

1 1907.

1

Svar på frågelista nr 1 Mjölkhushållning.

Småland
Tinnwalds län
Blommandal
—
Gust. Håkansson
1933.

Lagerman: Eva Bengtsson Brändatorp, född i Steu-
sjöväla, Almundsryd 1853. Uppf. av G. Håkansson 1933.

1. Mjölk. Omskrivande uttryck "wita dråpe" t. ex.
"Di ä sa so stoit huraoll, ä di ha inte hatt en wita
dråpe häille ventän!" d. v. s. de ha varit utan mjölk.

Endast mjölk efter kor och getter har använts till män-
niskoföda. Som botemedel mot kikhosta har man
använt stonmjölk/märamjölk till att dricka.

Vid uppfödning av kalvar och grisar/pattagrisar
har man även använt mjölk, och katten skulle,
om möjligt, ha mjölk varje dag. Såsom offer åt
väktarna hällde man ut litet mjölk vid stugans
knutar. Se därom närmare i folkminnes arkivet.

Rämjölk/raomjölk användes dels till den nyfödda
kalven, och dels till pannkaka/raomjölka pannkaka.

Spensvarm mjölk/pattaväama mjölk. Med silsupp
/silupp/ menas inklunk nyvitad spensvarm mjölk t. ex.

"Ass du passa pao na pienu kaa mjötkat så foadumsilyp!"
 Söt mjötk / söta mjötk / - mysilad fjum eller kall mjötk,
 på vilken gräddbildningen ännu ej börjat.

Oskummad mjötk / mjötk mä greddeu pao /

Skummad mjötk / skämmmjötk /

Kokt mjötk / äppelkokta mjötk / Gliuva på kokt
 mjötk / zing pao mjötkena /

Grädde / gredde, flöt / "Greddeu" är så tunn att den
 man rinna / kaffe gredde / men "flötenu" man ej rinna.
 Med "filebunt" menas tjock mjötk på vilken det lig-
 ger tjock grädde / flöt / Då mjölken får stå så
 länge att den blir tjock, säger man att den "läck-
 na", eller har "läcknat". Den "läcknada" mjölken
 kallas "rypa". Då mjötk, som är något sur, skall
 kokas händer det att den löjnar under kokningen.
 Man säger då att "mjötkena skaa se".

Under sommaren, isynnerhet under åskvärme,
 surnar mjölken fortare än vanligt, och man säger

Lä att "mjölkerna rämn ihop".

Mager mjölk / löna mjölk / Ex. "Däin hona mjölka löna mj.".

Gälsurnad mjölk kallas "sura mjölk" eller "bläsura mjölk".

Bläsur mjölk användes inte gärna till människo
föda utau helst till äldre svin.

II. Hade man god tillgång på söt mjölk under
somnaren kunde det förekomma att även vuxna
personer förtärde söt mjölk i ett fat tillsam-
mans med bär eller smä brödbitar / brödsäppa /

En sådan blandning kallades "bärsäppe" eller
"mjölk ä säppa" och ansågs som en lättsakerhet.

"Dä va dä bästa ja faott i avä" sa Pita Jalkan där
han pek på mjölk ä säppa nyändammäin" säger.

ett gammalt ordstav. Till kall horugrynsgröt
har man använt mycket varu mjölk, som östes
i grötpatet, för att lättare "lura ne gröten".

Genom tillsats av löpämne / löje, kalvalöje /
bereddles "sötost". Den användes som förning vid

Begravningskalas. Till en sötost gick det åt omkring fem kannor söt mjölk. Mjölken lösnades i en kopparkittel och kokades sedan under ständig omröring i flera timmar till dess att varslan var inkokad och gröten blivit söt.

Råmjölkspannkaka. Råmjölken blandades med omkring $\frac{1}{3}$ söt mjölk varpå man vispade i en lämplig mängd vetemjöl och örte mjölken i stekpannor, bleck- eller kopparkannor som sattes i den uppkittade bakugnen, där mjölken så småningom stelade och blev pannkaka.

"Äggmjölk" kokades av söt mjölk i vilken man vispat sönder ett eller två ägg.

Kärngrädde/flöt, som man icke lyckats få smör utav, använde man då man bakade kringlor.

