

Mjölkhushållning.

I. Olika slag av mjölk.

~~Uttrycket~~ ^{Uttrycket} för mjölk är "melk".

Till människoföda använde ^{de} komelk å jedamelk, den sistnämnde mest för beredning av ost. I enstaka fall användes också stomjölk, "märamelk"; denna ansågs nämligen synnerligen välgörande vid kikhosta.

Förutom till människoföda användes mjölken till utfodring av svin, kalvar och höns. Ibland händer det att lamm får uppfödning med napp och då slås mjölken på flaska och det lilla lammet får dricka mjölken ur en napp på samma sätt, som när småbarn uppfödes med flaska.

Det hände ibland att man slog kärnmjölk i rödfärg då sådan färg bereddades hemma.

Någon borthållning av mjölk förekommer ej där det finns djur, som kan dricka den.

Råmjölk kallas raumelk och vanligen brukar kon mjölka sådan mjölk i tre dagar efter kalvningen. Denna kan ej användas till föda på annat sätt än såsom den kommer att beskrivas i kap. II. Anv. aldrig att dricka.

Mjölk.

Skåne

Första lid

N.Rösum.

Helga Persson
1939.

Råmjölk.

Spenvarm mjölk. kallas nymelk, nymålkad melk och kojånken Spenvarm mjölk.
melk. Skummet som bildas på mjölken när den mjölkas kallas "fra" (obs.
slutet a) och mjölk med skum på kallas "fraed melk!" eller "melken
e fraed!"

Om en person, som ej hade mera än en eller ett par kor, blev Mjölklag
"melkasläppe", utan mjölk om korna hade sinat, så kom kvinnorna i bya-
laget med mjölk till dess kon hade kalvat. Detta kallades "melkalav"
och tillämpades allt eftersom olika till laget hörande personer ble-
vo utan mjölk

Alla moror, som blevo bjudna till bröllop, skulle skicka
ett "krus melk te jillesgauren!". Det var också vanligt att man skic-
kade grädde dit.

Om en person drack nymjölk, som ej var silad, kallades den-
na dryck "molkedreck" troligen beroende på att den bjöds direkt
vid mjölkningen. Ibland hände det att man drack direkt av spannen.

Sötmjölk var mjölk, som ej var skummad, och denna kallades Sötmjölk
"södm~~l~~lk!" "Oskämmad melk kallar di ässe melk mä grädden pau?" Mjölk,
som nyss är silad, kallas "nysilad melk!"

Skummad mjölk kallas "skämmemelk" (-en) och sedan mejeri-

Skummad
mjölk.

erna kom till även "seperatorsmelk"

skinna
Kokt mjölk. Den hinna som bildas på kokt mjölk kallas
 "sjeng". "Nu ha melken staud så där ha blajd sjeng pau en!"

Kokt mjölk

Grädde. Förr kallade man sur grädde för "flöd", medan söt kallades "grädde". Man brukade ibland stryka tjock sur grädde på bröd och sedan kallades denna brödskiwa för "flödamad". Detta gav man ofta barne^{-2/} och det ansågs såsom en läckernet.

Grädde.

Om mjölken ej är riktigt söt när man kokar den och den liksom bildar ostämne, säger man att den "sjär se eller rännor ihob".

Sur mjölk.

linor
 Mjölk, som liksom stått och självlöpt, kallas "sjörjad melk". "Fillebänk" kallas det när man äter sur mjölk "mä flöd å sockor pau".

Mycket mager och hårt skummad mjölk kallas "blaupiskad". "Vi fenge raint blaupiskad melk". Troligen beroende på att sådan mjölk har liksom en blåaktig färgton.

Självsurnad mjölk kallas "surmelk" och om den ej surnat så att den är tjock kalla den "blausur, vreen, draen". "Melken va blausur så en känne ente eda den". "Den e ett lided tjänn draen". "Melken e vreen".

