

ACC. N:R M. 13732 : 1-58.

Landskap: Småland Upptecknare: G. A. Hartman, Vissefråda
Härad: P. Möre Berättare: " " " "
Socken: Vissefråda Berättarens yrke: folkskollärare
Uppteckningsår: 1955 Född år 1888 i Vissefråda

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

*Mejölshushållning. s. 1-58.
(Fcken. sid. 48a och 50a.)*

LNF 75.

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 13732:1.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

MJÖLKHUSHÅLLNING (L. U. F. 75).
=====

Luf 75
/.

Mitt svar på denna frågelista kommer att ansluta sej till tiden i slutet på 1890-talet, varifrån mina minnen daterar sej rörande livet och arbetet på en bondgård. Dessutom blir det måhända ibland uppgifter, som jag hört berättas av far och mor om tider före nämnda tidpunkt. I det hela rör det sej dock om vad jag själv sett och upplevat i mitt hem samt bland bönderna i hembyn.

De flesta gårdarna i min hemby Fåglasjö, Vissefjärda socken, Kalmar län, var omkring 1/8 mantal, några var 1/4 mantal, medan mina föräldrars var störst, 3/8 mantal. På åttingarna hade de i regel 3-4 kor, på fjärdingarna 5-6 och på vår gård 8-10. Dessutom hade man oxar på den tiden, stutar samt kvigor, så att koantalet måste därför hållas i minsta laget.

Nu var det så i slutet av 1800-talet, liksom närmaste decennierna därförut, att kreatursskötseln inriktade sej på mest att uppföda stutar och oxar, som sedan såldes på marknader eller när det gällde gamla oxar, till slakt. Så att mjölkproduktionen kom i andra rummet, men den var också
1.

ACC. N:R M. 13732:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

mycket viktig trots detta, ty det var av två skäl: dels att få mjölk till hushållet, dels att producera smör till detta samt om möjligt sälja för att få mynt till kaffe, socker o.d. Den första tiden efter kornas kalvning gick mesta mjölken åt till kalven, och om det var fråga om gödning av denne, så drog det 6-8 veckor, innan man erhöll mjölk i hushållet av kalvkon. En del mjölk gick åt till uppfödning av smågrisar, som åtminstone under späldåldern måste ha söt mjölk; sedermera gick det att fodra dem med skum- och kärnmjölk, vilket även sådana kalvar, som lades på, fick i st.f. den söta mjölken, sedan de blivit så pass gamla, att de tålde den.

Bönderna hade den tiden många barn: vi var hemma tolv syskon, fast de äldsta undan för undan gav sej ut, och likadant var det med de andra i vår by. Mjölken var därför en nödvändighet, liksom smör och ost, men den söta mjölken var dock främst som barnmat. Och även de vuxna måste leva delvis av mat, som innehöll mer eller mindre av mjölk. Det är alltså att fastslå, att mat skulle fås genom kreatursskötseln samt pengar. Under de senare decennierna har övergått till helt mjölkproduktion: oxar och stutar har man inte längre användning för, läggs någon kalv på, så är det för det mesta en kviga att sätta i stället för en ko, som fallit för åldern.

2.

ACC. N:R M. 13732:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Min föräldragård hade en total areal av c:a 100 tunnland, därav omkring 15 tunnland åker samt mossar, 10 tunnland äng samt resten hagmarker. Hagmarken användes till bete sommartiden, på höstarna blev djuren "oppsläppta" på ängs- och vallbetena. Ladugården, byggd 1873, var rymlig, och själva fähuset gav plats åt ett 20-tal nötkreatur samt hade även kättar för kalvar och grisar och får samt ett mindre höns hus.

Det var tidvis bara 4-5 kor på gården, detta beroende på att någon äldre ko slaktats samt någon förolyckats på hagbetet, det minns jag särskilt. Varje lucka i kobeståndet fylldes så småningom, inte genom inköp av kor utan genom pålagda kvigkalvar, detta för att slippa ge ut kontanter. Ofta hände det, att mjölmängden var mycket liten, då korna sinade nästan samtidigt, och då fick mor skaffa till hushållet i granngården. Vissa tider var däremot mjölmängden stor, och då åtgick inte allt för huset utan det var att göra ost och smör, även till försäljning. Särskilt då kobesättningen var fulltalig, 8-10, såldes ganska mycket smör, mest till Karlskrona vid de foror, som med jämna mellanrum kördes dit med produkter, såsom virke, fläsk och kött, potatis m.m. Körde inte far själv, gick det att få smöret avyttrat genom någon bybo, som i stället for till staden.

ACC. N:R M. 13732: 4.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Utfodringen på sommaren var enkel: så fort sig göra lät på våren släpptes korna ut i hagen. Under den första tiden där gav inte korna så mycket mjölk, men på höstarna ökades avkastningen till sin höjdpunkt på grund av betena på inägorna. Vintern var utfodringen ganska knapp, och vanligast bestod fodret enbart av halm och hö. Nyburna kor fick under en tid lite tillskott av kraftfoder i form av mjöldricka, och då man inte odlade rotfrukter inskränkte sej saftfodret till lite potatis då och då. Därför blev mjölkavkastningen knappast mer än ett minimum, så att den räckte till hushållets oundgängliga behov. Fetthalten i mjölken torde också under vinterutfodringen ha varit låg. Huvudsaken ansåg man att djuren överlevde för att sommar och höst ge så mycket mera inkomst. Så bedrevs ladugårdsskötseln på de flesta ställen i bygden, ty i regel hade man för många djur att vinterfodra. Sommarutfodringen räckte ju till för större antal kreatur, vilket till stor del berodde på att man svedjade i skogen, och på dessa platser växte under några år framåt gott om gräs.

MJÖLKNING OCH MJÖLKKÄRL.

Mjölkningsen skedde inte regelbundet vare sej vinter eller sommar. Den skedde vanligast två gånger dagligen, kanske den nykalvade kon även 4.

en extra gång. Man mjölkade ungefär 8 på morgonen samt vid 8 på kvällen. Ibland kunde tiderna bli tidigare eller senare med en timme eller två. Naturligtvis var det handmjölkning, och metoden var den gamla vanliga: mor eller någon annan, kanske pigan eller någon lejd för tillfället, och de satt på en träpall och hade kärlet mellan knäna. Att få far eller en dräng att sköta detta arbete var inte lönande att föreslå: dels hade de inte konsten, dels ansåg man det under sin värdighet att utföra dylikt fruntimmersjobb. Var inte någon av husets kvinnor tillstädes, så var det att leja någon kvinna i byn att utföra mjölkningen. Jag minns inte under hela min uppväxt någon av manfolket sitta och mjölka, det är först under de två-tre senare decennierna, som mjölkningen mer och mer överlåtits åt karlarna. Och i och med mjölkmaskinernas inmontering i ladugårdarna har mjölkningen helt övergått till att bli mansarbete, även eftermjölkning.

Jag minns inte att andra mjölkkärl användes än sådana av bleck, och antingen kallades de helt enkelt mjölkkruka, eller också mjölkspann. De var vidare upptill än nertill, därigenom var det lättare att undvika spill genom övermjölkning, och så var de lättare att fasthålla mellan knäna. Två sådan spannar hade man med: en ställdes på lagårdsgolvet, och

den andra mjölkade man i. På "lagårdsflon" stod en gammal bleckbunke, och i den slog man opp "fra", fradga, samt lite mjölk åt lagårdskatten. I den bunken, om det lämnades något, doppade också hönsen näbbarna och smakade, kanske på sommaren även snokarna, som bodde i fädyngan utanför mockdörren.

Några särskilda kläder, just avsedda för mjölkkningsarbetet, överdragsrock eller dyl., brukades inte då, allt var primitivt och enkelt, Men om mjölkerskan var "renlig" av sej, så torkade hon av kospenarna först med en sudd "yräta" (halm som ratats av kon), spottade så på fingertopparna för att greppet om spenarna skulle bli fastare, och klappade kossan på sidan för att stämma henne lydig och snäll, så att hon inte skulle "hålla mjölken". En eller annan ko hade kanske ovanan att sparka och inte stå stilla, beroende antingen på kitslighet eller också på att hennes spenar var såriga. Var det senare fallet smordes med fårtalg för att läka skadan. Mjölkerskan måste se noga till, att inte kon genom att sparka eller slänga med svansen orenade mjölken med hår eller gödsel, ty om det senare skedde, fick mjölken otäck smak, s.k. nötal, på ren småländska = koskit, och det betydde klart underbetyg åt den som mjölkade. Visserligen var

folk den tiden inte så "påthärskna" i allmänhet, men för skams skull så ville de hålla smutsen på avstånd.

Mjölkkärlen av bleck var man noga med att göra rena med kokhett vatten och sedan sköljda med kallt, varefter de hängdes opp och ner på gårdsgårdsstakarna utanför köksdörren. Någon kanske var så noga, att hon hade soda i diskvattnet för att få spannarerna absolut fria från bakterier och därmed få mjölken hållbarare.

Efter mjölkningen bars så mjölken in i köket för att silas. Därvid användes i mitt hem en sil av bleck, köpt på någon marknad, och med mäsingsduk i botten, men för att få mjölken ännu renare, hade man en silduk av fint tyg också i silen. Denna silduk var man noga med att tvätta ren och torka mellan var gång, den användes. Träsilar har jag sett, försedda med silduk av tagelväv, men dessa silar var sedan länge bortlagda. Annars var de tillverkade av sådana hantverkare, som hade slöjd av skoffor, träfat och hackhoar för slaktmat till specialitet, kanske också någon av de talrika träskomakarna slog sej på att göra en träsil på särskild beställning. Mjölken silades opp antingen i glaserade lerfat eller också eller dessutom i bleckbunkar, rymmande cirka 1 kanna var eller något mindre.

ACC. N:R M. 13732:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Man ville ha kär! med ringa djup för att grädden bättre skulle kunna stiga opp och mjölken således bli effektivare skummad.

Hos de flesta bönder skedde mjölkningen inne i ladugården, efter att djuren en stund fått stå bundna - detta gäller sommartid - men en och annan verkställde mjölkningen ute på lagårdsplanen eller vid haggrinden. Någon hade t.o.m. s. k. sommarlagård i hagen, ett hus på stolpar med enbart tak. Här kunde korna samlas vid oväder och slippa bli våta och frusna. Det är att märka att i detta fall djuren fick gå ute såväl dag som natt, och endast då en ko skulle kalva, bands hon inne i den vanliga ladugården. Då man i regel inte hade mer mjölk varje "mål" = mjölktid - än den kunde rymmas i ett par spannar, var transporten från sommarlagården lätt ordnad och bars hem till gården i dessa. Annat var det på mycket stora gårdar, för där hade man träsåar med och tömde mjölken i, varefter den antingen bars eller kördes till gården.

