

Accessionsnummer: 28488

Ort: Småland, Misterhult

Informant: Gunnar Skogsmark 1972

Innehåll: Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning. 100 blad 13 teckningar

Svar till frågelista nr 1. G. Skogsmark

Mjölkhushållning i Misterhult.

Till största delen beskrivande mjölkhushållning, efter sekelskiftet på herrgården Gässhult under upptecknarens fars ägo men även i slutet av 1800 talet, då upptecknarens morfar ägde gården. Denne dog, när upptecknaren var liten, varför hörsäggen måst anlitas från den tid, mormodern hade hand om mjölkhushållningen. Senare tillträdde upptecknarens mor i mjölkhushållningen och under hennes tid fick upptecknaren både som gosse och yngling deltaga däri. Det var ett gårdsmejeri sedan Ryttmästarns tid – Ryttmästare Freidenfeldt – och kanske även under dennes fars –majorens – tid. Som ung kom senare i tiden upptecknaren att själv bedriva mejerirörelse men då med ångturbinseparator, vilken även drev smörkärnan, mjölkpumpar, pastör och diverse andra maskiner. Det var åren 1928 - 1937, då centraliseringen av mjölkhushållning gjorde, att småmejerierna fingo lägga ner sin rörelse. På Gässhult fanns i upptecknarens barndom en handdriven mjölkseparator, liksom också en handdriven smörkärna av plåt men dessförinnan hade mjölken handskummats och den surnade grädden, uppsamlad under en veckas tid, kärnats i en laggad träkärna medelst en s.k. trottel. (Se bild 1.) Även den tiden minns upptecknaren.

Handskumningen skedde medelst skumslev av förtent plåt och en dylik slev visas på bild 2.A.

BILD 1 OCH 2, SID. 3.

Upptecknarens mor berättade om Gräddanten i Vällehorva i M. Denne köpte på 1800- talet upp mjölk av kringliggande lantbruk. Hans titel – gräddant – var den tidens titulering på ”mejerist”. Han hade i sitt mejeri ett stort bord – en läm – upplagd på bockar och på denna hade han mängder av bunkar (Bild 2.B.) uppställda. I dessa tömde han upp mjölken och lät den sedan stå i svalt rum, tills grädden stigit upp till ytan, varefter han med skumslev (Bild 2.A.) skummade av grädden undan för undan, tills bara skummjölken var kvar i bunkarna. Grädden tömde han i en kärna av ungefär den typ, som fanns på Gässhult och som återfinnes på bild 3, ( å sida 5.), tecknad ur minnet.

BILD 3, SID. 5

I Olika slag av mjölk.

Mjölk är den allmänna benämningen på komjölk. Om mjölken kommer från hästdjuren, benämnes den märrmjölk eller stomjölk. Kommer den från get, benämnes den getmjölk och från får, fårmjölk. I M. användes nu för tiden endast komjölk. Getter finns knappast annat än möjligen mera som sällskapsdjur och fåren, som finnas, mjölkas aldrig. Tackorna dias av lammungarna. Som djurföda användes mjölken

endast till s.k. sötmjölkskalvar och till s. k. skummjölksgrisar. Som namnet säger, få dessa grisar då endast skummjolk blandat med mjöl eller gröpe. Vid t.ex. kritning av spisar o. dyl. användes skummjolk som bindemedel. Målare använde mjölk (troligen skummjolk) när de utförde s.k. ådring av t.ex. dörrar och s.k. ekmålning, om de inte föredrogo användandet av öl.

Borthällning av mjölk förekom förr i tiden som offer åt "de underjordiska" – Vettefolket, med vilket bonden ville hålla sig väl.

Råmjölk. En annan sorts borthällning av mjölk, det var det s.k. första målet efter det, kon hade kalvat, ty den råmjölken ansågs "för stark" att använda i hushållet men andra, tredje och fjärde målet hälldes tillsammans och därav bereddes råmjölkspannkaka och en rätt, som kallas för kalvdans, emedan den dallrar och liksom dansar, där den ligger på fatet, färdig att ätas.

Spenvarm mjölk, även kallad kovarm, var nymjölkad, spenvarm, ännu skumbelagd mjölk. Den gavs åt barn, emedan den var "rolig" att dricka på grund av, att den hade fra ovanpå, d.v.s. den fradgades. Det kallades att få silsupen, eftersom den var silad genom en linneduk, vilken senare i tiden ersattes med det vida säkrare vaddfiltret. Även de äldre kunde ibland begära att få silsupen men många tyckte, att denna ljumma mjölk var äcklig. Kall sötmjölk, d.v.s. oskummad eller oseparatorad mjölk, av mejerister kallad "halmjölk", anses vara den bästa att dricka. "Man skall höra isbitarna skramla i mjölken, då är den som bäst", sade många med överdrift.

Sötmjölk, eller som den också benämnes: söt mjölk, varmed menas "oskummad mjölk" kallas så, antingen den nu är silad eller inte – likaså antingen gräddbildningen på densamma har börjat eller inte. Ty så länge det ännu finns grädde i den eller på den, är det söt mjölk. Först sedan sötmjölken blivit skummad, antingen detta sker för hand med skumslev, bild 2 A å sid 3, eller medelst mjölkseparator, benämnes den "skummad mjölk".

Skummjölk är då den rätta benämningen i ett ord och då är grädden, som också innehåller smörfettet, frånskild för kärning till smör eller användning på annat sätt såsom till viss bakning, till vispgrädde eller till kaffebrädde och i vår tid icke minst till glass. Skummjölken kan användas till viss matlagning men största delen går till svinmat.

Kokt mjölk (Sötmjölk) får, när den svalnat något, en hinna på ytan och denna hinna kallas för snark, ibland skinn.

Grädde benämndes "det tjocka" i mjölken, sedan den blivit frånskild skummjölken. När grädde användes som sås, t.ex. till nypotatis och sill, benämndes den gräddsås och då menas inte, att grädde ingår som blott ingrediens i någon sorts sås, t.ex. till fågel eller annat vilt, utan vad som i M. benämndes "gräddsås" består enbart av grädde.

Självlöpt mjölk benämnes skuren mjölk och man säger: "mjölken har skurit sig" eller på dialekt: "*mjölka har skärt sa (sig).*"

Mager mjölk benämnes blåsur eller käll, även källan mjölk (tjäll eller tjällen). Den sämsta matmor en dräng kunde komma till, sade man, var hon, som satte "blåsur mjölk, härsken sill och ene pära (beska potatis)" på mattavlan (ett lågt matbord).

Självsurnad mjölk benämnes surmjölk eller sur mjölk men om den "satts" att självsurna med vett och vilja, benämnes den filbunke (efter bunken, den är "satt" i). Det är att märka, att i M. finns inte ordet "fil" med i dialekten, utan man säger alltid filbunke, varmed man då menar innehållet – icke bunken, som mjölken är i. Filbunken är något "klimpig" men kan vispas slät. Den serveras från en stor spillkum, eller ett senser- (censer?) – kärl eller också från en terrin av matmodern och på djup tallrik till var och

en. Den drickes inte ur glas eller kopp. På gammalt manér var filbunken blandad med socker och ingefära och den skall vara så kall och läskande som möjligt. I M. utgör den alltid efterrätt till vardags, särskilt under den varma skördetiden.

Då den självsurnade eller självsurnande mjölken bara är helt litet surnad, säger man, att den är käll eller källan men sådan mjölk användes inte till människoföda utan hamnade i svinhon. Den färdiga filbunken, däremot, anses som förträfflig och förutom att den åts under skördetiden, så var den förr stående rätt på midsommardagen.

Vad som tappades av från smörkärnan, sedan "det blivit smör", var också det en surmjölksprodukt.

Kärnmjölk. Eftersom grädden, som skulle kärnas, bestod av flera dagars, kanske hela veckans, samlade grädde, så surnade den, vilket också var meningen för att ge smöret en frisk smak. Men därigenom blev även kärnmjölken, som tappades av från kärnan, sur (syrlig) till smaken och den dracks i glas. Om den inte silades, så blev det smörklippar i den och då ansågs den som allra "godast".

Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk är en metod, som säkerligen aldrig praktiserats i M. Först i vår tid har kännedomen om tätört kommit till orten från de nordliga landskapen. Likaså har ingen med vett och vilja tillsatt någon syrlighet eller något jäsningämne i akt och mening att få mjölken vare sig sur eller tjock. I M. har man, mig veterligt, i alla tider låtit sådant klaras av genom naturligt ingrepp eller påverkan. Mjölakens surhetsgrad och konsistens (tjockhetsgrad) har enbart skett genom att låta den stå uppslagen i bunkar eller andra kärl och då i för ändamålet lämplig temperatur. Den får surna lagom hastigt (lagom lång tid och i därtill lagom temperatur för att ej löpna).

