

ACC. N:R M. 14539: 1-14.

Landskap: Skåne Upptecknare: Charles Andersson, Lunnarps  
Härad: Ingelstad Berättare: olika personer; se uppt. bla-  
Socken: Kverrestad Berättarens yrke: des bekräfta!  
Uppteckningsår: 1958 Född år ..... i .....

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Skjölkhushållning. s. 1-14.*

*LuF 75*

Skriv endast på denna sida.

Mjölkhushållning

I slutet af 1800-talet hade man i regel  
 på en gård på 40 tunnland 6 kor. De mjölkades  
 3 ggr. dagligen. När man utförde denna arbete  
 växlade man ofta urdr, gäbetits gång med o.k.  
 fullkorns mjölkning och <sup>större</sup> mjölkning. Man såg  
 till en trebot mjölkställ av trä. Det var fruntim-  
 uran som utförde denna arbete. Värket arbetade man  
 nog ansåg som mindre värdigt för män. Man mjöl-  
 kade oftast i en Zinkspenn, vid mindre kunnan  
 och en a två kor använde man ibland koppars-  
 spenn och alltid fanns i huset. Den rymde  
 mindre än Zinkspennarna. När man hade stor-  
 rensöring av spennarna diskade man den ibland  
 med näbbor, för ännu med träor. De skäpa-  
 des och förvarades liggande upp och ned vända  
 på en stor sten utanför ladugårdens dörr. <sup>den på träbänk</sup>  
 Mjölken silades genom en kopparsil försedd

 75  
 1

med en stycke ghest tyg som bandt om silen  
med en snöre, för att de och de låta korna  
tas av och tvättas. Det var inte förkunnat  
träsilas här, men tidigare fanns det silar eller  
durkslag av trä där hälen var utstansad i träen.

Centring år 1900 kom stålslen med o.k.  
siktduk. På den tiden man väl kunde all  
mjölk, således för mjölkens tillagning, hälls  
mjölk i koppars eller kopparspinner  
och sattes på kylor i källaren eller skafferi.

Från betesmarken där korna mjölkades så  
sammalen, var man ibland spinnarna; och  
med sig. Sedan "spinnarna" man två hjulakärran,  
där mjölk drogs. Det blev stat en lättnad  
i den första transporten. Sena åren  
efterträdde av "kullbären".

År 1898 bildades Larmans Adelsmjölk  
i Kvarnstad socken, och den 11 mars sammanträdde





kylades de i en vattenbatta. Efter smög sig  
 morarna till en källna där de ordan  
 såldes i stann och fick så så små lilla fickpengar  
 att köpa sig lite blustyg, en schalku eller något  
 annat ättä värt. Det var out om koutanku;  
 handens häns på de tiden, och mycket lyxartiklar  
 köps inte morarna i den tidens gårdar. Och så  
 kändes man naturligt vis till behov (även  
 efter mejeriets tillkomst) Först hade man ju  
 känt att mjölken och gjord ost av den och  
 andra produkter såldes man i <sup>närmaste</sup> staden eller sam-  
 hälle. Vid smörberedning lät man mjölken  
 stå i skafferi ett dygn, varpå grädden skummades  
 av. Så saulade man grädden några dagar tills  
 man fick lagom till en "kärning". Separator  
 kom inte i bruk förrän omkring år 1914 a 15 då  
 man kände ganska mycket i hemmen på grund  
 av kirstiden, och det var endast de stora gå-

i denna <sup>marken</sup> ~~och~~ <sup>marken</sup> sedan. Fröst användes den typen  
 av kända <sup>hunn</sup> ~~och~~ <sup>marken</sup> stod på galort, förord med en  
 stäcke där en platta med runda hål var fästad. Senare  
 ställes upp och ned. Sedan kom den i bruk i  
 i bruk, förord med vevare för vilken ett  
 flersjäligt trästeln var fästad. Kärnan ställes  
 på en stol eller liknande ställning, och så drogs  
 vevan runt, runt. Det gick lättare att arbeta med  
 denna karna. Men ofta var det i alla fall svårt  
 att få smör åtminstone vid den kalla årstiden.  
 Prärikten och hjälptes ibland genom att slå <sup>ett</sup> ~~ett~~ <sup>ett</sup> ~~ett~~  
 vatten i grädden. Man kände i köket. De som  
 hade litet mjölk vispade smör, eller skakade på  
 en flaska. Kärnmjölken drack man. Smör  
 togs med en träsked upp i en kaffet. Man  
 skjöltes det med fiskt vatten och knådades  
 så att man fick en fin sammanklämd smör-  
 klump. Den saltades vid knådningen och ibland

