

ACC. N:R M. 15654: 1-14.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Ellida Ohlsson, Skurup*
Härad: *Vemmenhög* Berättare: " " "
Socken: Berättarens yrke: *lantbr. hustru*
Uppteckningsår: *1960* Född år *1889* i *Skurup*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

"Syltemjolk" (lagrad kokt fjämjolk)
och om färavel m. m. s. 1-14.

Brev!

Fremskrift d 21/1 1960

M. 15654.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforskning
vid Lunds universitet

Bäste Doc. Bringeus!

Först för jag är en ursäkt för att jag skrivit så med ett uttryck
vad jag skrivit mig. Jag satte omedelbart i gång med
att teckna mer vad jag varit en nyitermjölkken mer så blev
jag sjuk i rubele hute urskrivet det för än nu.

Skulle det bli något att ha till hjälp för uppbyggandet
av en förgylsta avser jag ett det också märkt vara med
den något som ger svar på förgylsta ^{mar?} ^{var?} ^o som
kan ge något av bakgrund till det efter förgylsta o även
något om folkets mitomn o livsfring under den isyftiga
tiden. Det fördes liksom en bakgrund o den kan jag
sikt ge så gott jag förmår o enligt de första hand-
uppgifter jag en gång fått av den generation som nu är
borta. Att det något som ändå är dunkelt men som jag
hanske kunna säga något om så låt mig bara betyda det jag
står så gärna till förskrivningens tjänst i mån av min
förmåga.

Tjänstliga hälsningar o hälsningar också till er
på arkivet som minns mig.

Eder alltid förbunden
Eliida Ahlsson

P. S. Bifogar svar på en förgylsta jag kapt för bevakande. J. S.

Syltte-mjolk = lagrad kokt jämsmjolk

För att få något stadigt grepp om denna för de gamla så betydelsefulla matvätskan måste man känna något till såväl förarbetets betydelse ö allmogens matvanor på 1800 talet. På lederna skildra mig utsvävat från slutt by godels vunn; väns slogar. Nya tiden nya seder. Först då något om förarbete. Man höll på gårdarna. Måna jämsmjökar som fick bet på de då öppna trädomarna som inte plöjdes upp för att vid inuds ommanhet redas värbuchet i sin vilhet var undan gjord värsädder präglad ja då märker till nej man och stäng man komut skulle sås när konstans träda blommad.

De fanns det riktigt förbete av allskanda gräs ö ogräs i Trödesåkrarna, när pojkar - vutepiga på vid mitten av 1800-talet 6-7 års ålder fick tillta odling bland får ö gårs, så var det här i minna föräldrars upprätt. På korten hölls så jäms på sluttåkrarna ö däremellan där det fanns bete som var för knett

för de stora djuren, färr tjuchraden parvis i det förme-
ratat. Även småbjörnar o busman höll för fast
det i minsta laget endast kunde bli ett eller två
stycken som tjuchraden o betades på gårdar o väg-
kanten o ibland ledde bort till kalfstugor för
ull o lamm.

oftt användes utan förhöll kunde man helt enkelt
inte tänka sig o när man slaktat o gärdarna fick
ofta busmanskon ar det fattigaste sloget som kja-
te till i gårdar mer eller mindre med kläms då
man var så vinnad o även en liten lekopp mjöl-
mjölk kunde vandra den vägen liksom Tälghier
efter stöpingen till jul. På vinter slaktades näm-
ligen många för i gårdarna dels för kött men
också mycket för Tälghier skule. Denne behövs des
för lyret ej endast för det egna utan där det finnes
vidantogs använd även för kläms, visst bestämmt an-
tal skulgenod var det fastställt o det egna behovet

krände, man ar erfarenhet. På var det in på 1880-talet.
Anvåg man fler vaktar än det blev på tile talg
pich man gära ämnar en mindre färstatet, ett er-
bete som in över mitta helt avilade gärdar man
juget, över nästan arborandit i frukt på 1890-talet
blev det vanligt att dessa pånsack sig arborandit
ar jäser man de städde sig något som was bönderna
frukt ställde sig helt ofröstende till.