## II Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

Sötmjölk, ouppkokt dracks glasvis till nästan varje måltid av såväl ung som gammal. Vanligt var, att åtminstone äldre människor avslutade sin måltid med en skiva grovt bröd och ett glas mjölk. "Då varar man länge mätt", sade de. Gamla tandlösa personer "soppade i" brödet i mjölken, om det var för hårt att tugga. Brödet bröts då i bitar i en spillkum med mjölk. Många ville ha uppkokt mjölk till detta förfarande, särskilt vintertid, då de samtidigt ville "värma upp sig invärtes". Uppkokt mjölk begagnades också till kall gröt till vilken måltid som helst till kvällsmat.

Filbunke beredd direkt av den i tråget eller bunken förvarade oskummade mjölken endast genom att låta den stå där och självsurna.

Kärnmjölk (sur) användes under 1800- talet som färdkost – dryck till torrfisk och grovt bröd. Likaså fick arbetsfolk med sig en matsäck bestående av "en träkagge kärnmjölk, ett par tre torrfiskar (ort (id), mört, braxenpanka (panker) och en brödknoling", berättade min farbror Nils från byn Ström i M. , född omkr. 1870. "Det skickade mor med oss, varje dag, vi hade arbete långt från hemmet," sade han "och det fick vi klara oss på, tills vi kom hem om kvällen." Kärnmjölk var hälsokost för trög mage, sade man.

Följande mjölkkrätter beredd genom tillsättning av löpämne: flesgröt, klesost, (som nog är detsamma som "sötost") samt den förnämligaste av dem alla tre – ostkaka. Mjölken till dessa rätter tillsattes i min barndom och ungdom med naturligt löpe, som togs vara på vid slakt av spädkalv och min mor hängde då upp sådana magar\* till torkning på en stång i solen som förråd att taga av vid all sorts ostberedning. Den sortens löpe var i fast form och fick kramas sönder i nypan, varefter man spred den i ostmjölken, vilken sedan fick stå orörd en stund, tills den löpnat. På senare år, 1916 omkring, började man använda s.k. löpdroppar, som kommit i handeln men naturlöpet gav i alla fall den finaste smaken.

\* löpmagar

Ostkakan utgjorde förning, när man "for på kalas" och i min ungdom kunde ända till femton ostkakor stå prydligt framdukade på långbordet i sina kopparbunkar, omgärdade med breda hemvävda eller broderade band. Sådana bunkar kallas för ostkakebunke. "Ta utå mi!" (tag utav min!) kunde kvinnorna – gästerna – uppmana de övriga bjudna och så peka ut eller med en viskning ge anvisning, var på bordet, den stod, t.ex. "den tredje från vänstra hörnet, som han nu sitter." Ett bondkalas gick ut på att äta den ena rätten efter den andra från klockan två på dagen till klockan två på natten. Ostkakan kom som efterrätt och det var en omöjlighet att smaka av alla femton. Det fanns de, som sade: "Det vore tillräckligt att hålla sig mätt på i fjorton dagar med bara ostkaka utan vidare spisning, uck, uck, uck, hur ska det slute!" Men bondmororna bevakade med falkblick, vilka som tog utav deras ostkaka och det var svårt att slippa undan. Oartigt vore det annars och sårande för många. Ostkakan skulle helst vara ljum och lagom grymig, lagom lös, inte för fast, då smakade den bäst och ansågs som lyckad. De funnos, som nästan hade till yrke att baka ostkakor på beställning från dem, som inte hade rätta receptet och rätta metoden, t.ex. den, där hackad sötmandel ingick som ingrediens och det var nästan en konst att kunna baka en god ostkaka. Jag tror, att de första mejeritillverkade ostkakorna kommo från Frödinge mejeri intill Vimmerby. Mejeristfrun där lär väl ha lancerat dem, så nu kan de köpas i alla livsmedelsbutiker med självaktning. De äro då bakta i folieform.

#### Recept på ostkaka:

Tio liter sötmjolk ljummas till 37°C. och löpsättes helst med kalvlöpe på gammalt manér – annars med löpdroppar. Efter löpsättningen "stannar" man mjölken i grytan, d.v.s. att man lagar så, att den efter omrörningen kringsvängande mjölken stillas med handen eller något redskap, tills den står alldeles stilla i grytan. När mjölken har löpnat, skäres den med t.ex. en kniv eller annat liknande redskap direkt i grytan. Den skall skäras så på alla håll, att praktiskt taget kuber (tärningar) uppstår (teoretiskt sett). Sedan frånskiljes vasslan medelst t.ex. durkslag eller tagelsil och då har det blivit ostmassa, som benämnes plocka (ostplocka). Plockat blandas med en tillsats av ägg, vetemjöl, socker, tjock grädde och hackad sötmandel. Nu hålles plockat i en kopparbunke, s.k. ostkakebunke och denna insättes i ugnen och får stå där, tills det hela fått en gyllenebrun färg, ett "skinn". Kring bunken sättes ett vävt eller broderat band som prydnad. Ostkakan kan ätas med någon sorts sylt, t.ex. hallonsylt men "kännare" mena, att ostkakan bör ätas enbart för att komma till bästa smak.

Ostkaka är en högtidsrätt och ätes mest som förning vid kalasen – sällan till vardags förr. Däremot är flesgröt och klesost kvällsmatsrätter till vardags och inte på långt när så välsmakande som ostkaka. Jag vill minnas, att klesost är en sorts vit och porig pannkaka men recepten till sådana rätter känner jag inte till.

Potkäs gjordes av riven gammal ost, som blandades med kummin och konjak. Enbart riven ost åts ibland på smörgås till heta köttsoopor och buljonger, helst kalla vinterdagar.

#### Recept på råmjölkspannkaka:

Tre liter råmjolk, tre deciliter söt mjolk, tre ägg, en nypa salt, två teskedar stött kardemumma. Allt i kopparbunke eller långpanna. Gräddas i ugnen, tills halvfast konsistens ernåtts. Ansågs vara rolig för barn att äta, emedan det blev blanka, litet dallrande ytor, när man skar i den.

Råmjölkspannkaka bakades varje gång en ko hade kalvat. Första "målets" mjölkning slogs bort men andra målet kunde användas till pannkaka. De som ej förstod bättre, togo en tesked vetemjöl till varje liter råmjölk men då uppstod ett degigt skikt i botten på råmjölkspannkakan och så skulle det inte vara. Det var fel.

Ofta förväxlas kalvdans med råmjölkspannkaka men det är två helt skilda maträtter och det enda, de har gemensamt, är råmjölken och båda utgjorde vardagsrätter. Kalvdansen "dansade" på fatet mer än råmjölkspannkakan och var mindre porös i konsistensen än råmjölkspannkakan, som var en varmrätt i vardagslag. Kalvdansen var väl mera en efterrätt, serverad med någon sorts sylt. Den gräddas i eldfast form, som skall vara smord och gräddningen sker i vattenbad. Smaksättningen kan vara densamma som till råmjölkspannkakan men kanel och riven sötmandel ingingo i smaksättningen därtill.

Ölost är en gammaldags rätt, som numera sällan tillredes. Det var ingen rätt i egentlig mening utan fastmera en dryck. Jag minns, att min mor brukade tillreda den någon gång ibland. Det var varm mjölk, som tillsattes med svagdricka. Om man istället tog kall mjölk, kallades drycken för "månsken" på grund av färgen, som kunde liknas vid färgtoner, vilka uppstå vid månsken.

Ölsupa är också en gammaldags rätt eller soppa tillredd av svagdricka och mjölk men med tillsats av socker, mjöl, salt, ingefära och helst också med äggulor i, alltefter behag. Även den soppan är numera mycket sällsynt i M. och om båda dessa kan man få höra folk uttala sig med äckel.

Kärngrädde bestod av all den grädde, som samlades under veckan för att sedan kärnas. När den hälldes över kärnan, var den sur. Det kunde dock hända, att matmor tog litet av den grädden till vissa småbrödsbak, såsom till glaskringlor, tunna, på ytan sockrade småbröd. På dem kunde man se "fingertoppstämplarna" efter den, som bakat dem, ty de skulle tryckas tunna med fingertopparna och inte med kavel. Kornnäbbar var ett annat småbröd (grövre) bakat på kornmjöl och med sur grädde som ingrediens. Båda dessa småbröd såg jag min mor baka och barn voro förtjusta i bägge sorterna. Min farmor bakade på sur grädde bagghorn, som också benämndes hästar samt smörbakelser och till båda sorterna använde hon sur grädde, som gav dem en angenäm smak.

