

20847

ÖSTERGÖTLAND
=====

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

S:t Anna

4/9 1950

Österman, Lars, 1950

Svar på ULMA:s frågelista 1. Mjölkhushållning

22 bl.4:o

2 teckn.

1 fotogr.

20847

Exc. OSD

Svar på frågelista nr. 1 Mjölkhushållning.

Ögl.

Olita sorters mjölk: - Endast mjölk från kor har förekommit. Komjolk gavs ibland åt djuren (se nedanst.) Mjölk kunde användas till stärkning av gårdiner. Gårdinerna doppades då i söt mjölk, varföre de stötkor - "då vart de som nye." Vanligt var också att man blandade trita och mjölk för att med denna blandning vitlimma kötspislar och kakelugnar.

Aspöja
S:t Anna m.

- Då mjölken ännu är varm kallar den kövarm. Sedan kövarm mjölk gavs åt barnen. Då gravnar kommo på ett kort besök. Trakterades de ofta med kövarm mjölk och skorpor. Sötsrup kallades den nymjölkade, kövarma mjölken med frägga på

Med söt mjölk menas mjölk, "som då böjats grädde på."

Landsmålsarkivet Uppsala 20847
Fars Österman. 1950. S:T ANNA

ÖGL.

Frgl. 1

Handwritten signature

Skummj~~ölk~~ är sådan mjölk, som från vilken grädden skummats bort (re nedan)

Skinnan på kokt mjölk kallas skinn.
Då sådant skinn börjar bildas säger man "mjölka skinner så"

Filmjölk = sur mjölk

självtöpt mjölk = filmjölk - "filmjölka ho töper ihop själv."

Mager mjölk kallas för blåmjölk, skummjölk.

Den självsurnade mjölken säges, då den ännu är obetydligt sur, vara käll, viden, visten (vaut.) Självsurnad mjölk (surmjölk, filmjölk) äts och dracks mycket på sommaren. Den anses släcka törsten bra, när det är varmt.

Långmjölk (fästmjölk) - "ibland särs vi fät - ibland långmjölk." Man tror, att om korna någon gång

äter - av en viss slags ört, blir mjölken långmjölk. Det var känt, att man vid mjölkning fäll sådan seg mjölk.

"Då va när go vän te Anna Wastesson på Lindholm som kom te Anna si hadde långmjölk i en kopp. Lindholmerna fick koppen. Si hällde'n i en stor bunke, sen dela si må så, så att en ä annan kunne få si ympe te"

För att framställa långmjölk köpte man annars fätdroppar från apotek i Söder eller Norrköping. Om detta fätämne tog slut hemma, fanns ej annat att göra än att köpa nytt. Sådan långmjölk blev ej sur, utan höll ihop. Långmjölken gjordes av ostkummad mjölk - "Då va bare te hälle i (fätämne) så då fätne. Ympa i, kalla en'et, för ä få då hölle ihop."

Långmjölken förvarades i en träbunke eller

(hötta)

Landsmålsarkivet Uppsala 20847
Lars Österman. 1950. S:T ANNA
ÖGL.
Frgl. 1

- vilket var vanligast - i ett stenföt. "Den rände ihop på dygnet. Ett par dar va dä gott ä äte." För att långmjölken skulle hålla sig i gott skick fick den lov att stå kallt.

Långmjölk äts som soppa eller efterrätt i stället för (numera) filmjölk. "Ibhan så ät di bare långmjölk ä smör ä brö."

- Det käl i vilket dagens mjölmängd fanns, ställdes antingen i skafferiet eller i vöstkustboden. Där skulle den svalna. I dessa fat stod mjölken ett par dar innan grädden flöt. "Grädden fogs te kärne på (kärna smör) ä skummjölka användes te dricke ä ät kalve ä roin. På vintern inplocktes mjölkbenka i storstuga, dä dä va iktit kallt för om grädden va frusen gick dä väfe ä få ihop den te smör.

