

ACC. N:R M. 13957: 1-20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne Upptecknare: Oscar W. Möller, Löberöd
Härad: Fråsta Berättare: " " "
Socken: Harlösa Berättarens yrke: f.d. lantbr.
Uppteckningsår: 1956 Född år 1872 i Bokeröd, Harlösa sn.

Mjölkmuskvällning. s. 1-20. LMF 75.

Skriv endast på denna sida

I medio av 1880 talet då hade man cirka enmål
6-8 kor på en gård av 35-40 tunn. för jorden var
"skral" och vattenrik. Dikena voro då om det ens
vor några 65 des. djupa och lagda av el eller pil-
stänger i botten. Tegelvår kom senare och använ-
des först vid de större gårdarna. Man gav för-
na då man hade själv flö halm och grope.
Rapskaken kom i marknaden i början av 80 talet
och var helpressad den slogs sönder samt la-
des i vatten för maten sedan slogs detta över
flackelske skuren av flackehalm. Rotfrukter
som då voro Röror Turnips o senare Bortfel-
der börja då även att användas. Det blev nu
lite mera mjölk av korna och på kunde ju
antalit kor ökas efter hand, som jorden blev
i värdkraft av mera naturlig gödsel, När
så "Rosamöget" kom in från Sydamerika
samt Chilisattis, Lupesofsa o Kali blev det bättre.

I regel böjades mjölkningen vid fem tiden och utfördes för hand och korsvis med spenarna en i var hand. Korna släppte till mjölken lättare om de blev klappade och tilltalade vänligt. Man satt på en "tre-fötting" eller pall med tre ben och utfördes vanligtvis av Furentimmer. Manfolken hade ju sitt arbete med utgödsling in. man det blev tid att mjölka. Sedan skulle dom ju rycka av hästarna och fodra dem o korna. Så gick kvinnan in och jorde i ordning frukost. "Bytta" hette det av mig först kända namn att mjölka annars var leenäm, kpsam som var av Bleik. Byttan var av Trä. Manfolken ville ju vid denna tid ogärna mjölka och de skulle ju den st till korna på jorden m.m. Mjölken slogs i Kopparkrus nym 8-10-12 kr.

Vid de större gårdarna med t. e. 50-80
kon Tomtes mjölken i tunnor av trä som
rymde 60-100 kannor med järnbygel att
att hänga upp dem på krokarna på en s. k.
Bomvagn där två sådana tun. hängde
vid var sida. Dessa tun. jordes av bitens
s. k. "Bodkare" Hågen Bodkare kallade
han hemma i sin hemtrakt. Det var in-
get lock på dessa hängande tun. utan
en rund skiva låg & flöt ovan på mjöl-
ken. Diskning utfördes med kokt vatten
samt disktrasa av tin eller bomullsgår.
Skoldes sedan i kallt vatten. Stanken av
trä renfordes med ärslagvatten.
Samt hängdes upp på ett staket vid
trädgårdsgrunden eller ett för änd-
målet särskild jord ställe. Träsklar
kunde nästan en vecka sjöla de.

Träsilan likna en poppskål öppen i botten
och där var ombundet en duk av fin rön
silk silvår som värdes för detta ändamål.
Den jordes stor eller mindre efter mottagnings
köslens storlek. Den beordrades då Hoppsasilan
kom till i midia av 1800-talet. Jag har i min
samling en Hoppsasil med Helsingvår
som då kom i bruk. mjölkhälken sattes, si-
dan sopp på en "rullebör" på mindre ställen
annars kördes den hem eller till närmsta me-
jeri om den skulle som helmjölk säljas.
På mindre ställen hängdes kvälsmjölken
i Baunnen eller sattes i kallt vatten över
natten. Mjög viterligt förvarades i ke. Gran
eller tenris i närheten eller matvaror e. d. y.
I källar som flöt förbi gården kunde jag
någon gång se mjölkhälst stå till "Lobes"
Men det var ett oäkert ställe för netten.

