

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

1370:4

ÖSTERGÖTLAND

Sund

Borgskog, Ragnar, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

18 bl.4:o

1370:4

Mjölkhushållning i Sund s:m, Östergötlands län.

Meddelare: Fru Elin Johansson, Hacksnyd, Sund, född den 19 aug. 1867 i Sund s:m, där hon vistats under hela sitt liv. Hon sjöto deltagit i det mesta, som hon meddelat. De svåra har berättats henne av brovårdiga personer.

Uppvecklare: Ragnar Borgskog Sund, elev vid Linköpingss folkskoleseminarium.

Uppvecklat 1927.

I Östra stugan so mjölk.

Mjölkhushållningen har frist under de sista femtio åren drivits i större skala.

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1370:4  
R. Borgskog. 1927. SUND

På senare som på 1870-talet ägnade man denna näringsgren ringa omsorg i den trakt, varifrån följande skildring är hämtad.

Ännu voro kalostallarna på våren och mjölkade under sommaren. Under vintern fanns vanligtvis ingen mjölk. Konmjölken var den enda, som användes till människaföda. Som medicin användes även mjölk av slo, t. ex. mot kikhosta.

Mjölkten användes även i ringa mängd till uppfödning av kalvar. Råmjölkten ansågs därovid för god, och kalvar uppfoddes med renmjölk. Om milt kalvar skulle användas till avlödjar, slaktades den vid 8-14 dagars ålder. All mjölkten tillvaratogs väl för beredning av smör och ost. Allra personer drucko aldrig mjölk, utom barnvoin var den vanligaste drycken.

Den nymjölkade mjölkten kallades *perwarin*,

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1370:4  
R. Borgskog. 1927. SUND

spensat eller kovann. Endast mjölk användes aldrig som drickning. Man talade ofta om silas. Därmed menade, att man drack mjölken omrörelbart eller mjölkningen, ännu i silas lästånd.

Mjölkens kallades silmjölk, innan någon gräddning börjat. Sedan benämndes den skummad mjölk. Eller skumningen kallades den skummjölk.

Den som kokades, bildades på ytan en hinna, som kallades smicke. Den mjölken fyll

slå någon tid, pendlades på kallnen so kallet en del småpartiklar, som lyckats klara sig igenom som inte alltid på effektiva silanordningarna.

Den som kallades då kallsmata eller kallsmmjölk. Den mjölken fyll stå, läts den suras, benämndes den surmjölk. Efter kortare tid då den var helt likt surmat, kallades den viden, gällna, eller vanligen blisar. Den gätsammale mjölken användes till gäta,

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1370:4  
R. Borgskog. 1927. SUND

vauligen som supsmäl och kallades då fälsuntie.

Skatthövar mjölk.

Fälsuntien äro supskotel till gröt. Äro kokade vauligen rågmjölksgröt, rågmjöl skotel i vatten. Då kokades en stor gryta gröt, som räckte till två mål. Gröten äro som kvallsvand. Efter som gröten till andra dagen blev kall, så kokade man upp mjölken och åt kall gröt till varm mjölk. — Gröten äro på följande sätt: Äro satte ett stort fat med gröt mitt på bordet och därur tog vi och en, alldeles som man åt. På lulliken hade man mjölk, och där dippades varje stök gröt, innan den fördes till munnen. Detta hörde till videns sed. Även frammanför kunde njutas all deltag i en dylik måltid. — Gröt användes aldrig som morgonmat.

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND

ÖGL.

Fogl. 1

Landsm. Upps. 1370:4  
R. Borgskog. 1927. SUND

Genom tillsets av löparnna kokades pannkaka.  
 Denna användes ofta som förmiddag (renning) vid hög-  
 tilliga tillfällen, såsom bröllop, begravningar och  
 husförhör.

Av råmjölken kokades kalvost <sup>eller</sup> kalvost samt  
 råmjölkspannkaka.

Kalvostens <sup>detta</sup> ~~namn~~ är den vanligaste benämningen,  
 användades på följande sätt. När lag mjölken var  
 de tre första dygnen = första dygnet. Till denna tillsettes  
 kortsmunna och liten socker, varefter den kokades  
 i vattenbad, tills den tjocknade.

