Den rymde ungefär 1 liter

och var rund som en skål med ett stort hål i botten. Härpå lades ren halm och så hälldes mjölken igenom. Omkring 1885 lades den sista träsilen bort här i trakten, för mejerierna ville inte ta emot mjölk, som var silad på det sättet. Stålsilen var mindre än nu och rymde 1/2 liter. Metallduk köptes i handelsboden i fyrkantiga bitar och fästes vid metallringen. Dess kanter var ungefär 1 decimeter höga. Silen var försedd med skaft. Vid silningen fästes den på bleckflaskor av mindre typ än nu. De rymde 20 liter och hade betydligt smalare hals än de som användes i dag. I dessa flaskor transporterades sedan mjölken till mejeriet med häst och vagn.

Den mjölk, som användes till hushållsbruk hälldes först i "kylare" av metall med lock och ställdes i en hink med vatten eller i bäcken. Sedan förvarades den i lerfat, vilka sommartid ställdes i en mjölk-källare, som var byggd för sig och försedd med tak. Vintertid var den för kall och mjölkfaten ställdes då på särskilda hyllor i skafferiet. Här i trakten har det inte varit brukligt att ha gran- eller enris i det rum, där mjölken förvarades.

På 1880-talet inrättade patron Öberg på Håvens egendom ett mejeri, dit vi sålde mjölken. De pengar, som inflöt vid denna försäljning, användes gemensamt av mina föräldrar, men i allmänhet var det husfadern som tog hand om dem. Systemet med bortarrendering av enbart ladugården har ej förekommit här. Mjölk har ej ingått i avlöningen här, men det

var brukligt att man då och då gav bort en kruka mjölk till mindre be-
medlade. Som tidigare nämnts började de första privata mejerierna i
början av 1880-talet. De var i allmänhet knutna till de större egen-
domarna i trakten. Svinuppfödning var därför vanlig vid dem. På Håven
vet jag med säkerhet att de hade det. Andelsmejeriet i Korsberga till-
kom 1909. Assar Andersson i Kantebo kan betraktas som en föregångsman
beträffande boskapsskötseln här i trakten. Han var den förste, som hade
reaktionsfria kor.

Mjölk som dryck.

Det var ej brukligt att dricka nymjölk, utan den skulle först ha
stått en dag och vara skummad.

Så långt jag kan minnas har färsk mjölk alltid varit en viktig be-
ståndsdel i kosten och använts lika överlag av barn och vuxna. Vi bruka-
de ha en tillbringare stående på bordet under måltiderna ur vilken var
och en försåg sig efter behag. På en del ställen hade man i stället
mjölken i ett fat mitt på bordet till gemensamt bruk. Men tjänarna ville
inte ha det så och på 1890-talet frångick man detta.

Blåsur kallas mjölken innan den nått det stadium då den blivit
filbunke och kan ätas. Blåsur mjölk är "ond" och får inte röras. Vi
brukade inte ge den till djuren heller, för de ansågs inte må väl av
den.

Som barn skulle man ofta ha en silsup. Den dracks ute i ladugården.

Vem var han?

ibland mjölkad direkt i koppen. Silsupen ansågs hälsosam. Om någon led av klena lungor, skulle han dricka spenvarm, osilad mjölk i ladugården, för luften där ansågs särskilt bra för bröstet.

Mjölkrätter.

Kakbröd, som blivit hårt, bröt man i bitar i tallriken och slog på uppkokt mjölk. Vi hade inget särskilt namn på denna rätt och den förekom inte så ofta i mitt hem. Mor lade ibland kall gröt i en terrin och slog på uppkokt mjölk.

Äggmjölk var en vanlig efterrätt, som äts varm. Äggulor vispades upp och kokhet mjölk slogs över, varunder man vispade så att det inte skar sig. Bäst blev äggmjölken om man lade i en bit kanel. Potatisgröt förekom ofta, men man blev fort trött på den. Framställningen av potatisgrynen skedde i hemmen och var en omständlig procedur. En potatis-kvarn placerades på tröskverkets plats och den råa potatisen maldes till mos, som lades i lakekar och ställdes vid bäcken. Moset silades genom såll i en balja med vatten. Stärkelsen sjönk till botten på en halv dag. Sedan fick vattnet bytas tills det blev klart. Stärkelsen var då "vattendragen". Vattnet slogs så bort och baljan ställdes på lut, så att kvarvarande vatten kunde rinna av och hällas ut. Stärkelsen var då en hård massa. "Grinder", spjälverk, som användes på vagnarna, när man kör säd, bars upp på vinden och på dessa lades lakan. Den hårda stärkelsemassan skars i bitar, som fick ligga och torka här. Sedan