Stäl enur Blåskillen som i mera allmänt
bruk när Andelsmejerierna byggdes. Det
första här på orten var ju Rolsberga an-
delsmejeri som sedermera blev liksom ett
mönster dit alla skulle som ämnade bygga.
M. Tex. Västervad - Östra by. Eraskoga m.fl.
mjölk kunde annars vem som helst få
köpa hemma på gården i byn eller gårdens
arbetare eller grannar. Rolsberga li bygg-
des 1891 Västervads 1893 sedan Eraskoga o.s.f.
Ja sedan blev det ju mera politiskt för lantbr.
när dom slapp att tillvärka smör o ost hem-
a. Då förökades koantalet avsevärt och det
blev likvidin Tälvan om att brava mjölk
mjölk. Här uppe i Frösta o Färs o angrän-
sande häradet såldes mjölken näst för
att klara räntor o skatt som avita jord-
bruket. Men nere på den bördiga slätten

var det mera allmänt att hushusen hade
inkomsten av mjölk och ägg. Jag fråga-
de en gång en lantbruk i Vällkärra som
från Västerås hur mycket mjölk han sål-
de och inkomsten deraf. Han svarade då
mig ja mjölk o ägg det har mer inkomst
af. Men så mycket säljer jag sockerbetor
för o så mycket vit o korn för. Vid dom stö-
re gårdarna hade egarna s.k. privata me-
jerier samt mottog även mjölk från närma-
ste grannar t.ex. i mitt eget "Borndamsh."
Som jag har medskickat i minne mem. så
arrangerade ju Far o mor gådsmejeriet på
Gårdsjö vid Bomlaxsjön emt 50 år för, liksom
eller hö år 1860. Annars vill jag inte att må-
gon tror på att en överlätt sin beaktning på
annars. Men nu har dom ju Resaturs-
skötare som har viss procent för skötsel

De första privata mejerierna voro
till redan 1850 på större gårdar.

Det då var ju för 2-4 hantverkare
som blott utlånade i och sin ort att röras
för hemmenutvinning. Jakob Persson i
Västnäs ut. Förs. h.d. För kalena
levar var det vanligt med en mjölk på
morgonen eller när som helst. Fäsk
mj. drack man med blandad med
dricka "Dricksblandning" eller "Bakning"
som några kallade den. Vid högtidligt
tillfällen koktes Risgr. i kulanjölle men
de som ej själva hade kon fik det vara
mjölk eller vatten efter det lösenhet. La-
den färdelomij. med Separering var det
många lanta. som använde skumning till
mat & dryck. "Spektor" mj. efter Separation
Den hade ingen god smak då. Bättre nu

I slutet av 1870-talet var det vanligt att
äta koka mj. i färing med dricka o bröd-
skorpar samt kopper o d. var en gemensam
skick. Ett drickeskrus av bränd lera fylld
med dricka stod alltid på bordet. Husbon-
den bodsändan med lilla skåp bakom på
väggen. På stora gårdar åt tjänstfolket i
den s.k. Folkstugan med t. ex. 3 drängar 3 pi-
gor samt 5 muggpojkar samt vaktpojkar.
På mindre gårdar stod tjurarna vid bords-
ändan o åt. Dricka o mjölk användes än
nu. Blåsar mj. är skadlig både för onimi-
mor o djur om den inte blir "Loppad" då är
den hälsosam o god. Färmjölk användes
mig veterligt inte men väl Gutmjölk till
Ät den är mycket fet o kan utspäddas med
1/3 vatten om dricka är lite fädd smaken in
om man blir van vid den. Mjölk till plaster
användes många.

Stomj. användes av den som hade Thik-
korta och den s.k. silsupen gav man barn
som led av "Skroful" men att den skulle
ha den i stället var bara "Skroful" Flokt
mjölk o kall gröt och varm gröt i kall mj.
var det vanliga. Mjölket till Thors Hare.
Pis samt Boetig användes Sypmj. endast
gulorna samt Potatismjölk eller stärkelse i
"Snöskum" tillreddes av vitorna som vis-
pades kraftigt samt lades skedvis i kokan-
de mjölk som flöt över på liksom smör och
deras namn. Olov var av mj. och Al som
kokades samman med stärkelse. Fil kunde
sättas av mj mjölk i skålar med en por-
tion i varje samt lita grädda i den stod
till den sjölv blev tjock endast om som
martid. Filmj. var endast enbart av mjölk
vispad när den var löpsad. Flykter göt
o hälsosamt.

Ostkråka var en Smålandsk rätt som
forekom även i Skåne då minon Anna
Länks lantbr. bodde sig här. Den tillre-
des av helmjölk samt gräddde ägg smör
sätter och var ju en rätt dyra delikatess
men mycket god. Man åt den som efter-
rätt med Portvin eller annat hemlagat
vin till. All "Lubesmat" äts på den tiden
med Hornsvedar som var större än
de nu vanliga av metall. Hårddrängen
satt vid bordsändan och spår bröd till
dem andra vid ditt bordet. Brödbakarna
var stora så det blev stora skivor. Den
största skuren ha en bra Fätkniv som
han hade i sin höga västfiske. Han
berömdes för sin knivens kvalitet & när
den var en annan dräng som brände
sin all den var bättre blev det ofta gråt.