Genom att vispa potatismjöl/stäakälsy i kokande skummjölk tillredde man gröt/stäakälsgröt.

Av skummjölk och korummjöl kokades "mjölkäppa".

III. Ännu vid 1800-talets slut förvarades den nypsilade mjölken på en hylla / mjölkabötlena / inne i stugurummet i många bondgårdar. På andra gårdar förvarades den i en skänk inne i stugurummet. Detta förekom isynnerhet på vintern därför att värmen i rummet underlättade gräddbildningen.

Mjölkhytlan hade sin plats på en vägg nära taket. Det kärl, som förr användes vid mjölkningen, / mjölkabötlena / var en laggad bytta av enestäver, varav den ena stäveren var längre än de övriga och utgjorde handtag. Byttan var omkring nio tum hög med tio tums tvärmått, och rymde omkring tre kanvor. På senare tid användes även mjölkbyttor av koppar. Vid mjölkens uppsilning användes en sil / mjölkasil / av trä. Denna var trattformig och utskakad av björk eller al med ett runt hål i trattens botten. Trattens tvärmått vid kanten var omkring åtta tum, djup tre tum med ett

sex tum långt och tre tum brett handtag på var-
dera sidan om trattens botten. I handtag en funnos hål
för silens upphängning. Silen lades tvärs över
ett fat / mjölkfat / så att handtag en vilade på fa-
tets kanter, varpå mjölken sakta östes ur byttan
i silen. I målet, i silens botten, satt en "stjapp" vanli-
gen av grauris, men även kaln här ha förekommit.
Silen rengjordes genom att stå vatten i den och sedan
skvalpa / galpa / ut det, och när "stjappen" blev så full
av hår och smuts att mjölken inte längre kunde
rinna, så byttes den ut mot en ny.

Mjölken silades upp i runda svarvade fat av
trä / träfat / ä. eller i fat av lera / läifat /,
stengods / sänsefat / eller koppar / kupa / onka /.

Var det fråga om att bära mjölk till ystning
hos en präst, blockare eller granne, strax efter
mjölkningen, så silades mjölken direkt i det
kär / mjölkkruke, kupa / kruke / var i den skulle

4 1937

7

bäras. Träpaten voro av något olika storlek.
Det fanns sådana som inte rymde mer än ett styck,
tvärmått sjuttum, /traiskaolaja. och det fanns de som
rymde en kanna med tolv tum tvärmått. De voro
vanligen tillvärdade av bok eller al.

Sedan mjölken fått stå på hyllan så länge att
"flöten" blivit tjock, ja t. o. m. fläckig och luden,
så skummades den, av de gamla gummarna, på så
sätt att de lossade "flöten" från patets kant med
Mågra pekspingret, var på de rullade av "flöten"
mer i en kruka av lera /läiäkruke/ eller stengods.
/säusekruke, flötakruke/ eller också direkt i smör-
kärnan, om man skulle kärna samma dag.

Var det fråga om att skumma tunnare grädd, t. ex. kaff-
segrädd, så användes en träsked /traigai, syngsaija.
På senare tid, då mjölkhyllorna tagits bort ur stü-
gorna, skummade man endast med sked. Den
tjocka mjölken /sygnat/ frammattes på matbordet

i det fat där den "löcknat" / synapatet / och förtärdes.
 Den kallades då "synapaite" /ä./ eller "grötadäppa" /ä.
 Den kunde även ösas i en träspann med lock / syna-
 spann, vällingarspann / för att bäras till, och förtäras
 av slätterfolket ute på ången.