Sedan mjölken silats i faten, särskilda med mjölk, som skulle skummas för smörtillverkning, andra med konsumtionsmjölken, sattes de in i ett i köket befintligt skåp, där särskilda hyllor var avsedda för mjölk, de övriga kunde användas för varjehanda andra saker, såsom gräddkrukan, ost m.m.

ACC. N:R M. 13732:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Även kunde det på något ställe förekomma att man hade mjölken i källaren under sommaren, medan köket på vintern fick hysa mjölkfaten, ty där var mycket kallt, innan man började inmontera kokspisar och göra det mera beboeligt. Att på sommaren kyla mjölken i brunnen såg jag ibland prov på, men det gällde då vanligast konsumtionsmjölken, som hindrades att surna. Även smöret kunde kylas på samma sätt, när man inte hade någon källare lämplig. Förvarades mjölk och smör i källaren, så var det inte en särskild blott för detta ändamål utan den vanliga potatiskällaren, som efter vårens potatissättning rengjordes väl och luftades för att inte mjölk och smör skulle få elak lukt och smak av potatis.

Att klä mjölkkrum eller skåp med en- eller granris för att ge frisk lukt såg jag inte till, men däremot att trökärl, där man förvarade sovelvaror, fläsk- och köttkar och -tinor, regelbundet "enlagades", d.v.s. man rengjorde först karen med kokhett vatten, sedan slog man i sådant vatten igen, och i det lades färskt enris, helst som hade bär på. På samma sätt gjordes smörbyttorna samt smörkärnorna rena. Det var ett billigt och bra sätt att få dessa kärl både rena och ge dem en frisk lukt i st.f. den tidigare unkna och härskna.

Ett mindre fint sätt att förvara den mjölk, som skulle stå för att bildas grädde på den, kan berättas. En gumma i byn - hon var lite larvig och hade väl inte skåp i huset - brukade placera sina mjölkfat och -bun- kar under en säng i stugan. Hon var inte noga med hygien! Men hon lurade sej också, för hennes kisse hade fått nys om, var faten var, och han passade på att slicka av grädden, allteftersom han kom åt. Men så blev han också ett praktexemplar av katt, den fetaste man nånsin sett! Om hon slutligen kom på katten på bar gärning, vet jag inte, men säkerligen var hon inte nog (klok) "klurig" att fundera ut, vare sej varför katten blev fetare och fetare eller hennes mjölkfat gav henne så dåligt med grädde.

Försäljning av mjölk skedde ibland vissa tider, då man hade gott om den, men i ett stort hushåll om 10-12 personer dagligen blev det sällan över till avsalu. Möjligen kunde man hos oss lämna ett stop eller en kanna till den torpare, som bodde på ägor, men han hade så långt fram till husbondfolket, att han köpte i grannbyn, dit han hade närmast. Likadant var det på de andra hemmanen i vår by, att sällan försäljning förekom. Var hushållet litet, inriktade man sej på att kärna smör för försäljning, vilket blev mer samlat än att då och då sälja en kanna mjölk för en 12-skilling, 10.

ACC. N:R M. 13732: //.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

men det är ju klart, att de hushåll, som inte ägde kor själva, måste förskaffa sej mjölk på närmsta håll. Bönderna kunde därför inte för skams skull och för grannsämjan neka att lämna en mjölktår till såväl hantverkare som backstusittare för att inte glömma den bondfamilj, som på grund av de egna kornas kalvställning eller som mistat mjölkkon någon kortare period var utan mjölk. De fattigare köpte inte mer än det allra minsta möjliga, var det bara vuxna i huset, köptes bara till att slå i kaffet, som ju var deras mesta dryck till snart sagt varje måltid. Som vår torpare, som hade många barn, var i stort behov av mjölk till dem, men han skaffade sej getter, och så var hans mjölkbekymmer under en stor del av året ur vägen. En del av de fattigaste köpte i st. f. söt mjölk skum- och kärnmjölk, om de kunde komma över till billigt pris, somliga av de icke koägende fick sej en skvätt här eller där för något utfört arbete eller handräckning, t. ex. mjölkning, då husbondfolket var borta någon dag eller moran var sängliggande (t. ex. i barnsäng, som inte var så ovanligt). Sålde mjölk så där bara ibland, så brukade mor i huset själv få slantar- na i egen pung, dem frågade inte hennes man efter, likaså om hon sålde ett tjog ägg eller en liten smörbit av egen tillverkning.

ACC. Nr M. 13732:12.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

På de stora gårdarna gick det så till, att mjölkningen utfördes av statarnas hustrur och döttrar, och till dem utbetalades i vissa fall ersättning för arbetet i form av extra mjölk, för i staten ingick ju 1-2 liter per dag för var familj, som var anställd.

Vissefjärda sockens största egendom heter Flädingstorp och ligger bara en fjärdingsväg från kyrkan och stationen. Här lät godsägare Thure Malmström inrätta ett gårdens eget mejeri på 1870-talet, vilket drevs i många år. Jag hade med mina elever i fortsättningsskolan omkring 1920 en skolresa dit, och därvid blev vi i tillfälle att se gamla redskap och sådant, som hade tillhört mejeriet, som då hade varit nedlagt i många år. Bland sådana saker sågs bl.a. smörkärnor av trä samt en smörältare, likaledes helt av trä, både själva bordet som också kugghjul och rullar. Samtliga apparater drevs med en trävandring. Vid detta privata mejeri tillverkades även ost. Mycket av smöret samt osten lämnades som naturabetalning åt gårdens folk, övrigt såldes till närmsta stad, som var Karlskrona. Skum och kärnmjölk samt vassla gick till gårdens statare, resten användes till svin och kalvar. Statarna hade också grisar och höns, och de köpte naturligtvis mjölkavfallet till sina husdjur.

ACC. Nr M. 13732:13.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

13.

Så började vid sekelskiftet flera av de större gårdarna, som låg nära Vissefjärda station på järnvägen Karlskrona-Växjö-Alvesta att sälja konsumtionsmjölk till Karlskrona. Främst bland dessa gårdar var Flädings-
torp, men mjölk såldes på detta sätt även från Buemåla, Törestorp, Linne-
fors och Kyrkeby. Man körde ner mjölkflaskorna till stationen på morgo-
nen tidigt, de tomma kärlen kom tillbaka samt hämtades hem följande mor-
gon. Man måste alltså ha dubbla uppsättningar flaskor (av olika storlekar)
för ombyte. Denna mjölkförsäljning pågick i ett 30-tal år eller till dess
att andelsmejeriet startades under 1930-talet. Från början var inte alla
bönder med - andelsmejeriet ligger i Vissefjärda stationssamhälle - utan
endast byarna inom den trängre kretsen, ett par-tre kilometers radie från
mejeriet, men undan för undan utökades råjongen, så att nu är praktiskt
taget alla jordbrukare, större som mindre, delägare och leverantörer. Till
vårt mejeri erhålles mjölk även från närgränsande byar inom Långasjö
kommun. Hela Vissefjärda socken är emellertid inte ansluten till Visse-
fjärda mejeri på grund av socknens storlek - cirka 4 kvmil - utan norra
delen lämnar mjölk till Emmaboda mejeri samt även några byar i nordöst
till nämnda mejeri. Ingen kan säjas ha spelat någon förgrundsroll vid
13.

ACC. N:R M. 13732:14.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

14.
bildningen av de bägge mejerierna utan det var lantmännens ekonomiska och politiska sammanslutningar som vid sammankomster dryftade mejeri- och slaktdjursfrågorna, och så kom det till sist till beslut. Om man i alla fall skulle nämna några namn, så är det bl.a. Carl Andersson, Kyrkeby, Algot Johansson, Buemåla, Niklas Svensson, Fiddekulla, och Fridolf och C.E. Niklasson, bröder samt bosatta i resp. Brinkabo och Kimramåla, dessa båda sistnämnda som initiativtagare till Emmaboda mejeri. De nämnda var också verksamma för jord- och skogsbrukets höjande genom böndernas anslutning till jordbrukskassor och skogsägareföreningar samt för slaktdjurshandelns ordnande genom startandet av Kalmar Läns Slakteriförening, som i fråga om dessa produkter är monopolägare för sitt område. Härigenom utåts alla enskilda som köpte slaktdjur och hemmaslaktade dessa f.v.b. till Karlskrona. Överallt i byarna fanns sådana uppköpare, och nästan samtliga gjorde sej rika på affärerna.

I och med det nämnda kom kött och charkuterivaror att försälgas av föreningen genom uppsättande av affärer, bl.a. då i Vissefjärda och Emmaboda. Bönderna lämnar sina djur levande till föreningen samt köper sitt behov av fläsk, kött och andra sådana varor i föreningsboden, utom de djur, 14.

ACC. N:R M. 13732:15.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

15.

som de behåller hemma och slaktar för hushållet, t.ex. en gris till jul. På samma sätt är det med mjölkprodukterna: man lämnar all mjölk till mejeriet för var dag utom någon liter för det egna husbehovet. Såväl smör och grädde som ost köps i mejeriet. Mjölken transporteras i de flesta fall med lastbil på flera linjer utom från de gårdar, som ligger i omedelbar närhet till mejerierna, där bönderna turas om att med hästskjuts transportera den. Man skickar bud med mjölkchauffören inte bara om smör osv utan han uträttar alla slag av ärenden åt byarnas folk, såsom inköp av varor i affärerna, hämtar medicin, tar med säckar med mälk till elektr. kvarnen, låter folk åka i hytten till bank och tåg m.m. Chauffören hämtar också ut spritransonerna åt sina kunder och tjänstgör för övrigt som en veritabel klockarfar för de avlägsna byarna.

Man kan utan skryt säga, att startandet av mejerierna satt fart på kreatursskötseln. Bönderna får samma dag i retur från mejeriet skummjölken - chaufförerna får vänta någon timme på denna - och den användes i flera fall till människoföda men ännu mer till gårdens smådjur: kalvar och smågrisar samt höns. I mån av tillgång får även gödsvin skummjölk.