Sur grädde kom framledes att användas med gräslök till spicken sill och potatis, helst nypotatis men mera som en delikatess i modern tid. Jag vet mig inte ha hört talas om, att det förekom i äldre tider.

Slätvälling tillreddes av mjölk med tillsats av mjöl. Det var en typisk kvällsrätt. Andra sorters vällingar och gröter tillreddes av olika grynsorter men det var viktigt att man då använde söt mjölk, om det skulle smaka gott: risgrynsvälling, do-gröt, mannagrynsvälling, do-gröt, korngrynsröt, havregrynsvälling, do-gröt, till alla dessa vällingar och gröter användes för det mesta oskummad mjölk (sötmjök). Men inte alla hade råd till annat än skummjök. Den gamla ramsan om vällingklockans entoniga sång till stataren är nästan som en fattigdomens eller snålhetens satiriska klang: "Blå välling, sur sill – kast yxa på nacken, slink in, slink in!"

Stärkelsevälling av mjölk och potatisgryn kallades också för glasögonvälling, eftersom det såg ut som om en massa glasartade ögon stirrade emot en. De flesta gröter åtos med kall eller varm mjölk. Men till rågmjölsgröt, s.k. svartgröt, kunde den, som hade ont om mjölk, t.ex. backstugusittaren, få nöja sig med sirapsvatten. Till sjuklingar lagades smörgröt, eller som den även kallades, silkegröt på grund av dess lenhet. Som namnet säger, så ingick smör som ingrediens men samtidigt också söt mjölk.

När någon flyttade, var det vanligt, att grannar – antigen de gamla grannarna eller de nya, man fick på det nya stället, eller andra goda vänner om kvällen kommo med flyttgröt, kokad på mjölk och risgryn. Ur praktisk synpunkt var detta ett bra sätt för den flyttande att mitt i flyttbrådskan slippa ifrån alla

matbestyr samtidigt som det blev en liten enkel välkomstfest till det nya stället. Samtidigt fick man bekanta sig med de nya grannarna. Man förenade nytta med nöje.

När det skulle vara riktigt fint och gott, åts smör till vissa gröter och jag har hört talas om, att det förr förekom, att matmor gjorde en grop mitt i gröten\*, som låg på eller i fatet, varvid var och en runt mattavlan fick doppa sin sked i det halvsmälta smöret men då var det högtid, ty jag tror knappast, att det förekom i vardagslag.

\*Kallades för smöröga, smöröga.

Mattavlan var forna tiders matbord och då hade var och en sin tallrik med mjölk framför sig. Men grötfatet var gemensamt och där fick då var och en taga gröt skedvis och sedan sänka ner sin sked i mjölkallriken. Man åt i träskålar och gröten fanns också i en större träskål. Ävenså användes träskedar.

Barnsängskvinnor skulle ha någon stärkande men samtidigt len gröt, t.ex. den förut omskrivna silkegröten eller också fingo de äggstanning, buljonger eller andra lätta och närande rätter, så att inga gasbildningar med ty åtföljande spänningar skulle uppstå. I äggstanningen ingick mjölk som ingrediens. Fårmjölk har ej använts i M. mig veterligt. Däremot botade man kikhosta på barn genom att låta dem dricka stomjölk men detta kunde endast ske, om kikhostan uppträdde de tillfällen då något sto på gården fölat. I annat fall fick man skaffa stomjölk från någon granngård, där just ett föl kommit till världen. Stomjölk ansågs ”lenande”.

### III Mjölkens förvaring; gräddbildningen.

Den nysilade mjölken förvarades hemma vid gården. På Gässhult fanns en flygel och i denna hade på min morfars tid inretts ett s.k. mejeri. Motsvarande flygel hade brunnit redan på major Freidenfeldts tid på 17 à 1800-talet, och ingen ny flygel blev uppbyggd på grund av en gammal spådom, att detta inte skulle löna sig, ty då skulle även den nya komma att brinna. Härav kom det sig, att gården sedan och allt framgent endast hade en enda flygel och det var denna, som kom att nyttjas som mejeri för all mjölkhantering på gården. Flygeln inrymde också dels en drängkammare, dels också en visthusbod – boa kallad och så fanns där ytterligare en kammare för tillfälliga hantverkare eller andra besökare. Till själva mejeriet hörde dessutom ett kök, där man kunde värma ostmjölken och där ostpressen, en enkel anordning bestående av en väggfast läm (bord), varpå ostformarna ställdes samt en motsvarande med gångjärn vid väggen fällbar över ostarna och med stenar som tyngder för ostens pressande ovanpå. Detta kök och detta mejeri var liksom en avdelning för sig och stod inte i samband med de övriga lokaliteterna. Visserligen funnos dörrar emellan men de stodo alltid låsta. För min mor utgjorde mjölkhanteringen det största intresse och så när som på själva mjölkningen skötte hon den så gott som egenhändigt. Till separering av mjölken hade hon oss pojkar till hjälp samt till att ”vända” smörkärnan, ty båda dessa sysslor kunde vara ganska tunga. Smörberedning och ystning var alltså, vad hon själv skötte om och övervakade. Genom att separatorn infördes och en större och modernare smörkärna kunde hon sköta mjölkhanteringen mera rationellt än t.ex. min mormor kunnat. Före sekelskiftet voro de gamla metoderna ännu förhärskande och dessa kan jag endast beskriva efter hörsägen. Separatorn avskilde grädden direkt från skummjölken, så någon gräddbildning var det inte längre tal om.

På sid 4 har jag beskrivit, hur ”gräddanten i Vällehorva” åstadkom gräddbildningen och sedan med skumsleven skummade grädden av alla de på ett stort bord uppsatta bunkarna. Det var viktigt, att det fanns ventilation för ernående av frisk luft i mjölkammaren. Om det fanns fönster, fick man inte släppa

in solljuset, varför fönsterrutorna kalkades över med en bred borste. Ett nätfönster släppte in den friska luften.

Smöret förvarades för sig och osten för sig. I gamla tider förvarades smöret i en bytta, hårt packat för att undvika, att för mycket luftporer uppstod däri. Det var då saltat och färdigt att tagas i bruk i hemmet eller till avsalu. På Gässhult packades enkilospaket ned i ett stort skrin – smörskrinet, invändigt beklätt med plåt. Varje lördag fick en dräng fara 3 ½ mil till staden, där smöret torgfördes direkt från skrinet. Paketen hade min mor lagat till i fyrkantiga, avlånga bitar men först hade hon saltat och bearbetat smöret med smörspadar. Saltlaken skulle då komma i kristallklara droppar, ty kärnmjölken skulle vara väl utrunnen och smöret väl sköljt för att hållbarheten skulle bli så stor som möjligt. Dåligt sköljt smör kunde lätt härskna.

Osten förvarades efter pressningen på en osthylla eller ett ostbände helst i en egen lokal, där lagom värme kunde hållas under hela mognadsproceduren. 13°C var nog den bästa temperaturen. Blev det för varmt, kunde osten jäsa. Ett ostbände bestod oftast av i taket upphängda bräden för att inte råttor skulle kunna komma åt osten. Båndet var oftast minst dubbelt, det ena brädet hängande under det andra, f.ö. i så många "våningar" som behövdes för den mängd ostar, som ystats.

Kärl, som användes vid mjölkningen kallades skjula, ibland också stäva, vilket var samma sak. Detta laggkärl kunde vara cylindriskt eller något koniskt men i båda fallen var en av stäverna förlängd till handtag. För luftning av dessa kärl fanns spretande skalade buskar utanför byggnaden och på de spretande grenarna hängdes skjulorna upp och ned, till nästa mjölkning. Se bild 4. (sid. 39) fig. 1,2 och 3!

Det var noga med, att dessa laggkärl, som beställdes hos laggaren, fingo lufta, så snart de inte användes till mjölkning.

BILD 4, SID. 39.

Mjölakens uppsilning kunde ske på olika vis, d.v.s. varje gård hade sin egen metod och redskapen kunde vara olika. Jag kan endast beskriva, hur det gick till på Gässhult före mjölkfiltrets tillkomst. Jag erinrar mig en sorts plåttratt, i vilken en tagelsil överklädd med silduk eller en tät tygtrasa, vilken tvättades upp efter varje silning, sattes ned. Men jag minns också silar av plåt med tät mässingsduk och en tygtrasa över. I det senare fallet fanns silen (mässingsduken) fastlödd i själva plåttratten. I det förra fallet var tagelsilen (även en sil med mässingsduk kunde användas) insatt i tratten. Se bild 5 å sid 41. fig. 1-4.

BILD 5, SID. 41.

