

Svar på frågelista n:r 1, Mjölkhushållning.

1.

Upplysningar angående meddelaren.

Fru Anna Maria Svensson, Ebbarp, är född 1879 i Bankeryd, där hennes förfäder i flere led också levat. Hon har från barndomen arbetat i lantbruk, särskilt med mjölkning samt med denna och med mjölkhanteringen sammanhängande arbeten, och torde, ehuru nu boende utanför sockengränsen och ej hörande till de allra äldsta, vara den, som bäst är hemma i här behandlade frågor inom denna socken, där hon vistats hela sitt liv, tills hon nyligen flyttade till Ebbarp.

*Småland
Treta hd
Bankeryd
—
Folke Neij
1936.*

I. Olika slag av mjölk.

Uttalet av ordet mjölk (f., best. form mjölka) avviker icke från riksspråkets. Numera användes endast komj_✓ölk till människoföda. "Men, nä' ja' va' ba'n, hade di getter, å den mjölka använde di både te å drecka å te ost". Mera som läkemedel användes

stomjöl[✓]k (marramjöl[✓]k), vilken gavs åt småbarn mot kikhosta. Komjöl[✓]ken kom även till användning som ingrediens i s.k. limfärg att vitmena spismurar med. Borthållning av mjöl[✓]k kom icke i fråga, men blåsur (blös[✓]ur) mjöl[✓]k slogs ofta till svinen. Mjöl[✓]k som djurföda i övrigt kom i synnerhet kalvarna till godo.

Råmjöl[✓]k (romjöl[✓]ke) användes till kalvdans (kalvadans), råmjöl[✓]kspannkaka (romjöl[✓]kepannkaka) och till gorån.

Spenvarm (spenavarm) mjöl[✓]k eller, som man nog oftare sade, kossaljummen mjöl[✓]k kunde också kallas nymjöl[✓]k. Silsup (sil[✓]esup), "dä va', nä' di kôm, då, nä' di hade mjöl[✓]kat, feck di silesupen".

Sötmjöl[✓]k (sö[✓]to mjöl[✓]ke) kallades mjöl[✓]ken, så länge den var färsk och oskummad..

Skummad mjöl[✓]k = (skäm[✓]omjöl[✓]ke).

Kokt (kokt) mjöl[✓]k. Hinna på kokt mjöl[✓]k kallades skinn. Snarke förekommer i förbindelsen snarkhinna, men säges endast avse hinna å välling. Om kokt mjöl[✓]k: "Nu ha' ho' stått, så dä ha' blett skinn på 'na".

Grädde (uttal som i riksspråket) har ibland även benämnts flöte, men fil endast om det tjocka i löpnad mjölk.

Självlöpt mjölk benämndes löpnad (löpnad). Skära sig kan mjölk göra, när man kokar upp den. Tro rörande mjölkkokning:

"En feck inte låta mjölka koka över i panna', för då feck kor'a sår på spena'".

Om mager mjölk sades skriner mjölk eller: "Ho' ä' blå som himlen".

Självsurnad mjölk (*självsurnad mjölk*). Helt litet surnad mjölk kallades blåsur (*blåsur*) och, någon gång, dragen. Då den innehåller klumpar av ostämne: löpnad.

"När kor'a hade ont i spena', så slo' vi grädde på stekepanna, som feck koka ihopp, så dä ble' tjockt, dä hade vi å smörja som mä, å dä kallade vi för 'skäresmör'." Tätmjölk o.d. har icke brukat beredas. "Men ve Attarpadammen, där växe' dä tätgräs, å när kor'a går där, så vell dä bli' licksom långmjölk, å grädden kan en dra' ut i långa trå'a', den mä".

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

4.

Sötmjölk (se under I.) brukade förtäras ouppkokt av vuxna. "Ja, ja' tror, di ä' sniknare te å skumma mjölka nu än förr". Man brukade bryta isönder bröd och lägga i mjölken, vilket kallades att soppa i bröd (*soppa i bröd*). Rätten kallades "mjölk och bröd" (*mjölkabröd*). Uppkokt mjölk till kall gröt, särskilt risgrynsgröt, brukades ofta, mest som kvällsvard. "Di fatti'e (som ej hade några kor), to' sirap å vatten mä brö' i å iblann lite' lingonmos (krösamos)".

