

28488

Dialekt-
~~Landsmåls-~~ och Folkminnesarkivet
Uppsala

SMÅLAND
=====

Misterhult

8/1 1972

Skogsmark, Gunnar, 1972

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

100 bl.4:o

13 " " teckn.

28488

1.
Svar till Frågelista nr 1. G. Skogsmark.
mjölkhusvallningimisterhult.
Till största delen beskrivande mjölk-
husvallning efter sekelskiptet på
herrgården Gråshult under upp-
tecknarens fars ägo men även i slut-
et av 1800 talet, då upptecknarens
morfar ägde gården. Somme dog, när
upptecknaren var liten, var för hörsäg-
nen måst anlitas från den tid, mor-
modern hade hand om mjölkhus-
vallningen. Senare tillträdde upp-
tecknarens mor i mjölkhusvall-
ningen och under hennes tid fick
upptecknaren både som gosse och
ungtving deltaga där. Det var ett
gårdsmejeri sedan Ryttmästarns
tid - Ryttmästare Freidenfeldt -
och kanske även under hennes fars
- majors - tid. Som ung som son-
ne i tiden upptecknaren ett själv be-

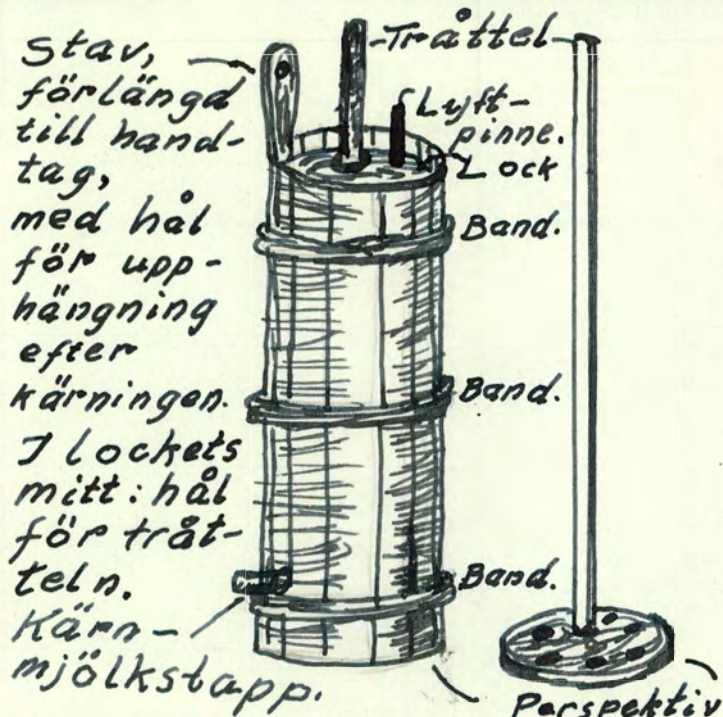
Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Fgl. 1

driva mejrivörelse men då med
 ångturbinsseparator, vilken även
 drev smörkärnan, mjölkpumpar,
 pastör och diverse andra maski-
 ner. Det var åren 1928-1934, då cen-
 traliseringen av mjölkhushållning
 gjorde, att småmejerierna fingo
 lägga ner sin rörelse. På Gåsskult
 fanns i uppvecklarens hand om en
 handdriven mjölkseparator, lik-
 som också en handdriven smör-
 kärna av plåt men dessförinnan
 hade mjölken handskummats
 och den färdiga grädden, uppban-
 lad under en viss tid, kärnats
 i en laggad träkärna medelst
 en s. k. tvättel. (Se bild 1.) Även
 den tiden minns uppvecklaren.
 Handskummningen sköttes me-
 delst skumslav av förtent plåt
 och en dylik blev visat på bild 2. A.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Frg. 1



Smörkärna

av laggat trä med tröttel, (trättel)

vilken förekom i två typer:
Med hål: A
Kors: B



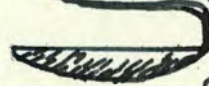
Bild 1.

A.



sedd uppifrån.

Handtag.



sedd från sidan.

Handtag.



Perspektiv.

Skumslev av tunnplåt och förtent.



B. Bunke.

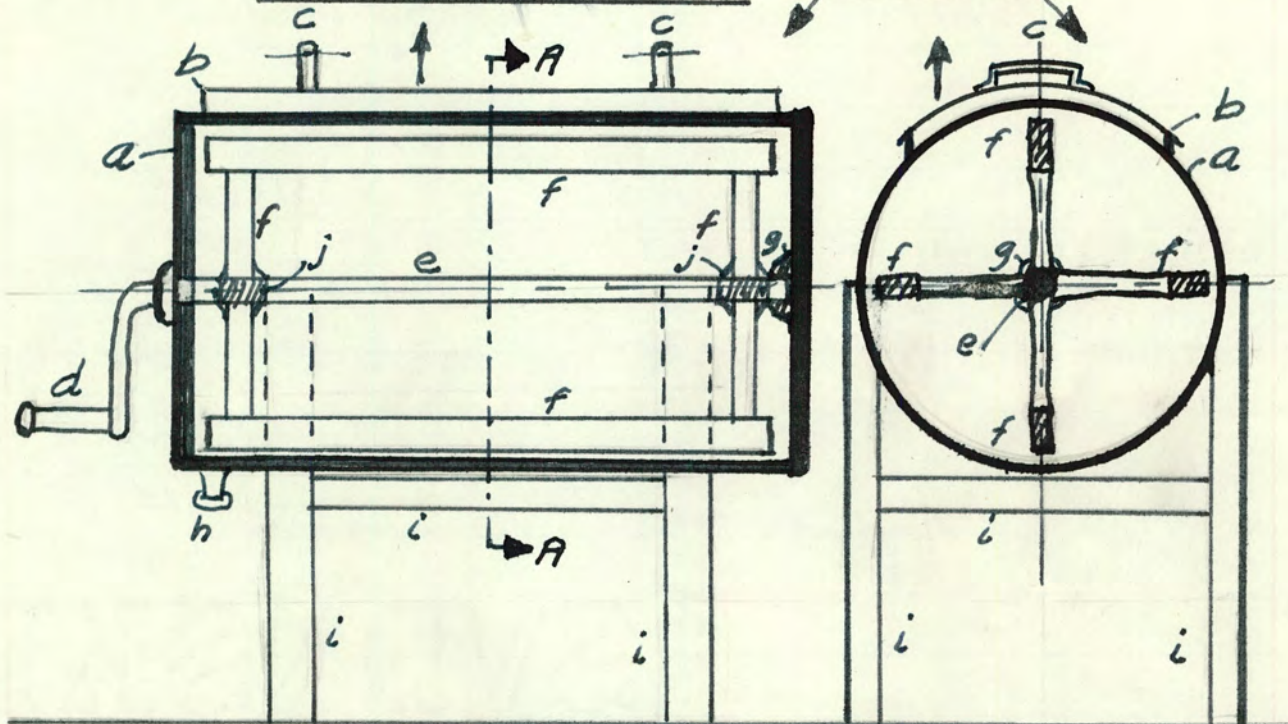
Bild 2.

A. och B.

Uppvecklarens mer berättade om
 Gräddanten i Vällchorva 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
 län - upplagd på bokar och på
 denna hade han mängder av
 bunkar (Bild 2. B.) uppställda. I
 dessa tömde han upp mjölken
 och lät den sedan stå i bralt rum,
 tills grädden stigit upp till ytan,
 varefter han med skumslor (Bild
 2. A.) skummade av grädden om-
 dan för undan, tills bara skum-
 mjölk 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.), teknad ur minnet.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 1

Smörkärna. Bild 3.



Landmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 1

A - A

Längdsektion.

Tvärsektion.

a. Stillastående plättunna.

b. Plåtlock, upplyftbart för vingens montering.

c. Lyfthandtag för locket, 2 st.

d. Vev för vingens rotering. Fast vid axeln.

e. Axel, varpå vingkorsen monteras. Utdragbar.

f. Vingkor 2 st. / g. Lager. / h. Avtappning av kärnmjolk.

i. Trästativ. j. Gångar.

I. Olika slag av mjölk.

Mjölk är den allmänna benämningen på konmjölk. Om mjölken kommer från hästdjuren, benämnes den märvmjölk eller stonmjölk. Kommer den från get, benämnes den getmjölk och från får, fär mjölk. I m. användes nu för tiden endast konmjölk. Götter finns knappast annat än möjligen mera som sällskapsdjur och fåren, som Finnas, mjölkas aldrig. Tackorna dras av lammungarna. Som djurföda användes mjölken endast till s. k. söt mjölkskalvar och till s. k. skummjölksgrisar. Som namnet säger, få dessa grisar då endast skummjölk blandat med mjölk eller grope. Vid s. k. kritning av spisar o. dyl. användes skummjölk som bindemedel. Målare använde mjölk

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Fgl. 1

(troligen skummj²ölk) när de ut-
föres s. k. ädring av t. ex. dörrar
och s. k. skmåning, om de inte
fördrogo användandet av öl.

Borthållning av mjölk före-
kom för i tiden som offer åt
"de underjordiska" - vettafol-
ket, med vilket bonden ville
hålla sig väl.

Råmjölk. En annan sorts borthållning av mjölk, det var det s. k.
första målet efter det, som hade
kavvat, ty den råmjölken ansågs
"för stark" att använda i hushållet
men andra, tredje och fjärde må-
let hälldes tillsammans och
därav bereddtes råmjölkspann-
paka och en rät, som kallas för
kaldans, om man den dalarar och
lik som dansar, där den ligger på
fatet, färdig att ätas.

Spenvarm mjölk, även kallad kovarm, var mjölkad, spen-
 varm, ännu skumbelagd mjölk.
 Den gavs åt barn, smetav den
 var "rolig" att dricka på grund
 av, att den hade grä oran på, d. v. s.
 den fradgades. Det kallades
 att få silsuppen, eftersom den
 var silad genom en linmedel,
 vilken senare i tiden ersattes
 med det vida säkrare baddfilt-
 ret. Även de äldre kunde ibland be-
 gära att få silsuppen men många
 tyckte, att denna ljuvliga mjölk
 var äcklig. Hall söt mjölk, d. v. s.
 okummad eller oseparatorad mjölk,
 av mejerier kallad 'helmjölk',
 anses vara den bästa att dricka.
 "Man skall höra isbitarna skram-
 la i mjölken, då är den som
 bäst," sade många med överdrift.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 1

Sötmjölk, eller som den också benämnes: söt mjölk, varmes menas 'oskummad mjölk' kallas så, antingen den nu är silad eller inte - likaså antingen grädd - bildningen på densamma har börjat eller inte. Try sålänge det ännu finns grädde i den eller på den, är det söt mjölk. Först sedan sötmjölken blivit skummat, antingens dälla sker för hand med skumslar, bild 2 A i sid. 3, eller med ett mjölkseparator, benämnes den 'skummad mjölk'.

Skummjölk är då den rätt benämningen i ett ord och då är grädden, som också innehåller smörfettet, fränshild för källning till smör eller användning på annat sätt såsom till viss bakning, till vispgrädde el-

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 1

ler till kaffegrädde och i vår tid isko minst två glass. Skummjölken kan användas till viss smallagning men största delen går till strömat.

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

Grädde benämnes "det tjocka" i mjölken, sedan den blivit frånskild skummjölken. När grädde användes som sås, t. ex. till ny-potatis och sill, benämnes den gräddsås och då monas inte, att grädde ingår som blott ingrediens i någon sorts sås, t. ex. till fjög eller annat vilt, utan vad som i fr. benämnes 'gräddsås' består enbart av grädde.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 1

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, ävens källan mjölk (tjäll eller tjällen). Den sämsta maten en dräng kunde komma till, sade man, var hon, som sålts "blåsur mjölk, härskor sill och ene pärs (beska potatis)" på mattavlan (ett lågt anslbord).

