

Som på fågelista nr 1: Mjölkhuskällning.

Något om mjölk och mjölkhus-
källning på Österlen i Skåne
i slutet av 1800-talet.

8406

1

Skåne

Albo kv

Fågeltofta

Ola Carlberg

1964.

Mjölk är tvivelsutan ett av våra viktiga-
gaste födoämnen. På Österlen så man
~~inte~~ mjölk utan 'milkj'. Det var ju
huvudsakligen kornas mjölk, som an-
vändes till människoföda. I ensta-
ka fall kunde också getmjölk
komma ifråga. Den ansågs nämligen
nyttig och hälsosam särskilt för per-
soner, som hade tbc samt även för
skrapulösa barn. Men gethållningen var
ej allmänt förekommande utan tvärtom

ganska sällsynt. Endast någon hus-
man ~~eller bäckstugusittare~~, som ej
hade möjlighet att hålla ko, kunde
i stället lägga sig till med en eller
ett par getter. Geten är fattigmans
ko, heter det ju. Men geten kunde
stundom få en annan användning.

Om t. ex. en bondgård drabbats av
smittosam kastning, skaffade man
sig en "jìdabock" - getabock, som
fick gå lös i kostallet. Detta, me-
nade man, skulle råda bot på
kastningen. Det kunde även före-
komma, att man sämjde bocken eller
getterna och använde dem som dra-

8406

Skåne 2

Alto h

Fågelojta

jìdabök

gare för barnens dock- eller lek-
sakesvagn. Men detta var dock mera
en lyx. Getmjölken var, som nämnt,
närmast avsedd som hälsodryck åt
klena och sjukliga personer, men kunde
ju även nyttjas till ostberedning.
Man tryckte sålunda getost av mjölken
och vasslan kunde kokas ut till mes-
ost, fastän detta förekom sällan i Skåne.
Fårens mjölk togs i regel i anspråk
av lammen, men om någon tacka rå-
kade mista sina lamm, mjölkade
(molkade) man fåret. Fårmjölken an-
sågs förträfflig till kaffebrädd.
Om sålunda mjölk av får och get-

8406

Skåne 3

Hebo ht

Fågeltofta.

ter kom till användning mera sporadiskt, så gagnades korns mjölk dagligen i hushållet. Före mejeriernas tillkomst producerades inte mjölk till avsalu i nämnvärd grad. Därför höll man inte fler kor, än som behövdes för det egna hushållet. 3-4 kor på en ordinar bondgård var det vanliga. I stället hade man så många fler hästar och dragoxar. De senare gingo under benämningen "studa". Sådana uppföddes dels för eget bruk och dels till avsalu. Innan de voro utvuxna, kallades de "battinjar".

Eftersom det behövdes mycket mer folk

8406

Skåne 4

Helbo ht

Fågeltofta

på en lantgård, den tid, då allt arbete skedd för hand och inga maskiner kommit i bruk, gick det givetvis mycken mjölk åt i hushållet, men när man inte sålde mjölk, räckte det med den mjölk, som producerades av den relativt lilla kobesättningen på 3-4 kor, fastän hushållet med flickor och drängar, inklusive de egna barnen ofta uppgick till hela dussin personer eller mera. Den oskummade mjölken benämndes "söt mjölk". Den skummades "för hand", grädden fylldes i ett större förvaringskärl, där den fick surna. Den handskummade

8406

Skåne

5

Höbo köp

Fågeltöfta

ej säk.!

mjölkten kom till användning i hushållet dels som 'subesmad' (supanmat), dels att dricka. Kylskåp eller annan kylanordning för mjölkten fanns inte, och därför blev den fort sur, särskilt på sommaren. När den börjat surna men ännu ej hunnit tjockna, kallades den 'blåsur milkj' (mjölk). Den var inte hälsosam för magen, utan den skulle helst sparas tills den blev ^{tjock} d. v. s. hade 'sjörjat sig'. Den kallades för 'sjorjad milkj' eller 'fillebank'. Den var hälsosam kost och utgjorde sommartid daglig spis. Flur allmänt den förekom på bordet belyses av en dialog mellan 'lofoden' (ladufog-

Skinn 6

Hlsb h2

Fågeltofta

den) på Frörumsgården och en dags-
verkare. Denne, som ansåg sig få
för litet betalt för arbetet, beklaga-
de sig, sägande: "En ha jo inte rå te
å ha udan milkj å brö ti frokost,
milkj å brö ti midda å brö å
milkj ti kvällsmad." "Nå, men så
blir de segu ändå lit forskel," sva-
rade skrattande den danske "lafoden",
som inte fäste något avseende vid
arbetskarlens "klagovisa".