Man är mån om att anskaffa goda mjölkkor, och inkomsterna av mjölken är jordbrukarnas förnämsta inkomstkälla näst skogen.

ACC. N:R M. 13732:16.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

16.
Kyrkeby, Flädingstorp, Hovgård (Linnefors) m.fl. större gods och gårdar ägdes från 1800-talets mitt fram till omkring första världskriget av patron A.Th.Malmström samt dennes barn, varefter kyrkeby gårdar övergick i oskyld ägo, när Carl Andersson inköpte dem och fortfarande äger desamma. Det största jordbruket, Flädingstorp, samt Hovgård köptes av AB Kol- och Trävaruaffär, som efter det skogen avverkats sålde gårdarna. Till Kyrkeby hörde ett stort bränneri, anlagt strax efter husbehovsbränningsens avskaffande av ovannämnde A.Th.Malmström, och bränneriet är ännu i verksamhet och i Carl Anderssons ägo.

Detta bränneri stimulerade i hög grad bönderna i socknen att odla potatis för försäljning till bränneriet, och då jorden här är grusblandad mylla, var den mycket lämplig för dylik odling. Jordbrukarna fick genom potatisen god inkomst av jordbruket, och man lade även an på svinskötsel mer än tidigare. Även för mjölkproduktionen var potatisen en tillgång, helst då man ännu inte hade så mycket vallordling samt ej heller några slag av rotfrukter.

För malmströmska jordbruken var naturligtvis bränneriet producent av ett viktigt foder, dranken, lämplig för såväl svin som nötkreatur

ACC. N:R M. 13732:17.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

och hästar. Den mesta dranken användes till de egna djuren, men hade man särskilt gott om den vissa tider, så kunde även andra jordbrukare i trakten få tillgodogöra sej den genom att köpa och hämta. På malmströms gårdar började man lägga sej till med förädlade husdjur, och härifrån kunde de som ville få köpa livkalvar, så att i den närmaste trakten omkring blev det mer och mer allmänt, att man skulle ha nötkreatur av den förädlade rasen.

På Kyrkeby tillgodogjorde man sej dranken även på annat sätt: man for på marknader i orterna och köpte på höstarna gamla uttjänta dragoxar samt satte dem på gödning några månader med drank och kraftfoder. Oxarna såldes sedan med god förtjänst till slakt inte bara till "stan", Karlskrona, utan ända till Stockholm.

Malmströms verksamhet som jordbrukare och bränneriälskare blev stimulerande för såväl jordbruket som husdjursskötseln, och hans gårdar kan på så vis kunna liknas vid försöksjordbruk, bönderna lärde sej en del av det nya på områdena i en tid, som inte mycket bekymrade sej för småbrukarna i avlägsna bygder. Särskilt var potatisodlingen i flera avseenden en källa till välstånd, och ända sedan ett århundrade tillbaka har denna

17.

ACC. N:R. M. 43732:18.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

varit stommen i odlingen. Numera har bränneriet knappast några större behov av utomståendes potatis, då brännvinskvantiteten, som får brännas, i hög grad minskat år från år, varför man i huvudsak bränner av gårdens egna skördar av potatis. I stället har bönderna lagt an på att pdla goda sorter av matpotatis, som genom uppköpare vidarebefordras främst till huvudstaden.

MJÖLK SOM DRYCK.

Mjölk har alltid använts som dryck i våra bygder, åtminstone under vissa förutsättningar: de små barnen samt sjuklingar och ammande mödrar fick ofta dricka söt, nysilad och varm mjölk, medan äldre, friska personer mest fick hålla sej till skummjölk, kärn- och filmjölk, den senare kallad "locknad mjölk" i folkspråket. Helt naturligt måste man spara på den söta mjölken, om man ville få något smör till hushåll och försäljning, pengarna för smöret skulle vanligast gå till köp av kaffe och socker. Jag minns en gumma, som, när hennes man begärde att få smaka lite söt mjölk, utbrast indignerad: "Sila i halsen, kärna (kärna) i arsen!" Därmed menade hon, att om man drack opp sötmjölken så blev det så dåligt med smöret som att kärna på det angivna stället.

18.

ACC. N:R M. 13732:19.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Det fanns då som nu folk, som inte kunde med att dricka mjölkvarm mjölk utan måste ha den avkyld först. Som för småbarn var det mest lämpligt med den mjölkvarma, och var den inte ljum, så brukade man värma den. Förkylda, både barn och vuxna, brukade dricka kokhet mjölk som medicin, ofta uppblandad med fårtalg, honung, russin, vanligt socker eller bröstsocker, ja, de vuxna slog ofta i ett par glas brännvin eller konjak för att höja medicinens verkan. Och efter en sådan dosis kom den krasslige i svettning, vilket lindrade hostan eller "kvavet".

Vid måltiderna användes ibland skum-, kärn- eller filmjölk som dryck i vardagslag för de vuxna samt större barnen, de mindre drack söt. Vanligt var också, då det var ont om mjölk av något slag, att man helt enkelt använde "mjölkablang", d.v.s. vatten och mjölk i ilka delar. I stället för mjölk av de nämnda slagen dracks hembryggt öl eller surt krösnamos blandat i vatten, och var det riktigt fattigt blev "svarta ko", brunnen, den som levererade drycken. Äldre, särskilt karlarna, drack kanske hellre det hembryggda ölet i st. någon annan måltidsdryck av mjölk, medan övriga av hushållets medlemmar tyckte bättre om övriga drycker mjölk eller vatten rent. Filbunken ställdes fram i ett fat, sedan fick man inmundiga den med

19.

ACC. N:R M. 13732:20.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sked i det gemensamma kärlet. Annat dricka var framsatt i ett stoppmått, vilket gick laget runt. För barnen ställdes fram ett bleckmått eller en kaffekopp för var och en, för att det inte skulle bli kiv om dryckerna. Tillbringare användes inte i vardags utom kanske på något ställe, inte heller glas eller tallrikar för mjölken. Sådant gällde bara på kalasen, om överhuvud mjölk serverades på sådana, men till ölet brukades då glas. Mjölken har sedan en mansålder mer och mer kommit till användning i hus- hålllet beroende på att husdjursskötseln förbättrats så att korna lämnar mer nu än förr, dels på att man kommit underfund med - genom propaganda i skolor och i tidningar - att mjölk är både mat och dryck, det mest ändamålsenliga och även billigaste av våra födoämnen. Därför dricker inte skolbarnen så mycket kaffe som tidigare, de har mjölk med sej i skolan till sina smörgåsar, och i regel använder man nu mindre med skum-, kärn- och filmjölk än för en 50 år sedan. Nu vill man ha färsk, söt mjölk, lik- som numera inte som förr i tiden det salta köttet och fläsket ätes i nå- gon större mängd. Man slaktar och konserverar färska saker, och köttbilar sköter om distributionen av färska slakteriprodukter också i avlägsna bygder minst en gång per vecka. Man dricker sen till utom mjölk svagdricka eller läskedrycker av olika slag, kanske saft och vatten, hemgjord.

20.

ACC. N:R M. 13732:21.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

21.

Vad angår drickat mjölk plus vatten, så brukas denna "supanmat" inte numera, då mjölken inte är så ont om som förr, då även icke koägare har råd att skaffa mjölk till hushållet och för övrigt andra drycker också, om så önskas. Så "mjölkablang" eller bara vattnet som måltidsdrycker är en för länge sedan avförda från middagsbordet.

Vad frågan om "blåsur" mjölk angår, så kan jag besvara den så, att det var skummjölk, som bara surnade utan att "filas" eller locknas. Detta väl därför, att den söta mjölken fått stå för länge, innan den skummades. Den lär ha varit vidrig i smaken - själv har jag aldrig kunnat med vare sej mjölk, som "gett sej", heller inte fil- och kärnmjölk - utom sur även besk, samt var den otjänlig både som människo- och djurföda. Gav man kalvar eller smågrisar, späda, sådan mjölk, så kan man vara säker på, att de fick magont med diarré så att de dog. Och skulle ett spädbarn ha fått i sej samma mjölk, skulle det också ha gått lika med detta.

Vad locknad mjölk beträffar, så fick man sådan lätt i sommarvärmen, då den också dracks begärligt för att släcka törsten både vid måltider och ute på arbetsplatserna. Man hade med sej också kärnmjölk i en kruka vid slåtter och andra utearbeten sommartiden. Den också släckte törsten samt gav mättnad. Ja, en del personer ansåg att locknad mjölk och kärnmjölk 21.

ACC. N:R M. 13732:22.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

22.

var riktiga hälsomedel, och vad karlarna anbelangar, så var sådant "åter-
ställande", om mage och huvud blivit i olag genom för flitigt bruk dan
innan av "brända och destillerade" drycker. Alltså, mjölk i alla former
drickes nu mera än förr, och samtliga slag av mjölk kan nu köpas vid or-
tens mejerier.

På de senaste 60 åren har mej veterligt ingen annan mjölk än den
från kor eller getter använts härstädes, således inte fårmjölk. Men att
denna senare förekommit för länge sedan, det är historiskt riktigt. Van-
ligast var alltid komjölken, endast några torp- eller backstuägare hade
getter, t. ex. vår torpare Karl Johan, tillika träskomakare. Han hade stor
barnskara, 10 stycken, så det kunde behövas getmjölk där. Men så var alla
barnen friska och duktiga, trots enkel mat och trångboddhet. Naturligtvis
räckte inte getmjölken enbart utan komjölk fick utfylla behovet, men till
de minsta barnen var getmjölken utomordentligt nyttig. Då de större bar-
nen samt föräldrarna använde mjölken enbart som "grädde" till kaffet, så
fick getmjölken för det mesta vissa tider vara nog i den familjen utom
då någon mora kom på besök och hade en kanna vanlig mjölk som förning.
Det troddes, att fattigt folk ibland tjuvmjölkade böndernas kor ute un-
22.

23.

der betesgång i hagarna, men det var bara misstankar. Kanske rent ut sagt korna hade mjölkat sej själva? Ja, det kunde förekomma, och då satte man på sådana "onaturliga" kossor en särskild "klam", en ram av trä, om hal-sen, och anordningen var försedd med ett par dm långa vassa pinnar, som var riktade utåt. Ville kon börja mjölka sej, så stack pinnarna henne, och hon var botad, så länge hon bar denna kragen.

