

1. Mjölkkuskällning.

(olika slag av mjölk
Kors mjölk och getens
mjölk var den mjölk
som man brukat an-
vända till småmisko-
gröda. I äldre tid kan
hade ingen annan be-
nämning på mjölk än
den vanliga: mjölk, mjölk-
ka = mjölken) Mjölkkät (= mjölk-
ningen) kan säde till pigor-
na på gårdarna. "Du
får" lovar kammaren
te mjölkkät eller "Du får
inmtä gå ifrån mjölkkät"
d. v. s. du får mjölka in-
nan du går och om pigan

Småland
Västbo lid
Kulltorp

E. Österlund
1944.

skulle gå bort tidigt på
 dagen. "Du får lovän komma
 hua kom te mjölkät..."
 "du får lov komma hua
 till mjölkningen..." eller
 "kom hua te mjölkädakts"
 "kom hua till mjölkdag!"

Mjölk användes till
 att föda upp grisar och
 kalvar med alldeles
 som man gör i våra
 dagar. Man kunde gör
 använda mjölk som stärk-
 ningsmedel för tunnma gar-
 dinc och vita kläden
 eller huvuddukar. Man dopp-
 pade plagget eller gardinc-
 na i mjölk och lät det

förka riktigt varefter man
passenstäckte det och
strök det varvid det blev
som det varit stäckt.

Detta i början av 1900-
talet. Tunna fina klusar
stäcktes även på sam-
ma sätt. Det användas
mjölk till beredning av
päls av en känd här,
eller bortskällning av
mjölk.

Råmjölk

En sätt av råmjölk som
var mycket outtyckt var
"råmjölkspannäkaka".

Denna tillreddes sålunda:
Av första målet råmjölk

fyg man alltid då man
skulle tillreda samma.
Man tog tre fjärdedelar rå-
mjölk och en fjärdedel
riktig mjölk som kare-
munnen varefter ett
litet grand utemjöl, vis-
pades i och "pannäkakan"
bakades i en stekpanna
eller i en kopparkesbunke
i ugnen. "Råmjölkpanna-
kakan" blev mycket hård
då den var färdig, men
den förtärdes likväl med
smak och räknades inte
precis till vanlig vardags-
mat. En annan rätt som
anrättades i äldre tid var

5.

kallvossst eller som den
 även kallades: Kallvadams
 (= kalvadams) denna tillreddes
 sålunda: man slog råmjölk
 i en kruka och satte den
 på en gryta som stod
 över elden. Man rörde sig
 i krukans under tiden
 mjölken kokade tills den
 tjocknade av sig själv och
 då den tjocknat löste man
 upp den på ett fat och
 "kallvadamsän" var färdig.
 Denna rätt var även
 mycket outbytt av all-
 mögen och kokades sådan
 varje gång man hade mjölk
 på som kalvat och lämnat

6.

riktig mjölk. Ty råmjölken
kunde vara "mjölk" som
man sade, det vill säga
mjölken kunde vara blod-
blandad, man fruktade
därför att någon förtrollat
mjölken. Mjölkade kon
mjölk gjorde man på
detta sätt: man tog den-
na mjölk och gav kon
den att dricka, detta
var det enda botemedel
man visste för att vid
nästa mjölkning en kon
får riktig mjölk. Kon ville
inte alltid så gärna dricka
den, men man tvinga-
de djuret därtill, då man

oskird

7
ansig att detta var det
enda botemedlet.

Man brukade även baka
"rånjölkkarensya" = rånjölks-
ringar vilka ansigos för
mycket delikata. Ingredi-
enserna till dessa voro:
Rånjolk av de första
"mälken" = de första mjölk-
ringarna, samt vete-
mjöl som röddes i och
sedan kvädades i ugnen
på bakbordet och forma-
des till ringar. Nu sat-
tes en gryta över elden
eller en stekpanna med
vatten och ringarna ko-
kades en stund. Därefter

Man öppnar dem och skär
lystest i kanten på dem
med en kniv, varefter
man bakade dem i ugn-
en. De svällde upp och
blev fina och porösa
och gula och voro myc-
ket goda påstis av de
äldre. Dessa ringar bjödos
främmande på och de
unga flickorna kuro sådana
med sig till kyrkan. Vid
vägskåten bjödo flickor
pojkar på ringar och
flickorna kydde ringar med
varandra. Den ena flickan
bar ringar med sig den ena
söndagen, den andra en

9

annan söndag, de bars
 ett kuyte som hölls un-
 der skålen, då denna
 alltid bars på armen vid
 kyrkgäendet. Flickorna
 härlade med varandra
 då det gällde att göra
 goda kärnjölkaregg...
Spensvarm mjölk.