Självsurnad mjölk användes till människoföda om den ej stätt alltför länge så att vattnet står över den, då den, om det ej är särskilt snåla personer, slås till svin eller höns. Höns brukar i allmänhet tycka om sur mjölk särskilt om den är klumpig. I vanliga fall användes ej blåsur mjölk till människoföda då smaken är mycket vedervärdig

Tätmjölk har ej förekommit på orten

II. Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

Sötmjölk. Vuxna personer brukade dricka mjölken ouppkokt till bordsdryck, man brukade i allmänhet ha mjölken i ett fat på bordet och ur detta åto samtliga husets folk. Att äta mjölk eller annan flytande mat på detta sätt kallades, "söba". "Di söb melk au ett stort fad" Sötmjölk.

S.k. "melkasåppor" var en rätt som bestod av att man bröt "såppa" en slags fint bröd, som torkats, i mjölk, och sedan åt man brödet då det blivit uppmjukat.

Om man hade risgröt över från en föregående dag brukade man ha varm mjölk till den kalla gröten, medan man till varm gröt

använder kall mjölk.

Om mjölken ~~är~~ mycket gammal och sur så att där står liksom bubblor på ytan säger man, "melken e sur så den plådrar!"

I Skåne har man ej brukat tillaga vare sig ostkaka eller sötost, varför någon beskrivning av dessa rätter ej förekommer.

Råmjölken användes "te Kaladans!" Denna rätt tillagas så att man slår mjölk i en spann med lock vilken sättes ned i en gryta med kokande vatten. I mjölken lägges socker, mandel, russin, kanel och sedan får mjölken koka i vattenbadet till ⁴den styvnar och blir så styv att den kan tagas upp med en sked och i skivor placeras på en karott. Då den är färdig liknar den mest gröt och ätes antingen med mjölk eller om man så vill med sylt.

Kalvdans.

Man kan även tillreda kalvdans i form av pudding, men då slås ingredienserna i en form och placeras i vattenbad på en braspanna i stekugnen.

Ölost är en slags mjölkkrätt, som tillagas så, att man först kokar dricka och mjölk var för sig och sedan vispar detta tillsammans med socker eller ^{varnad man} sirup, smaksätter detsamma. Anses välgörande

mot hosta och heshet, men användes även vid måltiderna.

Ölsupa eller ~~såsom~~ ^{ölsyba/} det i dialekten heter, lagas också av dricka, vilket kokas och avredes med ägg, grädde och socker. Ibland brukade man ha sådan med sig då man gick ^{med/} på barnleja, men för att det skulle vara riktigt bra brukade man ~~ä~~ slå lite cognac i.

Ölsupa.

Drickasoppor, var också en rätt där dricka var huvudingrediensen. Även här kokas drickat samt blandas med grädde och socker, varefter brödbitar sönderbrytas och iläggas.

Drickasoppor.

III. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Melken hade en pau hyllor i spiskammaren ellor i stuan. Hade en den i stuan så sto faden pau hyllor som va slana mällom bjelkana. När en hade melken i stuan så la en banna, kagebanna (träbottnar som användes att sätta brödet på vid bakning) övor får där ente skälle komma tåga (dam) å snavs i en. När en satte melken i stuan så surna den fortare å då blaj där liasom mar grädde pau den nar en skälle tjarna smör.

Min mor hade aitt stort stainkrus. Nare ve bannen va där aitt hål mä en tud, som en hade ain kork i, å nar så grädden hade

staud þrengsve ain uga så obna hon pau korken å tappa ud de tönna, älla "sjärningen"; som en kallar ed! (När grädde står en tid bildas vatten på botten och endast själva fettämnet flyter upp).

Mjölkkärlen.

De kärll som användes vid mjölkningen kallades i äldre ti-
der för "mälkebötta". Dessa voro tillverkade av trä och voro runda med ena staven förlängd till ett handtag, denna kallades också "hänntaged". Vanligen var "mälkebötta" jord au ene. Sin hade vi spanna au trä, men nar bläckspannana börja å blaj brugelia så hade en sänna. Så hade en kopparkrus ässe, som en mälka i iblann. Får i varden va de brugelit mä kopparkrus, de va krus au koppar mä graibe i liasom ain spann. Silen va äntan au koppar älla bläck, men får va de mäst brugeli mä kopparsila. Så hade en ain silelase au nåd gammelt tøj, som ente va så tjockt udan att melken känne ränna ijenom. Nar de börja blaj vanlit mä tjöpta trikåkalsångor så brugte di með å ta silelasa au dom nar di blaj gamla å laseda så ente känne ha däm längor. Engan de va brugelit mä trikå hade en mäst ainrörad tøj får de rånnde melken lättast ijenom. Sin en så hade mälkad så

Mjölkkär-
kärnen.