De var en annan man som drängen
ingen på sin kniv & prövar på
samma tekniken.

eller kanske bli för mycket men
de hade det i min ungdom

Råmjölk togs endast av de två första må-
len av en nykolvad ko. Användes som
ostkaka samt kokt och vispad smet-
sall efter vass & en säll att tillsees den.
Man gav även bort till andra delar en
onutnyttjat sall. Helfil stöset beledades
av oskum. mj. samt enligt min mors
sall hemma. En kopparkittel rymmande
två - trehundra kannor mj. hängde
de på en rörlig päl med en järntapp i
golvet i en bänk samt övert en tapp i en
bänk i Låken. Samt så en av bäst bränd
tegel i golvet murad ned sänkt rund
elstaden där eld upptändes med en slä-
dig brasa. Denna stora kopparkittel
svängdes så in över brasan. Denna
sats mj. blev lagom till fyra stora
ostar. Mer ved ostpressen kunde pressa
på ett gäng.

Med tillräckligt av löp, hemmalagad
eller köpt uppvärmdes så denna upp till
27% då den öppna sig och blev fast. Med
en "Clotkräkla" skär man så över astoma-
san hörs o träs över i massan som sväng
des från elden. Skulle det nu bli stor-
piggig och skulle massan kylas ned till
10% sedan svängdes kittelen över elden
igen och värmdes upp till 17%. Sedan
vörde man om med träkulan så mas-
san blev finfördlad. Då sjönk den till
botten och då hade man en stor duk
av genomsläpplig väv som man tog
over under "Astomusen" så mycket man
fick tag på den fick tagas flera gånger
Då stod ostformarna färdiga på Bä-
cken. att lägga massan i. Dessa for-
mar var av Gåsträ, en deson, brida samt

Östern. Gjorde. Trädet skulle kokas för-
 innan man gjorde det till ostformar det
 var då mycket att böja till rundformer
 som knörades till i bänjlig stgall. Sedan
 ställdes en ost runder väje press 4 st.
 der komma i mitt hem Bokaröd. Inn-
 an pressen fälles ner lades en stadig rund
 skiva övert på östen med de obligatoris-
 ska numren av trä som så tryktes in.
 för bokföringens skull. Östen skulle vara
 minst alla m. innan den kunde säljas
 till Skalmö. Morgonmj. krummades sa-
 ma dag om kvällen eller om morgonen
 när kvällsmjölen handtekn. med en
 sprösa en eller två gånger. Mjösten stod
 i flata brytner och plät med is emellan
 hemme i stora omröade cementerade be-
 höllare tre m. långa en a hal bred.

Vattnen till bassängerna pumpades in
 med en s.k. "californiapump" avlopp
 för tömning av vattnet i bottnen.
 Separatörerna kom i bruk när Andels-
 mejerierna började i början på 1890-talet.
 Hanske Stenar m fl. hade dock innan
 det var Alfa Laval. Härnär fanns det så
 många typer, den vanligaste var i mindre
 storlek den 24 tum höga 7 tum övert. vida
 samt 10 tum med till rundla. Ett lock i öv-
 re med hål i mitten för rodet med en
 utskuren rund träskiva som kraftigt
 fördes upp & ned. Se fanns det även en
 som drogs med en "lovinget" den gick runt
 i cirkel och en sådan köpte jag på en auk-
 tion. Frigstäm stod på den och läsa.
 Min far & mor hade som jag berättat i
 mina memoarer vid Tranjö en

Beagghärna en låda 30 tum hög 24 t. bred
med två gånglar under. Här var det på mid-
ten inuti tät med träribbor som gräd-
en fanns emellan. Det var en "Taz" od
vare ända som byggare till det blev
smör. På mindre ställen med en eller två
kor vispade man grädd. Till smör för det
blev ju för liten mängd att tjärna. Om
det inte blev smör så kokte dom gröt
eller bräde, det till "Potatis, löppa". Det var
på ett ställe enlig var jag hörd en gran-
kvinnas som kom in till den som stod o
stärna dom var i goda vänner. Hon smög
sig till att lägga en bit korke i kärnan
det blev inte smör sedan. På vissa ställen
använde man kärnmy både som elsk
och bröd. betening det var kraftig mat som
tälde att arbeta med. Det var många som