De gamla järstammen skilde sig ganska mycket
från was dagas rasdjur eller djur ar blandras.
De var små vita eller svarta, de vita rent i jägen
utan några hår i med sin lång glänsande ull
men tunnare i påsen, si vitt garn ar "vit" ull
blir det aldrig mörre utan blekning ar heller
med den bysten. Även när det gäller mjölk-
produktioner skilde de sig från fören i vår tid
De hade ganska stora i stamma juget i när man
på sommaren skilt lammen ifrån i byddat dessa

5: Stället börjat mjölka färre gåor och jämfördes
mycket mjölk med en gammal lög till ja så myck-
ket att man på gärderna samlade den i Timmer, i
små bråk 5: var man kunde den man endast köpte ett par
fej; några störe lekbara.

Att den man köpte för bara utan sylt mjölk på
seuhör i vinta kunde man köla vete euhet vete
Vanka sig så fram på 1880 tallet eller detta antingen
ut, mest blott varierade den på detta sim i allt annat
Efter denna tid avtog både antalet för i smaken
på sylt mjölk, på att ha ansett för en lachehet
som dock varhålls dagligen så länge det fanns någon
Blev det något helt oordkommande som låg bakom
studer störe färser blandades med den gamla
mjölkens de serade lantaren (pär Jordberga) red
på 1890 tallet vararen delvis blandad, Det blev
störe för med mindre mjölk, de öppna träderna
förs om i med den de stora järkylt blana, järbetet

var ej men vad det varit främst o kanske framför allt
 men var ej längre i behov av talgen för tygets skull
 då förfrågades kommitté i stället för talgen o "piäsn"
 att utvärdera på de nya sarena var nästan kon-
 löst, men kommittén skiljdes från Tackarna kom dessa när-
 tan omedelbart i sin del minns jag på min egen
 beundran då man endast behövde "då dem" ett par-tre
 gånger på samma del inte mer än på två för o de var
 då o blandas. Jag minns också att man om-
 regelbundet satte till lite syltensjötta för att jag
 i svimstone skulle ha hänt var den smakade men
 inte var det något som passade min smak det som
 för den frögående generationen varit så högt värderat
 möjligt är ja fristis att det skulle stäna smagder till
 för att mig meder skulle bli den rätta för det var ja
 något som liksom ort skulle ha en viss ålder i sig
 också en kompaktare massa för att bli som det skulle
 i kanske var också de yngre järens mjölk mera barmen
 Thered

ö maktig därför att det var mindre mängd.
 Nog ar de gamla saknade djupt sin kaka sylte-
 mjölkskål när turman eller smaken blev för sedan
 den under lång tid kommit på landet som bröd-
 droppa varje kväll. i utgjord både "subrenna", smör,
 smör o. pålägg sedan utminnes tiden.

Jag minns att kusmansken här det det fanns
 flera barn i min ålder på 1890-talet, minna lats-pam-
 nater. Där såg jag många gånger på hur de droppade
 det i Tärninge en skumpa grova brödet i en lerkopp
 med droppa som kokats av mjölk i vetemjöl h. k.
 "mel-droppa" o mer förklarade för mig att det var
 en ersättning för ^{den} syltemjölken som de inte hade
 tillgång till. De droppade på samma sätt som man
 droppade i den äkta syltemjölken, spetade brödbiter
 på kniven i droppade ena sidan av brödbiten, den
 fick inte smaken helt ut när de äldre såg det.
 Dippchoppen var gemensam för hela kusfamiljen, en

glaserad mindre lerskål; stället på ena sidan till krukhuset.
 Årsmå en gång till jag försöker att man inte fick doppa ma.
 än ena sidan av brödfoten i milt "Tappa" den i skålen sådant
 fusk tilldes på inga villkor. Det var något barm milt ha
 läst sig innan de kom ut: jämnt, det kunde till gott
 bröds bich. Lilesom att man skulle vika sig vid en sida
 sig allt utände i doppande; gemensamt fat