stöttes dessa bitar och lades i ett grovt såll. Siktningen skedde vanligen i ytterligare två såll av olika finhetsgrad. Det som var kvar i det grövre användes till gryn, det finsiktade var mjöl av bra mycket bättre kvalitet, än det som numera förekommer i handeln. Vid tillagning av potatisgröten kokades mjölk först upp och grynen lades sedan i. De blevo då mjuka och genomskänliga. Denna potatisgröt äts som annan gröt med mjölk. Av grynen kunde även bakas pannkakor. Av övriga gröträtter ingick mjölk vid beredningen endast i risgryns- och vetmjölsgröt. Ölsupa var förr en vanlig rätt, som ännu i dag kokas om vintern här på gården. Bland de yngre på övriga gårdar i trakten har den kommit ur bruk. Tillagningen tillgår så att t.ex. 1 liter vatten redes med 1 liter mjölk och två matskedar vetemjöl. Då det är "mjölkokat" och sötat med sirap håller man i 1 liter dricka. Rätten förtäres varm. Förr då drickan var hembryggd var ölsupan mustig och närande. Ölost bereddes så att sur dricka slogs i uppkokt mjölk, som då skar sig. I min barndom ansågs ölost vara ett verksamt medel mot bräck. Min farbror, som led av detta, blev behandlad därmed. Man lade ölosten på bräcket och tarmarna troddes då "rinna in".

Filbunke var vanlig sommarmat. Helst oskummad mjölk fick stå och surna, tills den blev tjock, då den vispades upp och äts.

Råmjölk användes till pannkakor. Man rör i mjöl, socker och kardemumma. Smeten slås i en smord långpanna och gräddas i ugnen. Ibland

gjorde vi även förr råmjölksost. I en grötkokare hälldes råmjölken med socker, salt och kardemumma. Ägg vispades i och smeten kokades tills den blev fast. Man lät råmjölksosten vara kvar i grytan och skar upp av den efter behov. Råmjölk gav man ofta bort till dem som inga djur hade och den betraktades som en stor läckerhet. Ostkaka var ej en vanlig rätt här. Då den någon gång förekom var det vid kalas.

Beredning av smör.

Mjölken skulle i regel stå ett dygn, innan den skummades. Under gräddsättningen stod den antingen i en kylare eller i lerfat i skafferi-
riet eller mjölkkällaren. Den skummades endast en gång med en stor, tunn träsked. Här i trakten var nog vi på Lemmagården de första, som började med separator omkring sekelskiftet.

Den smörkärna, som var vanligast i bygden i min tidigaste barndom, var ett cylindriskt kärl av trä, vari grädden sattes i rörelse med en upp- och nedgående "töle" d.v.s. en stång med en genomborrad platta i änden. Senare då vi fick separator hade vi en kärna, konstruerad som en liggande tunna i en träställning. Denna tunna drogs runt med en vev. På en del håll hade de en stående kärna med en vinge, som sattes i rotation med hjälp av en vev. Man stod i köket under kärningen. Om man endast hade litet grädde, kunde det hända att man vispade den, men det skedde sällan på de medelstora gårdarna. I allmänhet dröjde det inte ens en timma innan det blev smör. Tog det mycket längre tid, ansåg man det

inte lönt att fortsätta utan använde i stället kärnans innehåll till limpbak. Dessa limpor ansågos mycket fina. Kärnmjölken drack man eller gav den till grisarna. Smörklumpen lades i ett fat och man slog på vatten, som drog ut resten av kärnmjölken, under det att man knådade den. Smöret blev då inte surt. Söt mjölk slogs sedan på smöret i ett fat och det fick stå ungefär 1/2 timma. Mjölken hälldes så av och smöret knådades med salt. Vi använde aldrig något färgämne här, men på en del håll hade de morotssaft. Smöret packades i byttor av ekträ och förvarades i skafferiet. Här använde vi aldrig smör som mjölkersättning vid grötätning. Svinfett förekom mest vid bakning av matbröd. Kaffebröd användes aldrig i vardagslag, då hade vi sammalet rågbröd. Smör hade vi endast på bröd till söndagsfrukosten,

Smöret såldes i byttor på torget i staden eller på smörställena där, d.v.s. hos familjer, som tingade. Då vi fick separator sålde vi smöret i runda stycken i smörpapper. De vägde från 1 - 3 kilo. Smöret vägdes upp med besman. Vi brukade inte märka smöret på något sätt, då vi hade våra bestämda smörställen.

