

8268

NÄRKE

Kräklinge

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Hall, C.O., 1935

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

12 bl.4:o

1 " " teckn.

8268

Exc.för Nrk.ordreg.

Exc.050

1.

(10.2)

Svar på Landsmålsarkivets frågelista nr 1. Mejlökhushålning.

Kärke,
Kräcklinge.

I. Olika slag af mjölk. - "Mejlök" var här den enda benämningen på densamma. Här på orten användes ingen annan mjölk än ko-mjölk till människoföda. Getter funnos, så långt jag kan minnas, inga hävstades. Kalvar och svin m. fl. djur, erhöilo sin ingalunda ringa andel af mjölken. Mejlök användes också vid beredande af "kvittlim(m)", två t höres vid uttalet, emedan den "bann kvitå så bra". Binda: 'binnä, binner, bann'; bunden: 'bunnen', äldre form 'buen', till ex. i ordspåket: "där getå å buen där gnaver (gnager) hä".

"Råmjölk", se kap. II.

"Spenwarm (lika med riksspr.) mjölk" kallades äfven "kovarm" (= riksspr.) mjölk. Skummet å den spenvarma mjölken benämndes "fragger", äldre form, "frogger". Nysilad varm mjölk som gafs åt barnen, kallades för "sitresup" och den var alltid deras förtjusning.

"Löt mjölk". Iermad menades nysilad mjölk, den kallades äfven o-skummad mjölk. - Lokenmålet benämning var eq. "nysiträtt mjölk".

"Skummätt mjölk", benämndes vanligtast "skummemjölk".

"Kokt mjölk", - trä k måste höras, i första ordet -. "Hinnä" (femin.) på kokt mjölk kallades här "skinn". (Den tjockare hinnan som bildades på gröt eller "ärtäss" (ärtsoppa) kallades "hu" (hud), således: "grötåhua", "ärtässhua", i best. form). - "Grädd", uttalet = riksspr., ingen annan benämning hördes här.

Om s^{tv}stört mjölk sades att "mjötkä skär säj". - "Meager (= r-spr.) mjötk" benämndes "skäll" eller också "trä" mjötk.

"Sjötfsurnätt mjötk" kallades "siv mjötk", afdeladt ord, ej sammandraget som i ordet surmjötk. Helt litet surnad mjölk betecknades "græn, gällen" eller "brien" (vriden), = förändrat smak. Själfsurnad mjölk ätes med smak, under den varma årstiden, för sin förmåga att släcka törsten.

Lignum tesats är jäsämne, förämnadt mjötk benämndes "fättemjötk". Jäsämnet kallades "fätte"; men användandet deraf förekommer nu för tiden ytterst sällan.

II. Maträtter i hvilka mjölk et c. - Här på orten har det varit och är ännu i bruk att på midsommardagen äta "fyllbunke" (filbunke), eller "fillebunke", enligt en senare tids benämning, och den är en lika sedvanlig maträtt vid midsommardagen som lutfisk, och gröt höra samman med julen. Den tillredes på så sätt att man hällde den nyssla:

de mjölken i större eller mindre bunkar (deraf kanske namnet), eller andra kärl, och detta skulle göras så pass tidigt, att mjölken antogs vara lagom sur till midsommandagen, då både gräddte och mjölk förtärdes tillsammans.

Af råmjölk tillreddes "kalfj^ust ä råmj^ölks^pännekaka". Vid tillredning af kalfjost gick det så tillväga att sedan råmjölken silats och utspästs mer eller mindre - allt efter som den antogs vara "stark", som det hette - samt omrörts, hölldes den upp i lämpliga kärl hvilka förr insattes i bakugnen, hvilken sj fick vara för varm, för att "grädd^us", som det hette; men sedermera har kokugnen beagnats för samma ändamål. Råmjölkspannekaka tillreddes på samma sätt, dock med den skillnaden att det i detta fall vispades hvitemjöl i mjölkmassan, som derefter hölldes upp i s. k. "långpanⁿer".

