

Uppteckningar

från

Wemmenhög - härad

av

Ellida Ohlsson

Svenstorp

Jag vill här, så gott jag minns, söka återgeva vad jag
 hört berättas av mina förfäder, om seder och bruk här i
 mellersta delen av Vemmenlögs härad, från mitten av
 1800 talet i framåt till -80 talet, samt om dialekten o
 benämningen på landområden här.

Mjölkehus-hållningen Inledning

När vi sena tiders barn, ser den mängd mjölk som våra
 kor lämna, undra vi, var man får gjude av sin mjölk, när
 inga mejerier fanns, men när man tänker närmare efter, var
 man på den tiden hänvisad till sjöbrukshäll, man hade på den
 tiden ej heller på långt när så många kor, ej heller lämnade de
 tillräckligtvis den avkastning, som korna i våra dagar.

Utfodringen bestod om vintern av bors (halm) och enster (agrar).

Detta bidrog ej heller till någon skedd avkastning. Mjölken, och
 produkterna därav, voro ju också huvudsakligen avsedda att användas

i bondens eget huskäll. Detta var också av annan omfattning än våra dagars
 lantbrukshäll och kunde på ett 60 tal, ställe uppgå till 12-15 personer i då öve.

1.
 Skåne
 Vemmenlögs härad
 Svenstorp.

Ellide Ohlsson
 1938

Det var ju här på slättbygder ej heller den animaliska, utan den vegetabiliska produktionen, som utgjorde bondens huvudsakliga inkomstkälla.

1. Olika slag av milkej (mjölk).

Av mjölkslagen var det ju huvudsakligen komilkejen, som kom till användning, men även sjämilkejen hade stor betydelse, av den blev nämligen den gode syltemilkejen.

Gjämilkej användes som betemedel mot kejejebrösta (stiktorsk).

Blev det någon mjölk över kallades den i vinabalau (-baljan) undan för undan, det blev "vinaslabba", all mjölk användes, att "spilla nåd sa ett faret ö-laggj, eller vaseri."

Rämilkejen sidos (silades) får de sil. Rämilkeja gräddan kornades för sig självs, de smöret därav blev stäcked i "Fot a' into med värt."

När den nysmokade milkejen var lynnked (lynn), var det många som inte kunde li (fila) den, andra däremot kunde dricka molkeedriokj (skumbelagd mjölk). När glyttana fick bra me molkeedriokj vuste de a' ble de dakstia de.

Man kallade milkejen ny tills den blev flyddon (Skumad) När den skulle flyddas hette det ibland. "Flyd den onto järn bräst, som e i seltid, då blir den så bar ä' sma (äta med skav)!"

När all grädde var borta var mjölken bar. (ibland smakade mjölken en eller fatti, då skulle korna ha salt).

Löd kallades mjölken förs den surnade, antingen den var med eller utan grädde. När gräddsettingen börjat sade man att "milkejen va skingjdran. När man kokte mjölken: "sejsar somme etter skingjed som e bara grädden, andre kjoys (fä kväljninga) när di ser de."

Skulle man koka gröt i "milkejen va bron" (något sur), eller det kommit med mjölke från en nykalvad ko, hände det att "milkejen skas så", var det riktigt gallet "så lu den rammer", ble sammenduen."

Någon mjölke var blå, bar eller banned, så den va onto mied vär ä' e den så bron eller blåne (vriden) i smägar kred tillia så e den viddervardi, men när den blev rektet skjmad (filbunk) då ble den go igen, då

e velt onte nöd som e. goere än ett sett skjnad milky. 4.
 Där den sedan stå för länge skildes den ad. "De tjocka rjun-
 ken ti bäms, ä skåringjen står ämpo." Då blev de honga-
språngja (kallas vi därför att ~~hur~~ de m. m. måste förtära
 allt det tunna, för att komma åt det tjocka). När mjölken
 nått detta stadium, duger den endast till svinaföda.

