

ACC. N:R. M 13931 : 1 - 23.

Landskap: Västergötland

Upptecknat av: Axel Johansson, Hvid

LUNDS UNIV.

Härad: Kind

FOLKMINNES-

Socken: Ö. Frölunda

Adress:

ARKIV

Uppteckningsår: 1956

Berättat av: olika personer; se upptecknare!
Blodens teknika!

Född år i

Mjölkhusbröllning. s. 1-23

LUF 75.

Skriv endast på denna sida!

MJÖLKUSHÅLLNING.

L. U. F. 75.

Antal kor, som man hade på en gård, räknat efter gården storlek per tunnland, kunde vara ganska varierande. I första hand beroende på bra eller dålig jord. Här är jorden ganska varierande inom socknen. I andra hand var det beroende av tillgång på naturbeten, alltså sådana ängar, som ej var under plog, eller som slätterängar. Skogen betades alltid förr, även dessa beten kunde vara ganska olika. På detta blev det ganska olika hur många djur, som kunde födas på samma antal tunnland brukbar jord. En gård med riklig tillgång på sommarbeten behövde ej att använda sig av sina inägor till detta, hade möjligheter till att föda fler djur på sin gård, än en gård med dåliga sommarbeten. För det tredje fans det rätt många bönder, som på rent skryt skulle ha fler djur, än vad de normalt sett kunde föda på gården. Följden av detta blev att alla djuren fick för lite foder och avkastningen blev därefter. Om grödan blivit dålig ett år, var det inte ovanligt att djuren på en sådan gård, fick svälta det mästa av sen vintern och på våren var så kraftlösa att de av egen kraft ej orka att stiga upp. Många exempel på detta skulle kunna^{nämning}, men jag skall

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf 75
1.

ACC. N:R M. 13931:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

blott nämligen ett. Min far hade, som ung plats på en gård här i frölund, det var i slutet av 1800 talet. ~~på~~ ~~XX~~ På en granngård, som då ägdes av en länsman, skulle denne av rent skryt, alltid ha för många djur i det närmaste dubbelt så många, som gården normalt kunde föda. I början eller i mitten av februari månad fick han börja att köpa foder, detta upprepades likadant år efter år, för han svältfödde icke djuren, men han envिसades med att alltid ha för många. Ett medeltal torde ha varigt ett stordjur på 2 tunnland jord. På berättarens hem som var ett 1/4 dels hemman, med tolv tunnland åker och en sexton arton tunnland slätteräng, en del av slätterängen av bra, en del av dålig beskaffenhet. På denna areal hade de 6-8 kor I häst ett par stupar. Förändringar i kreatursbeståndet var mest beroende av dålig skörd och försäljning. På en vanlig bondgård, var tiden för mjölkning inte exakt bestämt. Sommartid mjölkade man så tidigt så att den, som mjölkade skulle hinna att komma med till det arbete som skulle utföras under dagen. I slotter och skördetid blev det också obestämt på kvällarna, beroende av brådskande arbeten, som skulle avslutas före kvällen, mjölkningen blev då ofta uppskuten tills detta arbete avslutats

Min mor Attalia Johansson, har varigt mjölkarska på fyra olika gårdar här i frölunda. På dessa gårdar skedde alltid mjölkningen på bestämda tider. På morgonen och kvällen började mjölkningen kl. 5. på middagen kl. II. Min mor började att mjölka när hon var 18 år gammal, på en gård som heter Ellebäckstorp, där var de tre till att mjölka och hade en 15-16 kor var att mjölka. På en gård som heter Lerbäcksbyn mjölkade hon ensam och hade en 12-14 kor att mjölka.

