

2132:1

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Småland

Högsby sn

Arrestoy, Gertrud . 1928

Svar på ALMA: 1 om mjölk-
hushållning.

F. H. 4c

2132:1

Exc. OSD

Mjölkhushållning.

Högsby sn
(Fågelfors)

mjölk, -a f. Bara k_äm_jö_k användes till människoföda,
som medicin gavs m_är_mjö_k åt barn vid difteri.

Sk_äm_jö_k & s_öt mjölk gavs åt svin och kalvar
eftersom de ville dricka djuren. Om grisarna skulle bli
granna skulle de ha ett stop s_öt mjölk och skum-
mjölk för resten.

r_äm_jö_k. Av den bakades p_än_kä_k eller kokades
k_ät_vrdans i e k_ru_k.

s_it_varm mjölk. s_it_su_p k_äl_ldes den s_öt_s mjölk.

S_öt mjölk begagnades inte som födoämne, den skulle bli
bli grädd på. Barnen ville gärna ha en skrätt, det
kallades "silsup." Skummjölk och s_ver mjölk dracks obe-
hindrat, grädden på den senare sparade man dock till
smör. X

/grädd; f_it_s b_äg_k 'filbunke' äts på mis_om_säfte. X

den myötkä ha sätades öf i e skat till var person
oh förtärdes med grädden. frötgäs = gräde på bröd
om ej smör fanns.

sin myötkä va fjok.

Mjölken är briskon när den vil ränd. fjäl myötk
'best mjölk'. fjälua 'böja surna.'

Maträtter med mjölk.

sötöst: de ha välön a kokts atan kånor te de bhe
tre fyro kånor a vspeds i et ag a sat in de i
stora båkågnen. För ää åstakomma denna vasse
sattes så mycket sur mjölk till den söta ää välön
ränds. Kardemumma lates även i sötösten.

öhdriks 'ölost' förtärdes vid begravningar; de hads de
a köpa 'koppar'.

kåmmingsgröt a söt myötk: gavs te e bånsejstvinö.

Mjölken förvaring.

Man mjölkade i e stävs oh silade mjölken genom en

Landsmålsarkivet Uppsala 2132:1
Gertrud Areskog 1929. HÖGSBY
SMÅL.
Fgl. 1

träsik me duk i. Öppningen var som en kopp i storlek.
 Nyölken hälldes i stenfät, källerbänk el. träsins (sing)
 och ställdes i källaren el. mjölkammaren; där man
 hade ett släglemobör 'släglemobord'. Någon anordning
 för att hålla luften frisk fanns ej. Grädden skumma-
 des med grädreje (skämö) och hälldes i en grädrebyta
 smör.

smör; fjens - a f. 'smörkärna' tögsl - tögsl 'kärndav'.
 Man vidtog ej några särskilda åtgärder för att förhålla
 med kärningen. Grädden värmtes ej. De som bara ha-
 de lite grädde brukade vispa den till smör. Man stod
 i köket eller i något av bostadsrummen vid fjensst
 'kärndav'. Det grändas (pres. grändas) när det började
 bli smör. Fjensmjölka gavs till folkst. Gåta som
 avser kärning:

mit på gästvist bejnor vr en lek,
 mit umla bena häller de strök,
 4 man vispare hela liken åt en häll.

Landsmålsarkivet Uppsala 2132:1
 Gertrud Areskog 1929. HÖGSBY
 SMÅL.
 Fgl. 1

mit i höst e stöts gräsa. Det sades gräsko då
grädden bubblade vid kärningen. / efter kärnandet
skulle man tväts me mörk vatten i arlänge smör-
bröj samt knåda, ältas, smöret. När det var uttvättat,
saltades det. Man hade en tråje¹ au knåda med.

Smöret förvarades i lagade bytor. Man hade även smör
i små trints askor ^{vid färder}. Smör såldes till Oskarshamn,
präts 'Pataholm' postkåls 'Paskallanik' nh mörstöras
samt kälmsors. Vid bjudning lates smöret i tork nh
krüsseds ut som lör (Grön) smörbröj 'smörklump'.
Kärnan rengjordes med varmt vatten och en slaj.

Misslyckades kärningen, vilket hände om de hade mykta
i kärnan k₁ som bejunds a sino, togs grädden
sill matlagningen. Sags någon tåtors 'fattare' komma,
gömds kärnan, även då den ej var i bruk. (Grön) Om
det kom mot ökvirlet fränlimor när man kärnade,
¹ Mellaren s. l. känner ej detta bruk.

skulle man kasta kol eller stål efter henne. (A. L.)

I samband härmed kan nämnas att man lade
kriksstöt i stäva när köra hade kävra för att
inte mjölken skulle tas ifrån dem. (A. L.) Mjölken
bars inte in bar. (A. J.)

Ost.

ost, -'on. ysts, osts

sölmjölksost, kämmingsost ~ kämmingsost, bönsost,
prästost, sänsost, präkstost, fjensmjölksost

Man tog oskummad mjölk till de finare ostarna,
men i vardagslag hade man skämsmjölksost; den lag-
rades ej. kräsost d. kräsost voro fäcke östs.

löpa - t; y mäjön på kärvon (3-5 dygn gammal)
tillvaratogs omedelbart efter slaktningen, gjordes
ren och syötes ihop samt fylldes med mjölk, som
stagnade. (Grön) 2) Kalven, som bör vara 8 dagar,
ska dricka mjölk en timme innan han slaktas.

Vid slakten tas magen tillvara, sköljs och görs ren. Den stagnade mjölken inuti sköljs. En liter gräsetta par äggulor, pepparnejlikor, k~~ä~~mming, konjak el. 1 glas brännvin rörs ihop. Magen träs upp på en slicka och blandningen hålls i. Sedan får det torka och bli bra och starkt löpe.

Vid ostningen värmes mjölken i en fjätol och löpet lades i. Det fick löpas el. löpas en kvart, röddes om och fick löpas en kvart igen, så att det blev östspökta. Härvid bildades en vevsel i mitten, den kallades östmuis och togs bort. Ostmassan pluckades i ostkorgar (östkorg sing.), som voro beklädda inuti med östhanduika. Man skulle byta handdukar morgon och kväll. Varslan pressades noga ur. I ostkorgarna fingo ostarna ligga unq. 9 dagar. Sedan togos de ur och torkades på bord el. hyllor och vämdes ofta. Saltningen skedd när osten var gjord.

Landsmålsarkivet Uppsala 2132:1
 Gertrud Areskog 1929. HÖGSBY
 SMÅL.

Figl. 1

Av vasslan koktes välblagrot; den användes också som degspad. - pöskoston gjordes i maj samt lades i en bytta med konjak på hösten. Den kallades även mjötkomrost el. smörkornrost och äts vid jul.

Den som skulle osta fick genom överenskommelse mjölk från vänner och grannar. De baro det den på morgonen och bjöds på kaffe, ostkaka. Detta var ostgädd. (hett. Grön och A. L.)

Landsmålsarkivet Uppsala 2132:1
Gertrud Areskog. 1929. HÖGSBY
SMÅL.

Frgl. 1