II Maträtter i vilka mjölk ingick som viktig
 beståndsdel.

Till 'kvällsmat' brukade man här äta fittemat eller
 smörmat i sva milky ti, söd eller skjnad (tjäl-
 surnad). Till davre (fukost) brukades man efter
 vitt i pantofflar "sua kokt milky me ismaltod
 brö", var mjölken uppblandad med diicka kallades
 det "drickjasua". Ofta använde man kokt mjölk till
 kall gröt. En rätt som även här kända till mjölk-
 rättarna var gnissegröden som tillreddes på så sätt
 att sot mjölk kallades på kem-malda haregryn och
 jöte svälla.

När man över H sat "skjnad milky" stödde socker och kanel kallade man det filbrunk, alla äto "me vär sin ske äno samma fod, men vär i en fickij ble ve sin sia i onte sejsa i fadet".

Av råmjölken bereddtes "kalladans". Den var av två slag, "krookkalladans", som kokades i en krukka i vattenbad på elden. Råmjölken tillsattes med russin, socker, kanel m.m. Lite av första målets mjölk medtogos för att kalladansen skulle bli fast. Av denna kalladans bars omkring tio grammar, som alle skulle "smöga". Så kokades kalladans i samma direkt över elden, gryde kalladans, denna blev tjung i gryned och ansågs av de flesta för sämre, men de fumos som föredrogo denna.

Kall blandning av dricka och mjölk, för släckande av törst, kallades för "drickjablenningj", eller, när det sker si, "skärdes" för balleia. De har bled balleia på flaskkam, du får russta na, ella får du de onte äno na."

När en kvinna fött barn, ä lä i barnsäng, brukade
 "nabokvinnorna ge ti na me barleja". Barlejan bestod
 av aggjasna (-soppa), kvardbestandsdelen var här oskummad
 mjölk och ägg.

Något som bland almogen var kallat som en stor lækker
 het var "Syltemilkejen", den var nog lika värderad här, som
 i de mjölkens uppat landet och får ha sitt eget kapital

Syltemilkejen

När man skilt lammen från jären, mjölkades jären
 så länge något fanns att få, veranda får förs vara på.
 Så här berättade min mor om detta:

När en skulle molka får gällde de ä vara äjtsam, den
 som va liti renfäri satte si jo ve sian om färet, men den
 fören som va skittfäri ella ente prägte eller kont de ble.
 satte si ä molka bagipa, de va rakhondiacce. Då hände de
 ibland att hon fick en ä ammon jella i krygstan, då va
 de ti kricket nappa den ti si, men om där kom en dropp rom
 gäng, de va där ente nöd ä gjarna de, de fick fulla me.

Syltemilkjen smagte bäst, när en sål hadde skjøtt molk-
 ringjen. Pär en gæng fäim ve molkade, korbtes milkjen
 ä stas ongan fäim ongan i syltemilkje-fyngjen, här fickj
 den stå en tid ä mös(mogne) ä tjökene, slem va där nåd
 som va gott ä dipping brö i, men de gickj cute ente an ä vrase
 med, en fickj la si nöje me ä dipping den ana sian, va där
 en som dipping ända när glöde di skits jo kan. Ja kan e
 cute nåd som ja fyngjer e si gott som de va, men me e
 här ja entan fäim eller syltemilkje. De komme jo fäimstas hände
 add en ä annan mus sänkyte si i fyngjen, men den fickj
 en jo seise opp ä säss som ingjonting, en kette dom jo allu
 träjs, fäim milkjen va tjök.

III Ohjolkens förvaring: gräddbildningen.

Den nyside milkjen förvarades, dei ej källan fäim
 under någon del av böningshuset, i "bästuen", något röi i-
 genom väggen förmedlade lufttill förseln. I regel förvarades
 även andra livsförnödenheter där.

"Molkerpannen" var av trä med grepe, två stavar som högre än

de andra och genom dessa var "grovens" ändare kringade.