Självsurnad mjölk benämnes surrmjölk eller sur mjölk men om den "satts" åt självsurna med vett och vilja, benämnes den filbunke (efter bunken, som är "satt i"). Det är att märka, att i M. Finns into ordet "fil" med i dialekten, utan man säger alltid filbunke,

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Figl. 1

varmet man då menar innehåll-
 let - ike lunken, som mjölken
 är i. Filunken är något "klim-
 pig" man kan vispas slät. Den
 serveras från en stor spillkanna,
 eller ett benser (censer?) - käll
 eller också från en terrin av mat-
 modern och på djup tallrik till
 var och en. Den drickes inte ur
 glas eller kopp. På gammalt ma-
 ner var filunken blandat med
 örter och ingefära och den
 skall vara så kall och läskande
 som möjligt. I M. utgörs den
 alltid efterall till vardags, särskilt
 under den varma skördetiden.

Den självsurnade eller själv-
 surnande mjölken bara är helt
 litet surad, säger man, att den
 är kall eller källes men på sin
 mjölk användes inte till människor.

Godta utan hamnade i Svinhorv.
 Den färdiga filbruken, däremot
 anses som förträfflig och för-
 utom att den äts under skörte-
 tiden, så var den förr stänts
 rätt på midsommardagen.

Vad som tappades av från smör-
 kärnan, som "det blivit smör",
 var också det en surmjölsprodukt.
Smörmjölk. Eftersom grädden,
 som skulle kärnas, bestod av flera
 dagars, kanske hela veckans, sam-
 lade grädde, så surmade den, vil-
 ket också var meningen för att ge
 smöret en frisk smak. Men däri-
 genom blev även kärnmjölken,
 som tappades av från kärnan,
 sur (syrlig) till smaken och den
 dracks i glas. Om den inte silades, så
 blev det smörklumpar i den och
 då ansågs den som allra "godast".

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 1

Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk är en metod, som säkerligen aldrig praktiserats i N. Först i vår tid har kännedomen om lätört kommit till orten från de nordliga landskapen. Likaså har ingen mot veto och vilja tillsatt någon syrlighet eller något jäsningsämne i akt och mening att få mjölken vara sig sur eller tjock. I N. har man, mig veterligt, i alla tider låtit sådant klaras av genom naturligt ingrepp eller jäverkan. Mjölkens surhetsgrad och konsistens (tjockhetsgrad) har enbart speås genom att låta den stå upp blagen i krukor eller andra kärl och då i för ändamålet lämplig temperatur. Den får sanna lagom hastigt (lagom lång tid och i rättill lagom temperatur för att ej löpna).

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 1

II. Maträtter, i vilka mjölk in-
gick som en viktig beståndsdel.

Sötmjölk, uppkokt dracks glas-
vis till nästan varje måltid av
såväl ung som gammal. Vackligt
var, att åtminstone äldre män-
iskor avslutade sin måltid med
en skiva grovt bröd och en 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
spjällkum med mjölk. Många
ville ha uppkokt mjölk till det-
ta förfärande, särskilt vinter-
tid, då de samtidigt ville "vär-
ma upp sig inwärts." Uppkokt
mjölk begagnades också till
kall gröt till vilken måltid som
helst men helst till brällmat.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 1

Filbunse bereddtes direkt av den i träget eller bunken förvarade oskummade mjölken sundast genom att låta den stå där och jälvorna.

Kämmijölk (sur) användes under 1800-talet som färdkost - dryck till torr fisk och grovt bröd. Rika så fisk arbetsfolk med sig en matsäck bestående av "en träkagge kämmijölk, ett par tre torr fiskar (ort (id), mört, bränsparnka (panker) och en brödknoling"; berättade min farbror Nils från byn Ström i M., födt omkr. 1870. "Det skickade mor med oss, var je dag, vi hade arbete långt från hemmet," sade han, "och det gick vi klara oss på, tills vi kom hem om brällen." Kämmijölk var hälsokost för trög mage, sade man.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 1

Följande mjölkkrätter bereddades genom tillsättning av löpämne: Flesgröt, klesost, (som nog är Gotsamma som sötost) samt den förmärkeligaste av dem alla tre — ostkaka. Mjölken till dessa krätter tillsattes i min barndom och ungdom med naturligt löpe, som togs vare på vid slakt av spädkalv och min mor hängde då uppsådana ^xmagar till torkning på en stång i solen som förriåd att taga av vid all sorts ostberedning. Den sortens löpe var i fast form och fick kramas sönder i nypan, varefter man spret 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

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Fgl. 1

Ostkakan utgjorde förning, när man "for på kalas" och i minnens dom kunde äta till femton ostkakor. Så prydligt framdukade på långbordet i sina kopparbunkar, omgärdade med broda hönsvårda eller broderade band. Sådana bunkar kallas för ostkakebunke. "Ja utå ni!" (tog utav min!) kunde kvinnorna - gästerna - uppmåna de övriga björna och så raka ut eller med en vishning ge avvisning, var på bordet, den stod, s. sk. "Den tredje från vänstra hörnet, som han nu sitter." Led 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 omöjligt list att smaka av alla förning. Det

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.
 Fgl. 1

fanns de, som sade: "Det vore till-
 räskligt att hålla sig rätt på i
 fjorton dagar med bara ostka-
 ka utan vidare spisning och
 och, och, hur ska då här sluta!"
 Men bondvarorna bevakade med
 folkblick, vilka som tog utav de-
 ras ostkaka och det var svårt att
 slippa undan. Oartigt vore det
 annars och särande för många. Ost-
 bakare skulle helst vara ljum och
 lagom grymig, lagom lös, inte för
 fast, då brukade den bäst och
 sägas som lyckad. De fanns, som
 nästan brade till yke att baka ost-
 kakor på beställning från den,
 som inte hade gälla receptet och rätt-
 ta metoden, d. s. den, där braskad
 Sötmandel ingick som ingrediens
 och det var nästan en konst att kun-
 na baka en god ostkaka. Jag tror, att

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 1

de första mejeritillverkade ost-
kakorna kommo från Frödunge
mejeri intill Vimmerby. Mejerit-
frum där lär väl ha lancerat dem,
så nu kan de köpas i alla livsme-
delsbutiker med självaktning. De
äro då bakta i folieform.

Recept på ostkaka:

Tio liter sötnmjölk ljunnas
till 37° C. och löpsättes helst
med halvöje på gammalt
manier - annars med löpdrop-
par. Efter löpsättningen "stan-
nar" man mjölken i gytan,
d. v. s. att man lagar så, så
den efter omrörningen kring-
svängande mjölken stillas
med handen eller något red-
skap, tills den står alldeles stil-
la i gytan. När mjölken har
löpnat, skäres den med t. ex. en

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.

kniv eller annat liknande redskap direkt i grytan. Den skall skäras så på alla håll, att praktiskt taget kuber (tärningar) uppstår, (teoretiskt sett). Sedan fränskiljes vasslan mestadest s. ex. durkslag eller tagelsil och då har det blivit ostmassa, som benämnes plocka (ostplocka). Plockat blandas med en tillvats av ägg, vetemjöl, socker, tjock gräddost och hackat sötmandel. Nu hålles plockat i en kopparbunke, s. k. ostkakebunke och denna in-dättes i ugnen och får stå där, tills det hela får en gyllenbrun färg, det "skinn". Ringbunken sättas på värd eller broderat band som prydnad. Ostkakan kan ätas med någon

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

sprits fylt, t. ex. hallonfylt men
"kännare" mena, att ostkakan bör
ätas enbart för att komma till
bästa smak.

Ostkaka är en högtidsrätt och
ätes mest som förning vid kala-
sen - sällan till vardags för.
Däremot är fluggröt och klessost
kvällsmatsrätter till vardags
och into på långt när så väl-
smakande som ostkaka. Jag vill
minnas, att klessost är en sorts
vit och porig pannkaka men
recepten till sådana rätter kän-
ner jag inte till.

Pothas gjordes av rivet gammal
ost, som blandades med kum-
min och konjak. Kubot rivet
ost äts ibland på smörgås till
heta köllsoppor och buljonger,
helst kalla vinterdagar.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Fgl. 1

Recept på råmjölkspannkaka:

Tre liter råmjölk, tre deciliter, söt mjölk, tre ägg, en nyra salt, två teskedar stött kardemumma. Allt i kopparbunke eller långpanna. Gräddas i ugnen, tills halofast konsistens uppnåtts. Ansågs vara rolig för barn att äta, emedan det blev blanka, litet dalbrände ytor, när man skar i den.

Råmjölkspannkaka bakades varje gång en ko hade kalvat. Första "målet" mjölkning slops bort men andra målet kunde användas till spannkaka.

De, som ej förstod bättre, tog en tesked vetermjöl till varje liter råmjölk men då uppstod ett, degenligt skikt i botten på råmjölkspannkakan och på skulle det inte vara. Det var fel.

Ofta förväxlas kalvdans med råmjölkspannkaka men det är två helt skilda maträtter och det outa, de ha gemmen - samt, är råmjölken och båda utgjörte vardagsrätter. Kalvdansen "dansate" på gator mer än råmjölkspannkakan och var mindre präs i konststensen än råmjölkspannkakan som var en varmät i vardagslag. Kalvdansen var väl mera en efterrätt, serverat med någon sorts sylt. Den gräddas i ridfäst form, som skall vara puord och gräddningen sker i vattenbad. Smaksätningen kan vara, denamma som till råmjölkspannkakan men kanel och tvoro förtvandel ingin go i smaksätningen därtill.

Landsmålsarkivet Uppsala 26488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Ölost är en gammaldags rätt, som numera sällan tillreds. 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 till-sattes med svagdricka. Om man i stället tog kall mjölk, kallades drycken för "mänsken" på grund av färgen, som kunde liknas vid färgtoner, vilka uppstå vid mänsken.

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

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Thämsgräddde bestod av all den
 gräddt, som fämlades under
 veckan för att betas barnas.
 När den hälltes över i kärnan,
 var den sur. Det kunde dock träs
 da, att matmor tog litet av den
 grädden till vissa småbrödsbak,
 på som till glaskringlor, tunna,
 på ytan sockrade småbröd. På
 den kunde man se "fingertopps-
 stämpelarna" efter vad som
 bakat den, ty de skulle tryckas
 tunna med fingertopparna och
 inte med kavel. Thornnäckas var
 ett annat småbröd (grövre) ba-
 kat på kornmjöl och mat sur
 gräddt som ingrediens. På de dessa
 småbröd såg jag min mor baka
 och barn voro förtjusta i bägge
 sorterna. Min farmor bakade på
 sur gräddt bagghorn, som också

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

benämndes hästar samt små-
bakelser och till båda sorterna
använde hon sur grädd, som
gav dem en angenäm smak.

Sur grädd kom framdeles
att användas med gräslök till
spicken pie 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 grötes tillreddes
av olika grynarter men det var
viktigt att man då använde
söt mjölk, om det skulle sma-
ka gott: risgrynsvälling, $\frac{2}{3}$ -gröt,
mammagrynsvälling, $\frac{2}{3}$ -gröt, born-
grynsgröt, havregrynsvälling, $\frac{2}{3}$ -gröt.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Fagl. 1

till alla dessa vällingar och gröter användes för det mesta oskummad mjölk (sötmjölk). Men inte alla hade råd till annat än skummjölk. Den gamla ramsen om vällingsklockans utoriga sång till stataren är nästan som en fattigdomens eller snällhetens satiriska klang: "Blå välling, svu bill - kast yta på nashon, blink in, blink in." Stärkelse - välling av mjölk och potatisgrum kallas också för glasögon - välling, eftersom det såg ut som om en massa glasartade ögon stirrade emot en. De flesta gröter ätos med kall eller varm mjölk men till rågmjölsgröt, s. s. svartgröt, brände den, som hade ont om mjölk, s. ec. backstugusittaren, på röja sig med sirapsvatten. Till

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Fig. 1

sjuklingar lagades smörgröt, el-
 ler som den även kallades, tilke-
 gröt på grund av dess konhet. Som
 mannet säger, så ingick smör som
 ingrediens men samtidigt också
 ett mjölk. När någon flyttade, var
 det vanligt, att grammar - antis-
 gen de gamla gramman eller
 de nya, man fick på det nya stäl-
 let, eller andra goda värmesou-
 kvällen kommo med flyttgröt,
 kokad på mjölk och risgrön. En
 praktisk synpunkt var också en
 bra sätt för den flyttande att inte
 i flyttbrådskan slippa ifrån
 alla matbestyr samtidigt som
 det blev en liten enkel väl-
 konst-gäst till det nya stället.
 Samtidigt fick man bekvämt
 sig nytt de nya gramman.
 Man förenade nytt med nöje.

