

20203

SMÅLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Höreda

24/9 1949

Bååge, Ebba, 1949

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

10 bl.4:o

2 " " teckn.

20203

1.  
Mjölke Här i bygden användes  
~~Mjölke~~ från kor och getar som  
människaföda. Som djurföda  
användes mjölke till uppfödning av  
kalvar och korrigrisar. Förkortat  
mjölke användes till beredning av färg.  
Vid strykning av kate och spisar an-  
vände man i gamla tider krita uppblan-  
dat i mjölke. Bortträning av mjölke  
har inte före kommit

Här hade sperrvarm mjölke eller  
kovarm när den myslig var mjölkead innan  
den purrit blivit avkyld.

Till barn brukade givas mysilad mjölke och  
kallades då silsupp

Söt mjölke kallades ostkumrad mjölke,  
och fick inte vara över ett dygn gammal.  
Stumrad mjölke kallades stummjölke,  
var den tvärt stumrad kallades den  
skäll. Mjölke som var lite syrlig kallades

2.  
blåsur. Mjölke som självsurnat kallades  
filburrte och användes mycket särstilt  
på sommaren. Någon annan tillställs  
för att på sur mjölke, än sur grädd e mj.  
företkom ej. Mjölke som kokades upp  
och tillgattes med dricka kallades ölöst.  
Vade man inte dricka skar man med karn-  
mjölke. Ölsupa kallades uppskottet dricka  
med sirups och redt med magra mjölkorn  
denna näu användes vid förkylningar och  
till barnsängskvinnor.

Utar mjölke och vete eller kornmjöl  
gjordt från klints och lade i bullong  
skottet på bunt tillsammans med sönder-  
skuren potatis.

Den låsa korniga massa som vid  
kokning av mässor steg till ytan kallades  
vällvasle, den skurrades av och äts som  
välling.

3.  
Rämjölk Utav rämjölk, beredd Kalvodans  
och rämjölksparrkaka. Kalvodans bestod  
utav enbart rämjölk, från första mjölken  
efter kalomningen, och slops i en bräspanna  
eller burk, och insattes i uggnen, eller  
bakades ärenså glöden, eller häldes rämj.  
i en krukta och ställdes i en kittel med  
vatten och sattes på elden att koka till  
rämjölkens stelmat. Till rämjölkspar-  
kakia tillsattes mjöl och ostläse

På vintern brukade man koka  
upps mjölk, och lägga bitar av parr-  
kakia däri, även till hvar gröt åt man  
upps kokt mjölk. Skinn på kokt mjölk  
kallades skinn

De mjölkätter som beredd, gerrum tillsatts  
av löspanna var söst och ostkaka  
Söst. Söt mjölk kokades upps, och arkylades  
därefter läse till sattes, sedan kokades massan  
både länge o, väl. Gerrum mjuka ost var mycket

omtycket, och användes i stället för smör på  
gårdar, och även som förning i svan  
ostkaka som kom i bruk.

Ostkaka. Söt mjölk uppvärms och lägs-  
lägges. Hgg, grädd mandel och socker  
spås samman, och den sänderomulade  
ostmassan sammanblandas och slås i  
en bunke och gräddas i ugn.

### Mjölkens förvaring.

Mjölkten förvarades hemma vid gårdens  
på en hylla i skafferiet, eller på en hylla  
i köket. På sommaren gjordes källaren  
ren från potatis, och då förvarades mjölkten  
där. Ost och smör förvarades på samma  
ställe.

De käll som användes vid mjölkning kallades  
bytta (bötta) med en låg stav. Mjölkten  
silades genom en strållike träsil med  
en granniskvist eller en linneduk.

De käril som mjölkern silades i kallades  
blecke, och kunde vara av bleck eller  
koppar, ler eller träfat.

På en gård, Broatops i Semshult  
socknen här i Lönneby län, har jag  
funnit dessa trädkäril <sup>komma</sup> jag fått hjälps med  
att skissera av. Vid skurering av gräddan  
användes en stor träsked (se b.)