Spensvarm mjölk kalla-
 des här för "pattavärm
 mjölk". Spädbarn skulle bara
 pattavärm mjölk, sjuka
 personer skulle även
 dricka "pattavärm mjölk"
 och "pattavärm mjölk" me-
 nades mjumjölkad mjölk.
 Då man byggde hus i trakten

10.

bars alltid mjölk från
 flera byar till den gård
 där man byggde. Det var
 också vanligt att man
 bar mjölk dit som var
 begravning. Då begravnings-
 följt åkt till kyrkan
 kommo många flickor med
 mjölk till begravnings-
 gården. Dessa som bar
 mjölk dit voro ofta hem-
 makörande i längre bort
 liggande byar och gårdar.
 De blevo väl emottagna
 i begravningsgården och
 erhöles riklig fraktering
 och blevo vederbörligen av-
 tackade med kalsvingar

11.

och tack till hemmet.
 Honorua som sånt mjölk
 till begravningsgårderna ble-
 vo på måndagen inbjudna
 till kalas därstädes. In
 alla begravningsarna i äld-
 re tid voro alltid på
 söndagen och aldrig under
 annan veckodag. Vid
 bröllop brukade man än-
 en sånda sötmjölk all-
 deles som vid begravnin-
 garna. Den som sånt mjölk
 till bröllopet blev alltid
 bjuden på kalas andra
 dagen vid bröllopet vilket
 man riktigt glädde sig åt
 ty den som inte kunde till

12.

byalaget eller var besliktad med brudparet hade ej utsikt att bli bjunden dit annars.

Att dricka mysilad mjölk medan den ännu var varm kallades "siläsups" kan brukade säga så här då man mjölkat och kommit in med mjölken: "Å du har siläsupsän? Barnen i hemmen ville gärna dricka mysilad mjölk, man vant de dem vid det från deras späda ålder. Många sjuka personer ville gärna dricka "siläsups" också.

Lösmjölk; med sösmjölk
 medades oskummad
 mjölk varan man ej
 tagit någon grädde. Mjölk
 för dagen var ju i regel
 god och den skönt stött
 några timmar.
 Skummad mjölk kallades
 "skummämjölk". Kokt
 mjölk kallades oppskokt
 mjölk och kivan. Som
 blev på den kokta mjölk
 en kallades "fimo". Grädd
 kallades flöt. Ordet fil
 finns ej i den äldre tiden.
 Det tjocka av lösmjölks
 kallas ost ännu i dag och
 har man kallat det så ännu.

i äldre tid. Man sade ald-
 rin: "djölken stic och filar
 utan... mjölka stäa ä
 luppna... Gätvljst mjölk
 kallas "lusa mjölk" "djölka
 Sää se" "sger mjölk be-
 nämnes: "skrin mjölk"
 mjölka ä skrin, eller
 "mjölka ä blå". Gätvsur-
 vad mjölk kallas suca
 mjölk. Selt litet surmad
 mjölk kallas "draa"
 "mjölka ä draa". Då
 den innehåller klumpar
 sger man: "djölka källa"
 på ä luppna"
 När mjölken sukar något
 mera sur än då man sger

att "hon a' draa" säger
 man: djöllka a' "bläsua"
 eller: man håller mjölk
 på a' bli "bläsua" det
 menas då att den är
 inte riktigt bläsur.
 Naturligtvis användes
 gjalmsurmad mjölk till
 smamskopida. På som-
 maren brukade man i
 äldre tid i slätter och
 skrid i symmerhet - dricka
 bläsur mjölk för att
 som man sade "slökka
 försstän må f. bli va otörstig
 eller m. a. o. dricka sig
 otörstig av densamma.
 Man tyckte då att det

smakade bra. Den "lyggsna-
da" mjölken ät man och
slog söt i den, man
ät den även utan söt
mjölk. Man blandade
som kryddor i ringfäsa
riven sådan sänkt sock-
er. När så vi äta lygsna
mjölk" sade man ja och
den äts även med smak.

Tjockmjölk eller tätmjölk
har aldrig använts eller
 varit känd i våra trakter.

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

Lötmjölk: Osuppkost lötmjölk
äts ofta av äldre personer
särskilt som barn då man hade

riktig tillgång på mjölk.
 Kunde man inte det, ansåg
 man kanske att man hade
 inte råd till det, ty man
 behövde både gräddor och
 smör, smör mest till av-
 salu. Kan det även söt
 skummad mjölk vilket
 man väl tyckte att man
 hade bättre råd med. Den-
 na mjölk kallades som
 förut nämnts "skummad"
 mjölk" ... Uppkokt eller som
 man sade "oppkokt mjölk"
 äts till kalla gröt & kall
 gröt. Oftast som kvälls-
 vard. Ty gröt äts sällan
 eller aldrig på morgnarna.

Skjölkrätter som bereddades gen-
 om tillsättning av löpsamma
 noro: Potost rivost och
 brynost. Dessa förekommo
 som förning, eller kalas-
 mat övrallet i orten.