Direkt av den oskummade mjölken bereddes endast filbunke (*filböykes*). "Vi s'a sätta filemjölk i kalvhagen (den största bunken) te messömmar". Men stundom brukade filbunken beredas på så sätt, att man slog litet sur grädde i botten av bunken och hällde mjölken, uppljummad, därpå.

Genom tillsättning av löpämne bereddes söstost, ostkaka och brynost. Den sistnämnda tillreddes på liknande sätt som ost-

*Skall var
- böykes ul. bor
29/2-36.*

kaka med den skillnaden, att "en inte rö'de söner 'en så, då".
 Måhända avser frågelistans brunost samma rätt. Brynosten användes
 att ha' med som "förning" och räknades till kalasmaten. Ordet
 vitmese är okänt, men däremot har man här något, som kallas vit-
 vassle. Vitvassle får man på följande sätt: "När di hade ystat,
 kokade di öpp vasslen å skummade å den. Då (det avskummade) va
 vitvassle, å då åt en". Ett äldre namn på samma sak är vitavattle.
 Som beståndsdel i sötosten ingingo ofta morötter.

Av råmjölk tillreddes förutom de under I. nämnda rätter-
 na även krukost, som är mycket likartad med kalvdans.

Av mjölk med tillsats av öl eller dricka lagades ölost
 och ölsupa. Tillagningen av den förra tillgick så, att man skar
 mjölken med ättika, "to' närre dröppa' i en kaffeköpp å hällde i",
 eller också med kärnmjök (syrlig sådan). Därpå kokade man upp
 den. Ölsupa skar man med öl eller dricka, vari ivispats några
 korn vetemjöl (vettemjöl) och litet sirap, och sedan fick det he-
 la koka upp. Ett slag av ölsupa kallades "söpe", men då skulle den

innehålla kryddor, vanligen ingefära, men ibland muskot eller kanel. Mot förkylning brukade man intaga ölsupa, så varm som möjligt.

Kärngrädden fick man inte förtära, men man hade svårt att hindra, att "unga' geck å sleckade", (ungarna togo av det, som trängde upp kring kärnstaven).

Av mjölk med tillsats av mjöl gjordes s.k. klimpvälling (klempav^{äluz}). "En to' lite' go' mjölk å ett ägg å lite' vetemjöl (vet^{emjöl}) å vespade öpp dä, så dä ble' tjockt". När man lade i av denna massa i kokande mjölk, bildades klimpar (klempa), och det hela blev "klempavälling". Denna är kanske motsvarigheten till frågelistans klimpmjöl. En annan hithörande rätt var stänkvälling, som tillagades så, att en tunnare smet av ägg och vetemjöl med en visp stänktes i den kokande mjölken.

III. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Den nysilade mjölken förvarades hemma vid gården i någon brunn eller också längre bort i någon värmslekälla (vannsle-

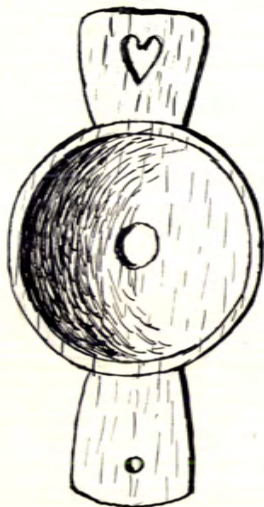
källa. Mjölkrågen stodo på mjölkhyllan (mj^llkah^lla, f.).
 Förvaringsplatserna för mjölken voro växlande på olika gårdar. En
 del förvarade mjölken i köket, en del i en liten kammare inom kö-
 ket (fr^lmk^lamarø , plur. fr^lmk^lamra), andra åter i små källor, över-
 byggda med ett litet hus /de som hade mycket mjölk/. För luft-
 växlingen i det lilla huset sörjdes medelst en glugg (gl^lgg).
 Trågen ställdes på förutnämnda mjölkahöller (best.f.mj^llkah^llora).
 En förvaringsanordning enligt ovanstående kallades mjölkakälla,
 (plur.mj^llkak^llor).