Grädden förvarades i ett särskilt käril.

Sorrör: Sorrör tillverkades här på orten  
endast av grädden från kärmjölk.  
Med stöt kärna omman både kärnarr.  
Jag har hört berättats, att kärnor har funnits,  
som varit urholkade ut en trädstock, med en skalad  
funnstav som till. Kärnor funnos i flera  
ställen, i mitt hem hade vi en större och en  
mindre, av vilka den ena finns fortfarande.  
Som som laggade med träbjördar.  
Dessa som skissen visar är laggarna tillagade

för hand. Man stod i köket under  
kärmandat, men på sommaren när det  
var varmt, stod man ute på någon  
spal plats. Ett annat sätt som  
brukade kända smör på, var vispning,  
då man måste vispa åt ett hål, höjer  
hela tiden. Jag har hört, att dom lade en  
10 öring i grädden, om det inte ville  
bliva smör. När man kärmat en stund,  
så präste grädden upp, och då sade man  
att grädden flöt upp, och när den sjönk så  
sade man att grädden skurit sig, och då  
blev det smort smör. Smört skölptes med  
gräskat vatten, och när det ältats en stund,  
så saltades det.

Kärl som användes, att äta smöret  
i var smörtråg, i mitt hem hade vi en  
stort träfat och en stor käsked, men jag  
vet dock som använde bara händerna  
till att arbeta smöret.

7.  
Brukade vara vanligt, att när det kändes  
fick var familjemedlem en smörellicka på  
en skiva bröd, detta kallades kärngås.

Förekom också, att dom fick en smörellicka  
var till nykokta potatis, och fick då smöret  
utgöra bäglet för den måltiden.

Smöret förvarades i källingar eller  
staga om 1 kg. i varje, eller packades  
det mer i en smörbiffa.

Smöret sålufördes på Ekisjö Berg  
eller hade dom s. t. smörställen,  
då dom lammade 1 kg. här och 1 kg.  
där, eller lammade alltsammans hos hand-  
lamm. Ved smör, som dom hade med sig  
på färden, förvarades i smörask



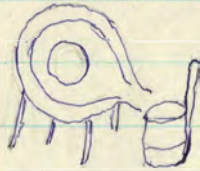
8.  
Öst. De ostbarter som ostades här på orten var, Kärrmjölkost, Kummingost, Skummingost och ost av ostkummad mjölk, som kallades helfet ost.

Kär julasten skulle astas, så gick byns kvinnor tillsammans och bar och en hade då med sig mjölk efter råd och lägenhet, och så hjälptes de åt att östa. En sådan ost kunde bli på en 75 i 100 liter. En särskild ostkorg fanns för den, en laggad och försedd med smäl här i tullen och på sidorna, så att vasslen kunde rinna ut, något lock fanns ej.

Mjölken uppvärmdes i en spö kittel, på spisen vägnar termometer fanns ej, utan som kände med armbågen om mjölken var lagom varm, och då togs den av elden, och ostläjset hävdes i, och kändes om, så gick det stå en stund, och under tiden brukade kvinnorna dricka kaffe, och göra i ordning ostkorgarna

9.  
En stor handduk lades över ostkorgen,  
som stod på en ställning och hällde något, så  
att vasslan kunde rinna av.

Så mjölken i kitteln  
hade starrat väde som



om med en visp, och så gick det stä  
att sjunka. Då vasslan hälldes av  
och flockan samlades i hop och lades  
i ostkorgen, och så trycktes och tra-  
mades den med händerna, så att  
lades sedan ovanpå osten. Osten vändes  
osten en gång om dagen, om en vecka  
tog osten upp ur korgen, och lades  
upp på en hylla. Efter ett sådant  
lyste trakt förades kvinnorna med  
mat och kaffe.