använd, krammj. till Potatisdoppa eller
som ett kraftigt svinfoder. På hemman i
mitt hem der baste krammj. o. skummjölke
hålldes i en trätt varifrån det så sänse i
färrar uppg. till Svartkrossen der det så
pumpades upp enl. mina önen. På min-
dre ställen håldes bärn o. annars mjölke
i Hön eller lerkrus. Smörret användades
och höldes i kallt vatten flera gånger
sallades och pakades så med i träbottor
på mindre st. Vid mejerierna i Dittlar
innehål. 100 kg. Det smör som från min-
dre ställen såldes till Butiker eller torq-
er innehöll ett o två pund ätt efter öns-
en kommes med köpare. Döpsa göt
i smörhåla var gott. På Aslerien skur
gummorna till Limrishamn eller
Ystad som kallades Tröbestan eller

"Höbstafolk" som ej voro klädda i henn-
värda kläder. En gammal korn in till
en Högsmann i Simkeishamn så Tygklän-
an det var en ovanligt stor smör klump
för vedan. Han tog då o delade den så
var det Potatisgröt. Inmer i. Detta enligt
min moder från Hammeby. Inmer väg
det med en "Betmon" då av trä sidan med
en järn i bitar om ett två o fem skåp.
samt ett pund. Vid kolas upplades smö-
ret i tunna skivor med en sefflad spade
av trä. På den tiden var det icke i kolar
som nu. Som förning till gillen m m
användes Träskar eller "Smörtodrik" som
de kallades på. "Östeilen". Smörtillverkning
förekommer nu ike mera sedan Andels
mjölerierna kom till. Inmer användes
ju till Klenor smörformer Smörstropor

Ändare kornmjölk användes till smör men
gätmjolk användes till beredning av keso
ost. Som var mycket god. Skummjölks
ost tryktes även och då med inblandning
av Rårinnen. Halvpet av halvskumadonj.
För löpning användes Rålmayen av en
köpt vecka gammal kalla eller på tänge kan
fick av sin moders mj. Löpet renjordes
mycket väl och torrades i Rålmayen i sol
en eller vid värme. Löster sedan upp i lite
mjölk en liten bit bara var gång. Köpe kan
de omare köpe på flaskor för större bruk.
Av 25 lit. söt mjölk blev det en 1,5 kg. o.k.
"Prästost" Färg för såväl ost som smör köp-
tes på fl. annars kunde man använda Wordts
safi av röda morötter. "Ostrum" kallade man
den löpmade massan. Ostrum var det man
skar av den stora Ostem vid pressningen.

Kan osten varit i Press för maten lyffes fruk-
sens supps och osten användes samt lades till.
Baka i ostvepet som pressades så från
andra sidan en natt till. Ostmassan blev
ju saltad lite innan pressningen. Ostar
som ju hade nummer i följd lades så
supp på stora kyllor i näckteild Ostsällare
en dubbel i mitten en enkel vid vägar-
na. Osten skulle sedan vändas och torkas
var annan dag i Öta m. Till den blev
nogen för försäljning till Halmö eller
annorstädes. Barken som var sot kokade
samtliga mest av m fl. sätter. Ost o smör
användes ju på landet dagligen. Det hett
te då "Ost o smör o brännvin". Ostagillen
var ju vid denna tid mycket vanliga då
"Barnmooskan" Klokarfa. Presten skulle
hava sin Ostmjölk. De gjorde så Ostagillen

Carsten såväl som mjölk fick allmänheten
köpa eller mindre besutta till spränks
Den som skulle ha sin obligatoriska
Östmjölks brödsade säga ifrån dagen innan
dorm skulle ota. Trästen skulle ja en tion
del av allt utan av Barmen. Mjölken kostade
på 1840 Tallet Heltmjölk 25 skilling skum. 10 sk.
tärnmjölk 10 sk. Barmen Östen 50-60 sk.
Målsundet. En gumma var inne, Limb.
Aisthamn att sälja smör när hon kom kom
pade hon. Indra fick inte mera än 9 mark
marken men jag fick en fjät o 8 styver.
Handelssm. hade då svär det var ändring på
vigte o mynt lura henne. Han skrattade då
att henne för det var samma värde o vigte
fast. Högmanen var slug att då nämna
det hon inte förstod då. Ja, detta enligt
min Moder då i Hammentrog, 1830-45.