På en gård som heter Skönabäck och var en utgård till Mölneby var de tre till att mjölka och hade ända till 22 kor att mjölka var och en. Lillegården, som var den sista gården hon mjölkade korna på, var antalet en 12-15 st, antalet kor gäller de som mjölkades morron och kväll, på middagen var antalet mindre. När en ko mjölkade mindre än en 8-10 liter per dag upphörde middagsmjölkningen, numera är det nästan ingen som mjölkar sina kor mer än morron och kväll. Min moder sysslade med mjölkningsarbete i sammanlagt 30 år, från 1893 till 1928. På Ellebäckstorp och Lerbäcksbyn ingick mjölkningen i hennes lön. På Skönabäck, som hon mjölkade från 1900 till 1914 hade hon 1085 om hon mjölkade tre gånger om dagen, för två gånger 9,50 per

ACC. N:o M. 13931:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Månad, alltså ungefär i genomsnitt 30 öre per dag. Under dessa år som denna uppteckning avser skedde mjölkningen endast för hand. Handmjölkningen kunde ske på två olika metod er, dragmjölkning och krammjölkning. Den senaste metoden ansås för att vara den rätta och även den lättaste. Vid mjölkningstävlingar, som var anordnade här fick endast krammjölkning förekomma. En särskild pall användes alltid vid handmjölkning, (mjölkpall). Förr var det alltid kvinnogöra att mjölka, tro ligen ansågs det för mindervärdigt, i varje fall var det aldrig någon man som mjölkade. Det är först efter 1930, som det blev mera allmänt att män skulle mjölka. Och nu sedan mjölk maskinerna blivit mera allmänna är det sällsynt att kvinnor mjölkar. Förr kunde en bondflicka, ja även torpar och statarflickor mjölka en ko när de var 10 år gamla. Jag hade en syster, som deltog i en mjölkningstävlan då hon var 13 år gammal, hon fick ej delta i själva tävlan för att hon var för ung, men hon fick hederspris för sin skicklighet. När hon 17 år tog hon I sta pris, hon hade aldrig ändå haft en egen ko att mjölka. Här finns nu idag bonddöttrar, som är 15-16 år gamla, som va rigt hemma på gården sedan sin födsel, men ej kan mjölka en ko.

Detta är fallet även på sådana gårdar där ej mjölkningsmaskiner ej finns. Det var ej för att framhålla min syster, som jag nämnde henne i detta fall, utan blott för att bevisa skillnaden, förr och nu.

På de större gårdarna här användes endast mjölkärl av plåt, under den tid, som min mor var mjölkerska. Bå de tre gårdarna mjölkades inne i ladugården även under sommartiden. De hade inga särskilda besplatser för djuren, endast för ungdjuren, även om så var fallet togs djuren in på kvällarna, och de kor som mjölkades på middagen släptes ej ut förrän efter middagsmjölkningen... på samtliga dessa gårdar fans särskilda så kallade mjölkamar med kylanordning. På Lillegården mjölkades dock korna ute under hela den tid, som besögsgången varade. Detta har jag själv varit med om, som mjölkusk åt mor. Några andra uppsamlingskärl än vanliga plåtflaskor rymmande högst 50 liter användes ej då. Från 1914 då mina föräldrar flyttade till denna gård, till några år in på 20 talet, separerades mjölken hemma. Från de andra tre gårdarna såldes mjölken till ett privat mejeri, som ägdes av mölneby gård. Före plåtkärlens tillkomst användes kärl av trä. Kärl som man mjölkade i kallades för mjölkbytta.