Mjölkfaten rengjordes / räinjös / genom att tvättas
 / tsvättas / i varmt vatten med en disktrasa / karalase /

IV. Smör / smöä / Med kärna / tjöäne / menas såväl
 hela redskapet som, i vissa fall, själva kärlet t. ex.
 "ja kaa tjöit na tjöäne" varmed menas hela redskapet,
 och "di gamle aollouna ginen hadde tryne so langt
 så di känne aita i na tjöäne" varmed menas själva
 kärlet. De stötkärnor, som ännu finnas bevarade,
 bestå av ett laggat käril av furustäver, omkring en aln
 höga, med sju tumms tvärmått, och en av stäverna
 så mycket längre än de andra, så att den kan användas
 som handtag. Kärnstaven / töalen / var om-
 kring en och en halv aln lång, gjord av ek,

björk eller enträ och vid nedre ändan insatt
 och fasthållad, vanligen med en kil av ett avbrut-
 tet knivblad / vaorstaol / vid en rund träskiva
 av vresig björk omkring ett tum tjock. I denna
 träskiva voro borrarade sex eller sju stycken hål
 med 3/4 tum navare / träknavare /. Genom dessa hål
 kunde grädden rinna då "Trålen" drogs upp och ner.
 Ovanpå kärnan var ett lock / tjöaveläk / med ett hål
 i mitten, genom vilket kärnstaven drogs, samt ett
 litet handtag nära kanten mitt för kärnans handtag.
 Den som kärnade satt vanligen på en stol och höll
 fast kärnan emellan och med knäna, samt drog
 med båda händerna kärnstaven upp och ner. När
 det mycken, och ovantligt tjock grädde i kärnan,
 så måste en person sitta och hålla fast kärnan med
 både händer och knän, under det en annan person
 fick stå på golvet och draga med båda händer.
 Skade man så litet grädde att man inte ville

kärna den så vispade / vispade / i. man den, i den kru-
ka där den förvarats, med en visp av skalade björk-
kvistar. Vanligen vispade man med rots / rött /.

Om kärningen misslyckades sade man: "I da haa ja mes-
tjööant". Detta utsägs fördom bero på att korna blivit
"förtrollade" / jämda / utav någon person som var kuu-
mig i trolldom / tröllgäbbe, trölljäring / . Som skydd
häremot inthars eller inbrändes en femuddig stjärna
/ femuddamärke / i och under kärnans botten. Det ovan
nämnda "vädastålet" i kärnstaven utsägs också skyddande.

Som botemedel fick appteknarens far mor en liten knuta
/ tröllknuta / utav "Klok-Arva" i Pettergd, en gång på 1860
talet. Denna knuta, vars innehåll är obekant, var av seden
att läggas i gräddan så man skulle kärna. När
grädden / plötva / för kall så satte man "plötakru-
ken" så nära elden i spisen att den blev lagom varm,
men det kunde också inträffa att den var för varm
så man kärnade. Då sade man: "I da haa ja

våantjoanät, så smöät blai på stäcket å wett"! .
 Det hände ibland att man fick hålla på med
 kärnandet / tjöanandet / i flera timmar så att smö-
 ret blev, som man sade, "äppsketet". Det berättas
 om en gumma som kom till staden med smör
 vilket hon bjöd ut till salu till en fin herre.
 Han tillade på smöret och sade: "Då är för kort".
 "Å, sade gumman, ja lätte inte då va på måt na ja
 tjöanade, på ja feck haolla påo källe natten".
 Num. Herru tyckte att smöret såg "kort" ut, men gumman
 skämtade och tyckte att tiden, som hon använt då hon
 kärnade, inte var för kort. Myteknaren. För att ge
 smöret en något gulare färg / rasnijalkagel / bruka-
 de man riva råmorötter på ett rivjärn och sedan ösa
 saften, som man silade i präu, ibland grädden i kärnan.
 När man kärnat så länge att det börjat bildas små
 gryn av smör i grädden, så sade man: "Då börj å
 grynna" eller "Då börj å smöras" och då fick man

brätt med att stryka ner den gräddle som partnat på locket undersida och på kärnans insida. Detta arbete utfördes alltid med högra handens pekfinger. Den gräddle, som flöt upp ovanpå locket omkring hålet, skrapades vanligen ner i hålet med en träsked, men fanns det någon liten gosse i stugan ville man gärna vara med om detta arbete, varvid man dock föredrog att använda sitt högra pekfinger / skeppätt).

En prästfru i Hårlunda, på 1840-talet, har talat om att hon själv måste sitta uppe och kärna på nätterna sedan barnen somnat, ty annars sto de upp en stor del av "flöten" om hon lät dem vara närvarande. Sådan kärngräddle utbredd på en brödskinna / flöttagas kunde barnen få ibland så man kärnade. Kärnmjölk / tjörmjölk förvarades i en ler- eller stenkruka och användes både till förtäring, och som botemedel mot sommarsjuka, eller blandades med krita till att krita spisel-muren med i somliga stugor / kridda muån.

