

3095.

Mjölkhushållning.

I Olika slag av mjölk

Mj²ölk. Någon annan benämning känner man ej till, och ordet uttalas med spetsigt ö-ljud. I regel användes endast kornmj²ölk till människoföda. En och annan bäckstusettare = bäckstugusittare höll dock jäjt = get och använde jäjtmj²ölk till sitt hushåll. Mj²ölken användes till uppfödning av ung-djur: kalva = kalvar, smågrisa även kalla-de p²attagrisa = smågrisar och någon gång till fölls²ing = föl samt la²omon (lamm). Mj²ölk användes även till färgning av spis

1

Småland
Kungälv
Kinneryd

Eda Vingvist
1936.

och murverk. Den blangades (blandades) då med
 krída (krita), som köptes, men man minns att därtill
 även använts ett slags vit lera kallad vitläja.
 Kritisken rördes ut i mjölk - även kärnmjölk kunde
 användas - till en tunn välling, varmed spisen och
 muren beströks. Arbetet kallades kridda muån
 (krita muren), och det utfördes med en pensel kal-
 lad muåboaste. Även inre väggytter kunde be-
 målas med denna blandning. Önskade man
 dekorerings, stänktes man efter på väggen med
 en visp doppad i blåelse (en blåelsekaka upp-
 löst i vatten) eller också doppade man en låse
 (trasa) i blåelsevattnet och rullade den mellan
 händerna och väggen från tak till golv så att
 en språkli (flammig) rang (rand) uppstod.
 Förfaringsättet upprepades med jämna (jämna)
 mellanrum, så att väggen såg ut som en brä-
 rangi (bredrandig) tapet.

Borthållning av mjölk förekom ej. Man var tvärt om mycket rädd för att spilla ut mjölk, framför allt var det farligt att spilla mjölk i åjllen (elden), ty då blevo koana (korna) saura (såriga) på pattana (spenarna) och ble illacka (blev elaka) att mjölka. Det påstås, att arbetet mjölka för har kallats: att patta, men ingen minns det säkert.

Råmjölk, uttalas råmjölk, användes till maträtter utom i det fall, att den var blodblandad - va råa - då gavs den åt kon i hennes dricka, för att hon skulle mjölka rådjä (riktig) mjölk nästa gång. Råmjölk gavs också åt den nyfödda kossen (kalven). Därvid användes en träschäjä (träsked). När kalven fått i sig mjölken, slog man ^{till} volen i huvudet med träskeden och sade: "Föaste gaungen bra, annre gaungen bättre, tree gaungen själv." (Första gången bra, andra gången bättre, tredje gången själv).

riket betydde, att kalven skulle dricka utan hjälp av träskeden tredje gången, han fick mjölk. Råmjölk fick icke bäras i öppet kärl under bar himmel. Mjölkböttan (byttan), som inte hade låk (lock), bars därför under föaklätt (föklädet) in i stuan (stugan).

Spenvarm mjölk kallas här pattavaam och kovarm. Nygmjölkad ännu spenvarm mjölk kallas silsup och gavs åt barn. "Kom fau du silsuppen," sades åt barnen, när man kom in med mjölken; och barnen satte munnen direkt till mjölkkarlet och drack av mjölken, som skulle vara osildä (osilad). Den var nyttigast då.

Lötmjölk: Löta mjölk kallades all mjölk-skummad som oskummad-*ingan* (innan) den börjat suana (börjat surna). Skummad mjölk kallas skummjölk, ordet uttalas med ett u-ljud, som närmar sig till o-ljudet

Kokt mjölk heter oppväämdå (uppvärmd) mjölk. Hinnna på kokt mjölk kallas schinget (skummet) eller hingan (hinnan). Ex. Mjölken stauå å schinga sej.

Grädde, uttalas gredde, hette även sanke-kommer troligen av ordet samka, eller samla-samt flöte av flyta.

Självlöpt mjölk: Mjölken skär sej.

Mager mjölk: Majå mjölk, blau och tönn (blå och tunn). "Hong å tönnå som åjnavatten" (ögonvatten) var ett talesätt, som användes.

