

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

24205

Småland

Dalkens sn

24205

11/11 53

Andersson, Annie 1959.

ULM 17:5 frägel. 1 Hjölkebushållning.

21 bl. 4 =

7 teckn. på baksidan av bladen.

EXC av OSD

Mjölkhuskällning

I Olika slag av mjölk

'Mjölk': nyölk

Till människoföda användes nyölk från kor och get.

Mjölk användes till föda åt kalvar och grisar.
Vid beredning av färg (röd-färg till byggnader)
Bortkällning av mjölk fick ej förekomma,
därför var misshushållning och - synd.

Räsmjölk, se kap. II

'Spenvarm': kovarm

Nyömlad, spenvarm, ännu skummelagd
mjölk kallades sitsup, då man drack den
osilad. Den gavs också (färd silad) åt småbarn
och åt kläna och lungsjuka personer.

'Söt mjölk': söt mjölk kallades den mjölk på
vilken gräddbildningen ej börjat.

'Skummad mjölk': skummjölk

2

'Kokt mjölk': oppkokt mjölk

Den hinna som blev på den kokta mjölken kallades smarrk

'Grädde': grädde

Fil, kallades det tjocka av löpnad mjölk i motsats till vassla.

Mjölken stäm och löpnar

'Självlöpt mjölk': mjölkta järna, mjölkta tjällner, mjölkta surner

'Mager mjölk': själl mjölk, blå mjölk

'Självsurnad mjölk': sur mjölk

'Helt litet surnad': tjäll

Kämnad mjölk hade man avsmak för, hellre drack man vatten. Om kalvar och svin fick kämnad mjölk fick de "ont i magen". Självsurnad mjölk kunde användas till människoföda och till mat åt höns och grisar.

II Maträtten i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

'Sötmjolk: uuppkokt sötmjolk förtärdes av vuxna personer. De äto 'mjolk à brö' efter den andra maten.

Uppkokt mjölk beagnades till kall gröt som morgon- och aftonmåltid.

Gamla personer bitade bröd i en spillkann och hällde på uuppkokt mjölk, detta kallade de sörp.

Fruzen mjölk användes ej.

No mysilad mjölk beredd filbrygga (= filbunke)
Man tog liten sur fil i bunken och fyllde den med mjölk. Bunken sattes sedan på mjölkhyuan. Efter ett par dygn var den färdig att äta.

Genom tillsättning av löjämne beredd följande mjölkretter: sötost,

kläsost eller steksost, ostkaka.

Fötost Omkring 6 liter nysilad mjölk blandades med ett par uppvispade ägg, en kaffekopp vetemjöl och tre matskedar ostlöse. Det fick stå en timme, varefter det rördes om och den mesta vassen silades ifrån.

Ostmassan koktes, under ständig omröring i en järngryta. Då den blev till en fast massa tillsattes litet socker.

Khäout Man tog av samma ostmassa som när man stekte och formade den i ett durkslag, så att den blev rund på båda sidor.

Sedan stektes osten i smör tills den blev brun.

Den skärdes i skivor till smörgäspålägg.

Khäout tog med som förtäring på Kalas.

Till matsäck på marknadsresor och resor på färdvägar.

Ostkaka 10 liter ostsmasad mjölk,
 4 händer vete mjöl (så mycket man kan
 hålla i den knutna handen) vispas i
 den tjumma mjölken. 5 matskedar löpe
 tillsätts. Efter en timme eller till det
 'släpper kanterna' i kotteln, rör man om några
 gånger. Då ostmassan gjunkit, silas av vatten
 ifrån

1 kg sötmandel och 8 bittermandlar skällas
 och malas, 2 kaffekoppar socker, 6 ägg vispas
 ned i en halv liter grädde. Mittsamman
 blandas i den finfördelade ostmassan,
 tömmes i smörad form och gräddas
 först i varm, sedan i medelvarm ugn.

Dessa recept äro upptäckade efter min mormor.

Sofia Hertzog

Dalhem.

född 1840

Nr råmjölk tillreddes råmjölkspannkake
 Man tog första, andra och tredje målet råmjölk
 och blandade den i en kittel. Mjöl, litet salt,
 socker och (kanel) tillsattes. Mjölken östes i
 bräpannor (se Tekning) och gräddades i bakugn.

Da man östet och vasseln var färsk, kokade
 man ostvete. Man kokade upp vasseln, tillsatte
 ättika eller sur mjölk, så att det skar sig.

Det som flöt upp under kokningen skummades
 där, bryddades med socker och kanel och äts
 medan det var varmt.