För uppsilting av mjölken använde man en "kivoarsii" (Kopparsil). Denna var i regel vackert svängd och med kanter försedd med en rullad kant. Över denna kant lades "si-kluden" (sit-duken) och bandes fast med ett snöre. Denna kant nöttes under tidens lopp, och det blev snart att fästa klutan, och det hände ibland: "add rätt som moor sto i knappa po sikanten. für ti fäd' ti hua lättare igjennom, slapp kluden, i dask tillia me melkyu när i krookan, i så va de ti si om." Sikluden utgjordes av en limmelapp, som skällades och rengjordes tillsammans med de övriga donerna sedan den först skjölldes äro me en vamm für inngipan den för äro.

Melkyu rördes i lerkrookor i sitt. Letten därför att "di va så passelia i sna äro". Siskjytten fullde me i krookan. Lerkrookorna rymde i regel mellan 2-3 karmor = 5 stop = omkr. 2 l. och voro försedda med två öron att hålla i. De användes äro att bäsa bort mjölke i, spinning, bydegille. etc.

Så lades en tallrik över krookan, i moors gramaste krookibän

banto po kärs för öra ti öra färti båra i."

Letten voro so samma form man läga, dessa hade be-
röende på stolken 1-2 åren, rymden var 1-3 Top.

Mjölken skummades eller "flöds" med en särskild "skummeska",
den var lite sned i bladet och försedd med långt skaft,
samt ibland en krok för upphängning. Somliga flöd
mjölken med kringj (rund) ska med stackad skaft, men
va där ryttor vilde de gärna äsa äro me den. Materialen
var i regel horn. När grädden va bre "oppkommer" stök
man först runt kanten på krukkan för att få grädden
loss (och stack fingret i mun.) Grädden flöds sedan med
skummeskan upp i gräddekrokan, där den fick stå ti
de ble kernetid. Den mjölk som siltats i setts skum-
mades inte så hårt, de den "skolle nyokjas ti krollasua".
"Iblann komne Laskemannen för en kroka nedskommed
mjölk me si him ti kringja i gyltta, hadde de de nome
kronnyr, ble där höjtia me mjölk i gräd, de va ente
så väl vanda po den tiden, sa mor."

Det var mycket arbetsamt. I många milkjakeren skedd
 kagas ut i ludd; den inngjussade kjelen föll i beståndet
 (ofta) alla ble di sälja. Lutten var antagligen, inuon sodan,
 "arkelud". Fingo lerkärlen koka för länge bliva de sköra
 och smulades sönder, liksom om mjölkkyran fick sitta
 förlänge. Pottmagare - ler fanns lite växtans "pottmagare"
 (brukmakare) liksom, i di fela ante arbei. När karnen vor
 rena lades de på "karabjullen" i ndersta stans "tjärnes"
 När det var mycket verket på sommaren kunde det ibland
 att man "hissa" när smör i milkj i brömmen, ibland
 motte hela karnen gjore allskar, när då inte ville
 bli smör, från de va från vänt i bärud.

IV Smörberedningen.

För beredning av smör användes här uteslutande
 grädden av kornmjölk. Kärlt var i karnandes frisiggide
 kallades: kerna, kärnstavon, Tärret, kerna med
stav: Tärretakerna, eller, sedan svingjla-kernorna
kornut; bruk; rättappokerna. Tärretakerna utgjordes

f) kerna av nyare
 typ som drages med
 rev (svinjel).

av ett högt, uppåt något avsmalnande laggbär av lötkä, 11.
 Storleken var varierande, beroende på mängden av grädde,
 man hade att kärna. Tårulen bestod av en lång staka,
 som nedtill var försedd med en platta av lötkä, försedd
 med en del hål genom vilka grädden "svolpa" (skvalpa)
 när Tårulen rörde upp i ned. Över tårulastagan (stake)
 trädde ett låg (lock), försedd med handtag. Detta passade
 till kärnans överkant, och utgjorde, på samma gång ~~stake~~
 som det hindrade grädden att "svolpa" över, ett stöd för
 Tårulan, när den rörde upp i ned.