Till pannkaka lag man mjölken från de tre  
 första dygnen. Denna blandades samman, och kon-  
 eller råmjöl vispades i. Öflåps tillsettes sedan, smet-  
 ten hälltes på lanna pläpningar och gräddades i bak-  
 ugn. Den av råmjöl användade pannkakan kallades  
 råpannkaka.

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
 Ragnar Borgskog 1927. SUND

ÖGL.

Fogl. 1

Landsm., Upps. 1370:4  
 R. Borgskog. 1927. SUND

Da' man efter yste eller <sup>efter</sup> beredning av ostkaka  
kokade vasslar, slyg till ystas en bit, konig massa,  
som kallades vassvattla. Denna äro sedan som  
supersmat vanligen på middag. Vid kokningen  
lägsalles sur mjölk och lite ättika.

En skummjolk och pongdricka, oflast hembruggt  
bricka, kokades, med lillsats av sirap och inge-  
fära, en peppa, som kallades drickesvälling.

Som äro lillvackades. Man kokade upp skummjolk,  
som lägsalles med en tredjedel pongdricka.

Gröl kokad i mjölk användes i mer än vist  
~~högst~~ <sup>sistspidda</sup> lillvack, t. ex. på vägrudagsafton.

Pannkaka lillvackades som av skummjolk med lill-  
sats av korn- eller veltinjöl.

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND

ÖGL.

Frgl. 1

Njölken fövaring.

Njölken fövarades i 2 rum, höga och mycket vida träkarl. Ruaren användes till slaga tyckanliga bleckkarl och i förmånare rum kopparkarl. Dessa karl ställdes i vickhusboden eller i nattstugan. - Nattstuga kallades det rum, som användes till sovrum för främmande personer vid rustika tillfällen. - Rummet benämndes även kallrum. På större gårdar användes särskild mjölkkällare. För att bröna luften i rummet ren och frisk, beströddes ofta golvet med sönderhackat sn- eller grönis. Njölklådan placerades på ett stort bord, som stod mitt i rummet, för att skydda den för råttor och andra snyltgälar. Smör och ost fövarades på liknande sätt. Oxen fövarades närsamman på hyllor, som hängde frill ned från taket. Isen kallades

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND  
ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1370:4  
R. Borgskog. 1927. SUND



slagellen.

Det käl, som användes vid mjölkningen kallades slöva, bylla. Dessa voro omkring 3 dm. höga och  $2\frac{1}{2}$  dm i diameter. De voro försedda med en slöva. denna var gjord så, att en lapp var 2 dm. längre upp till än de övriga och utformad så att den kunde

Vid uppstämningen av mjölken använde man ett slags sil i form av en träkål med ett rund kärl i botten. Silappen bestod av granis, som senare afbyttes mot en handduk eller dylikt. Någon egentlig mjölksil kan man ej läsa om förrän under 1800-talet senare del.

Mjölken uppstämades i bälgar av trä, vilka voro gjorda av en. Man använde äfven buntar av block eller kappar.

Så man skummade, användes en skumslor av trä. Spädden hälltes i träkål av samma

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND  
ÖGL.

Fogl. 1

Landsm., Upps. 1870f4  
R. Borgskog. 1927. SUND

slag, som först nämns. Inom använde man s. k. slukkrutor.

Rengöringen av mjölkkärlen begick på följande sätt. De noga urisvåslan kokades en s. k. enclay. Inom upphettades sedan och användes vid rengöringen av brödkärlen. På hösten skulle alla kärlen rengöras för vinterförvaring. De lades då i ett stort kar tillsammans med strö. Över detta slog man kokande vatten och slungade till. Detta fick på sig sitt sli och hälla i några timmar. Ett sådant förföringsätt kallades all "böna". Därefter lades kärlen i slag för borttagning i den stora öppna spisen.

### Beredning av smör.

Smör tillberedades endast av den fina korn

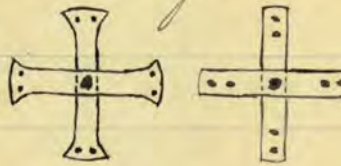
Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND

ÖGL.

Fagl. 1

Landsm. Upps. 1370:4  
R. Borgskog. 1927. SUND

mjölken, erhållna grätten. Iordning fall användes  
ej smör mera än till kaffet på aftonen, till s. k.  
aftonvard. Första delen saltades och bgrades.