III. Mjölakens förvaring: gräddbildningen. - Före mejeriernas tillkomst här på orten hade bönderna mjölken förvarad i "mj^ölks^käp", uppställda i något svart rum, kallast "mj^ölks^rumⁿe" (†) och hyllorna i nämnda skåp benämndes "mj^ölks^kähyller" och på dem uppställdes "mj^ölks^käfat^u". Dessa fat eller "kä^rl" (r-et stumt), som de också kallades, voro för-

Landsmålsarkivet Uppsala 8268
G. O. Hall. 1935. KRÄKLINGE
NRK.

4

färdigade af "koppär", "bleck" eller t. o. m. af "lergo(d)ss". (Föregående ordet bleck, uttal. icke så här: bläck, utan med e-ljud).

De kärl som användes vid "mjölkeringa" voro, för långt tillbaka, "stäpver", se fig. 1, - sådana funnos kvar här för omkr. 60 år sedan - och dessa hade en hög staf, som tjänade till handtag. Dessa "stäpver", plur. af subst. stäpva, voro gjorda af finare trä. Att "bytter", pl. af s. bytta, af trä, användes för samma ändamål är ganska troligt, fastän jag icke kan minnas det. Fig. 2 visar en s. k. "vatte(n)bytta" af trä, hvilken ej torde hafva så särdeles aflågsen likhet med "e mjölk(k)bytta" af trä. Emellertid undanträngdes dessa kärl för ganska länge sedan af s. k. "mjölk(h)enkär", gjorda af plåt eller af koppar.

Vid mjölkens "öpsitning" användes förr silar, tillverkade af förtennad plåt, med små, små tät sittande hål, i botten. Fig. 3 visar utseendet af en mindre sådan sil, försedd med handtag å hvilket fanns ett hål afsest för silens upphängning. Ledermåra utbyttes den perforerade plåtbotten mot en botten af silduk, bestående af ypperst fin, gul metalltråd och detta slags silar användas här och der ännu i dag. Silen rengjordes med varmt vatten.

De kärl i hvilka mjölken silades upp voro "bunke", "fat" eller "skåtr".
 Bunkarne och faten voro än större än mindre. Fig. 4 visar en "kopper-
 bunke", rymmande "två kanner", diam. 32 cm., höjd nära 9 cm. Fig. 5 visar
 ett "kopperfat" af gammal typ. Fig. 6 återgiver utseendet af ett "fat", be-
 stående af krukmakaregods. Alla kärl af dylik tillverkning kallades "sten-
 kärl". "Skåtr", best. form af subst. (femin.) skål, som fig. 7 föreställer, var ett
 mindre kärl af lergods, som rymde bortåt 2 liter. Af nämnda materia fun-
 nos äfven större skålar samt bunkar, "glaserästä" eller enl. ett förnämna-
 re ansedt uttryck "glasertä" (glaserade) "bå in i å utåpå". Dessa kärl voro
 mycket omtyckta emedan, som det sades, "grädden gick så bra opp" eller
 m. a. o. "då varot så tjock grädde på mjötkä, i dom".

När mjölken skulle "skummäs" så användes "ski" (sked) "häller og (okt
 så) skummeslef". Skeden anv. vid skumning af mindre kärl; men voro
 dessa större så tog man till skumslafen, af hvilken utseende fig. 8 tor-
 de ge en, om än ringa, föreställning. Vid skumningen lösgjordes först gräd-
 den, med skeden eller skumslafen, från kärlets kanter; derefter fördes de
 lätt och sakta fram under gräddlagret, och detta för att så litet som möj-
 ligt af mjölken skulle följa med, och när de blefvo fulla så tömdes de ur i

Den till hands varande "gräddåkerukä", d. v. s. gräddens förvaringskärl, och så fortfor man tilldess all grädde å mjölkfatet eller mjölk-kärlet var uppsamlad. Fig. 9 är afsedd att lemna ett litet begrepp om hur "e gräddåkerukä" såg ut. Materialet till dessa kärl bestod antingen af lergods eller porslins och de rymde ända bortåt 7 å 8 liter, om de voro af det större slaget.

"Rengöringä" af mjölk-kärl kallades att "diskä" dem och det gjordes med varmt vatten, tillsatt med litet soda. Vid torkningen lades kärlden upp på en dertill afsedd bänk, eller hängdes, upp och ned på i marken nedslagna stakar, om det var mjölkpinke eller cylindrar.