Också stomjolk brukades, men då endast som en slags medicin. Denna mjolk är sötare än ko- och getmjolk, varför den ansågs vara bra som bote-medel mot kikhosta, som förr grasserade ofta bland barnen. Ända så sent som i början på 1920-talet var det en familj, som for lång väg för att få tag i dylik mjolk att ge kikhostebarn. Men någon bättring kunde inte medicinen åstadkomma, så det var rena vidskepelsen med den "meducinen".

Mot "lunghosta", d.v.s. lungsot, ansågs spenavarm mjolk vara lenande och dessutom kraftig, så att patienterna la på hullet. Getmjölken ansågs dock i detta stycke vara ett strå vassare, och jag har hört omtalas, att en mjolkget anskaffade enkom för att en tuberkulös person skulle kunna dricka sej hälsa av sådan mjolk, även denna naturligtvis spenvarm. Huruvida bot erhöles på det sättet, har jag mej inte bekant, men skada åstad-

ACC. N:R M. 13732:24

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

kom den säkerligen inte. Detta hände under en tid, innan sanatorier började inrättas för lungsjuka och då denna sjukdom hade en vidsträcktare spridning än nu. Huruvida den spenvarma ko- och getmjölken, som lungsjuktiga drac, skulle samtidigt vara osilad förefaller vara i stil med tiden, då man också blandade in mycken vidskepelse vid utarbetande av kurerna.

Så till användningen av mjölk till annat än förtäring: jag kan då omtala, att jag sett dem laga till kritfärg med mjölk som "spad" för att vitmena spisar med samt även tak. Härigenom häftade kriten hårdare vid än om man använt vatten i stället, men jag minns också, att rummen efter sådan målning länge luktade surt av mjölken. Även användes mjölk i st. f. mjölkklister när man skulle sätta på remsor för springorna på innanfönsterna, men hållfastheten var ringa, och remsorna lossnade snart, när vinden började vina och försatte remsorna i dallring, så att de "spelade" alldeles förskräckligt. Nästa steg i utvecklingen var att fönsterremsor såldes gummerade på ena sidan, vilket var effektivare i fråga om vidhäftning. Och en och annan husmor använde i mjölk doppade etiketter för att sätta på saftflaskor och syltburkar. Sedan korkmattor börjat användas, torkades dessa med skummjölk för att inte bara bli rena utan också få glans. Men ack, vad de blev hala också av detta och blev skulden till ett 24. / och annat benbrott inne i stugan.

MJÖLKRÄTTER.

Utom till att dricka direkt var användningen av mjölk i matlagning mycket och ofta förekommande, både som vardagsmat och vid helger och kalas. Småland är ju mycket bekant för vissa festrätter, vartill mjölk användes som råvara.

För att följa frågelistan så anföres följande: en mycket vanlig vardagsrätt tillagades så: man stekte fläsk på plåten, sedan la man i brödskorpor, som blivit över vid måltiderna, och slog på mjölk på det, sedan "fläskasopporna" (skivorna) upptagits. Det kallades "isopp" eller "brösopp" och var både gott och mättande. Att äta kall gröt, mjölgröt, råg, brukades mycket: kokt mjölk slogs över gröten, och samma slags rätt men av havregryn, äts än i dag. Rågmjölsgröt var före havregrynnens tillkomst den vanligaste gröten i bondgårdarna, men även korngrynsgröt sågs på bordet om kvällarna. Risgrynsgröt samt av mannagryn fick man inte ofta, vanligen endast vid jul och andra helger samt möjligen vid slätter-öl och andra slags "öl". En vanlig rätt var "doppa": man stekte först fläsk, sedan slogs mjölk på flottet i plåten. I ett lerfat rörde man i mjölk och kornmjöl, och när mjölken och flottet kokat upp, irördes den tunna smeten 25. / från lerfatet. Ville man blanda i ett eller ett par ägg i smeten,

25.

ACC. N:R M. 13732:26.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

36.

så blev det äggröra i st.f. vanligt "doppa". Äggröra kallades alltid för "äggadoppa". Man odlade den tiden inte vete utan bara korn och råg som brödsäd, kornmjölet bråkades i vardagslag till doppa, kakor och bröd, våfflor och gorån, precis som vetemjöl nu, samt inte att förglömma kroppkakor. När man ystat, kokades det vasslegröt med tunnvassle som spad, samt med korngryn, och hopkokt tunnvassle blev till tjockvassle, vilken användes som "grötdoppa" i st. för mjölk. Man kokade en stor mängd vasslegröt på en gång, och till denna kunde man, när tjockvasslen tagit slut, slå på oppkokt mjölk till den kalla vasslegröten. Till de minsta barnen, när de först skulle börja lära sej äta fast mat, lagades det doppa av mjölk och vetemjöl samt med en klick smör samt socker i. Så hade man till denna vetemjölsgröt söt mjölk att doppa den i. När det var fest, så användes vetemjöl till kakor och till sås och äggdoppa och även till kroppkakor.

Mjölknat i form av välling med tillsats av korngryn var mycket vanlig till vardags, var det kalas, så skulle det vara risgryn. Havregrynsvälling eller -gröt var inte så vanlig vid denna tiden. För sjuklingar kokades äggmjölk, likaså till barnen. En form av mjölkvälling tillreddes av hemlagat potatismjöl - potatisen riven för hand på vanliga rivjärn -

26.

ACC. N:R M. 13732:27.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

samt gröt med "potatisgryn". Dessa båda senare maträtter tillagades så, att mjölken, vanligen skummjölk i vardagslag, fick koka opp, varefter man med handen sakta lade i potatisgrynen - det kallades "gryn", därför att stärkelsen inte var finkrossad utan i små klumpar - tills lagom konsistens uppnåtts, tunn för välling och tjock för gröt. Sådan mat var mycket omtyckt samt lagad på några minuter. Samtliga här nämnda slag av gröt och välling kokades med mjölk, undantagande vasslegröt samt rågmjölsgrot, där det ingick resp. vassle (tunn) eller rent vatten. Ännu en välling, som vi ibland fick hemma, var med klimpar i. Mjölken kokades upp, och i denna lades med en tesked små mängder av vetemjölssmet, vilka i den kokande vätskan stelnade. Smeten tillagades av mjölk, ägg och vetemjöl. Mycket god och hastigt lagad. Till samtliga slag av mjölkvällingar åts sedan smörgås eller bara bröd med fläsk eller annat sovel. Ofta kunde man ha sådan välling som efterrätt till ett stadigare mål. I risgrynsvällingen hade man då sviskon eller russin för att göra den ännu godare. Då skummjölken under alla förhållanden inte var så lätt att konsumera med smak, fann man på rådet att använda den som stomme i omnämnda slag av välling eller gröt, resp. "doppa". Och särskilt blev detta fallet, när man längre fram

27.

ACC. N:R M. 13732: 28.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

skummade mjölken med separator och skummjölken blev sämre än förut med handskumning. Jag kommer inte ihåg mer än en gång, jag smakade ölsupa, kokt med mjölk och hembryggt öl samt avrett med kornmjöl. Som jag var liten då jag smakade den rätten, fick jag avsky för den, helst som i den ingick öl, vilket barn inte så gärna drack, helst sedan det blivit gammalt och surnat. Sådan ölsupa var bara vardagsmat. Samtliga slags välling brukades mest under den kalla årstiden, då man kunde behöva något varmt inombords, men brukades även då och då sommartid. Men filbunke (locknad mjölk) hade man bara på sommaren. Den dracks och äts med sked, alldeles som den var, inte kryddad med socker eller ingefära.

Det blev glädje i familjen, när en ko kalvat, för då blev det godsaker av, råmjölkspannkaka. Den första råmjölken var gulast och "råast". Under de första dagarna efter födseln fick kalven bara några skedar vart mål, så den finaste råmjölken kunde man få till pannkakorna. Den blandades opp med den andra råmjölken så att blandningen blev lagom rå, ty skulle man bara haft den första råmjölken enbart, hade pannkakorna blivit sega och "triena" och inte alls någon delikatess. Man var många i familjen, så husmor ville laga till så många pannkakor som möjligt. På grund av den

28.

ACC. N:R M. 13732:29.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

29.

myckna inbländningen skulle man kunnat riskera, att de blivit för lösa, och för att skydda sej för detta, så vispades ibland in några ägg, samt alltid lite vetemjöl. Så kryddades mjölkblandningen med kardemumma och lite krossat socker och fylldes i bleckbunkar, vilka inte fick vara mer än något över halvfyllda. Bunkarna sattes in i stora ugnen - någon annan hade man inte då - samt fick gräddas, tills ytan i bunken hade fått en brungul färg. Man provade med en liten gren av en trävisp, att pannkakan var genombakad, varefter bunkarna uttogs samt fick svalna. I regel åt den inte varm utan riktigt avkyld, nästan iskall var den bäst. En 10-12 st. pannkakor kunde det bli efter en ko, men de försvann i glupska magar om ett par dar. Och flera pannkakor skulle ges bort som smakegåvor: till morfar fick vi barn gå med en pannkaka, liksom han också skulle få lite gott efter det vi slaktat till jul eller andra gånger. Och så skulle vår torpare ha en pannkaka, vår allra närmaste granne, bonde, en. Det skulle inte bara ges bort pannkakor, samtidigt skulle det bakas en massa vetekringlor, som skulle åtfölja pannkakan. Men det var ju inte bortkastat: när mottagarnas kossor kalvade, fick man lika gott igen. Råmjölk gav man inte bort och inte sålde heller. Under alla de år, omkring 40, som jag med fa-

29.

milj bodde i en avlägsen landsbygdsskola, fick vi alltid råmjölkspannkor att smaka från vårt mjölkställe. Det är verkligen en mycket god rätt gjord av mjölk, och här i dessa orter bakar man alltid pannkaka. På andra orter gör man kalvdans av råmjölken: då bakas den inte utan kokas, under omröring, tills den stelnar. Man sätter på en panna vatten, när detta kokat upp sättes ner en bleckspann med råmjölk i vattnet, och så blir kalvdansen till under ideligt kringrörande i spannen med en grenvisp, tills större och mindre klumpar bildats av råmjölken. Smaken på denna rätt lär vara lik smaken på pannkakan men dock inte på långt när så delikat som sistnämnda. På mejeriet har de ibland sålt råmjölk men då bara på beställning.