Allt, som hörde till uppsilningen, rengjordes i het sodalut med rottvaga. De kärl, i vilka mjölken silades upp kunde vara av olika slag, alltefter behovet. I gammal tid silades den upp i träskålar, i tråg, i bunkar och fat, s.k. stenfat (stengods). Det var före mjölkseparatorns tid. Handskumningen, som sedan skulle följa för att få grädde till kärnan, måste göras i låga, bunkliknande kärl för att få stor yta att breda ut sig på. Man kunde då skumma av undan för undan, alltefter som grädden steg upp till ytan med en eller ett par timmars mellanrum, tills slutligen endast blå skummjölk återstod. Se olika kärl på bild 6, sid. 43. fig. 1-4.

BILD 6, SID. 43.

På bild 6 äro ungefärliga mått utsätta på de olika kärnen. Träkärl sådana som på bild 6, fig. 1 och 2 kunde vara urgröpta eller svarvade. Det mest lättarbetade träslaget var al på grund av sin mjukhet men björk ansågs finare och jag minns från ett bondehem, att det där fanns en s.k. hackeho (trätråg) sådan som fig.2 visar och denna var tillverkad i ek, vilket annars var mindre vanligt. På Gässhult fanns en träskål sådan som den på fig. 1. Den var så gammal, att den var svart men träslaget var nog ett hårdare än alvirke. Sådana träskålar användes inte bara till att sila upp mjölk i utan också till bearbetning och saltning av mindre kärningar såsom från den laggade kärnan på bild 1. sid. 3. Då bearbetades det nykärnade smöret medelst en träsked och fatet vreds runt på ett bord undan för undan och gång på gång hölls den kärnmjolk av, som ännu fanns kvar i smöret, tills detta var så fritt från kärnmjolk som möjligt. Helst skulle kristallklar saltlake sippra fram ur smöret, annars härsknade det lätt och blev oätbart. Träskålar kunde dessutom användas till många olika ändamål. Till skumning voro de särskilt lämpliga, emedan de voro låga och vidlyftiga. På så sätt blev gräddyten också vid och det var då lätt att gå fram med en sked, slev eller skumslev.

Skumningen tillgick så att man i förväg silat mjölken och hållt upp den i skålar, bunkar eller tråg och ställt upp dessa på ett stort bord. Innan skumsleven, (bild 2A, sid. 3.) tillkommit, fick man använda någon större sked av trä eller metall. Gräddanten i Vällehorva hade ett bord på bockar och på detta hade han alla bunkarna uppställda i ett par rader. När han såg, att gräddbildningen var färdig, tog han skumsleven och gick från bunke till bunke och skummade av grädden, som han tog upp i ett särskilt kärl. Han fick gå varligt fram för att inte rubba gräddhinnan mer än behövt. Denna skumning kunde sedan upprepas t.ex. en gång i timmen eller varannan timme. Det blev mindre och mindre grädde för varje gång och slutligen återstod bara skummjölken i bunkarna och den gavs som foder åt grisarna. Men den avskummade grädden hölls över i kärnan, där den fick stå tills det blivit så mycket grädde i den, att det var lönande att kärna. Förmodligen hade han en kärna av den typ som är ritad på bild 3, sid. 5. Det var en sådan kärna, som användes på Gässhult.

Gräddanten var den tidens uppköpsmejerist. Han köpte upp mjölk av kringliggande gårdar, kärnade smör och sålde detta i staden. Men han måste ha grisar att ge skummjölken åt. Men när dessa voro slaktfärdiga, sålde han dom förmodligen till slaktare. Alla kärn, vari grädde förvarades fingo en gräddrand men även den fick man taga vara på. Jag har hört talas om, att man tog en brödbit och släpade utefter gräddranden med och så fick man grädde på brödbiten istället för smör. Om man använde en särskild mjölkytta att taga grädden i varje gång, man skummat, så hölls grädden genast över i kärnan, dit den ändå slutligen skulle samlas. Grädden skulle bli lagom sur till själva kärningen. På så sätt blev även kärnmjölken syrlig i smaken och den ansågs som den bästa törstsläckare.

Skumsleven var inte känd i äldre tid, utan andra redskap, såsom träskedar, hornskeidar o.d. fingo användas. Jag minns mig inte ha sett någon skumslev mer än på Gässhult. Sådana slevar kommo från tunnplåtslagarna och en sådan verkstad fanns på Gässhult. Jag tror, att min mor beställt sin skumslev hos tunnplåtslagaren på Gässhult någon gång strax efter sekelskiftet och jag minns, hur hon prisade skumslevens ändamålsenlighet. Handtaget satt pålött ovanpå och det gjorde det lättare att skumma än med en sked med skaft. Man kom inte i beröring med gräddhinnan med knogarna då.

All rengöring av de olika kärnen kallades för diskning och skedde i äldre tid med trasor (disktrasor) men senare kom rottvgan i marknaden och den var mera hygienisk. I mejerierna blevo disktrasorna förbjudna för minst 50 år sedan. Tvgan var omvirad med starkt garn på mitten, så att den egentligen bestod av två tvgor. Dessutom kunde vanliga skurborstar användas att skura träkärl och metallkärl



med, där så var lämpligt. I alla skarvar i kärlet måste tvaga och borste användas. Soda var det vanligaste diskmedlet samt så hett vatten som möjligt, om man ville ha fram goda friska produkter.

#### IV. Beredning av smör.

Kärnan kunde vara av olika slag. På herrgårdar och andra större gårdar användes före de stora mejeriernas tid kärnor av den typ, som är avbildad i bild 3, på sid 5. Det var en mekanisk kärna med stillastående, fast tunna av plåt. Den rörliga delen monterades inuti tunnans och den bestod av två mot varandra korsställda vingar, vilka roterade, när man drog i veven, vars axel gick rakt igenom mellan tunnans båda gavlar. När kärningen var färdig, drogs axeln ut vid veven och sedan kunde man frigöra vingarna från tunnans och då voro dessa lätta att rengöra till nästa kärning. Under mellantiderna fingo vingarna lufta till nästa kärning, då man åter monterade dit dem genom att skjuta in axeln. En stoppare gjorde, att vingarna roterade med axeln. Efter varje kärning rengjordes också tunnans inuti och sedan kunde man börja samla grädde i den på nytt för nästa kärning. Om mjölkstillgången var stor under den bästa perioden, kunde man få kärna två gånger i veckan, annars räckte det med en gång. Under rosentiden – den tid på sommarhalvåret, då törnbuskarna gingo i blom, var det alltid svårt att få smör. Vi pojkar, som skulle draga veven, tyckte illa om den tiden, ty då fingo vi arbeta dubbelt så (*lång?*) tid som annars. Detta förhållande hade något med sommararbetets förändring att göra. När jag längre fram i tiden själv drev mejerirörelse, fick jag lära mig att begagna värmeläran och värma upp grädden till önskad värmegrad och då gick det lika lätt att få smör i rosentiden som under andra perioder. Sådana knep kände inte lantbrukarhustrurna till.

Det kom ut i marknaden små mekaniska smörkärnor, som man kunde sätta fast på en bordskant. Denna kärna drevs också med vev via en konisk kuggväxel. Själva kärningsmetoden var här tvärtemot den förut beskrivna. En liten plåttunna snurrade runt på en axel, medan vingen istället stod stilla inuti kärntunnan, vilken stod vertikalt. Den förut beskrivna större kärnan låg horisontellt i ett stativ på fyra ben. Sedan Gässhult börjat leverera sin mjölk till ett nystartat mejeri i Tjustgöl, slutade gården upp med egen kärning. Därför inköptes den lilla vertikala kärnan för den händelse, vi skulle vilja göra en mindre kärning då och då för det egna behovet. Men för det mesta köpte man då smör från mejeriet.

Den äldsta kärntyp, jag känner till är den på bild 1, sid. 3. och jag minns, att min mor använde en sådan i min barndom. Men den blev till sist alldeles för liten och det var då, som kärnan på bild 3, sid. 5. inköptes. Mjölkproduktionen hade då ökats betydligt, vilket i sin tur gjorde, att man måste ha större kärna. Men smågårdarna och torpen använde den laggade kärnan på bild. 1, sid 3.