Sylte mjölkka var alltså en man kan väl säga det:
 allt-i-ett-sätt i en som försöker degligen till bröds milt
 i alla hem där man ville för i som man, den de saknade,
 försökte skapa sig surrogat för i som man kunde sak-
 ned efter en timma eller kanske blev tom. Den försök
 också så länge försök efter gammalt bestånd bedros
 i jämen var av en mjölkgivande ras - "gammaldags" för
 jag kan inte komma ihåg om om tillverkning av äkta
 syltemjolk efter 1890-talet ingång annat än
 som jag nämner som ett experiment. Förstarna blev
 ja också med inbrotet i en ny tid i allt armerande

Det blev en helt annan livsföring så man såg de
sibet inte färsjölken när den förvarn de mjölkerna
er färs upptände.

På till beredningen som jag varit den beskrivas er min
man som var bondbrinna ö i sin ungdom tjänat piga
i vika kan. Den var född i småbruket 1847:
i hennes ungdom kunde man inte tänka sig annat än
att tillverka mjölk och färs och mjölk och
mjölk den när lammen tog från den i detta skede
ganska fort just för att man skulle få riklig tillgång
på färsjölke, lammen tycks den för sig parvis och färs
för sig parvis och lammen check ofta vidvarna och dessa
fler lammen så det var ynkligt att vara i en
beredning.

Nägot om beredningen var jättat en mitt minne, intresset
var inte så stort för mig då men det mest minns
jag. I min tid mjölkade man endast en lamm
juice några gånger sedan lammerna tog från. Tydligt

men de brjode giva jöret på året gälda ö på var de prä
i sin "konsernt" hade man när det inte fanns mjölk
o denne mjölk fick katten eller mjölkade man då ja
machten.

Men länge tillbaka när det som nämndt fanns mjölkgi-
vande för mjölkade man ganska länge oftast minst
två gånger. Men mycket mjölk er både gas på dag
vägna jag inte yttas mig om det var också såhär
mycket stika som de olika djuren, men mellan 1/3 o 1/2
kilo för jag på djur o gång ö mer fick mig mjölk
2 ggr om dagen i brjor sedan en gång. Man mjölkade i
en lekstämte = mindre kross med snipp som på
vare träs trändes i spann eller bytta er trä, eller
man mjölkade direkt i byttan en bytta var ett hogg-
kärt med en staver förlängd till ett handtag, materi-
alet var liksom mjölkspannen som hade grepe av
jäm, byttan var betydligt mindre än spannen o kunde
rymma mellan 1-2 kannor. Tillverkades av ortens träha-
re.

Leckhäder köptes å Truger. Äron häder på lagring var
 där man hade många får ut på i samma material
 o samma tillverkare, större Leckhäder på mindre mängder.
 Fyllemjölkstunnan hade ett par mestadels staver på
 längds till öron i ett tillräckande lock med handtag
 för att öra i uttag; kanten som stod om tunnans öppna-
 ende öron, man hade tillräckande tunnans för ull i många
 andra saker, men den tunna som var på fyllemjölkstunna
 var bestämmd endast för detta ändamål, i en gjordas i
 stället med enis lake som andra mjölkstunna fast
 natur ligtris under i gång om ädel eller två, när den
 blev tom o när den ätes skulle tas i bruk.

