

Svar på Landsmålsarkivets Småland  
frågelista nr. 1.

Uppvidinge  
 Nottlebäck

Från Nottlebäck socken.

1. Mjölkbushållning.

A. E. Gustafson  
 1937.

I. Kro- och getmjölk användes till människoföda. Mjolk användes till kalvuppfödning.

Spenvarm = nysilad mjölk. Med silsup menas en klunk mjölk, som tages strax vid silningens början, helst medan den ännu är spenvarm.

Sötmjolk = nysilad, ostkummad mjölk.

Skummad mjölk = skumme-  
mjölk.

Grädde = gredde.

Självlöpt mjölk = loppnad  
mjölk, med gradden i = fil, filbunke.

Mager, självsurnad mjölk =  
blåsur mjölk. Litet surnad =  
vriden, vrenad, vreen. Den an-  
vändes <sup>till</sup> kreaturs- och människoföda.

II.

Uppkokt varm mjölk begagnades till kall gröt.

Ostkaka beredd genom tillsättning av löpämne. Brunost eller brynost tillreddes av sönderkavvad färskost tillsatt med grädde. Massan formades i ostform och stektes eller bryntes

med smör. <sup>3191</sup>Förekom som kalasmat.

Av råmjölk tillreddes råmjölk  
kapannkaka. Råmjölken, tillsatt  
med något vete- eller kornmjöl,  
socker och kardemumma, håll-  
des i buntar och gräddades i ugn.

Man blandade mjölk till-  
sammans med svagdricka till  
ölsupa.

Bland de rätter, som till-  
verkades av mjölk med tillsats  
av mjöl var klimparavälling. Av  
kornmjöl och mjölk formades  
en deg, med tillsats av fläckflott,  
varav gjordes små paltar eller  
klimpar stora som paranötter.  
Dessa koktes i ett spad av mjölk.  
Serverades varm.

III. Den nysilade mjölken<sup>2</sup> hälldes<sup>2</sup> i mjölkbunkar och förvarades<sup>2</sup> på mjölkhyllor.

Karl, som användes vid mjölk<sup>2</sup>ningen, kallades mjölkbytta, och var försedd med en c:a 20 cm. hög<sup>2</sup> stav.

Redskap, som användes vid mjölkens<sup>2</sup> uppsilning, var en silttratt, försedd med tyg varigenom<sup>2</sup> mjölken passerade. Den rengjordes medelst spolning med vatten.

Man använde en stor träsked<sup>2</sup> för att skumma grädden av mjölken. Grädden<sup>2</sup> hälldes i greddekrukor av lera för<sup>2</sup> förvaring

tills kärningen skulle ske.

IV. Med kärna, starkärna, menas hela redskapet. Den bestod av ett högt och smalt cylinderformigt laggkärl, i huvudsak en storlek. Kärnstaven kallades töle. Dess nedre del var formad som en sexuddig stjärna, och var av trä. Man stod framför brasan när man kärnade, för att uppvärma kärnan och underlätta smörbildningen. Kärnmjötken användes till degspad vid bakning.

Smöret sköljdes med friskt vatten i smörfat av trä, och knådades eller åltades med träsked.

Saltningen skedde samtidigt.

Smöret formades till trillingar = drittlar.

Smöret parkades i laggade byttor.

V. Att göra ost kallades ysta.

De ostsorter som tillverkades voro sötost, sötmjölkost, prästgårdsost, julost och kryddost, och voro formade.

Ost tillverkades även av getmjölk och kallades getost.

Tillverkning av ost förekom i ostkorg, ystekorg. Korgarna voro av olika storlekar. De voro cylinderformiga. De största voro omkring 30 cm. i diameter och 10 cm. höga. De voro flätade av mjuk träfiber.

Ork tillverkades av korgmakare,  
som också idkade annan träslöjd.

Ostlöpe åstadkoms från magar  
efter slaktade spädkalvar. Ostmas-  
san i kalvmagen tillvaratogs och  
rengjordes. Magen rengjordes och  
ostmassan återlämnades blandad  
med grädde. Kalvlöpet igentknöts  
med ett snöre och upphängdes till  
torkning.

Löpe tillsattes genom att man  
tog en bit av det torkade kalv-  
löpet och knöt in i ett litet  
tygstycke, varmed man rörde  
omkring i den ljumma mjölken.  
Efter en stund, när mjölken stelnat,  
upprördes ostmassan och skildes från  
vasslan.

Ostmassan upptogs ur vasslan medelst slev eller durkslag. Ost-  
mus = färsk, kramad ostmassa. Den  
 ur vasslan upptagna ostmassan  
 samlades i ett ostkläde, som ned-  
 trycktes i ostkorgen, varvid vasslan  
 utprässades med händerna. Man  
 utbredde salt på ostens översta  
 yta. Vatell = vassla. Man kokade  
 vasslan i stor gryta vid sakta  
 eld, för att utvinna vällevatell =  
 vällevassla. Den var gräddliknande  
 och flöt upp på ytan under koka-  
 ringen, och avskummades efter  
 hand. En annan produkt vid  
 kokningen var en bottenstås som  
 kallades bottnavatell = bottnavassla.



Båda dessa produkter användes vid bakning, i stället för grädde.

Ostmassan stannade i yste-  
korgen åtta dagar för att taga form. Ostarna lades till torkning på en osthylla. Osten brukade vanligen förtäras efter 4 till 6 månader, allt efter storleken; ty stora ostar torkade saktare än små. Gammalost kunde bevaras omkring ett år, innan den möglade.