Brynost bereddades sålunda:

Man värmer upp 9 kan-
 nor mjölk lagom varmt
 att lösläggas, en kanna
 mjölk kall sådan, iris-

gas $2\frac{1}{3}$ skälprunt veteinjäs 30 gult blod 2.

(1 kg.) Då detta vispats väl
 och blandas med den
 uppvärmda mjölken var-
 eller den löslägges. När
 det blev färdiglösnat, d. v. s.
 massan röides om i samma

varcfter man hade egypt
 ostem i ett säll så att
 "vattilän" som vasslan kal-
 lades skulle rinna av
 väl. Man framade lätt
 för att bli kallt "vattä-
 län" vilket man var riktigt
 man om för att få en
 fin brygost. En två kan-
 nors benke smordes väl
 och ett antal stickor togs
 fram vilka väl smordes.
 Dessa voro 5 centimeter
 breda och ungefär 18 cen-
 timeter långa. Ostmassan
 lades i benken och stickor-
 na placerades runt benkens
 inner sida med 5 centimeters

mellaurum fullt syuliga
 ovanför beukens kant
 eller en på 8 centimeter
 ovanför kanten varefter
 brynsstenen insattes
 iugnen för gräddning.
 1 1/2 timma åtgick till
 gräddningen då den var
 färdig. Brynsstenen skulle
 ha en bacher gulbrun
 färg på översidan och på
 kanten. Tunt är bryns-
 sten alldeles vit. Då
 brynsstenen var färdigrid-
 dad tog man den ur iugnen.
 Efter en stund togos stickorna
 ur och lades undan till näs-
 ta gång de skulle användas.

Det var en ära för en
husmorder att kunna till-
reda en riktig bekväst.

Ölost brukade kokas och
förtäras som frukosträtt
vid begraving och bejllor
i äldre tid. Man kokade
även ölost vid julen och
äts denna rätt även vid
denne högtid som frukost-
rätt. Jag har säkerligen förut
redogjort för tillredningen av ö-
ost till landsmålsarkivet förut.
(Sann. av meddelaren.)

III Djölkenes förvaring;
gräddbildningen.

Under 1860-talet hade man byllor
i tapet i storströjan där den

nyssilade mjölken sattes
upp. Dessa hyllor buros
uppe av järnbrokar vilka
voro fästade i taket.
Man hade även järnhyll-
or längs väggarna i stor-
stugan. Under 1870-talet
började man använda
stora stora skäp att för-
vara mjölken i. Mjolk-
kärlen var mjölken kallades
upp voro under 1860-talet
mest ovala benigjorda trä-
skälar, varefter man bör-
jade begagna stajjfat
(fat av bergods). Alla hyllor
där mjölken förvarades kallades
"mjölkakällor". Det är som

användes vid mjölkningen
 kallades "mjölkakötta".
 Denna var av trä, med
 en hög stam. Vid mjölken
 uppsilning begagnades en
 sil av trä med ett litet
 rundt hål i, vari sattes
 grans åt sila mjölk-
 en igenom. Detta grans
 byttes inte ut varje dag
 utan tvättades eller skölj-
 des grans och mellan varje
 silning med kallt vatten.
 Nytt grans byttes till
 några gånger i veckan
 blott. Alla hål vari mjölk-
 en upphölldes kallades
 fat. Träslagen var av skil-

na förfärdigades vasa björk
och tall. Träskälarna som *Se gattbl. 2.*
man mestadels förvarade
mjölken i vasa delvis
ovalade dels hade de trä-
form. En träskomakare
som kallades Trängyt
förfärdigade de flesta trä-
skälarna till ortsbefolk-
ningen. Dessa voro i regel
omkring 50 centimeter långa
och 30 centimeter breda.
Dessa voro de mest vanli-
ga. Det fanns även större
sidana vasa samma form.
Att skumma grädde till-
gick sålunda, kan tog med
pekfinger och strök omkring

vid kanten så att grädden
släppte. Då tog man en trä-
sked och doppade den i
mjölken så att inte gräd-
den skulle hänga vid
varanfter man skummade
eller "sojda" som man sade.
"Ja så soja i flöta" "kva
du sojt i flöta?" "Ja sojda
i va fo, a skummo sen..."
"Flöta" förvarades i a
stajjkruka (=kruka av ler) och
då man skulle kanna.
Då man strök loss grädden
med fingret blev det ingen
gräddant kvar i skålen.
I senare tid kan man an-
vänd skeden man skummat

med att lossa grädden från kanten. Skumsten har icke varit känd i äldre tid.

Bergöing av mjölktrög och skålar tillgick sålunda: Man tog sjundande kettvatten och en karakäss av skålat tallis (karakäss = viska) vilken man strubblade fat och skålar med, var efter de fingo själarna på hyllorna som befunno sig i köket. Mjolkprodukter brukade aldrig fröas i nedgrävda tunnlar.

