

1887.

Svar å frågelista nr 1.
Mjölkhushållning.

Landsmålsuppteckningar för
 Landsmålsarkivet i Lund från Gja
 (Ya) socken, Kinnevalds härad,
 Småland.

Upptecknare: Axel Magnusson,
 Källanda, Gämla.

f.d. Uppgifterna lämnade av
 hemmansägaren Magni Johansson
 Källanda under Källanda Södregård född
 i Gja 1861 och h. hustru Augusta
 Johansson född Karlsson i Gja 1864,
 och boende darsammastädes.

I. Olika slag av mjölk.

"Mjölk" kallades på ortens

Småland
 Kinnevalds lfd
 Gja
 -

A. Magnusson
 1933.

2. 1887

2

mål för "molk". Till människor-
föda använde man mjölken efter
kon och geten. I den mån
mjölkförrådet räckte till tog
man även mjölk "fejälpres" som
djurföda, till småkalvar och
smågrisar (pattagrisar). Katten
skulle vid varje "mjölkning" ha
en skvätt i sin burk, som
kallades "skrälle". De som voro
vidskepliga brukade även bjuda
snokarna, som höllo till i
gödselhögen (jösselstakken) utanför
fåhusdörren, litet mjölk. Det an-
sågs bringa lycka och "suå"
åt fåhuset och "kriantvån"
om orrnarna ringlade sig in på
golvet (floren) och drucko mjölk.

3. 1887

3

Mjölk användes även till en del andra ändamål bl. a. till att "sprä ut" kritan med, då man vitlimmade tak, väggar eller spisar. Genom tillsats av mjölk i färger hindrade man nämligen färgen att "smitta" d. v. s. lämna av sig färgstoff på kläder eller andra föremål, som kommo i beröring med det färgade. Att man hällde bort mjölk, minus man icke. Nämligen var det någon vidskeplig människas, som hällde bort köpt mjölk, om hon befarsade att bli "förgjord" av mjölken.

Den mjölk en ko omedelbart

efter kalvingen "mjölkade" från
 sig kallades råmjölk (raa-
 mjölk). Denna, som man inte
 gärna förtärde "som den var",
 bakade man i allmänhet "råmjölks-
 pannkaka (raumolkapangkak) av.
 För att så skulle kunna ske
 måste man hava av "första
 målet" (faesotta maulet) att
 "spå" ut den andra mjölken
 med. Den andra mjölken, som
 man fick vid de andra
 "målen" var nämligen icke så
 "rålig" (raulia) som den först
 mjölkade. Så länge mjölken
 var något "raulia" åt man
 icke av den enbart. Kalvarna
 skulle "te ä baaja mä" ha

endast "rauliä" mjölk, annars
fingo de ont i magen.

Da mjölken var "mjölkad"
och ännu varm av kous
juur och spenar kallade
man mjölken för "spenvarm"
(pattavama) mjölk. Om man
fick av denna varma, ännu
skumbelagda mjölk, hette det
att man fick "silesup" eller
"silesup". Barnen skulle gå ned
till ladugården och vänta
medan modern mjölkade, så
att de fingo "silesupen".

Med "sötmjolk" (sötä molk)
menade man oskummad mjölk
innan den blivit sura. Tills
gräddbildningen började kallade

6. 1887

6

man mjölken för "mysilada
molk" eller "ljum" (jommia)
mjölk. Skummad mjölk fick
heta "skummjölk" (skomm-
molk). Man talade också om
"gammal" mjölk och "mjölk-
slump" (molkslump). Kom någon
och ville köpa litet mjölk i
en annan stuga så bad man
om en "droppe" (dräpe) mjölk.

Kokad mjölk benämndes i
allmänhet för "uppkokt" (äpp-
koktå) mjölk. Den hinna som
bildades oöfver den kokta
mjölken kallades antingen rätt
och slätt "mjölkhinna" (molka-
hinga) eller också "skinn" (sking).
Grädde kallades "gredde" och

7. 1887

7

mera sällan "flötå". Det var
i samband med att grädden
"flöt" upp på fatet, man sade:
"Dä flötå inte äpp näst
pau molken. Om en gumm
bakat "gorau" och ville
ursäkta dessa kunde hon
säga som så: "minga gorau
ä inte goa, få dä flötå
inte äpp näst pau ming molk,
dä bleä fönnst som äju hingä".