Efter kärnandet skötjde man smöret med kallt
friskt vatten i ett runt träfat / smörfat / på sam-
ma gång man knådade fälte / smöret. Det har även
funnits av långa små träg / träp, utkuggna ur en alklump,
i vilka man även knådat smör. Smöret knådades med
en större rund träsked / smörgäi / och samtidigt in-
blandades finkrossat salt i lämplig mängd.

Sedan förvades smöret på så sätt att man höll fatet
med smöret framför sig och kastade smöret runt i
fatet till dess att smöret fick en ägggrund form.

En sådan smörtrilling kallades "ena smörgaas"
eller "ena gaas", "kättele gaosena", "bägge gaosina".
I äldre tid packades smöret ned i sura träspannas
med lock och ägarves namninit. inbrända i bott-
nen / smörgäspanna / om det skulle sändas till vär-
mante stad för att försäljas. Skulle det förvaras
hemma en längre tid packades det ner i stora,
runda, svarvade träaskar med lock för att ej

14
1937

14

bli kärsket / kassket). I senare tid förvarades smöret i smörfatet till dess att det försåldes eller användes i huskället.

Vid högtidliga tillfällen under 1700- eller möjligen i början på 1800 talet har man lagt upp smör i ett svarvat kärl av bokträ försett med fat / smörkalk / t.

smör - / 90

På stadsresor och vid arbete långtifrån hemmet har man förvarat smör i såväl små, runda, svarvade träaskar som i runda eller avlånga svepta askar / smöraskar av olika utseende och storlek. Före 1845 måste det smör, som skulle försäljas från socknen, sulingen bäras i en korg / samkåj / den fyra mil långa vägen till Karlshamn, eller sändas med någon kårare, som körde dit i andra ärende. En sillkrämare, "Lella-Petta-Johan", har berättat, att han en gång hade ett flertal smörspannar med sig ner till staden, vilka bondgummar i Småland och Bleking skickat med konom.

2000

En av gummorna hade behagat att lägga en stor klump potatisgröt / päägröt i mitten av den smörklump som låg i hennes spann, så att endast ett tunnlagt lager av smör fanns omkring gröten. "J.P.J." hade ingen aning om detta utan sålde "smöret" till en sjökapiten, vilken delade det för att lämna hälften till sin bror därvid bedrägeriet upptäcktes. Det var nära att "J.P.J." blivit häktad, men då han var känd av många i staden såsom en ärlig person och talat om hur han fått "smöret" så fick han bege sig hem igen. Men då gummorna kom för att hämta sin spann och betalningen för sitt "smör" / smörpängar, så fick hon både smöret och gröten tillbaka och därtill betala "J.P.J." tio riksdaler för den smälek man lidit för hennes skull. V. Ost. Ysta / jöra ost). I regel tillverkades ost endast av söt oskummad mjölk i äldre tid. En och annan äldre gumma kunde dock tillverka ost av tjock mjölk / syr ost. Om man tillverkat ost av getmjölk är obekant.

I äldre tid tillvärdade man ost i fyrkantiga trä-
formar/ostkäaj. Dessa ostkar voro tillvärdade av $\frac{1}{4}$ tum
tjocka skivor av bokträ antingen i storleken $5 \times 5 \times 3$ tum
 $6 \times 6 \times 5$ eller $8 \times 8 \times 6$ tum. På bottenus insida funnos inskär-
ningar av olika form, antingen fyrkantiga rutor, större
och mindre trianglar, eller fyra- eller sexbladiga rovar.
Dessutom funnos fyra smärre hål så att vasslau
pallen kunde rinna igenom. I senare tid tillvär-
kades ostem vanligen i runda, bundna korgar/ostkäaj.
Dessa korgar tillvärdades av smala gravrötter
vilka summanbundos med tunna, smala, klunnabund
av ek- eller enetelningar. Det funnos korgar med
sju tumms tvärmått och nära tre tumms djup, och stör-
re med tio tumms tvärmått och tre tumms djup, och det
sär ha funnits korgar så stora att det gått åt fjugo
kannor mjölk till den "julost" som man tillvärdat
i dem. Det var inte vem som helst som kunde göra
ostkar eller ostkorgar, utan de tillvärdades vanligen