ACC. N:o M. 13931:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

En mjölkbytta var rund, med ett skaft. I äldre tid var dessa mjölkbytta gjorda av en. Några särskilda uppsamlingskärl, för hem transport av mjölken från betesplatserna, torde ej ha funnits, detta skedde med kopparkärl, s.k. såar, dessa användes ochså till att bära vatten uti. I äldre tid användes sand till att rengöra mjölkärlen med, senare soda. Granrisruskor användes här i stället för kvistar med löv, senare tid borstar, (rotborstar). Sommartid om kora mjölkades ute vid betesplatsen förvarades mjölkärlen där. Om en s.k. sommarlada fans där korna mjölkades, var denna i regel vid en bäck sjö eller dyl, så att mjölkärlen kunderengöras. En stake var nedslagen i jorden och på den hängdes kärlen med botten upp. När mjölkningen skedde hemma i ladugården, fans i regel vid de större gårdarna, särskilda mjölk kamrar. Vid de mindre gårdarna och torpställen diskades kärlen inne. Vid de gårdar som ej hade mjölk kamrar, förvarades i regel ~~XXXX~~ kärlen ute, på en där till särskilt avsedd förvaringsplats. Träsilen torde ha bortlagts 1880, mera allmänt 1890. Träsilen var rund och urholkad med ett hål i mitten. I detta hål sattes en oskalad pinne av en, som ej fick sluta fult tät, på en del ställen användes ochså en duk av linne.

6.

ACC. N:o M. 13931:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Även granriskvistar lades i dessa träsilar, som mjölken fick renas igenom. Träsilen tillverkades på gårdarna, detta var kvälsarbete under de mörka höst och vinterkvällarna (kvälsseter). I 1880-1890-talet hade metallsilarna ha börjat. Först var det silar av koppar, sedan av bläckplåt. I långt äldre tid torde alla kårl, sommjölken hällades upp i efter silningen varigt av trä. I slutet av 1800-talet hade de på de mera förmögna gårdarna, fat av koppar, på de fattigare, fortfarande fat av trä. Både koppar ochträfaten var låga, alltså inget nämnvärt djup på dem, detta för att all grädden skulle flyta upp. Träfaten var tillverkade av en, detta träslag ansågs som det bästa till alla slags mjölkårl. Från betesplatsen och hem till gården transporterades mjölken i kopparkårls, k, såar, senare när stålplåtskärlen började användas, i sådana särskilt avsedda transportflaskor. Mjölkors har inte förekommet här på orten, åtminstone inte i någon större utsträckning, i så fall är det ganska långt tillbaka i tiden. De gamla berättar att frölunda varigt mindre vidskepligt, än vad de har hörts berättas från andra orter, och till vidskeplighet får väl XXXXXXXX mjölkorset hänföras. Min mor vet och har hört omtalas vad

ett mjölkors är. Ett mjölkors skulle skydda de mjölkande kora mot trolldom av olika slag. En ko kunde bli förtrollad så hon ej släpte till mjölken, var svår att mjölka, mjölkade blod o.s.v, mot detta hjälpte med ett mjölkors placerat på ladugårdsdörren. Det var helst vid påsktid, som denna fara var som störst. Deflästa av de större gårdarna hade särskilda mjölkrum som mjölken förvarades i. De mindre gårdena och torpställen förvarade ~~XXXXX~~ mjölken i skåp, även i skafferi, vid stark sommarvärme i källare om en sådan fans. ~~XXXXXX~~ Att kyla mjölken i en brunn eller i en bäck var ej vanligt, förrän mjölken började att säljas till mejeri. De som förvarade mjölken i skafferi, hade därtill särskilda hyllor. Det var den nedersta hyllan i skafferiet, som var avsedd till detta, den var bredare och kraftigare än de andra hyllorna. Annan mat förvarades ofta på samma ställe som mjölk, många hade ej annat än skafferiet, att förvara mjölken i. Gran eller enris har ej varigt vanligt att ha i mjölkrummen här på orten. Mjölk såldes väl ~~XXXX~~ någon gång, men det var ej många gårdar som hade någon ordnad försäljning. Priset var i slutet på 1800-talet 20 öre kanna. Mjölk lämnades ochså, som likvid för utfört arbete.