Skummjölk - användes te bakning. Djurs fick

ocköa skummjolk te dricke." Skummjölken förvarades i stufvat och bunkar.

II Maträtter i vilka mjölk ingick som beståndsdel

- Det hände mycket sällan, att de vuxna drack av sötmjölken - den ansågs vara alltför dybar att dricka. Hände det likväl någon gång, så var det vid mjölkningen eller strax efter densamma, som de äldre tog sig en "stuck" mjölk för att smaka på den.

Kornqynspudding: Därtill användes en bleckform, som smordes med istekavel - det hopnallade (vinn-) sidistut. "Qynna hälldes i vaxpä 'en stog i skummjolk så lite grann sirap". Sattes in i ugnen. Efter en stund röide man om, vaxpä - nu mjölk i hälldes. Ett par timmar efteråt var puddingen färdig. Den som hade råd gjorde kornqynspudding av skummad

mjölk. Men vanligtvis använde man ej den ostkummade mjölken till maträtter el. dyl., därför att man i allmänhet var tvungen att tillverka smör av grädden.

Potatispannkaka:

Grovt potatismjöl (hemripen, malad) blandades med skummjölk varefter blandningen fick koka i en kastull. Slogs efter kokning upp i en form för att blandningen skulle kallna över natten. Skars sedan i skivor, som stektes i flott och äts på söndagsmornarna tillsammans med lingon.
~~mjölk~~ Till pannkaka användes skummjölk, vetemjöl samt ägg.

Ostmjölk:

Potmjölk kallades i en järngryta. " Sen fick en ha antingen kävmjölk eller nu grädde i ägg för att då skulle skära ihop så. Då

vassu så i da fick en hälle bort
vassla i så på söt mjölk blann
ostklumpa. Då äts på fallrik på sön-
dagsmorna."

Mjölkrätter som beredd genom tillsättning av löpämne

Löpöst: Först värmdes söt mjölk. Löpet rogs i.
Däufte fick det stå en stund medan
det skar ihop. Vasslan hölldes av, ostmas-
sen saltades och trämades ihop i ett kar.

Lades däufte upp på en oststege för att
torka. Stegen placerades i ett kammarfönstet
eller på en plats, där man ej sov.

Brynöst, klärosost: (klärosost vanl. benäm.) Först koktes
söt mjölk, ren grädd och ägg hölldes i,
så att grädden och äggen skar ihop
mjölken. Vasslan fick rinna av. Ostklum-
panna hölldes upp i ett östkar, där osten
fick stanna sig. Däufte stälptes den

Landsmålsarkivet Uppsala 20847
Lars Österman: 1950. S:T ANNA

ÖGL.

Frgl. 1

upp på ett fat samt tryntes i en stekpanna varefter den var färdig. Sådan kläsost medhvarde av deltagare i sköndestekar samt användes som förning vid kyrkfädder. Kläsosten ansågs vara för fin att användas som förning vid fiske.

Rätta som tillreddes av råmjölk:

Kalvodans: Till kalvodans användes hälften råmjölk, hälften sömjölk. Sattes därpå in i en puddingform i ugnen. Färdigt när en gulbrun färg framträdde. En del öbor åt kalvodans med stekt fläk till och då som middagsmål. Hos Söderholms användes det - så än idag - som efterrätt med sylt till. Kalvodans går endast att få när en ko kalvar - annars finns ingen möjlighet att få råmjölk. Då kalvodansen var färdiglagad gav öborna var-

Landsmålsarkivet Uppsala 20847
Lars Österman. 1950. S:T ANNA
ÖGL.
Frgl. 1

andra till att smaka - en red som,
fastän i begränsad omfattning, ~ förekom-
mer än i dag på Åstöja.