IV. Beredningen av smör.

Smör. Annan grädde än den av kon erhållna användes aldrig till smör.

Med kärna menades det
 laggade träkärn som användes
 vid karringen. Det fanns
 både större och mindre kär-
 nor, men alla voro gjorda
 längsmåla på samma
 mötoll. Kärnstaven kalla-
 des "tyäl". Den nedre delen
 av tyälän var i äldre tid
 formad som en källa med
 runda korrade hål i
 "Tyälän" var enbart av trä
 även den nedre delen. I sena-
 re tid var den nedre delen
 formad till ett kors. Det
 gjordes och kilades fast med
 träkilar. Likaså källan med
 hål i eller denna platta kila-

Des fast med Trakilar, som brukade i regel sitta då man kände. Det kunde ju kända att man fick stiga upp då grädden tjocknade - eller mot slutet av källningen - ty annars fick man inte nog kraft att karna. Det var tåmligen en strängande att karna på detta sätt, då man ej hade så mycket grädd kunde man vispa smör. Man fick aldrig vispa mer än åt ett käll från vänster till höger - alltid åt samma käll. Fattiga gummor skatade en karaff el. dyl. och fingo sig en smör.

29
 klick på detta sätt. Han
 fick ej stanna med kärning-
 en under tiden man kärna-
 de till smör. Han var tvung-
 en att kärna i ett, inte
 stanna en sekund, ty då
 trodde man att man ej
 fick smör. Misslyckades kär-
 ningen trodde man att någon
 förgift kärningen. Detta i
 gammal tid. I senare tid
 har man trott att det be-
 rott på att man haft gäd-
 de med en någon "sinker"
 och att detta inverkat
 på kärningen. Man slog
 sjundant best vatten i kärnan
 - detta under vintern - för att

30.

så värma upp den. Detta
 vattnen töndes och grädden
 slögs omedelbart i kärnan
 samt kärningen börja
 de. Då det var kallt sattes
 grädden ut på spisen i smin-
 stone ett dygn, för att
 det skulle gå lätt att
 kärna. Några särskilda be-
 nämningar på grädden under
 olika stadiet under kärnan
 det är ej kända här. Det
 var ej brukligt att bjuda
 någon på kärngrädd. Den,
 väl på en smörgås med ug-
 kärnat smör vilket räknas
 des som en delikatess. Kärn-
 mjölken förs till vara då smör

se gult bl. 5.

et var färdigt och denna
mjölk äts med Svatta
gröt, till: Svatta gröt (=mjölk-
gröt. Kärnmjölkens väder-
des högt man drack den
även gärna då man
var förstig, alltså då kär-
ningen var färdig slogs kärn-
mjölkens egg i en skål tills
man skulle äta den.

Då man såg i kärnan, att
det blivit smör skulle man
kärna sakta så att "då
sammalada se" som man sade.
Då man likat med tyä-
lån så att man samlat
smöret lagade man till
kallt vatten i en fräschil

varefter man tog upp smör-
 et ur kärnan med smör-
 skedew och lade det i
 det kalla vattuet i skäl-
 en. Detta kallades att
 "svätta smör", ty det ar-
 betades med vattuet så
 att det skulle bliva fritt
 från kärnjolk. Tuålet
 skulle arbetas väl så
 att varje dropp gick ur
 innan man var nöjd med
 resultatet. Detta kallades
 att "älta smör". Man "älta"
 smör i ett ~~trou~~ trou eller
 som de äldre sade trou,
 annars i en träskäl vilket
 användes både delarna som

liga använde träj andra
skäl allt eftersom man
~~man~~ sjäta ville ha det.

Falkvingen skedde först
efter det man "kastnat en
smöät" som man sade.

Man brukade skänka bort
en smöckklump till någon.
Lättij kvinna. Man gjorde
lotta så att man gav bort
en krukta mjölk och lade
då en smöckklump i mjölk-
en för att bekantigt göra
den med sedan fick emattiga
ken tvätta smöcket hemma
hos sig. Man gav även be-
sökande som kom vid till
gället man kände "a jäna"

gäs" ... vilket den besökande
 lät sig väl smaka. Detta
 smör breddes på bröd. Om då
 brödet var nybakat ansågs
 det vara det bästa man
 kunde få, då man fick sådan
 "tjånägäs." Ett gammalt
 ord står så: "Kytjånat
 smör på nybakat bröd
 är så gott som i va
 myjjeftä" ... Kytjånat smör
 på nybakat bröd är så
 gott som att vara ny-
 gift" ... Man "älta" smöret
 med en träsked, som all-
 tid användes till detta änd-
 mål och aldrig annat. Så
 skulle smöret formas till