I södra Östergötland (Tidersrumms socken) kallades
 det vällevante.

Någon gång kunde man ta tjock sur grädde
 (kärngrädde) och brä på brödet istället för
 smör. gräddgas.



Bräpanna av plåt



Pannstake av trä med hållor¹
av hemsmitt järn. Urgräpning²
för skaftet på bräpannan, då den
skulle sättas in i ugnen

Av sur grädde, litet socker och mjöl, bakades sura gräddbakelser.

Av samma deg bakades flottbulle.
De lades ned i en järnkyta med upphettat flött, tills de blev ljusbruna.

Gräddbakelser och flottbullar togs med som förtäring till kalas, samt till barnsängskvinnor då man besökte dem.

III Mjölkens förvaring; gräddbildningen

Den nymlade mjölken förvarades kumma vid gården. Den hylla där mjölkträgen förvarades kallades i början av 1800-talet karhylla i slutet på 1800-talet mjölkhylla. Om sommaren förvarades mjölken i småtoden. Den var ej i samband med bohushuset, utan var ett hus för sig.

Den hade luftglugg med järngaller, för att hindra fåglar och andra djur att komma in.

Mjölken silades i cylinderformade bleckkärn och ständes ned i ett stort kar till hälften fylt med vatten. Tjötan lades ned i vattnet för att hålla det kallt. (sedan iren tagits upp ur sjön på vintern, förvarades den i sägsän, på en skuggig plats. isdös)

Flade man tillgång till en bra källa, hängdes mjölk kärnen ned i det kalla vattnet, men källan måste vara överbyggd, så att det ej regnade ned i mjölken.

De kärn som användes vid mjölkningen kallades: stäve, bytte, sjute (se bild)

Alla kärn som användes vid mjölkningen, hade ett gemensamt namn: mjölkkoppe

Vid mjölkens uppsilning användes en sit av bleckplåt med sidduk av mässingduk.

Siten och de andra mjölk kärnen diskades i varmt vatten och med en traga av skalat granris.

De mindre kärn i vilka mjölken silades upp kallades: skäl, boyyke, fat

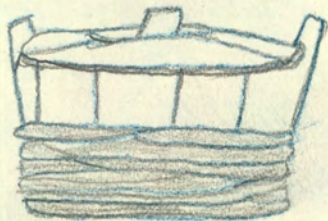


Smörbytta

rymmer 5 skålpund smör

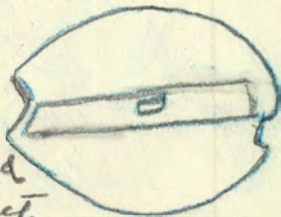


Mjölkeståva en spule



Smörask från Mossända
Dalhem

Den rymmer en fjärdedels skålpund
smör. Till matsäck skulle smöret
räcka en dag åt en person



Mjölakens skumning: skumme

Mjölken skummades med skumstev (se bild)
Gräddranden som blev kvar i fatet efter
skumningen ströks ned med fingret.

Grädden förvarades i brukor av sämsten,
där den fick surna till den skulle kärnas.

Brukorna fick ej ställas där det var så varmt
så grädden kom i jäsning, smöret blev då
surt och löst. De fick ej kärna stå där det var
så kallt så grädden frös.

Rengöringen av mjölktråg och andra mjölkkärl
av trä, gick så till att man tog kallt vatten
och tvogade ur dem med en traga av
skalat grauris. Sedan tog man kargräs
(= älggräs) och quodde (= quod) dem invändigt.

Efteråt sköjdes de med hett vatten
innan de sattes ut i luften för att torka.

Att rengöra mjölkkärlen kallades att: trå,
dirke.

IV Beredningen av smör.

'Smör': smör Smör tillvårdades ej av annan grädde än den av kornmjölk erhållna. Smörret användes som sovel till brödet i hemmet, till matsäck, samt till avsalu.

