

3599

VÄSTERGÖTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Kinnarumma

✓

7/1 1932

Henriksson, Axel, 1932

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

22 bl.4:o
1 fotogr.

3599

Exc. OSD

7/1 32.

Mjölkhushållning.

Västergötland

Kinnarum

9ma Sn.

Boar på Landsmålsarkivets frågelista nr I.
Kinnarumma socken, Västergötland.

De sagesmän, som mest anlitas, äro:

F. hushållerskan Charlotta Persdotter i Väs, f. i Svanshult
1853 och hela sitt liv bosatt i Kinnarumma. ("Lotta")
Bondhustrun Anna Westlund, Ekshult, f. 1858 i Skarshalls,
också gammal sockenbo.

F. hem. äg. Johan Johansson, Ljöbs Vordg., f. 1854 i samma s:n.
Ant: s moder, änkan Johanna Henriksson, Råbacka, född
i Låhult, s:a s:n 1847 — av gammal Kinnarumma-
släkt.

I.

Olika slag av mjölk.

"Då går la an så länge en ändå har mjölk
i husa. Så länge ä en ente raktit fatier," är ett

Landsmålsarkivet Uppsala 3599
A. Henriksson, 1932. KINNARUMMA
VGL.

Frgl.:1

yttraende som ofta har fällts av torpare och småbönder eller deras hustrur. Numera äro ju de flesta småställen övergivna och de övriga mera uppodlade, varför det icke så ofta händer att någon blir mjölklöser (utan egen mjölk), men envar som någon tid i lantlig isolering upplevat detta, förstår så väl vilken glesning det blev för den fattige när koa hade lätt sek (lättnat sig = kalvat). Det var annat det är när han måste säga: "Vi ha ente en viter dröpe". Eller: "Nu ä vi blenna räktit schwarzta".

Är inte
mjölk?

när skulle
väl egentligen
skrivits m8r.

Den mjölk, som blir de första dagarna efter kalvningen, kallas råmjölk. Den undvikas till dryck och till välling m.m., ty hon har en egendomlig smak — smakar äner — samt skär sig vid kokning. Men bakad till råmjölkepannekaka eller kokad till kruskost, är hon förträfflig. Det sistnämnda

sker på så sätt att mjölken slås i en mindre bleck-
bruka e. dyl. som en viss tid - c:a 1 timma - får
stå i en gryta med kokande vatten.

Efter en vecka eller något mer har den säregna
smaken försvunnit, och nu är det ej längre råmjölk
utan vanlig nymjölk som kommer ut kornas peppa
(spenar). Så länge hon ännu har djur kroppens värme
säges hon vara peppaljummen. Då lantkvinnan
kommer in med sin spanu, vaknar katten i sin lugna
vrå, stryker sig mot kjolarna och tigger en skvätt
att lapa ut sin skål. Småbarnen vilja gärna ha en
siltår eller siltsup - d. v. s. få var sin liten mugg
eller kaffekopp av mjölken att dricka såsom extramål.
Förr sökte man locka dem att dricka mjölken osilad,
ty det "skulle vara nyttigare".

Med söter mjölk (sötmjölk) menar man all
mjölk som ännu innehåller sin grädde och inte har

u
peppa
peppa - lummen
siltår
silt-sup

Landsmålsarkivet Uppsala 3599
A. Henriksson 1932. KINNARUMMA
VGL.

Frgl.:1

borjat surna. Då grädden avlägsnats kallas mjölken skummemjolk.

Grädden kallades förr vanligen flöt. I bestämd form flöta. Några ex.: "Då va fjäcker flöt!" - "Ja flötar å detta mjölkamärt." - "Ja ska flöta å." - "Ja has flötat." (Obs. att ordet uttalas med fjöcktt l-ljud.)

Att mjölken är mager uttryckes med att den är skaller.

Får mjölken stå några dagar - som den förr separatorernas tid vanligen fick för att flöta måtte hinna flyta upp ordentligt - blir den sur. Då den ännu är helt litet surnad säger man att den är draen eller vreen, därefter att den blivit blåsur, och får den stå ytterligare händer det att den löpnar. Då säger man att den är stå-löpnat. "Men då va flöta fjäcker sum ett karaskinn."

Fätmjolk är här på orten obekant.

dragen a.
vriden a.
blå-sur

8
stå-löpnat a.

Da man förre hade de stora öppna spisarna att limma, ville man helst röra ut limmet eller kritan med mjölk, ty tog man vatten ville limningen gärna fälla (losna - "flaga sek å datt å".)