en "trullingå" som man såg.
 "Trullingån" skulle vara oval
 till formen slät och fin.
 Det var inte så litet konst
 att forma en sådan "trull-
 ingå". Det blev slungning
 med smör i skålen eller
 träget mot dess rigger tills
 "trullingån" hade den önskade
 formen. I större gårdar
 packades smör i träspan-
 nar lager efter lager. Det
 smör som kändes på en
 gång kallades ett "tjän".
 Tillades ett "tjän" i spannen,
 nästa "tjän" lades ovanpå
 varken tjän lades efter
 eller på tjän tills spannen

var full, då man sände
det till Staden för försälj-
ning. Här smörret fanns i
en spann som fanns det en
kant vid varje lager och
så alltså en så aptilligt
lit. Ej heller var det sak-
ert att alla tjear hade
absolut samma färg och
ring vetter men det där var
så vanligt att man akta-
de ej därpå så nogga... Des-
sa fäspannar var smörret
packades varo laggade och
försändes med lock vilket
väl tillslöts då spannen
var fullpackad med smör.
Det fanns särskilda reppkåpor

Med kärna menades det
 laggade träkärn som användes
 vid karringen. Det fanns
 både större och mindre kär-
 nor, men alla voro gjorda
 längsmåla på samma
 mötoll. Kärnstaven kalla-
 des "tyäl". Den nedre delen
 av tyälän var i äldre tid
 formad som en källa med
 runda korrade hål i
 "Tyälän" var enbart av trä
 även den nedre delen. I sena-
 re tid var den nedre delen
 formad till ett kors. Det
 gjordes och kilades fast med
 träkilor. Likaså källan med
 hål i eller denna platta kila-

28.

Des fast med Trakilar, som brukade i regel sitta då man karnade. Det kunde ju kända att man fick stiga upp då grädden tjocknade - eller mot slutet av karningen - ty annars fick man inte nog kraft att karna. Det var tåmligen en strängande att karna på detta sätt, då man ej hade så mycket grädd kunde man vispa smör. Man fick aldrig vispa mer än åt ett käll från vänster till höger - alltid åt samma käll. Fattiga gummor skatade en karaff el. dyl. och fingo sig en smör.

29
 klick på detta sätt. Han
 fick ej stanna med kärning-
 en under tiden man kärna-
 de till smör. Han var tvung-
 en att kärna i ett, inte
 stanna en sekund, ty då
 trodde man att man ej
 fick smör. Misslyckades kär-
 ningen trodde man att någon
 förgjort kärningen. Detta i
 gammal tid. I senare tid
 har man trott att det be-
 rott på att man haft gäd-
 de med en någon "sinker"
 och att detta inverkat
 på kärningen. Man slog
 sjundant best vatten i kärnan
 - detta under vintern - för att

30.

så värma upp den. Detta
 vattnet töndes och grädden
 slögs omedelbart i kärnan
 samt kärningen börja
 de. Då det var kallt sattes
 grädden ut på spisen i smin-
 stone ett dygn, för att
 det skulle gå lätt att
 kärna. Några särskilda be-
 nämningar på grädden under
 olika stadier under kärnan
 det är ej kända här. Det
 var ej brukligt att bjuda
 mjölk på kärngräddor. Den,
 väl på en smörjas med mjö-
 lskarnat smör vilket räknas
 des som en delikatess. Kärn-
 mjölken förs till vana då smör

se gult bl. 5.

et var färdigt och denna
mjölk äts med Svatta
gröt, till: Svatta gröt = mjölk-
gröt. Kärnmjölkken värdes-
des högt man drack den
även gärna då man
var förstig, alltså då kär-
ningen var färdig slogs kärn-
mjölkken upp i en skål tills
man skulle äta den.

Då man såg i kärnan, att
det blivit smör skulle man
kärna sakta så att "då
sammalada se" som man sade.
Då man likat med tyä-
lån så att man samlat
smöret lagade man till
kallt vatten i en fräschil

varefter man tog upp smör-
 et ur kärnan med smör-
 skedew och lade det i
 det kalla vattuet i skäl-
 en. Detta kallades att
 "svätta smör", ty det ar-
 betades med vattuet så
 att det skulle bliva fritt
 från kärnjolk. Tuålet
 skulle arbetas väl så
 att varje dropp gick ur
 innan man var nöjd med
 resultatet. Detta kallades
 att "älta smör". Man "älta"
 smör i ett ~~trou~~ trou eller
 som de äldre sade trou,
 annars i en träskäl vilket
 användes både delarna som

liga använde träj andra
skäl allt eftersom man
~~man~~ sjäta ville ha det.

Falkvingen skedde först
efter det man "kastnat en
smöät" som man lade.