Mindre mängder grädde, såsom rämmiljö-grädde, vispades
 i en krocka, eller svolpades på en flaska eller i ett halska-
 kerus. All vispning skulle ske "me-sols", rätt om.

Om man kärnade utan att ha smör, berodde detta allt oftare
 den kärnandes inställning till det övernaturliga, antingen
 på något fel hos grädden eller korna, eller, o kanske oftast,
 att det var förgjord på ett eller annat sätt. Den som förde
 på spöja såddant skrev me en knut kross i grädden i kärnan

ä satte en stappennät i kornen (det var stas) ingjau hon boja
 ä harna. Jon som sökte naturligt orsaken, sökte genom att
 öka eller minska värmen för det att smöras, ibland kunde
 grädden bli för varm och smörades i hast, då blev det ladesa-
smör. "De ble stached i dället för de va skrämde för smör"
 Ansgår orsaken till att man hade svårt att för smör ligga
 hos korna, fingo dessa både lävsticker (litstickor), svavel
 (svavel), johannestis ö långpipor (-poppar). Men ändå kunde
 man för korna förgäves både natt och dag, de ble gavernick
 (förgäver). Då kunde det hända att uttrycket: "Bler de för
 skit, för vi ha de för pantoffledippa", sålles.
 När den grädden som flöt upp på locket började bli grynig
 hette det: De ser gryned ut, de har säkert börjad i
skärs, då smöras de snart, du får korna se natt se de
samlar sig ä ente skilles ut igen.

Korne-milkjen dracks gärna, den slöjke tästen så bra.
 När smöret var samlat, ä hängde sammen i en klomp, fingo
 det upp i härnan och skötja skjulldes me kallt vatten.

älfes med en "fräské" i sejsad me en kniv på så sätt
 att kniven drogs igenom smöret kors och tvärs, nedifrån o
 uppåt, för att befrias från eventuellt befintliga kokor, dessa
 blevo sittande på kniven och avstogs undan för undan.
 Så saltades smöret, "å si va smörsticket färdt å lägga
 i foder eller setted."

Skulle smöret användas som smörslav i frimugg, lades
 det upp i en smörkopp o formades som en hög kägla. Denna
 pringglades (utsirades) sedan på olika sätt: Med en fisked
 foga ut rön och blad och pärlrade, förullades över med
 ett vackert mönstrat glas e. d. eller också spitsades smör
 genom en stult i figurer och ornament över hela smör-
 slaven. Ja via pringlinggen av smörslaven kom allmoges
 konimornas mer eller mindre konstnärliga anlag riktigt
 i dagen, "di ble ässe synade i gränskade, när di kom
 på bord på gibledan, då va den onna kringjans smörslav
 gramare pringglad än den andra."

Jag tror inte att osttillverkningen stått således högt här i orten. Att ost tillverkats, därom vittna de "otfahäckska", som ända in i senare tid funnits kvar, men det har nog varit enklare sorten, och ost hade my milkj i flyddan det vet jag. Till den senare sette man komjar (Kummin) som kuddar. Man blandade också något fäsmilkj eller kernemilkj. komilkjen färr de ble ostom mer ivor (stark) i va dröjare, ä inte si on (smektör).

Osten påssades nog här mest i former runda och fyrkantiga.

Lered (löpet) utgjordes dels av förkade kalomagar, dels av den tjocka himnan på insidan av svinnmagen, denna fläddes av när svinnmagen rengjordes, men fick g spådas, och smetades fast på en vägg o. d. och fick sitta där att torka. En bit ledes vid behov i bit att "blyddas" nd ordentligt (gundligt). Vätskan som bildades användes som löpe.