Lötmjölk dracks ibland vid vissa gästbord.

"Vid morbrors bröllop i Dångevik (Skephults s.m) bjöds efter maten på nyrsilad mjölk." (Lotta.)

Man var förre mycket rädd för att slå ut eller spilla ut någon mjölk på marken, ty då kunde det "komma ont på kreatura". - "Ja minns att mi mormor - hon var född på 1790-talet - halka ikoll en gång, när hu gick ifrå lagårn må si mjölkabotta, å slo ut vareveli tår. Men då feck karinga brättum! Först skrapa hu ihop så mö hu kunne, å sen sprang hu in åter salt å stödde på å en ellbrann å brände må. Hu sprang så!" (Lotta.)

fälla v.

Landsmålsarkivet Uppsala 3599

A. Henriksson 1932. KINNARUMMA

VGL.

Frgl.:1

mjölk - bytta

Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

Mjölkten flödade för aldrig så rikligt i denna karga trakt, och därför användes sömjölk ganska sparsamt i det dagliga kosthållet. Man ville först ta gradden ut den och tillverka smör, eller också ysta den till ost, som var ett mycket vanligt sovel. Sedan fick man för matlagningen hålla till godo med skummjölkten och varslan.

Men till högtiderna - isynnerhet vår och sommar - gjordes av nymjölk filebunke (filbunke). Mjölkten fick då efter silningen stå tills hon blivit något syrlig och gradden gått upp. Då vispades allsammans en stund under tillsättning av socker och ingefära.

I vardagslag äts ofta en lättvindig rätt som benämndes mjölkåbrö. Det hårda brödet släpptes

filbunke

gå upp

mjölk- och-bröd

bit efter bit ned i mjölken att blöta sig, och därefter kunde även de med dåliga tänder ~~skulle~~ tugga detsamma. Brödbitarna kallades sopper. "Loppa ner brö." - "Dum sum ha tatt soppera, kunna ta sot mä!"

soppa f.

soppa v.

- S är ett gemensamt namn på allt tunnt, flytande.

Genom tillsättning av löparinne till sotmjölk bereddades isynnerhet två slags kalasemat som alltid skulle ingå i en hederlig förning vid bröllop,

barsöl och begravning. Det var dels sotost, dels brunost. Den förra tillreddes så: Mjölken upp-

värmdes lagom i en gryta eller kittel. Några ägg samt sirup och litet mjöl vispades samman och hölldes i. Därefter tillsattes ostlopp. Ostmassan vispades sönder, och det hela kokades tills varslan nästan kokat bort. Vid beredning av brunost togs ostmassan upp, fick avrinna och bakades i en smord form, vanligen en tvåkannebunke, av järnbleck- eller, längre tillbaka, en kopperbunke = av koppar.

tvåkann-bunke
kopper-bunke

Till en ordinär förningsbrunost beräknades 6 till 10
kannor sötmjölk samt 5 till 10 ägg.]

Ibland under julens mellandagar samt vid
könnesmärke och vafförda äts te kvällar (till kvälls-
vard) ölost eller ölsupa. Mjölken kokades upp och
tillsattes med öl eller dricka samt något sirup.

Varm mjölk med brännvin och vitlök nyttjades
som bot mot förkylning och hosta.

Då smöret var slut och annat sovel inte heller
fanns till hands var det förr ganska vanligt att stryka
av den tjocka kärngrädden på bröd, strö på litet salt
och äta. "Du kan gå å döppa dett brö i flöta!"
kunde det också ibland heta.

III.

Mjölakens förvaring i gräddbildningen.

De mjölksilar, som numera användas
i bondgårdarna, äro mestadels av järnbleck med en

Kyndels-märke
vårfru-day
kvällar
ölost
ölsupa

bottenduk av fina mässingstrådar, men ända tills för 40
 a 50 år sedan hade man mjölkstolar av trä och i stället
 för silduk stack man före varje silning en lock granris
 i silskålens bottenhål. Som ersättning kunde ren halms
 duga och användes också ibland, ty det kunde ju hända
 att man ej alltid hade friskt ris hemma. "Mamma såg
 en gång hur Kersti på Strömhultet, när hon kom in
 ifrån lagårn, dro ut en lock halms ur sänga å lae i
sirn. Men hon var ju inte precis å då rentia slaget." (Lotta.)
 Det färskta granriset gav emellertid gärna smak åt
 mjölken, och därför var det många som i stället nytt-
 jade en duk eller tygbit, vilken fästes vid 3-4 små
 krokor i silskålens överkant, och tvättades och hängdes
 till torkning efter användandet.]

