

De kärl av olika slag, som i gamla dar nyttjades inom socknen vid mjölkningen och till förvaring av mjölk och mjölkprodukter, voro i allmänhet förfärdigade av lergods eller trä. Det mest tjänliga virket tog man av bok, ek och ask. Till prima don användes ej gärna "trä med vatter i" (*våts*), d.v.s. den för fukt och väta känsliga ytterveden, som lätt tog röta i synnerhet om den avverkats på våren, sedan saven gått i trädet.

Innan bleckspannen kom i bruk vid mjölkningen, begagnade man sig av den s.k. *stjörtbyttan* /stjärbyttan/ ett laggekärl vanligen av bok med en av stäverna skjutande upp över byttans övre kant och rymmande så där en 10 liter. Från laggården bars den fullmjölkade byttan över gårdsplanen till spiskammaren eller matkällaren, dit man på sina ställen kom genom en med läm försedd öppning i spiskammargolvet. Mjölken silades upp i s.k. *sitar* smärre, skålformiga lerfat på en

Skåne
Lillands län
Lustofta

C. Lindqvist
1938.

kannas rymd /kannefäd^u/, och dessa ställdes på en hylla i spiskammaren eller på en uppmurad förhöjning av källargolvet. På småställen, där man inte hade någon spiskammare, sattes mjölken i den s.k. "milkaskänken", ett litet skåp av enklaste konstruktion som vanligen hade sin plats i köket. Det förekom också att sikaren radades upp på en under takbjälken anbragt hylla i stugan, "milkahyllan", på sina ställen även kallad "kara^uhyllan", varmed egentligen menades en väggfast spjälhylla i köket varpå kärleⁿ välvdes. Silningen har sen långliga tider utförts med hjälp av en s.k. sila, en blecksil av samma typ som den ännu brukliga, men med ett hål i botten som överbands med en grov "sildug" eller "sillase". För att inte silan skulle doppa ned i sikaret lades över detta en silbräda med hål för silan eller en fyrkant av fyra korsvis hopslagna ribbor, som också användes som underlag för ostkorgen vid ystning. På sommaren, då mjölk-

ningen försiggick mer eller mindre avsides från gården, tömdes byttorna efter hand i en "milkasau" ett högt, jämförelsevis trångt laggkärl med raka väggar till formen erinrande om de gamla vat- tensåarna men mindre än dessa. Därvid hälldes mjölken genom silduken, som med händerna tätt fasthölls över 'molkebyttan'. Vid hembärningen till gården betjänade man sig på längre sträckor av en "krage eller stage", som sattes genom kärlets öron och bars över skuldran av två personer, som inte fick vara alltför omaka i längd. Även träspannar användes, burna i ok. Hemma slogs mjölken upp i sikaren medelst en träskopa med kort skaft, en s.k. "ösa". Efter ett dygn, då grädden gått upp, skummades mjölken med sked /trä eller hornsked/ och grädden hälldes i "flödakruset", där den samlades i och för kärningen. Mjölken var då ofta tjockt sur /löben 'lupen' eller löbnad/, och denna "suemilk" sattes fram åt folket och söps ur gemensamt fat med

"brö å spegefläsk" som tilltugg. Färsk, oskummad mjölk bestods mera sällan i vardagslag. Till "päregröd" och "vanngröd" /rågmjölksgröt kokt i vatten/ vankades bara skummad, ja, ända till tre gånger skummad mjölk, som under tiden ofta hunnit bli både "vreen" /vriden/ och "blausuē". Det lär icke vara någon överdrift, när det i en visa om en snål bonde i Sissebäck /Iv.s:n/ heter:

Ja ha tjänat te Traussens i attan aur
 män aldri ha ja fautt åjn södo milkataur.

Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

- 1/ milkasöppor, mjölk, söt eller skummad, kall eller kokt, vari "soppades" bitar av bröd. Anrättningen äts med förkärlek av gamla och barn men försmåddes av folk med starka tänder.
- 2/ drekkasyba eller brösöppor: dricka koktes i blandning med mjölk eller enbart och hälldes över det i tärningar skur-

na brödet. Sybat sötades gärna med sirap.

3/ drekkablänning: kall mjölk och kallt dricka.

4/ av kärngrädde /flöd/ bereddades ej någon särskild maträtt,
men den breddes /klintes/ mycket på brödskivor, s.k.
flödamada.

5/ krusost eller *Kaladans* : råmjölk, tillsatt med
kryddor allt efter råd och smak, koktes i slutet kärl i
en gryta med kokande vatten. Äts som pudding till efter-
rätt.

6/ källost: sötmjölk och råmjölk /1/3/ koktes i panna och dracks
som välling.

7/ vallagröd: korngrynsgröt, kokt på vassle, äts även stekt.