När det skulle vara riktigt fint och gott, äts smör till vissa grötter och jag har hört talas om, att det föro förskom, att matmor gjorde en grop mitt i gröten, som låg på eller i fatet, därvid var och en runt mattavlan fick doppa sin sked i det halvsmältta smörret men då var det högtid, ty jag tror knappast, att det förskom i vardagslag.

Mattavlan var förna tivers matbord och då hade var och en sin tallrik med mjölk framför sig. Men gröttaget var gemensamt och där fick då var och en ta sin gröt skedvis och sedan sänka ner sin sked i mjölk tallriken. Man åt i träskålar och gröten fanns också i en större träskål. Även så användes träskedar.

⊗ kallades för smörögga, smörögga.

Marnängskvinnor skulle ha
 någon stärkande men samtidigt
 len gröt, t. ex. den förut omskriv-
 na silkegröten eller också fägs
 de äggstämning, buljonger eller
 andra lätta och närande rätter,
 så att inga gasbildningar med
 ty åtföljande spänningar skul-
 le uppstå. I äggstämningen in-
 går mjölk som ingrediens. Fär-
 mjölk har ej använts i M. mig
 veterligt. Däremot botade man
 kikhosta på barn genom att lä-
 ta dem dricka stonmjölk men
 detta kunde endast ske, om kik-
 hostan uppträdde de tillfällen,
 då något sto på gården fölat.
 I annat fall fick man skaffa
 stonmjölk från någon granngård,
 där just ett föl kommit till
 världen. Stonmjölk ansågs "lenande".

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 1

III. Mjölakens förvaring;
gräddbildningen.

Den nysilade mjölken förvarades hundra vid gården. På Grässlult fanns en flygel och i denna hade på min svorfars tid inrett ett s. k. mejeri. Mot förvarande flygel hade brunnit redan på major Freidenfeldts tid på 17 i 1800-talet, och ingen ny flygel blev uppleggd 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 går-

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.

den. Flygeln inrymde också
 dels en drängkammare, dels
 också en visthusbod - boa kal-
 lad och så fanns där ytterliga-
 re en kammare för tillfälliga
 lantverkare eller andra besö-
 kare. Till själva mejeriet hör-
 de dessutom ett kök, där man
 kunde värma ostmjölken och
 där ostpressen, en enkel an-
 ordning bestående av en vägg-
 fast län (bord), varpå ost-
 formarna ställdes samt en mot-
 svarande mot gångjärn vid
 väggen fällbar över ostarna
 och med stenar som tyngdes
 för ostens pressande. ovarpå.
 Detta kök och detta mejeri var
 liksom en avdelning för sig och
 stod inte i samband med de öv-
 riga lokaliteterna. Vistserligen

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

funnos dörrar emellan men
 de stodo alltid låsta. För min
 mor utgjorde mjölkhanter-
 ningen det största intresse och
 sänar som på själva mjölk-
 ningen skulle hon som så
 god som spenbrändigt. Till se-
 parering av mjölken hade hon
 oss pojkar till hjälp samt till
 att "vända" smörkärnan, ty
 både dessa sysslor kunde vara
 ganska tunga. Smörberedning
 och ystring var alltså det hon
 själv skulle om och överva-
 kade. Genom att separatorn in-
 fördes och en större och moderna-
 re smörkärna kunde hon skö-
 ta mjölkhanteringen mera
 rationellt än t. ex. min mor
 kunde. Före behelshiftet voro
 de gamla metoderna ännu för-

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

härskante och dessa kan jag
endast beskriva efter försägen.
Separatort avskilde grädden
direkt från skummjölken,
så någon gräddbildning var
det inte längre tab om.

På sid. 4 har jag beskrivit, hur
"gräddanton i Vällchorra" i
stadkom gräddbildningen
och sedan mot skumsleven
skummade grädden av alla
de på ett stort bord uppsatta
bunkarna. Det var viktigt, att
det fanns ventilation för er-
nående av frisk luft i mjölk-
kammaren. Om det fanns
fönster, fick man inte släppa
in solljuset, varför fönster-
rutorna kalkades över med
en bred borste. De nio fönster
släppte in den friska luften.

Smörret förvarades för sig och
 oston för sig. I gamla tider för-
 varades smörret 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 el-
 ler till avseelu. På Gasshult pac-
 kades enkilospaket ned i ett
 stort skrin - smörskrinet,
 invändigt beklätt med plåt.
 Varje lördag fick en dräng
 fara 3 1/2 mil till staden, där
 smörret torefördes direkt från
 skrinet. Paketet hade min-
 stor lagat till i fyrkantiga,
 avlånga bitar men först hade
 hon saltat och bearbetat smör-
 ret med smörspadar. Saltla-
 ren skulle då komma i kristall-
 klara droppar, ty källmjölken

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 press-
ningen på en osthylla eller
på ostbände helst i en egen
lokal, där lagom värme kunde
hållas under hela mognads-
proceduren. 13°C var nog den
bästa temperaturen. Blev det
för varmt, kunde osten jäsa.

På ostbände bestod oftast av i
takst upphängda bräden för
att inte råttor skulle kunna
komma åt osten. Båndet var
oftast minst dubbelt, det ena
brädet hängande intill det
andra, f.ö. i så många "vä-

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.
Frgl. 1

ringar" som behöordes för den mängd ostar, som ystats.

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

Det var nogga med, att dessa lagghärl, som beställdes hos laggaren, gjung lufta, så snart de inte användes till mjölkning.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.
Frgl. 1

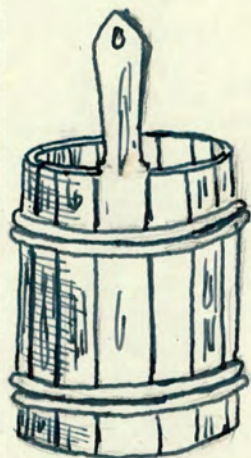


Fig. 1.



Fig. 2.

- Fig. 1. = cylindrisk skjula.
 Fig. 2. = Konande "
 Fig. 3. = Luftning.

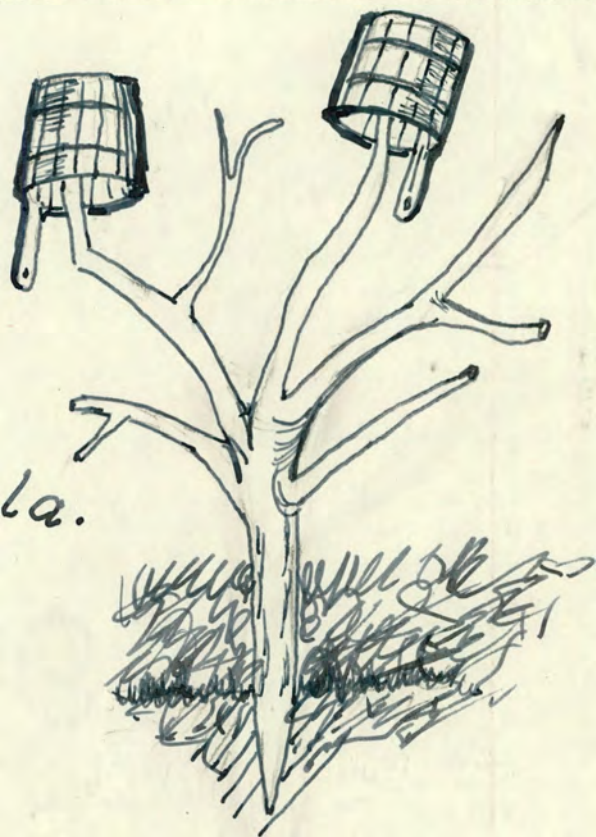


Fig. 3.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

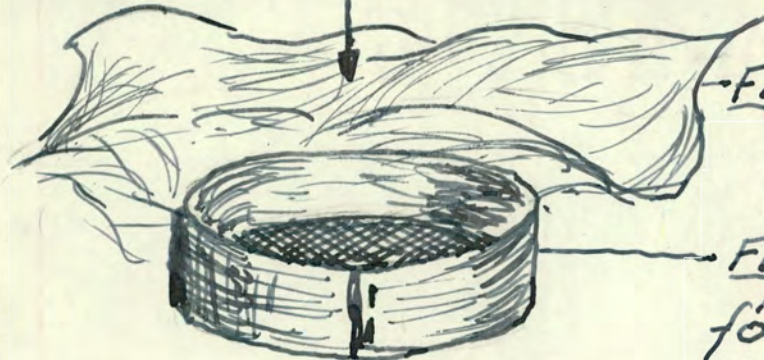
Frgl. 1

Bild. 4.

Mjölkens 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 Gräshult före mjölkfiltrets tillkomst. Jag ser minnar mig en sorts plätträtt, i vilken en tagelsil överklädd med silduk eller en tät tygtrasa, vilken tvällades upp efter varje silning, sattes ned. Men jag minns också bilor av plät med tät mässingsduk och en tygtrasa över. I det senare fallet fanns silen (mässingsduken) fastlödd i själva plättratten. I det förra fallet var tagelsilen (över en sil med mässingsduk kunde användas) insatt i tratten. Se bild 5 å sid. 41. fig. 1-4.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 1



-Fig. 1. Silduk.
Tyg av tät väv.
Lägges överst.

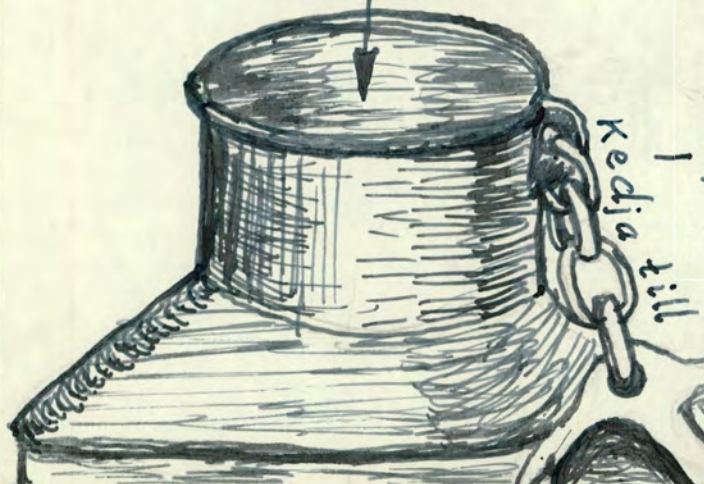


-Fig. 2. Sil av trä,
försedd med
tagel - el. mässings-
duk. Nedsättes i fig. 3.



-Fig. 3. Tratt av plåt.
Nedsättes i fig. 4.

Pilen visar mjölkens
passage vid silning.



-Fig. 4. Mjölkflaska
av plåt, rymd av
ca. 40 à 50 liter.

kedja till
lock.

Bild 5.

Allt, som hörde till uppsilvningen, rengjordes i het sodalut med rostbraga. De kärll, i vilka mjölken silades upp kunde vara av olika slag, alltefter behovet. I gammal tid silades den upp i träskålar, i bräg, i bun-
kar och fat, s. k. stengods (stengods). Det var före mjölksseparatorns tid. Handskumningen, som sedan skulle följa för att få grädde till karnan, måste göras i låga, bunnliknande kärll för att mjölken skulle 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 två par timmars mellanrum, tills slutligen endast blå skummjolk återstod. Se olika kärll på bild 6, sid. 43. fig. 1-4.