Man brukade skänka bort
en smöcklimps till någon.
Lattij kvinna. Man gjorde
lotta så att man gav bort
en bruka mjölk och lade
då en smöcklimps i mjölk-
en för att bekantigt göra
den med sedan fick emattiga
ken tvätta smöcket hemma
hos sig. Man gav även be-
sökande som kom vid till
gället man kände "a jäna"

gäs" ... vilket den besökande
 lät sig väl smaka. Detta
 smör breddes på bröd. Om då
 brödet var nybakat ansågs
 det vara det bästa man
 kunde få, då man fick sådan
 "tjånägäs." Ett gammalt
 ord står så: "Kytjånat
 smör på nybakat bröd
 är så gott som i va
 myjjeftä" ... Kytjånat smör
 på nybakat bröd är så
 gott som att vara ny-
 gift" ... Man "äلتä" smöret
 med en träsked, som all-
 tid användes till detta ända
 mål och aldrig annat. Så
 skulle smöret formas till

en "trollingja" som man såg.
 "Trollingjan" skulle vara oval
 till formen slät och fin.
 Det var inte så litet konst
 att forma en sådan "troll-
 ingja". Det blev slungning
 med smör i skålen eller
 träget mot dess rigger tills
 "trollingjan" hade den önskade
 formen. I större gårdar
 packades smör i träspan-
 nar lager efter lager. Det
 smör som kändes på en
 gång kallades ett "tjeän".
 Tillades ett "tjeän" i spannen,
 nästa "tjeän" lades ovanpå
 varken tjeän lades efter
 eller på tjeän tills spannen

var full, då man sände
det till Staden för försälj-
ning. Här smörret fanns i
en spann som fanns det en
kant vid varje lager det
såg alltså en så aptilligt
ut. Ej heller var det sak-
ert att alla tjear hade
absolut samma färg och
rening veltar men det där var
så vanligt att man akta-
de ej därpå så nogga... Des-
sa fäspannar var i smörret
packades varo laggade och
försändes med lock vilket
väl tillslöts då spannen
var fullpackad med smör.
Det fanns särskilda reppkjörne

37

som togo emot detta smör
och i sin tur försälde det
avtungen i Söteberg eller
Kalmstad. I någon kammar i
lillastugan å gården sattes
smörspannen till förvaring.

Lusmoderna hade ibland dels en
smörsked vars ena kant var
repplad, med denna utsira
des smöret vackert då det
lyfts upp. Lusmoderna gjorde
också skivor i smör med
en vanlig sked för att det
skulle se vackert ut. Man
hade en "smörbytta" av glas
som rymde ett skålpund
denna skulle fyllas och med-
fördes som förning till be-

(Smör mycket
eller gjort fint)



(med träsked
ens utd.)

granning och bröllops. Något mindre smörbyttor hade man i hemmen och fyllde med smör och satte dem på matbordet vid högtidliga tillfällen.

Det smör som man medförde på färder, på statsresor, på marknadsfärder o. dylikt förbereddes i små träasker av ett kalvt skälspuntts pyrund med infällda lock. En sådan ask kallades smörask. Tvåst exportades från socknen med elst uppskjorne och under 1860-80-talen förde en uppskjorne från Lanna by i Kulltups omkring i hela socknen och köpte upp smör med vissa

Puörsked
allt smör som
med.



39

tidens mellannamn vilket kan
i sin tur förde till Bote-
borg och försäljde där. Lamm
namn var Gustaf Lamm.

V. Beredningen av ost.

Då man kokar mjölk och det
bildar sig ost, kallar man
detta mjuka ost. Färs bak-
verk där namnet ost ingick
har man ej haft. De olika
ostsorter som tillverkades
var sömjölksost, skumm-
mjölksost, kärnmjölksost
plockost, den sistnämnda kal-
lades "pläcka". Till kärnmjölks-
ost användes sot mjölk och
kärnmjölk tillsammans denna
ost var tämligen god och smak-

lig. Naturligtvis användes söst
 ostkummad mjölk till ost. Söst-
 mjölksost gjordes av ostkummad
 mjölk och denna kallades söst-
 mjölksost. Ost utan korn före-
 kom aldrig. Ost tillverkades
 i yststämor eller ostkorn, eller
 i yststämor, dessa voro stö-
 re än kornarna och ej lika
 dant gjorda. Ostkornarna voro
 av full samt av vidt. Man
 pressade ned ostmassan i korn-
 en med händerna vilket
 gjordes tämligen omsorgsfullt.
 Ostkornarna voro av flera stor-
 lekar större och mindre.
 Till de riktigt stora ostarna
 hade man yststämor. De största

ostarna voro av 20 centimet-
 ers tjocklek då de voro jär-
 digystade. Ostlixe ästadskonus
 Sälunda: Man gav en trä vock-
 ers gammal kalva ett kvantum
 mjölk ett par timmar före
 slaktingen. När kalven var
 slaktad tog man reda på ljos-
 magen fördes den ost som
 blivit där varefter skummet
 (ljösmagen) renjordes varefter
 den tillvaccatagna osten lades
 tillbaka i ljösmagen jämte
 något renmjölkad mjölk, man
 väste en sticka av trä och
 bekvade kanten på ljösmagen
 och trädde stickan där i var-
 efter man torrade ljösmagen i

se quet bl. 5.