Mjölkrätter av kokad sötmjolk med ryämnne tillsatt:
Sötost: Sötmjölken kokades upp varefter ost-
vassa tillsattes. Redningen fick koka tills
den grynade sig. Därefter hälldes den i en
form och gräddades i ugnen.

- Av uppkokt jälvsumnad mjölk har
aldrig ent. sagelmannen några rätter lagats,
därför att jälvsumnad mjölk vid uppkok-
ning vassar sig och då bli som vatten.

Rätter lagade av mjölk med tillsats av
wagdricka:

drik sopd: Av sötmjolk och mjöl gjordes
en redning i vilken wagdricka hälldes. Vispades
stadigt och koktes på spisen.

Landsmålsarkivet Uppsala 20847
Lars Österman. 1950. S:T ANNA

ÖGL.

Frgl. 1

1

Käingrädde

Käingrädde användes till finare bakning.

Rätter lagade av mjölk med tillsats av mjöl.

Klump- eller stänk välling: Av ägg och vetemjöl gjordes en tjock redning, vari sött mjölk höll-des. Redningen kokades redan på spi-seln. Färdig äts den som soppa och användes som sådan ofta till kvällsmat.

Mjölkens förvaring.

Den nysilade mjölken förvara-des hemma på gårdens skafferiet eller i visthusboden i tunkar. Som förvarings-plats för mjölken under sommaren använ-des källan, vars väggar kläddes med granis hämtat från en närlägen skogsholme. (Berghna.) I väggen fanns dessutom en

Landsmålsarkivet Uppsala 20847
Lars Österman. 1950. S:T ANNA
ÖGL.
Frgl. 1

7

stråtrumma - en i väggen infälld, fyrkantig öppning. Dessa saker tjänade hygieniska ändamål, t. ex för att hålla luften i källaren frisk. Mjölkbenkarna ställdes på bord - i allmänhet ett vanligt slagbord eller också en stråbänk - i källaren. - På vintern däremot förvarades mjölken inomhus och då i skafferiet.

Mjölkkärlen.

De kärl, som användes vid mjölkningen kallades bytter eller spann. Dessa voro gjorda av trä. De voro grönmålade utvändigt och där försedda med "stråbann - trä vier" - runt omkring.

Mjölkens uppsilning

Vid uppsilning av mjölken användes en trattformad rit med stälduk. "Då en ritva upp mjölka hällde'en en från byttera genom

Landsmålsarkivet Uppsala 20847
 Lars Österman. 1950. S:T ANNA
 ÖGL.
 Frgl. 1

rika te mjölkbenka! Dessa sistnämnda voro
 -av sten- stenfat - eller av trä- träbunkar.
 Träbunkarna voro ibland gjorda av ek.
 Någon spik fanns ej i dem utan de
 voro liksom träbyttena sammankallna
 -av i allmänhet till träband. De minsta
 mjölkkopparna kallades "spillkum". De
 voro gjorda av porslin och användes
 för små mjölksträttar.

Skumma av mjölken

Vid skumning av mjölken användes
 en nästan flat träsliv, kallad skumsliv, el.
 en skopa. Den färdigskummade mjölken
 fick ~~entingen~~ stå kvar i skumkärlet - som
 då var en bunke av sten eller trä (ent.
 ovan: mjölkens uppsilning). Det som av skum-
 mjölken skulle ges åt djuren slogs i ett
 skiv- ämbal. Det hände också, att den

Landsmålsarkivet Uppsala 20847
 Lars Österman, 1950. S:T ANNA

ÖGL.

Frgl. 1

skummjolk, som skulle användas till matätter
s. dyl. förvarades i "kanner" och andra kärl.

Grädden

Grädden hälls i "stenkruker", där
den förvarades tills man fått tillräckligt
mätt för att kärna.

Rengörning av mjölkkärl.

"Bunker å bytter tvädde (L. P. v. a.)
en må fin sann å e grannstovage"
Eftuat sköljdes bytter och bunkar i
många vatten, varfter de torkades i
det fria.

