

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

19981

ÖLAND

Ventlinge

20/4 1949

Sjöman, Gotthard, 1949

27/6 1950

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

14 bl.4:o

19981

2030

Öland,
Ventlinge.

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölkhuskollektion.

I gammalt tid, då mejjerirörelse drevs i varje bondgård, fast i mindre skala enot men, på grund av att ett mindre antal kor fanns, samt att mjölkstyrkraft helt saknades, även att endast hemma marknaden var där enda tänkbara avsetningsorten så stannade Produktionen, jag kan säga i sin linda. Jag har nog tidigare redogjort för Smör & Ostberedning i hemmen på Öland men än en gång vill jag försöka att beskriva Ost & smörberedning i hemmen, vid sedan av Byföreningsstyrelsens Östriköten, där mjölken byttes ihop så att ett försvarligt ostparti blev resultatet, då ca 14 bondhushus kommit tillsammans, med cirka 10 kannor, kanske 8 kannor nymjölkad mjölk, totalt ca 100 kannor där blev då ett värdefullt ostparti av nästan alla kvinnorna arbetade med mjölken

Öland.
Ventlinge.

13-14.

Landsmålsarkivets frågedista i Kjötkhus-holdingo

För beredande och ost, samt kaffe-holding å
drickande kaffe, med goda sm doyp där till.
Ostar gjordes, från 8 kannors ostar, till 14/15 kan-
nors-ostar de, v. s. 8 kannor mjölk till 8 kannors-
osten, samt 14, kannor mjölk för 16/17 kannors
osten / detta räknasättet var för att veta hur dyr
en ost skulle bli i förhållande till mjölken /

Bästa tiden för synnerligen riket ostämne i
mjölken var hela September månad, men
mästa mjölk mängden var Juni å Juli månader
samt bäst an tid för bondhustruorna att tälja
till varandra ett slag då och då, å få en god
kopp kaffe med doyp, å samtidigt en pratstund.
Mjölken / slags / föndes i tvänne större renskurede
kopparkittlar, på omkring 60 kannors rymd vardera,
samt efter att alla leorerats sin mjölk, settes öven
eld å värmdes till tagom värme, något beqväm-
om gradantal var ej endas handvarmt.

Landsmålsarkivet Uppsala 1981
G. Sjöman. 1950. VENTLINGE
ÖL.
Frgl. 1

21-34

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölkhus

3
Öland
Ventlinge

Medan mjölken värmdes dräcks kaffe andra om-
 gangen. Löpet att taga i hogen osten med, skulle
 vara färdigt blott å väl söndervispat i en
 bunke som var av koppar lika som alla
 kärl voro på den tiden inomhus / till ett sådant
 ostnåte gick vanligen ett medelstort kalv-
 löp ått, efter andra kafferasten så var mjöl-
 färdig värmd, vilket av lagets äbsta å
 mäst praktiserande kvinna skulle kon-
 trolleras ^{då} bestod uti att ena armen blottades
 för kläder, så att armbågen blev fri å ledig,
 samt kröka armen å dogra ner där till
 mitten av överarmen för att känna om
 mjölken var passande tjum i kittlarna
 om så var fick löymassan i slis, håtalen
 till varje kittel mjölk med sakta omrör-
 ning med ett rörtä så att ^{ost / löym} massan blev
 väl inblandad, rörningen skulle ske å ett höll.

Landsmålsarkivet Uppsala 1981
G. Sjöman. 1950. VENTLINGE
ÖL.

Fagl. 1

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölkskasholdning.