8/ vetemjölsvälling, 9/ vetemjölgröt, 10/ potatismjölsvälling,

11/ havremjölsvälling, 12/ bovetevälling. 13/ bovetegröt.

Råmjölgröt koktes däremot alltid i vatten.

Till sill /både stekt och spicken/ och potatis användes vanligen surmjölk som sås /påredöppa/.

Smörberedningen.

Det vanliga redskapet vid smörberedningen var den av stavar hopfogade med "traijora" /trägjordar, enevidjor/ beslagna ståndkärnan, som ännu på sina håll användes inom socknen. Själva kärlet kallas i trakten aldrig annat än "(körne)byttan" och staven jämte den därpå fastkilade runda träskivan /med dess tätt borrarade hål av en tvåörings storlek/ går under namnet "trillan"^{1/}. Före be^gändet skulle byttan "äjnosa" för att befrias från elak smak. Äjnos bereddades på det viset att ett par kvistar eneris lades i kärlet och hett vatten slogs däröver. Detta fick sen "stå o.dra" ett par timmar bortåt. Därefter skurades på sina ställen med "båsviska", sand och vatten. Proce^{l/}. Enl.uppgift av en gammal i Allarp äv.kallad "törle".

duren var densamma vid rengöring av andra mjölk- och matkärl. Smör förekom icke mycket i det vardagliga hushållet utan ersattes i stor utsträckning med det i handelsboden saluförda importerade flottet "bofettet", av folkhumorn gemenligen kallat "snilafitt"/snigelfett/. Småbrukare och fattigt folk, som inte hade så rik tillgång på mjölk, ägde inte alltid någon kärna utan lagade till festliga tillfällen sitt smör i en karafin ,som med knäna försattes i en roterande rörelse alldeles som när man maler senap med /senopa/-kula.

Det bleka vintersmöret färgades gärna till större likhet med sommarens höggula gräsmör, vilket skedde genom tillsättning av morotssaft, som då slogs direkt i kärnan samman med grädden. För att det skulle tura sig väl med kärningen, hände det, att man med en kolbit ritade kryss i botten på kärnan el-

ler strax före begagnandet lyste omkring i densamma med en brinnande sticka. Allmänt utbredd var den föreställningen, att främmande, särskilt kvinnfolk som kom på besök, kunde "ta bort turen" eller "trölla smöret" för den som just var i färd med att kärna. För att hindra slikt trolltyg, iakttogs sådana åtgärder av rent magisk natur som att sätta en kniv i "dörsprickan" efter den främmande, när denne gått sin väg, att "kasta ill" i form av eldkol efter den bortgående eller en skopa vatten, vari man slängt några glödande kol från spiseln. Vid sidan av dessa underliga förfaranden, förekom det också, när det inte ville arta sig till smör i kärnan, att man nedsänkte det motvilliga redskapet i vattensån för att kyla dess innehåll och så bättre nå önskat resultat. /Med tanke på att man på sina håll tvärtom tycks ha uppvärmt "flöten" före kärnandet synes det inte osannolikt, att proceduren med nedsänkning

i vatten ursprungligen kan ha företagits, även den i något magiskt syfte, antingen det nu varit att isolera kärnan från skadliga maktens inverkan eller enl. animistisk uppfattning att tvinga kärnan att ge smör ifrån sig/. Vintertiden fick flödkruset stå inne i "stuan" över natten så grädden blev kylslagen till kärningen. Det nykärnade smöret tvättades vanligen i tre rena vatten och ältes med en grov träsked i "dröftetruet", som väl lämpade sig för detta ändamål, och mängdes därunder med salt. Om inte kärnmjölken pressades ut ordentligt blev smöret beskt i smaken och randigt. Det smör, som av bondhustrun skulle

1/ ett avlångt handtråg förfärdigat av en urhålkad stock /60 - 70 cm. långt, 20 - 25 brett och c:a 8 djupt/, vari eljest linfröet slutrensades, sedan det förut i behörig ordning kastats med skoffa och "reslats" med såll: truet skakades med lätt hand och "fnåget", som stannade på ytan, blåstes bort i vinddraget eller skummades av med handen.

säljas i "Selsbör" eller på "Holje makad"^{2/}, formades i tråget till rullar, som sveptes i vattendränkta dukar av "entänt" /glest vävt/ linne. För eget bruk under vintern lagrades smör i lerkrus, som jämte annat matförråd förvarades i källaren eller i den s.k. "sulhoddan", en visthusbod som alltid låg på norrsidan i närheten av "störset" /brygghuset, där bakugnen var inrymd/.

2/ Sölvesborg och Holje /Jämshögs s:n, Blekinge/ voro för ett par mansåldrar sedan de huvudsakliga avsättningsorterna för Ivetoftabornas produkter. Holje marknad upphörde år 1918.