8

Där försäljning av mjölk förekom, gick i regel inkomsten till den gemensamma husholskassan. Att hustrun ensam fick betrakta denna inkomst som sin egen har jag ej hört omtalas. System med bortarrendering av ladugården, för en viss del i avkastningen, har ej varigt vanligt här. Deremot har det funnits hälytenbruk. Den som hade en gård på detta sätt fick utföra allt arbete, mot halva avkastningen och halva tillföll ägaren. Min mor och far flyttade år 1914 till en gård här som heter Lillegården. Denna gård var då av ägaren nyinköpt, han hade mest köpt in kvigor, men även några stycken kor. Mina föräldrar fick då mjölken efter dessa kor för att de skötte allesammans djuren, från våren till hösten, svin och kalvuppfödning inräknat. Mjölk har ingått iavlöning. På alla större gårdar här, hade förr arbetarna det mesta betalt in natura. Det var råg, havre, mjölk och fri potatisättning. Mjölk torde också på många andra sätt ha ingått, som betalning. En torpare som ej hade mer än en ko, blev en lång tid utan mjölk, han kunde då erhålla mjölk på den gård, som torpet tillhörde, ofta skedde detta med utbyte med arbete. Backstugesittare och andra fattiga fick ofta mjölk, även andra jordbruksprodukter, mot utbyte av arbete.

9.

ACC. NR M. 13931:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det första privata mejeriet här i frölunda, bygdes redan år 1872 av Anders Hansson Mölneby. Det är det enda mejeri, som har funnits här i socknen, det är samma bygnad, som det är mejeri i ännu idag. Från början var det endast mjölk från egna gårdar, som tillfördes mejeriet, men så småningom började andra gårdar också att lämna sin mjölk. Mejeriet var från början, såväl smör, som ostmejeri, senare endast smör mejeri. Från början drogs separatorn för hand. Kärnan hade kraftöverföring från en vandring, som drogs av en häst eller oxe. Sedan användes ångkraft, därefter fotogen motor och sedan 1908 elkraft.

Anders Hansson bedrev också skogsrörelse i stor skala. 1885 övergick hela denna rörelse till ett familjebolag, som fortsatte rörelsen i sin helhet. Mejeriet bedrevs av bolaget till 1914 då bolaget upphörde. En son till Anders Hansson, som varigt disponent för bolaget köpte stamgården Mölneby och hade mejerirörelsen till 1920, då ett bolag övertog detsamma. 1928 bildades andelsmejeri och för några år sedan övertogs det av Borås Mjölkcentral, som nästa år ämnar att nedlägga rörelsen. Ivar Andréasson har varigt i detta mejeri sedan 1896, han var 16 år gammal när han började att arbeta där, ~~XIXXX~~

10.

Någon särskild svinuppfödning förekom inte vid detta mejeri. Så längen det var privatägt, skedde detta i samband med gården svinuppfödning. Sedan det blev andelsmejeri, förekom ingen svinuppfödning. Andelsägare var alla jordbrukare, som levererade mjölk. Anders Hansson Mölneby, senare Mölneby Bolag, får anses som föregångare för orten, i allt vad som beträffar jordbrukskötsel. Mejeriet som jag nu har beskrivet, var det första på ett ganska vidsträckt område. De var de första, som här på orten försökte att förbättra djurstanmen. De var ochså de första med försöksodlingar av skilda slag, rotfrukter m.m. Konstgödning var de ochså de första till att använda, detta var de ensamma om rätt många år, tills andra fått se dess verkningar och nytte. Såväl på stamgården Mölneby, som dess tillhörande utgårdar, var jordbruket i slutet på 1800 talet och i början på 1900 talet, ganska hårt drivet. Jorden tillfördes märgel (en lerliknande jordart). Denna märgel blandad med med förut god jord, gav i många år en hög avkastning. På detta område var Mölneby odiskuterbart ortens föregångare. Men tyvärr var de ochså motståndare till annat nytt (kommunikationerna), som för alltid satt sin prägel på bygden.

ACC. N:o M. 13931: 12.

