

1363

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

SMÅLAND

Hakarp

Forsström, Axel, 1926

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning 14 bl.4:o

1363

Mjölkhuskällning.

Uppteckningar från Hakarps socken, Jönköpings län, gjorda 1926 av Axel Forsström. Meddelare: Ida och Olivia Gustafsson, båda mellan 60 och 65 år gamla, födda och uppväxta i Kämpsarp i Hakarps socken, nu boende i Jutaboken i samma socken.

I. Olika slag av mjölk.

Mjölk (mjölk). Någon annan benämning förekom ej. Endast ko- och getmjölk användes till människoföda. Gettur voro sällsynta i Hakarp i mina meddelares barndom men förekommo i deras fars tid. Kalvar fingo söt mjölk i 9 veckor, därefter skum- mjölk i 9 veckor. Spädgrisar fingo mjölk, om de voro många, så att saggans mjölk inte räckte till. Till bredning användes ej mjölk. Borthållning av mjölk förekom ej.

Räsmjölk bevarades i tre dagar (om det var möjligt för värms skull). Den mjölk man fick under de närmast följande dagarna kallades fäskmjölk (fäskmjölk). Den användes vid bakning. I

Landsmålsarkivet Uppsala 1363
Axel Forsström. 1926. HAKARP

SMÅL.

Frgl. 1

Storre ladingårder slojs den vanligen ihop med den övriga (söta) mjölken.

Spensvarm mjölk kallades pattavarm (pätavärm) mjölk.

Namnet mjölksuppe här obekant. Barnen och katten fingo den s. k. silsuppen (silssuppen), d. v. s. en sup av den nyfilade mjölken innan den hållts upp i bunkarna.

Sötmjölk = oskummad mjölk, vare sig gräddbildningen hade börjat eller ej.

Skummad mjölk (skettmjölk). Den mjölk, som skummats för hand, var dyrare än den som separerats.

Kokt mjölk (kokt mjölk). Skinnan på kokt mjölk kallats skinn.

Grädde (gräds, grëds, flöts).

Filbunke (filsböngks) = självsomad mjölk.

Mager mjölk (gäl mjölk, skrensor mjölk).

Bläsur mjölk (bläsör mjölk), mjölk som varken är sot eller sur, den till smaken sämsta mjölken, omöjlig att koka, emellan den skär sig. Vanligen lät man den stå, tills den blev riktigt sur.

Tätmjölk före-
kommer ej i bläsurmjölk

II Maträtter, i vilka mjölk ingick.

I vanliga fall hade man ej råd att förtära söt mjölk. En vanlig rätt var skummad mjölk med sönderbrutet (isoppat) bröd till. Denna blandning kallades "mjölk och söpper" (mjölk o söper). Det bröd som används här till var halvtjocka, torkade rågkakor. Ofta användes uppkokt mjölk till kall gröt, vanlig till kvällsmålet, men även till morgonmålet. Fäsen mjölk användes ej.

Senom tillsättning av löpämne beredd sötost och ostkaka. Den senare av dessa rätter var och är ännu den vanligaste. Min mor, som är från Jerstorps socken, minnes att äldre släktinger talade om "brynost" och uppger, att denna rätt var vanlig i Mo härad.

Ostkaka bereds på följande sätt.

I 10 liter söt mjölk i vispas en tekopp (2 kaffkoppar) vetemjöl. Mjölken sättes över elden och ljunnas upp till

37 ä 40° ^{och} avlyftes. Därpå ihållas 2 matskedar ostlopp²
 och omrörs. Lock påläggas och grytan får stå orörd 15
 minuter (ungefär). Därefter omrörs mjölken och får stå ytterligre
 15 minuter. Innehållet upphålles i en silduk och osten
 pressas, så att vasslan (vasslan) avrinner. Därefter hålles
 osten tillbaka i grytan (som då ej får stå på spisen), sönderraspas
 (söndrorörs). 5 ä 6 ägg vispas tillsammans med 1/2 liter gräddde,
 ett par matskedar socker (efter smake), 1 kopp gräddmjöl, 1 mat-
 sked vetmjöl och 1 handfull skallad och stött sötmandel samt
 några (skallade och stotta) bittermandlar. Detta blandas nogt med
 osten. Det hela hålles i en smord form och insättes i ej för
 varm ugn och gräddas i 1/2 timma, ^(eller något mera) tills den får lagom färg.
 Kakan ätes med vaniljsås, s.k. ostkakesås, eller sylt. Ost-
 kakan är ej så god som då den är nybakad som den är någon
 dag efteråt, då den uppvärms över vattenånga.

Olika husmödrar tillaga ostkaka på något olika sätt.

Av rämjölke tillreddes kalvost eller kalvodans och rämjölkespannkaka (rämjölkespannkäka).