Så kommer vi till rätter, som var tillredda av mjölk med tillsats av löpe eller - som nödlösning - riktigt sur kärnmjölk - och som var avsedda till kalasmat eller reskost. Vår trakt har särskilt varit känd för sin sötost och ostkaka, mest det förra. Sedan mjölken ystats, kokade hela massan, vassle och ostmus, tills den fått en brungul färg och fast konsistens, varefter massan slogs upp i ett tennfat eller - om tennfat inte ägdes - i en fin bleckbunke eller kopparbunke. Det berättas om en mora

30.

ACC. N:R M. 13732:3/.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

i vår by - malicen var väl framme - att hon och gubben skulle bort på kalas samt skulle ha sötost som förning med sej. Gumman hette för resten Sissa och var barnfödd i Tving i Blekinge. Hennes sötost blev misslyckad i så måtto, att den var i stora klumpar. Tydligen hade hon inte rört nog eller passat den väl. Men hon var inte rädlös; hela natten satt hon och tuggade sönder de stora klumparna och spottade ut dem finfördelade i tennfatet. På kalaset fick Sissas sötost mycket beröm, för att den var så finkokt och så väldigt god!

Till ostkaka skall det inte bara vara ostmassan utan också ägg och grädde samt socker. Här finns en och annan i orten, som kan baka verkligt delikata ostkakor, och på varje kalas, av sorglig eller glädjande slag, finns det åtminstone en ostkaka men vanligen flera. Min fru har många gånger beställt sådana av en mästarinna i konsten för att ha som dessert till en middag. Men den blir inte billig med detta mjölkpris, och bageriskan ska ju ha lite för sitt besvär.

Brynosten gjordes också av sötmjölk, men här kunde man i st. f. kalvlöpe - man använder nu mest löpeextrakt i st. f. kalvlöpe till både sötost och ostkaka - ha sur kärnmjölk. Sedan osten gjorts på vanligt sätt i 31.

ACC. N:R M. 13732:32.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

32.

en ostkorg, togs den nästa dag opp, den var då ganska torr, samt lades på en stekplåt och bryntes, först på ena sidan, sedan på den andra. Den var därefter färdig att användas på smörgåsbordet. Jag nämnde brynost som reskost: ja, det var vanligt att moran innan marknaden gjorde en sådan att ha med i matäskan. Sen använde man den som tilltugg, då man stod vid sin vagn på marknadsplatsen och tog en sup och en smörgås tillsammans med slät och vänner eller när det var fråga om att dricka köpskål efter väl utträttad försäljning av en oxe, stut eller ko. Även vid stadsresorna hade man brynost med i matäskan (läs inte väskan!) - äska var en elliptiskt formad ask med den rundade sidan av tunn spån samt med handtag på locket. Äskor att ha reskost i var ända till alnslånga, sedan fanns det ju också mindre, och minst var äskorna, som skolbarnen hade sin skolmat uti.

Så till slut på detta kapitel ska jag berätta en händelse, som visar, hur omtyckt råmjölspannkaka var. Jag kom som liten pojke opp till en nabobonde i ett ärende. De åt just frukost samt satt alla vid mattavlan. Bonden själv, frodig samt med ett rödlätt ansikte och alldeles bar i huvudet, säger, vid att han tar en stor sked pannkaka i munnen: "Dä hära dä ä så gott, så dä kunne den äta, sen öjnabangen ha brost!" Och så log han och himlade med ögonen och var en sanna bild av högsta njutning.

32.

BEREDNING AV SMÖR.

Av naturliga skäl var smörtillverkningen i hemmen ganska ringa men förekom dock på alla gårdar, små som stora. Dels var det för hushållets eget behov, men var ekonomin knal, måste det mesta smöret säljas för att i stället köpa nödvändiga saker till mat, såsom kaffe, socker, sill osv. Ibland fick smörtillverkningen upphöra helt: det var då mjölmängden var så liten, att allt gick åt för hushållsbruk som den var. Då fick man tillgripa annat sovel, t.ex. fläsk, eller också köpa smör av grannen.

Mjölkfaten och -bunkarna fick stå flera dygn i skåp eller källare, för att utvinna högsta mängd av grädden ur mjölken, ja, så att gräddhinnan var både grön och luddig av mögel samt luktade fruktansvärt, både unket och härsket. Oftast skedde väl skumningen med en "supsked", d.v.s. en träsked, som hade cirkelrunt och stort skedblad. Någon mora brukade använda blåsmetoden: sedan hon med fingret lossat gräddhinnan från fatets kant, blåste hon med munnen efter fatets lutande mot lägsta kanten, så grädden rann ner i gräddkrukan, som var av lera eller porslin, ja, på ett ställe i vår by hade moran köpt ett nattkärl av porslin att ha till gräddkruka. Det var ganska chockerande att se detta "käril" med handtag stå uppe på

ACC. N:R M. 43732:34.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

spishyllan i vardagsrummet och med grädde i, vilken stod till uppvärmning, innan kärnandet skulle ske. Men naturligtvis hade kärlet i fråga ej tidigare använts till sitt ursprungligen bestämda ändamål! Skumningen enligt blåsningssmetoden var ju ohygienisk i högsta grad, då små spottpärlor alltid följde med bland grädden, men det var väl med detta som med gumman, som tuggade sötostklumparna, bara det skedde så ingen såg det, så var allt gott och väl.

Så kom det för första gången en separator till vår by och väckte där lika mycket uppseende, som om "skönheten" anlönt! Det var i slutet av 1890-talet, och det var i mitt hem denna nymodighet introducerades. Far hade tecknat sej för en Alfa Laval "Lilleputt" av en bonde från Gusemåla i norra socknen, som var agent. Han hette Carl Olsson och jag minns, att han jordfästes samtidigt med min mor i Vissefjärda kyrka i januari 1931. Det blev folkvandring till oss för att skåda separatorn eller skummaskinen, som man mest sa. Avverkningen var bara 30 liter per timme, men för vår mjölmängd var den mer än tillräcklig. Skummjölken brukade man nämna "separatormjölk", och man sa, att denna var "sämre än vatten". En gammal gumma, Sme-hannan, kunde inte uttala det konstiga namnet på skummjölken utan

34.

uttalade sin avsky för den med orden: "Tvi rackarn för samaritmjölk!"

Det dröjde sedan flera år, innan de andra bönderna i byn följde exemplet och skaffade separatorer, men till slut var en sådan i alla hem, där man hade någon eller några kor. Och naturligtvis blev det sen både mera smör och bättre vara. Och separatorerna följdes så småningom även av smörkärnor av blänkande metall, vilka drogs med en vev liksom separatorn.

Hade man lite mjölk, så kanske det dröjde mer än en vecka, innan man hade sin gräddkruka full, så att det var lagom att kärna, och man kan ju förmoda, att grädden då var ganska rutten. På vintrarna måste man värma grädden rätt bra, om man skulle få smörfettkulorna att "samla sej", som det hette, således bli smör. Hjälpte inget annat, så värmdes vatten, som slogs i kärnan, sedan grädden hållt först. Men smöret blev då vitt, nästan färglöst, både av varmvattnet samt också för att mjölken under vintern var fattig på fett. Men somliga brukade då färga smöret, antingen genom att riva morötter samt blanda saften i smöret, eller också, som några fått kläm på, genom att på apoteket i stan köpa flaskor med färg. Särskilt den sistnämnda färgen gav smöret brandgul färg, så att det sken lång väg, att det var färgat. Många tyckte inte om färg iblandad utan åt hellre detta som det var.

ACC. N:R M. 13732:36.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

De smörkärnor, som av gammalt användes här, var höga, smala, cylinder-
formade laggkärn av furu, där en av stavarna hade gjorts ett par dm. läng-
re för att tjäna som handtag. Omkring var det band av grangrenar, tre till
antalet. Vidden på kärnan varierade, 2-3 dm. i genomskärning, och rättades
storleken efter, hur mycket mjölk man hade på gården. Till kärnan hörde
ett lock som i ena kanten hade en liten träplugg som man grep tag i, när
locket skulle tas av eller sättas på. Ett cirkelrunt hål hade locket i
mitten! "Törle", en käpp med en trilla i ena änden, hade man att dra med:
törl-trissan skulle passa noga efter kärnans vidd. I trissan var hack ut-
sågade i kanten, och dessutom hade man borrarat ett antal hål i den. Törle
skaft var ungefär dubbelt så långt som kärnans höjd. På vintern kärnade
man inne i boningsrummet - köket användes inte alls vare sej till mat-
lagning eller matrum vintertid - men sommartid stod man där, om man inte
helt enkelt tog ut kärnan på gårdsplanen eller trappan till boningshu-
set. Man var liksom vid bakning av bröd rädd för att någon gumma, som man
var ovän med eller en som ansågs kunna trolla, kom när man kärnade, ty då
blev det inte smör av grädden, hur man än drog. "Smörlyckan" hade då gum-
man lyckats ta från en. Var det fråga om bröd, att detta misslyckade, så

36.

ACC. N:R M. 13732:37.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

att brödet blev "skorpfallet", då var det en övans fel, den kvinna man misstänkte, hade tagit från en ens "häll". Denna tro var så allmän under den här tiden, att den var svår att rubba. Jag känner ett fall, då denna tro om "hällen" var levande hos en mora tills för blott 25 år sedan.

Jag såg som barn en undantagskäring i byn - Johan Petters Maria - som även hade en liten handelsbod, då jag kom för att köpa "sockerpinnar", sitta vid spisen och vispa något i ett lerfat. Hon hade fatet i knät och en "kvist", trävisp, i handen. Jag förstod inte, vad det var frågan om, men mor talade om, att Maria "kärnade" smör på det sättet. Hon hade nämligen endast en ko på undantaget, så hon kunde aldrig gömma ihop så mycket gräde, att det blev mycket nog för att använda kärnan. Så gjorde även småbönder och torpare, när de trots lite mjölk ändå ville ha en smörklick oköandes. Och - som tidigare nämnts, var det svårt att få smör av gräden, så var det säkraste medlet att värma vatten och slå i kärnan. Men om det ändå inte gick, ja då - hade någon otäck käring varit framme och stulit smörlyckan!