Ivar Andréasson började i Mölneby mejeri 1896, han var då blott 16 år gammal. Först som hjälpreda, sedan som maskenist till 1920, från 1920 till 1939 var han föreståndare och smörmejerist, från 1939 och fortfarande är han maskenist. På de gårdar som hade någorlunda riklig tillgång till mjölk, var det vanligt att spädbarn och småbarn fick nymjölk att dricka, men ej de äldre. I regel var det nog så att mjölken en och två dagar gammal, den skulle stå och gräddfalla och skummas först innan den användes i hushållet. I en viss mån har man väl alltid använt sig av färsk mjölk, fast inte alls i samma utsträckning, förr som nu. Det är en senare tids propaganda. I den mån det fans tillgång, användes nog mjölken även av äldre personer, såväl till att dricka, som för övrigt till olika maträtter. På en vanlig bondgård stod alltid en mjölkbagare framme även till middag, men den var alltid skummad. Hälften mjölk och hälften dricka, har mycke använts som dryck, detta mest vid tillfället när det var ont om mjölk. Denna dryck kallades (källskål) på kindbospråket (källskål). Numera förekommer det inte, fast jag har sett någon gammal göra det äni dag, fast det är väl mest för att uppliva gamla mannen. Med blåsur mjölk

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

12.

ACC. N:oR M. 13931: /3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

13.

menas mjölk, som har fått stå och gräddfalla i flera dagar, den blir grädden) då när skummats bort, både blå och sur. Mycket av denna mjölk blev till svinfoder, men många använde den också till att ysta ost av, s,k, småost. När denna ost ystades tillsattes den med kryddor, kåmjö var den mest använda kryddan till denna ost. Denna ost var ingen fast massa, utan liknade mera smör och användes också till att breda på bröd. Att mjölk används från får, har nog ej varit vanligt på denna orten. Getter däremot var ganska vanligt förr, det var fattigmannens ko. Getter fans även på de vanliga bondgårdaena, men mest var det torpare och backstugosittare, som hade dessa djur. En backstugositte re kunde t,e,x,ej föda en ko, men möjligen en get eller två. Om får- mjölken var en delikatess, kan jag av nämnda skäl ej beskriva. Get- mjölken var fet och mera gul till färgen än komjölk. Att mjölk an- vänts vid beredning av färg, har ingen av mina berättare hört omtalas. Klister användes den till och görs delvis ännu i dag. Att spädbarn skulle ha silsup var ganska vanligt, men i regel fick di den inne, i ladugården var ej så vanligt. Personer som led av vissa skukdomar bristsjukdomar, som undernäring m, m, blev ofta ordinerade att dricka

14.

spenvarm, osilad mjölk. Berättaren omtalar att han hade en kamrat som som bodde på ett litet ställe i skogen en bit från byn. En dag när han skulle gå till skolan, ramlade han och blev liggande på vägen. Han blev ordinerad att dricka spenvarm, osilad mjölk. På hans hem hade de ingen ko, men han fick det på närmaste bondgård, han blev också bra. Att blanda bröd i uppkokt mjölk var ganska vanligt, denna rätt kallades här för mjölkssoppa. Hälst efter julhögtiden, när det mjuka brödet började att hårdna, var det vanligt med uppkokt mjölk till detta. Även till kall gröt användes uppkokt mjölk. Ofta kokades mycke gröt åt gången, så att det fans över till dagen efter, då åt man denna med varm mjölk till. Äggmjölk tillredes, detta göres nog ännu i dag. Denna tillredning tillgår så att, ägget vispas upp och tillsättes med socker och röres i kokande mjölk. Stärkelsemjölk antar jag är detsamma, som stärkelsevälling. Tillredning av denna välling tillgick så att, man tog potatismjöl och rörde samman med mjölk, tillsatt med salt och socker om man hade, sedan rördes detta i kokande mjölk. Mjölk ingick i havregrynsgröt, risgrynsgröt och stärkelsegröt. Vilka rätter, som förekom av mjölk och dricka, som ölost, ölsupa, dricksupa, får jag lämna obesvarat.

ACC. NR M. 13931:15.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

15.