Självsurnad mjölk hette läknad mjölk, eller bara sua (sur). Helt litet sur benämndes jäflen (gällen) eller blausua (blåsur). Sur mjölk användes till människoföda, men den blandades ofta med söt skummad sådan. Att den icke stod högt i kurs i matväg, kan man sluta sig till av en dagsverkars yttrande, som då han ville beskriva kothållet på det ställe, där han arbetade

sade: "Då sätta fram påsstelins-tallka" (porstlins-tallriker), men sen ha (har) di bara läknad mjölk på dom." Överbliven sur mjölk stogs i grisajt (grismaten).

Beredning av tälmjölk har ej förkommit i orten, men exempel finnes på, att mjölken blivit seg därför att korna betat på ängar, där tätörten funnits. Som orsaken till mjölkens förvandling ej var känd, troddes, att korna blivit förjoadade (förjor-da) d. v. s. fötkrollade. Botemedlet var, att dragaden sega trädlika mjölken över stugans tröskel och hugga av trädlarna med en hangöx (hand-ysa). Innu levande personer säga sig som barn hava bevittnat denna procedur.

II. Maträtter i rika mjölk ingick.

Lötmjölk. Tregel förtärdes icke ostkummad mjölk av vuxna personer. Man hade ej råd därtill. Korna voro få vid järdbruken, och

de som funnos fodrades dåligt och mjölkade dåligt. Det bästa fodret skulle göroren (gödoxen) - det enda som inbringade litet kontanter från gården till skatter trajssai (räntor) och jajll (skuld, gäld) - hava. Korna var det inte så noga med, ty man hade ingen avsättning för mjölken. Hem funnos dock, där man på aftonen silde upp en spellkopp (spillrum) kvällmjölk åt var och en av tröskkarlarna, som de skulle äta, innan de gingo ut på loen (logen) och började arbetet på morgonen. Bäran (barn) fingo sötmjölk med i brutet bröd. Den rätten kallades: mjölkäsäppa. Säppa är ett i dialekten använt ord i betydelsen liten bit av något helt till ex. fläskäsäppa = fläskskiva i flertal heter det fläskäsäppa. Ex. Bongen (bonden), som gick på ängen och städde (slog) gräs, sade till sin son: "Gau bra Flause (Johannes), ska du Frau fläskäsäppa te medlä.""

Han menade, att han, sonen, skulle få två fläckbitar till middag. Ordet förekommer även som verb. *Läppa sönder*, betyder att skära sönder något i småbitar. Ex. *Läppa påäna* (potatisen) *smått* (smått) *te fauän* (fären), *sa di ingte* (inte) *sajtte* (sätter) *dom i halsen*. Det berättas, att ett barn, som till mat fått en skål med mjölk och bröd, satt sig ute i gräset för att äta, då en snok, som hade sitt tillhåll under lastugården och många gånger passat på att dricka ur den mjölk, som katten möjligen lämnat i sin skål, kröp ~~och~~ fram till skålen, som barnet ställt i gräset, och drack ur mjölken men lämnade brödet. Barnet, som var tillhålllet att även äta brödet, såg härpå och stötande till snoken med träskeden utbrast det: *Sijt* (ät) *säppa mä däng launge loje maak*. (Ät säppa med din länge lede eller fula mask.

Grökt mjölk användes till kall frän annat mål överbliven gröt. Gröt användes endast till aftonmålet, som kallades nattvaan.

Av sötmjök med löpe bereddtes ostkaka och söstast. Båda använda som föaning (föning) vid gille (kalas), framför allt söstasten

Ostkakan bakades i ugn, sedan man silat vasslan från ostmassan och i den senare rört ägg, gräddde, mjöl och socker eventuellt mandel.

Till söstasten kokades vasslan och ostmassan utan någon annan tillsats så länge, att det hela blev alldeles brunt, tjockt och sött, därav namnet söstast, samt hällades upp i ett tennfat uttalas: tennfat

Av råmjök tillreddes kalvdans och råmjölkpannkak (råmjölkspannkaka). Kalvdans kokades i vattenbad, och pannkakan bakades i ugnen.

Man gände flera mål mjök och bakade alla

pannkakorna på en gång. Mjölken hölls därvid tillsammans i en kopparkittel, blandades med något mjöl och eventuella kryddor såsom kardemumma och socker, stogs därpå upp i ett slags stekpanna som kallades pannjään (pannjärn) och sattes in i den för ändamålet uppledade ugnen för att gräddas. Några av pannkakorna voro ämnade till smauke (smakpannkaka) åt grannar och vänner och kryddades därför litet extra med socker och kanel. Speciella tider för dessa maträtters användning hade man ej. De förekommo endast, när man hade någon nyboan (nyburen) ko d. v. s. en ko, som nyss kalvat och mjölkade råmjölke.