Mjölkespänner av plåt kommo tidigare till
 användning, men våra äldre minnas mycket väl
 när man mjölkade i laggade träkärl, kallade antingen

sil

Landsmålsarkivet Uppsala 3599
 A, Henriksson 1932, KINNARUMMA
 VGL.

Frgl.:1

ståva eller bötta, mjölkbötta, ty de voro gjorda i form av en bytta med en lång, uppstående stav, vilken nyttjades som handtag. Helst skulle de vara av ensträ, vilket var varaktigast och starkast sundast. Ännu i dag kan man få höra ett uttryck sådant som: "Den kow ser ente ut te å ge nö i bötta." — Lottas mormor, som aldrig ville bära någon mjölk bar utomhus, hade till sin mjölkbytta ett "permanent" lock av en styv tygbit, som medelst ett hål vid ena kanten var trädd över handtaget och sålunda lätt kunde vridas över eller avlägsnas.

Mjölkem silades upp i skålar och bunkar av trä, någon gång i kopparbunkar och lerfat. Skålarna voro svarvade, s:a 35 cm. i diameter och s:a 10 cm. djupa. Bunkarna voro laggade av ensträ, dimensionerna i medeltal desamma. De kallades bunka (träbunka). Även sedan kärn av metall — bleckbunkar — kommo i

ståva f.

bytta

mjölk-bytta

bunke an.

handeln, höllo de gamle dock fast vid sina träkärl, ty i dem "blev det mera gredde". "Flöta gick ente upp så bra i dum nne bunke." I varje stuga fanns helst ett särskilt mjölkskäp, var i den uppsilade mjölken ställdes in. Ofta hade man ingen lämpligare plats för detta skäp än i köket. På sömnarna bar man dock mjölken, om möjligt, till källaren.]

Det en ko ger vid en mjölkning kallas ett mjölkamål. Ex.: "Hu mjölkar e kanna i mårt (målet)". Då detta i regel uppsilades i ett enda kärl, har det gett anledning till att ex. en skål eller bunke mjölk alltid kallas ett mjölkamål, ehuru den kan innehålla tillskott från flera kossor. Ex.: "Där sto så många mjölkamål."

När flöta eller grädden - i dialektspråket gredde - skulle avlägsnas från ett mjölkamål, fuktade bondkvinnan sitt högra pekfinger i munnen

mjölk-skäp

Landsmålsarkivet Uppsala 3599

A. Henriksson. 1932 XXXXXXXXXX

KINNARUMMA

VGL.

Frgl. 1

grädde m.

och förde det sedan runt skålen eller bunken, tätt tryckt intill dennas innervägg, sålunda skiljande gräddapåsen, eller flöta från träst, där den gj eljest liksom satt fast. Sedan tog hon en stor sked av horn eller trä - flötaska - och skummade bort grädden och tömde den i den laggade bytta som var avsedd här till - flötabötta. Det fanns också en och annan som helt enkelt "tok flöta må bara hanna (bara handen) ä kastana i flötabötta". I stället för byttor o. dyl. användes också träskålar för gräddens förvaring.

En gång i veckan rengjordes alla mjölkkärl grundligt. De skurades först med varmt vatten och sand varefter de tvättades med het enclag, d. v. s. en dekokt av vatten och enris - ett i de gamla lantmannahemmen mycket jävt rengörings- för att ej säga desinfektionsmedel.

grädd-påse m.

flöt-sked ?

flöt-bytta

Beredningen av smör.

För smörframställningen hade man nästan uteslutande de s. k. stöt- eller töl-kärnorna. De bestod först och främst av det av granträ laggade kärlet - själve hulken - samt en stav, varpå var fästad antingen en rund skiva med 4 a 6 hål eller ett kors med hål i varje korsarm - den s. k. tölen. Till kärlet hörde också ett lock. Hela den kompletta inrättningen kallades tjena (kärnan). (Stavningen med tj är väl egentligen felaktig eller överflödig.)

- Min far talte om att på ett ställe - minns nu inte var - hade dom en tölkärna, som bestod av en ihållig eller urholkad trädstam "Den gestria ente." (Lotta.)