*V. Helt från
för koppar*

sjölde en både spann å sil ude ve brännen. Nar en sila melken i fad
 älla sätt, så satte en silen pau ain sileflage, de likna ain stie, som
 en la övor faded, å sin satte en silen i den.

De kärl mjölken förvarades i kallades fad(obs.öppet a),
 sätt, stainsätt då dessa kärl, som voro flatbottnade och av ungefär
 lika storlek både uppe och nere, voro av sten. Berätterskan omtalar
 att i äldre tider brukade man också förvara mjölken i "träfad eller
 s.k. tru!" "Kan du diska melkafaded? Ta hid melkasätte!"

Osten förvarades i s.k. "ostaskab" (slutet a), i vars sidor
 hål voro borrhade eller också voro de av spjälor med jämna mellanrum.
 Dessa skåp hängde på väggen och där förvarades osten till torkning.

Ostens
 förvaring.

Skumningen.

Skumningen tillgick så, att "nar grädden hade gaud äpp å
 melken staud ain da älla tau så skåma en den, mä en hornsje, som en
 hade te desamma å däfårr kalla en den får skåmmesje. Grädden slo en
 i ain bårk älla ett lar-älla stainkrus, å så skåma en fläre gänga
 te den blaj full älla där va så meed så de va lönt å tjarna. Iblann
 nar en skålle tjarna så om en hade aitt fad, som va fär it å skåma,

Skumningen

så slo en den direkt i tjarnan, men en hade allri så meen grädde pa
 ain gång så de räckte te å tjarna. Va melken söd nar en skämma så
 aud en den, å va den ente go te å eda så feck kregen den, höns å
 svin.

"/Den rånnen, som blaj åppe ve faded kallar en fårr flöda-
 ränn."

Rengöringen av mjölkkärlen

Rengöringen
 av mjölkjär-
 len

tillgick så att man slog varmt eller ljumt vatten i och skrubbade
 dem till de blevo rena. Innan de nu brukliga skrubbarna kommo i an-
 vändning hade man skrubbar, som man själv förfärdigade av blåbärs-
 ris.

Under sommaren brukade man ibland då det var mycket varmt
 förvara mjölken i brunnen. Detta tillgick så att man hade en lucka
 eller "lämm pau brännkared!" Man fäste spannen i ett rep eller lina
 och hissade den ned i brunnen så att den nådde vattenytan, så lade
 man luckan över och fäste linan i något på brunnsbräderna fästet
 föremål så att spannen ej föll ned i brunnen.

IV. Beredningen av smör.Smör.

Smör.

Enda benämningen, som förekommit i orten, är smör. Man brukade använda både stav- och svengkärna (e-ljudet här är mellanljudet mellan i och é såsom i ring). I äldre tider använde man kärnor tillverkade av en urholkad trädstam, men sedan kommo stavkärnorna i bruk, vilka köptes på marknader eller av kringresande göingar, vilka brukade köra söderut och försälja laggekärl, stegar m.m.

De s.k. svingkärnorna äro både runda och fyrkantiga. Å svingeln var vingen eller vingarna fästa och dessa snurrade runt samtidigt som man snurrade svingeln runt. Berätterskan omtalar att det även fanns en slags kärnor, som kallades stötkärnor, ^helle på dialekten "stödkärnor", vilket namn den erhållit därigenom att man stötte "stagen öpp å nar". Berätterskan omtalar att hennes mormor hade en sådan kärna. Denna var rund liksom stavkärnorna, i den stång, som var stucken genom ett hål mitt i locket, var i nedre ändan fästad en rund trilla i vilken hål voro borrhålen. Vid kärningen stötte man med stången upp och ned i grädden tills man fick smör.