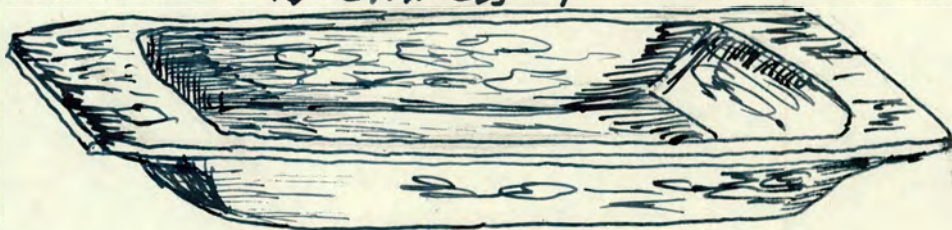
Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 1

25 cm. diam.



Träskål.
Fig. 1.

60 x 30 cm.
15 cm. djup.

Trätråg.
Fig. 2.

30 cm. diam.



Kopparbunke,
invändigt för-
tent.

Fig. 3.

35 cm. diam.



Stenföt.
Fig. 4.

Bild 6.

På bild 6 äro ungefärliga mått utsatta på de olika kärten. Träkärn sådana som på bild 6, fig. 1 och 2 kunde vara ungröpta 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. harksko (trätråg) sådan som fig. 2 visar och denna var tillverkad i ek, vilket användas var mindre vanligt. På Grässhult fanns en träskäl sådan som den på fig. 1. Den var på gammal, att den var svart men träslaget var nog ett hårtare än alvirke. Sådana träskålar användes inte bara till att sila upp mjölk i utan också till bearbetning och saltning av smid-

re kärningar såsom från den
 laggate kärnan på bild 1, sid. 3.
 Då bearbetades det nykärnade
 smöret medelst en träsked och
 fatet vreds runt på ett bord un-
 dan för vindavrostning på
 gång trälades den kärnmjölk
 av, som ännu fanns kvar i
 smöret, tills detta var så fritt
 från kärnmjölk som möjligt.
 Helst skulle kristallklar salt-
 lake sippra från ut smöret, an-
 nars härsknade det lätt och blev
 oätbart. Träskålar kunde dessutom
 användas till många olika änd-
 amål. Till skumning voro de
 särskilt lämpliga, emedan de
 voro låga och vidlyftiga. På så
 sätt blev gräddtårn också vid och
 det var då lätt att gå fram med
 en sked, blev eller skumslet.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Fgl. 1

Skumningen tillgick så att man i förväg silat mjölken och häst upp den i skalar, bunkar eller träy och ställt upp dessa på ett stort bord. Innan skumningen, (bild 2. A, sid. 3.) tillkommit, fick man använda någon större sked av trä eller metall. Träddanten i Vällchorva hade ett bord på bochar och på detta hade han alla bunkarna uppställda i ett par rader. När han såg, att gräddningen var färdig, tog han skumlevan och gick från bunke till bunke och skummade av grädden, som han tog upp i ett särskilt kärl. Han gick gå varligt fram för att inte rubba gräddlimman mer än nödvändigt. Denna skumning kunde sedan uppropas t. d. om

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Figl. 1

gång i timmen eller barannan
 timme. Det blev mindre och
 mindre grätte för varje gång
 och slutligen återstod bara
 skummjölken i bunarna och
 den gav som foder åt grisarna.
 Men den avskummade grätten
 hölls över i kärnan, där den
 fick stå tills det blivit så myc-
 ket grätte i den, att det var
 lönsamt att kärna. Förmod-
 ligen hade han en kärna av
 den typ som är ritad på bild 3,
 sid 5. Det var en sådan kärna,
 som användes på Grässlutt.

Gräddanten var den tidens upp-
 börs-mjörret. Han köpte upp
 mjölk av kringliggande gårdar
 karnade smör och saltade potta i sta-
 den. Men han måste ha grisar att
 ge skummjölken åt. Men när dessa

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 1

voro slaktfärdiga, sålde han
 dem förmodligen till slaktare.
 Alla kär, vari grätte förwa-
 rades fingo en gräddrand
 man även ben fisk man taga
 vara på. Jag har hört talas om,
 att man tog en brödbit och
 slupade utefter gräddranden
 mest och så fisk man grätte
 på brödbiten i stället för fisk.
 Om man använde en sär-
 skild mjölkbytta att taga
 grädden i varje gång man
 skummade, så hälldes grädden
 genast över i kärnan, dit den
 ändå slutligen skulle samlas.
 Grädden skulle bliva lagom sur
 till själva kärningens. På så
 sätt blev även kärnmjölkens
 syrlig i smaken och den an-
 sågs som en bästa törstsläckare.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 1

Skumslöven var inte bänd i äldre tid, utan andra redskap, såsom träskedar, hornskedar o.d. jämt användas. Jag minns mig inte ha sett någon skumslöva mer än på Gällhult. Sådana slövor komms från tunnplåtslagarna och en sådan verkstad fanns på Gällhult. Jag tror, att man mer beställt sin skumslöva hos tunnplåtslagaren på Gällhult någon gång strax efter skelofiktet och jag minns, hur hon prövat skumslövens ändamåls-nylighet. Skanotaget fäts på lott svampä och det gjorde det lättare att skumma än med en sked med skaft. Man kom inte i beröring med gräddlinnan med knogarna då.

All rengöring av de olika kär-
 len kallades för diskning och
 skedde i äldre tid med trasor
 (disktrasor) men senare kom
rottragan i marknaden
 och den var mera tryggare.
 I mejerierna blev disktrasor-
 na förbjudna för minst 50 år
 sedan. Tragan var ^{virat} omvänt
 med starkt garn på mitten,
 så att den egentligen bestod
 av två tragar. Dessutom kunde
 vanliga skurborstar användas
 att skura träkärl och metall-
 kärl med, där så var lämpligt.
 I alla skarvar i kärlet mås-
 te traga och borste användas.
 Soda var det vanligaste disk-
 medlet samt så het vatten
 som möjligt, om man ville
 ha fram goda, friska produkter.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972, MISTERHULT
 SMÅL.

IV. Preledning av snör.

Tränman 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 tumma av plåt. Den rörliga delen monterades inuti tumman och den bestod av två mot varandra korställda vingar, vilka roterade, när man drog i veven, vars axel gick rakt igenom mellan tummans båda gavlarna. När kärningen var färdig, drogs axeln ut vid veven och sedan kunde man frigöra vingarna från tumman och då voro dessa lätta att frigöra till nästa kärning. Under mellantiderna fingo

vingarna lufta till västa kär-
ning, då man åter monterade
dit dem genom att skjuta in
axeln. En stoppare gjordes, att
vingarna roterade mot axeln.
Efter varje kärning rengjor-
des också turman inuti och
sedan kunde man börja sam-
la grädd i den på nytt för
nästa kärning. Den mjölkty-
gängen var stor under den bästa
perioden, kunde man få kär-
na två gånger i veckan, an-
nars räckte det mest en gång.
Under rosentiden - den tid på
sommarchalvåret, då törnbus-
karna gingo i blom, var det
alltid kräft att få smör. Vi
prjkar, som skulle draga vevan
tyckte illa om den tiden, ty då
gingo vi arbeta dubbelt så

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Fgl. 1

tid som annars. Denna förhål-
 lande hade något med bom-
 marbetets förändring att göra.
 När jag längre fram i tiden själv
 drev mejerivärelse, fick jag lä-
 ra mig att begagna värmevä-
 rnar och värma upp gräddor till
 önskad värmegrad och då gick
 det lika lätt att få smör i ro-
 sentiden 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 bords-
 kant. Denna kärna dross och så
 med vet via en konisk sugg-
 växel. Själva kärningsmetoden
 var här tvärt emot den förut
 beskrivna. En liten plåtun-
 na snurrade runt på en axel,

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Fagl. 1

medan ringen i stället stod
 stilla inuti kärntunnan,
 vilken stod vertikalt. Den
 fört beskrivna större kär-
 nan låg horisontellt i ett
 stativ på fyra ben. Sedan
 Gäsghult börjat leverera sin
 mjölk till ett rustat me-
 jeri i Tjustgöl, slutade gården
 upp med egen kärning. Där-
 för inköptes den lilla verti-
 kal kärnan för den häv-
 selse, vi skulle vilja göra en
 mindre kärning då och då
 för det egna behovet. Men för
 det mesta köptes man då
 smör från mejeriet.

Den äldsta kärntyp, jag hän-
 ner till är den på bild 1. sid. 3.
 och jag minns, att min mor
 använde en sådan i sin barndom.

Men den blev till sist alldeles
 för liten och det var då, som
 kärnan på bild 3, sid. 5 inköp-
 tes. Nijōk produktionen hade
 då ökat betydligt, vilket i
 sin tur gjorde, att man måste
 ha större kärna. Men smågär-
 darna och torpen använde den
 laggade kärnan på bild 1, sid. 3.

Den utgjordes av ett lagg-
 kärn i cylinderform med ett
 hål mitt igenom locket och i
 detta hål löpte trottekn (träteln)
 upp och ned. Sådan kärnor gör-
 des på beställning hos lagg-
 ren i Haggen på 1800-talet och
 några år in på 1900-talet men
 sedan denne laggare gått ur
 tiden, gjordes inga. Flera sådana
 kärnor på orten - möjli-
 gen fanns det någon släjdare, som

samtidigt var laggare, t. ex. en
 vid namn Karlsson i Augusten-
 borg, vilken laggade baljor, bytlor
 och även ibland kärnor. Men kon-
 ne slöjdate även andra alster t. ex.
 bogträ (lokor) och många andra
 nyttbartiklar mest på beställning.
 Han var verksam till framåt 30-
 ä 40-talet, så honom minns jag
 mycket väl. Men laggarna i
 Flügen har jag bara hört talas
 om. Men vi återvänder till den
 laggade kärnan, vars släver dor
 hopsätta mot elst vidband. När
 smöret var färdigt i kärnan,
 avtappades kärnjölken och
 smöret lades upp på smörbror-
 det, som lutade något åt ena
 gaveln och hade en sarg (en
 hög kant) runt om, så att yt-
 terligare kärnjölk kunde rin-

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Fig. 1

na av under skötningarna, salt-
nången och bearbetningarna, an-
 tingen nu denna försiggick med
 smörspadar av trä eller med
 blotta händerna. Saltaken skul-
 le sippa fram som klara kri-
 stallpärlor från smöret, innan
 det kunde godkännas som
 välsköljt. Aken fick inte vara
 gråaktig. Smöret kunde lagas
 till i pluttningar (trillingar)
 och läggas en ren linnebrasa
 om. Härav uttrycket: "Har du
 tagit smöret, kan du ta trasen
 med." Men man kunde även
 packa ner det i smörbytor,
 också dessa voro laggbärl. På
 Fässhult sålufördes smör i en-
 kilospaket med gårdens sticket
 på. Till matsäck funnos små
 svarvade smöraskar, som dags-

verkaren kunde ha med i sin
matsäcksbord eller i sin gräv-
lingsväska, s. k. monkeslange.
Smörasken var försedd med lock.
Se fig. 1, 2 och 3 å sid 59!

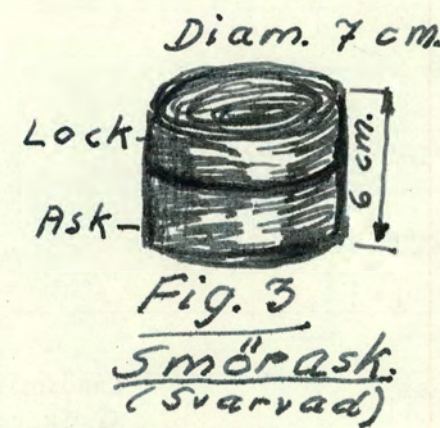
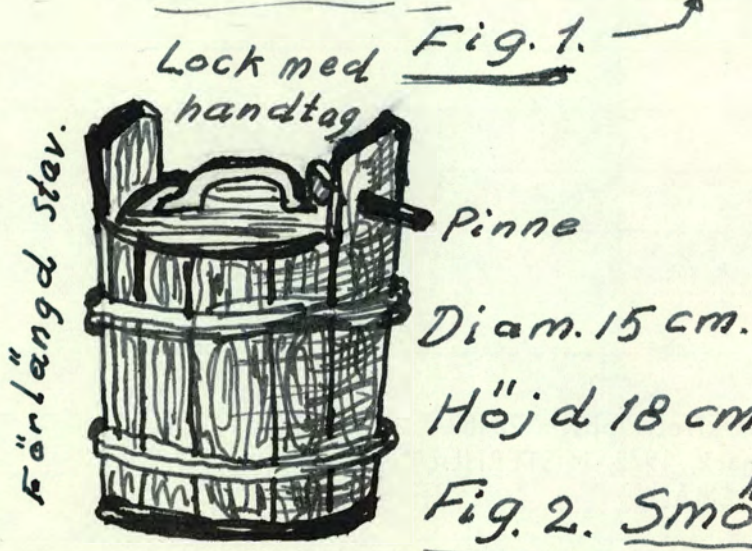
Fig. 1 Smörbord (lutande).