Vänligtvis hade man korna i sådan
kalvställning, att de skulle kalva
fram på värsidan, då det var tid
att släppa ut dem på gräsbete.

8406

Skinn 7

Alto 1/2

Fågeltäfte

När de voro nykalvade, lämnade de
mjolken mjölk, särskilt när de släp-
tes ut på det späda, saftiga betet.
Då blev det mer mjölk, än som gick åt
i hushållet. Den överflödiga mjolken
användes då till att bereda ost av.
Vilde man ha ost med hög fetthalt,
sötmjölksost, använde man ostkummad
mjölk till ystningen, men man gjorde
ofta ost på skummyolken och fick
då "skumost". Den var nästan lika-
dan i smaken som sötmjölksosten,
men fetthalten var ju mindre. I
Skåne brukade man inte koka ut
vasslan till mesost, såsom man gör

8406

Skåne 8

Hebo h

Fågelsjöta

exempelvis i Jämtland och Dalarna, utan vasslan användes till utfodring av svin och kalvar. På Österlän sa man inte vassla utan i stället hette det "valle".

När korna allmänt voro nykalvade på våren och lämnade rikligt med mjölk, började de efter hand "knäpja av" på mjölken, så att de fram mot höstsidan och jultiden voro sina eller "säna," som det hette på ortens mål. Visserligen blevo de väl inte "säna" alla på en gång, men mjölk-tillgången minskade betänkligt. Då var det en lycka att ha tillgång

8406

Måne 9

Hörs lät

Fågelsjöta.

till hembryggt dricka, som man alltid plägade brygga åtminstone till julen om inte annars. Så blandade man den lilla "milkjätären" med dricka. Det blev "drickjablänninj;" och det kunde smaka riktigt gott. För de husmän ~~och backstugusittare~~, som hade blott en ko, blev det givetvis helt stopp med mjölktillgången, när kon blev sin. Då var det skönt att kunna ta till det hembryggda drickat. Att korna blevo sina kallades vanligen att de stodo.

En man, som skulle visa sin besättning för en besökande, gjorde detta

8406

Närr 10

1460 h

Fågeltöfta

stoc 4

med den något kuriösa förklaringen:
"Den koen, som liggjer, hum står, men
den koen dars bärte ve dören hum
molkar en får, me bjällan."

Sin-perioden kunde vara ganska olika
för olika individer. Det fanns kor,
som mjölkade mest året runt, från
det de voro nykalvade, tills de voro
färdiga att kalva på nytt. Men det
fanns också de kor, som stodo i sin
4 månader, ja, t. o. m. längre.

Strax när kon var nykalvad, var hennes mjölk mer tjockflytande, något
klibbig och ej så vit som vanlig mjölk.
Den kallades råmjölk. Kalven tråk- b. r. ut.

8406

Sk. 11

Albo hd

Fågelsjöta

terades med råmjölk, men kunde ej tillgodogöra sig hela mjölk-målet utan husmodern fick ta hand om det, som blev över. Av råmjölken beredd kalv-dans, ~~som vi förstas benämnde~~ "kaladans". Råmjölken uppvärmdes, tills den rystade sig, vilket skedde utan tillsats av löp. Vid riklig tillgång av råmjölk, körades stundom smör, s. k. "råmilksjasmör". Detta hade en mörkare gul färg än annat smör. Ostkaka var en annan produkt av råmjölk, men den förekom sällan i Skåne. Det är ju en speciellt smäländsk rätt.

8406

Sk. 12

hbo h

Figutofa.

käladans

ful!

