

ACC. N:R M. 14702: 1-21.

Landskap: Skåne Upptecknare: O. W. Möller, Löberöd
Härad: Frösta Berättare: " " " "
Socken: Harlösa Berättarens yrke: f. d. lantbr.
Uppteckningsår: 1959 Född år 1872 i Harlösa

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

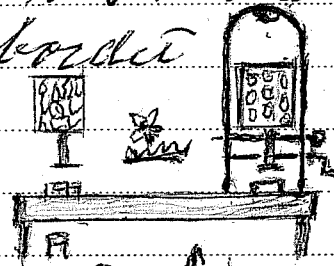
Mejörkhusvårdning. s. 1-21.

LUF 75

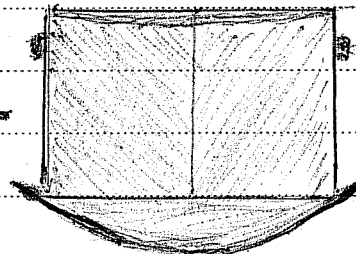
Lup. 75
1.

Vid Fransjö gård under Övedskloster ha-
de enl. min moder 30 st mjölkkanaler hos
år 1845 då min moder var megerska där hos
sin Farbror Persson. All mjölk som rike sål-
des eller ingick i s.k. stämjölk bereddades
till smör eller ost. Smöret på en vagg-
kärna enl. vidstående skiss. Ostpressen ne-
dan kunde pressa sex stora ostar. Bollen
rändt i en ranna i bordet
med i en spann

Ostpress från 1865



Bakeröd.

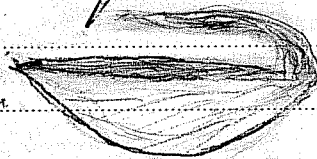


Baggkärna från 1845

Fransjö gård.

I midten är den ovde-
lad med spjället med
ett tunns mellomrum

Skummbäp
för gräddt av plät-
tisigan av Horn och tén.



Bakeröd.

x Harlösa m.
x Öveds m.
(m. 7.)

Förändring i kreatursbeståndet sker då
man vill införa en annan mera lätts
eller mera mjölkgivande ras. Tex Flot
Lands som mera passar för ställebyden
ägnare för magrare bygger. Mjölkning
skedd kl 5 på morgonen kl. 5 e.m. vid
kl. 12 midt vid högre mjölmängd Tex
12-15 L. pr mål. Detta bara de första
fjorton dagarna efter kalvingen.
Man hade en tre eller fyrkantig pall cirka
12-14 tum hög 30-35 cm. För i tiden var
det kvinnor som mjölkade nu mera
det mest av manliga och vid flera djurs
bestånd med maskin. För i tiden var
det i Träspann nu Block. Mjölkning
för hand var vanlig även av Bondpigor
nu som var o-blev så Prickindade och
rakare. Det ansågs inte för vanligt att

av förståndiga Bondtöser. Man satte
sig på fallen Tog Trä eller Bleckspannen
omman Knäet en spene i höger och
vänster hand komvis. Det påstods giva mäs-
mjölk. Det var för hon bär att höger
och vänster djurhalvan blev tömd.
Korsvis. När spannen var nära full
tömdes mjölken i ett större Kärld
tunnan av trä av Ek eller nu av Bleck.

Ek tunnorna

Hjälk tun. trä



Hjälksp.



ringades med Enlag ett urkott av enris

Den sker rengöringen av Bleckkärlden med
För nedkylning av mjölken användes s.k.

Hjälkburkar av Ekträ cirka 6-8 tum höga
15-19 cm. h. 16 tum i bottnen 20 tum över
kant. Med två gult. band runt om. Skur
viska av Råg eller Vitelhalm för rengöring.

4
Hjältekarlen blev efter eftersköljningen
med friskt kallt vatten upplegda på
en ställning. Denna stob kan liggras ut
om för dären Trösten kunde vilken hön-
dig man göra en lind eller st som vore
lätta en urholka. Silken bestod av
linväv till omförr av 1800 tallet. Sedan jordes
silas av Hoppar med stälvär senare även
av Helsing. Silen invändig Förtent och
som passade till HjälteTundans hals. Jag har
själv en sådan som minna. Hjälten i mitt
hem bildades upp i kisterner av Blåskplåt
som vore 25 tum höga 18 tum x 8 tum vi-
da. Efter insilningen i dessa flata kister
mer påtes dessa med i två Besönger med
gång emellan och till hället fulla av
vatten. Om sommaren med Isbitar
emellan. Denna is upptogs om vintern

som jag förut beskrivit. I bottnen på de-
sa två sed alnar långa och två bredda be-
sättes var ett hål för smått att släppa
ut släpp. Detta vatten rände sedan i
ett i jorden 150 - 200 alnar upp till små
stallarna som lågo i kanten av Botaske-
gen. I ett annat rör rände mjölk o vassa
upp till en brunn. Detta från Botaske-
mejeri. Stårilen kom till i början på 1890
tallet då de första Andelsmejerierna bygg-
des. Alnarp mejeri var några år före.
De privata mejerierna vid gårdarna
var ju redan förut. I denna står sil var
då i runda skivor, pressat bomull
som silade detta var alla tider. Mjölkens
transporterades i mindre mängd i kanna
eller i ullbär. I större mängd med fläsk
o egg. På somliga bondgårdar skulle man