Mjolk som surnat, så att den
"löpnat" (läjnat eller lätenat),
kallades "filmjolk" (filemolk),
eller "filebontke". Mjolk som
självläpte "skar" sig. "Den
mjolken går nog inte att koka
av", sade man, för den "skär"

(sjäa) sig nog. Mjölk, som vid kokning befunnits vara så sur, att den "löpnat" sade man om, att den "ostat" sig eller "skurit" (skoät) sig. Mager eller "fynn", skummad mjölk kallades "blänmjölk".

Då mjölken endast surnat något litet, sades det, att den hade "osmak" eller var "dragen" (draen). "Vriden" (vreen) om något "som surnat" användes mest när det gällde skänd eller surnad "köttnat". Även den sjölv-surnade mjölken användes i regel till människoföda. "Lurå" mjölk och grädde användes ofta vid bakning av godran, vafflor,

9. 1887

9

stenkakor (slingkakå) och kringlor.

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

Söt mjölk förtärdes (fast mera sällan) även i uppkokt tillstånd av vuxna personer. Man "såppade" sönder bröd och åt i mjölken. Detta kallades för "molk å såppå". Till kall gröt använde man uppkokt mjölk, medan den var varm till att "däppa" gröten i. Även "surå" mjölk kom emelland till användning som "grötadäppa". Filmjölk bereddades genom att man hällde mjölk i ett fat och "satte undan" detta,

10. 1887

10

lät det "gräddfalla" och icke rörde det förrän man skulle äta den.

Genom att sätta löpämne till mjölken erhöllas bl. a.: söstost, ostkaka m. m. Vid tillredning av dessa rätter värmdes man upp mjölken och lät den "läpna", varefter man tog upp "ostarna" d. v. s. de löpande klumparna och blandade dessa med ägg, mjöl och kryddor, lade dem i fat och gräddade ostkakan i ugnen. "Ostarna" till söstost koktes under ^{det man} ideligen rörde i grytan och fingo "ostarna" efterhand en brun färg och då "söstosten".

kokat länge nog hälldes den upp på faten. Dessa mjölk-rätter användes i allmänhet som "förning" (faaning) till kalas, flyttgillen o. s. v.

Av råmjölk bakade man "raumolkepannekak". Mjölken späddes ut med annan mjölk och kryddades, hälldes i fat och gräddades i ugnen. Det var vanligt att bära bort "råmjölkspannkaka" till grannarna som "smake" (småke). Vid läsemöten, brystgillen, sprantagillen o. s. v. skulle männen ha en "sjök" pannkaka, en "fjändel" bröd samt brännvin som fraktering.

12 1887

12

"Brynost" tillreddes på så sätt att man kokade upp den söta mjölken och hällde i denna sur eller filmjolk och sedan tog man upp de "sega" ostarna och lade dessa på plåtar som sedan sattes in i ugnen, där "brynosten" bryntes eller gräddades. Den skars sedan i skivor och äts som sovel (sajal). Av vassla (vattle) kokades samman till "fjockmjolk" och efter ytterligare kokning av det "fjöcka" som man skummat av erhöles en söstliknande anrättning, som kallades "mesost". Den hade liksom söst brun färg men var icke så gul-

13. 1887

13

brun utan snarare gråbrun.
"Mesost" blev heller icke så söt
som "sötost".

Genom att till mjölk sätta
öl eller dricka erhöles "supan-
mat", som kallades "ölsupa"
eller "ölost".

Kärngrädden förtärdes icke
utan i de fall man tog av
den till att baka kringlor eller
väfflor av. Av mjölk kokades
med tillsats av sönderrörda ägg
s. k. "äggmjölk". Detta var bra
som sjukkost.

III. Mjölakens förvaring- gräddbildningen.

Den nyfilade mjölken för-
varades i fat och bunkar allt

efter omständigheterna säson t.
 et. under sängarna, på s. k.
 "karakhyllor" utesetter väggarna
 eller uppe vid faket på de
 s. k. "jallahöllarna". Smör och
 ost förvarades på liknande
 sätt. Man talade t. ex. om
 "ostajullet" eller "ostahöllan".

De kärll, som användes vid
 mjölkningen kallades för "mjölk-
 bytta" (molkebötta) eller "mjölk-
 spann". Bytterna hade vid ena
 sidan en hög stav, som fjänst-
 gjorde som skott. Spannarna hade
 grepe av skalad trägren s. k.
 "vidjegrepe" (vejugrepe).