Av sötmjölke, som kokades och tillsattes med syrämnne, vanligen kärnmjölke, lagades en rätt, som kallades brynast och som användes till kalasmat. Brynastens tillredning var följande: Man skurade sin bästa kopparkittel

Blank med sang (sand), och ställde den på en
fotaring (trefot) över frisk eld, sedan man
fyllt i mjölken, som under flitig omröring med
en gryschäp (grytsked av trä) bringades till kok-
ning. Just då den kokade upp, hölldes kärnmjöl-
ken - annan sur mjölk däjde (dugde) också - i,
varvid den kokande mjölken skar sig, eller råmde,
som det också hette. Rulleln lyftes av elden och
ostmassan, som flöt ovanpå, skummades upp och
lades i en duk i en ostkorg och formades som en
vanlig ost. Ynga kryddor tillsattes. Efter någon dag,
då vasslan runnit av, och osten tagit form, bryn-
tes den framför ugnsglöden lagd på en järns-
pade med långt skaft för kottans skull. I bröst
på annat lades osten på en vanlig jordbruks-
spade vid bryningen, men då en sådan spade
naturligtvis inte var ren, lades en björknäver,
uttalas biaknävrå, med den vita sidan

mot spaden, på nävern lades osten och så hölls spaden framför den hetta glöden tills osten var vackert brun på alla sidor, då var den färdig. Den äts skuren i skivor på smörgås. (smörgåus).

Av mjölk med tillsats av öl eller dricka kokades ölsupa även ~~även~~ kallad ölost samt ölvälling, som användes till davrämålet. Mjölken kokades upp, redades med kornmjöl, och sedan tillsattes drikt med stor försiktighet, så mjölken ej skar sig.

Av mjölk kokades korngrynsgröt och korngrynsvälling. Den senare med trappåanasäppa (påron bitar), uti. Vid jularna, samt vid flyttkalas, barnsöl, m. fl. högtidliga tillfällen kokades risgrynsgröt och risgrynspannkaka; vid mindre högtider stärkelsegröt (potatismjölgröt) och stärkelsepannkaka mer eller mindre påkostad med ägg och socker allt efter högtidligheten vid vilken den skulle avnjutas.

Av mjölk, kornmjöl och fläsk lagades en maträtt, som kallades fläsk och döp^{pa} och användes nästan dagligen lättlagad som den var. Man stekte fett fläsk på en plåt (stekpanna) och la^{de} upp det på en tallrik. I flätet (flottet) på pannen häll^{des} mjölk och här vispades kornmjöl till en rätt tjock gröt. Flottet från fläsktallriken häll^{des} över, och pannen sattes på ett par korslagda vedsticker direkt på bordet. Gaffel fanns ej och icke heller tallriker, utan familjemedlemmarna, åto direkt ur pannen var och en vid sin kant. Med brödskeivor delade på längden togs doppat ur pannen och fördes ^{med handen} till munnen. I vänstra handen hålls fläska-säppan (fläskbiten) och åts till doppat och brödet. Barn tillhöllos strängt att hålla sig vid sin kant och icke rota med brödbiten över hela plåten och ålades att doppa rätt (doppa litet). På söndagsmorgnarna kokades doppat med vete-mjöl och tillsattes ett par ägg: äggdoppa.

III Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Den nysilade mjölken förvarades på en hylla över dörren i stugan i senare tid i skåp (skåp) eller på en hylla i köket. Vid mjölkning användes ett träkärl med en hög stav behandlad mjölkbötta (mjölkbytta). Den var gjord av ene-trä. Stavarna voro mycket tunna och hölls samman av trägjordar. Vid mjölakens uppsilning användes en tråsil, som hade formen av en tratt med ett hål i botten. Vid silningen fylldes hålet med friskt granris, alldeles som man sätter blommor i en vas. Granriset togs i regel nytt för varje gång. Senare användes linreduk kallad silduk. Mjölken silades upp i träfat gjorda av al. Träfaten undanträngdes av sällce-bunkar och läjafat (lerfat). Skopparbunkar har även sedan länge tillbaka använts till mjölkfat.

