

27683

GOTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Fide

20/10 -67

Hjorter, Josef, 1967

Svar på ULMA:s frågelista I Mjölkhushållning

13 bl. 4:o

27683

1997

Kommer nu här att nogga följa och svar på frågor enligt frågelistor.

1) Mjölkhuskällning.

De djurs mjölk som användes till människoföda. Var ko, get och någon gång även får mjölk.

Kvinnos mjölk användes även som botmedel vid öron värk.

Färg använder jag fortfarande mjölk till.

Det är mycket bra och lämpligt och var förr det allra bästa när man skulle ha kritfärg som fastnade och blev bra yta som ej smittade av sig. Det är ju så behändigt och lätt till hands i ett hem, å i gammal tid tog man vad man hade och det blev gott resultat och kunde hålla i många år.

Landsmålsarkivet Uppsala 27683
Josef Hjorter. 1967. FIDE

GOTL.

Frgl. 1

J. M.

1298

Råmjölk som användes för viss ystning såsom kalvdans och ostmjölk var den mjölk som kon hade i buvet som mjölkades ur första gången efter det kalven blivit född.

Den mjölk som mjölkades de näst följande gångarna var även en slags råmjölk och borde helst kokas förrän den skulle drickas.

Gräden av så dan råmjölk var man mycket noga med att ta vara på, för av den blev det så grant smyr, smör.

De jär så vackert smyr så de söjssatt ar har a nöjburi ko ej häusa. A slikt smyr har man int ti pa sej annas de naj

Nöjburi, betyder nykalvad ko. Hon hade ju blivit fram en kalv till födelsen.

1999)

3

Namn på mjölk var,
Varm oseiqli mjölk.
Samt varm nöjsiqli mjölk.
Båda kallades också vanligast
Voj mjölki, mjölk.

Löjt mjölk kallades
mjölk som ej var avgräddi
som ej var skummad.

Därefter kallades den avgräddi
eller bla mjölk.

Himnan på kokt mjölk
kallades skin på mjölki
samma som när man
sa skin på grästen.

När det började bli sur mjölk
sa man ka begynnar brejdsi
a läna nå. Eller ka jär löjt
bridi så ka far sta löjt till.

Sur mjölk var det mest vanliga
i gammal tid, även själv sur
mjölk skulle det vara vinter tid

1300)

Därför hade man alltid i vardas eller sovrummet en hylla under tackbjäkarna ovanför spisen där skyrbunkar var uppstaddade så man kunde ta den med den älsta mjölken i och använda först när den var ordentligt sur. Skyr var mycket uppskattat som daglig människoföda.

En gummma sade när det började anses gammalmodigt med skyr, och det kom främmande när de åt. Vorr kokar go, go sämpar men oä kalar vill ha skyr, skyr lykväl.

En mycket uppskattad mjölk var också kinnmjölki hälst när de var nöjbakt bröj me smyr u kinnmjölk till de. De var vist de.

1301

III) Mjölkens förvaring gräddbaking

5

När mjölken förvarades i gammal tid ända intill slutet av artonhundratalet. Så var det i vardesstano på hyllo undar takbjälkar yvar spejsän hyllan kallades, skyrbonks hyllo.

Det var först när mjölken var sur som den beangnades och ordentligt flera gånger avgräddi. Därav var namnet, för någon söt mjölk beangnades ej. Inte ens till barn gavs mjölk. Det ansågs ej som bra och nyttigt.

Därför om modern ej hade tillräckligt eller av annan orsak ej kunde ge di till barnet. Då fick man skaffa amma, för barn skulle endast ha kvinno mjölk. Det man drack var hembrögt dricka j.M.

1302)

På den tiden det ej fanns kaffi då var det hembränt brännvin även i vardags lag, fast löjden fick de utsprätt med något vatten, för att de inte skulle gåt för mycket.

I min barndom hade vi en kammar i nordöstra hörnet i böningshusets neddre våning. Farmor hade skaffat runda inmaljerade bunkar, till att sejlupp mjötki ej å dem staldes sän på sten bordet. Bunkarna var flata och vidlyftiga så de gick bra att gräddas, och emaljrat lämnade ej smak, som till exempel bläckstandar som dem hade mjölken i vissa gårdar. Ventilationen i mjötkkammaren hade vi en ruta i fönstret uttagen med en liten pint snickrad spjalgrind för. På vintern j. M.

1303)

satte man före någon papperskiva
och annat som höll kylan ute.
Stenbord av blommig eller fläckig
marmor var synnerligen bra
kylskåp på den tiden.