tillsatthes

finhuggt gräslök. "Det smakade dommar." Så  
lades smöret i en kaskål för att sedan vägas.  
Man använde mycket lite smör; kaskålen; slutet  
av 1800-talet. Man hade inte råd därmed. Men  
när det var kalas lade man ut a. smör med sig  
samt "förmiddag". Så lades smöret upp; en fin  
liten smörkaps av koboltkeramik, eller i enklare  
fall högaraskopp. Det tryckades högt upp och  
prägades i mönster. Till exempel skar man ut blom-  
mönster; en skald potatis och präglade med  
Rena, eller också formade man med en liten  
träspade figurer i smöret. Sedan mjölkarna  
tillkommit kände man endast då och då till  
hushåll. Även detta upphörde nästan helt efter  
1917 a 18.



Nu dricka nymjölkad mjölk eller oskum-  
 mad mjölk föckam nästan aldrig på den  
 tid hade man inte råd med, och även om man  
 hade råd ansågs det som stort slöseri. Mjölken  
 fuk stä över en dygn och så skummades grädden  
 och användes till käkna smör av. Men o.k.  
 "milkschich" kunde ibland ungsvammarna  
 som sig till att på av pigorna när de höll på  
 med mjölkning i stall eller när de ärgen.  
 (Se deats, direkt av spännen.)

Nu skummade mjölken åt man till alla slags  
 grät. Seu slog upp i en stor lerskål som  
 satte till på bordet, där även grät fatet  
 stod. Och så åt man gemensamt (med horn-  
 skedar) direkt ur faten. (I slutet på 1800-talet)

Man hade ofta "mjölk och bröd" till kvälls-  
 mat då man åt på samma sätt av gemensamt  
 fet <sup>med</sup> grovt bröd som linstugg. Då sammans  
 fuk mjölken stä en par dagar och då blev det



fil mjölk, o.k. "börjad mjölk." Hälften mjölk  
och hälften dricka användes ofta som dryck  
och kallades "drickabländning". Det fänkamm  
ämnar. Upprömd mjölk lade man ibland  
och den äts till kall grät. Man kokade nämligen  
ofta grät så att det räckte till flera måltider,  
mjölkgrät, kaasgrät, och vid högtidliga tillfällen  
risgrät. Vid sjukvård använde man mjölk och lo-  
stika botade man eksem och en slags hudåkam-  
ma som kallades "blest". Sådan "blest" råkade man  
afför "fä" mjölska såu genom någon slag trall-  
lång som <sup>hett</sup> blåsende med vinden. Varm nymjölkad  
mjölk gavs åt klara personer exempelvis lung-  
sjuka. Den användes särskilt stärkande och välgö-  
rande. Av råmjölk lagade man o.k. kalldans  
en efterrätt med russin och upprömd ägg som  
tillsattes mjölken och som kokades i form i ugnen,  
eller koktes i vattenbad ovanpå yrisen.

Mjölck ingick i risgrät och i potatisgränsgrät  
och marmagrynsgrät. Dessa grät sorten kokades  
på enbart mjölck, men de var skummad, utom  
vid kelas och rann förmingsgrät då man tog  
oskummad mjölck till <sup>all</sup> <sup>haka</sup> risgränsgräten i.

Det mjölck användes av de fattiga som endast  
lade en litet mager jordspån till bett. —

De bönder som var små låt mjölken stå  
tills de blev blåsur innan de serverades  
till gäddfalket. Blåsur blev mjölken som  
fick sitta långsamt innan det blev filbeurt  
av den.