Mjölkprodukternas förvaring

Smör och ost förvarades i vikt-
kurboden, där osten sattes ner i 'sätsflän'
bland havren för att lagras. Dessförinnan

Landsmålsarkivet Uppsala 20847
Lars Österman. 1950. S:T ANNA
ÖGL.
Frgl. 1

bonde orten ha torkat så att den var
lämplig att lagras.

IV Smörberedning

Endast kor har funnits på Aspöja
- smör har sålunda endast tillverkats av
kornmjölk.

Med "kärne" - "smör - stötkärne" - menas
hela redskapet - omfattande kärna, (stötkärna)
tyll, samt lock (se teckning!). Något käll för
kärnmjölkens avrinnande fanns ej, utan
den fick källas över till en annan pyts.

Alla delar voro gjorda av trä samt
var själva holken försedd med tre trä-
band - trävajer. Kärna har funnits av
olika storlek, större kärnor kom till
användning då mjölk tillgången - grädd-
tillgången var riklig. Då man endast
hade litet grädde, vispade man i en liten

bruka. Man vispade alltid åt högen ("mäsols"). Det gick också lättan att vispa medsols. Om man vispade motsols "betydde då inte samme tur - ä lycke, för allting skulle ju gå mäsols."

Om kärningen någon gång misslyckades, "fick en bake brö på't". Fick man källa på längre än vanligt och kärna sa man: "då ä förtöllat ida". När korna var på 'äsiningen', d. v. s. när korna mjölkat länge och skulle kawa igen, var det värt att framställa smör av grädden.

Före kärnandet sattes gräddpytsarna i närheten av spisen. Grädden måste ha en viss vämegrad för att kärningen skulle lyckas. - Den kärnmjölk som erhöles vid kärnandet dracks till måltiderna. Bl. a. användes kärnmjölk till vattengröt - lagad

av rågmjöl och vatten. Vattengiöten
hålldes då på ett stenföt varifrån den
serverades på tallrikar. Desförinnan hade
man då hållt kämmjolk på tallrikarna.

- Efter kämandet sköljdes smöret
med färskt vatten "i e smöretalje" så att
smöret blev fritt från kämmjolk. Smöret
arbetades med en träslu därvid, varefter
man saltade det. Saltet inarbetades då i
hela smörpartiet med samma träslu,
som använts vid smörets befriande
från kämmjolken. Saltningen och knäd-
ningen förriggick således på en gång.
Det på så sätt knäddade och nersaltade
smöret lades därefter i "smörbytter"
(se fotografi!) De voro gjorda av trä
samt färdiga med "trävier". Smör-
byttorna voro av olika storlekar. De
minsta rymde omkr. 1, 1½, 2 kg.

De större rymde c:a 10 kg. Smörbyttorna förvarades i källan. Även torrma smörbyttor förvarades där, för att de ej skulle gista.

- Vid högtidliga tillfällen ornamenterades smöret. Med en kruvig träsked - upplad i kanten - gjordes rosor, swanar etc. Vid andra, liknande tillfällen garnade man smöret med persilja.

Vid kyrkfärderna hade man med sig en smörask med lock på. Den var gjord av trä och förvarades i "massäcks skrinet" - ett med hänglås försett träskrin.

Smör såldes till Norrköping och Löderköping samt även någon gång till Stockholm under de marknader, som i slutet av 1800-tallet och i början av 1900-ta-

let höllos under sommarmanaderna i dessa städer. Nusaltad ostomning fämk kött och fläsk var dock den egentliga försäljningsprodukten på dessa marknader.

Beredning av ost.

De ostsorter, som för tillverkades voro söstost, löp-ost och plöckost. Ost av oskummad mjölk kallades hellet. Sådan ost tillverkades dock yttreast sällan, framförallt vid de tillfällen då mjölk-tillgången var synnerligen riklig och ~~ingen~~ avsättnings-möjligheter för mjölken saknades.