Sedan grädden ifyllts, skulle tölen med händerna dragas upp och ned oavbrutet. Därvid satt man på en bänk eller stol med kärnan framför sig (mellan benen), eller också stod man bredvid kärnan. När grädden närmar sig det stadiga då smöret bildas, säger

man att han skär sek. "Nu har då skört sek."
 Då måste allt, som fastnat uppe på kärnans väggar
skrubbas ner för att komma i följe med det övriga,
 och därefter går arbetet ut på att, som det heter samla
 smöret. Sedan frånhålles kärnmjölkem, och smöret
 tömnes i en skål eller ett tråg för att tvättas med vat-
 ten, ältas - i regel med en särskild kraftig sked - och till
 sist saltas. Det ~~kvantum~~ smör, mer eller mindre,
 som sedan ligger färdigt, kallas e' smörslaga. Ex.:
 "I då' har då' blett e' stor smörslaga." - "Vi få' ente
 så stora smörslaget nu." (Ex: 4 st. kilobitar är lika
 många smörslager.)

Då man av någon orsak endast hade att göra
 smör av en ringa kvantitet grädde, ville man inte
 "sūla bort" et i tjerna" utan ~~vispade~~ vespa (vispade)
 smör i stället. Vispringen skulle ske medsols.

Mot dålig kärnlycka funnos åtskilliga medel.
 Ett sätt, "ifall då' ente velle skära sek", var att

skära sig

stryka ned

samla v.

Landsmålsarkivet Uppsala 3599
 A. Henriksson, 1932 XXXXXXXXXX
 VGL. KINNARUMMA

Frgl. 1

vispa v.

släppa en nyppa salt i kärnan. Ett annat att kasta i vigselringen eller en silverslant. En käring sågs en gång rödelda en kniv "å stecka ner i flöta". "Hemma hade vi en silverpång - en femskilling - insatt i botten till kärnan. Mormor hade en likadan fastsätter i tölen." (Lotta). Att skära eller bränna in en "femudd" - pentagram - under botten eller i tölen var rätt vanligt.

I allmänhet tyckte folk inte om att det kom någon främmande in under det kärnande pågick. Han eller hon kunde tilläventyrs förstöra smörlyckan. Den som så råkade komma borde alltid "gå å ta i tölen" - det minskade risken. Och han skulle alltid bjudas på något av den färdiga produkten - e' tjeneqår.
 - Mormor satt å tjena. Gubben Sven-Bern kom in. Brydde sig inte om att ta i tölen. Mormor bån:
 "Kom å hjälp me å tjena lite!" - "Å, va du å

Landsmålsarkivet Uppsala 3599
 A, Henriksson 1932. KINNARUMMA
 VGL.

Frgl.:1

härn-går ✓

dummet!" tyckte Sven-Bern. Men mormor fick inget smör den gången. (Lotta.)

Det färdiga smöret kunde ibland nedpackas i laggade träkärl - smörbötter - men det vanliga var att väga upp det i bitar om ett eller flera skålpund vilka, inbindade i rena dukar, fördes till eventuella köpare. Efterfrågan på smör var dock ganska ringa. En del hade smörkunder i Borås - torghandeln därmed var obetydlig - andra lämnade till fabriksbefolkningen i Rydboholm och Viskafors. Övannämnda Sven-Bern - en torpargubbe - gick ibland till Göteborg med smör. Lång väg! Och på Brydet bodde en gammal lös som hette Nuna, vilken då och då med sin häst och kärva for till Varberg med smör åt sig jämte några andra samt i stället hemköpte kaffe, socker, snus etc.

- Ladugårdens avkastning i form av smör

benämnes av de gamla sanke. — "Vi ha så lite sanke nu, så." — "Dum fa in bra må pänga för sett sanke."

Sanke n.

V.

Beredningen av ost.

Att av mjölk framställa ost i vanlig bemärkelse — alltså ej söstost, brunost etc. — kallas att usta. Den vätska som återstår sedan osten avlägsnats benämnes vattle. Numera användes denna blott till kreaturen — kor och svin — men under gångra knappare tider kokades därav vattlavälling som vanligen äts till middag. Varslan påördes sparsamt med råg- eller kornmjöl, varjämte vällingen ibland förbättrades genom små klumpor, som gjordes av mjölk och mjöl, vilket sistnämnda ofta utdrygades med rårivna potatis. Dessa i vällingen kokta klumpor kallades putter och

och vällingen i detta fall puttevälling. Vasslan användes också mycket till dryck, ex. till eftermiddagsmålet (ättendarsbetet). "En fick ta och skopa vattle." Den förvarades i så fall i lockförsedda byttor av enstrå.