Mjölken skummades med träsked eller ock med blotta handen på följande sätt: Man fattade mjölkfatet med vänstra handen, och höll det lutande över gräddkrukan. Med högra handens pekfinger strök man runt mjölkfatets kant för att lossa grädden, som sedan lätt gled ned i gräddkrukan-påskjuten av pekfingeret. Gräddranden tillvaratogs med en sked och hälldes i krukan. Mjölkkärlen gjordes rena med sjösand kallad skursang, lase (trasa) och vatten. Det kallades att skura mjölkkärnen. Vid den dagliga rengöringen användes en viska, gjord av skalade grankvistar. Dylika viskor kunde endast göras om våren, när grangrenarna lätt kunde skalas. Efter rengöringen välvdes mjölkkärnen på karhyllan i köket, och mjölkbyttan hängdes välvd på väggen, där byttans ^(handtag) hangtåg, den långa staven,

stacks ner i en för detta ändamål uppslagen ribba.

IV Beredning av smör.

Smör, uttalas *smöa*, har inget annat namn. Man har exempel på, att man vid stora ostkalas, då man haft mycket vassla t. ex. vid prästystem - ost ingick ju fordom i prästens lön - lätit vasslan efter ystningen stå några dagar och sedan skummat av den grädde som bildats och vispat den till smör. Det kallades *vattla-smöa* (vasslesmör) och användes till stekning och bakning. Smakade ej bra på bröd.

Kärna. Redskapet heter *tjåana* men verbet *tjåana* böjes: *tjåande*, *tjåant*.

Kärnan var laggad men ej försedd med tapphål. Kärnstaven kallades *tåale*. Dess nedre del hade antingen formen av ett kors eller också var den rund och försedd med många borrhål och

var alltigenom av trä. Kärningen utfördes inne i stugan, sedan man värmt grädden framför den öppna spisen. Vanligen satt den som kärnade och fasthöll kärnan med knäjen (knäna). Då gräddmängden var ringa, vispades den till smör, därvid användes björkvisp och fat. Man fick endast vispa åt ett håll, som kallades rajttilojs (rättleds).

Om kärningen misslyckades, troddes, att någon avundsman förgjort d. v. s. förtrollat korna, eller att man fått någon annans otur överflyttad på sig. Ett bra botemedel var följande: Man skulle skaffa en sak, som varit i tjyva-hänna (i händerna på en tjuv), d. v. s. ett föremål, som varit stulet, men av den ångerfulle tjuven återställt till ägaren, skrapa något av föremålet i fråga och ge åt korna i deras dricka. In i senare tid

har ett par saker, som använts för detta ändamål blivit bevarade. Den ena var en kniv den andra en rutig huvudduk, här kallad klut. På kniven hade man skurit av spån på skaftet och skrapat järn på bladet, att det icke var mycket kvar av kniven. På kluten hade man klippt eller skurit bort småstycken. Ingen vet huru många generationer föremålen tjänat även vid kurerandet av djur, som inte sågo ut att trivas.

Här berättas om en gumma, som alltid lade tre röda pinnar i kärnan, för att kärning en skulle lyckas bra. Man skulle börja kärnandet med ett högt uttalat: "Smör i botten."

Smöret togs upp ur kärnan med en träsked och tvättades i flera vatten. Det saltades i ett träfat och saltades samtidigt. Fint salt fanns ej utan grovt salt

stöttes i en linne duk, tills det blev användbart till smöret. Kärnsörögås gavs endast åt barnen. Efter saltningen fick smörklumpen sin form: en mot ändarna avsmalnande rulle, som kallades trilling. Den åstadkoms genom att med träfatet, i vilket smörbiten låg, utföra kastande och skakande rörelser. Slutligen korsades trillingen med en träsked. Kärnmjölk användes till människoföda. Vid färder förvarades smöret i en träask.

V Beredning av ost.

Ost, ordet uttalas med ett ljud som ligger mellan o-ljudet och u-ljudet. Ordet ost har använts även för maträtter t. ex. ålast (ölsupa) äggost (ett slags äggstanning eller äggpannkaka, som användes till förning i kalas). Ordet användes även om klumpar, som bildas vid ^{vid} kokning av råmjölk och sur mjölk.

Ysta. Olika ostsorter äro: sötmjölkost, kärnmjölkost, kumminost, skummjölkost, brynost.