av någon särskilt stöjd kunnig person. Ostmassan
 prässades ner i koren eller korgarna med händerna.
 De ostar som voro gjorda i kor och avsedda antingen
 som "julakort" till den soldat som tjänade för roten
 eller avsedda för barnens julhögar / julahöjar voro
 fem tum breda och omkring två och ett halvt tum tjocka,
 och en riktigt stor julost gjord i korg var omkring
 tio eller halv tum i tvärmått och fyra till fem tum tjock.
 Till ostläpe / läpe, läpet / användes fördom endast det
 löjnade innekättet i en späd kalvs mage. Då kalven
 skulle slaktas fick han en halvtimme förut dricka
 så mycket söt mjölk han orkade. Denna löjnade
 mjölk, som sedan i stora klumpar töndes ur den slak-
 tade kalvens mage, renslockades från löv, kalv och
 hösträ o.d. som kalven vanligen förtärt, och skölj-
 des med vatten samt blandades i ett fat med söt
 mjölk, kummis och brännvin, om sådant fanns,
 varpå det fisk stä över vatten till dess att den söta

julost

mjölkken löjvat. Därpå östes alltsammans tillbaka
i den rengjorda magen, vilken sedan trädde på en
lång trästicka / träspetejå. eller en grov stälbrad och
hängdes upp på ett par spikar, som sattes i murhyllan
framför den öppna spiselden i stugan. Sedan "löjet"
torikat så väl som möjligt förvarades det vanligen
i en liten övertäckt lerkruka till dess att det skul-
le användas. Då hade "löjet" vanligen en skarp
/ampå / lukt och ju äldre och "amprare" det var
desto mindre bit behövde man skära av det.

En sådan "löjabit" knöts in i en himelapp / löja-
knute / eller i en handduk och blöttes upp i vatten
innan den användes. Mjölkken östes i en större
eller mindre kopparkittel och sattes på en tres-
tad järnring i den öppna spiselden och uppvärme-
des till dess att den blev gum / pottavåam / eller
något mer. Då höll man "löjaknutena" nere i
mjölkken och kramade ur den på samma gång

man körde i mjölken med handen. Sedan lyftas kitteln av elden och övertäckes med en handduk el. dyl. medan mjölken löpnade. Sedan detta skett kramades den löpnade massan i kitteln med båda händerna, av den kvinna som skulle "göra osten", till dess att ostmassan blivit så fast att den kunde lägas upp ur kitteln.

Ostmassan togs sedan upp med båda händerna i små jöpenar och lades i en handduk / ostkaunduk som läg i och över ett ostkar eller en ostkorg.

Ostkaret eller korgen läg i ett mjölkfat som stod på en stol. Då måste en eller två andra personer hålla upp snibbarna / smegjanar på handduken under det att kvinnan stötter ner ostmassan med raka fingrar i karet eller korgen till dess att det eller den blev mer än full. Då samlade hon ihop alla snibbarna ^{krama / krammar} varpå hon började ihop ostmassan, som nu

kallades "ostemus," så att fatet gång på gång blev fullt av vassla, vulle, tömvalle, som tömdes i kittelu, tsätlen. Sedan lyftes osten upp och vändes samt kramades ner i karet eller korgen så att den blev fast och fri från vasslan och likadana på båda sidor. På detta sätt kunde man tillvärka flera ostar så långt "ostemus" har och korgar räckte. Det är icke med säkerhet känt om man använde ostkardduk så man i äldre tid gjorde ost i de små ostkaren. Den utprässlade vasslan kokades förr till "tjockvalle" som dels användes vid brödbakning eller förtärdes vid måltiderna, eller gavs åt fattigt folk som voro "mjälkalösa," eller till svinen. Man kokade även gröt av vassla och korngrynsvallegröt. Osten saltades med finkrossat salt, medan den ännu låg kvar i karet eller korgen, först på den ena sidan varpå den vändes och saltades på den andra. Osten fick ligga i ostkaret eller korgen ett par dygn

för att taga form, sedan lades den till torkning på ett bord inne i stugan. Den måste sedan tillses under torkningen så att den inte möglade, jätte eller sprack. Man har sagt att det är nästan lika svårt att skära en "julost" som en liten barnunge, ty båda behöva tvättas och torikas ganska ofta. När det så varmt i stugan att ost sprack, så kunde det lätt hända att det värte mask i ostens ostamakar. Sådan ost var vanligen "sypå", men kunde bli ätbar.