" 2 Smörbytta med lock.

" 3 Smörask (svarvad).

Med 'kärna' menades inte bara
själva tumman utan även de lösa
tillbehören såsom ringar, axel
och var till den större riska-
riska kärnan och trotteln och
locket till den mindre kärnan
(starkärnan). Före laggnings-
tid tillverkades kärnor av ur-
holkade stockar med förstärk-
ningsringar runt stocken för
att denna inte skulle spricka
på lät. Jag har sett sådana kärnor,
även grovare tinor av urholkade
stockar.

Bild 7



Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Fig. 1

ned till på träkärnan Janns
 oftast ett hål, som täpptes med
 en träpinne. Genom detta hål
 kunde man tappa av kärnjöl-
 ken. Det kallades kärnjölkshå-
 let räll och slätt. (Det var alltså
 kärnjölk - icke vassla - som av-
 tappades. Vassla blir vid cystning
 och icke vid kärning - två
 skilda företeelser, alltså. Jag gör
 denna anmärkning, emedan det
 i frågelistan tycks ha förväxlats
 kärnjölk ~~och~~ med vassla). Prot-
 oten 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 bå-
 da fallen har man läut på ge-
 nonsläppligheten av såväl
 snörkulan som kärnjölken.
 Annars skulle det inte fungera.

Den laggade kårman bestod enbart av trä. Inne sus banden kring själva kårlet fick sättas fast mot t. ex. snäspik^{ty} för att undvika all rostning gjordes hak (hask) i videbanden och ändarna därav kunde då hakas ihop med varandra. Trillan (trissan) till trotteln, ävenså korsot, där sådant i stället användes, hade båda ett hål i centrum, varigenom själva den konande stavänden sattes och fästes mot en träkil underifrån. Men dessförrinnan hade man måst spräcka stavens (skaflets) nedre ända ett litet stycke upp för att kunna slå i kilen. Principen för detta förfarande var i stort sett densamma som då man skapar en jäsava-brast. På det viset gick trotteln

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Fgl. 1

ända ner i kärkans (kärlets)
 botten vid kärning. Ett annat
 sätt, vill jag minnas, var att ge-
 nomborra skaftets nederända så-
 väl under som över trissan (el. kors^{et})
 sätta ^{en} pimme genom vardera hålet
 som stoppare både uppåt och ned-
 åt men därvid måste skaftet trä-
 das helt igenom och komma ut
 på trissans undersida ett stycke,
 där den mindre pimmen trädes
 genom själva stavändan. På
 det sättet kunde inte trissan
 (el. kors^{et}) komma direkt an till
 kärlets botten, utan där bildades
 ett litet tomrum när tratten
 gjordes nedåt. Pimnhålen skulle
 helst vara borrade på, så de
 stodo i rätt vinkel till varand-
 ra för hållbarhetens skull.
 Till kilträ användes något hårt trä.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Med tresje och kanske alla
 bästa sättet var att med till täl-
 ja staven kvadratisk och på
 fast den i ett likaledes kvad-
 ratiskt hål. Då uppnåddes en
 större stadighet, helst om ^{kvadratis}
 len sattes diagonalt i det kvad-
 ratiska skapet. Hålet i själva
 trissan måste då tagas upp me-
 delst slånjäm i stället för med
 naverbart. På sid. 66 har jag
 försökt återge de tre olika fast-
 hållningsmetoderna så, som jag
 kan erinra mig hava seto i
 min barndom. Det var väl ock-
 så så, att varje slöjdare eller
 laggare hade sin egen metod
 och ansåg den för den bästa. Att
 för mig exakt utminnet bli
 fast de olika metoderna är
 inte lätt. Se bild 8 a sid. 66, fig. 1, 2, 3.
 Se även fig. 4. Koniskt, kvadratisk hål!

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 1

Under kårmandet kunde man sitta eller stå, beroende på ens egen kroppslängd i förhållande till den laggade kärkroppens 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 i formen till ett handtag, varö man fattade med vänster hand och höll fast kärlet, medan man förde trotteln upp och ned med höger hand, tills det blivit snurr. På locket satt en pinne som handtag för att kunna lyfta locket då och då och se efter, hur långt kårmanden skridit, d. v. s. i vilket stadium det hela befann sig. Det var nämligen nogga med,

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 1

att man slutade kamma i tid
 för att undvika kletigheten hos
 smöret. Motsatsen kallades
kort smör och det var heller
 inte bra. Ragorn var bäst. När
 det var färdigkämrat kunde
 man tappa av kammjölken ge-
 nom att laga bort pinnen nedest
 vid kammans bottenplan eller ock-
 så lyfta av locket helt och stjälp-
 a över kammjölken i något
 annat kärl. Man kunde då hål-
 la för med locket, så att inte
 smöret följde med. Smöret fick
 man sedan stjälpas upp i ett
 tråg eller något annat kärl, så-
 dant som något av dem på bild 6
 sid 43. Vid större kammingar, såsom
 på större gårdar, hade man ett
 smörbord, på vilket man sedan
 kunde skölja, salta och bearbeta smö-
 ret. Se bild 7, fig. 1 a sid. 59!

sektioner.

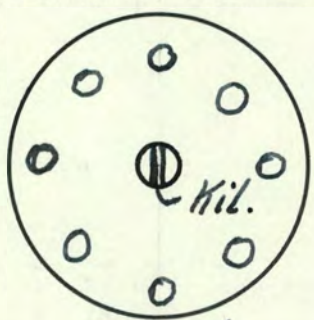
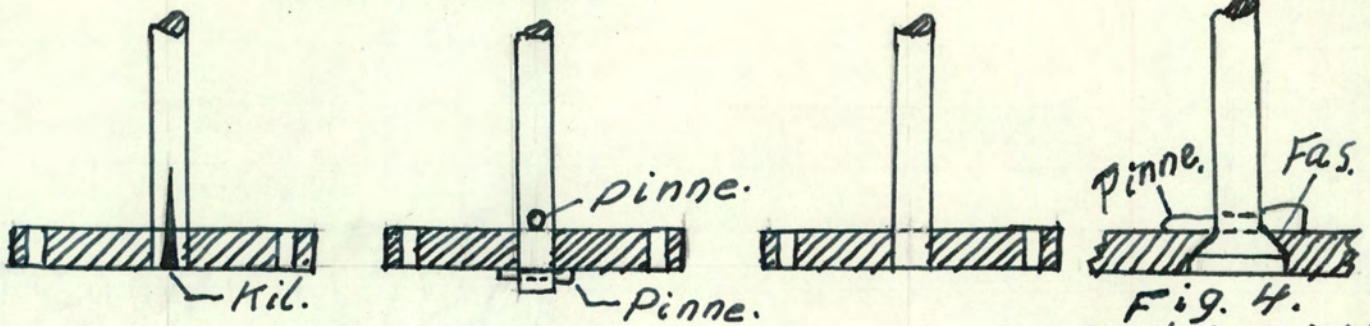


Fig. 1.

Med runt hål.



Fig. 2.

Med kvadratisk hål.

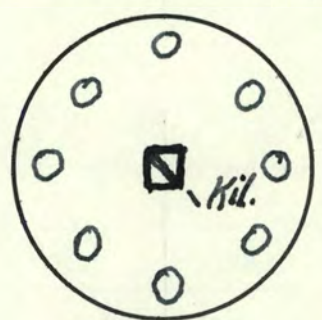


Fig. 3.

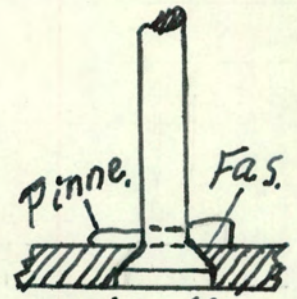
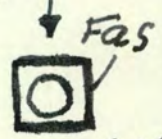


Fig. 4.
med koniskt,
kvadratisk
hål.



Ingen Kil.

sett underifrån.

Fastkilning av trottelstav.

Bild 8.

Frågl. 1
Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Smöret bearbetas helst
 helt för hand men många
 menade, att det var mera hy-
 gieniskt att använda två
 smörspadar. Då syntes i
 smöret inga fingeravtryck.
 Andra menade, att om man
 tillsåg, att händerna voro full-
 ständigst rena, så var det in-
 get fel på att arbeta smöret
 med blotta händerna.

Slutligen vill jag medskicka en
 gäta, vars rätta svar var just
 "smörkärnan; den laggade:

"Då knivlar i då knavlar
 i tjärngas lille mage i ve då
 där lille trinte hått".

Det knivlar och det knavlar
 i Kärningens (Kärnans) lille mage
 och vid det där lille trinte hå-
 llet' (Poteskringen för ljudet, som
 uppstår under kärningen)

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 1

Det fanns andra sätt att krama
 smör på. Jag har hört talas om
 någon slags vaggga, vari smöret
 "vaggades fram" men fick aldrig
 lura om, hur en sådan var be-
 skaffat men tror, att även en så-
 dan smörvaggga var en slags
 lagghärb. Om det blev fråga om
 att tillaga blott lite smör - om
 det t. ex. kom oväntat fram-
 mande och smöret för tillfället
 var slut i huset, kunde matmor
 vispa grädder så länge, att det
 till sist blev smör. Det kunde gö-
 ras i en vanlig kruka och med
 en björkgrönsvisp. Sådan visp-
 ring vet jag mig ha sett i min
 barndom, då och då i olika hem.
 Men det fick då inte vara frå-
 ga om några större mängder,
 kanske bara något kilo smör.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Jag har hört talas om i talet upps-
hängda kärnor, vilka kunde skä-
kas men jag tror knappast att dy-
lika voro vanliga i Misterhult.

Den vanligaste smörkärnings-
metoden var den med den lag-
gade kärnan, som ovan beskrivits.

Jag har i det föregående talat
om, att rosentiden var den värde-
tid, man kunde kärna smör på.

Av vissa naturliga skäl tog det
mycket längre tid, antagligen be-
roente på att korna fingo i sig
någon olämplig ört under be-
tandet 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 för i tiden, att kärningar
helt kunnat misslyckats och
då skylldes man på trolleri av

något slag, t. ex. att någon klok
 quibbe eller gumma varit fram-
 me och läst besvärjelser över
 knivkärnan i ont uppsåt eller
 också kunde det bero på något
 skogsrå, t. ex. skogstippa eller
 något annat väsen, såsom väc-
 ken eller sjöräet. För att mota så-
 dana väsen måste man sätta vigd
 stål i någon av kärnans laggar,
 en knivspets, en syludd eller
 något annat av stål för att man
 skulle vara säker på att få kniv.

Härnynjölken dracks till måltiderna av husfolket och den
 ansågs genom sin styrighet
 vara en läshantens hälsodryck.
 Gärna sågo drängar och piger,
 att knivet var dåligt fransilat,
 ty då fingo de i sig det smör,
 som de sållas fingo på brödet.

Sköljningen efter kämmandet skulle ske med friskt vatten i något av de kärl, som avbildats på sid. 43: Skål, träg eller stonfat, eller - som på Gässhult - på ett litande smörbord, avbildat på sid. 59, då ännu kvarbliven käm-mjölk efter själva upphällningen också fick rinna av.

Bearbetningen - ältningen - skedde i samma veva som sköljningen, liksom saltningen.