På till själva mjölkstunna. Vid denna intag man ö-
 lika ställning. När man skulle mjölka ett får skulle
 man sätta den ställen sig vid ridan om det som hörs
 hö o det gjordes den som var usla med rentgubben
 man som var mindre höj därmed, en slarvig minst-
 pige kunde ofta smygga sig till att mjölka jämen

behåpna, det var bekvämare Men, ju vi var stn bomegen
 vet att läcka i tid i otid i det kunde ofta att det blev
 på ett i kornen, "vettarna" kunde brida i behändigt
 fiskes upp när de kom men det flyttade. —
 Alla mjölke från en mjölkning stogs samman i koka-
 des omedelbart upp i stogs till fridlet i timman under
 för under, dag för dag så länge mjölkningen var god
 vad jag gillade är om den kylades i om man ville in
 i timman, sedan skulle mjölkens stå svatt viss
 tid i kottaren eller annat förvaringsrum för matvarer
 för att o. e. s. mogna (juft. utlagring) Den tyckede i fick
 en viss rikhet tydlig vet som var så egenartad att
 de gamla inte kunde bestå den (oätligt vete jag)
 något förebildigt anseu men om kalofflytande rikhet
 jämmande, något som det säkert behöves ursprung
 lig vara i det till i rikhet men för att tycka om i
 vänderna så högt som man verkligen gynnade. Förstket
 fick man naturligtvis inte följa ny vid fest men

annars var nog så vanlig, det man inte ög mädde man
 ja inte illa er. Det var undant när man mädde botten
 i Timmen, i träffade på de vittor i mors som sänkt sig
 när en slavig jugs gämlt lägga på botten, som det äck-
 lode sig för den som kände upp varen o när er döl
 vrus ritat komme med i klippe koppera kände det att
 man hade åtredskepa från sig. Det kunde re gauske o-
 smaktigt ut på botten er den i för sig så val rengjorde
 o skakade rykten i lles Timmen. Gauske för jag tän
 infoga att "me mamama" från rhygs bygden som kände
 nerät slatten med ene till sina brunder på bestämde
 tiden i det avrundat vid utskrivning av logg hälden.
 Yehringon er mjölken ihedde i pitenta koppera kastulle
 eller gyttor i den öppna eldstaden i rhystron.
 Det kan berättats många olika historier om missöden
 med rykten i lles Timmen i regel er det löjliga rhyet
 men de lykes alle vise missöden deag att kan-
 stamma för samma källa som mig är Nicolobius

i hans "Phytts värad." Just man änder till på den
ö lokaliserat till olika platser i orten. Ytland var det
en tjugo som trängt sig ut genom ett trängt fönster när
man kört något mustänkigt i väls eller tappat sin
tröskor i tunnarna ö en var en bestkare i ny kam-
marer som kört sig ut den vägen när han blev
upptäckt. Plutit blev alltid detsamma, en lycka på
husmedlem när syltemjölken blev bevarad i inte
gick förlorad.

Det var nästan med något av saknad i orten de som
trösk till den generation som var födda innan eller de som
var födda på 1830-1850 talen talade om sin tid kruller
mål med gott bröd som de rker i Tävningar o droppde
i syltemjölken man märkte tydligt att det var något
de tänkte på med saknad. Kanske var det därför att det
inte förekom några del fött ett visst skimmer över sig
att det var ett hälsosamt födrämme en nog utom tvivel i
öarsen fick med ~~det~~ de näring ämnen o vitaminer man

inte hade ringaste aning om man behövde då som nu.
Men jag tror att om man sett fram denna bröllopsmat
från den som i sin barnålder på 1850-talet, men som sedan
blivit avsevärdt äldre, några år in på 1910-talet så
skulle de inte alls ha samma den tillfredsställelse
som de fröstudiet sig, de skulle knappast hämtat igen
sin ungdoms rätt, smaker hade lett in i andra
kannor, de skulle kanske rent hämtat avsmak fasit.
De skulle kanske saknats det. På förefall det mig
vara när man på dess sätt till syltemjölken vid
den tiden, när o just uppsyn tyckes inte på några
särskilda tillfredsställelse.

Kanske för man rent av betraktar syltemjölken som
ett skydds födaämne; en tid då man inte alls
tänkte på eller visste något om kroppens behov av
de olika näringsämnenas större bröd, fläsk, kött mjölk
sill o potatis, mjöl i grön. Kanske något att jämföra med
våra dagens ungdomar (kanske fetsfötter).