Den ost som tillvårkades i "groatien" d. v. s. i slutet av september kunde möjligen bevaras till nästa vår.

"Sypost" tillvårkades på så sätt att man skummade av "flöten" på ett tiotal fat "sypå" varpå "sypat" uppvårades i en kittel till dess att det löpnade.

Denna ostmassa samlades i en handduk och vråmades först med händerna och sattes sedan i en myvelbänk där den prässades så hårt som möjligt genom att draga åt skruven. Sedan den suttit

Lär till dess att den blev riktigt hård revs den på ett rivjärn och packades ner i ett lerfat samt täcktes med en Maudduk och en Tallrik. Sedan fick fatet med ostmassan stå i ett skåp inne i stugurummet i flera dygn till dess att det började lukta så illa att man knappast kunde vara inne i rummet. Då blundade man ihop denna ostmassa med ett halvt skälpennat osaltet smör och ett par supar brännvin, eller i senare tid konjak, och packade ner detta i en burk av lera eller stengods. Efter en eller två veckors förlopp var osten färdig och säkert är, att en ämpnare och mera aptitretande ost än en på detta sätt tillvärdad "nypost" "lä ska då läitas ätte." = sökas efter.

Som bekant, skulle fördom vissa kyrkliga tjänstemän inom socknarna t. ex. prostern, kyrkoherden, klosteren och kyrkovårstaren ha rätt till "ostmjölk", som den mjölk kallades, vilken på utsatt dag och plats skulle lämnas ut af varje hemmans ägare.

Före 1845 utgjorde Almundsryd och Urskult ett pastorat så att prästen, som bodde i Urskult, hade rätt att fordra "ostmjölk" av varje hemmansägare inom båda dessa socknar. Då nu prästen skulle säga emot all denna "ostmjölk" så skedde detta icke på ett ställe, utan i någon större bondgård i var och en av socknarnas församlingar. Där skulle böndernas gummor, (ostatsöringarna) lättrar eller pigor (ostadäkarna) vara framme med mjölken redan klöckran 5 på morgonen den utsatta dagen. Sedan alla tömt sina krukor/mjölkkärl i stora kopparskittlar ute i köket, blevo alla trakterade med kaffe och kakor i en kammar och då kom själva prästinnan in och hälsade på alla de närvarande. Hon hade vantigen kommit dagen förut och stannat i bondgårdens övermatten. Hon ville nu se hur det gick till med mjölkningen, och veta hur många ortar det blev på varje ställe. Sedan gick bondmoror/bongamorna i gården se efter

ostarna till dess att de blevo så gamla att de på en ut-
satt dag kunde fraktas till prostgården i Urshult.

Dit kommo då allade bönder och deras gummor, hos
vilka man hållit "ostamöte", höraude ifrån alla delar
av det stora pastoratet så att man man förstå att det
blev en "grannä julaköj" utav alla ostarna.

Där bestod nu prosten och prostinnan ett bra Malas
på alla dem som kommit med ost, vilket nog kunde
bekänas för allt det besvär som de haft med ostens
tillvarhållning, förvaring och transport.