Saltningen gjordes genom att strö fint salt över smörblimpen och sedan med händer eller smörspadar inarbetat saltet, vars mängd i förväg avvägts, beroende på hur salt smörret önskades bli. Senare i tiden tillkom särskilt

Smör salt, ännu finare än fiot salt men det var först under de större mejeriernas tid, som detta salt kom till användning. Då kom också svorfärgen till, emellan mejeritid, aldrig fick den gulaktiga färg som det s. k. bondsmyret 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 into grå, då var smöret välsköljt. Ältningen var lagom, när man uppnått den rätta mjukheten i smörklumpen och det avgjorde han-

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Figl. 1

den, när den fördes genom smörret men också ögat, ty man behövde bara se, hur det förhöll sig med smörets yta, så kunde man avgöra, om smörret var färdigättat. Saltningens tillräcklighet avgjordes genom att då och då taga en klick smör i munnen och föra denna över gommen nyet tungan. Med de tre faktorerna: ögat, handen och gommen avgjorde man alltså, om smörret var lagom på alla sätt. Man kunde även föra en smörspade fram över smörystan. Då rynkade sig smörret (krusades) framförs spadens ena hörn och på detta punkt man se, om ättningen varit tillräcklig - om smörret var lagom

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Fagl. 1

nijukt och "breddbart" (jä brödet)
 "Det gör sig väl", sade man, om det
 var lagom. Samtidigt sipprade
 laken framom brustningen och
 då kunde man också se, om
 den var kristallklar eller grå.
 Den pressades fram s. a. s. framom
 spådens hörn.

En svörgås 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. Thon det in
 någon främmande person i
 något ärende, så bjöd man den
 ut att smaka påväl smöret som
 brödet. "Det är nyvärt (ny-
vårt)", sade man då och
 menade, att det smakade gott
 med något så färskt som ny

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL-

Frgl. 1

kärnat och rybakht på samma gång - "i samma tugga".

Det kunde även hänta, att man ville låta andra smaka av smöret, särskilt då grannar, som kanske hade det bättre ställt, eller ensamma gummor. "Gå ner till madam Andersson med det här smöret!" kunde man säga till någon av oss små och det tyckte vi var roligt att gå sådana ärenden. Smöret överbringades på en assiet eller i ett smörpapper, byggd upplagt eller i fyrkantform. Ofta kunde man samtidigt ha med en bruka kärnmjöl, ty det tyckte gamla personer smakade gott. En fyrkantformad smörklimp benämndes en klutting eller klimp eller trilling, om den

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.

var trillad till en rulle.

Trädningen - ällningen -
kunde ske med snöspadar, om
man inte föredrog att använda
blotta händerna eller också med
en träsked, s. k. Pohlses.

Smörklumpen benämndes en
kärning.

Uppläggning av snö på
snöassiet skedde med en
krusked av trä om man ville
ha snöret luftigt upplagt och
man kunde även trilla snö-
kulor mellan två sådana skedar
och lägga upp dessa som en py-
ramid på assietens mot persilja
i toppen. Jag har också sett snö
upplagt i form av en gas eller
brun, när det skulle vara fint,
t. ex. till kalas. Många voro skick-
liga att "skulptera" i snö. Se fig.
1-6 å sid. 77! Bild 9.



Smörspade

Fig. 1.



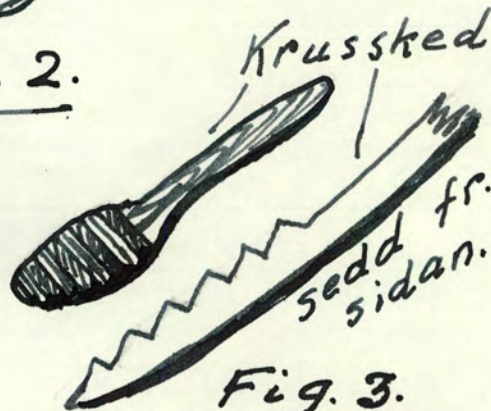
Träsked

Fig. 2.



uppläggnings-
bytta.

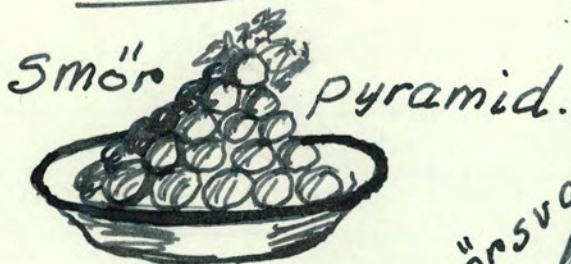
Fig. 4.



Krussked

sedd fr.
sidan.

Fig. 3.



Smör pyramid.

Fig. 5.



Smörsvan.

Fig. 6.

Bild 9.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 1

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 svalb, ställe under sommarhalvåret. Under vinterhalvåret räckte det ned att sätta smörbyttan i ett skafferi. På Gässhult lades 1/2-kilos och 1-kilospaket ned i ett smörskrin till lördagen, då veckans smör salufördes i staden. Detta smörskrin finns i min brors ägo som varit från den gamla tiden. Om jag minns rätt, så var det en plåtåda i träskrinet, så att man kunde lägga packad is emellan plåt och trä. Se bild 10, fig. 2 och 3 i sid. 84!

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 1

79.

Jag skulle tro, att skrinets di-
mensioner ~~var~~^{är} omkring $70 \times 30 \times$
 ~~$\times 25$ cm.~~ $60 \times 45 \times 30$ cm. Det var märkt
grönmalat och på locket står i
svart skrift 'Gässkult'. Man
skilde på herrgårdsmör och bond-
smör. Herrgårdsmörret var pake-
terat och mot gårdens sticket på
smörpapperet. Träskrinet var
tillverkat av gårdsmickaren
på min morfars tid och en
plåtslagare på gården hade
gjort det inre plåtskrinet. På
träffande smörbyttor, så fanns
både större och mindre allteft-
gårdens och därmed också smör-
produktionens storlek. Stort sett
var det nog standarddimen-
sioner på byttor, ty man fick in-
trycket, att de alla voro lika stora,
var och en i sin storleksordning.

I gammal tid såldes smör i skål-
 pind och man väjde smöret i en
 klut på betsmån. Man kunde ock-
 så packa smör i drittlar men
 det är senare tiders metod. Jag
 har vid Thomns mejeri i Öster-
 götland, där jag praktiserade en
 tid som mejerist och i min ungdom,
 varit med om att hopsätta
 drittlar av från en drittelfabrik
 rekvirerade släver, bottnar, lock
 och videband. Samma tillväga-
 gångssätt hade jag senare i tiden
 som egen mejerist och den me-
 toden för smörpackning före-
 kommer fortfarande vid meje-
 rierna. På gårdarna har väl
 knappast sådan förpackning
 förekommit, möjligen på de allra
 största godsen och herrgårdar-
 na. Förvaringsrum var källaren.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark, 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 1

Smörbyttor i ett stycke fanns
 förr. De bestod av en urholkad
 trästam, liksom också tinar.
 Man tog då en sådan träd-
 stam, som böjats runt i bär-
 nan (stammens kärna) men utåt
 var fullt frisk. Stammen blev
 på så sätt lätt att gräva ut, till
 det friska skalet fanns kvar. Det
 lär ha funnits sådana mjölk-
 stäror - skjulor - också, fastän
 jag inte 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 som för att de inte
 skulle spricka så lätt av torra.
 Jag har i det föregående även
 nämnt om sådana smörkärnor.
 Pottnar och lock gjordes av trä, där

man fick vara särskilt noggrann, att bottenen höll tätt. Såväl de laggade kärlen som de hel- tillverkade fick inte stå tomma i solen längre stunder. Då de inte användes, var det bäst att förvara dem på svala och fuktiga ställen. Annars blevo de tätta mellan bottenar och stäver och de hel- tillverkade kunde spricka även om de voro säkert bandade. Även träbaljor och andra laggkärn måste man låta 'bölgrna' - bäljorna på detta sätt. Bästa sättet var att helt vattenlägga dem t. ex. i en bäck eller damm eller sjö. Då låte man stöva i bottenen och band fast dem vid någon påle i land. De betör- de bara ligga så något dygn, då blevo de tätta igen. Stävorna användes oftare och kunde därför hängas upp som på bild 4. fig. 3, sid. 39.

Det smör, som man behöfde medföra på färder eller till arbetsplatser, om man hade arbets långt borta från hemmet, förvarades i smörask, som lades med mest den övriga färdekosten eller matsäcken i en äska - e äske - ett ovalt stort träskrin. Den, som kom gående med en sådan äska i handen, kallades på spånt för en äskedängere, äskedängare. Smörasken finns avbildad på bild 7, fig. 3, sid. 59. Större partier smör kunde pakas direkt i en smöräske, smöräska och medföras på riktiga långfärder. Ofta voro dessa äskor bemålade och utskirade med blomsterlingor och tillverkningdatum och artab. Se bild 10, fig. 1, sid 84. En liten enbåge på loket utgjorde handtag.

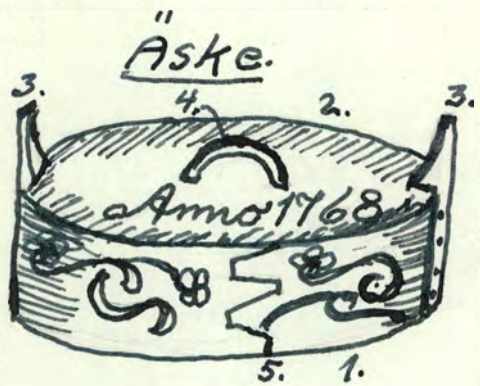


Fig. 1.

1. Stomme
2. Lock
3. 2st. träfjädrar.
4. Handtag av ene.
5. Hopsättning.

Dim. c:a. 50 x 25 x 20 cm.

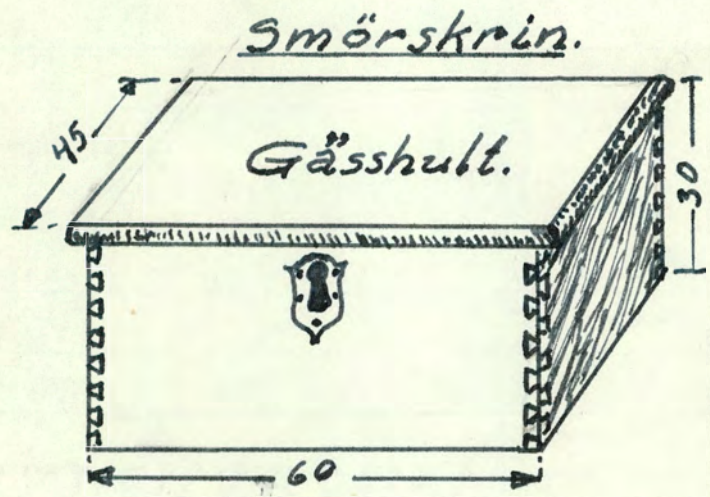


Fig. 2.



Fig. 3.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Fig. 1

Jag vet mig icke hava hört talas om, att smör exporterades från socknen. Från Grässhult prästades smörret med häst och vagn - vintertid blåde - till torget i Askarshamn. Gamla namnet var Döderhultsvik före stadsrättigheter-
nas utfärdande. Det var går-
dens kusk för det mesta, som
for till torgs varje lördag och
sälde smör och ägg från en
torgplats, där han hade vagnen
ständer, medan hästen stod på
stall, som var förlyrt av min far.
På den tiden blev det en resa
på c:a 7 mil fram och åter, in-
nan vägarna voro uträtade. En
sådan torgresa varade från tidig
morgon till sen kväll. Samtidigt
kunde alla stadsärenden uträttas.
Från en närliggande by, som

lieter Träkennala, kunde man
 se bybornas torgporor kom-
 ma förbi i en lång rad kloc-
 kan ett på natten och de kom-
 mo 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 tun-
 ga lass efter små sega hästar.
 Potatis var väl den tyngsta va-
 ran, de hade till avsalu i staden.
 Ävenså sålde de ibland kött, en
 nyflaktad kalv, ett får, fläsk och
 ochött (kokött). Mot tiden för-
 bjöds köttförsäljning ^{på torget} och så små-
 ring ^{om} även mjölkprodukter, ägg
 m. m. Otäckt var att sommartid
 se alla flugorna på köttbitarna.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Fgl. 1

V. Beredningen av ost.

Man skilde på sötnmjölksost och skummjölksost och som benämningarna säger, så berättas, den förra ostsorten enbart av söt ostkummad 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 gräddt men det förekom sällan, att sådan ost framställdes i Misterhult. Jag har i det föregående omnämnt ostkaka, klost och ölost men ingen av dessa anrättningar kunde gå under benämningen 'ost', även om ostlöpe i vissa fall användes till t. ex. ostkaka.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Frgi. 1

Annan mjölk än komjölks fö-
 rekom inte till ostberedning och
 det var oskummad mjölk, som
 mest förekom som ostmjölk.
 Ystringen eller, som man sä-
 ger i m. ostet, förekom i alla
 lantbrukarhem och till den
 fördrades vissa redskap som
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 kom-
 mo ostkorgen och ostpressen.
 Se dessa redskap på bild 11,
 sid. 89, ⁹⁰ fig. 1 - 6. Ostkorgarna till-
 verkades utav vide⁺ av särskilda
 ostkorgmakare och såldes på mark-
 naden. Jag är ägare till 2 st. korgar.

