

Frågelista I

Småland
Stranda

Alva

-

O. Svensson

1944.

I Njöltskushållningen i äldre tider har jag ej någon kännedom om. I Skumbyggen i de trakter jag vistats ha en smör och ostberedning varit de vanliga.

Spenvarn njölts kallades i min hembygd allmänt för korvarn njölts. Att korvara korvarn njölts eller ostkunnad njölts var för 50-60¹ är redan sällsynt. Det kunde ljudas någon gång, ty jag hörde min farfar född 1799 berätta, att när det varit något extra. Vi jakt njölts må plöta på. Under min tid i början på 1900-talet hörde jag någon^{gång} att den eller den blivit ljuden på en silsup, vilket ansåg spenvarn njölts. Att stinka ut någon och traktera med mjölk njölts har under min levnad inte förekommit. I de trakter jag vistats och inte hörde jag

mina föräldrar tala om detsamma. Det förkom att
det skärbrades ett stopp eller en kanna skummad
mjölk till någon fattig eller sjuk, som ej hade bra
tej heller förkom i min barndom att mjölk
sändes som förtäring vid bröllopp eller begravningar.

Orkummad mjölk kallades allmänt söt mjölk.
(söt mjölk) skummad mjölk för skummjölk
(skummämjölk). ~~De~~ Den från mejerierna kom-
na skummjölkten kallades på 1890 och i början
på 1900-talet för "pilläsallé" och ansågs mindre-
värdig. Det påstods att hon var en grad likan än vatten.

Gräddor kallades gräddor men äldre personer
i min barndom för 60 år sedan sade "plöta".
Himnan på kokt mjölk kallades himnä (dä
ä himnä på mjölka).

Sjätulöpt mjölk kallades, mjölka skär säj.

Mager mjölk kallades blåsur

Sjätusummad mjölk kallades sur mjölk

När mjölken började surna och innan den klumpat sig, kallades den i Blecksträketen, tjäll, mjälka ha tjällrä. I Årda, Skatelöv och här i Söder-
lult gällan även blåsur.

I de trakter jag vistat har ^{all} råmjölken allmänt brukats råmjölkespannkaka. I min barndom när det på vintrarna var ont om mjölk och det ofta hände, att det bönder någon kortare tid voro utan mjölk, användes råmjölken till kaffebräddelse men ett ägg vispades i den råmjölke som skulle användas till kaffebräddelse. Kåhudsans har jag icke smakat mer än ett par gånger.

II

Mjölken har allmänt förtärt uppskottet i trakter jag vistat i Småland. Som barn minns jag att vi på somrarna någon gång kunde få mjölk med sönsturet bröd som var blandat i mjölken, till detta äts spiken säll. Sena sätt serverades på kvällen. Uppskottet mjölk

serverades för 50-60 sedan några gånger på vin-
tem. då kunde det hända att ett par ägg hade
vispas i densamma, om det var någon från-
mad som skulle delta i måltiden. I den
upskofsta mjölken kunde det någon gång
hända, att den blandades med sönskuret
bröd. Den mjölk som användes i lunkällan
var i allmänhet skummad. Söt mjölk
serverades sällan.

Ensen mjölk har inte medförts på färder
under min tid och jag har ej hört talas
om att något sådant förekommit. Vanliga
matsäcken var i min barndom ^{salt kött och bröd} fläsk och bröd,
^{korn och bröd} (ost och bröd, Smör i matsäcken kom ej förrän i
slutet på 1880-talet. Detta i min hemtrakt.
Filleunken började vid erbskiftet, förut

äts den skummade surmjölken. Jag minns från min barndom att en av grannens pojkar talade om med en viss stolthet. Vi håller fortfarande tunnå på den sura mjölka i ätar bara då tjocka.

En vanlig mjölkrätt var mjölkvällingen, den koktes av korngrön och skummad mjölk utspädd med vatten. En annan mjölkrätt var potatisgrönvällingen, den koktes av potatisgrön och skummad mjölk utspädd med vatten. Dessa vällingar övergick i början på 1900-talet till risgrönvällingar.

Korngrönsgröt koktes ännu när den var varm äts den till kall mjölk och när den var kall till varm mjölk. När risgrönsgröt någon gång koktes ^{till den} serverades varm mjölk, när han var kall och kall mjölk när han var varm.

I Ålenstråket koktes mjölk upps och i den

slogs dricka, "när det fanns något." ~~Detta~~ Denna rätt kallades dricka i nyjatte. I Årda och Skote-löv med omnejd Årsupa.

Den vanliga rätten med tillsats av körsäms är ostkakan som dock förekom mera sällsynt i min barndom, vilken nu är allmän på fester och kalas.

Den vita massan som vid kokning steg upp ~~på~~ till ytan varsla (vatthäp) kallades i Åmstrakten "vattävälla". Vi barn åt den så dan den var och tyckte den smakade bra. Någon maträtt bereddtes ej av den.

Gräddor, nybakad, kunde vid något omtaka tillfälle ätas till varm kongrusgröt, då ett mindre mått hälldes på gröten.

Några rätter som tillvredes av mjölk och gräddor känner jag ej till.

Mjölken förvarades ⁴²⁸⁰ i ^{fat som sattes} allmänhet på en kas-
bylla i köket. Detta på vintern då det så-
län eldades i den stora kökspisen, ty maten
lagades i vardagsrummets spis. På sommaren
i källaren, för att den ej skulle surra allt för fort.

Som det i allmänhet var rättor i källarna så
var i taket inslagna fyra märbor eller krokar,
i dessa bands rep eller ^Nkättingbitar, i dessa trädde
två stänger och på dessa lades en län och
på denna län sattes mjölkfatet, eller mjölk
bunkarna. Träfat fans kvar i min barndom men
användes ej till mjölk.