Kärnstaven kallades "stage" (obs. slutet a) då det gällde stavkärnor eller när det var en urholkad trädstam, men när det var svingkärnor kallades den genom den s.k. "vingen" instuckna svängeln förä "svengel" (mellanlj. mellan i och e)

Om man ej har så mycket grädde att man anser det löna sig att slå i kärnan, händer det att man "vespar smör". Detta tillgår så att man slår grädden i en spann och därefter vispar den till ^{s/}där blir smör. Detta blir vanligen efter omkring en halvtimmes ^vispning såvida inte grädden är för gammal. En vispar vanligen åt ett håll åt höger. Sedan man vispat en stund blir det liksom små ^gryn i grädden liksom vid kärningen och efter ytterligare vispning skiljer sig smöret så småningom från grädden, och det samlas sedan samman med vispen tills det blir en rund boll eller "smörklämp". Där blaj ajn grannsmörklämp!

Då man kärnad ^{-e/}smör, brukade man "jänka grädden fäst å en brugte å sättan eng pau ^{k.}käkelonsmuren så, att den blaj jänken eng-an en slo den i tjarnan. En brugte jänka ^vtjarnan mä engan en slo grädden i, å de feck så te, att en slo varm ^{t/}vann i den å härta om nanna svengsor mä svengelen älla stagen. När en så feck slad grädden i

tjarna^{-n/} så bärja en å tjarna å va grädden bra, så den ente hade staud
 får länge, så bärja de å smöras pau tjarneväggana! Detta xär när
 liksom små gryn av smör sättes^{-r/} sig på väggarna av kärnan. när smöret^{-m/}
 sedan skiljer^{-r/} sig från grädden och samlatz i en klump slås kärnmjöl-
 ken av kärnan genom att man tager locket av och håller ut kärnmjöl-
 ken. Man slår sedan friskt vatten i kärnan och kärna^{-r/} omkring, så att
 detta blir väl sköljt, varefter man tager swingel och vingar ur
 kärnan och tager upp smöret med en för ämdanmälet avsedd träsked.
 Då smöret börja bli färdigt vid kärningen säger man: "Nu samlas
 de, nu e där snart smör!"

Man trodde, att vissa personer kunde förstör s smörlyckan. Om
 en person höll på att kärna och en främmande kdm in och man sedan
 hade svårt för att få smör, trodde man att främlingen höll smöret
 så att man ej fick något. För att lösa denna förtrollning skulle
 den, som troddes hålla smöret / kärna omkring några slag och sedan
 trodde man sig kunna få smör.

När smöret tages upp ur kärnan lägges det i ett fat eller
 tråg (förr då man själv kärnade allt smör lades det ibland i ett s. t.)

"dröftatru" ett avlångt tråg av trä. Kärnmjölken användes dels till att dricka och dels till djuren. Var grädden gammal blev kärnmjölken besk och illasmakande och då kunde den ej drickas.

Den sked, som användes att "älta smöred mä", kallas smörslev! Denne bestod vanligen av en större träsked, som ej användes för annat ändamål. När smöret var saltat och i ordning kunde det hända att gårdens folk fingo en smörgås och denne kallades, "tjarnesmörmad!"

Om man skulle sälja smöret eller man skulle ut på åckor eller arbe' så användes "smörböttor" eller "smöraåska" av olika storlekar. På smöraskarna hade man vanliga lock utan handtag, men på byttorna hade man lock med handtag på locket, så att man kunde bära dem. Byttorna voro "stavrade och laggade" medan askarna voro urholkade eller också voro de urholkade ur en träbit.

~~df~~ När man sålde smör så tog man detta med till marknads och såldes på torget och där brukade vara uppköpare, som köpte det. Men det fanns också de personer, som hade ställen i Höör där man lämnade smör.

V. Beredningen av ost.

Ost var den allmänna benämningen på detta födoämne. Det man erhöill vid kokning av råmjölk kallades kalvdans och ej ost.

Obs. a a = w

Ost.