De kärl, som användes vid mjölkningen, voro byttor av
 trä, laggade, med en stav högre än de övriga. Ett sådant kärl
 kallades i denna användning (e) mjölkabytta (mj^llkab^lta)
 , annars stakabytta (st^lakab^lta),

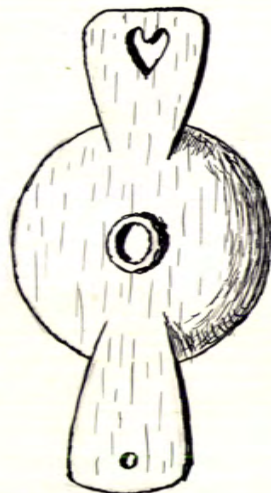
Vid mjölkens uppsilning användes sil av trä, skuren,
 (urholkad) ur ett trästycke. I dess botten var ingen silduk,
 utan endast ett hål, vilket man fyllde med granris, som fick
 tjäna som filter, se teckning. Efter silningen kastades riset
 bort och ersattes med nytt.

Mjölkskil.

Ovanifrån



Underifrån



F. Neij

De kärl, i vilka mjölken silades upp, voro tråg och fat. Bådadera voro av trä och urholkade ur ett stycke. Trågen voro vanligen 5 kvarter (*kvatér*) långa, 3 kvarter breda och $1\frac{1}{2}$ kvarter höga, se teckning. Faten oftast 2 kvarter i diameter och knappt 1 kvarter i höjd, se teckning. De flesta trågen och faten här i trakten voro av björk (fur ger smak) och någon gång av ek. Även mindre träskålar funnos, men de brukades till att äta ur, gröt och välling.

Man har sedan gammalt skummat mjölken med skumslev, (*skämslev, best. form skümsleva*), "e stor, flat träske". Somliga sköto på med handen, d.v.s. förde med handen grädden in över skedbladet. Grädden samlades i en större kruka. Detta samlande kallades att samka (*sänka*). Gräddranden "strök di å mä finge'n".

Vid rengöringen av mjölktrågen "skållade" man ur dem med hett vatten, varvid man också begagnade en viska av granris. (*gränsveska*). Trågen fingo torka ute på en träbänk.

Smör brukade man förr förvara ute i nedgrävda tunnor.

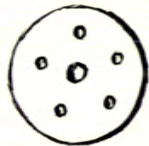
9.

IV. Beredningen av smör.

Smör var den enda benämningen. Smör tillverkades även av getmjölk. Detta smör användes på samma sätt som det vanliga smöret.

Med kärna menas hela redskapet. Meddelerskan minns endast laggade kärnor. Med storleken var det olika. "Di minste geck inte å kä'na fullt e' kannan i". Nedtill på kärnan var ett hål för vasslan, tapphålet (*taphålet*). Kärnstaven kallades tyle, m. Tylens nedre del var av två huvudtyper: tyletrilla (*tylstrilla*) och tylekors (*tylokors*). Tyletrillan var en rund träskiva med hål i mitten för tylens fästade och hål i en krets i skivan för vätskans genomsläppande, se teckning. Tylekorset bestod av tvenne korslagda brädlappar, sammanfogade halft i halft och fasonerade. Genom korselets mittpunkt gick ett hål för tylen, se teckning. Båda typerna voro av enbart trä. Tylen kilades fast i plattan med en kil av furu (*furu*). Kärnandet försiggick mestadels i köket men på

Syletrella.



F. Neij

Syle kors.



sommaren i visthusboden för att få svalare temperatur, så att smöret blev fast. På större gårdar ha förekommit tvenne slags mekaniska anordningar: a) kärnan fasthållen i sin ställning på golvet genom stöttor från taket och tylen driven på samma sätt som karnan i en pump, som går med handkraft. b) liknande mekanism, som drages av en häst på samma sätt, som vid de äldre tröskverken, detta på gårdar med stor mjölkproduktion. Smörtillverkning genom skakning i ett kärl, vanligen en brännvinskutting, har förekommit. Likaså ofta smörberedning genom vispning. Man begagnade sig då av envispar (*enovespa*). Vispningen brukade gå medsols, men det var intet, som hindrade, att man gjorde tvärt om.