Under min vistelse i Norrland serve-

rades ofta långmjölk, ett slags mjölk,
som beretts genom tillsats av tätört.
Denna värt har den inverkan på
mjölken, att den blir segflytande,
men också mycket hållbar. Den får
en något syrlig, pikant smak. Då
jag fann en del exemplar av tät-
örten på en fälad i Fårstorp, Aud-
rarum, ville jag förstås göra lång-
mjölk, men då jag inte kände till-
vägagångssättet, misslyckades jag ömk-
ligen. I samma vecka såg jag en
annons från Upsverige om långmjölks-
extrakt, som tillhandahölls för en
billig peng av en mejerist. Jag

8406

13

rekvirerade en sats, och se - det lyckades bättre. Jag fick en härlig långmjölk, som jag sedan kunde förnya vecka efter vecka genom att taga en matsked av långmjölken och sätta till ett fat söt mjölk. Jag höll långmjölkeskolonien i gång närmare ett helt år, men upphörde sedan med odlingen, eftersom min fru inte var intresserad. Detta var förstås endast ett enskilda försök att introducera en mjölkrätt, som annars ej förekommer i skånska landamären. När man kärnade smör, erhöles kärnmjölk, som användes såväl i hus-

8406

14

hället som till utfodring av ~~svinerna~~.
Kärnmjölk är en hälsosam dryck.
Den användes även att koka gröt på.
Om man försöker koka upp mjölk, som
börjat surna, cystar den sig. Man säger
då att mjölken 'skar sig'. Den hinna,
som bildas på kokt mjölk kallas helt
enkelt 'skinj'. För grädde hade man
förr också benämningen 'flyd'. Hårt
skummad, mager mjölk kallades 'blå
milkj'. Beträffande den förut omnämnda
långmjölken, som undertecknad beredde,
så erhöll jag tätmjölken i det träd-
aktiga stadiet i ett vanligt brev-
kuvert. Detta tillsatte jag den inköp-

8406

15

ta standardiserade mjölken utan uppvärmning, lät den stå ett par dagar, och långmjölken var färdig. Sedan förnyade jag beståndet på sätt, jag förut beskrivit.

Om smörberedning.

När man samlat tillräckligt med gräddde i kärnbyttan, hölls den i smörkärnan. Denna var ett laggkärl, gjort av långsmala stavar (stäver), något smalare upptill, så att kärnan blev en aning bredare nedtill. I kärnans lock fanns i mitten ett hål för kärnstaven eller-staken. Den var nedtill försedd med en cirkelrund träskiva med en mängd små hål i. Bilagda teckning

vill ge en föreställning om den tidens smörkärna. Den är ritad ur minnet efter en dylik kärna, som fanns i upp-tecknarens hem. Stavarna kallades tyrel.

uttal!

Det hände väl ibland att det inte ville lyckas med smörkärnandet. Då trodde man, att någon ovänligt sinnad person, som "kone mer än vanlet folk," hade ställt till så det sj' blev smör.

Om man hade endast en mindre sats av grädde, exempelvis av råmjölke, så nyttjades sj' kärnan, utan då vispade man grädden i ett lerkrus, tills där bildades smör.

Någon särskild benämning på den

person, som skötte mjölkningen, hade man knappast. I Skåne var det alltid fruntimren, som stod för mjölkningen, på de mindre ställen ofta bondmoran själv eller qigan. Men på större gårdar, där man hade flera qigor, kallades den, som skötte mjölkningen 'molkepia'. Under mjölkningen satt hon på en trebent pall 'molkepallen'. Vad jag kan minnas mjölkade man i en vanlig zinkspann, men sannolikt hade man tidigare använt träspannar för ändamålet ja, kanske rentav en stäva eller 'sträppebytta'. En sådan fanns i mitt hem, men användes då till att

låta kalvarna dricka ur, så länge de
finno mjölk att dricka. Mahända
hade den förr använts som mjölk-
kär, men sedan blivit ersatt av
zinksprannen, som ansågs mera hygie-
nisk och lättare att hålla ren.