Så när kärnandet hade lyckats bra, var det att ta opp smöret. Detta skedde med en träsked, tidigare kallad "supsked", nu smörsked, och lades

ACC. N:R M. 13732:38.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

38.

upp i ett träfat - samtliga redskap och anordningar var av trä, så att smöret inte skulle hänga vid - och när det var upptaget alltsammans, så hällades kärnmjölken, som kommit med upp i fatet, ner i kärnan. Därefter slogs vatten i smörfatet, och smöret tvättades väl med många sköljvatten, ältades med träskeden, sköljdes och ältades om igen, tills all kärnmjölken avlägsnats. Detta var mycket viktigt för att erhålla smör av fast konsistens och helt fritt från kärnmjolk. Ältningen och tvättningen var det, som gjorde att smöret blev hållbart samt friskt i smaken. Men naturligt nog blev smör, som kärnats av gammal, hopgömd grädde, aldrig prima, utan blev det härsket och unket i smaken samt med ringa hållbarhet, medan det, som kärnats av nyare grädde fick en helt annan, bättre smak och höll sej längre. Det kunde avgöras genom luktprov, om smöret var av god kvalitet, samt av konsistensen. Man talade förr om "långt" smör och "kort", det förra gick lätt att breda samt var mera mjukt, det andra var motsatsen, talgartet nästan.

När smöret tvättats och ältats, var det färdigt att saltas samt att sedan åter ältas och tvättas. Saltningen för en mansålder sedan skedde mest med grovt salt, som innan det användes krossades så fint som möjligt.

ACC. N:R M. 13732:39.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Det fanns även fint salt, men att man inte brukade det berodde på att det var åtskilligt dyrare. Det lilla besväret med krossningen av grovsaltet gjorde man gärna, om man kunde spara något öre. Det fanns naturligtvis dem, som använde fint salt också, nämligen när det var noga, som till kallas eller om smöret skulle säljas till boden eller i staden. Det kunde nämligen inträffa, att det fanns ett stort saltkorn i smörklampen, och det skulle inte få finnas, när det var noga med kvaliteten.

Efter saltning och ältning och sköljning till sist, formade man en "trilling" av smöret, liknande ett ägg till formen, och på översidan erhöll trillingen dekorering i tre rader, fördjupningar, som gjordes med smörskeden. Därpå lades smöret opp på ett fat eller tallrik samt med ett vitt, rent papper ovanpå. Eller helt snoddes in i ett sådant papper - senare fick man ju särskilda smörpapper, tunna och genomskinliga - men för att papperet inte skulle hänga vid smöret, doppade det i rent, kallt vatten först. Och sen sattes trillingen in i skåpet eller på en hylla i källaren, det sistnämnda på sommaren, så att det skulle bli riktigt fast och mera lätthanterligt. Skulle man frakta smöret långt för att säljas, t.ex. till staden, måste man packa ner det i en smörbytta, gjord helt av eneträ

39.

ACC. N:R M. 13732:40.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

40.
samt med lock av samma, friskt doftande träslag. Om byttan inte på länge använts, enlagade man den efter noggrann tvättning: man lade in i byttan några färska enkvistar, gärna med fastsittande enbär, samt fyllde den alldeles full med kokande vatten. Byttorna var gjorda i storleken 1, 2, 3, 4 skålpund samt även större, upp till ett lispund eller 20 skålpund. Efter det smöret väl packats ner i byttan lades ett vätt papper över, och locket sist, vilket låstes med en pinne i ena änden. Men det kan tilläggas, att innan papperet las på smörbyttan, hade moran krusat ovanpå på liknande sätt som när det gällde trillingen, d.v.s. med tre rader, gjorda med smörskeden.

Hur svårt det var att sälja dåligt smör t.ex. på torget i stan berättade min kusin. Han var med en forä i stan samt hade som skickningbud en smörbytta från en grannmora. Det var av grädde, hopspard under lång tid, och han höll aldrig på att få det sålt: fruarna kom och luktade och smakade samt fnyste: "Det är härsket" osv. Till slut, då min kusin hade brått att få köra hem igen, fick en fru till vagnen, som sa som de förra, ilsknade han till och fräste tillbaka: "Dä ä ni, som ä härskan i näsan!" Smöret fick han sälja till underpris, bara för att bli av med det.

ACC. N:R M. 13732:4/.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Visserligen var smörbyttorna gjorda i storlekar enligt vad förut sagts, men för säkerhets skull vägdes smöret, innan det inpackades i byttorna. Trillingen bands om på mitten med ett linneband, och så stacks betsmanskroken in under det. Var smöret riktigt fast, så att det höll, så stacks betsmanskroken direkt in i smörtrillingen, men det var mer hygieniskt det förstnämnda sättet.

Sedan kärnandet var över, hölldes kärnmjölken ner i en tina av trä, eller också fick den vara kvar i kärnan till nästa gång man kärnade. Då fick man vid måltiderna tömma opp i ett mindre kärl. Vanligen hade man en särskild tina, och däri hölldes kärnmjolk oabbrutet vid varje kärning, även om det fanns gammal kärnmjolk kvar i tinan. Kärnmjölken blev på så sätt syrad av den gamla mjölken, och det riktigt jäste och porlade i tinan, särskilt under sommartiden, då den stod i en avdelning av köket. Hade de det på så sätt, var det bekvämt för husfolket att då de var inne gå och med ett bleckmått ta opp och dricka när som helst. Hade man gott om kärnmjolk, utgjorde den den vanligaste drycken på middagsbordet under vardagarna, även om man hade tjänstefolk eller dagsverkare. T.o.m. kärnmjolk som "grötdoppa" hörde jag talas om, men det var mera ovanligt. Till gröten skulle det i regel höra söt skummjolk eller helst sötmjolk.

ACC. N:R M. 13732:42.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

42.

Att använda smör som ersättning för mjölk till gröten var väl inte så vanligt: smör var en dyrbar vara, men någon gång gjordes en "gröthåla" mitt i grötfatet och en smörklick lades däri. Smöret smalt, och de som satt kring bordet tog en sked gröt vid fatets kant samt doppade den sedan i gröthålan. Det kunde vara fråga om rågmjölsgröt, men det var sällan. Smörklicken borde vara till mera helgaktig gröt: risgryns-, korngryns- eller potatismjölsgröt. Vattgröten (av rågmjöl) fick nöja sej med lite sirap i "hålan" eller också hade man krösnamos (surt) eller också krösnamos blandat med vatten som grötdoppa. Mjölk eller smör till gröten var bara för bondehemmen, de fattigare hade sirap eller krösen.

Det bakades ju inte så mycket i hemmen, men var det fråga om kalaskakor, som t. ex. bakelser, skulle det vara mycket smör till dessa. Även i kransar - vid födelse- och namnsdagar, barndop och begravningar - hade man smör för att få bakverken möra eller sköra. Även om man hade bagare att utföra bakningen, så lämnade beställaren både ägg och smör in natura. Dessa bakelser var verkligen "sköra" och det fordrades mycken försiktighet vid transporten av dem, så att de kom fram hela till förningsmottagaren i kalasgården. I tårter hade man då inget smör: det var endast ägg, socker samt lite vetemjöl och mjölk som ingredienser i dem. De kal-
42. lades därför då inte tårter utan sockerkakor.

ACC. N:R M. 13732:43.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

För mycket långt tillbaka brukades det att sätta fram smöret på kalasbordet i små byttor, och var då översidan av smöret krusat med en träsked i något vackert mönster, eller hade man en särskild träask och krusade också i den. Men senare hade man en glastallrik eller porslinsdito samt lade opp smör med den runda smörskeden, "spånor" och strimlor, uppbyggda till en pyramid. Senare började man ha en tunn smörspade med små skåror i att ta fram smala och tunna strimlor med, som genom spadens mönst-
ter blev randiga, och därefter började man göra bollar med två träspadar och lägga dessa i en pyramid på assietten. Sätten har alltså varit många när det gäller att göra smöruppläggningsen dekorativ.

Att ha smör med sej på kalasen som ett slags förning torde nog för mycket länge sen ha brukats, varvid inte bara smör utan också kött, fläsk, bröd av flera sorter etc. utgjorde förningsmat. Medfördes smör, torde det säkert ha medförts i byttor, som vid framkomsten stälptes opp i något kärl. I slutet av 1800-talet var det emellertid inte vanligt med smör som förning i denna trakt.

Vid stadsfärderna hade bonden matsäck med sej: det åtgick två dagar för resan, så matäskan var välförsedd med bröd och smör, fläsk samt en

43.

ACC. N:R M. 13732:44.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ostskalk, en liten flaska brännvin, men oftast saknades detta på inresan. Vid hemfärden hade man inköpt sådant, och då tog sej förbönderna mer eller mindre till bästa, somliga så pass, att de blev nästan redlösa. Stadsvägen för förbönderna från Långasjö gick förbi mitt hem, och jag såg som barn, hur dessa under skrik och skräål samt piskande på de små hästarna körde i karriär förbi byn. Ofta var det fråga om kappkörning mellan dem. Vid stadsfärden hade man smöret i en ask av trä eller näver, och var det på sommaren hade moran lagt några stora groblad, doppade i kallt vatten, över smöret i asken samt sedan påsatt locket. Detta tillvägagångssätt var för att hålla smöret kallt och friskt. Samma gjordes, när man bar mat ut till folket i skog eller på fält, och då det var varmt och det tog en hel eller halv timme från hemmet till arbetsplatsen.

Sedan nu mejerierna tar emot så gott som all mjölk, utom den man undantar för direkt konsumtion på gården, finns knappast någon smörtillverkning i hemmen. Separatorerna har fått rosta ner, likaså sörkärnorna, och de sistnämnda av gamla modellen har ställts opp på vinden. Har man separatorerna i skick, händer det någon gång, att man för t.ex. ett kalas tar undan några liter mjölk och skummar för att få grädde till tårtor och

ACC. N:R M. 13732:45.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

efterrätter. Kanske man på något torp långt ute i skogen, där man inte kan på grund av avståndet till mjölklinjen lämna mjölk till mejeriet, fortfarande, när man har gott om mjölk, kärnar för eget behov. Ett sådant ställe vet jag om i min barndomsby, där troligen både smör- och osttillverkning alltjämt förekommer.

Då mjölk av får inte tillvaratogs men väl av get, skulle man kunna tänka sej smör av getmjölk, men vår torpare, som hade ett par getter bara men stugan full av barn, fick nog användning för mjölken direkt och inte för att framställa smör utav. Det blev nämligen så små mängder, att saken inte var aktuell i detta fall.

BEREDNING AV OST.

Att göra ost har sedan gammalt förekommit såväl här som för övrigt över hela landet, såväl för eget behov som för avsalu, och ännu har inte ystandet helt bortlagts. T.o.m. folk i samhällena köper mjölk på mejeri samt gör sej en "hemmaost" för julhelgen. Men en sådan blir minsann inte billig. Det blir i alla fall kvalitet, delikatess jämfört med de vanliga ostar, som säljs å mejerierna eller i affärerna, något visst i smaken.