I regel användes endast ostkummad mjölk till osten, men någon gång blandades den med skummad. All ost gjordes i ostkorgar. De voro runda till formen och av olika storlek plätade av skalade, kluvna granrötter av en blyerts pennas tjocklek. Ostkorgarna kallades ystkoaj, och de tillverkades av på orten bosatta korgmakare. Alla ostkorgar voro ungefär lika höga tio- tolv cm. men diametern växlade betydligt. Korgmakaren räknade eller mätte diametern i spänn, det är avståndet mellan det utsträcka pekfingeret och tummen utspärred. Ostkorgar som använts vid de s. k. prästysten hade en enorm storlek. Här förvaras en som har 40 cm. diameter. Ostmassan lades i duk kallad ysta-lase och pressades

med blotta händerna ned i ostkorgen.

Ostlöpe bereddtes av kalvens löpmage. Även innehället i löpmagen tillvaratogs. Skulle löpet bli användbart fick inte kalven gärna bli mer än åtta dar gammal, och de sista dagarna fick han gå med mojs, ett slags mun-korg, flätad av bast, så att han ej kunde äta strå, som gjorde löpet odugligt. Strax innan kalven skulle slaktas fick han så mycket oskummad mjölk att dricka, som han tydde (orkade, för-mädde). Efter slakten tömades innehället i löpmagen upp i ett fat. Osten gjordes ren från orenlighet, och det tunna hölls bort. Skinnnet vändes, tvättades och ströks av med handen, lades sedan till osten i fatet, vilket fylldes med tjum mjölk, som skulle löpa. Så detta skett, togs skinnnet upp och vändes rätt igen, osten rördes om, så att den

skilldes från vasslan, tillsattes något salt, grädde, kummin, den som så hava ville, samt en sup brännvin, ja t. o. m. starkpeppar för att det skulle bli riktigt ampät (ampert) och östes i skinnet. Öppningarna på skinnet tillslöts ^{med} med löpa-spetan (en grov trästieka) och hängdes upp i taket till torkning. Efter torkningen var löpet färdigt. Vid användningen skar man ett stycke av löpet tvärs över skinn och allt och lade det i blöt i vatten över matten. När det var uppblött, lades det i en liten påse av tunnt tyg - löpapåse - som gnuggades mellan händerna i i blötvattnet, tills detta blev alldeles vitt som mjölk, då det hölls i mjölken, som skulle ystas. Skinnbiten och olösliga ostbitar, som voro kvar i påsen, kastades bort. Löpe kunde förvaras i ärtar, om det skölles, så att det inte slog mjöl (mögel) i det.

Mjölken värmdes i en blankskurad kopp-
päjtjätell (kopparkittel), och värme graden av-
gjordes med armbågen. Sedan löpet hållts i
mjölken, skulle den stå överhöjd, medan
den löpnade, heter läknade.

Ostmassan togs upp med händerna och lades i
duk i ostkorgen och pressades ner med händerna.
Den vassla, som då rann ur, kallades kramm-
vatel och ansågs vara den bästa. Av den ko-
kades en maträtt, som kallades tjock-vatel.
Av risgryn och kramvassla kokades vatla-
gröt. Vasslan hade icke stort värde. Dess namn
ingick t. o. m. i öknamn t. ex. Vattalajösse. Var en
person litet klen eller klemig sådes han
vara en riktig vattlabagge.

Osten måste vara kvar i korgen några da-
gar, innan den tog form. Den måste då dag-
ligen vändas, och en torr duk läggas om den.

Osten beströddes med fint salt, när den var färdigpressad. Man ville, att osten skulle jäsa litet och hade den i närheten av spisen de första dagarna. Sedan togs den ur korgen och lades till torkning på bord inne i stugan. Den skulle bli några månader, innan den förtårdes. Julosten t. ex. ystades i slutet på augusti, då korna släppts på höstbetet.

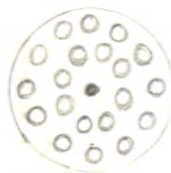
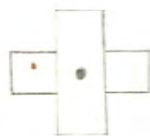
Ostgillen ha varit mycket vanliga och äro knappast ur bruk ännu.

VI. Beredning av messmör.

Messmör går under benämningen mesost, har icke varit allmän här på orten. I regel gav man den efter ystringen överbliuona vasslan åt svinen.



Smör-kärva



törle



Mjölke-bytta