Den utgjordes av ett laggkärl i cylinderform med ett hål mitt igenom locket och i detta hål löpte trotteln (tråtteln) upp och ned. Sådana kärnor gjordes på beställning hos laggaren i Hagen på 1800-talet och några år in på 1900-talet men sedan denne laggare gått ur tiden, gjordes inga flera sådana smörkärnor på orten – möjligen fanns det någon slöjdare, som samtidigt var laggare, t.ex. en vid namn Karlsson i Augustenborg, vilken laggade baljor, byttor och även ibland kärnor. Men denne slöjdade även andra alster t.ex. bogträn (lokör) och många andra nyttoartiklar mest på beställning. Han var verksam till framåt 30 å 40-talet, så honom minns jag mycket väl. Men laggarn i Hagen har jag bara hört talas om. Men vi återvänder till den laggade kärnan, vars stäver voro hopsatta medelst videband. När smöret var färdigt i kärnan, avtappades kärnmjölken och smöret lades upp på smörbordet, som lutade något åt ena gaveln och hade en sarg (en hög kant) runt om, så att ytterligare kärnmjolk kunde rinna av under

sköljnigen, saltningen och bearbetningen, antingen nu denna försiggick med smörspadar av trä eller med blotta händerna. Saltlaken skulle sippra fram som klara kristallpärlor från smöret, innan det kunde godkännas som välsköljt. Laken fick inte vara gråaktig. Smöret kunde lagas till i kluttingar (trillingar) och läggas en ren linnetrasa om. Härav uttrycket: "Har du tagit smöret, kan du ta trasan med." Men man kunde även packa ner det i smörbyttor, också dessa voro laggkärl. På Gässhult salufördes smör i enkilospaket med gårdens etikett på. Till matsäck funnos små svarvade smöraskar, som dagsverkaren kunde ha med i sin matsäckskorg eller i sin grävlingväska, s.k. monkeslonge. Smörasken var försedd med lock.

Se fig. 1,2 och 3 å sid 59!

Fig. 1 Smörbord (lutande).

-II- 2 Smörbytta med lock.

-II- 3 Smörask (svarvad).

Med "kärna" menades inte bara själva tunnan utan även de lösa tillbehören såsom vingar, axel och vev till den större mekaniska kärnan och trotteln och locket till den mindre kärnan (stavkärnan). Före laggnings tid tillverkades kärnor av urholkade stockar med förstärkningsringar runt stocken för att denna inte skulle spricka så lätt. Jag har sett såna kärnor, ävenså grövre tinor av urholkade stockar.

BILD 7, SID 59.

Ned till på träkärnan fanns oftast ett hål, som täpptes med en träpinne. Genom detta hål kunde man tappa av kärnmjölken. Det kallades kärnmjolkshålet rätt och slätt. (Det var alltså kärnmjolk – icke vassla – som avtappades. Vassla blir vid ystning och icke vid kärning – två skilda företeelser, alltså. Jag gör denna anmärkning, emedan det i frågelistan tycks ha förväxlats kärnmjolk med vassla).

Trotteln nedre del kunde ha ett par olika former. Se bild 1. Sid. 3. A och B, där A visar en trilla med flera hål och B visar ett kors. I båda fallen har man tänkt på "genomsläpligheten" av såväl smörkulor som kärnmjölken. Annars skulle det inte fungera. Den laggade kärnan bestod enbart av trä. Inte ens banden kring själva kärlet fick sättas fast med t.ex. småspik, ty för att undvika all rostning gjordes hak (hack) i videbanden och ändarna därav kunde då hakas ihop med varandra. Trillan (trissan) till trotteln, ävenså korset, där sådant istället användes, hade båda ett hål i centrum, varigenom själva den konande stavändan sattes och fästes med en träkil underifrån. Men dessförinnan hade man måst spräcka stavens (skaftets) nedre ända ett litet stycke upp för att kunna slå i kilen. Principen för detta förfarande var i stort sett densamma som då man skaftar en piassavakvast. På det viset gick trotteln ända ner i kärnans (kärlets) botten vid kärning. Ett annat sätt, vill jag minnas, var att genomborra skaftets nederända såväl under som över trissan (el. korset) och sätta en pinne genom vardera hålet som stoppare både uppåt och nedåt men därvid måste skaftet trädas helt igenom och komma ut på trissans undersida ett stycke, där den undre pinnen trädades genom själva stavändan. På det sättet kunde inte trissan (el. korset) komma dikt an till kärlets botten, utan där bildades ett litet tomrum när trotteln fördes nedåt. Pinnhålen skulle helst vara borrhålen så, att de stodo i rät vinkel till varandra för hållbarhetens skull. Till kilträ användes något hårt trä.

Ett tredje och kanske allra bästa sättet var att ned till tälja staven kvadratisk och kila fast den i ett likaledes kvadratisk hål. Då uppnåddes en större stadighet, helst om kilen sattes diagonalt i det ned till kvadratiska skaftet. Hålet i själva trissan måste då tagas upp medelst stämjärn i stället för med

naverborr. På sid. 66 har jag försökt återge de tre olika fastkilningsmetoderna så, som jag kan erinra mig hava sett i min barndom. Det var väl också så, att varje slöjdare eller laggare hade sin egen metod och ansåg den för den bästa. Att för mig exakt ur minnet slå fast de olika metoderna är inte lätt. Se bild 8 å sid. 66, fig. 1,2,3. Se även fig.4. Koniskt, kvadratisk håll!

Under kärnandet kunde man sitta eller stå, beroende på ens egen kroppslängd i förhållande till den laggade kärnkroppens höjd. En lång person kunde sitta, medan en kort fick stå. Bild 1 på sid. 3 visar, att en av laggarna (stäverna) är längre än de övriga och utformat till ett handtag, vari man fattade med vänster hand och höll fast kärlet, medan man förde trotteln upp och ned med höger hand, tills det blivit smör. På locket satt en pinne som handtag för att kunna lyfta locket då och då och se efter, hur långt kärningen skridit, d.v.s. i vilket stadium det hela befann sig. Det var nämligen noga med, att man slutade kärna i tid för att undvika kletighet hos smöret. Motsatsen kallades kort smör och det var heller inte bra. Lagom var bäst. När det var färdigkärnat kunde man tappa av kärnmjölken genom att taga bort pinnen nederst vid kärnans bottenplan eller också lyfta av locket helt och stjalpa över kärnmjölken i något annat kärl. Man kunde då "hålla för" med locket, så att inte smöret följde med. Smöret fick man sedan stjalpa upp i ett tråg eller något annat kärl, sådant som något av dem på bild 6, sid 43. Vid större kärningar, såsom på större gårdar, hade man ett smörbord, på vilket man sedan kunde skölja, salta och bearbeta smöret. Se bild 7, fig. 1 å sid. 59!

BILD 8, SID. 66.

Smöret bearbetades helst helt för hand men många menade, att det var mera hygieniskt att använda två smörspadar. Då syntes i smöret inga fingeravtryck. Andra menade, att om man tillsåg, att händerna voro fullständigt rena, så var det inget fel på att arbeta smöret med blotta händerna.

Slutligen vill jag nedskriwa en gåta, vars rätta svar var just "smörkärnan", den laggade: "Dä knivle å dä knavle i tjärngas lille mæje å ve dä där lille trinte h8lt". "Det knivlar och det knavlar i käringens (kärnans) lilla mage och vid det där lilla trinta hålet" (Beteckningen för ljudet, som uppstår under kärningen).

Det fanns andra sätt att kärna smör på. Jag har hört talas om någon slags vaggga, vari smöret "vaggades fram" men fick aldrig hum om, hur en sådan var beskaffad men tror, att även en sådan smörvaggga var ett slags laggkärl. Om det blev fråga om att tillaga blott lite smör – om det t.ex. kom oväntat främmande och smöret för tillfället var slut i huset, kunde matmor vispa grädde så länge, att det till sist blev smör. Det kunde göras i ett vanligt krus och med en björkgrenvisp. Sådan vispning vet jag mig ha sett i min barndom då och då i olika hem. Men det fick då inte vara fråga om några större mängder, kanske bara något kilo smör.

Jag har hört talas om i taket upphängda kärnor, vilka kunde skakas men jag tror knappast att dylika voro vanliga i Misterhult. Den vanligaste smörkärningsmetoden var den med den laggade kärnan, som ovan beskrivits.

Jag har i det föregående talat om, att rosentiden var den värsta tid, man kunde kärna smör på. Av vissa naturliga skäl tog det mycket längre tid, antagligen beroende på att korna fingo i sig någon olämplig ört under betandet i hagen, en ört, som just i rosentiden hade sin utveckling men som ingen kände till och inte visste någon bot för. Det lär ha hänt förr i tiden, att kärningar helt kunnat misslyckas och då skylldes man på trolleri av något slag, t.ex. att någon klok gubbe eller gumma varit framme och läst besvärjelser över smörkärnan i ont uppsåt eller också kunde det bero på något skogsrå, t.ex. Skogstippa eller något

annat väsen, såsom näcken eller sjörået. För att mota sådana väsen måste man sätta vigst stål i någon av kärnans laggar, en knivspets, en syludd eller något annat av stål för att man skulle vara säker på att få smör.