När kärningen misslyckades, trodde man förr, att "di hade fö'trøllat 'et" eller "fö'gjo't kä'ninga för døm". Om någon främmande "käring" hade varit inne och lagt socker i, då blev det heller inte smör. "Di la' en gullring i grädden, när nå'n hade fö'trøllat 'et". Många värmde grädden med varma stenar, men annars satte man kärnan på ett par brädlappar på spishallen.

'Det grömas' är ett okänt uttryck. Man säger här: "Dä börja' å skära se". Att man gav bort grädde, var ovanligt, men "då feck di lite' grann på brö' på en trätallrek, dä va' flöte^{gås}". Kärnmjölk^{en} tillvaratogs för att ha att dricka. "Iblann to' di skumm^m mjölk å vespade i vettemjöl i åssä syrli' kä'nmjöl^k, så dä skar lite' grann. Dä ble' 'mjölölost'".

Efter kärnandet brukade man alltid skölja smöret "i ett par vatten, enna' di saltade't". Smöret knådades i mjölkträgen eller i träfaten (arbete smöret). Saltningen skedde omedelbart, sedan smöret tvättats.

Någon gång kunde man ge bort av det nykärnade smöret, "men di va' rädda om 'et". Råkade det emellertid vara begravning i grannhället, så skickade man sådant smör "te vitmanssovel" (*vitmans^söjöl*).

Vid sådana tillfällen kunde man ge bort ett skålpund (*skolp^{un}*) eller två, allt efter som man hade gott om det.

Smöret knådades med händerna eller med smörspade

(smörspår)

eller smörsked (smörfe)

, se teckningar. Smörklimpen kallades smörklemp eller smörtrelling.

Det knådade och saltade smöret packades i en "smörbötta" med handtag i locket. Dessa kärl voro laggade och försedda med handtag i locket. De voro bandade med "klövnna granerötter". Byttorna förvarades i visthusboden.

För smörets uppläggning hade man "små tunna träske'er å lå' 8pp 'et å fö'sökte få 'et som blommer å si så dära". Några ornament hade ej dessa skedar. I kägla sattes smöret upp ibland, och även kunde julluset sättas däri.

För förvaring av smör under färder hade man smöraskar. Det enda smör, som utfördes från socknen, var det lilla, som såldes till Jönköping.

V. Beredningen av ost.

Förutom ost i den vanliga bemärkelsen användes ordet ost

om det tjocka i mjölkrätter och mjölkprodukter och som sammansättningsdel i namnet på anrättningar i sin helhet, t.ex. ölost. Någon annan benämning i stället för ost finns icke.

Ysta (- - de, - - t) = tillverka ost i egentlig mening. Man tillverkade här söstost, kärnmjölksost, småost, plockost eller "plocka", krukost, brynost, skummjölksost, kumminost och getost. Ost, innehållande äldre ostämne, var plockosten.

Av getmjölk tillverkades ovannämnda getost. Ost i övrigt tillverkades i regel av oskummad mjölk och kallades endast ost. När man någon gång gjorde ost av skummjölk, benämnde man däremot denna skummjölksost.

Osttillverkningen försiggick i korgar, flätade av pilkvistar. De voro runda med lodräta väggar, vilka emellertid genom prässningen snart fingo en utbuktning runt om på korgens halva höjd. Rätt vanliga dimensioner voro 12 tum i diameter och 6 tum i höjd, se teckning, men man hade ofta serier av olika stora korgar, som kunde sättas i varandra vid förvaring. "Dä va" gubba' här å var, som gjo'de ostkørga' å bærkørga'". Ostmassan prässades

ned i korgen "mä hänner'a". Sedan lade man på ett lock, som tyngdes ner av ett pålagt stycke järn, ett strykjärn eller lod, det var ostprässen. Större ostar belastades med en låda, fylld med sten. En ost, formad i en korg av nyss uppgivna dimensioner, blev ungefärligen: knappa 12 tum x 6 tum.