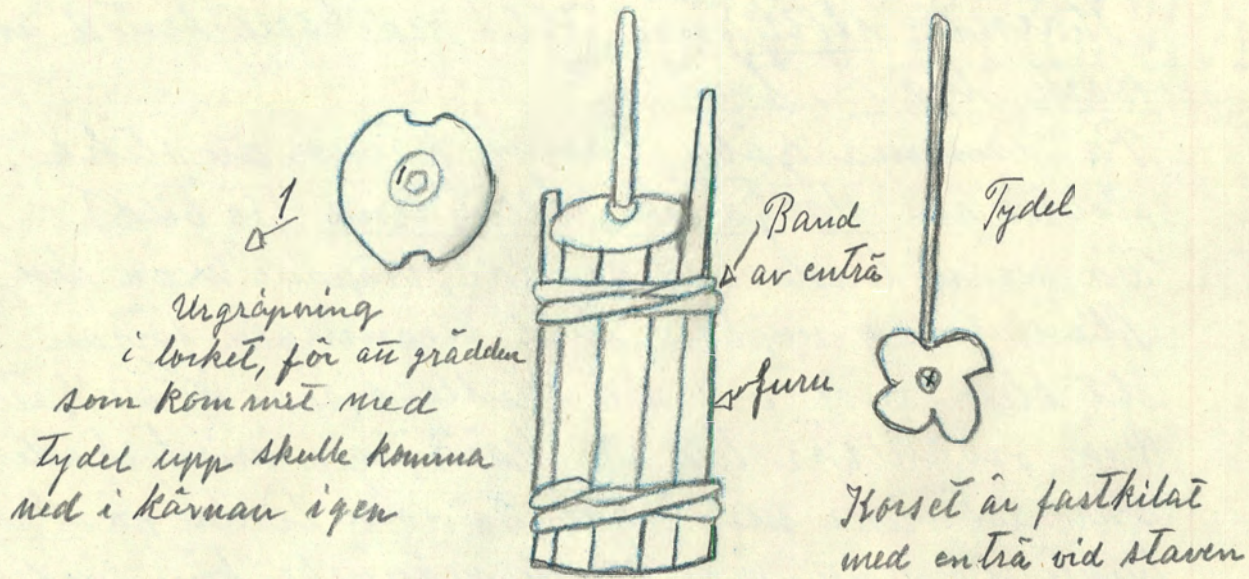
'Kärna': störtjärne Hela redskapet bestod av: halk, tydel, lökk.

På samma gård fanns kärnor av olika storlekar störtjärna, liltjärna (se bild)

Då man hade 'liti' grädde, vispade man den.

Man fick ej upphöra med vispningen förrän det blev smör och det skulle vispas åt ett håll.

Om orsakerna till att kärningen misslyckades var det olika meningar. De som trodde på skräck tyckte ej om att när illak människe kom under tiden de kärnade. Han kunde förjåre smörlykka, så innte grädden vilje sjärsa eller smörgrönan ta ihop. För den skull lades en kniv, eller någon annan sak av stål, under kärnan.



Smörkarna: Stöttjärne från Dalhem

Några timmar före källningen, blandades grädden i en kittel och ställdes på sidan av spisen tills den fick den rätta temperaturen.

Om grädden hann att kalla under källningen, sattes käman i en balja med varmt vatten.

Det gick fortare att få smör efter nykalvade kor än efter sinkor.

Det regelbundna ljudet av taktet vid kärmandet kallades: tjörnju.

Lärskilda benämningar på grädden vid olika stadier av kärmandet: smörgryn då grynnersa, smörklimmp då klimmpersa.

Barnen kommo till den som kärnade och ville ha gräddgås. Man höll då en sked i till tydhet och lät den bli full med grädde, som breddes på deras brödschivor.

Gås, blev det då grädde, smör, flöt eller honung breddes på brödschivan t. ex. gräddgås, smörgås, flötgås, honnygås.

Kärnmjölkens silades genom ett dusslag (= dukslag) se bild. eller genom en visp av skalat björkris.

Kärnmjölkens användes till smältidsdryck, till grägröten grötloppe, till matsätesmaten under sommaren och till degspad vid limpbrödsbak.

Vid riklig tillgång fick svinen kärnmjölk.

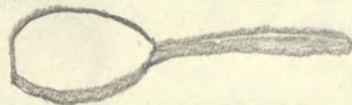
Då man hadde smör östes det upp ur kärnan och i smörtrog (bild) med en träsko, sköljde över smöret med friskt, kallt vatten och knådade igenom det tre gånger. Detta kallades att ätte smör. Sedan saltades smöret och knådades om med smörstevan eller med handen. Det var viktigt att arbeta smöret väl så att det blandades med saltet, annars kunde det bli härskett. Den som kärnade smöret skulle ha tjängas en smakgas.



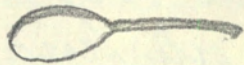
Smörträg



Lurkdrag



Smörstev

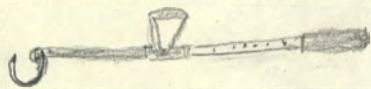


Skummstev

Smöret vägdes på ett skålpunn bessmann (Se bild) i bitar om 2-3 skålpund och lindades om med rena linne-lappor (smörpapper fanns ej) eller packades i större och mindre smörbyttor (bild).
 Det smör som användes vid högtidliga tillfällen lades i en smörask av glas och krussades smörkrus.
 Det smör som man hade till matsäck förvarades i en smörask av trä. (Se bilderna)
 Smör exporterades från socknen.