Förr var det ej så noga med sil-
ning av mjölken. Ännu på
min mors barndoms tid fanns
det gamla som om dom silade någon
gång så var det genom en tyglapp
i en trätratt, eller lappen spänd på
en liti tjäuga eller en bugä.

Jag har även sett mjölk standar av trä,
det fanns gott om gammal skog för

Samla ihåliga askar var yppliga till
gär standar av. De var bara att såga
av lagom längd och så sätta i
botten i enna ärdan. Barken tog
man av mitt på men lämnade
en krans upptill och likadant vid
ner ärdan för att det ej skulle

tjuga
ständer



Landsmålsarkivet Uppsala 27683
Josef Hjorter. 1967. FIDE

GOTL.

Frgl. 1

J. H.

1304)

spricka. Askbark är ju ej så tjock så det var ej mycket tjäckare än bändar och såg därtill snyggt aut.

Det man gräddade av med kallades avgrädnings-skäjd hällst en tunn flat trä eller sylvar skäjd.

I regel var det ej så mycket grädde vid varje avgrädning så man kunde känna på den.

Därför brukte man ha någon burk eller sten kruka att samla grädde i, som då kallades bäst grädd burkin eller grädd kränko.

Det gjorde ingenting om grädden var gammal och sur det blev bra smör ändå. Gammal var ju nästan alltid grädden in-
nan man kärnade, men man tog alltid det gammaste först.

1305

IV Beredningen av smör.

9

I gamla tider var det mycket vanligt och talades om bjärsmör.

Den gräddde man tillverkade smör av var alltid den av komjölk.

Hela redskapet kallades kinno.

Var lösdelarna fräntagna så man bär själv kinnstando.

Det som man drog upp u ner kallades törten eller kimm-töten.

Kindre var de oftast törten var två brädbitar korslagda med hål för staken i mitten. Så fanns det rund med pyra eller som i vår med sex hål i törten, den var gjord av apaldtré (vild äppel trä)

+306)

Vispning förekom någon gång men det tog så lång tid förren det gynt snörri.

På vintern värmdes alltid grädden förren man kärnade.

Gräddburken ställdes till värman på kaktämnarkappo eller va man kund på lagons värma.

Man värnde även vatten och hælde i om så behövedes.

När de gynt svarä ej kinno da blaj de svart snyr. (Hördes ljud)

Var grädden för kald da blaj de iblant orörlit så man kund lyft u bär kajl kinno ej förlöstaken, för kan zirk varken upp eller ner.

När de så ärthien had blit snör da tog man upp det med skid eller mest vanligt med handen J. W.

1307)

Där efter knådades kornmjölki
ör. Det gjordes oftast med handen
eller en flat trä sked som en
liten skopra hade vi.

Smörvatten gick många lång
väg för att få friskt från någon
brunn som dem viste hade gott
smörvatten. Litet salt lades
i med samma. Sedan gick det
sta till mörtyli för da knådes
om för att få de jämt och bra,
så trycktes det så gott det gick
i smörstomlen som man just
innan doppat i kokhet vatten.

När det sedan var kallt och hårdnat
tog man loss stomlen och strök till
om det var något hål eller
ojämt någonstans.

Sådan smör i stomel såg
majs kapsöjnt änt.

(Lag bättre sälibart ut)

Stommel)

jfr ost-s.

(rebet. näforn)

Landsmålsarkivet Uppsala 27685

Josef Hjorter. 1967. FIDE

GOTL.

Fgl. 1

1308)

När man gjorde smöret vackert och räffligt, kalades upplägt feynt kallas smyr, det gjordes med smörspade som var räfflad.

Smöraskar var vanliga över allt och finnes nog kvar från den tiden på flera ställen, nu som knappaskar eller liknande.

Enid mor eller som hon helst ville man skulle kalla henne ^{Fru} Gustafsson för till Stockholm med smör och rapskorns och annat som hon köpte upp, och sålde sedan i storstaden.

Det var så litet med kor på gårdarna förr, så det var ej så mycket med mjölk och smör förrän det blev mejerikartering.

Då blev korna betydande, förut var det ostar och hästar som uppskattades

1309)

V Beredning av ost

13

Ost var ej så vanlig här
Det enda som jag vet, det
är att mors mormor
hade lärt sig att göra ost när
hon som ung flicka var
vid Ystas i Allva.

Hon var praktiserande
veterinär på sin tid, och vid
kalv slakt tillvara tog hon
löper i magen och gjorde
ren ost av de.

Annars har jag aldrig hört
om någon hemgjord
ystning. Jag har heller inte
set i någon gammal
gård något som skulle använ-
das vid ost beredning.

Men Gattru ost nämnde de om
någon instaka gång.

Åstris g.

17 mars