Mjölken ned i en förbilstytande å eller bäck
andra hängde den ned i en lerunn vilket
säg jag tyckte var ohyggienskt om
man använde detta vatten till hushålllet.
Mjölken såltes inte in i ett matskafferi
av förbländiga husmödrar. Den skulle
genast nedkylas så grädden gick upp
för att skummas av för smälteredning.
När den mjölk & grädden förvarades fick inte
annat förvaras enligt god mjölkhygien.
Stämjölken mättes ut varje morgon se-
dan försålde Skumm & Tjärmjolk från
mejeriet till de som kom för att köpa.
Tjärm & Skummjolk var lika i pris 10 öre
Kannan = 2,35 liter handelsmäng. Slätt-
byggdens morar fingo för i tiden inkomst-
en av mjölken så inte här uppe i Färs &
Frorta häradet som jag känner bäst till

Bortomrendering av Hjälkborna vid Swan-
sigård 1860 till min moder & fader för
50 kr. barnen eller för andra stans vil jag
inte av. Hjälk till farbror Persson efter
harkill blev undantagen. De privata mejer-
ierna s.k. gårdar voro till i början av 1800
och efter som jord & ängsmarker blevo
mera odlade och kultiverade. Ja, sam-
tidigt som mjölken ökad blev det nöd-
vändigt att ha flera stier för gödmings-
försäljning. Privata mejerier var i min
tid Boheröds Hjularöds Viken Dale Tär-
erstads m.fl. Rolsberga var här i orten
ett föredömligt Andelsmej. sedan Tär-
erstads 1890 o.s.v. Då blevo vissa manna ut-
sett att studera & iupensätta. I Tärerstad
var det då Jakob Persson m.fl. som blevo
utsetta att studera Rolsberga sådär var byggd

Ja, isynnerhet klara barn fingo ofta nymjölk
spenvarn som det för hette. Myrsk och
ja nästan vanlig till middag & afton
smältis. Sedan Andelsmejerierna tog prov
av mjölken & k. smulpro på ett bom-
ullsfiltter och betetade förutom efter fett
halt även renhet steg konsumtionen av
mjölk mycket. Och propagandan även
så flaskmjölk som för den som skulle ha
va mjölk med till arbetsplatsen var det
jättelikt. Tälre tider & på somliga
bondgårdar stod mjölk & drickskrus
på bordet vid måltiderna. Sedan blanda
de själva dricka & mjölk efter behov. Detta
föreligger än på somliga platser. Blå
hur säger ju själva namnet för mjölken
betir ju blåaktig till färgen & ser sma-
kar den ju även. Om denna mjölk får

en uppvärmning till en 17 grader blir det
filmjölk som är mycket närande och
lättsmält även för svaga magar. Filkunk
borde ätas mera. Ja, även en Geller kan
samliga använda getmjölk till ost t.ex. i
Blekinge enl. min hushållerska. Färmjolk
har jag även hört att den användes om
den är någon delikatess ägare. Jag inte
spira mig om tror det knappt. Fä-
mjölk är bra för Rikshösten o F.B.G. och
brukades ofta för i tiden inmanne medel
kom till. Den mjölk innehåller bindam
ne användes den till färg o klister
av Tapeter m fl saker. Waske tillverkare
av mjölk som är ett bra Textilium men
filsig den kommineringen att jag ej är
men väl uppenbart mjölk när det var
särskilt blena barn. Den fick den i ladan
gälden

Spensorm osölad mjölk var mycket använd-
bar för äldre klena personer, som led av
F.B. eller krusket m.m. På landsbygden
användes för dricka o mjölk med sin
blandning av både groft o fint bröd som
gick ett upphopp med till olika smak-
sättning i bland. Det var en omtypiskt rät
som kallades brödsoppa "Brödsoppa"
ja, Till Risgröt Korngröt Havregryngröt
när den var varm användes kall mjölk
ofta. Till kall gröt varm mjölk allt ef-
ter kall eller varm väderlek. Äggmjölk
bestod av ägg som vispades kraftigt ägg-
vitar togs ej med därefter blandade lite
socker. Kallt mjölk med Vanilj var en
omtyckt rätt vid kall väderlek.
Den som äter Filmjölk sommar o vinter
har en god helst den är mycket lättsmak.