⊗ Troligen vide

Ostkittel på trefot



Fig. 1.

ostmjölk
Fötent
Koppar.
Eld.
Järn-
Gryttot.

Diam. = 70 cm.
Djup = 50 cm.
2 st. handtag.

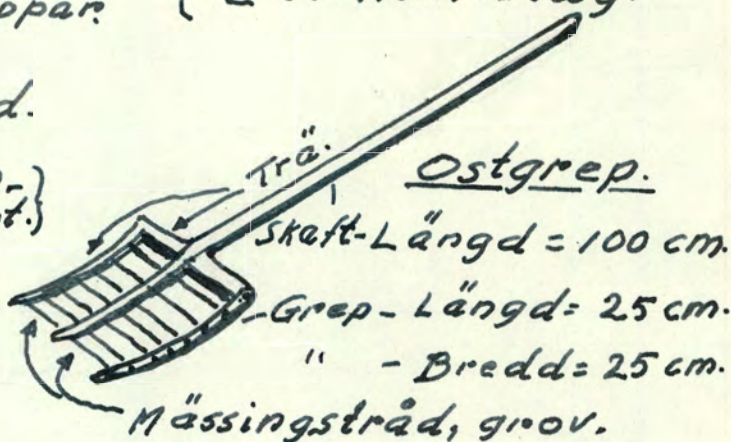


Fig. 2.

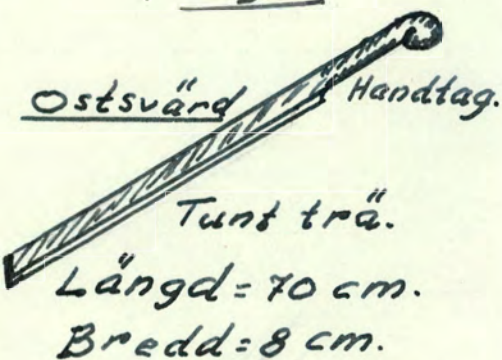
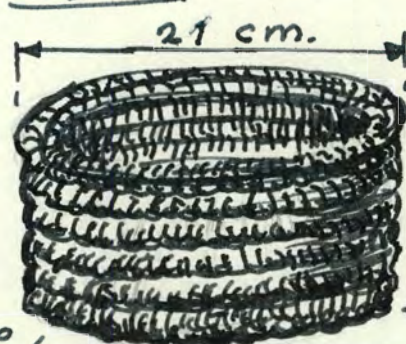


Fig. 3.



Fig. 4.



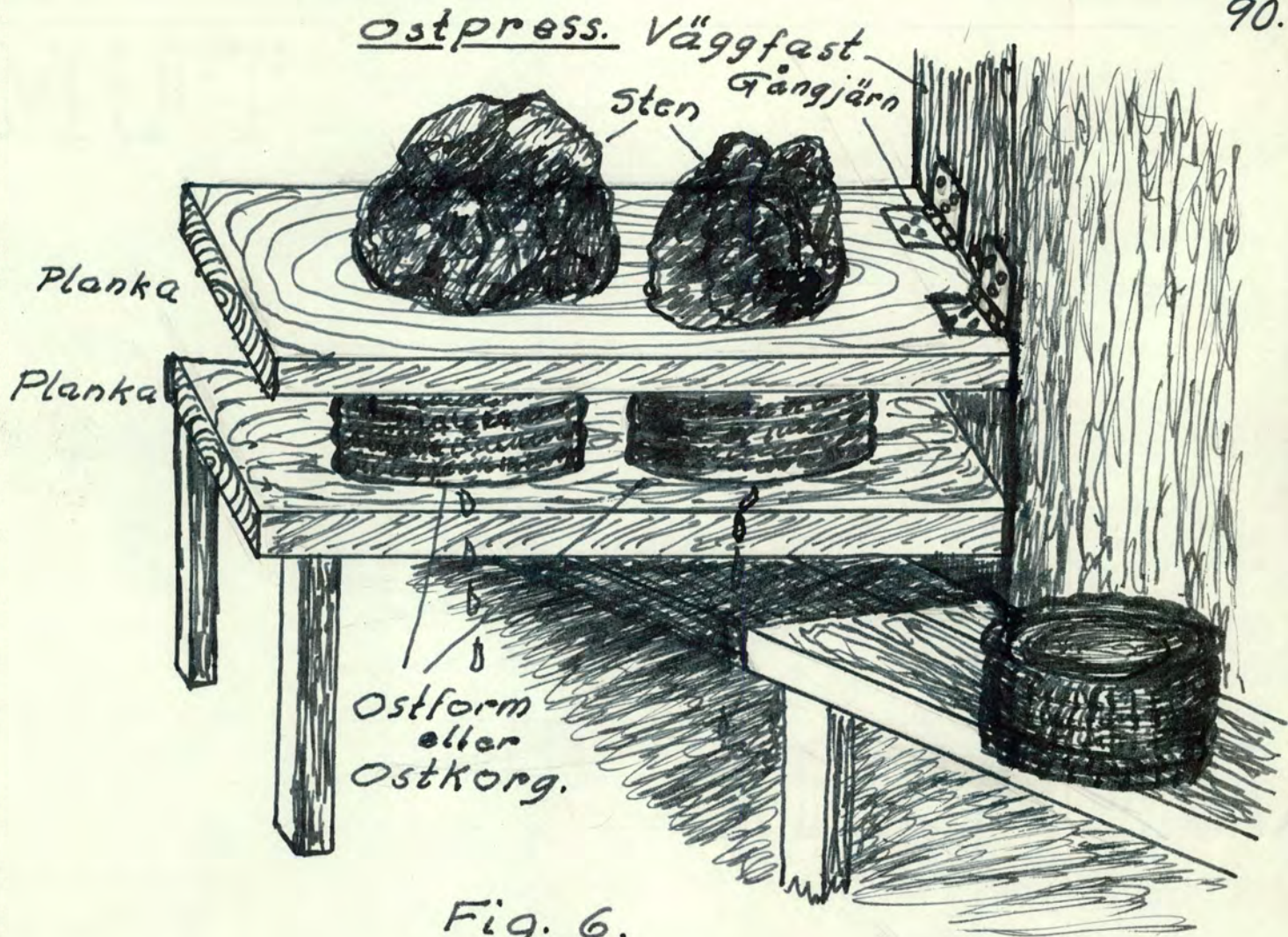
Ostkorg.

Fig. 5. Kors.

Bild 11. Ystningsredskap.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Fig. 1



Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Bild 12. Fig. 1

Från mitt Föräldrakam, Gräss-
hult, har jag i min ägs även ett
par ostmjölkskrukor, den ena av
mässing, den andra av koppar
och båda äro invändigt för-
tenta. Man kan givetvis förrara
andra vätskor än just mjölk i
dem och från den tid, min mor
bryggde enbärdricka minns
jag, att de gamla krukorna
kommo till beboers som för-
varingskärl till drickat. Men
ursprungligen voro de avsedda
för s. k. ostgänge (-jänge), var-
med menas, att de, som inte
hade tillgång till mjölk, stötte
på i gårdarna, att de den eller
den dagen ännu inte ha ostgänge,
varvid de, som fått detta bud,
fyllde krukorna med oskum-
mad mjölk - annat var inte värt

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 1

att komma med som gäva - och
 så gick man till den som "in-
 bjödit" med ostmjölken som
 hon gäva. Då ystade man
 den hopplagna mjölken från
 flera gårdar. Man slog den i
 kitlen, bild 11, fig. 1, sid. 89, löp-
 sälle den och ystade - ostede-
 betar så många ostar, det
 kunde bliva men före löpsätt-
 ningen (med naturlöpe (gräs
 halv) måste mjölken värmas
 upp över eld. Man hade då
 antingen en gryt fot^x att sätta
 kitlen på över öppen eld eller
 - om det fanns järnspis, vilket
 inte ofta var fallet - satte man
 kitlen med ostmjölken i di-
 rekt på järnspisen. 36°C var
 lagom temperatur till löp-
 sällning. Oftast fanns det ingen
 * Se bild 11, sid. 89 i fig. 1: Grytfot!

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

termometer i luften men det
 klarades av genom att någon
 av bondkrimorna fälts ner
 armbågen i ostmjölken. Den
 nakna armbågen var deras
 termometer såväl vid ysta
 som då barnets badvattnen
 skulle få lämplig temperatur.
 Den skickligaste ysterskan
 gick på sin lott både att vär-
 ma upp mjölken och att "kra-
 ma i" löpet och sprida det i
 mjölken. Sedan byttes de vid
 med de övriga sysslorna medan
 de samtidigt bytte erfarenheter
 om ystning. Sedan löpringen
 "gäts 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

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 1

hands i huset. Redskapet - vilket man nu än använde - skulle fö-
 ras så, att den löpande mjölken
 spars lönder - teoretiskt sett i ku-
 ber - alltså från så många håll
 som möjligt, samtidigt eller
 strax efter skulle man röra
 om sakta i kitlen t. ex. med
 en ostgrop. Jag kanske bör på-
 peka, att det efter det löpet
 var tillräckligt, också skulle röras
 om med ostgropen men sedan
 var det viktigt, att man "stanna-
 de" den "dankande" mjölken,
 så att den stod alldeles stilla,
 ty i annat fall kunde det hän-
 da, att löpningens inre fick sin
 rätta början och väntgångspunkt.
 Löpet togs vid slakt av spädkalv,
 då man tillvaratog löpmagen
 och hängde i soffan till torkning.
 Se sid. 98, bild 13, fig. 1.

Det är möjligt, att man ännu
 ett litet tag åter satte kitteln
 mot den skurna mjölken över
 plden för att få plöckat fastare.
 Sedan låte man ett par slä-
 ar över kitteln och plac-
 kade på dessa en sil sådan som
 den på bild 5, fig. 1, sid. 41. Där-
 efter tog man ett durkslag (durks-
 slag) bild 13, fig. 2, sid. 98. och ös-
 te upp plöckat (ostmassan) i
 ostkorgarna (-formarna) och
 plöckade den med händerna
 ned i korgen och pressade
 samtidigt ut vasslan, som
 rann tillbaka genom durks-
 slagets hål och ned i kitteln.
 Men i korgen hade man dess-
 förinnan placerat en ostduk
 - handduk av linne - och däri
 hamnade plöckat som genom
 ⊗ Se bild 11, sid. 89 å fig. 5: ostkorg!

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 1

ostkorgen antog ostens form.
 På så sätt fylldes 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 risgruv (fjoro horngruv) och bjuda gästerna, som kommit med ostmjölk. Men nu (voro ostar-na fjärdiga ås sättas i press och man hade betit till, att det blivit råga av plocka på varje korg, var-efter ostduken veks ihop ovan-på osten. Ost press kunde man ästadkomma provisoriskt med ett par bräder, ett underbräda på vilket man placerade ost-korgarna och ett överbräda med stentypngder på, eller som på bild 12, fig. 6, sid. 90, min anordning.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

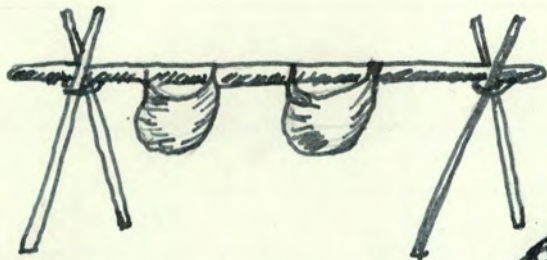
SMÅL.