Vid kanningen användes slätkäma. Den var  
 omkring 1 m hög och något öfver 2 dm. i diameter.  
 Den var i likhet med byllen försedd med en stav  
 av samma utseende. Käman tillverkades av kvist-  
 för gran eller av sälgträ. Huden kallades sylt,  
 kärnslyten. Dess nedre del hade formen av ett kors  
 inbukt av trä. I korns centrum var boret ett hål.  
 På staven kilades fast. I tyltkorsen var boret  
 äfva hål. Se bilden. Tyltkorsen  
 varierade i fröja  om form.

Kanningen utfördes i köket eller i dagstugan.  
 Om man blott hade smör mängder gräddt, så  
 kunde man vispa smör eller också skaka i

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1370:4  
R. Borgskog. 1927. SUND

en flaska. Men måste de vispa medelt, ty ann  
man vispare ämnet, som medeltsen kallas, så kunde  
det bli friggort.

Om koringen misslyckades, så kunde detta  
bero på att korna voro modstulna eller mjöl-  
ken friggort. Grädden måste äro vara lagom varm,  
om koringen skulle lyckas bra. Var den för kall,  
så ställde man korman vid spisen.

Om koringen pågick en stund, blev grädden  
djockare, till den likdom övergick i fastare form.  
Men se de, att grädden skär sig. Koringmjölken  
sk man upp.

Efter koringen sköljes smör med friskt  
vatten och ällades i skålar. Om någon kom på  
besök just under koringen, så bjöd denne på  
koringsmöras ost och brännvin.

Vid koringen ar smör svoride man  
smörlet.

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND

Landsm. Upps. 1370:4  
R. Borgskog. 1927. SUND

ÖGL.

Fagl. 1

Smörret packades i smörbystlar, som voro  
läckerade so säly. Endast leygade bystlar användes.

På smör användes vid högtidliga lämpåren, brukas  
aldrig fina uppläggningar och utsmyckningar, utan  
smörret packades i skåpskåsar av trä med smidde  
lock.

På förtid förvarade man smörret i små trä-  
askar lika de förtid nämnda.

Smörret saltades och lagrades under sommaren  
och packades om hösten till Noreköping. Den 14 mil  
långa vagn förelöp efter häst, och man var då borta  
i alla dagar. Bonderna gjorde då sällskap och förtades  
i långa frov. Under mållarna slötte man in hästarna  
i ett lida, och spåra fingo bonderna beträna  
sig med att sitta på ett hästlicke med en hö-  
gick till kvardgård. Man kan få höra delas om  
hva mygilla på sådant sätt förelöpa sörskillops-  
resa.

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1370:4  
R. Borgskog. 1927. SUND

Beredning av ost.

oste och ysta hette)

Ystningen kallades på byggnäret att ysta.  
 "Noc" i närvarande tid hos man som allmän benämning  
 ost. "Det är ost hos fru Karlsson i dag."

Vanligen tillverkades två slag av ost. Fästmjölkost  
 och skummjölkost. Man kan även nämna en tredje  
 sort, den s. k. prästosten. Till denna mjöjde man sig  
 inte med surmjölk, utan man hällde även grädde  
 i smaken. I ystningen blandades kummin. Osten  
 saltades och förpackades sedan i konjok.

Fästmjölkost benämndes även halvet ost.

På de mindre gårdarna, där man spä en dag  
 inte erhölet mjölk nog till en ost, läplade man mjölken  
 och kunde sedan lita den sli ett par dagar.

Osten ystades i en ostkorg, flätad av enrobb.  
 Ostkorgarna voro av olika storlek, vanligen 2 dm. i diameter

och  $1\frac{1}{2}$  dm i höjd. Korgarna förfärdigades av gamla  
gubbar, ofta pitma, som hade mycket lyfte och varit  
oförmyndiga till annat arbete.

Ystmjölken uppvärmdes i en kopparkittel på  
spiseln. När mjölken var öfvervann, ihålldes lågt  
och röddes om. Då det lågnat, skalle man med fingret  
röra alla korn i kitteln för att de ska vara lika.

Den lågnate massen kallades för ostblocka. — Som ost-  
löpe användes kalomagn. Tre tunnare smara spid-  
katorn slakades, fick den dricka ost mjölk. Efter  
slakten saltade man och knutade söndags<sup>löp</sup>magras  
innehåll samt upphängde den till sortering.