Kalvodans tillreddes på följande sätt. Man hällde mjölken i en kruka, som ställdes i kokande vatten. Den fick stå där, tills den "stannade". Därefter stjälpes massan nygr och serveras med stött kanel och mandel och socker (eller sylt).

Ölost. Mjölke kokades i en kastrull och dricka i en annan. Därefter hälldes de båda dryckerna tillsammans och förtärdes (vanligen till frukost). Ölosten bestod till största delen av mjölke (ungefär $\frac{4}{5}$).

Östpan bestod till ungefär $\frac{4}{5}$ av dricka. Drickat och mjölken kokades var för sig. I matsked vetemjöl ivispades i den varma mjölken, varefter blandningen smaksattes med lite socker och ingefära. Strax före serveringen av rätten islogs drickat. Istället för socker användes för det mesta sirap.

Blandningen kunde göras olika allt efter behag; hälften dricka och hälften mjölke o.s.v.

Landsmålsarkivet Uppsala 1363
Axel Forsström. 1926. HAKARP

SMÅL.

Fgl. 1

III Mjölkens förvaring; gräddbildningen.

Om sommaren förvarades mjölken antingen i en källare, där bunkarna ställdes på ^{en} s. k. tavela (tävla) (= en stor träskiva av en enda planka på 4 ben) eller i en källa, vari kylarna nedsänktes. Om vintern förvarades mjölken i en mjölkkanne (i visthusboden) eller i ett obebott rum i själva mangårdsbyggningen. Torparna hade ofta en mjölkhylla över dörren i sin storstuga.

Vid mjölkningen användes mjölkbyttor (mjölk**sk**båtor), stakbyttor (stak**sk**båtor) av trä med ett handtag.

Vid uppsilningen användes en sil med runt hätt och en silduk (sil**sk**duk) av tunt tyg. Denna (tvättades) sköljdes i vatten efter varje användning.

Mjölken silades upp i bunkar (bånka), som i äldre tid voro av trä och i mina meddelares barndom av koppar. Senare började moderna kylare (gylare) användas.

Mjölken skummades med skedar (stora, flata

träskedar). På en större gård i Jerstorp användes, berättar min mor, stora bleckbunkar, som voro försedda med kranar. När gräddbildningen ägt rum, lät man mjölken avrinna genom kranarna, varefter den kvarstående grädden uppsamlades. Grädden förvarades i stora kruor, tills kärnan skulle äga rum.

Någon "gräddbrand" kvarblev ej i mjölkbunkarna, emedan man, innan man ^{började} skumma, med skeden lossade grädden runt bunkens kant.

Mjölk-kästen (byttor och bunkar) sköljdes (≈ diskades) var dag med varmt vatten och soda. Ofta ställdes de ute i friska luften till torkning.

x

IV. Beredning av smör.



Smör (smör). Någon annan benämning fanns inte.

Smör tillverkades endast av konjöltesgrädde.

Kärna (fjerna) var namnet på själva kärlet. Något

minne av att det var gjort av en urholkad trädstam finns ej. Kärnorna gjordes av tunnbindare och voro försedda med bandgjordar (bänjöt ~ bänjöl). Kärnor av olika storlek funnos. Så hade större eller mindre torp olika stora kärnor beroende på mjölktillgången. I mindre torp vispade man grädden till smör.

Något hål för vasslans avrinnande fanns ej på kärnan.

Kärnstaven kallades tyle (tyls, -n). Dess nedre del kunde ha olika form. Den bestod ofta av en svarvad trilla (e svarvad trilla) med hål i, ; ibland var denna trissa försedd med taggar . Tylen kunde även ha den form som i fig. 40 i Nil Keyland Svensk allmogekost II. Tylen var enbart av trä.

Under kärnandet stod man i köket. Större gårdar hade särskilt mjölkrum.

Exempel på mekaniska anordningar för kärnandet finns ej.

Vid vispning vispade man åt höger.

Då kärningen mistlyckades, fick man s.k. trolls^umör (tröb^usmör), vilket var kort och grynigt. Mistlyckandet berodde på att grädden varit antingen för varm eller för tunn. "I dag är det förgjort (eda e da fajöt)", brukade man säga, när man mistlyckades.

Mina meddelare minnas ej att några tecken förekommo på eller under kärnan, ej heller att något lades i eller under kärnan för att man skulle få tyda und kärningen. Om kärnan ej ville ge smör, lät man den stå och avkyles. Smöret blev ej bra, om det ej blev smör muddamma (på 20 minuter i vanliga fett).

Olika benämningar på grädden under kärningen funnos ej. När det började bli smör, sade man, att grädden grynar sig (nu börja de gryna se). När smöret var färdigt, fick barnen eller främmande, som kom, en kärnsmörgås (= jäns-smörgås).