För att ej trollen skulle hava makt med dän -
 å göra kernalj därmed, rörningen avslutades
 så väskert tills dän blev slutförd, då Mjölken
 nu stod stille, men ögonblicket dän på böjer
 de ett åt andra hållet gående kringgongsdans
 minst 4 slag runt, — män underligt nog
 å åtsätta hållet, som dän var ^{röd} med röre
 trädet, förklara dät dän som han / nu stannade
 dän å tog ihop till en viss massa, Medan nu
 gav Mjölken tid ^{åt} som de sades ostrogna,
 skulle åter en kopp kaffe, med gammallags
 smörbakelser d stygk bjudas på. Sen var ost
 tiden inne att göra ostern. Ostämnet samtades
 upp dels med händerna å dels med var sin
 trätallrik av de två kvinnor som gjorde -
 osten samt östes i en slags rundade korgar eller
 formar med en tunn linne duk lagd uti, mas-
 san skulle omsorgsfullt packas å packas sönder
 med händerna. —

n 5.

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölkhushöllning.

Tillhållten råke på korjen började öfver-
nu under tiden avlämnade sig de överflödige
kvinnfolken till vars å ens hem, endast de behöv-
liga stannade kvar för jälp i huset, till s ost-
ningen var öfver å i ärdningställning blev
väckställd, vilket belönades med en
sug Sirapsbrännvin å en smörbakelse av fullt
oförfalskad Glandsmodält, innan man så
skildes åt skulle ett par eller 3 handfulla
nävar av medelgrovt salt, läggas å varje
ost, för flugors avhollande, samt osternas
goda krusel i öfvergt, samt sättas att mogna
å torka i ofta ombytta dukar, samt vån-
das varje vecka minst 2 gonger, med torst
linne reent, samt saltet ej glömmas, efter
2 veckor fick osten slippa att ligga i korjen
då började han torka till, så efter 4 veckor var
han fullt lagermässig å torr.

5
Öland.
Ventlinge.

Landsmålsarkivet Uppsala 19981
G. Sjöman. 1950. VENTLINGE

ÖL.

Frgl. 1

Öland.
Ventlinge.

n^o / G.
Landsmålsarkivets frågelista i Mjälkhusholmning
 Däta var sätet för de stora ostmästarna
 i bylaget, som fortgott så länge man kan
 forska i saken, ä ända till bara för ett —
 20-tal år sen, sedan ^{ändels} Mästerien upplöst på
 1930-talet sen var de så gott som slutfört
 med Ostningö hemmen å de gamla trevliga
 samkvämen emellan bondhustrarna
 emellan i den lätliga ^{ost} branschen.

Ostningö hemmen i gammal tid för att
 tjäna ihop några extra slantar gick för
 sig mera enkelt talte sin mor ofta om,
 likaså smörberedning, smör gjordes först av
 gräddan, sedan togs kranmjölken ilag med ost-
 mjölken till ost, om ^{den} dän blev lite segare så
 betydde dät inte något. Dät som såldes
 var ej så roga med för 100 ^{in till} öken se så dän
 sen, huvudsaken var att kunna dän tiden för
 ihop en mer äls välbekövlig slant från sina på dän tiden.

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölklushöningen

Vasslen från ostning här på Åland koktes någon
 gång vasslagrot av, av kungrym som tillväckades
 i hemmet å handtvårnen. De mästa av vasslen
 gick till de fattiga folket, svart till svinn å grisar
 jämte kalvar även till hönsen. Mått väl att
 jag skriver endast om ortens förhållanden här
 ifrån sådant jag dels själv, å dels genom hörs-
 sägner från mina föräldrar jämte annat he-
 derligt å senningsenligt folk som jag kom-
 mit i beröring med under min längre levnad.
 allt som ej passerat här av frågor i samma
 sak utelämnas helt av mig, hertigekasun-
 derligt kan jag säga, att hertigkonstruera
 en massa om divärse ^{senningstid} fannem vill jag ej vara
 med om, jag skulle kunna så i rikt mott-
 män vill ej sjämma ut mig därmed såvida
 jag är för döt

Richard
 1888

Om

8.
Landsmålsarbetets frägen i Mjölkhushöllning
Måga små Ladugårdar, olika ernotna för-
tiden. Smöret kärnades alltid i stötkärna,
en kärna som var laggad, något lite vidare i öven
ändan samt en så kallad Lörke ett långt skaft som
genom ett ^{håll} ^{lock} med en rund träbricka, passande kärnans inre-
dimensioner med några hål borrade i en cirkel
denna apparat drogs upp å mer tills smöret
framstod, dätta kunde ta rätt långtid, män
äter en annan gång tog lång tids kärning för att
få smör, någon gång var alldeles omöjligt,
gavs havrebröne å protatis till korna så ute-
blev missödet av sig själut i flästa fall,
var ^{de} onda människor trodde sm att ombe-
styra dätta, varken läsning av kloke Gulbar
eller flera kryss utsjända i botten av kärnan
halp, endast giva korna bättre att leva och
däri bestod hela felet.