14.

Till ostlöpe användes icke något annat än kalvmagar. Man gav kalven något mjölk, innan han slaktades. En del togo vätskan direkt ur den slaktade kalvens mage. Annars var det brukligt, att ^{man} tog löpmagen, rengjorde den, saltade på den ett grand och lät den hänga till torkning. När man sedan behövde ostlöpe, lakade man ur den i vatten eller sprit. Extrakten blev ostlöpe.

Mjölken för osttillverkningen ljummades i kittlar inne i köket eller i "di store öppne spisa". I ett stop mjölk blandades litet löpe, varefter blandningen hällades i den övriga mjölken. En matsked löpe räckte till 10 liter mjölk i nuv. mått. Löpna uttalas löppna. När ostämnet börjar tjockna, säger man också: "Nu ä' han löppnad, nu klyver han se'". Den löpnade massan kal-

lades "ostmus". Löpmagarna klippte somliga i bitar, som förvarades i en kruka. Genom att lägga sådana bitar direkt i mjölk kunde denna fås att löpna. "Se'n kastade di d8m".

Ostmassan togs upp ur vasslan med skopa och samlades i ett "ostklä'e". Sedan lades massan i den över ett kärl ställda korgen, så att vasslan kunde rinna ned i denna. ("Ostmus"; se ovan.) Över ostmassan lade man en duk, och sedan prässades den med händerna ned i ostkorgen eller ostkaret. Till dessa funnos särskilda avpassade lock med små hål i. Av den utprässade vasslan gjordes "vattlavälling å vitavattle", eller också gavs den åt grisen. Man saltade varvtals, när ostmassan lades i korgen.

Massan fick vara i formen i tre dagar. Ostarna lades till torkning på "ostahölla'". Innan osten äts, brukade 3 å 5 månader förflyta. "En ystade i Agusti, se'n va' dä julosten". Osten kunde förvaras "åralångt. Ja' ha' känt (smakat) ost, som ha' vatt över två år".

Gemensam osttillverkning kallades "ystegille". Då kom

grannarna med mjölk som gåva. "Di sòm inga mjölk hade, köppte å to' mä se'". På kvällen kom ungdomen med mjölk. Det brukade vara lottdragning om ett "hangklavér" e.d., dans "å fölla (spritvaror). Då va' ystegille".

VI. Beredning av (messmör) mesost.

Benämningen messmör är okänd, men mesost gjordes. Det synes ha gått enkelt till. "En kokade vasslen (m.) långsamt flere dygn, så han ble' tjock å gul, se'n to' en 8pp 'en i e' bötta å fö'varade. - Di kokade inte 8fta härikring". Även mesost av getmjölk säger man sig här ha gjort då och då.

F. Neij

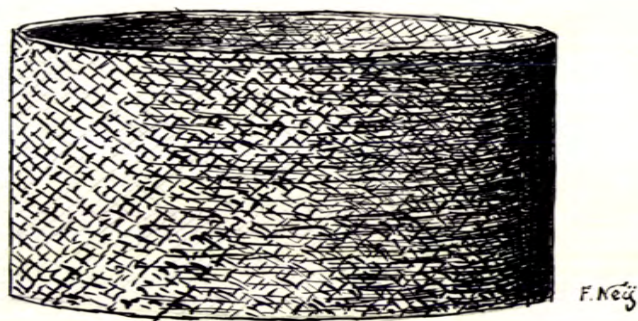
Smörspäe.



F. Neij

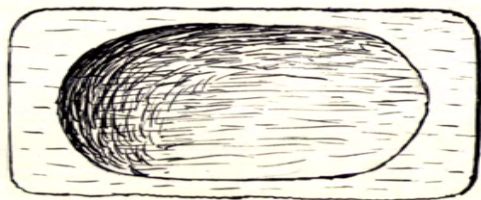
Smörske.



Ostkorg.

Mjölkaträg.

Ovanifrån

Längdgenomskärning på
mitten.

F. Neij

3115

Mjölksfat.



F. Neij