När man skall ysta så säger man att man "ska ^{östa} osta". Detta Ystning.
 tillgår så att mjölken uppvärms i en större kittel eller gryta. Antingen var kittelen, som var av koppar, förtennt eller också blankskurad, så att ingen ärg fanns på dess yta. När mjölken fått den tillräckliga värmegrade omkr. 37-40 gr. tillsättes löpet, vilket förut lagts i ena hörnet av "ostalasen" eller en mindre lapp sedan det först utrörts i vatten. Löpet röres omkring i mjölken och sedan denna stått så att ostmassa bildats, "röres osten nar", vilket tillgår så att man rör omkring i massan, så att denna liksom smulas sönder och sjunker till botten i. st. för att flyta upp till ytan, som den gör vid första ostbildningen. När massan sjunkit till botten och liksom blivit fastare, står vasslen överst och då silas denna upp genom ett durkslag tills man kommer ned till ostmassan. "Sin tar en äpp osten i ostalasen å tröcker den i ostakared te vallen har gaur/au, då vännor en äpp å nar på ostakared å tar lasen au osten å vrör äpp den så vallen gaur au, å sin lägger en den övor ostakared igen å lägger osten i så den kommor te å legga på den sian en ha tröckt pau. Sin strör en lett salt pau den sian, som leggor äppfår, å så faur

den legga te kväll. Då vännor en den igen å tar en torr lase å lägger om den å så strör en lett salt pau den sian, som kommor te å legga äppfår. Osten faur legga i lasen tau älla trai da, å så byttor en om ny tårr lase måren å kväll. Nar den så ha legged i kared så länge, så lägges den äpp på ain bänn pau en hyll älla i ett ostahus som hängo⁻² pau väggen. (Detta har formen av ett skåp och kallas också ostaskab. Detta består antingen av spjälväggar med lika stort, 2-3 cm. avstån⁻² mellan spjälorna eller också är hål borrhade i sidobrädorna och framsidan av skåpet, så att luften kan strömma in och osten därigenom bli utsatt för torkning). På en del ställen hade man enl. vad berätterskan omtalar, ett särkilt rum där ost och mjölk förvarades och kallades detta rum, "ostastuan". Man brukade antingen ha "södmälksost" då den tillverkades av oskummad mjölk eller också tog man hälften söt och hälften skummad mjölk då den kalls för "halfed ost" eller också ost, som tillverkats av enbart skummjölk, då den kallas för "skåmmost". En slags ost kalla "tjainemelksost" därför att man slår lite kärnmjölk bland den andra mjölken. Det var ofta brukligt att man förr tog kummin i bland osten och den kallades då "kåmjansost". Om man tog kärnmjölk bland osten blev den vanligen ganska lös.

Förr var det brukligt att man på sina ställen hade getter och då hände det att man blandade "jedamelk å komelk ihob å jore ost au de å då kalla en den osten färre jedaost!"

Storleken på ostformarna varierade mellan 1,5 till 2 å 2,25 dcm. i diameter beroende på hur gott man hade om mjölk eller vad osten skulle vara till. Om man ej pressar osten med händerna har man särskilt därför avsedda lock avpassade efter formen.

När "julaosten skalle tröckas va de sarsjelt noga, får om den ente blaj bra, va de liasom nåd som fattas ve julen. Julaosten tröckes allti au bara södmelk å så va den allti stärke en di andre!"

De olika slagen av ostformarna kallades: "ostakar, ostasveb, ostaform och ostakar". Ostakaren va får de mästa au trä, men nu får tien ha di börjad å ha rånna kar au bläck mä hål på siorna å i bannen, ja de ha di ju pau tråkaren må. Ostasveben va där engen bann i å enga hål ^{pau/} siorna. De va bånged ihob så en känne fau oliga storleg pau ed. En hade en simme som en fäste i en särts kogga som va fästa udanpå svebed. Ostakarena va flättade liason ain kar å där va hål som vällen känne träcka ud i. Ostakaren va ju får de mästa rånna, men där va nån som hade firkaanta ässe. Får i varden va här ain

ai = ∞

i N.Rörom som jore ostakar!"

Om man kramade upp lite ost och åt denna innan den var tryckt kallade man den för "ostamus". "Vallen där blar ⁻² nar en osta ¹² fau allti svinen. Nar en hare osta, som en har tröckt engan, så brugar en å tvätta ostana i den nye vallen så blar di så gula å granna pau skorpan, får de hör ju te ad ostana ska tvättas ain gång i ugan om-trent, får ad ente di ska ble mulade å rälia. Om ostana vell jäsa älla flyda ud syr en ain lase om dom, så ad di ente ska blai så tönna å dällia får då blar di så tärta!"