Kärnmjölken dracks till måltiderna av husfolket och den ansågs genom sin syrlighet vara en läskande hälsodryck. Gärna sågo drängar och pigor, att smöret var dåligt fränsilat, ty då fingo de i sig det smör, som de sällan fingo på brödet.

Sköljningen efter kärnandet skulle ske med friskt vatten i något av de kärl, som avbildats på sid. 43: skål, tråg eller stenfat, eller – som på Gässhult – på ett lutande smörbord, avbildat på sid. 59, då ännu kvarbliven kärnmjolk efter själva upphällningen också fick rinna av.

Bearbetningen – ältningen – skedde i samma veva som sköljningen, likaledes saltningen.

Saltningen gjordes genom att strö fint salt över smörklimpen och sedan med händer eller smörspadar inarbete saltet, vars mängd i förväg avvägts, beroende på hur salt smöret önskades bliva. Senare i tiden tillkom särskilt smörsalt, ännu finare än "fint salt" men det var först under de större mejeriernas tid, som detta salt kom till användning. Då kom också smörfärgen till, emedan mejerismör aldrig fick den gulaktiga färg som det s.k. bondsmöret utan måste färgas till lagom "gulhet".

De tre momenten 1. sköljning, 2. ältning, 3. saltning skedde alltså praktiskt taget samtidigt. Ett vant öga kunde se, om smöret var färdigsköljt. Det skulle man se på den avrinnande laken. Var den kristallklar och inte grå, då var smöret välsköljt. Ältningen var lagom, när man uppnått den rätta mjukheten i smörklimpen och det avgjorde handen, när den fördes genom smöret men också ögat, ty man behövde bara se, hur det förhöll sig med smörets yta, så kunde man avgöra, om smöret var färdigälat. Saltningens tillräcklighet avgjordes genom att då och då taga en klick smör i munnen och föra denna över gommen med tungan. Med de tre faktorerna: ögat, handen och gommen avgjorde man alltså, om smöret var lagom på alla sätt. Man kunde även föra en smörspade fram över smörytan. Då rynkade sig smöret (krusades) framför spadens ena hörn och på detta kunde man se, om ältningen varit tillräcklig – om smöret var lagom mjukt och "bredbart" (på brödet). "Det för sig väl", sade man, om det var lagom. Samtidigt sipprade laken framom krusningen och då kunde man också se, om den var kristallklar eller grå. Den pressades fram s.a.s. framom spadens hörn.

En smörgås av nykärnat smör på en skiva av nybakat bröd (grovt bröd) var det bästa, man kunde ge åt barnen. Ofta hade bakningen föregått kärningen på samma dag. Kom det in någon främmande person i något ärende, så bjöd man denne att smaka såväl av smöret som av brödet. "Det är nymärt (nymärrett)" sade man då och menade, att det smakade gott med något så färskt som nykärnat och nybakt på samma gång – "i samma tugga".

Det kunde även hända, att man ville låta andra smaka av smöret, särskilt då grannar, som kanske hade det sämre ställt, eller ensamma gummor. "Gå ner till madam Andersson med det här smöret!" kunde mor säga till någon av oss små och det tyckte vi var roligt att gå sådana ärenden. Smöret överbringades på en assiett eller i ett smörpapper, snyggt upplagt eller i fyrkantform. Ofta kunde man samtidigt ha med en kruka kärnmjolk, ty det tyckte gamla personer smakade gott. En fyrkantformad smörklimp benämndes en klutting eller klimp eller trilling, om den var trillad till en rulle. Knådningen – ältningen – kunde ske med smörspadar, om man inte föredrog att använda blotta händerna eller också med en träsked, s.k. kokslev. Smörklimpen benämndes en kärning.

Uppläggning av smör på smörassiett skedde med en krussked av trä om man ville ha smöret luftigt upplagt och man kunde även trilla smörkulor mellan två sådana skedar och lägga upp dessa som en

pyramid på assietten med persilja i toppen. Jag har också sett smör upplagt i form av en gås eller svan, när det skulle vara fint, t.ex. till kalas. Många voro skickliga i att "skulptera" i smör. Se fig. 1-6 å sid 77! Bild 9.

#### BILD 9. SIDAN 77.

På bild 7, fig. 2, sid. 59 är en smörbytta avbildad och ungefärliga dimensioner utsatta. I sådana smörbyttor packades smöret hårt och tätt, så att inga luftporer uppstodo och sedan sattes byttan ned i källaren eller på något annat svalt ställe under sommarhalvåret. Under vinterhalvåret räckte det med att sätta smörbyttan i ett skafferi. På Gässhult lades ½- kilos och 1- kilopaketen ned i ett smörskrin till lördagen, då veckans smör salufördes i staden. Detta smörskrin finns i min brors ägo som minne från den gamla tiden. Om jag minns rätt, så var det en plåtlåda i träskrinet, så att man kunde lägga hackad is emellan plåt och trä. Se bild 10, fig. 2 och 3 å sid. 84!

Jag skulle tro, att skrinets dimensioner äro omkring 60x45x30 cm. Det är mörkt grönmålat och på locket står i svart skrift "Gässhult". Man skilde på herrgårdssmör och bondsmör. Herrgårdssmöret var paketerat och med gårdens etikett på smörpapperet. Träskrinet var tillverkat av gårdssnickaren på min morfars tid och en plåtslagare på gården hade gjort det inre plåtskrinet. Beträffande smörbyttor, så funnos både större och mindre alltefter gårdens och därmed också smörproduktionens storlek. Stort sett var det nog standarddimensioner på byttor, ty man fick intrycket, att de alla voro lika stora, var och en i sin storleksordning.

I gammal tid såldes smör i skålpund och man vägde smöret i en klut på betsmän. Man kunde också packa smör i drittlar men det är senare tiders metod. Jag har vid Horns mejeri i Östergötland, där jag praktiserade en tid som mejerielev i min ungdom, varit med varit med om att hopsätta drittlar av från en drittelabrik rekvirerade stäver, bottnar, lock och videband. Samma tillvägagångssätt hade jag senare i tiden som egen mejerist och den metoden för smörpackning förekommer fortfarande vid mejerierna. På gårdarna har väl knappast sådan förpackning förekommit, möjligen på de allra största godsena och herrgårdarna. Förvaringsrum var källaren.

Smörbyttor i ett stycke funnos förr. De bestodo av en urholkad trästam, liksom också tinor. Man tog då en sådan trästam, som börjat multna i kärnan (stammens kärna) men utåt var fullt frisk. Stammen blev på så sätt lätt att gräva ur, tills det friska skalet fanns kvar. Det lär ha funnits sådana mjölkstävor – skjulor – också, fastän jag icke sett sådana. Däremot har jag sett åtminstone någon urholkad tina men ingen bytta. Sådana smörbyttor har jag bara hört talas om. Man kunde slå träband om dem för att de inte skulle spricka så lätt av torra.

Jag har i det föregående även nämnt om sådana smörkärnor. Bottnar och lock gjordes av trä, där man fick vara särskilt noga med, att botten höll tätt. Såväl de laggade kärnen som de heltillverkade fick inte stå tomma i solen längre stunder. Då de inte användes, var det bäst att förvara dem på svala och och fuktiga ställen. Annars blevo de otäta mellan bottnar och stäver och de heltillverkade kunde spricka även om de voro säkert bandade. Även träbaljor och andra laggkärl måste man låta "bolgna" – båljna på detta sätt. Bästa sättet var att helt vattenlägga dem t.ex. i en bäck eller damm eller sjö. Då lade man sten i botten och band fast dem vid någon påle i land. De behövde bara ligga så något dygn, så blevo de täta igen. Stävorna användes oftare och kunde därför hängas upp som på bild 4. fig. 3, sid. 39.

Det smör som man behövde medföra på färder eller till arbetsplatsen, om man hade arbete långt borta från hemmet, förvarades i smörask, som lades ned med den övriga färdkosten eller matsäcken i en äska – e äske – ett ovalt stort träskrin. Den, som kom gående med en sådan äska i handen, kallades på skämt för en äskedängere ”äskedängare”. Smörasken finns avbildad på bild 7, fig. 3, sid. 59. Större partier smör kunde packas direkt i en smöräske ”smöräska” och medföras på riktiga långfärder. Ofta voro dessa äskor bemålade och utsirade med blomsterslingor och tillverkningsdatum och årtal. Se bild 10, fig. 1, sid 84. En liten enbåge på locket utgjorde handtag.