42

bakat på en kok där man
 placerat den. Då den var
 torr togs den ned och vid yst-
 ningen skar man en bit av
 löpsugen hade detta i en timme-
 lopp varefter man kramade
 i löpet i den uppvärmda
 mjölk som skulle beredas
 ost av. Något annat än
 kalumngar användes icke
 till ostlöpe. Kan gjummade
 mjölken i en stor oför-
 renad kittel. Sedan man
 ännu hade kokspislar väände
 man mjölken i kittel vilk-
 en ställdes på en eldring i
 den öppna spiseln. Sedan
 satte man kitteln på kokspiseln

43

då man en gång fått insatt
 en sådan. Lönerna heter "Lönerna".
 Den löjande massan kallas
 lades ost. Den löjningen ska
 blott en bit som användes den
 en gång, det som man kan
 förvaras på fukt ställe.
 Ostmassan togs upp med ett
 durchschlag, en handduk lades
 - efter att ha öppnats i het
 vassa - i ostkorgen eller sållit
 varefter osten slås in durch-
 slaget och i korgen, en kvinna
 framade osten undan för undan
 medan en annan öste upp,
 ost var kribblen så länge tills
 korgen blev full. Man saltade
 litet mellan varje nytt lager

74

som pressades ned i korgen.
 När man lagt i så mycket man
 önskade i korgen slötade man
 ut kuddskörnen och lade
 dem över varandra. Då böja-
 de man ösa upp ost i nästa
 korg på samma sätt. Om
 en stund fick man vända den
 första osten om på det att
 den skulle bli välformad
 och vackra. Ostformar med
 lock har ej varit kända här.
 Vasslan eller 'vattilan' som den
 kallades här användes till Jäg-
 spad, till grovbröd. Detta
 bröd blev mycket gott och
 smaktligt. På vår ort brukade
 man ej koka messmar eller göra mes-

45

ost. Ostarna skulle förvaras
i korgarna och sällan under
en veckas tid under ett
flitigt utbyte av torra hand-
dukar. Så att all vasslan
rann ut. Efter en veckas
tid tog man upp ostarna och
vände på korgar och säll
och lade botten upp på
dessas lade en torr hand-
duk på och placerade
osten därpå. Osten lades
på torrt, ej för varmt ställe
och tvättades då och då med
saltvatten. Ostarna lades i
försättningen på ett ship eller å
en kylla i ett fuktigt rum
där de blevo torra och fina.

Osten kunde inte skäras och
 förtäras förrän 6 veckor hade
 gått. Detta var sura ostar.
 De stora ostarna måste
 lagras minst tre månader
 om möjligt längre. Ju bättre
 blev de i smaken. För att
 osten skulle få god smak
 skulle man lägga den i
 humle. Det var mycket van-
 ligt att husmodern slog
 humle i en ragg och ut-
 ränd bikupa. Där osten
 lades. Osten fick då en fin
 och skarp smak. Detta un-
 der ostens lagringstid innan
 man ämnar skurik av
 den, eller ansmakat den. Man

47

brukade även tuga en uäl och
 sticka små hål i osten var-
 efter man tvättade osten med
 konjak eller brännvin. Om
 osten behandlades på detta sätt
 blev den mycket välsmakad
 och fin. Husuödrarna i
 gårdarna tävlade med var-
 andra om vem som hade
 den finaste osten. Man bjöd
 varandra till sig och visade
 ostarna. Detta var mycket
 intressant att se och utökade
 att glädja sig åt. Ty de
 flestaostar som ystes kom-
 mo till genom utbyte av
 mjölk mellan gårdar och
 grannbyar. "Ystajilla" var mycket

Sammalost kunde göras
 i ett halvår eller något
 mera. Att ysta pläcka
 tillgick sålunda: den yste
 en ost den ena dagen och
 den andra dagen löplade man
 ny mjölk. Då man öst upp
 denna ost så tog man fram
 den fjera dagens ost och
 plockade så sönder densam-
 ma och blandade den med
 den nya osten och ystade
 nu osten på vanligt sätt.

Denna ost blev riktigt god men
 det kunde ju handa att den
 blev litet fläckig. Pläcker gjorde
 man då man ej hade så myc-
 ket mjölk att ysta av. "En"

49

sådan ost kallades "plåkka".
 Man hade ystöl i äldre
 tid då man bar mjölk
 eller råttare sagt mellan flera
 gårdar. Skollärarna i socknar-
 na brukade ställa till med
 ystjilla, litet lärarium
 i socknen. Det hände då till
 god ton att föra med sig
 all möjlig slags mat dessutom
 till ystjillan såsom: ull, fär-
 lar, smör, ägg, ostkaka, sot-
 ost, brynost, mjölk, m. m. Det
 lå till lära eller lärarium.
 Bondmörorna tävlade med var-
 andra om vem som skulle
 föra med sig mest till yst-
 jillan... (fröjligt mycket mjölk

~~XXXXXXXXXXXX~~
 Ja sa yssta
 me a plåkka.