Milkjen ljumkalep (ljumrades) i den störte kårvarkjelen

(Kopparkitteln) på den öppna elstån (eldstad), ä levered sattes till.

Den som skötte ystningen röjde med armen i mjölken och kände på så sätt, när den var lagom varm, och när den leddes.

Behandlingen av ostmassan kan jag inte närmare beskriva, men den hamnade till sist i lason (duken) i istakken och prässen lades på, den vändes några gånger och leddes sedan i ostkådsjen för att torka. Denna hade sin plats i porten eller under tag skåggjed (mure kanten av kalutaket) där det inte kunde regna i den.

Den lilla "smågebid" man fick när oststened pågick kallades för ostarnis.

Yallen (vasslan) gick i svinabölen, där den inte användes till vallagröd som kallades på kongruen och ätshuden av många därför att den var söt, andra tyckte den var en ä vasked i vermmeli. (fadd, vattning och vämjely).

Teckningar i de följande sidorna!

Fig I: Smörstav (smör, vackerst upp lagd i skål),
smörkopp.

Fig II: Så här tog sig ibland smörstav ut efter
måltiden.

Fig III: Smörask av trä (spann bjöd i rindel)

Fig IV: Smörask av en utholkad träplata, mässe.

Fig I: Färla - kerna eller råttopp - kerna (starkäina)

Fig II: Ost - kar me press (ost - form)

Fig III: Ost - häckj (skåp, där osten lagdes
tills förkeming)

Fig I: Molkespamm (mjölk - spamm)

Fig II: Kärva - si (mjölksit av koppare)

Fig III: Si - klud (sil. duk av tyg)

Fig IV: Brettta (tytta för mjölk åt kalvar i svin)

Fig I: Milkja - kerocka (mjölk - krukka).

Fig II: Milkja - sett (lägre mjölk kär).
 (lägre mjölk kär)

Fig III: Kyrnta (litet kär med en utvickning vid sidan).

Fig IV: Milka - kopp = dippe - kopp för saltmilkef
 (litet skäl)

Fig V: Halsakrus me fäle (smalt krus med lock eller
 propp).

Fig VI: Sne - fad (fad)

Fig VII: Skomme - sker (skumskedar)

Tillsäggs till förskoring.

De första förskorerna med bandring började, i enstaka fall, användas redan på 1850-talet. Det var slagförskor med bandring. Den senare formen av gamla märksådingkonstruktionen o kallades husaplöga. Den hade nämligen sitt fäste i logbäggen, och när maskinen var i gång gungade hela längan. Tack vare det sega sammanhänget mellan stolpar, klyppor, lera och halms kunde husen motstå denna påfrestring, men nog var det en och annan "lockkaga" som slapp sitt fäste vid "lojden" och ramlade ner. De första förskorna hade cylindrar med slaglar, slarler, slarstafaska, men senare förskorna även förskor med cylindrar med stift, griggararkel, men de hade nog, i flesta fall åtminstone husaplögorna tjänat ut och ersatts med vanlig bandring. Genom husaplögorna fick man en kraftig utväxling, så på partier var intet att anmärka, det gick raskt undan. Halmen bestades ut på en rist och man måste arbeta raskt för att hålla den undan. Utväxlingen skedd helt med kuggar. För att skydda träverket byggdes ofta en halms ett tak över hela inrättningen

Vänd!