- Osten tillverkades i antingen ostkorg eller ostkar. Osten blev störst i ostkorgen och därför användes detta vid god mjölk-tillgång. En del hade visserligen ostkar, som voro större än ostkorgarna, men här på gårdan fanns endast en ostkorg

och ett ostkar. So dessa var således ost- (se teckning)
korgen ymligast. Ostkorgen var gjord
av rotting eller enbuskrötter och vanligen
tillverkade av en på ön bosatt mickare
ostkört däremot var helt tillverkat av
trä och "knutat" i hörnen. I botken
fanns "fasoner" - yfflor utskurna.

- Ostmassan pressades med ena
händen ner i kurt (el. korgen). Någon
träsked el. dyl. användes ej. Om så hade
ränt fallit, hade man ej kunnat
känna om ostmassan var massiv
eller ej. Ostmassan fick sedan
ligga omkring ett dygn i korgen,
(kurt) väppte den tuktade ner och
vändes. Den nu uppvända sidan
saltades, väppte ostet på nytt lades
ner i korgen, där den fick ligga
ytterligare ett dygn. Därefter togs den

upp, tvättades av på ytan, lades på ett skåibräde till torkning ett par dagar innan den lades upp på oststegen. Oststegen var försedd med tre hyllor. Varje hylla bestod av tre spjälor. Oststegen hängdes i en krok i taket ^{så att den hängde fritt} i en kammar, där ingen sov.

Till ostlöpe användes kalomagar, som togs från slaktade 'späkalve'. Späkalomagen (löpet) lades i grytan, vämdes, södes om varefter den lades i salt för att den skulle hålla sig länge och man skulle kunna osta flera gånger på den. Efter användning sköljdes löpmagarna rena och insaltades till nästa gång. Löpmagar förvarades i visthusboden eller på annat ställe.

Mjölkun, som var avsedd för

- ostkällverkningen ljummades i en stor koppargryta över elden i spireln.

- Ostmassan togs upp ur varslan med händerna. Däpån lades den i korgen eller i ostkaut. Om det var fråga om ett stort parti, så man inte kunde ta med händerna, samlades ostmassan upp med en handduk. Ostkaut hade flera hål i den utflade botten, som varslan fick rinna ut genom. Kaut skakades med händerna. Ostkar och ostkorg - det sistnämnda med ett hål i botten - ställdes över en bunke, så att det stod luftigt och varslan kunde rinna av. Både ostkorgen och ostkaut saknade lock.

- Den utpressade varslan gavs åt djuren eller också kokades "vede" på den. Vede var ett slags välling.

som det tog nästan en halv dag att
koka. Den äts ofta till frukost.

Upptecknat i juni 1950 av Lars Österman
Lagesman: Anna Lodeholm, Aspöja, Skö-
sund. Född på Aspöja 1884.



Neg. nr. 6777

Landsmålsarkivet Uppsala 20847
Lars Österman. 1950. S:T ANNA
ÖGL.