M 9

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölkhushållning

Linor å ostlaseradningen kunde naturligtvis ej bli
 av någon betydelse, på grund av flera orsaker,
 först de små jordbruket, andra att sämre
 kreatarsystem fans, jämte oförstånd med ut-
 fordringen av de lilla de hade att tillgå,
 att odla säd för avsalu å föda korna på
 bara halm å de lilla förråd som fans av
 slösad gick ej för sig. Sedan smöret var
~~en andra~~ kärnat i kärnan var att taga upp
 dat i ett litet tråg, / smörträget / samt hälla
 på kallt rent vatten som de fick ligga uti, samt
 med trästevan arbeta om dat i vattnet i träget
 ett par omgångar så hälla av vattnet nogg,
 så hade man grovt salt som krossades fint
 med en bollformad sten kallades saltstenen
 där var att holla i en hand för att krossa i en
 liten ho saltet i önskad grov eller finlek riktigt fint
 salt var ej så bra att salta smöret med. —

Nr 19.

10
Pland
Ventlinge.

Landsmålsarkivets frågelista i Mojmölkhusbörning.
 Så sedan smöret blivit helt svaltt utav de kalla
 vattnet, så var att lägga på saltet å med
 träslivan arbeta in saltet i smöret då de
 mästa delen av vattnen å mjölk, av saltet prä-
 sades ut ur smöret om de arbetades om med där
 tvåra sliven 3 gonger, sista gongen formades
 dät till vad de kallades bränning, nu fick dät
 ligga i träget örört en natt i ett kallt rum
 till nästa middagstid, då dät togs in å
 på nytt börja arbeta dät igen då var de så
 hårt som om de frusit, men arbetade dät med
 sliven 2a 3 gonger tills man fick ut all väten
 var vanligt en kaffekopp full av vata fast de
 tyktes ej alls inneholla någon vata. då
 si avsmakades smöret om mera salt skulle till-
 föras eller ej, i så fall var att ännu en gong
 giva på salt å knäda in dät nog, dätta
 sätt bruktes av min mor å långt före henne, →

Landsmålsarkivet Uppsala 19981
 G. Sjöman. 1950. VENTLINGE
 ÖL.
 Frgl. 1

111
110

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölkkruksbaking
I släkten, jag försäkrar att Bättre å finare Smör
ej fans att få tag på, varken då eller nu.

Smöret fick en Godare smak av de grove sal-
tet hölls de för, jag instämmer just i samma,
Kärningarna som var 4, 5, 6, kilo omkring,
formades som övre delen av en filletkatt
eller en något tillplattad skåk med ett
kryss X på topsidan, sedan krysset var
med smörsliven ditsatt, så hade inga onda
makter makt, att försöka något sorts
rakaretyg med desamma, om än i vil-
kens hand de än kom att hamna.

Priset å gott smör var sen gammalt 3 daler
marken å byggen, 28 skilling i steden.
Att bereda smör var ej vidare lätt om de skulle
bli prima vara, först var att taga vare på Gräddan
så syrsätta där, sedan kärna, å tillsist göra det
färdigt att sättas på bordet.

Landsmålsarkivet Uppsala 19981
G. Sjöman. 1950. VENTLINGE
ÖL.

[19981]

n-12.

Landsmålsarkivets frågelista. Uppsala.