Ost gjordes man i hemmen mest av skum-  
mad mjölck. Någon enstaka gång av oskummad  
när man till något kelas eller högtid ville ha  
lite finare ost. I äldre tid gjordes man  
mjölk löp. Den blev mager lades upp i köket  
I denna slag man mjölck, ibland tillsatt med

lik kungak eller kummin. Ostmjälken  
användes i en kaffackiell i köket, fört  
i den öppna skostulen, ibland i en inmu-  
rad gryta i bryggeriet. Man tillvade löps.  
Möbilen som stelnat kallades ostmuss. Med  
händerna tog man upp ostmussen ur vasslen,  
kramade ut den lite, och lade den i ostformen.  
Den var av trä och bestod på runda  
fem åtta mönster i form av blåmmar o.  
blad utskurna i trä, eller ägarinnans ini-  
tialer och det året hon var född. Den linne-  
duk placerades i ostkaret innan ostmussen  
lades dit. Duken lades överst på messen, lock  
på formen vilket med en träskruv ordning  
pressades samman. Så lades press på ostens som  
fick ligga en dygn var efter den togs upp, vändes,  
salt ströddes på. Upprepas efter ännu en dygn  
och duken fuktades. Så en tredje vändes den och



ut fick ligga i torr duk en dygn. Lades så  
 i saltlake en dygn ut därpå i renvatten  
 3 a 4 dygn. Sedan lades den ut i en s.k. ostlake  
 som hängde ut i det fria, på väggen. När  
 skulle den vändas och passas så att den inte mög-  
 lade. När det blev kallt och regnigt togs den in  
 och förvarades i skafferiet. Den ost som gjordes i  
 september ansågs lagom att använda till jul,  
 då den var "riktig". "Gämdes" den för länge blev  
 den torr så vida den var gjord på skummjolk.  
 När laga ost i en duk indränkt med konjak  
 eller brännvin var en fin komp som gav ost  
 piffig smak. Ost användes visst inte i vardags-  
 lag. Det var en högtidsfärdelse med ost på  
 bordet. Ibland inträffade det att man gav  
 lyngs lämnat mjolk till ost. Den blev två liter  
 från vardagen av de stora gårdarna. Så bjöd läm-  
 nen på kaffe på den som kom med mjölken.

Av verslen kokte man ibland gröt. Den kallades "vallagröt". Verslen benämndes nämligen "valla". - Det fanns alltid i socknen någon träsnidare som gjorde ortakaren. Ortakaren var inte förkannut här vad man kände till.

Träskand kunde det låta att man ställde till med ortagille då en par gånger slog sig tillrättas och gjorde ort. Bammoriken i socknen fick i likhet med läran mjölk till orten och annan gåll. Och då blev det kaffegille för morarna som kom med mjölken.

"Tipperte" var inte förkannut, vad man vet, här. Det var till exempel av äggmjölk och stävelsmjölk.

Köpte mjölkens lunkast äkade kobesän-  
ningen så gäddarna allt mer, efter som de ny fick  
lätt att se och mjölken. Men lade också allt-  
mer an på att få prima djur, högmjölken med

hög mjölkförmåga. För den rena och friska  
mjölken utgick efter hand pristillsättningar varför  
man alltmer vinnlade sig om att släppa  
friska besättningar som kallades, och liksom  
ledde man en för <sup>större</sup> skicklighet vid mjölkningen och  
god förvaring av mjölken innan den levererades  
till mjölkst. Man lärde sig också skatta  
jorden mera nationellt och utvärma rikare  
sköter och kunde på småningan på en 40-  
tumlands gård ha dubbelt så många mjölk-  
kor som tidigare.

Systemet med beståndsskattning av  
ladugården mot en viss del av avkastningen  
har inte förskannat i den trakten. Men där-  
emot har mjölk, vissa litor te. dag ingått i  
lönen för den som mjölkade. Det förskannat också  
för att mjölkstena fick tillstånd att föda upp  
en par grisar. Nu är detta slupat. De första



ACC. N:R M. 14539:14.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

delägarna var en nämndeman en större  
lantbrukare i Lunnarp, kommunalassessorer  
i Kvenstads samt ytteliga nya lantbrukare  
inmigranter av större hemman i Kvenstads.  
Lunnarp köpt en från Hjertstorp. Man kan  
knappast nämna någon särskild föregångsman  
framför andra i fråga om besökskåtsel. Men  
de som startade andelsmjölk var duktiga före-  
gångsmän inom flera avråden där det gällde  
att tillgodogöra sig nya rön och uppfinningar  
inom jordbrukets avråden, maskinell utrustning  
o. s. v. Något är sällt att Lunnarps andels-  
mjölk startats tillhåll Lunnarps mjölk och  
afskand blev det vid denna tidpunkt mjölk  
i varje kommun.