Vi hade en smörask av glas, som kom på bordet, då det var främmande och eljest vid högtiderna. Mor berättade att man förr kunde ha med en smörbytta som förning vid t.ex. bröllop. Men det vanligaste var att man medförde bakverk som sockerkakor och smörbakelser. Numera förekommer ej smörtillverkning i hemmen här i trakten. Den slutade omkring 1930.

Beredning av ost.

Osten blev naturligtvis bäst om man använde oskummad mjölk och det förekom mest.

Vi använde endast kalvmage till löpe. Den skulle tagas från ett djur som bara druckit mjölk. Magen och osten däri rengjordes noga och saltades. Därefter knöts öppningarna ihop och löpmagen hängdes upp till torkning. Då man behövde löpe skars en bit av och lades i vatten 1 - 2 dagar. Sedan silades vattnet av och en kaffekopp av det slogs i 10 liter mjölk, som ljumts i en blankskurad kopparkittel. Då löpet rörts om fick ingen ytterligare röra i massan, som nu skulle stå och "loppna" d.v.s. bli styv. Det tog ungefär 1/2 timma. Den löpnade massan kallade vi "ystemus". På den använda biten av löpmagen slogs vatten och den fick så ligga ungefär åtta dagar till nästa ystning. Men om den låg för länge kunde den ej användas. Då ostmassan stelnat skar man i den så att vasslan gick ur. Den togs sedan upp med händerna ur vasslan, för att läggas i ostkar eller ostkorg. Mor brukade härvid göra små bullar och gav oss barn, som betraktade dem som godsaker. Ostkaret användes i allmänhet för den stora julosten, medan ostkorgen brukades när som helst under året. Ostkaret var av trä och rektangulärt. I botten vid hopfogningen var det försett med en springa, genom vilken vasslan rann ut. I allmänhet var ett mönster utskuret, som lämnade ett vackert avtryck på osten, så att den tog sig särskilt festlig ut på julbordet. Ost-

korgen var rund och gjord av rottågor. Den hade i botten runda hål, eller också var den flätad i något mönster, som lämnade fri passage för vasslan. Ostmassan pressades med händerna ner i ostkaret eller korgen och en bräda med tyngder lades över. De fattiga fick vasslan, eller också användes den till svinmat. Vi har aldrig brukat vasslan till någon maträtt.

Osten vändes varje dag annars jäste den. Ostens saltning tillgick så att den vid vändningen sveptes in i en torr saltad duk. Kummin användes någon gång som krydda, men det var inte så vanligt. 14 dagar låg osten i karet eller korgen med duk och 14 dagar utan. I korg torkade den något fortare. Så togs den upp och lades till ytterligare torkning på vinden på ett bakbräde. Varje dag måste den vändas. Trots detta hände det att den möglade och tvättades då med vatten, sprit eller utspädd ättika. Någon månad efter tillverkningen kunde småostarna förtäras. Men julosten fick man inte skära förrän till jul. Ost var här en vanlig rätt i bondgårdarna. Man åt den morgon och kväll till bröd. Vi hade bara en sorts ost.

"Ystöl" förekom i slutet av september och början av oktober för beredning av julosten. 7 - 8 gårdar brukade vara i lag och man höll på ett par veckor om eftermiddagarna tills man gått igenom hela laget. Var och en som kunde brukade ha med sig 5 - 8 liter mjölk i en kylare eller mjölkflaska. Vidare skulle man medföra en s.k. "pläcka". Det var en

ACC. NR M. 12870: //

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

11

liten ost från sista ystningen, som ägt rum på förmiddagen samma dag, man gick till "ystöl". Efter trakteringen, som bestod av kaffe, var det brukligt att "plåckan" bröts i bitar och man smakade på varandras för att se vilken som var bäst. Sedan lades dessa "plåckor" i ostmjölken. Efter trakteringen gingo de flesta hem, men någon eller några stannade ibland kvar för att hjälpa till med ystningen. [Man gick även till skolläraren och prästen på "ystöl". Särskilt till prästgården tyckte byns kvinnor att det var roligt att gå. Vid "ystölen" fick man ostar på 8 - 10 kilo.

=====