Frgl. 1

När så den färska osten sättes
i press, rinner kvarvarande vass-
la ut igenom ostduken, som ej
får vara alltför tät samt genom
ostkorgens centrumbål i botten.
Se bild 11, fig. 5, sid. 89: ostkorg
och dess "hål - kors" i större skala
än själva korgen! Se även bild 12
på sid. 90 (fig. 6), varå man kan se
vassla droppa från ostkorgar-
na! Osten skall stå i press någ-
ra dygn, tills den stagnat och
blivit fast. Jag såg nio nio
dagligen lyfta av stenarna,
fälla upp övre plankan, som
fästes till väggen med elst, en
fjällbar s. k. knara i väggen,
för att plankan, som med gång-
järn var fäst till väggen inte
skulle stå tillbaka över ostarna.
Så skötes hon om ostarna dagligen.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 1



Löpningar till torkning. Fig. 1.

Durchschlag av tunnplåt.

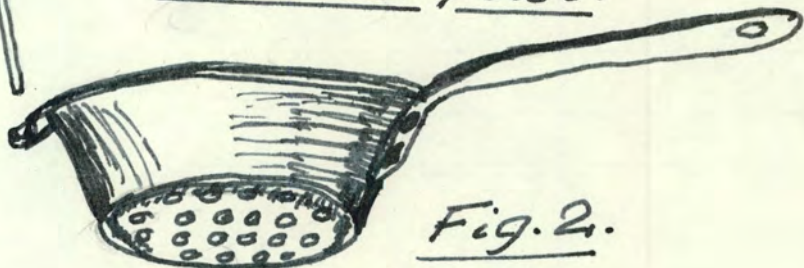


Fig. 2.



ostplocka innan ostduken övervikits. Ostkorgen skymtar nederst å bilden.

Fig. 3.

Mässingskruka. Kopparkruka.



Fig. 4.

Fig. 5.

Bild 13. Ostmjölkskrukor.

När ostarna blivit fasta, togas de ur pressen och man tog också bort ostduken, som under pressningen dagligen utbytts mot ny, ren^{topp}duk. Den, som hade tillgång till ost under ostens mogna tid 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 tafat samt en brasa, som hon doppade i konjaken och så "krållade" 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 gräda in den med salt gång på gång, ^{innan} sedan 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. 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 mognad

⊙ Färgen hålles då direkt i ostmjölken.

radstiben skulle bliva längre.
För övrigt kunde man ysta
när som helst under året.

Ystringen kunde ske i särskild
för ändamålet lämplig lokal.
I det föregående har jag om-
vänt, att det på Gråshult fanns
gårdsmejeri och till ystringen
ett särskilt rum med järn-
spis, varpå man värmdes ost-
mjölken. I samma rum
fanns ostpressen väggfast och
ostkitteln fanns på plats samt
andra redskap till ystring.
Men ostgångarna skedd för
det mesta i köket i det hem,
där det skulle ystas. I min
barndom var jag med min mor
ibland på ostgånge. Efter yst-
ningen blevo gästerna bjudna
på mat, kaffe (vasslegrot m.m.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.

I varje fall blövs de bjordna 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 hemmarörande smaka av ostskalaskakorna. Ostgånge benämndes också ibland ostskalas. Det var till att förenas nylla med nöje.

Av ostkorgar fanns det ett par storlekar men den, jag beskrivit och avbildat var den vanligaste. Ost av ostkummad mjölk benämndes råll och slätt sötmjölkost, till skillnad från den säure skummjölkosten. Överbliven vassla gavs åt svinen.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Figl. 1

Halvlöpet användes inte mer utan har ersatts med engym, s. s. 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 löpningen tillvaratogs vid spädkalvslakt. Dessa mazar liknade påsar, där de hängdes upp i solen på fjörråd. Bild 13, fig. 1, sid. 98. Man behövde inte slänga bort överblivet löpe, ty det stöt sig till nästa ystring.

Till ostkorgarna fanns inget avpassat runt lock utan man lade så hög råga på korgen, att osten ändå blev pressad.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Till att börja med fisk man inte ha för stor tyngd på ostpressen men allt eftersom ostens dag efter dag blir något fastare kunde man öka tyngden med t. ex. mera sten.

I mejerierna användes man dels laggade träformar, till vilka det då finns anpassade maskingjorda tjocka trälock, dels mekaniskt gjällbara plåtformar för större ost, t. ex. prästost och herrgårdsost och även till dessa finns plåtbricksor till både lock och botten under pressningen.

Ostarna lades upp på osthyllor eller bänder, oåtkomliga för råttor. Medan de färskaste ostarna ännu voro något mjuka, skulle de vändas dagligen på hyllan.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 1

På sid. 98, bild 13, Fig. 4 & 5 har jag avbildat de två ostmjölkskrukor, som jag har i min ägo från mitt föräldrars hem. Båda är 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 rummer två kannor, d. v. s. 5 liter. Den andra är av koppar och är en s. k. trekannekruka. Den rummer tre kannor, d. v. s. 8 liter. Bägge tillsammans rummer således 13 liter. Till ett kg. ost åtgår ungefär 15 l. mjölk och till ett kg. smör åtgår 25 " "

Det var i sådana krukor som man bar ostmjölk till den, som givit brud om ostgånge. Den ost bör få bli minst tre måna-

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark 1972. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 1

der gammal, innan man "skärade" (skar) den. För färsk ost smakar ingenting, som Flickan sa: "Det är som att öppna ett förster och rächa ut tungan i fria luften". Ett halvt år kunde ost få ligga på osthyllan, innan man skärade 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 torikas fri från fukt. Jag har ätit ost, som varit tre år gammal men den var det osten i. Den var mycket smaklig trots detta. Om osten sprack av för mycket torka, kunde man laga sprickorna med ostkitt. Jag har glömt receptet på tillagningen av ostkitt men det ingick riven ost och smör där i samt ytterligare

någon ingrediens. Med en bröskniv kunde man då sprackla igen sprickorna i osten. Då blev det varken or eller mask i den. Masken kom från den lilla ostflugans ägg, som hon läde i ostens sprickor. Jag har träffat personer, som gärna ätit ost med mask i. De menar, att först då är den läcker. "man kan visst ja den, så kommer osten gående till ens bordplats", 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. Den ost skulle vara runt, slät och fin och inte ha några skarpa kanter. Pådana uppstår genom att ett lock pressas ner över osten i formen som på me-

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 1

jerierna och då måste man
 med kniv skära bort dessa
 kanter. När man använder ost-
 korg, uppstår inga sådana kan-
 ter, 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 julaften oskivad. För-
 ligen skulle många fattiga fa-
 miljer få vara utans julstom
 inte ostgänget fanns. Det var
 så sorts kollektiv, var den bättre
 lottade bringade gåvor till dem,
 som hade det sämre ställt. Och det
 ansågs inte skamligt att ge bröd-
 -je b8 - om ostgänget. De in-
 bjudna blev ju bjudna på både
 mat och kaffe och alla bör nöjda.

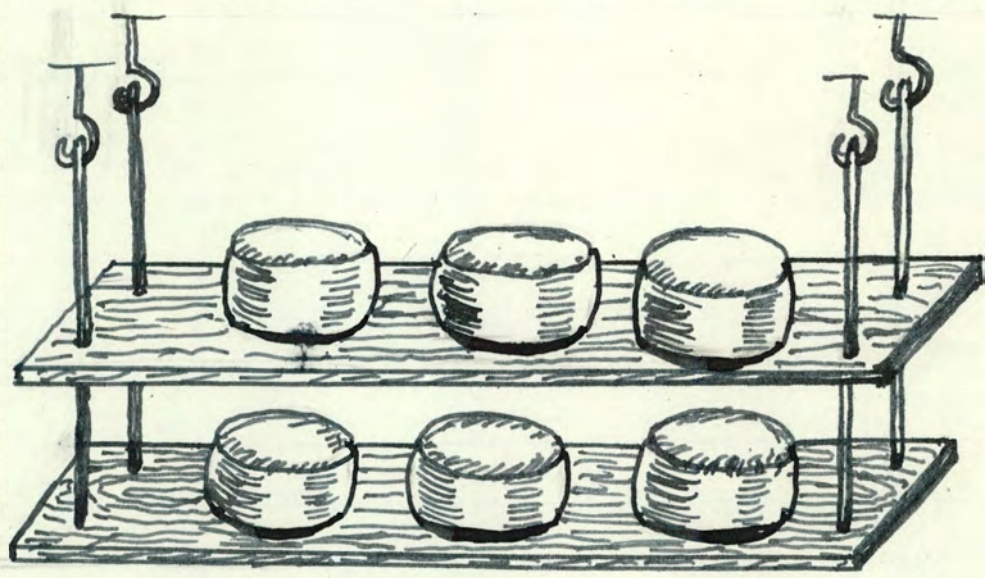
Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Figl. 1

Betröffande förvaringsplats för
 ostarna, så var det viktigt att
 hålla hyllor eller bänder 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, (fig. 4) ser man, hur ett
 bände kunde se ut. Det hängdes i
 säkra krokar i taket, t. ex. i ett
 skafferii, om detta hade vanlig rums-
 storlek. Rätters gingo först och
 främst på ostens och bändets var-
 det sätt att skydda sådan dyrbar
 vara mot råttornas skadegörelse.
 Men även andra matvaror kunde
 man placera på bände. I mitt
 hem fanns ett skafferii stort som
 ett böningsrum (kammare) och här
 förvarades all slags matvaror.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 1



Ost-
Bände.

Hängdes i krokarna i taket och kunde förekomma i flera "våningar" - med flera bräden under varandra.
Även andra matvaror kunde förvaras på bände till skydd mot råttor.

Bild 14.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
SMÅL.
Frgl. 1

VI. Beredning av messmör. (- ost).

I Misterhult fanns väl knappast någon, som närmvärt kände till mesmör - och mesostberedning och man hade knappast i min barndom ens hört talas om dessa födoämnen av vassa. Likväl kom en gång mesost att beredas hemma i köket och på den vanliga järnspeisen där. Det kan ha varit år 1910 eller något senare. Jag var endast sex å sju år gammal. Det kom då till mitt hore om mig men från Ynnjaurbäck i Lappland som mjölkkontrollassistent. Södermera blev han min fröge, ty han gifte sig med min syster många år efteråt. En dag hade min mor ystlat och då frågade Axel Tharls-son (så var loppänningens 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
 messor och nu ville han lära
 sin mor, hur det gick till. Vi
 barn blevo naturligtvis nyfikna,
 ty vi hade inte sut hört talas om
 något, som hette messor. Jag var
 för ung för att begripa detaljer-
 na i messorberedningerna och
 jag minns därför inte, hur länge
 den överblijvna vasslan kokades.
 Men jag kommer ihåg hur Axel
 bearbetade massan efter kok-
 ningarna. Han gick - som jag
 tyckte - i timmar fram och till-
 baka över det stora köksgolvet,
 medan han bearbetade massan
 i den träskål som jag avbildat
 på bild 6, sid. 43, fig. 1. med den
 träsked, som är avbildad på bild 9,
 sid. 44, fig. 3.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
 G. Skogsmark. 1972. MISTERHULT
 SMÅL.

Fgl. 1

När äntligen mesosten var färdig, formade han till den med träskedon och jag vill minnas, att han svepte in den i en ostduk. Endast en konsistens förekom, för något mesomör 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. Sed minns jag dock och det var, att man tyckte, att mesosten var god. Den hade både en något gräs och söttaktig 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.

Landsmålsarkivet Uppsala 28488
G. Skogsmark 1972. MISTERHULT

SMÅL.

Fagl. 1