Filbunke användes mycket förr och delvis ännu i dag. Den tillagades så att, oskummad mjölk får stå att surna, om man vill att den skall surna fort, tages en tesked sur grädde och tillsättas mjölken, annars sköter denna procedur sig själv. I regel förekom filbunk endast om sommaren. Råmjölk användes till att baka pannkakor av. Före 1900 talet gav man inte gärna bort råmjölk, men varför vet jag ej med bestämmare. Men man kunde ge bort pannkaka. Detta tillgick så att, man länade, t.e.x, två kärl som pannkakorna skulle bakas uti, man länade utav den som önskade att ge och lämnade hem kärlet med färdig pannkaka uti. Efter 1900talet har man även gett bort råmjölk, detta förekommer ännu i dag. Här uti mitt hem fick vi senast för fjorton dagar sedan, från det ställe som vi köper mjölken ifrån. Förutom vanlig ost, gjordes sötost, denna var tillsatt med löpe. Sötost kokades av färsk nymjölk, tillsatt med löpe. Detta kokades till att det blev en rödbrun massa, rördes sedan upp med tillsats av grädde. Ostkaka var mycket lite vanligt här, så någon beskrivning om hur den tillagades, kan jag inte göra. Småland var ju förr känt för sina goda ostkakor, jag tror att det tillagas där ganska mycke ännu i dag.

ACC. N:o M. 13931:16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16.

Innan mjölken skummades fick den stå minst ett dygn, även i två dygn. Fans särskilt mjölkrum stog den där, annars iskafferiet, sommaren i källare om sådan fans. O regel skummades den inte mer än en gång, men det hände också att den skummades flera gånger. Skumningen skedde med en horn eller träsked. Av vem och när som separatörer började att användas, har jag inte kunnat skaffa någon exakt uppgift på. På berättarens hem hade de separatörer omkring 1900 talet. Den kärna som förr, mest användes här på orten var "tylekärnan". Denna kärna var gjord av trä, var ganska hög och smal, en träskiva var fästad på en stake, som gick igenom locket, denna stake förvaras upp och ned tills det blev smör. När man arbetade med denna kärna, satt man på en stol och höll kärnan mellan benen. När det kärnades var man alltid i köket. En annan typ av kärnor var en rullande trumma, denna drogs med en vev. Denna typ av kärnor användes endast på större gårdar. Genom att endast skaka ett kärl, för att på detta sätt få smör av grädden torde inte ha förekommit här. Vispning däremot förekom mycket, vispades gjordes nog någon gång på varje ställe. De som mest vispade var de som hade lite grädde, så det ej lönade att ha i en kärna.

ACC. N:o M. 13931:17.

Om det ej ville bli smör, "Smörotur" var nog inte mycket att göra åt mer än att bara hålla på att kärna. Något särskilt medel mot detta fans vist ej. För långt tillbaka i tiden trodde man ju att grädden var förtrollad, men vilka formler eller besvärjelser, som användes för att få smörlyckan tillbaka, har jag inte lyckas fåreda på.

I lite nyare tid när tron på trolldom upphört, trodde man att om det var särskilt svårt att få smör, att detta berodde på något vist slags gräs, som djuren ätit, helst vid betesgång. Kärnmjölken användes nog alltid som människoföda. Den betraktades, som en delikatess, helst varma sommardagar. När smöret knådades hade man det i ett träfat eller lerfat och arbetade det med en tråsked. Smöret sköljdes med friskt vatten, omedelbart efter det var kärnat, saltningen skedde före sköljningen med vatten. Något färgämne tillsattes aldrig. Något annat namn än, smörklimp eller smörbit, har ej berättarna hört omtalas. I äldre tid förvarades det färdigberedda smöret i träkärl, senare i lerfat och lerkukor. Vid transport i ett träkärl med löstagbart lock. Förvaringsplats var skafferit eller källare. Som mjölkersättning vid grötätning användes smör ytterst sällan. I et vanligt bondehem

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

17.