IV. Beredning af smör.— Smör, uttalet lika med riksspråkets, var den enda benämningen för ifrågavarande. Intet annat uttryck förekom för nämnda sak. Med kärna menades här i allmänhet både "kärnä å kärnestaken" (kärnestapren) tillsammans. Kärnestaprens nedre del utgjordes af ett kors, eller också var den cirkelrund med genomborrade hål, se fig. 10:I och 10:II. Korset kilades fast vid stapren med kilar af löfträ om den var gjord af furu, annars skulle det vara kilar af furu om stapren var af löfträ, emellan kilarna således skulle sitta kvar bättre, och så skulle de sitta i kors, se fig. 10:I o. II. Under kärnandet stod man förr vanligen i närheten af

[k]

spiseln; likväl var detta icke någon bestämd regel. Tillverkning af smör genom skakning i kärl eller genom vispning, förekom när gräddförrådet var så litet så att det ej gick att använda kärnan, och vid vispningen kunde man utan fara vispa åt hvilket håll som helst, så någon öfvertro derom hörde jag ej.

När gummorna fingo hålla på att kärna i flera timmar utan att "j^one te ta ihopp" (två p bör höras), d. v. s. utan att det blef smör, så brukade de säga: "j^o men^or d^o ä all^oelles (två l bör höras i slutet af ordet) förtroll^ott, d^o ä som d^o vure förgjort, d^o inte vill bli smör". Fick man kärna länge utan att det blef smör, så var det brukligt att lägga några små saltkorn i kärnan, i hopp om att fortare få smör. Grädden uppvärmdes framför spiseln, före kärningen. Det regelbundna ljudet af takten vid kärnandet kallades "kärnelju(d)", (d stumt).

Kärnmjölken användes ibland, fast icke enbart, vid beredning af ost, samt äts till "vattegröten" om kvällarna, annars gafs den åt svin och höns.

Efter kärnandet "sköjdes" - älssta uttalet lät så här: "sködes" - smöret med friskt vatten. På bondgårdarna använde man "e smörtinä" att

"reda" (reda), d. ä. knåda smöret i. På de mindre ställena kunde ett större stenfat användas för samma ändamål. Saltningen skedde i samband med knådningen, och dervid användes, på de större ställena, en s. k. smör-slef, hvilken ej hade så aflågsen likhet med gräddslefen.

Smöret packades i laggade "smörbytter", rymmande från ett halft, och uppåt till tio kilo och ännu mera. De förvarades för alltid i källaren. Innan man, med 1870-talets utgång, började lämna mjölken till mejerierna, så såldes smöret alltid i Örebro. Smöret brukade siras opranpa i smörbyttorna, helt enkelt med en träsked.

1. Beredning af ost. - "Ust" var här uttrycket för ost. - "Ustä" (= ysta). Här tillverkades ost uteslutande af komjolk. Letter fanns det inga här i min barndom, eller så långt jag kan minnas och sedan dess har ingen haft några sådana håller. Före "ustningä" blandades för någon gång kärnmjolk och skummad eller oskummad mjolk tillsammans. Ibland fick kanske några procent "granemjolk" (helt litet sur mjolk) följa med i "bränningä" (blandningen), men ostarne af denna blandning blefvo ej så särdeles smtyckta, de kallades vanligtvis: "granemjolkkäsmitär". Ost beredd af enbart oskummad mjolk kallades "sötmjolkust", eller också "fet ust". Tillverkning af ost i

Landsmålsarkivet Uppsala 8268
G. O. Hall. 1935. KRÄKLINGE
NRK.

Frgl. 1

ostkorg var mycket vanlig. Fig. 11 visar utseendet af diameter och djup resp. 25 och 10 centimeter. Här på orten fanns det en ogift kvinna - vanligen kallad "Korgå-Lovisa", död 1892, omkr. 70-årig - som gjorde ostkorgar, både större och mindre, af smidiga och fina granrötter. S. k. "ustakar", gjorda af trä eller också af spån, voro mera sällsynta.