(kontr.8/2 4)

bar man till dessa ystgillen
 så att skolläraren och dito
 lärarinnan skulle få många
 ostar. Bondmorsorna hade
 också yststjilla; då de bytte
 mjölk med vassända, vaka
 in och vaka ut, den tid
 då betena stodo som ferdig-
 ast. Detta var mjölkting
 som morsorna gladdde sig
 åt, man drack kaffe och
 slämrade och pratade under
 tiden medan mjölken värm-
 des och sedan ostarna ysts
 samlade man till sig sina
 tomma mjölkkrutor och gick
 hem. Kvinnorna hade detta
 lit som tillfälle att gå på yststjilla.

Frizes till Mjölkens träning, 1

1) str. slökka tösstän för-
skras liksom "bliva otärlig, dricka
sig otärlig" och tycks pålemt
inte veta att släcka förstena
äro vida vanligare och naturligare
riksgårdsuttryck än "bliva
otärlig" vilket äro kimol samt
konstlat. Mycket sonligt verkar
det äro i bland rättes "i vilka
mjölk ingick som en värtig be-
ständdel" upptas sölmjölk.
Mjölkens fädan den äro användes
med bröd, el. smörgräs som tre-
tingg. som en maträtt. Så enkelt
äro det.

knystes (= slägga) är närmast
berelldat med östah. knösa,
drygt sönder i stycken, krossa

knosstä = slägga
så uttalas det ordet här.

3) Det är beklagligt att Ni
låter folk driva med Er och
slå i Er dattorlar. Nu ha de
inbillat Er, att 2/ Skälpsund ^{handl.}
är 1 kg. ³ Stämman otroligt!

Ni måtte vara mycket wärdiga efter -
som skälpsundet är Er så juu-
komligt förwändade, att Ni tror
det vara mer än 1 kilo. Det är
mindre än ett halvt! Lita -
ni ha de plagit i Er (sid. 29)
att de sörworse faten och skälpsun-
den för mjölken wro w fall! Det
skulle bli en härlig käftsmak
på wolk om stor i sörworse
kär! De sörworse käftid
som användes för förwöring w

Det är skivofel i så fall
är mig, det är ingen som
sagt att $2/5$ skilpund är
ett ly. Du jag skrivit så
så är det skivofel är
mig?

livsmedel, såsom fat, skålar
 tårerikes o. d. vore u löstän,
 i skt björk, al, alen. Tve lögg-
 tirl, ss. byttor, kor, säas, Värd!
 blajer, ämbars huse man
 väscuoat fur. Myölkbyttorna
 brukade (pi något så vis ordent-
 ligen stannu) vore vitmåla-
 mätti för för kin vande u käl-
 smak. Däsebyttor stod myölkken
 inte länge i byttorna, man myölkken
 för värtan omedelbart till sig
 ladsmed, om den förmere i
 besöring med fur. Ni ha även
 därit i vilka Er, an ortkoger-
 na kunde flutas av fere
 jävte vide. Om det sagt s av
 vide, en o.(mög.)byttor, så hade det

Skälarna voro mestadels
av björk och jag tagit
reda på nu.

svetit hite. För sök Er på en flata⁴
en oöthor, w gas, så för Ni
se hur det gör! Ni kan inte ens göra
en viga et för.
Ett säga närm tycks
vra symmetri en bredskäppig
oh häls synes Ni sedan
kännetom om den gamla allmog-
kulturen den den god, en pyro-
nämnen kan bli: Er var som
helst.

Sj Ni hur ett för en tyddvank
kuriöst språk med sådana
ordformer, som spisel för
spis, vassla för vassle
fritera för äta, å för på en
fl. Detta dock icke konst som
en an märking utan en drö
som en intressant iakttagelse.

4) Tärclom i te i K. (5)
känsmörgeris oresträn med
fin skapan gräslök?
Vänd!

5) Skälde man inte salt
de kummin i löpet?

I mycket, mycket gammal tid
skall man ha lagt salt och
kummin i löpet, men det är myc-
ket långt sedan.

6) Som en annan anmär-
ning gäller än i redogörelse
a förhållande vid färing på
dialektala termer. Som på tidigare
papperet, önskar vi de dialektala
termerna i första hand och sak-
lig redogörelse i den utsträckning
som fördras för termernas
ficklöring och belysning. Framf-
ant vill vi inte ha löst full-
värd!

uads gods som saknar jävål
språkligt som publikt intresse.
Än finns åtminnigt dylikt
gods. Säkant för icke före-
komma!

Det har förkommit
att man ätit karsusnö-
gis med gräslök på,
det är ju mycket
gott och det äter
man ju än i dag.