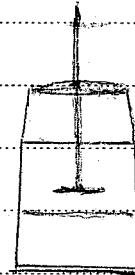
Filnmjölks. 40 setnmjölks blir filsmj. om
den rättes på ett varmt ställe om som-
maren. Om vintern med tillsats av fett
sats av extrakt. Gröt av potatisgryn som
för i tiden tillreddes av Potatismjöl är
en god rätt fast lite hårdsmält. Hjök
användes att koka Risgröt Horreg. Borets
Potatisgröt eller mos som det nu kallas.
Ja mjölks liksom grädde & smör behö-
ver en husmoder i hushållit till säser-
m.m. Rånmjölks av andra måttet som en
ko mjölkas efter halvningen är bär.
Den är bra att koka Heludans Råm-
mjölks och var mycket omtyckt och
närande och gavs till folket som arbe-
ta vid gården. Löst tillagades av ork-
med & k. helnmjölks med tillsats av bär.
Mjölken upprörades så till 17 grader

då den löpmade sig. Om vintern må-
ra grader högre. Det blev så Ostmas
som det för hette. Skulle denna ost-
masa så få benämningen Herregård
ost eller Storpipig skulle ostmassan
tagas av elden & skäras med Ostredut
flytas med till 12 grader sedan värmas
upp igen lite. Denna ostmassa togs
sedan upp ur Hoppstitteln med en
Ostduk som var visad om en klom Rott-
tång. $3/4$ sot mjölkens skummas av en $1/4$
gräde. Skummot gräddes skum. av 1 de
na ost oiblandat Skummin som ger
den en pikantare smaka. Ostkaka som
eventligen är en Smälenske delikatess
som serveras vid alla högtidliga gillan
Man tager hettill 5 liter sötmjölke som
löpas som till ostberedning. Vispar in

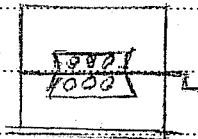
lite. veltung.

10 äggulor höll stagna. Livan socker och kryddor efter var o ens smak. Gräddas i ugn. Således en rätt dyr sak. Var mjölken nedkyld med is skummades den efter ett dygn en eller två gånger. Separatorn kom i allmänt bruk på 1880 talet när påland det då andelsmejerierna kom till. På mindre ställen hade man stötkärnor.

Hemmakörning skedd i köket av husmodern eller Piga som de kallades då. Körning av smör skedd endast då man var tillfälligt brist på smör. Om det inte blev smör ja då var det Trulldom med gay citeras en berättelse. Det var två dagar före Påsk. En hustru var nära stöd i köket o kärnade. En Håxa kom in i köket och sade: Vill mor se till



Stötkärna



Minna barn medan jag reser bort ett
par dar. Men svarade det kan jag inte
för vi har själva krätt nu. Håkan sade
"då ska ni ^{nu} få nåt smör krätt". Det blev
inte smör av denna krättning. Om man
lägger en bit socker i tjärnan så blir det
icke smör. Ja om det ickes blev smör fick
man tillsätta löpe för attberedning. Land
skälla och röka med svart. Tralleri var
då med tradd, somliga. I gårdmejerier
na knårades smör och skötades i friskt
kallt vatten i ett litet smörtråg som
var uphållad av en bokstam med hål
i botten för vattnets avrinning i en
der ständel spens. Sedan vägdes smör
klumpen och för resten smör togs vi
se skälpund smör salt. Somliga smör
handlare ville själva bestämme salt-

Malten o. förgen på smörret. Min fader
sålde smörret till England genom
herr Sofus Jensen i Köpenhamn. På
denna tid hade lantbrukarna icke någ-
on som bevakade deras rätt utan disse
smörkhandlare bettalade vad dom behöga-
de. Till vispning av smör användes en
av björkris hummargård vispa. Dessa vispor
skars av träden då sauen gick upp i gren-
arna det var då "Lövtå" kalle det. Barken re-
gades av de fingo sedan ligger o. torke. Såd-
na vispor användes i huskällan för ovrigt.
De smör som var till orsake såldes i Lund
Malmö o. s. d. o. fiske körs det med hästo vagn
ditt från mindre jordbruk. Trön gårdsm-
jerierna pakades det i sk. Drillet. Till vis-
o. Rasmjols Potatis grött m. f. l. har man för
håla att doppa gröten i de smördrilleterna

Beändes tillverkarens namn in med ett
stort & tydligt namn & adress. Det var en
gumman nere vid Limmerishallen som var
hennes närmaste "Hövestad" och sålde
sin för verkhan tillagade smörklingar.
Hon som handelsmannen tyckte de
var stora emal föint. Så tog han sin
smörklypare, en fin messings trät &
klyvde det. Det var så inuti en stor
del potatisgröt endast en ytterdel var
smör. Smör användes till en massa bak-
verk till julen och andra högtids gillerna men
det bakades klenor fluskar kaffer betbröd
men man såg att tog smör till. För smör-
et var färdigt sågdes det upp i Pund och
skälprind bitar det som skulle säljas till
Hövestaden eller handlare på hemmatorn
Det sågdes på Betroman.