BILD 10, SID 84

Jag vet mig icke hava hört talas om, att smör exporterades från socknen. Från Gässhult fraktades smöret med häst och vagn – vintertid släde – till torget i Oskarshamn. Gamla namnet var Döderhultsvik före stadsrättigheternas utfärdande. Det var gårdens kusk för det mesta, som for till torgs varje lördag och sålde smör och ägg från en torgplats, där han hade vagnen stående, medan hästen stod på stall, som var förhyrt av min far. På den tiden blev det en resa på c:a 7 mil fram och åter, innan vägarna voro uträtade. En sådan torgresa varade från tidig morgon till sen kväll. Samtidigt kunde alla stadsärenden uträttas.

Från en närliggande by, som heter Kråkemåla, kunde man se bybornas torgforor komma förbi i en lång rad klockan ett på natten och de kommo hem sent på kvällen. Men de hade då inte bara smör och ägg att sälja, utan även andra produkter, som voro säljbara på torget, t.ex. körsbär, lingon, krösa som dessa bär kallas, frukt och mycket annat. De hade tunga lass efter små sega hästar. Potatis var väl den tyngsta varan, de hade till avsalu i staden. Ävenså sålde de ibland kött, en nyslaktad kalv, ett får, fläsk och oxkött (kokkött). Med tiden förbjöds köttförsäljning på torg och så småningom även mjölkprodukter, ägg m.m. Otäckt var att sommartid se alla flugorna på köttbitarna.

#### V. Beredningen av ost.

Man skilde på sötmjölksost och skummjölksost och som benämningarna säger, så bereddes den förra ostsorten enbart av söt oskummad mjölk, medan den senare huvudsakligast bestod av skummjölk, kanske ibland med något inslag av sötmjölk, varvid den benämndes halvfet till skillnad från helfet av enbart söt mjölk. Gräddost bestod mest av grädde men det förekom sällan, att sådan ost framställdes i Misterhult. Jag har i det föregående omnämnt ostkaka, klesost och ölost men ingen av dessa anrättningar kunde gå under benämningen ”ost”, även om ostlöpe i vissa fall användes till t.ex. ostkaka.

Annan mjölk än komjölk förekom inte till ostberedning och det var oskummad mjölk, som mest förekom som ostmjölk. Ystningen eller som man säger i M. Östet, förekom i alla lantbrukarhem och till den fordrades det vissa redskap såsom ostkittel (-tjättel), ostgrop, ibland också ostsvärd av tunt trä eller ostlyra, försedd med strängar eller knivar i en ram med handtag, mest begagnade på mejerier men någon gång även på gårdarna. Sist av allt kommo ostkorgen och ostpressen. Se dessa redskap på bild 11, sid 89 o 90, fig. 1-6. Ostkorgarna tillverkades utav vide\* av särskilda ostkorgmakare och såldes på marknaderna. Jag är ägare till 2 st. korgar.

\*Troligen vide.

BILD 11, SID. 89

Från mitt föräldrahem, Gässhult, har jag i min ägo även ett par ostmjölkskrukor, den ena av mässing, den andra av koppar och båda äro invändigt förtenta. Man kan givetvis förvara andra våtvaror än just mjölk i dem och från den tid, min mor bryggde enbärdricka minns jag, att de gamla krukorna kommo till heders som förvaringskärl till drickat. Men ursprungligen voro de avsedda för s.k. ostgänge (– jänge), varmed menas, att de, som inte hade tillgång till mjölk, stötte på i gårdarna, att de den eller den dagen ämnade ha ostgänge, varvid de, som fått detta bud, fyllde krukorna med oskummad mjölk – annat var inte värt att komma med som gåva – och så gick man till den som ”inbjudit” med ostmjölken som ren gåva. Då ystade man den hopslagna mjölken från flera gårdar. Man slog den i kitteln, bild 11, fig. 1, sid 89, löpsatte den och ystade – ostede – sedan så många ostar, det kunde bliva men före löpsättningen (med naturlöpe från kalv) måste mjölken värmas upp över eld. Man hade då antingen en grytfot\* att sätta kitteln på över öppen eld eller – om det fanns järnspis, vilket inte ofta var fallet – satte man kitteln med ostmjölken i direkt på järnspisen.

\*Se Bild 11, sid. 89 å fig.1: Grytfot!

36°C var lagom temperatur till löpsättning. Oftast fanns det ingen termometer i huset men det klarades av genom att någon av bondkvinnorna satte ner armbågen i ostmjölken. Den nakna armbågen var deras termometer såväl vid yste som då barnets badvatten skulle få lämplig temperatur. Den skickligaste ysterskan fick på sin lott både att värma upp mjölken och att ”krama i” löpet och sprida det i mjölken. Sedan byttes de vid med de övriga sysslorna, medan de samtidigt bytte erfarenheter om ystning. Sedan löpningen ”gått ut” ”skars” mjölken med något av de redskap, som äro avbildade på bild 11, sid. 89 fig. 2-4: ostgrop, ostsvärd eller ostlyra, vilket som nu fanns till hands i huset. Redskapet – vilket man nu än använde – skulle föras så, att den löpande mjölken skars sönder – teoretiskt sett i kuber – alltså från så många håll som möjligt, samtidigt eller strax efter skulle man röra om sakta i kitteln t.ex. med en ostgrop. Jag kanske bör påpeka, att det efter det löpet var tillsatt, också skulle röras om med ostgropen men sedan var det viktigt, att man ”stannade” den ”dansande” mjölken, så att den stod alldeles stilla, ty i annat fall kunde det hända, att löpningen inte fick sin rätta början och ”utgångspunkt”. Löpet togs vid slakt av spädkalv, då man tillvaratog löpmagen och hängde i solen till torkning. Se sid. 98, bild 13, fig. 1. Det är möjligt, att man ännu ett litet tag åter satte kitteln med den skurna mjölken över elden för att få plockat fastare. Sedan lade man ett par slånar över kitteln och placerade på dessa en sil sådan som den på bild 5, fig.1, sid. 41. Därefter tog man ett durkslag (durchslag) bild 13, fig. 2, sid. 98. och öste upp plockat (ostmassan) i ostkorgarna\* (-formarna) och plockade den med händerna ned i korgen och pressade samtidigt ur vasslan, som rann tillbaka genom durchslaget hål och ned i kitteln. Men i korgen hade man dessförinnan placerat en ostduk – handduk av linne – och däri hamnade plockat som genom ostkorgen antog ostens form.

\*Se bild 11. Sid 89 å fig. 5: ostkorg!

På så sätt fyllde man korg efter korg med plocka, tills det strängt taget bara fanns vassla kvar i kitteln, som man då kunde hålla av genom silen i något annat kärl. Vasslan kunde man sedan koka vasslegröt av med risgryn (förr korngryn) och bjuda gästerna, som kommit med ostmjölken. Men nu voro ostarna färdiga att sättas i press och man hade sett till, att det blivit råga av plocka på varje korg, varefter ostduken veks ihop ovanpå osten. Ostpress kunde man åstadkomma provisoriskt med ett par bräder, ett

underbräde på vilket man placerade ostkorgarna och ett överbräde med stentyngder på, eller som på bild 12, fig.6 sid. 90, min mors anordning.

När så den färska osten sättes i press, rinner kvarvarande vassla ut igenom ostduken, som ej får vara allt för tät samt genom ostkorgens centrumhål i botten. Se bild 11, fig. 5, sid. 89: ostkorg och dess "hål-kors" i större skala än själva korgen! Se även bild 12 å sid. 90 (fig. 6), varå man kan se vassla droppa från ostkorgarna! Osten skall stå i press några dygn, tills den stagnat och blivit fast. Jag såg min mor dagligen lyfta av stenarna, fälla upp övre plankan, som fästes till väggen medelst en fällbar s.k. knara i väggen, för att plankan, som med gångjärn var fäst i väggen inte skulle slå tillbaka över ostarna. Så skötte hon om ostarna dagligen.

BILD 13, SID. 98

När ostarna blivit fasta, togos de ur pressen och man tog också bort ostduken, som under pressningen dagligen utbytts mot ny, ren torr duk. Den, som hade tillgång att under ostens mognadstid dagligen smörja den med konjak, kunde vara säker på att få en härligt amper och välsmakande ost. Jag såg min mor ofta upprepa denna procedur. Hon hade då konjak på ett tefat samt en trasa, som hon doppade i konjaken och så "tvättade" hon osten med konjak. Jag har hört talas om att man förr grävde ner ost i hästdynga för att få den amper. I hästgödsel ingår ju ammoniak i hög grad och det var väl den, som gjorde osten amper. Man hade nog duk om, så att inga smådjur skulle kunna komma åt osten.