Husaplåga

= Tröskvårdning
av
äldre typ

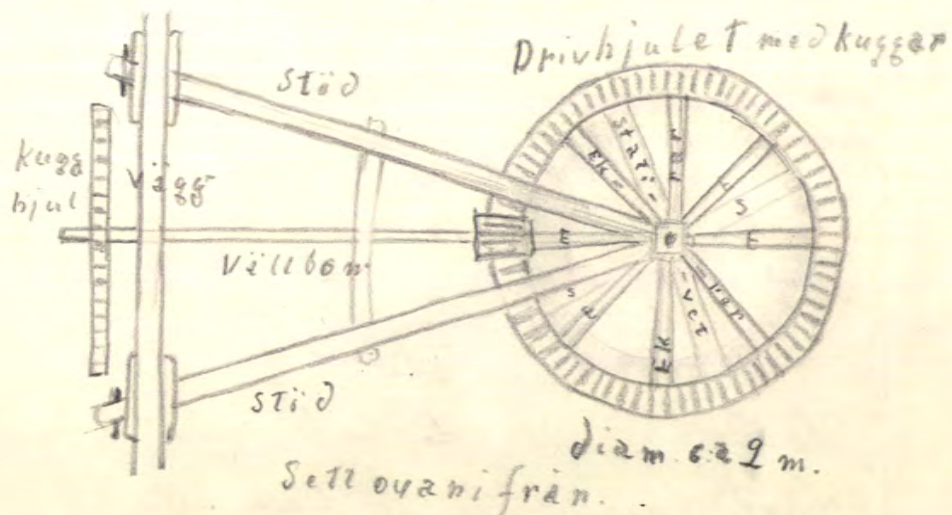
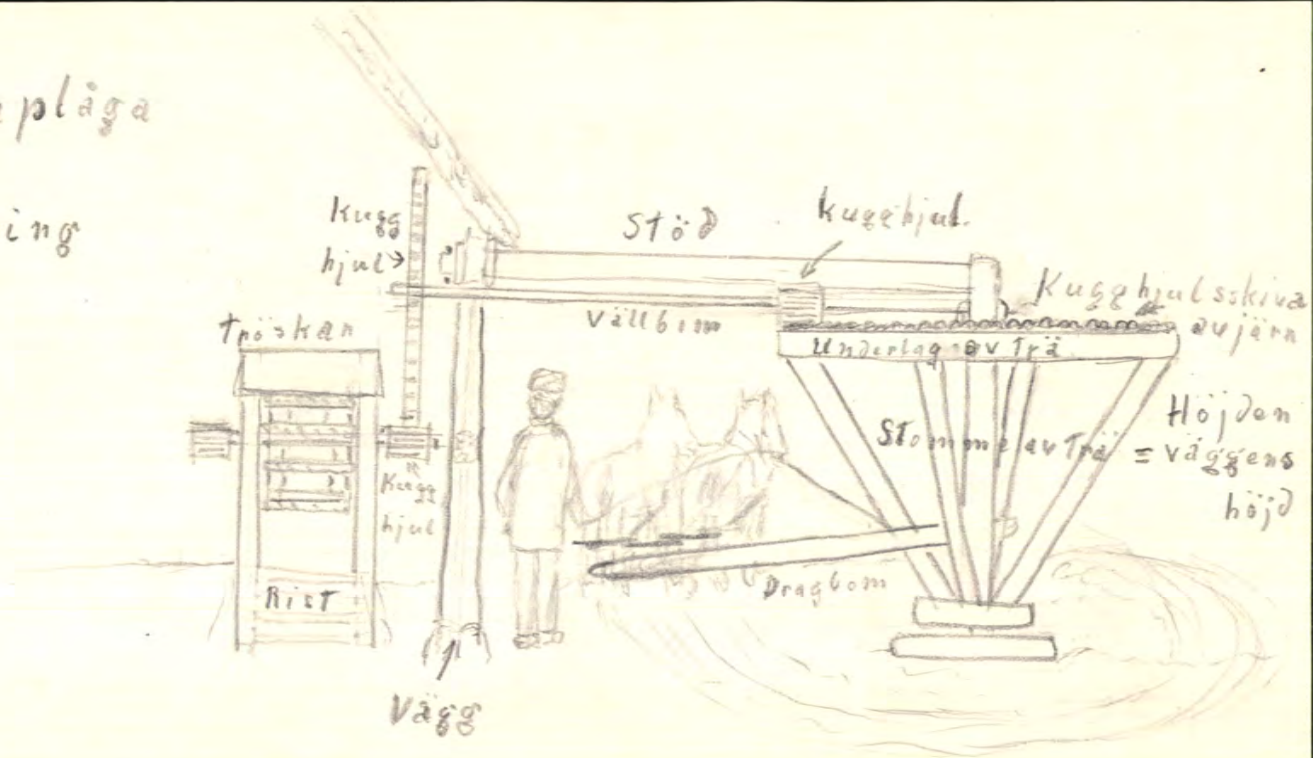