Det var ett mycket otrevligt redskap.
Hantaget som var en hälle^{en} bund skjutas
fram o tillbaka över sipporna om smöret ut-
sirades vet jag inte av. När dom gick på ar-
bete och skulle ha smör med lades det i
en så "Budsack" av bok o med lock och
namm på för var en öfars. Innars på ett
littl träfat senare Tenn när det ställdes
på bordet. Smöret som var ett gott o hälso-
och närande maträtt tog med som förmåning
till dom som inte gillade hård smör. Det för-
varades i större smörbyttor av Bok där
det höll sig bra. Smörtillverkning i he-
men förekommer ej nu utan vid mycket
snarika vintrar när mjölken inte kan
hämtas till Andelsmejerierna. Sedan an-
delsmj. kom till på slutet av åttio och bör-
jan av 90 talet var det slut med smörtjörning.

Att smör tillverkades an Get eller Fårnag,
och jag ej av på min hemort.
Är beredd på både söt o. skummad mjölk.
Palamagelöpe användes på mindre stäl-
en. Hemma och vid gårdsmjölken
köptan Löpeextrakten på vita flaskor rym-
mande ett Stöp. Dessa flaskor förvarades
i iskällaren. Denna extrakt hölls oti-
sett i mjölken som skulle töjas. Löpe-
Palamage som var torkad o. pressad Flak-
fick skäras i bitar o. upplösas i mjölk.
Stenbruka hade dock att upplösas i hemmen
Mjölken för att bereda. Stöps i en efter
mängden lämplig förtent Kopparkittel.
7 mitt hem en svängbar Kopparkittel rym-
ande 200-300 kannor som svängdes in och
den i golvet fördjupning på Långa brasan
Järngrytor var inte lämpliga för att bereda

På mindre gårdar skedde upprömnings-
i likhet. Röpet av kalvsnagel förvarades på
ett torrt och för råttor o hundar icke åt-
komligt ställe. Man tog upp ostmassan
med en ostdubbe som omvirades en liten
bärlig rötting. När så denna massa var
utkrämd från kasslen kallade man
nu för "Ostmus". Denna ostmus dela-
des på upp och lades i ett av askträd för-
färdigt ostträs som kunde hopdragas
med klammor o knören allt efter som
man ville, anten i storlek. I mitt hem
gjorde Gårdsmästaren Johan Jönsson
dessa av tunna askbivlar $\frac{1}{2}$ cm tjocka
1.5 decimeter breda. Ostträs som använ-
des tillverkades av Korgsnickaren. När nu
ostmusen var lagd i ostträset och mycket
väl sammantryckt sattes askträset under

Prisern. Men fick vi vara nöga med att
inga sprinkas var i Östmyren den mögla-
de då. Vasslen rörde å var sepp till Linn-
blatterna. I Hårby andelssejeri om så an-
ordnat att skummjölken rann in till oil-
beredning sedan derifrån rann vasslen in
i ett annat hus där man tog bort all av-
fag vet ej om den fortsätter så nu.

I denna skummost inblandades Rum-
min. För på 1800 talet skulle ostem vara
lagrad 6-8 mån. innan den godträn-
des i Halmå eller andra uppköpare.
Ostem låg hemma på hyllor i orskåll-
ren tre år höga från golvet till tak. Den
skulle under lagringstiden vandas och
torbas en gång i veckan den var inpres-
sad med numersippor och trä. Men nu
för tiden lagras den inte på så länge.

Ät var en daglig rätt och Ätarmörmad
var närande & goda. Prästen Klofaren
& Barnmorskan skulle ha ostmjölk
ja, barnmorskan brukade bjuda kaffe när
hon fick mjölk. De sad då ifrån några
dagar innan. Detta bruk upphörde i stu-
lit av 1800-talet. Vid gårdsmjerierna
brukade ostarna väga 10-12 kg per styck.
Det var ett mycket oerskligt orke att
vara ättrynare på grund av den långa
lagringstiden och besväret med vänd-
ning & torkning i 8 månader om de
bättre ordnat. Äten blev av den långa
lagringstiden stark och en- två supas
brännvin till en Ätarmörmad Pinder
min soun från bjässan & ner i helen.
De gamla gubbarna brukade säga
det var en riktig Brännvinsost.