I mejerierna saltar man direkt i ostmassan genom att med händerna knåda in saltet, sedan man avtappat vasslan. Men hemosten saltades först ibland genom att få ligga i saltlake något dygn och sedan kunde man gnida in den med salt gång på gång, innan den blivit torr och fast. Någon ostfärg användes inte, ty hemosten får sin naturliga gulaktiga färg ändå under mognadstiden. I mejerierna däremot använder man ostfärg\*.

\*Färgen hälls då direkt i ostmjölken.

Om man ystade på hösten, så mognade osten lagom till jul. Men ville man ha en riktigt välsmakande julost, så ystade man tidigare, för att mognadstiden skulle bli längre. För övrigt kunde man ysta när som helst under året. Ystningen kunde ske i särskild för ändamålet lämplig lokal.

I det föregående har jag omnämnt, att det på Gässhult fanns gårdsmejeri och till ystningen ett särskilt rum med järnspis, varpå man värmdde ostmjölken. I samma rum fanns ostpressen väggfast och ostkitteln fanns på plats samt andra redskap till ystning. Men ostgängen skedde för det mesta i köket i det hem, där det skulle ystas. I min barndom var jag med min mor ibland på ostgänge. Efter ystningen blevo gästerna bjudna på mat, kanske vasslegröt m.m. I varje fall blevo de bjudna på kaffe med många sorters bröd och kakor, vilka inte alla kunde ätas upp utan gästerna togo kakor med sig hem i ostmjölkskrukorna, som nu voro tomma. Man ville låta de hemmavarande smaka av ostkalaskakorna. Ostgänge benämndes också ibland ostekalas. Det var till att förena nytta med nöje.

Av ostkorgar fanns det ett par storlekar men den, jag beskrivit och avbildat var den vanligaste. Ost av oskummad mjölk benämndes rätt och slätt sötmjölksost, till skillnad från den sämre skummjölksosten. Överbliven vassla gavs åt svinen.

Halvlöpet användes inte mer utan har ersatts med enzym, s.k. löpdroppar men detta löpe kan aldrig giva osten så fin smak som naturlöpe, vilket i torrt tillstånd blev en grågul massa, som måste kramas och söndersmulas direkt med nypan i ostmjölken och blandas ut i denna. Hela löpmagen tillvaratogs vid



spädkalvsslakt. Dessa magar liknade påsar, där de hängdes upp i solen på förråd. Bild 13, fig.1, sid 98. Man behövde inte slänga bort överblivet löpe, ty det stod sig till nästa ystning.

Till ostkorgarna fanns inget avpassat runt lock utan man lade så hög råga på korgen, att osten ändå blev pressad. Till att börja med fick man inte ha för stor tyngd på ostpressen men allt eftersom osten dag efter dag blev något fastare, kunde man öka tyngden med t.ex. mera sten. I mejerierna använder man dels laggade träformar, till vilka det då finns anpassade maskingjorda tjocka trälock, dels mekaniskt fällbara plåtformar för större ost, t.ex. prästost och herrgårdsost och även till dessa finnas plåtbrickor till både lock och botten under pressningen.

Ostarna lades upp på osthyllor eller bänden, oåtkomliga för råttor. Medan de färska ostarna ännu voro något mjuka, skulle de vändas dagligen på hyllan. På sid. 98, bild 13, fig. 4 o 5 har jag avbildat de två, ostmjölkskrukor, som jag har i min ägo från mitt föräldrahem. Båda äro förtenta inuti och därför ärgfria och ofarliga att förvara mjölk eller andra vätskor i. Den ena är av mässing och är en s.k. tvåkannekruka. Den rymmer två kannor d.v.s. 5 liter. Den andra är av koppar och är en s.k. trekannekruka. Den rymmer tre kannor, d.v.s. 8 liter. Bägge tillsammans rymmer således 13 liter. Till ett kg. ost åtgår ungefär 15 l. mjölk och till ett kg. smör åtgår 25 l. mjölk. Det var sådana krukor som man bar ostmjölk till den, som givit bud om ostgänge. En ost bör få bliva minst tre månader gammal, innan man "skårade" (skar) den. För färsk ost smakar ingenting, som flickan sa: "Det är som att öppna ett fönster och räcka ut tungan i fria luften". Ett halvt år kunde ost få ligga på osthyllan innan man skårade den, ja t.o.m. ett helt år, om den låg i rätt temperatur c:a 13°C. men den måste tillses ofta, vändas då och då och torkas fri från fukt. Jag har ätit ost, som varit tre år gammal men den var det ostar i. Den var mycket smaklig trots detta. Om osten sprack av för mycken torka, kunde man laga sprickorna med ostkitt. Jag har glömt receptet på tillagningen av ostkitt men det ingick riven ost och smör däri samt ytterligare någon ingrediens. Med en bordskniv kunde man då spackla igen sprickorna i osten. Då blev det varken or eller mask i den. Masken kom från den lilla ostflugans ägg, som hon lade i ostens sprickor. Jag har träffat personer, som gärna ätit ost med mask i. De mena, att först då är den läcker. "Man kan vissla på den, så kommer osten gående till ens bordsplats", skämtade man.

Om det fanns barn i huset, ystade man småostar till dem och till ostform hade man då en kaffekopp. Det blev små fina ostar. En ost skulle vara rund, slät och fin och inte ha några skarpa kanter. Sådana uppstår genom att ett lock pressas ner över osten i formen som på mejerierna och då måste man med kniv skära bort dessa kanter. När man använder ostkorg, uppstår inga sådana kanter, eftersom man inte har lock över osten, när den skall pressas.

Julosten har i alla tider haft lika stor betydelse för julbordet som skinkan. Den skulle sättas fram på julafton oskårad. Troligen skulle många fattiga familjer fått vara utan julost, om inte ostgänget funnits. Det var ett sorts kollektiv, vari den bättre lottade bringade gåvor till dem, som hade det sämre ställt. Och det ansågs inte skamligt att ge bud – je bğ – om ostgänge. De inbjudna blevo ju bjudna på både mat och kaffe och alla voro nöjda.

Beträffande förvaringsplats för ostarna, så var det viktigt att hålla hyllor eller bänden rena genom att då och då skura dem med skurborste och såpa eller sodalut. Men de måste sedan få torka ordentligt, innan man åter lade upp ostarna. På bild 14, sid. 110, ser man, hur ett bände kunde se ut. Det hängdes i säkra krokar i taket, t.ex. i ett skafferi, om detta hade vanlig rumsstorlek. Råttor gingo först och främst på osten och båndet var ett sätt att skydda sådan dyrbar vara mot råttornas skadegörelse. Men även

andra matvaror kunde man placera på bände. I mitt hem fanns ett skafferi stort som ett boningsrum (kammare) och här förvarades alla slags matvaror.

BILD 14, SID. 110.

#### VI. Beredning av messmör. (- ost)

I Misterhult fanns väl knappast någon, som nämnvärt kände till messmör- och mesostberedning och man hade knappast i min barndom ens hört talas om dessa födoämnen av vassla. Likväl kom en gång mesost att beredas hemma i köket och på den vanliga järnspisen där. Det kan ha varit år 1910 eller något senare. Jag var endast sex å sju år gammal. Det kom då till mitt hem en ung man från Vennjaurbäck i Lappland som mjölkkontrollassistent. Sedermera blev han min svåger, ty han gifte sig med min syster många år efteråt. En dag hade min mor ystat och då frågade Axel Karlsson (så var lapplänningens namn) om han kunde få koka mesost av vasslan och det mötte inget hinder. Axel hade lärt sig konsten av sin mor. Han längtade efter mesost och nu ville han lära min mor, hur det gick till. Vi barn blevo naturligtvis nyfikna, ty vi hade inte ens hört talas om något, som hette mesost. Jag var för ung för att begripa detaljerna i mesostberedningen och jag minns därför inte, hur länge den överblivna vasslan kokades. Men jag kommer ihåg hur Axel bearbetade massan efter kokningen. Han gick – som jag tyckte – i timmar fram och tillbaka över det stora köksgolvet, medan han bearbetade massan i den träskål, som jag avbildat på bild 6, sid. 43, fig. 1. med den träsken, som är avbildad på bild 9, sid. 77, fig. 2. När äntligen mesosten var färdig, formade han till den med träsken och jag vill minnas, att han svepte in den i en ostduk. Endast en konsistens förekom, för något messmör eller mjukare blandning än själva mesosten beredde han inte av massan.

Mesosten skulle ”ligga till sig” och stagna, innan vi fingo smaka den. Hur lång tid minns jag inte. Ett minns jag dock och det var, att man tyckte, att mesosten var god. Den hade både en något frän och sötaktig smak. Vi lade den på smörgåsar och med tiden lärde vi oss tycka om den mer och mer, även om den inte kunde tävla med mors goda ost. Men någon mer mesostberedning blev det inte i mitt hem.