För mjölkens uppsilning av-
 vändes en sil, som var kratiformig

15. 1887

15

och hade botten (bunn) eller "silduk" av tyg eller "hårduk".

De kärl i vilka mjölken silades upp kallades "mjölkfat" eller "mjölkbenkar". De voro i allmänhet en halv aln i diameter samt tillverkade av trä och ibland försedda med tvänne "handslag" (hänntaj) eller "öron" (öän) av trä.

Då man skummade av grädden på mjölken (flötade av) använde man en fräsked. Grädden hälldes i en "greddebötta".

Rengöringen av mjölkfaten och mjölkbytterna skedde med hjälp av en granrisviska (gränrisa-

veska) och vatten. Detta kallades av "kvaga" (kwaqa) kärleu. De forkades ibland litet grund med "vitmassa" (vitmäis) och ställdes sedan "pau taak" i solen mot en vägg eller på en trästälbning.

IV. Beredningen av smör.

Av grädden kárnades "smör". Det var i allmänhet endast ko-mjölken som användes. Av get-mjolk tillverkades "smör", som man kallade "messmör".

"Kärna" kallades dels själva kärlet, dels hela redskapet. Det fanns "kärnor" (kjäanå) av olika storlekar, såväl evad det gällde höjden som omfånget.

17.
1887

17

Kärnstavon kallades för "förlé" eller "saale". Dess nedre del hade en "frilla" d. v. s. ett reunt trästycke vari borrats en del hål. Denna del benämndes för "frissan". Den var enbart av trä och fastkildad till "förlén" med "kilar" av bokträ. Kärnan var tillverkad av gran eller bok. Trä gav smak. Under kärnandet stod man bakom skaftet på kärnan eller satt på en stol och hade kärnan "grensk" mellan benen. I allmänhet voro kärnorna också försedda med "lock" (läk) av likadant trä som det var till kärnan.

18. 1887

18

Förutom kärmandet fanns det en del andra sätt för att tillverka smör. Man söte "gredden" i en flaska eller ett träkärll med tät lock och sedan skakade man kring tills det blev smör. I ett "öppet" fat eller annat kärll vispade man grädden till smör med tillhjälps av en vanlig bejörkrisvisp. Det gjorde ingenting åt vilket håll man vispade, det "smörade" sig i alla fall.

Under tiden man samlade "gredde" till en "kärning" sades det att man "samlade" eller "sankade" (saunkade) till smör. Det område på vilket

19. 1887

19

De kor "födde sig", vars mjölk
blev matiel till smör, kallades
för "saunke". Det berättas
om en bondgumma i Skärorts
by här i socknen, att hon
hade för sed att ställa sig
på en bergsknalle och ropa
ut över dällden: "Lau laungt
detta ropet höas ä saunke
mitt". Om ingen svarade, sades
det, att hon fick behålla
sin gods smörtur. Men en
gång, då hon ropade på sam-
ma sätt, svarade en mans-
röst långt upp på höjden ä
andra sidan dällden: "A, faen
ä dä hållä". Och efter den
dagen ropade hon icke mera

man hade också förlorat sitt
"saunke" eller sin goda "smör-
tur".

Om kärvingen misslyckades
skyllade man antingen på
att grädden varit för varm
eller också för kall. I
förra fallet fick man löst
"varmtjärnat" smör, i senare
fallet smägringigt "kalltjärnat"
smör. Ett misslyckat "tjärn" kunde
också bero på att korna varit
mycket "hidda" d. v. s. "i kalv".
I detta fall blev det också
buktat smör. För att lyckas
med kärvingen stack man
in en sax eller kniv eller
annat föremål av stål i

21. 1887

21

grädden innan man började kärna.
En stund efter det kärningen
börjat, sådes det, att "grädden fjök-
nade", det blev därmed tydligt
att slöta med "förlen". Sedan
"tunnade" grädden sig tills det
började "skära" sig eller "smöras".
Sedan öste man vattnet i kärnan
och drog saktare på "förlen"
så att smöret "samlade" sig.
Då småklimparna samlat sig till
större klumpar" drog man upp
dessa med "förlen". Detta kal-
lades att "ta äpp" smöret,
Kärnmjölken (kyanemolken) hälldes
i ett särskilt kärl och smöret
lades upp i "smörfatet", som
var av trä.