Vid ystningen upplöstes efter behov del på så  
sätt erhållna löpextrakt. — Ostblocken lades  
i en handtak och packades med blotta händerna  
när i korgen. Ostens storlek blev allt efter  
läggningen på mjölk. Ostn packades och pressades

hvit och skott stree sin rätta form. Då den kallnat, saltades den på översidan, varefter den rindes och saltades på motsatt sida. Den rindes två gånger dagligen i stora handbaker under en veckas tid.

Skummjölkssosten kunde färdigas redan efter en månad. Fästmjölkssosten rentligen, efter fyra minuter. Oflen kunde även färdigas i två år och kallades då gammalost. Den utpekades då i stora kunnar.

### Skrock förbundet med mjölkbehandling.

Då kon skulle kalas, måste man ofta sija noga, att hon ej blev förgjord. Om det beaktades efter kalningen skulle man göra hemma en tjurmjölkballing att dricka. I hallum-<sup>er</sup> ämburet skulle man då lägga en kniv eller något annat eggjärn. Då vältingen ämt i ämburet, skulle man där medblippa de glö-



saude kol. När kon mjälkats första gången efter  
 efter kaloningen, fick inte mjölken bäras under  
 bar himmel, utan man skulle lägga täcklädet över  
 bylkan. Över stöven eller för "bryksten" till betagiden,  
 seiset, skulle man rita ett kors med krita. Man  
 kunde även hänga en skjutens uggle över stöven.

Ingen mjölk fick bäras bort från gården utan  
 att man först förlagit vissa ceremonier. I källaren  
 ut källret skulle man rita ett kors med kol.  
 Sedan skulle man sända en dricksticka och låta bränder  
 från denna falla ner i mjölken.

När djuren som vären släpptes ut, måste man skydda  
 dem för all bralldam. De kvackbalorne köpte man jutor  
 och gav djuren. Som om man måste vissa förskrifter följas.  
 Man tog då blid en gammal stmanacka och gjorde av  
 dem små plunder. I dessa köptes en matstekt jutor.  
 Skrubben släpptes sedan i fullhand, vilken gav åt djuren.

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
 Ragnar Borgskog 1927. SUND

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1370:4  
 R. Borgskog. 1927. SUND

17

På bladen fick ej vara upptagna de dagar som benämndes  
frökastelsedagar, ty då hade påverket ej nog stor  
effektivitet.

Frökastelsedagarna voro följande. Första onsdagen  
i fastan, Nymmetonsdag, pingstidagen samt onsdagen  
efter pingst. Även Kalminkra var man rädd för, ty under  
den kunde alla möjliga brott begås och straffas. Den  
rikades från 22 juli till 22 aug.

En omlätsksam husmor fick inte kasta ut  
någon fiskbit, som var bränd i hida årtama,  
ingen sol, där krukorna ej voro bortklippta och inte  
heller en fiskbit med oavskurna vitor. Ty om nå-  
gon illavillig häring fick lag på någon av dessa  
saker, så kunde hon döva sig en brottare. Med  
den kunde hon sedan fördröja korna. Dessa kon-  
de då upphöra att mjölka, eller också fick inte kas-  
moderna smör under häringen.

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
Ragnar Borgskog 1927. SUND

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1370:4  
R. Borgskog. 1927. SUND

Om man ville frisitera sig om ett riket penke,  
 så skulle husmodern på Skarvborgsmattan gå  
 ut på gårdelågen, Nyngesticket, i bara parvisträkten.  
 Där skulle hon ropa, så högt hon förmådde, alla ker-  
 namn, som hon kunde lik i trakten. Som slutet  
 skulle hon ropa: "Så långt detta rop bres, är landet  
 mitt."

Under stikaalstullen fingo inga nötkreatur  
 ligga ute, ty då kunde de bli förtrollade.

Man kunde bli fri från förtrollningen, om man  
 fick klud för sig, som som istadkammit den.  
 Detta tillgick på följande sätt. Om man kände att  
 ett lyckas få smor, så skulle man på en torsdagmor-  
 gon elda i ugnen. Då skulle hon, som istadkammit  
 förtrollningen komma till gården eller också gå förti.  
 Kunde man då få henne att erkänna, så som allt  
 gått och väl igen.

Landsmålsarkivet Uppsala 1370:4  
 Ragnar Borgskog 1927. SUND  
 ÖGL.

Frgl. 1

Ländsm., Upps. 1370:4  
 R. Borgskog, 1927. SUND