På mejerier gör man skummjölksost, inte så då det är fråga om hemgjord.

ACC. N:R M. 13732:46.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

46.

För att få den hemgjorda osten läcker och "amper" samt med den speciella doft och smak, som en sådan ost ska ha, fordras som första villkor användning av kalvlöpe, om inte enbart så dock delvis. Som redan förut nämnts i fråga om brynost, kan riktigt sur kärnmjölk brukas som löpe, men att ysta sina julostar med det kommer inte i fråga. Det måste vara kalvlöpe. På slakterierna tillvaratar man ju sedan länge kalvlöpet, så att de som tänker göra sej en hemost, kan få köpa kalvlöpe i affärerna. Och om det gäller bönder, så slaktar de hemma ibland någon kalv, då det drar ihop sej till kalas, och då försummas inte att tillvarataga löpet av kalven. Det skulle vara brottsligt, anses det, att inte göra så. Av detta använder mor i huset så det mesta själv, men hon kan också och gör så, dela med sej åt en grannfru, så att hon också ska kunna ysta i höstetid.

Jag ska beskriva, hur vi tillverkade löpet hemma: på morgonen, innan kalven skulle slaktas, fick han dricka så mycket mjölk, söt, han orkade. Var det en kalv, som var så gammal, att han också utfodrats med välling eller skummjölk och han dessutom kanske nafsat i sej stråfoder, fick han grundligt svälta, t.ex. en dag, före slakten, så att magarna skulle bli tomma på ingredienser, som inte passade i ett löpe, och så kom skrovmålet av

46.

ACC. NR M. 13732:47.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

47.

sötmjölk kort före slakten. Löpmagen kom då blott att innehålla den ost-massa, som bildats där av den druckna mjölken. När kalvens kropp öppnats, överlämnades löpmagen med innehåll till mor, som tog ut ostmassan samt grundligt tvättade magskinnet rent samt även ostmassan. Denna lades sedan i en bunke, smulades sönder fint samt blandades med ett glas konjak eller brännvin och salt och oftast även något kummin. Så lades den tillagade massan in i löpmagen igen, vilken med en sticka tillslöts, varpå det till torkning upphängdes i taket över spisen i vardagsrummet. När det var fullständigt torrt, togs det ner samt sveptes in i en linneduk och förvarades sedan på torrt ställe, tills det skulle användas. Det kunde bevaras mycket länge utan att förlora något vidare av sin "kraft".

Man har som ersättning för kalvlöpe sedan länge köpt så kallat löpvatten eller löpdroppar, som finns i kemikalieaffärer eller på apoteket. Det går bra att ysta bara med detta, men har man dessutom bara en liten mängd "äkta" löpe, så lär osten bli mycket mörare och smakligare. Man tar alltså, vad man har, finns kalvlöpe, så användes det, i annat fall får man ta till surrogatet löpvätska. Vad mejerierna mest använder vid ystandet, kalvlöpe eller löpvatten, eller lite av vardera, kan jag inte uttala mej om.

47.

ACC. N:R M. 13732:48.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Man brukade tillverka ostarna på hösten, vanligast i oktober, sedan man tagit opp potatisen samt fått in säden. Korna var då "uppsläppta" på vallbetena samt i ängarna och gav riklig och fet mjölk, en viktig sak att tänka på. Nu hade varje gård i vår trakt inte själv så mycket mjölk att tillgå, att det räckte till ystandet av en ordinär ost, även om man "gömde ihop" mjölk ett par dagar. Därför brukade byns kvinnor gå till varandra, byta ostmjölk, och på det sättet fick man ihop tillräcklig mängd allesammans. Ena dagen var man hos den ena moran, nästa dag hos den andra, och så fortsattes, tills alla gårdarna i byn - det var i vår by ett 10-tal - hade fått sin julost säkrad. Var mora hade tre-fyra kannor (8-11 l.) i sin kopparkruka eller bleckspann, och när alla tömt ut denna kvantitet i framsatta kopparkittlar, blev det en väldig mängd mjölk.

I det stora köket med den öppna spisen eldades för dagen, fotringar var insatta, och på dessa sattes de stora kittlarna, det gjordes opp eld under dem, och när mjölken värmts opp tillräckligt - det tog man rda på genom att doppa ner ett finger i mjölken - lyftes kittlarna av och sattes på köksgolvet. Kalvlöpet hade dessförinnan lösts upp i ljun mjölk. En del av denna blandning hällades i ett durkslag, i vars botten man lagt

M. 13732: 48a.

Landskap: Småland

Upptecknat av: Folkskoll. G. A. Hartman

Härad: S. Möre

Adress: Vissefjärda

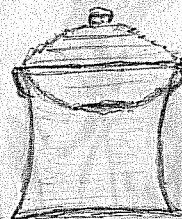
Socken: Vissefjärda

Berättat av: ----

Uppteckningsår: 1955

Född år 1888 i Vissefjärda

Kopparkruka.
(Typ h. r.)



Blank skuren
utav p. 1, förten-
nad i. r. t. En
typ från annan
landsdel har
konstl. form i. r.
p. 1. 19. 1. 11.

en tunn linnelapp. Löpets ihållande i durkslaget skedde över en kittel, och inget av löpets fasta beståndsdelar fick komma i kitteln. Man tog av kittelns innehåll och hällde i durkslaget samt rörde med handen i det, tills man ansåg att nog av löpe tillsatts, och mjölken i kitteln omrördes väl, tills allt blandats med vartannat. Så fortsattes med de andra kittlarna, och så var det blott att invänta tidpunkten, då ostmassan utfälldes.

Denna ostmassa i kittlarna skars igenom med en vävsticka från kittelbottnen och upp till ytan genom ett kryss. När "ostmusen" tydligt avsatte sej, d.v.s. all mjölken löpnat, var tiden inne att göra ostarna.

Man hade tagit fram ostkorgar av olika storlekar - en stor skulle vara för julosten, de mindre för t.ex. att ge bort till tjänarna som förning, när de vid friveckan slutade sin tjänst osv. - och dessa var tillverkade av fina rötter samt förmodligen köpta på någon marknad i orten. De hade ett litet cirkelrunt hål i botten för vasslens avrinnande. Ostmassan togs upp med båda händerna av någon mora, som fått äran av att vara "fabrikör" eller också var ett par kvinnor samtidigt engagerade med tillverkningen. Massan kunde också tas opp med durkslag, men mest använde man händerna.

49.

ACC. N:R M. 13732:50.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Vid upptagningen av musen kramades en del av vasslen ur över kitteln, den andra sedan massan lagts i ostkorgen. Man nöp sönder klumparna väl med fingrarna i ostkorgen samt pressade och kramade för att få ut det mesta möjliga av vasslen. Detta var viktigt, för att osten skulle bli fin och god. Ostkorgarna sattes antingen i en stor bunke eller i en s.k. ostdalja av trä. Hade man dalja, så rann den utpressade vasslen från denna genom en ränna ner i en kittel på golvet, som stod intill den stol, på vilken daljan ~~eller bunken~~ hade placerats. I bunken kunde den inte avrinnas, utan när man fått för mycket vassle i den, tömdes den bort. Det är att märka, att innan massan lades i ostkorgen, hade man i denna placerat en tunn linneduk. Vasslen, som utpressades, kallades tunnvasse, och den skulle man ha att koka gröt av. Om inte all gick åt, gavs den till grisarna, ja, även till mjölkorna. En del av tunnvasse koktes, så att det mesta vatten avdunstade, och då fick man mesost. Sådan gjorde man sällan, däremot fick man tjockvasse på så sätt, att när tunnvasse kokades, skummades det uppflytande från: detta kallades tjockvasse och användes som gröt-doppa till vasslegröten.

Vid ostarnas tillverkning fick man inte glömma bort att salta lite

M. 13732:50a

Landskap: Småland

Upptecknat av: Folkskoll.G.A.Hartman

Härad: S.Möre

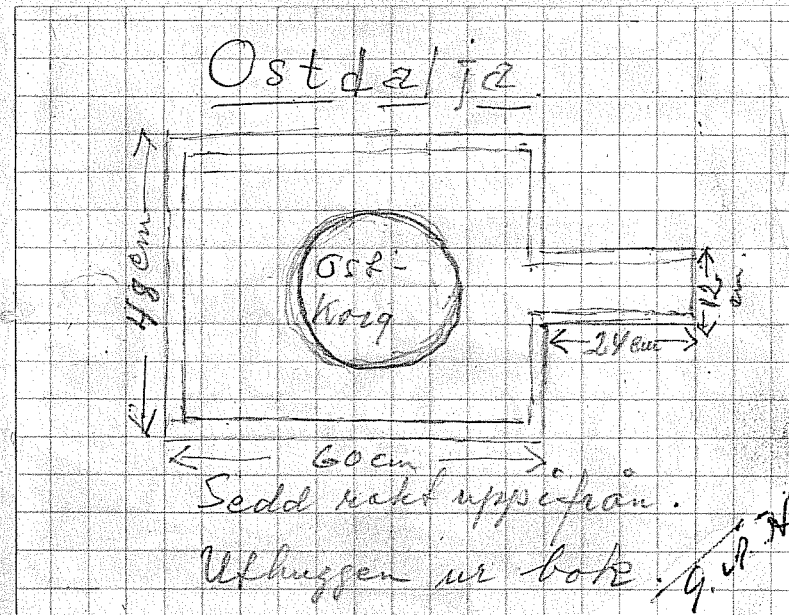
Adress: Vissefjärda

Socken: Vissefjärda

Berättat av: ----

Uppteckningsår: 1955

Född år 1888 i Vissefjärda



ACC. N:R M. 13732:57.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

slå i ett glas konjak eller brännvin, vad det nu skulle vara bra för. I minst en av ostarna blandade man in kummin, som ansågs vara en krydda, som gjorde osten smaklig.