Efter kärningen sköljde man smöret med friskt vatten och älte sedan smöret med en fräsked. Kvarvarande kärnmjölk pressades ur och smörbiten fick den rätta formen genom att man kastade "trillingen" upp i luften och lät den falla ner i fatet, mot vars kulliga kanter den rundades av. På samma gång saltades smöret och befintliga "fnask" d. v. s. stoft-korn plockades bort.

För varje gång man hade såvä att "älta" i fatet, sådes det, att det var en "ältving". På liknande sätt var det beträffande kärningen, att om man hade

för mycket grädde, så att den inte fick rum i kärnan, så blev det flera "kärningar", första "kärningen" o.s.v.

Det kärnade smöret skulle ganska avsmakas. Det hette då att man åt "nytkärnat smör". I allmänhet benämnde man smörklumpen för "smörbitting (smöätrelling).

Det "äbtade" och saltade smöret packades sedan ner i en "smörask" (smöåask) eller "smörbytta" (smöåbötta) av trä. I allmänhet voro byttorna laggade. De tillverkades i olika storlekar och sedan de fylles sattes de upp på "jället" vid stugans tak.

Vid Kalas och andra högtidliga

hullfällan skulle smöret utsiras och läggas upp vackert, varvid man hade en refflad "krätvet" eller sked "till hjälpes". Detta utsirande kallades att "krusa" smöret.

Det smör, som man skulle ha med sig på färder och t. ex. då bönderna "körde resor" till hamustäderna, förvarades i "smöraskar" eller "eskå" av trä med lock på.

V. Beredningen av ost.

Ost kallades det sovel, som framställdes genom att "löpe" sattes till mjölk. En del "vitvat" erhöll också benämning av "ost" t. ex. söstost, mesost, ostkaka o.s.v.

25. 1887

25

Att laga till ost kallades
att "ysta". Det skedde mestadels
på "efterhösten" (ättchösten),
då korna gingo på återväntan
i klörrvallarna (hade groabete)
att man ställde till med "yste"
eller "ystring". De olika ost-
sorter, som fordom tillverkades
här i socknen var: sötmjölkost,
skummjölkost, plockost, bry-
ost o. s. v.

I allmänhet var det inte av
annan mjölk än konmjölk man
tillverkade ost. Inte heller
blandades gärna olika mjölkslag
för ystringen. Ostkummad mjölk
användes ofta till ostberedning.
Denna ost så då erhöles kallades

26. 1887

26

för sölmjölksost.

Det förekom vid "ystning" att man även tillverkade ost i kakform utan korg. Man tog småklumpar och lade i skopa eller annat lägkuntat föremål. Det blev därmed en "etterost" (ätke-ost) eller "plockost". Ibland fick barnen ta hand om ostkulorna och ysta dessa i kaffekoppar e. dyl.

I allmänhet tillverkades osterna i korgar, som kallades "ostkorgar" eller "ystekorgar". De voro runda och med cirka 15 cm. höga kanter och gjordes av rotting eller vide, som flätades. Botten gjordes runda hål till vasslan

(vatlen). Korgarna tillverkades av släjdare på andra håll (skogsbygderna) och såldes genom "ästekdängare" eller "fatabuallar" som gingo kring i bygderna. Korgarnas storlek räknades efter mängden mjölk, som skulle ätgå för att fylla korgarna med ost, såsom "fyrtiokannors", "tolo kannors" korgar etc.

Ostmassan pressades ner i korgarna med blotta händerna. Den i ostkorg förmod ost (sedan den sjunkit ihop) mätte även om "massan" lagts något ovanför korgens kant, i regel högst 15 - 20 cm. i tjocklek.

Ostlöpe kallades i allmänhet

28. 1887

28

"löpe" och erhöles vid slaktning av kalvar s. k. "spädkalvar" (späkalva) d. v. s. sådana, som icke utfordrat med annat än mjölk. För att få stort och bra "löpe" skulle moran, då slaktaren gick in och fick förtäring, d. v. s. en halvolimma innan kalven slaktades, gå ut till kalven och giva honom så mycket mjölk att dricka som han orkade. När kalven började "darra" eller skaka hade han fått nog. Kalven fick inte komma åt hö eller "sursöle", för då blev löpet "läjt". Kalvens löpmage "vränges", sedan "löprostarna" hållts upp i

ett fat, och tvättas. Sedan "löpet" rengjorts och möjligen förefintlig "bräte" såsom kalmslubbar etc. plockats bort, blandas "löpostarna" med "grädd" varjämte kummin (komning), salt och brännvin även slås i, varefter "massan" öses i den rengjorda kalomagan, som sedan en "löpestecka" av trä förts genom "löpets" överkant hänges upp i spisen att torka.