och på torpställen, hade man ej råd att använda något smör till bakverk, utan vid riktigt särskilda tillfällen, som begravning, bröllop m.m.. På de förmögna gårdarna blev det väl kanske lite oftare, men ej heller där mer än vid högtidliga tillfällen. Smör användes ej varje dag i hushållet. Det var nästan alltid ont om smör man behövde sälja så mycke som möjligt, för att få pängar till lite av varje. Berättaren omtalar att i hans hem, som var en medelmåttig bondgård, fick de i almänhet ej smör mer än varje lördagseftermiddag och söndagsförmiddag. Lördag var i regel den dag, som kärnades, då skulle man ha en riktig kärngås. Smöret var strängt ransonérat, en klick lades på brödkivan, hushålsmedlemmarna fick sålunda ej ta som de ville. I äldre tid såldes det smör, som ej användes i hushållet till de s.k. göteborgsfararna. Göteborgsfararna var sådana som köpte upp smör och andra jordbruksprodukter. I senare tid, såldes smöret till lanthandlarna, men och så direkt till konsumenterna. Formen på ett smörstycke var nog ganska olika, i regel var de runda eller något avlånga. Det fans tillverkare, som märkte sitt smör, sådana som var säkra på att de hade ett bra sådant. Uppköparna märkte alltid smöret,

denna märkning skedde för att ha kontroll, över dem som lämnade en dålig vara. Det fans tillverkare, som inuti smörklippen lagt potatismos och salt. Sådana tilltag var det, som föranledde uppköparen till att märka. De som en gång blivit ertappade med detta gjorde gärna inte om det, åtminstone inte de, som sålde till "göteborgsfararna" för i regel var det gubbar, som inte var att leka med. Av göteborgsfararna vägdes alltid smöret med en betsmål, av lanthandlarna med de vågar som de hade i affären. I äldre tid torde inte mycket utsirning av smör ha förekommit. Senare tid utsirades det med ett par runda trädlappar, som var räflade. Med dessa gjordes smöret till små bollar och lades på varandra i en skål. Serveringskärlet kallades smörfat eller smörkopp. I äldre tid fans sådana av trä och ler. I nyare tid var dessa av porslin eller glas. Dessa kunde vara olika till formen, i regel runda eller avlånga. Som förning var smör ganska allmänt här, särskilt då vid alla större bjudningar, detta gälde släcktingar, som grannar. Förningssmöret förvarades i ett lerfat eller ett träfat, om detta kärl knöts ett kläde av linne, i regel bars det sedan till gillesgården. Någon nämnvärd tillverkning av smör torde

19.

ACC. N:o M. 13931:2d.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

inte numera förekomma i hemmen. Där så sker är på ensligt belägna ställen, som ej har möjlighet att leverera sin mjölk till mejeri. Och kanske någon gång av äldre husmödrar, som tycker att det är roligt med att uppliva gamla minnen. Här inom frölunda socken tror jag inte att det finns något ställe numera, som tillverkar smör i hemmet. Men det har funnits, till blott för ett par år sedan. Det var på två av de sista avlägset liggande, sedan ett år tillbaka ödelagda torpstälrena. Smör av annan grädde, än från komjölk, torde inte ha tillverkats här. "BEREDNING AV OST". Det var mest oskummad mjölk, som användes till att ysta ost av. Skummjölk torde ochså ha använts men inte i samma utsträckning. Skummjölk användes mest till attystas, k, små ost av. Till löpe användes endast kalvmagar. Löpet bereddes såatt, kalven innan han slaktades, blott ficknymjölk att dricka i ett par dagar. Innehållet i den lilla magen tömdes ur och tvättades rent, och fylldes sedan tillbaka~~x~~ igen. Om det fans hö eller halmstrån i de uttömda måste detta plockas bort. Det förvarades i den lilla magen och torkades, torkningen skedde i regel inne i köket. Löpet till-sattes på så sätt att en bit av löpet togs i en tygbit och hängdes

ACC. N:o M. 13931:21.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

21.