Minnen av torghandel i slutet av 1800-talet.

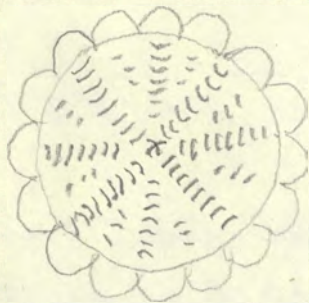
Dalhemns socken ligger mellan städerna Västerвик - Linköping. Avståndet är ungefär lika långt, 5-6 mil. Därför blev det sällan att göra torgresor till städerna och sälja smöret där. Det fanns Dalhemnsbor som aldrig såg en stad i hela sitt liv. Torgresorna gjordes till Överum, Garntaby och Stöidsberg, dit var det endast omkring 2 mil.



Skälrund betsmån



Smörask av glas från Dalhem



Smörkrus i smörask



Smördös

Smörupplägning
med smörkrus

De som åkte till torget efter häst tog med
granmammas torgårenden smör och ägg, åt dem
som inte hade någon dragare.

Någon gång hände det att man åkte till torget
efter ocar. Men det fanns också äldre personer,
både män och kvinnor, som gick den 2 mil
långa vägen och bar "tju punn" smör på
ryggen.

Den mest besökta platsen var Överum. Därnäst
Årvidaberg. Att torghandel var livligast på
dessa båda platser berodde på att vid Överum
fanns såg, masugn och verkstäder.

Årvidaberg hade verkstäder med många arbetare.

Benämning på torgsresor: fare te Torris
ut ä Torrie, åke te Torriet.

Benämning på personer som bodde vid bruket:
bruksbo, i staden: stabsbo, på landet: lannsbo

Benämning på de kvinnliga kunder som
gjorde sina uppköp på torget: bruksmadammar

Så man kom till torget ställdes vagnarna
intill varandra i en rad. Blev det flera
rader lämnades en gång öppen, så att de som
köpte varor kunde komma fram.

Hästarna sattes in i torgstallet, där de fingo
äta av det medhavda betsfodret.

De varor som sålufördes var: smör, ägg, färskött,
kalvkött och potatis. Om sommaren sålufördes
körsbär, smultron, hallon och blåbär.

I början på 1900 talet kostade ett skålpund
smör 70 öre, en kull (=12 st) ägg 50 öre, en tunna
potatis 4 kr.

Omkring kl. 7 kunde torghandel börja.

Kunderna kom, såg på varan och prutade.
De tog av linneduken på smörbiten, gjorde en
kanna med vagnen och smaskade om det
var färskött eller kärskött. Var det manliga
kunder kände det ofta att det blev en
snusrand efter fingret, vilken säljaren
skyndade sig att ta bort.

Äggen provades om de ^{var} fänska. Höjaren tog ett ägg i handen, höll det intill örat och skakade. Hördes det ett kluckande ljud var det surt eller i värsta fall var det en kyckling i ägget.

Det berodde på husmödrarnas kunskaper och rätts känsla om smör och ägg var av prima kvalite. Då var det ej värt att få smör o äggställe och slippa att stä på tårjett.

Då höjdes det på kaffe i hemmen varit man kom.

I en bondgård hade de en son som var liten mentös och baksmun (= oföbliven)

Hans far skickade honom till toget i Överum för att sälja smör. Då han kom hem frågade fadern: "Hur jekk dä, varrt du ä mä smöart?" "Ja varrt ä mä", sa pojken "Var har du päyya? frågade fadern.

"Di to smöart ä ta ä, di sa att di skulle kamma ijänn mä päyya, männ di kamm innt."

V Beredningen av ost.

'Ost': ost Ost användes även om mjuka
ej formade ostslag t. ex. sötoost, ostkaka.

'Ysta': oste

Olika ostsorter, som fordom tillverkades
inom socknen, såväl oformade som
formade: sötmjölksost, skummjölksost,
sötoost, kläsost.

Ostkorje och ostkar användes. (bild)

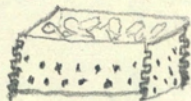
Di man ej hade någon passande ostkorje
till den rätta ostmassan i kitteln, formade man
den i ett dukslag.

Ostmassan prässades ned i osthorgen med
bara händerna.

Man gjorde både större och mindre ostar.
De aura minsta fingo barnen till julost.