Kälalöbe

Får i varden bruga vi allri å ha anned en kalalöbe, men nu får tien kan en ju fau tjöba löbe, men de en säl har e bäst. Nar en ska ^{ta} löbe au en kal, faur den ente va forad mä anned en melk. Engan den slajtas ska en ji den melk en hal timme engan, så löbnar den se bra, ^{ta} har den sin e slajtad, å en har skåred äpp den å tad ud inälvorna, tar en löbed ifrau å tömmor uded i ett fad å sin jör en löbed raint frau bås å anned, å sin läggor en de, som ^{ta} faur övor i ett fad å slaur nymelk pau å så faur de stau te daen ätte, å sin slaur en ed i löbespajlen igen. (löbespajlen är själva löpmagen) En har ju jort den mä rain. Så brugar en å lägga saält i löbed å iblann läggor

saält
läs salt.

en kãmjan ässe i ed, men om en ente vell ha kãmjan i all osten, kan en iställed ta kãmjan i melken nar en ostar. Nar en så har fullad löbed i löbespejlen, så bengor älla syr en ännana pau de, om ain tjäpp å sin hängor en åpp haila löbed pau tjöksväggen, å nar de så faur hängt där letta sin hängor en ud ed pau väggen, så de faur tårras räktit. Nar de så blajr räktit tårrt, som de ska va, så krammar en i-hov ed, så de blajr flatt å så sjär en tjäppen au å så läggor en löbed i ett krus älla ain bårk å bengor pappor övor, å så tar en lagom stora bida nar en ska osta. Nar de blajr slut på själva löbed kan en sjära ain bid au löbespajlen å lägga i letta nymelk å la ed legga där en d^{-a}älla så, så blajr den bra å slau i ostamelken iställed får löbe får melken löbnar se au de mä!

När mjölken efter tillsatsen av löpet börjar tjockna säger man "att nu löbnar melken se!" Förutom saltningen av osten lade man lite salt i mjölken eller i de^{it}vatten där löpet upplöstes. Vassle kallas allmänt "valle". Om man ystade mycket sötmjölksost och man lät vasslen stå orörd plev där ett tunnt gräddlager på denna, vilken skummades av och av denna grädde kunde man sedan kärna smör. Detta smör kallades, "vallasmör", dock var det sällan sådant tillverkades.

Osten kunde ätas efter fjorton dagar eller tre veckor, men då så var fallet kallades den "grön ost" eller också sade man "osten e så ny". Julosten eller annan ost man ville ha stark förvarades i flera månader.

Om osten unde torkningen spricker, brukar man stryka smör i sprickorna för att den ej skall mögla eller torka och ej bliva bra. Vid ystningen kan man använda sammanslagen morgon- och kvällsmjölk.

Enl. berätterskans utsago var det för^{-r/}vanligt att klockaren i församlingen fick ostmjölk, vilket privilegium ingick i hans lönevillkor. Då klockaren uppbar ostmjölken tillgick det så, att varje by inom socknen hade sin särskilda dag då de skulle infinna sig. Vid mjölkbärningen brukade alltid de, som kommo till klockaregården med mjölken, ^{bli} trakterade med kaffe och kakor, och under dessa dagar var det en jämn ström av församlingens moror och pigor, som vandrade iväg med sitt mjölkkrus, ~~och~~ med klockaregården som mål.

Det var också vanligt att barnmorskan i församlingen tog upp ostmjölk och då var det samma vandring till hennes bostad. Visserligen var ostmjölken till henne inget bestämt lönevillkor, men i vanliga fall brukade mororna vara måna om att ge henne mjölk, ty

i allmänhet ville de stå väl med henne. Vid dessa tillfällen vankades det också kaffe och ofta blev barnmorskans mjölkupptagning en orsak till att socknens kvinnfolk fingo ett extra sammanträffande. Eftersom det ej var ett bestämt lönevillkor var det heller ingen bestämmelse för att man skulle komma samma dag från en by, utan man kom från olika delar av socknen på samma gång.

Obs. Någon beredning av messmör eller mesøt har ej förekommit i orten.

Berätterska:

Fru Sigrid Andersson, N. Rörum, omkr. 60 år, född i N. Rörum.