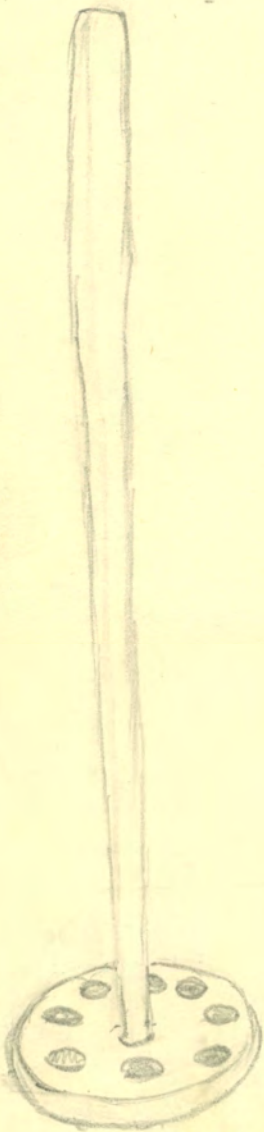
Frgl. 1

Kärna

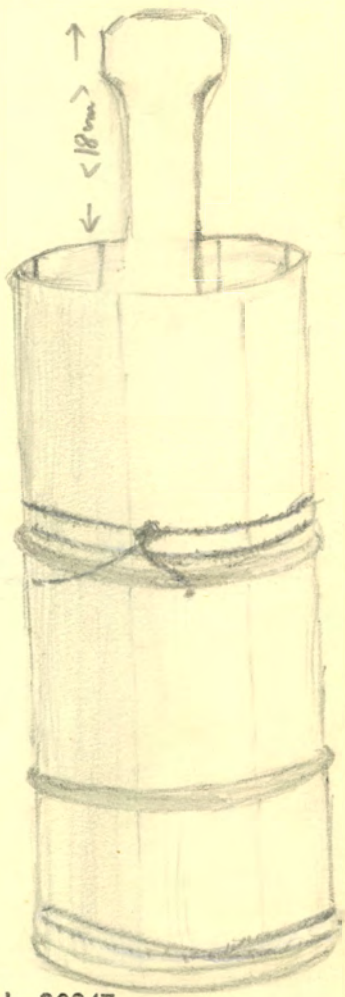
tyll



< 90 cm. >



< 18 cm. >



→ diam. 23 cm.



< 72 cm. >

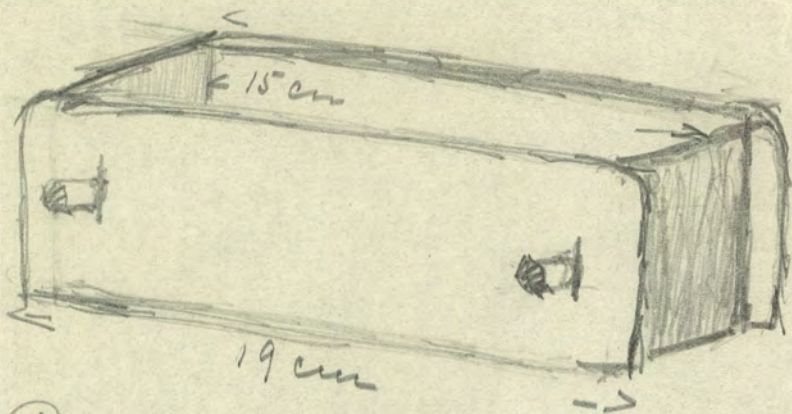


lock.

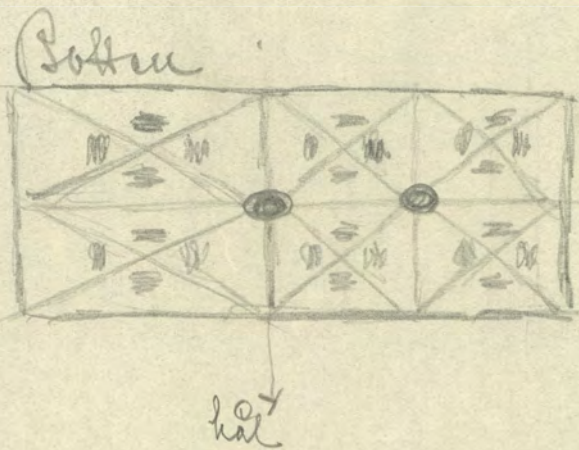
Landsmålsarkivet Uppsala 20847
Lars Österman. 1950. S:T ANNA
ÖGL.

Frgl. 1

L-6-50.



Bredd: 10 cm
 Yttre mått 19 cm
 Inre mått 15 cm



Landsmålsarkivet Uppsala 20847
 Lars Österman. 1950. S:T ANNA
 ÖGL.

Frgl. 1