Det berättas en historia om en klokkare i "den gamla
goda tiden", att sedan man varit med om att "krysta
muserna" — "ostmus" förmodligen — på flera ställen
inom socknen, så uppläste man söndagen därpå
följande kungörelse ute på kyrkbacken: "Ja well
nu tacka alla mina grannkvinnor för all-
den mäkna mus varmäd jag blivit rikeligen
belönad, och isynnerhet well ja tacka

nåmde mans moran ty hon hade en både stor och rar mus." Det har länge varit vanligt att byta ostamjölk, bondgummor emellan, en gång på hösten då julosten skall tillvärkas. Det har förekommit att ända till 10 eller 12 bondgummor burit var sin stor kruka mjölk till den som varit magad att byta med alla. Då vankades alltid riktigt med mat och dryck, varför en sådan tillställning kallades "ostajille". Om en person som icke själv hade någon mjölk, ville för billigt pris skaffa sig ost, så kunde man få det genom att "be om ostamjölk" eller som det även kallades "tiggostamjölk" eller "jöra tiggost". För att detta skulle lyckas mer än en gång måste dock personen i fråga bestå kaffe med dopp / kaffe å kakor / på den som kommo med mjölk. Ännu idag förekomma dessa former för osttillverkning, såväl genom byte som tiggost av "ostamjölk", i ganska stor utsträckning inom Almundsryds socken.

Tillägg till svar på frågelista nr 1. Mjölkhusvälln.
 Lagesman: Flemmas ägaren August Bengtsson, född i
 Lassemäla, Almundsryd 1859, hem.äg. i Brändatorp, Hårlanda.
 Man har outalrat, att en torpare i Brändatorp (Måsa-
 Håoken) brukade mjölka sina får när de hade "öut,"
 och använda mjölken för egen räkning, varför lammen
 alltid blevo små och magra.

Småland
 Trimmwäldes hl
 Almundsryd
 —
 G. Håkansson
 1933.

"Brässa-Nessen", som bodde på ett litet torp i Lång-
 sjämåla, Hårlanda i början på 1880-talet, talade själv
 om, att man brukade vispa smör av den gräddde man sam-
 lat genom att skamma mjölken efter sin get.

En gammal, i Lassemäla i Almundsryd på 1860-talet,
 brukade ösa råmjölk i en kopparspann, och sedan
 sätta spannen i en kittel med kokande vatten. Det
 var endast råmjölk i spannen och intet mjöl. Då
 blev det visserligen en hel del vatten ovanpå/färing
 men på botten i spannen blev det "halvadaus", som
 smakade nästan lika bra som råmjölksvpannkaka.

Den flöt, som rullades av ett "syrafat" kallades även "jaten". "Syrafat" förvarades på större bondgårdar i en öltina som stod i köket. På kanten av tinan hängde en lämligen stor träsked med vilken bondmorau öste upp syrafat i syrafaten till "grötadoppa" när det behövdes.

Det har funnits smörkärnor, med två märles (maana) inslagna i laggen mitt emot varandra. I dessa kaspade man två kaspas, som voro fästade i golvet nära spisen i en och annan bondstuga, då man skulle kärna. På detta sätt hindrade man kärnan från att följa med då en stark karl drog i "Törleu". Det har nämligen förekommit, att man haft så mycket tjock grädde på en gång i kärnan i två tjöaningna, att både en och två personer fått hjälpas åt, att draga i "Törleu" på samma gång.



Interiör af en ryggåsstuga, på 1800 talet, i Småland.
 Teckningen föreställer en gammal som tagit ner ett
 "syrafat" från mjölkhyllan, och skummar av "flöten"
 med sitt högra pekfinger ner i en stöt kärna.
 På en bordstol synas "törslén", kärulocket, "flötakrukkan" och
 smörfatet. Framför "gruan" och spisebänkar en trebent stol.
 På murhyllan synas pepparkvarn, burk med svavelstickor och en "lusborste".



Mjölkbushållningsredskap i Småland, 1800-talet.
 På stolen längst till höger syns en mjölkbytta
 av trä, samt en mjölksil av trä, med en stapp av gran-
 ris över ett mjölkfat av trä. Emellan stolarna står
 en stötkärna och ovanpå denna locket och kärnstaven.
 På en stol bakom kärnan ligger en stor ovalformad smör-
 ask samt ett par runda mindre smöraskar. På stolen
 längst till vänster syns ett smörfat av trä med
 en smörsked, samt två smörspannar.

1907 2



30

Redskap för osttillverkning i Småland.

På atalen längst till höger synas större och mindre ostkar från mitten av 1800-talet och framför dem en mjölkkruka av koppars. På stolen till vänster står en större ostkorg i ett träfat samt en mindre ostkorg.