Ostlöpe gjordes på kalvmagar.

Halven skulle vara 8 till 14 dagar gammal.
Ett par timmar före slakten gavs den söt mjölk
att dricka.



Ostkorg av tea med utskärningar
inuti och hål, för att varseln
skulle få svlora



Ostkorg av enspröt

Mytken löpnade då i kalvmagen och blev till ost.
 Då slakteren 'tog in' kalven fick husmodern ta
 hand om kalvmagen. Hon skar upp den,
 tog där ut klumparna och skötte dem och
 magen, löpsbärjenn i litet kallt vatten.

Sedan lades det ned i ett fat eller sästens-
 kruka, groft salt och några nylikor ströddes
 över, mysilad mjölk och ett glas brännvin
 händes på. Ostlöpet kunde räcka ett år, om
 det sköttes väl. Under krigsåren begagnades
 hemlagat ostlöpe, då det som fanns i handel
 var rationerat.

Man brukade jumme mjölken i en järngryta
 på höks spisen och hände den sedan i en
 fötend kopparkittel, som sedan fick stå vid
 sidan om spisen, så att ej mjölken skulle kanna.
 I köket var man också och ostade.

Då mjölken skulle löpnas, tog man av köpet
 och rörde ned det i den jumme mjölken.

Ibland tog man löpmagen och rörde om med
 den.

Den lades åter i fatet och salt, mjölk och brännvin tillsattes. Då man såg att dä tröjts sa (= att mjölken löpmat) fick den stå en timme, eller tills den släppte kanterna i kitteln. Då röides det om några gånger, ostmassan lade sig på botten och vasell (= vaulan) silades ifrån.

Då man tog upp litet av ostmassan för att smaka kallades den ostmass.

Ostmassan, ostkramma togs upp med ett dunkslag, fick rinna av någon minut och lades ned i ostklädet som prässades ned i ostkorgen. Så prässade man ned varv efter varv med blotta händerna, tills orten fått önskad höjd. En myna salt ströddes över varje varv.

Sedan stjälptes orten ur korgen och upp på händerna och kanterna kländes in, ostklädet vreds ur, så vaulan kom bort, det lades över korgen igen och orten prässades, med andra sidan ned. Så fortsatte man att vända orten med någon tids mellanrum.

På kvällen, samma dag man ostar, saltades den sidan på ostem som låg uppåt, med groft salt. Om morgonen vändes ostem och den andra sidan saltades. Ostem fick ligga kvar i ostkorgen i tre dygn, sedan togs den upp och lades på rent linne på ett bord i stugan, eller på ett ostbänne som hängdes i taket. (Se teckning)

Det var bäst med rumstemperaturen, annars kunde ostem jäsa eller mögla.

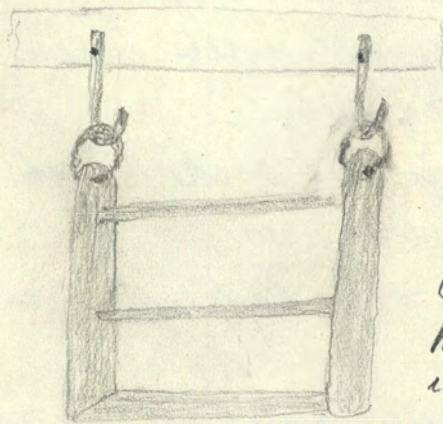
Ostem tvättades en gång i veckan och smordes med smör eller brännvin.

Ville man ha amper ost, lades den ned i humle några dagar.

Efter en månad kunde ostem förtäras, men blev godast om den blev lagrad några månader.

Det finns minnen av gemensam osttillverkning. Man skänkte mjölk och ostade, för att sälja ostarna på auktion och giva pengarna till missionen.

Det kallades missionsoste.



Ostbänne

Ostbännet hängdes på
krokar av trä. De var fastspikade
i en bjälke i Taket.

Flankar av vridna björkvidjor

Så fanns det huskäll och ensamstående personer som ej hade någon ko. De bad om ostmjölk. Då bondmororna kommo med mjölken, blevo de bjudna på kaffe.

På kvällen kommo ungdomarna med mjölk, de blevo också bjudna på kaffe och så hanhända att det blev dans efteråt. Det kallades ostjägge.

På en del torpställen hade de så litet mjölk att de ej kunde ota. Då bytte de emu lämnade mjölk av varandra.

Den torparmor som ota de bjöd på kaffe då granne-mororna kommo med mjölken. Det kallades bytjägge.

Hökning av messet förekom ej.