Den nymjölkade mjölken silades ge-
nom en trattformig sil med finmas-
tig nätbotten. På bottenens undersida
fastes en silduk av tätt tyg (linne),
som togs loss och rengjordes efter
varje användning. Mjölken tömdes
upp i fat eller kruor, vanligen lerkär
men stundom gagnades även porslins-
fat. Tidigare hade även bunkar och

fat av trä mytligt, men de hade sedan kommit ur bruk. Mjölken förvarades i svaltt rum, och när grädden gått upp till ytan, skummades den av med en trä- eller hornsked.

Smör förekom inte på bordet i vardagslag utan togs fram endast vid högtiderna eller när det kom främmande. Innan mejerier invrättats och mjölken som en följd därav blivit lantmannens förnämsta och säkraste inkomstkälla, hade bönderna inte så mycket att vända i pengar. En utväg för husmodern att skaffa slantar till kaffe och socker, som börjat bli en nödvändighetsartikel,

var att då och då kunna sälja några skålpund smör och ett och annat "tyv ägg" på "fordäen" (förgdagen).

Därför måste man spara på dessa varor, om man ville vara modern och njuta av det nya njutningsmedlet. Om detta skaldades: "Kaffetären den bästa är bland alla jordiska drycker." (Skillingtycksvisa)

Som ersättning för smöret, som man vanligen fick försaka, hade man flott, som ju också var hemmaproducerat. En "fitemad", (flottgås) till "lillemidda" och en ö:ö till "mertan" (midafton) utgjorde vanligtvis "butchörens" (vallpojken) dagliga mellanmål. Men när det kom främmande, dukades smöret

frams.

Om ystning och 'ostagille'.

Liksom man sysslade med julslakt, julbake, julbrygd och allt slags julstök, så skulle man också i den gamla, goda tiden bereda julost. Denna förberedelse till julfirandet fick dock företagas ganska långt före julen, för att osten skulle hinna bli lagom lagrad. Någon gång på hösten, när säden var bärgad och den värsta brädskan över, ställdes till med ystning. Löpe hade man försett sig med genom att när man slaktade en kalv, tillvarataga hans löpmage med innehåll samt hänga upp den till torkning. Den för ystning avsedda mjölken hälldes upp

g'vill.

i en stor kopparkittel och uppvärmdes till lämplig värmeegrad. Då tillsattes löpet under omröring, varvid mjölken ystade sig. Ostämnet skilde sig från vätskan och samlade sig i klumpar, som medelst en hålslev östes upp i för ändamålet gjorda former av trä, s. k. ostakar. Där pressades de samman till en fast massa, den blivande osten. I botten på ostkaren var det fullt med små hål, genom vilka den kvarvarande vasslan pressades ut, när ostmassan pressades ned i karet. Efter några dagar var osten så fast, att den kunde tagas ut av formen för att eftertorka i luften.

8406

23

ostakar

Den placerades då i ett slags hänghylla försedd med galler så tätt, att inga möss eller fåglar kunde komma åt ost. Osthyllan hängdes upp antingen på vinden eller också ute under takskägget på en där för särskilt avsedd plats. En gammal sedvänja, som höll sig kvar ända in på de första decennierna av 1900-talet, var de s. k. ostagillena). Enligt traditionen hade en del tjänstemän: klockare, barnmorskor, lärare och lärarinnor, ett slags härdvunnen rätt att få ta upp "ostamilk". Vederbörande lät kungöra (från predikstol (!) eller smorledes) att de en viss dag togo emot mjölk för ystning. Det var

praxis att "mjölkleverantörerna" blevo
 rikligt förplägade med kaffe och alla
 sju sorterna kakor m.m. En del av
 fruarna stannade kvar mest hela dagen
 och hjälpte till dels med ystningen och
 dels med kaffekokning och servering.
 Det var eftertraktade gillen, men så fingo
 ju också gillesvärdarna ett ansenligt
 lager av julaostar, ju större, ju mera
 de spenderade.

Uppföcknare: Ola Carlberg
 Titel: f. folkskollärare.
 Födelseår och dag: 1883 7/11
 Födelseort: Fågeltorfa. Krist. l.
 Åbo härad.

16 B

8406

Smörkärna från 1800-talet

28

Ålbo härad