För att mjölken skulle lopna, betjänade man sig av spädkalvarnas löpmagar, som tillvaratogs vid slakten. Tillsammans med den i dem befintliga osten torkades de, upphängda i kökstaket, erforderlig tid, sedan man först tillsatt salt och kummin "för att ente mask å elände skulle äta upp dem". En sådan konserverad kalvmaga med innehåll kallades ett löpe. Oftast hängdes de undan uppe på stugans vind, tills de behövdes. Vid ystning tog man en portion av löpet och inneslöt i en klut, som sedan hölls och kramades nere i mjölken, vilken i någon greyta

putte-välling

Landsmålsarkivet Uppsala 3599
A. Henriksson 1932. KINNARUMMA

VGL.

Frgl.:1

Löpe

eller kittel uppvärmts i köksspiseln.

Osten formades dels i ostkar, dels i ostkorgar. Medelst dessa sistnämnda gjordes runda, vackra ostar av omkring 20 cm. diameter och 6-7 cm. tjocklek. Både sötmjölks- och skummjölksost förekom, fast mest den förstnämnda.

Namnet mesost förekommer i två olika betydelser. Dels menar man därmed en slags ost som uppkom genom kokning av vassle tills endast fasta ämnen återstod - något som dock ganska sällan praktiserats. Det andra slaget av mesost - och det vanligast förekommande - beredes av en blandning av skummjolk och kärnmjolk, varvid ostklimpan efter upptagandet väl ströks med händerna och vanligen lägges att lufttorka några dagar. Under tiden hinner det med att ysta flera sådana. De den

mes - ost

önskade kvantiteten erhållits plockas eller ny-
 pas samtliga sönder, kryddas med salt och
 kummin, nedpackas i t. ex. en lerkruka och
 överfuktas med nymjölk. Efter någon tid utgör
 denna mesost ett gott potatissovel. Då bond-
 gumman gör ett dylikt yste, säger hon att hon
uster e plocka. - "Ja har lagat te några
plockere, ja skulle göra mesost å."

99.7/32

Pråbacka, Fritsla, d. 2 jan. 1932.
 Axel Henriksson.
 Lantbrukare.

Landsmålsarkivet Uppsala 3599
 A. Henriksson 1932. KINNARUMMA
 VGL.

Frgl.:1



Landsmålsarkivet Uppsala 3599
A, Henriksson 1933. KINNARUMMA
VGL.

Fgl.:1

Smörkärning med fölkärna. Råbacka, Kinnarumma, 1928.

Såsom P. S. införes här en ramsa rörande smörkärning, vilken utglömdes inne i texten. Den sades ofta av någon, som kom in under det kärning pågick:

Te fortare du kenar, te för får du smör,
te viare du skrevat, te större blir di köv.

Tillägg till svar på frågelistan om Mjölkhushållning.

Mjölk har slutet ö-ljud - eller egentligen ett medelting mellan det slutna i ex. dö och det öppna i fölk.

Formen mjälk kan näppeligen sägas förekomma i Kinnarumma. Ant. har visserligen hört den hos en inföding, men det är allt.

mjolk

Man säger löpnater, ej löpnater.

Putter heter i singularis en putte.

Samma sak benämnes också puller - pulleravling.

pl. - a?

pl. - a?

Och då heter det i ental en pulle. ("Ja fick ente mer än en pulle i min tallrek.")

pull - avling

"Kärt barn har emellertid många namn", och ordet monka är ett annat. Sing. monk, plur. monka. Och det allra finaste är förstås klimpar. Putter tyckes dock ha varit själva "fortidsspråket".

Landsmålsarkivet Uppsala 3599
A, Henriksson 1933. KINNARUMMA
VGL.

Frgl.:1

gl. 12/452.

Mjölkhuskällning.

Tillägg till i följ. insänd uppteckning.
Kinnarumma, Västergötland.

Mjölk uttalades för ofta mölk. ✓ Så gjorde
t. ex. ant: s farmor, f. 1813. Ja, ännu i dag kan
man någon gång få höra det uttalet. (Mölk,
mölkka, mölkater).

mjölle

mjölkka v.

Brunost är det gängse uttalet men skulle
egentligen beta brynost emedan den före serverandet
plägar brynas - värmas, stekas - i en panna
med någon fet och kryddad sås. Först sönder-
skäres den i bitar, en för varje gäst. Såsens
huvudbeståndsdel plägar vara gräddle.

Råbacka, Fritula, 5 dec. 1933

Axel Henriksson.

Landsmålsarkivet Uppsala 3599
A, Henriksson 1933. KINNARUMMA
VGL.

Fgl.:1