"Lopper", best. form, "loppern" var uttrycket för löpe. Att den beredd af kalpmagen hörde jag sägas, men hur den användes tog jag aldrig reda på. Numera är det allmänt brukligt att köpa löpe, ibland kall. "loppersvatten", i handelsbodarna, eller mejerierna.

Förr var det vanligt att "gummä" mjölken, i och för osttillverkningen, i stora järngrutor, om ej bättre passande kärl funnos. Uppvärmningen skedde i köksspiseln. "Löppna" (löpna), indikat. presens "löppnar", indik. imperf. "löppnä", supinum "löppnät". "Ia ihopp", var ett annat uttryck för löpna, t. ex. "då (mjölken) tog ihopp - eller också sades det att det "löppnä" - i rappe(t)".

Ostmassan upptogs ur "vassel" (anv. här frägel. ije=lyud) med en slef, eller t. o. m. med händerna och lades ned i ostkorgen der den prässades, vändes och prässades igen och så var det att fortfara till dess att vasslan blef aflägsnad. Af vasslan kokade de fattigare s. k. "vasslavälling";

den användes äfven till beredning af "sännust" (sandost), eller också gaf man den åt svinen.

Ost^{massan} fick stå i ostkaret ett dygn eller något längre, för att taga form. Ostarna lades till torkning på "ett ustställ, håller sig på e usthyllä"

Fäbodrar funnos inga här. Deremot hade man inhägnader i skogen dit "ko(r)nä" motades om morgnarna och hvarifrån de hämtades om kvällarna.

Någon gemensam osttillverkning kan jag ej påminna mig ha hört talas om; men väl om "ustöl". Ostöl var här benämningen på en gammal, för mycket gängse sed, som bestod i att den som blott hade en, eller ingen ko, brukade bjuda till sig några gummor - som man visste ha flera kor - på "lite kaffe" och under det man bjöd meddelades orsaken till den oförmodade bjudningen. (Men jag måste fatta mig kortare). Gummorna kommo mangrannt. Den som gjorde bjudn. erhöll en el. ett par mindre ostar på detta sätt. Dyl. bjudn. voro icke alltid ovälkomna. Tvärtom.

VI. Beredning af mesomör. - Mesomör kan jag ej minnas att jag hörde talas om. Meenas dermed kanske grötartad mesost? Sådant tillreddes nog också här, men benämndes alltid "mesust". "Mesust, sännust" (sandost) tillverkades af vasslan, men hur dervid tillgick kan jag ej lämna

någon redogörelse för. - Frågor som man med säkerhet icke kan besvara får man väl med tytnad gå förbi.