fig I krockeörn



tallrich
me krocke-bän

fig II



fig VII

ringjske

fig III

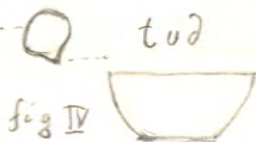


fig IV



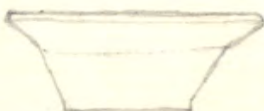
bringjske

fig V



täll

fig VI



ringjensian

fig I

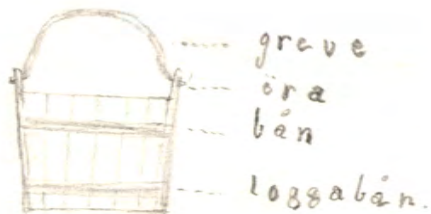


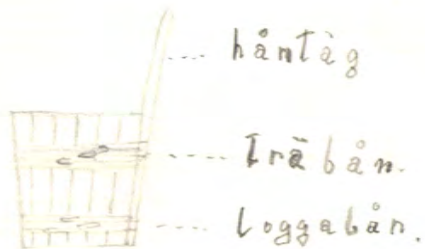
fig II



fig III



fig IV



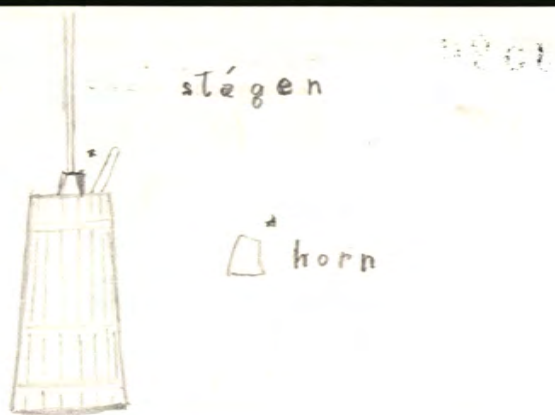


fig I

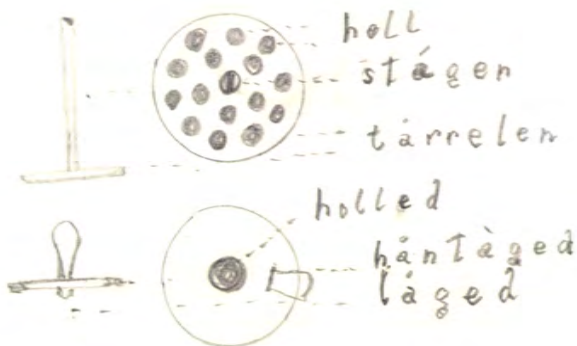


fig II



fig III

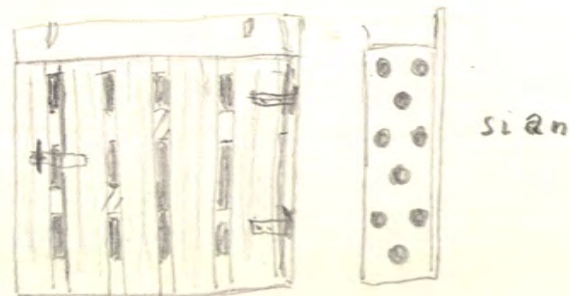


fig I



fig II



fig III



fig IV