Mjölken för osttillverkningen gjummades i allmänhet i stora kittlar (kjetlar) av koppar. I regel skedde uppvärmningen i köket men vid större "yste" s. v. då präster, lärare, knektar

etc. bett (bott) om "ostamolk",
 hände det att man höll till
 med "yftet" i kokstuga v. dyl.
 Då man tillsatte löpe, tillgick
 det på så sätt, att man skar
 av ett stycke av kalvmagen
 (jämta innehåll) och lade
 detta i en bit tyg (lase), som
 man sedan med handen
 förde runt i den uppvärmda
 mjölken, medan man med den
 andra handen kramade på
 "löpelasen". Löpna heter på
 ortens mål "läpna" eller "läk-
 na". Då mjölken börjat "läpna"
 eller "skära sig" d. v. s. fått
 nog löpe, så märktes detta
 genom att man drog upp

31.
1887

31

handen, varvid liksom små
ostar fastnade vid den
"håriga" armen. Då skulle
man sluta upp att "ge löpe".
Ville man ha osten "löpstark"
(löpstaka) skulle man sedan
mjölken börjat "skära sig"
krama ur "löpet" kraftigt.

Sedan mjölken "läpnat" och
allt blivit som en samman-
hängande massa skulle "osten"
först röras om ett tag,
så att den delade på sig.
Sedan skulle man vänta en
stund så att "osten" fick
börja sjunka "te bonu",
varefter alla "ostarna" med
händerna plockades sönder

varigenom vasslen skildes från "osten" och ostens samlade sig väl på kittlens botten. Den löpade massan kallades för "ostmassa" eller "ost".

Ostmassan togs upp ur vasslens del med händerna, dels med ett redskap med små hål i botten s. k. "dörrslag" (dörrslaj) eller också med en mindre ostkorg eller ett säll (sälla). Den ur vasslen upptagna ostmassan samlades i ett "ostkläde" eller s. k. "ysthärudduk" som sedan lades i ostkorgen. I korgen plockades "ostarna" sönder i småbitar och packades ur, varvid ytterligare vassla

rann leort. En del "ysterskor"
 eller "ystekärningar" hade en
 kupig skål av trä s. k. "yste-
 dälla" under ostkorgen till
 vasslan att rinna i. Den
 utpressade vasslan gömdes till
 en del för att våta handdukar-
 na i, då ostarna skulle vändas.
 Den övriga användes dels som
 späd till "vasslegröt" (vatla-
 gröt) och dels för beredning
 av "fjockvassla". Sädan laga-
 des till på följande sätt:
 man kokade upp vasslan och
 då den började koka, "skar"
 man den antingen med sur
 "gredde" eller genom att
 "ätkramma" "löplasen" och

blanda detta med vatten
och en äggula. Tjockvasslan
flöt upp och skummades av
och den övriga vasslan gavs
åt kreaturen. "Tjockvatlen"
användes som "gröladäppa" då
man åt "vatlagröten". Då
man saltade ostarna gick det
till på så sätt att man
tog salt i handen och sedan
"ghodde" osten på alla kanter
med salt, vilket sedan smälte
och "drog in" i osten.

Efter ystningen gällde det
att väl passa (hydda) ostar-
na så att de forkade och
blevo vackra och gula samt
inte jäste. Man placerade ost-

korgarna på ett bord och bytte ofta handduk samt vände på dem, så att de inte började mögla (mājla).

Ostmassan skulle stanna i korgarna i minst fjorton dagar för att laga form. Ibland lät man ostarna ligga "bara" på bordet under dagarna och i korgarna på nätterna. Om de då ville börja jása, var det för tidigt att ta dem ur korgarna. Ett säkert tecken var, att ostarna skulle vara kvar i ostkorgarna så länge de "blötte från sig" på osthanddukarna. Sedan ostarna börjat bli bra torra,

ställdes de upp på hyllor eller "jullebräda" att torka vidare. Efter ett par tre månader kunde osten börja användas till förtäring. Man ville emellertid inte gärna "skära" (skaura) någon av "höstaostarna" förrän vid julhelgen, då man skar (skaa) den störste osten till "julost".

"Mesost" kallades en slags av vassla kokad "efterrätt" (oitmat) och får ej förväxlas med i Norrland bruklig mesost av annan beskaffenhet.