i mjölken i det kärl, som ystningen var avsedd att ske. Uppvärmning
en skedde i såväl kopparkittel, som i järn och malmgrytor. Uppvärm-
ningen försiggick i äldre tid i den öppna spisen, senare i köksspi-
sen. Något särskilt namn på den löpnade massan, har inte funnits här.
Löpet kastades bort efter användningen, det användes inte mer än en
gång. Ostmassan togs upp ur vasslen med en stor träsked med långt
skaft, en s,k,grytsked. Vad som menas med ostmus, har ingen av mina
berättare eller jag själv hört omtalas. Skulle vara intressant att veta
ta vad, som uttrycket avser. De kärl som användes för ost tillverkning
var först det kärl, som massan kokades i, dessa var KÄKÄK grytor av o-
lika slag. När massan togs upp lades den i ett såll, för avrinning.
Sedan lades den i ostkar, dessa kar var gjorda av fina bräder, ofta
med ägarens namn inskuret i botten, namnet avsatte sig sedan i botten
påosten. Även ostkorgar användes till detta åndamål, dessa vore i re-
gel tillverkade av fina enkvistar. Ostmassan pressades ner med en
träsked eller liknande verktyg, en tyngd lades sedan ovanpå, som press.
Ostkär och ostkorgar, tillverkades i regel i varje hem, någon särskild
tillverkare av dessa kärl torde inte ha funnits här i bygden.

ACC. N:o M. 13931:22.

Det mesta av vasslen rann ut genom sålet, när vasslen ostmassan slogs igenom detta. Ostkläde användes. Något särskilt namn på den utpressade vasslan har inte funnits här. Vasslan blev mest till gris mat. Att det blev mest till gris mat, var nog lite fel, i första hand användes vasslan till brödbak, det som blev över, till gris mat. Gröt brukades ej att kokas av vasslan, tjockvassel kan jag inte lämna någon beskrivning om, torde ej ha varigt vanligt här. Sötost kokades ej av vassla, utan av nymjölk, detta har jag vist förut beskrivit. Salt och övriga kryddor tillsattes sedan vasslan tagits bort, såvidt salt, som kryddor tillsattes efter var och ens egen smak. Någon precis tid, hur länge ostmassan förvarades i karet minns ej berättarna, men den fick vara där så länge, så den var fast för att kunna läggas till tork. Till torkning lades ostarna på hyllor i kök och skafferi. Någon särskild skötsel torde ej ha förekommit. Förtäring kunde ske efter blott några dagar, men även denna ost blev bättre efter lagring. Hur länge ost kunde bevaras utan att taga skada, kan jag inte besvara berättarna säger att den aldrig fick bli så gammal, så att detta var farligt. Som vardagsrätt var det ej vanligt med ost, det var till

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

22.

årets olika högtider och till familjära högtidsdagar, som ostens var en mera vanlig rätt. Så först många sorter av ost fans nog ej, den största skillnaden var, hur den var kryddad och smaksatt. Sötost och småost tillagades oftare än annan ost och kom på så sätt mer till användning i vardagslag. Några särskilt tillordnade ostgillen, har ej varigt vanligt här. Att man gav bort vassla, var kanske ej direkt brukligt, men hände väl ofta grannar och vänner emellan. Förr var det ganska vanligt att, goda grannar lånade och hade ytbyte med olika varor. Detta var vanligt även med vassla, det fans även gav bort till fattiga. Att byns obesuttna anordnat s.k "tiggeoste" har inte förekommit här. Om det har förekommit, är detta för så längesedan att det nu är bortglömt. Samling av mjölk till prästgården för ystning, är ingen av de gamla, som mins att detta förekommit. De mins annars prästens "tionde", av olika slag av ~~XXXXXX~~ jordbruksprodukter, där ibland smör, men ej insamling av mjölk för ystning. Här på orten torde ej i någon nämrvärd grad, ha tillverkats någon ost, mer än av komjölk. Av getmjölk tillverkades även ost, men här på orten var det ej så många som hade getter, så någon nämrvärd ost tillverkning av denna mjölk, torde ej ha förekommit.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

23.