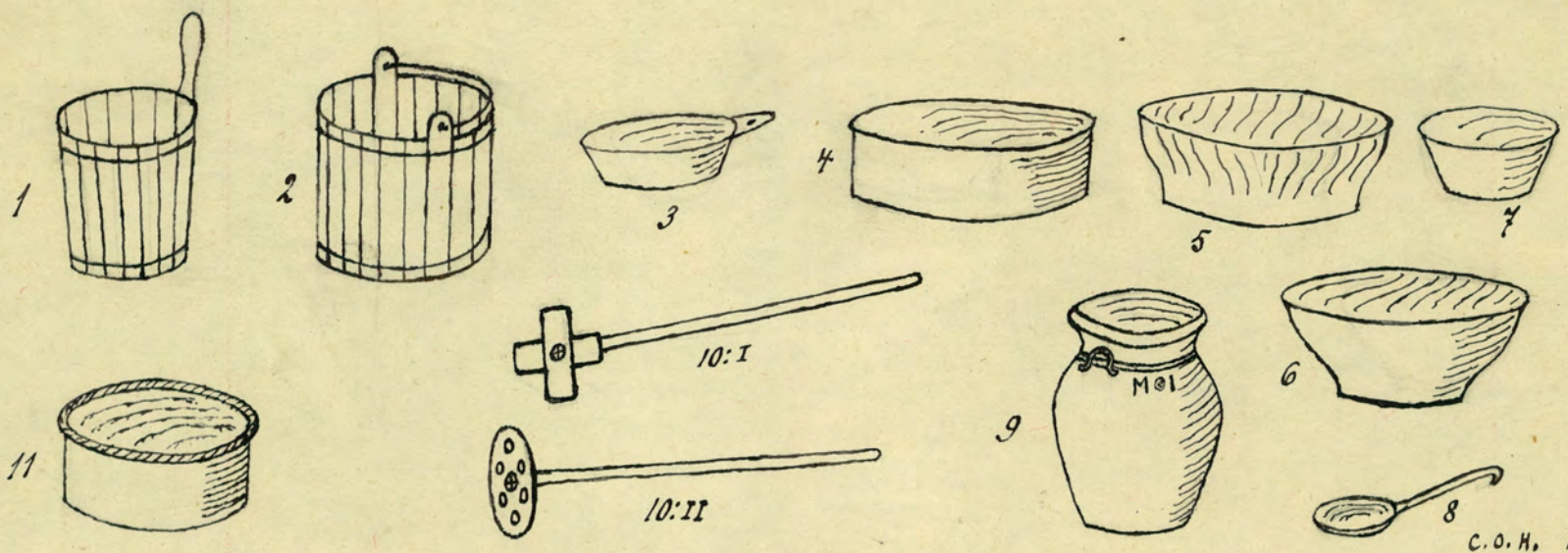
Några ord om öfvertro, sammanhängande med eller vidkomman-
de föregående, borde få anföras. - I början af 1870-talet bodde ^{strax norr om Navi} en hustru,
~~strax norr om Navi~~ som sade ha en hank hängande på en pinne i la-
dugårdsväggen och medelst denna anordning kunde hon mjölka andras kor
på långa afstånd, påstods det.

Så länge kor mjölkade råmjölk, och väl annars också, så skulle
mjölken vara hölid, om icke annat än med "förk~~te~~" (förklädet), då den bars
från ladugården, emedan det skulle skydda mjölken för häveri. Så var
åtminstone brukligt bland torparhustruerna för i tiden.

Skulle man bära mjölk öfver "rinn~~ä~~ne" vatten, så skulle man lägga
ett par eller tre små saltkorn i mjölkflaskan, ty det troddes skydda mjöl-
ken mot onda makters inverkan.

Kalavi, Kräklinge d. 12 febr. 1935.

C. O. Hall.



C. O. H. 1835.

Fig.: 1. Ståpra.- 2. Vatten=(mjölk²)bytta.- 3. Mjölkasil (äldre typ).- 4. Bunke.- 5. Ett s. k. kopp-
parfat, äpen kall. 'kopperbunke', af äldre modell.- 6. Ett s. k. 'stenfat'.- 7. Skål, af lergods.- 8. Skum-
slef.- 9. Gräddkruka, af lergods.- 10: I. och II. Kärnstaf.- 11. Ostkorg, tillv. af fin (gran-)rot.

Landsmålsarkivet Uppsala 8268
G. O. Hall.1935. KRÄKLINGE
NRK.

Frgl. 1

Sillagg till U. L. M. A:s frågel. N: 1. Mejölkhuskällning.

Närke,
Kräklinge

Angående det efterfrågade gamla ordet 'tyrel' = kärnstake, får jag meddela att jag har nu frågat den äldste i socknen boende (infödde och ännu lefvande, Nils Henr. Johanson, f. i febr. 1848), efter detsamma, men han kände sig till det, sade han. Andra infödda sockenbor, samma svar. Så har jag frågat ett par makar Oskar o. Amanda Gustafsson (födda 1853, o. inflyttade hit 1900, från Snafunda, i södra Närke) och icke håller de kända igen ordet ifråga. Slutligen har jag framställt frågan till en från Sköllersta, i östra Närke, 1905 hit inflyttad person, Daniel Selin ^{f. 1871,} men svaret utföll negativt. - Skulle jag någon gång få den der hala fisken på kroken, så skall jag inte försumma att uppvisa dens.

Landsmålsarkivet Uppsala 8268
G. O. Hall. 1935. KRÄKLINGE
NRK.

Frgl. 1

Kalavi, Kräklinge den 10/4 1935.

G. O. Hall.