Ostkorgar funnos även flätade av en fiber och tillverkades här i Småland

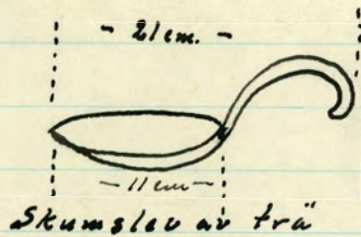
### Ost löse

När kalven som inte fick vara  
stor mer än en vecka skulle

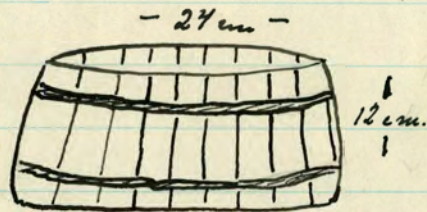
10.  
slaktes. fick man dricka på mycket  
mjölk som man ville ha, och de  
ostklumpar som blev i löpsmagan  
kvättades ner i grön strö, och kramades  
sönder, och blandades med grädd- o salt  
och kryddor. Löpsmagan skjölldes, och  
massan lades där i, och uppträngdes  
vid spisen till torka. När det skulle  
användas, skar man en bit och uppblötte  
i mjölk, och vävde i ostmjölken.

Man kunde också förfvara löpsen i  
en kruka med mjölk och lite brännvin  
på.

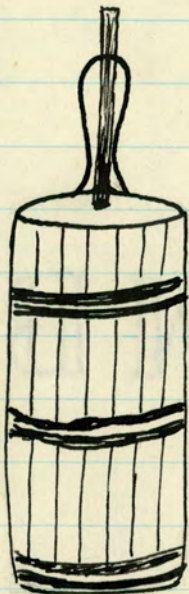
Kesost och mesmör var inte brukats  
så allmänt här på orten, blott på  
enstaka ställen. Kesost kokning gick  
så till, att vasslan kokades, och när vass-  
lan flöt upp, skummades den av, och  
vasslan kokades ihop till den blev tjock  
som en gröt, då vävdes vassvasslan tillbaka och rövdes  
om och uppvävdes.



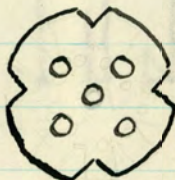
Skumslav av trä



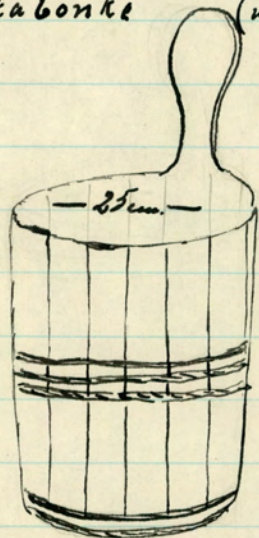
"Mjölka bonke" (m. träband)



"Kena" (m. träband)

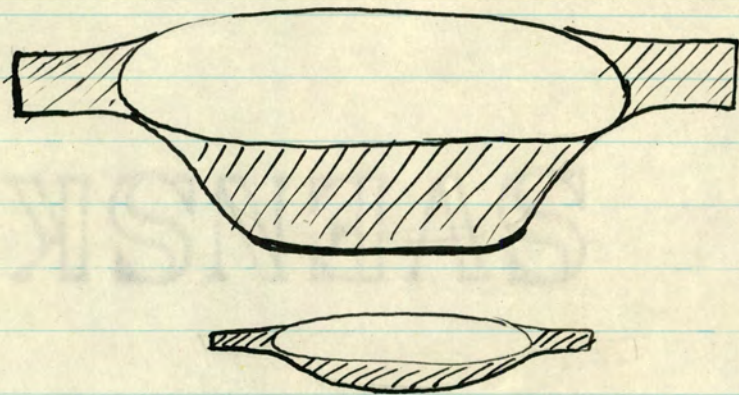


töla

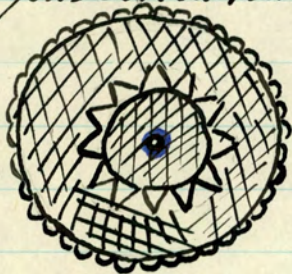


"Mjölka bötta" (m. träband.)

Swörtråg urholkad ur en stock.



Norgens botten i olika mönster.



Ostkorg flätad av träfiber