När osten gjorts färdig i ostkorgen, fick den ligga där några dagar, men dagligen byttes linnedukar om den, och vidare vändes den också vid obytena av duk. Därefter togs osten upp ur korgen, befriades från duken samt lades på en ren handduk t.ex. på ett bord vid fönstret. Den måste vara på ett ställe i rummet, där det inte var för varmt, alltså inte nära spisen, för då blev jäsningen för stark och häftig, vilket kunde resultera i, att osten sprack sönder. Det hände att ostar gjorde ändå, men det var mera sällsynt. Under den närmaste tiden, sedan osten tagits ur korgen, så sköttes den med tvättring samt vändes då och då. Till tvättning använde man ofta svartkaffe, vilket skulle ge en gulbrun färgton. Ofta användes vid tvätten spritvaror, antagligen för att ta kål på mögelsvamp samt för att göra skorpan mindre hård.

Om osten tillverkats i mitten av oktober t.ex. så var den mogen att "skåras" vid jul. Då hade den hunnit mogna och var amper och fin i smaken. Och den var en mycket viktig ingrediens på ett välförsett julbord

ACC. N:R M. 13732:52.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

resp. annat kalas."Ost o. brö o. brännvin är en sup", och kom någon in i stugan vid jul, var det lätt att ordna med en enkel och hastig spendering med ovannämnda rätter. Däremot brukades inte ost nämnvärt i vardagslag, utom för matsäck till skolbarnen eller till far, när han gjorde sina stads- eller marknads- samt kvarnfärder. Några andra ostsorter, än som här nämnts, vanlig ost, kryddad eller okryddad, samt brynost, förekom inte.

Om ostarna råkade spricka, så var det att "laga" dem genom att fylla igen med vanligt smör, och om de möglade, skars detta från. Händes det att det växte mask, tog man bort den maskstungna delen. Jag hörde omtalas, att en bonde tog dessa maskar och krossade alltsammans i ett fat, hällde på brännvin samt använde smeten att stryka på bröd. Då man sa till honom, att han kunde äta ostmaskar, svarade han: "Det gör väl inget, de har ju ätit bara ost!"

Förut har nämnts, att man bar till varandra mjölk för yste för att få nog till en eller flera ostar. Därvid skulle den, som för tillfället tog mot bytesmjölken, bjuda fruntimmerna på kaffe och kakor samt vanligen också gök i kaffet med konjak eller brännvin. Detta kaffekalas ägde rum, strax efter det mororna anlönt vid t.ex. 9 på morgonen. Ett par timmar

ACC. N:R M. 13732:53.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

eller så tog kafferepet, varefter man skulle till att göra ostarna. Bland dem som överlämnade mjölk var kanske släktingar i omnejden, och då brukade dessa kvinnor stanna kvar och hjälpa till att göra ostarna, annars bad värdinnan för dagen några av bymororna stanna kvar och hjälpa till. På kvällen skulle det så kokas vasslegröt, det skulle bli kalas i gården med inte bara gröt utan kaffe, konjak och brännvin samt mat i långa bander som tilltugg till gröten, som serverades med tjockvassle som grötdoppa. Till denna ostgillet's final inbjöds gårdens moror och släktkvinnorna jämte deras män, och kalaset pågick till långt in på natten.

Hemma på vår gård hade vi tjur, och den lånades av de andra bönderna både i byn samt i kringliggande byar. I stället för att betala språngavgiften i pengar, 50 öre, betalades på hösten med 2 kannor mjölk per ko. I ett par omgångar gjorde mor var höst ost av denna s.k. tjurmjölk. Man slapp att betala ut några kontanter, för dem hade man i regel ont om, och hade man gott om dem, så var man så mycket mera rädd för att ge ut dem.

Nu fanns det i vår ^{by} liksom i andra en del bofasta personer, som inte var jordbrukare men som i alla fall ville skaffa sej en ost till jul. De hade inte annat sätt än tala vid böndernas moror om lite mjölk i och

53.

ACC. N:R M. 13732:54

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

54.

ystning. Bland dessa stugornas folk var det hantverkare, som inte precis ville anses som fattiga men kanske ändock var det. De hade sin stolthet och ville inte tigga mjölken direkt utan betala den på något sätt. De gjorde därför så, att de bad mororna komma med en kruka mjölk en viss dag och då ville de bjuda dem på kaffe, kakor samt konjak eller brännvin, liksom man hade bland bönderna på deras ostgillen. Förtjänsten på ett sådant yste för skräddare, skomakare o. a. blev väl inte stor, men så fick de den begärliga vasslen för grötkokning och så på köpet nöjet att ha ostkalas. När det gällde andra, som hade det sämre ställt, fanns det inget annat att göra än att gå omkring i byn och om den var liten flera byar samt tigga en mjölkskvätt av dem var, kanske en kanna eller ett stop på vart ställe, samt bestämma dagen, då man själv fick hämta det ombedda. Jag såg som barn åtskilliga kvinnor, som höstetid gick och samlade mjölk för ostgörning. I en stuga var en ogift son hemma hos sin mor, och han yttrade: "Mor ska göra sej en liten, och jag ska göra mej en!" Det var fråga om den lilla tiggeosten till jul, förstås. Och i de fattiga stugorna kalasades sedan i flera dagar efter ystet på vasslegröt och tjockvassle, kanske den enda tiden på året, då det var sånt överflöd på riktigt god mat.

ACC. N:R

M. 13732:55.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

För nära 60 år sedan var jag med om att bära mjölk till min lärarinna en dag på hösten. Hon var boende en halv mil från den skola, där jag var hennes elev, och det var att traska till fots den långa vägen. Men på grund av att det var så långt, orkade jag inte med mer än en kanna (= 2 2/3 liter), och kanske hade jag skvättat ut en del av dessa, innan jag var framme. Lärarinnan hade sin mor, som varit prästfru, hos sej, och när vi var framkomna, vankades det kaffe samt tre kakor: en mjuk bulle, en pepparkaka och en l-örsskorpa. Och kaffet var kokt mest på råg, det var inte så noga med barnungarna, de kunde väl inte riktigt skilja på om det var rågkaffe eller äkta kaffe. Men det kom också bondmoror från roten närmast intill lärarinnans bostad samt från den rote, där jag hörde hemma, det var nämligen den tiden flyttande skola på två stationer. Dessa bondgummor kunde man inte "nyta" att bjuda på rågkaffe eller så magert med kakor, nej, här fick de dricka äkta bönkaffe, så mycket de orkade, och det var kanske en tio sorter med kakor, vetebröd, tårta och småbröd. För frökens mor var slängd i matlagningskonsten, kommen från det matglada Öland som hon var. Och främst bland dem som kom till fröken med mjölk räknades ledamöterna i skolstyrelsen för de bägge skolor, där fröken verkade, både de och deras

55.

ACC. N:R M. 13732:56.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

fruar, vilka även skulle stanna kvar och stå för osttillverkningen. De hade haft skjuts på morgonen med ett flertal krukor med mjölk. Efter kaffet körde "skolråden" hem igen men var bjudna att komma åter till kvällen på vasslegröt m.m. och med skjuts hämta hem resp. makor jämte tomkrukor.

En gång, det var under första världskrigets sista år, 1918, hade min hustru sitt första och även sista ostkalas i vår skolbostad. Som bekant var det både dyrt att leva just då och mycket i matväg kunde inte överkommas för pengar. Vi fick en massa moror samt även skolbarn, som lämnade in mjölk, och kvinnfolken skulle utom kaffe även ha sej en konjaksgök, medan mina elever bara fick kaffe och vetebröd. Vi hade ett par moror som stod för kaffekoket och ett par andra hade hand om osttillverkningen. Omkring 30 kilo ost blev det inalles. Men vi kom till det resultatet, att det var en mindre lukrativ affär att ställa till med ostgille, så att det fick sluta med första gången. Lärare och präster kunde inte själv äta upp all osten utan sålde dem i någon större handelsbod i kyrkbyn eller vid stationen. Särskilt i prästgården här hade man väldiga ystegillen, där de kom från alla delar av den stora församlingen för att lämna sin tribut

56. av mjölk.

ACC. N:R M. 13732:57.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

57.

Nu hör man inte omtalas längre, att man samlas till ystegille vare sej i skollärrar- eller prästhemmen. Allt har rationaliserats bort, även hos bönderna, sådan som gav lite färg över tillvaron på landet: man har inte bara lagt av ystningen, man har inte längre vare sej slätter- eller bryteöl, inte "lyktkalas", när man slutat att tröska vid vita tisdag, eller slutat slåttern eller potatisplockningen, inte rive- eller bykgille för tillverkningen av potatisstärkelse och tvättning av kläder. Nu skickar man bud med mjölkbilen efter ost och smör, så vida man inte handlar dem i byns handelsbod, och det mesta av alla andra nödvändighetsvaror inköps färdigt, det är lätt att vara husmor i dagens bondehem mot förr. Då hade man så gott om arbetsfolk, de egna barnen samt tjänare, att man hade tid med att syssla med tillverkning av både föda och kläder hemma. Nu är det inte råd att hålla lejda arbetare vid de små jordbruken, både man o. hustru behövs för att klara av arbete på åker och äng samt de dagliga innesysslorna, såsom matlagning och städning, barntillsyn m.m. Endast vid något enstaka tillfälle, såsom vid jul, tar någon husmor för att övergå till naturahushållningen genom att laga till korv och sylta, mos och skin- ka efter den hemslaktade julnassen, men som sagt, det är ganska sällsynt.

57.

58.

Under prosten A.Thörns första år som kyrkoherde i Vissefjärda, omkring 1920, förekom vart år storryste i prästgården om höstarna, men när han i början på 1940-talet blev emeritus, hade sedan länge ystgillena i kyrkoherdebostället upphört. Dels var makarna gamla och ville inte ha den oro, som ett sådant kalas förorsakade, dels var ju förtjänsten med dylikt ingen, tvärt om. Och ost är en så försvinnande liten del i en familjs matutgifter, att man hellre köper en liten bit i sin affär. Och så kan man också variera ostsörterna, ja, det går kanske att komma över en "hemmaost", om man tycker särskilt bra om dylik. Så varför då ha extra besvär med osttillverkning i hemmet?

Till sist kan nämnas, att barnen i en familj var särskilt intresserade av ostkalasen, ty de fick vara med och praktiskt delta: särskilt de små flickorna tog fram en kaffekopp eller en låg bleckmugg samt gjorde sej en egen liten ost med dessa kärnl som "korg". Och så skötte de dessa miniatyrostar på samma sätt som de såg mor göra med de stora ostarna, de bytte "ostakläj" (ostdukar), och de smorde över dem med kaffe och även med några droppar brännvin. Och de ställdes opp till parad på bordet bredvid mors ostar samt gömdes för att tas fram och "skåras" julaftonen.-
58.