Nu först har betet blivit förstklassigt för att kunna producera förstklassig Mjölk, vid Midsommar har alla gräser & örter kommit till en viss ^{mognad}, som ger Mjölk & även ungkreaturs till ~~hott~~ ^{slakt} avsedda kroppar dän fine smaken tydande mycket på vittsmak. Däs ost som ^{av} viare föregångare gjordes för 90 a 100 år sedan & än mera långt tillbaka i tiden, här ha haft dän fina Midsommarsmaken. Beroende näst på betets fullgoda beskaffenhet. Aldrig föreföllt dät en kunnig bondkvinna för 50 a 80 år sedan att styra till ostmöte med sine geliker i bygden före Midsommar, även jag mins dätta till den del att dät ägde sin grund, di kallade däs osten för Grönshollingsost, samt Grönshollings eller Löksmör med Filbankarna förhöllt de sig liknande.

I gamla tiden, på dän tiden då Mittöland till Kalmar utförde en ej obetydlig mängd av Filbanker i enstop- & 2, & 3 stop någon gong 4. stop träbyttor fulla av filbanker till Kalmar, Löksmaken & Filbankarna ville gäarna ävenså grönbitessmaken.

Landsmålsarkivet Uppsala 19981
G. Sjöman, 1950. VENTLINGE
Frgl. 1
ÖL.

n. 13.

Landsmålsarkivets frågelista. Uppsala.

Lätta en svår karäck i apären före Midsommar,
 män bara de kom över någrar efter Jönnisdagen
 så var de värsta gonget, visserligen fans rätt så
 säker bot häremot, iform av någon slags ört, som var
 att plocha för att ge korna, namnet å örten vet jag ej
 män tror att de möjligen kan vara Myölkttistel, vilken
 växer i mängd uti potatisäkrar å hela Öland, att växten
 användes av mina föräldrar då dess mjölk av någon
 av deras kor blev antingen smak eller lukt förändrad, av någon
 troligen usyräten ~~opassande~~ opassande växt de vet jag, så
 fort kon fick av denna växten så var att gott igen
 på några timmar, kanske de var ^{moll} (som också trives bra
 i potatisäkrar, de gamla folken kände bot för nästan
 alla kreaturens opassligheter å sjukdommar.
 Då jag var helt ung så hände sig ibland, att bottani-
 serande skolpojkar från Kallmar kommo runt
 Öland för sina studiers skull, då hände sig att
 hungern började göra sig märkbar så dt ett par
 av folket kom in, ^{til} samt ^{mor} bestodderade om att få.

Landsmålsarkivet Uppsala 19981
 G. Sjöman. 1950. VENTLINGE
 Frgl. 1
 ÖL.

Landsmåtsarkivets frågelista. Uppsala.

14.
 Kroka filbunke & Grov Smörgås, med pålägg av
 Färsfläsk eller Ost till pålägg, näst dät senare, förre,
 minst två filbunkar var erforderlige di skulle
 vara ^{vät} visnade samt, Krossad/stött i mortel / Kanel
 å Ingfäsa sam socker eväl omsida, till ett pris
 av 1.50 pr styck samt extra för smörgåsar å pålägg
 varje filbunke ^{innehåll} (1/2 kanna var lagom för 9 a 10 pojkar
 pr 15/17 år pr styck, ^{samt rätt matpriser} di betingade sig att få äta
 ute på gården, där var fint å skuggigt, bord
 funnos under träden för matbestyret.
 ävenså påtingades att få äta med Träskedar
 vilket var en sällsynt varietet, fast skedarna tog
 nog lite för stor platts kansje, män dät underkastade man
 sig gjörna bara man fick fungera lantmann ett
 litet slag. Alltnog om di förmädde så bestod mor
 extra ett fat / 3 stop / halvskummad mjölk att driäka
 innan avfärden foretogs, ^{att} under belätenhetens prägel
 för de goda smörgåsarna å Färsfläsket samt filbunken.
 Om någon av dem ännu lever, så mins di nog den resan förby Ventlinge.

filbunkar

Landsmåtsarkivet Uppsala 1998
G. Sjöman. 1950. VENTLINGE
Öl.
Frgl. 1