Efter kärnandet sköddes smöret med friskt vatten.

Landsmålsarkivet Uppsala 1363
Axel Forsström. 1926. HAKARP
SMÅL.

Fgl. 1

(smörtrag)

Smöret knådades i trätråg, då man hade mycket, i lerfat, då man hade mindre. Saltningen skedde samtidigt. Vid knådningen användes en smörsked (smörge) eller en smörsked (smörge) av trä.

Glade man mycket smör, förvarades det i träbyttor, i annat fall i stenkors. Skulle man sälja smöret, vägdes det till, och virades i klumpar, som doppats i vatten. Dessa klumpar ätstogs, då smöret såldes (i regel). På varje tillväggt smörklump satta man med smörskeden ett kors. Även då smöret packades ner i byttor eller kors, gjorde man ett tydligt kors-märke (för att det inte skulle "förgöras").

Vid uppläggnngen av smöret användes vid högtidliga tillfällen smörskedar med ränder i.

Smör såldes till Jönköping. Som Jönköping hade torgdag på lördag, brukade man käma på ~~den~~ fredagar. I senare tid fick man avsättning för sitt smör i Hushvarna.

Skärsmör (Gärsmör). S. k. skärsmör erhöles man genom att koka fjörk grädde. Det användes till att smörja kornas spenar (odjuvar) med, för att de inte skulle spricka sönder.

V. Beredningen av ost.

Följande ostsorter tillverkades inom socknen: sötost (sötost), kämmjölksost (gënsmjölksost), småost (småost), plöckost (pläckost).

Ost tillverkades endast av kornmjölk. Även ostkummad mjölk användes vid osttillverkningen. Så var bl. a. fallet vid tillverkningen av prästost. Sädanost kallades sötmjölksost. I vardagstagg hade man skummjölksost.

Vid osttillverkningen användes ostkorgar (ystekör, -ön; -a). De ostkorgar jag sett i Hakarp likna dem, som förkomma i Keyland Svensk allmogehot II, fig. 59-60. Även användes ystekor av trä; dessa synes ha varit något

enklare område än de i Keylands bok återgivna.

Ostlöpe ästadkoms på följande sätt.

Ostlöpe bereddtes av löpmagen hos en spräckkalv.

Man ger kalven strax efter födelsen söt mjölk att dricka, så att mjölken, innan kalven slaktes, hinna "ysta" sig. Sedan man slaktat kalven, tar man ut löpmagens innehåll, vilket förvaras, skrapar magskinnets utan och innan och sköljer det. Man blandar löpmagens innehåll med salt, kummin och lite brännvin (ibland också peppar) och lägger åter in det i magskinnets. Detta hopfästes med en trästicka (trästeka ~ träspeta), och upphängs till torkning i taket eller i spisen. Så är ostlöpet färdigt.

Före användningen bejutes löpet med söt mjölk.

Denna mjölk, som då löpnar, hålls i den mjölk som skall ystas. Skall man ysta mycket mjölk, lägges löpet direkt i denna och föres omkring tills mjölken börjar ysta sig. Ostlöpet torkas därefter och förvaras ^{för} till påmbida behov.

Mjölken tjummades i köket i kopparkittlar. Löpe tillsattes som ovan sagts. Den löpnade massan kallades ostmassa (östmasä).

Ostmassan togs upp ur vasstlan med händerna. Ystemus (ystmüs) kallades det man tog ^{av} ~~supp~~ ostmassan med handen, kramade ur och lät någon smaka på. Den ur vasstlan upptagna ostmassan lades i en duk (handduk) över en ostkorg, och all vasstlan (västlan, västlon) kramades ur. Ostmassan fick ligga i korgen någon dag; därfter vände man på den för att den skulle få lika form på bägge sidor. När ostens var nog fast, togs duken bort, och ostens lades till torkning. För att den skulle skyddas mot mögel och för att den skulle bli skarp, gneds den ett par gånger i veckan in med brännvin och salt.

Vasstlan används på olika sätt. Man kokade den, och det som då flöt upp, kallades vitvasstla (vita västla) och användes som smör. Ibland kokade man västling av

vastan, ibland används den till degpad, ibland ger man den till kreaturen.

Gemensam osttillverkning förekom. Man "bytte yste", som det hette; man kom då från olika häll med mjölk eller en plocka (e plåka) till stället i präga (vantigen förekom detta hos torpare). Därvid användes smörjor, kaffe och risgrynspannkaka med limglytt (krösamör). S.k. tiggyste (tëgysto) förekom t.ex. hos småskollärarinnan eller någon, som själv inte hade någon ko, då antingen de själva eller någon annan tiggde för deras räkring.

Till prästen och klockaren gick man med mjölk och plockor i juli - augusti, för att de skulle få sina ostar färdiga till jul.