På större gårdar och herrgårdarna fans det sär-
skilda mjölkkanrar men någon sådan har
jag ej sett.

Smör förvarades under den varmaste tiden
i källaren men ej ost.

I min barndom mjölkades det allmänt

i stävor av trä med band av trä. Den ena stävan
(høygen) var längre än de övriga och tjänstgjorde
som handtag ^{till} att häsa stävorna uti. Dessa stävor
förvann allmänt i början på 1880-talet och ersattes
med mjölkspannan.

Uppskifningen skedde i siluo som i min barndom
allmänt var av bleckplåt med silduk av murrigt
träd. Inne i siluo lades en linnetrasa silduken.

Mjölken silades i vanliga fat eller bunkar. ^{Dessa} dessa
fats av bränd lera kallades de "stunfat", vore
de av fjäns kallades de "eusfat", bunkarna
voro både av bleckplåt och förtuvad koppar.

Stumningen skedde med en vanlig träsked,
för hand och grädden förvarades i fat eller
bunkar. Den kvarblifna gräddbränden strö-
mor sjähu, som i allmänhet stummade mjölken.

bort med ^{en} finger. Att yngre mjölkkrälen kallas
des att diäka tvätta mjölkkrälen. Ja förläse
diäka mjölkkräla.

IV

Smör tillverkades av den gräddde som kro.
mjölkens lämnat.

Kärningen skedd i vanlig stötkämma eller
genom vispning. En vanlig stötkämma kärna
var laggad med träband, två vid botten
ett på mitten och ett omkring ~~7~~ 4" från över-
kanten. En av laggen var längre 6"-8" och tjänade
som handtag. Kärnstavnen kallades tøjel

Kärnan var omkring 5-6 kvater hög och 12" i diam.
den hade ett uttagbart lock med ett hål i mit-
ten omkring 1 1/4" i diam. Kärnstavnen kallades
tøjel, i nedre ändan ^{av den} var ett kors av björk,
detta kors var så stort att det nästan fyllde
kärnan invändigt. Detta var gjort av björk.
varjeborsarm var omkring 3 1/2" bred och 3/4" tjock

I mitten på varje korsarm var borrat ett hål omkring $\frac{3}{4}$ i diam., ~~detta~~ I korsets centrum var borrat ett hål omkring 1" i diam., i detta hål var insatt och fastkilat ett skaft av gran något mindre i diam. än hålet i locket. Skaftet eller handtaget var omkring 2 alnar långt. Sedan grädden var ~~täml~~ ^{täml} i kärnan, sattes tøjlen i kärnan, ~~locket~~ tøjles skaft trädde igenom lockets hål, locket trycktes i sm. kärnas stavar urhuggen fas och kärningen börjades. Kärnan var gjord av gran för att smört skulle få träsmaka.

Fig I A visar en tøjel.

Vid minnes partier gräddes skredds vispning, vilket skeddde så att grädden tömdes ett större fat och vispningen skeddde med en vanlig visp gjord av skalat björkris.

På 1880-talet börjades kärningen ske med kärnor ^{tunnor} dragna med vev. De voro ovala, ^{tunnor} i kärnan

4280 *Ang I A*

19



Föjel.

rotterade en fläkt med fyra vingar, denna var
lagrad på en axel av järn. Axeln var gängad
i fläktns uax. Axeln lagring var i Kärnan
gavlar. I kärnljudet fläktna voro ^{flera} bords hål
av $3/4$ " storlek. Kärnan stod på en fot och över
var ett ^{avtagbart} lock ~~varigenom~~ öppning
~~hålls~~ täcktes ^{lockson} med ett ^{lockson} var så stort kärnljudet gick
därigenom, det uttog för rengöring genom att
axeln gängades loss och uttog varvid kärn-
ljudet blev fritt. Dessa kärnor voro mycket prakt-
iska och arbetade mycket fortare än stötkär-
norna.

Grädden värmdes i en gylta innan den slops
i kärnan. termometern var att ^{mor} ~~slags~~ ⁱⁿ ~~sade~~ ⁱⁿ ~~finger~~
i grädden. I kärnan slops varmt vatten innan
kärningarna började.

Något brukt för att smörbildningen skulle lyftas
 känner jag ej till, ej heller vad den regelbunda
 takten kallades. Några särskilda benämningar
 på grädden i olika stadier vet jag ej annat än,
 nu börja då ~~grynäsaj~~, nu ble då ~~sa~~
 grynäsaj, nu ble då smör.

Kärrmjölken tömdes i fat eller bunkar
 och användes i hushållet. När den blev sur
 smakade den ej godt.

Det mjukt smör lades i ett större fat
 eller i träg och med en större träsked smäd-
 des smört till kärrmjölken arbetats bort,
 sedan skötdes smört med friskt vatten
 och saltades, saltet arbetades samman med
 smört med en träsked.

I mitt barndomshem lades smört i ett fat, en
 dol såldes och en del förbrukades i familjen 60
 personer.

I strogbygderna var det vanligt så sent som i slutet på 1890-talet att sanka smör. Då lagrades smör i en trähytta, över smörret hölls det saltlake, denna hölls an varje gång nytt smör fylldes på i byttan. När det blev en stadsresa togs smör med och såldes. Sen sista smör-sankning jag känner till var 1905, detta var på Rosendals gård i Åröda. Detta smör var svårsält, det var med en resa till betlanda där det ej gick att ^{sälja} det skumpades bort litet renare i Askarshamna.

Bestämda uppställningar av smör har alltid förekommit. Den mest vanliga uppställningen har skett med en räfflad smörspade av bok som ornament på smörformen. När jag ej sett vid färden förvades smör i en ask av trä.

V

Beredning av ost. (Ostringna)

Ost tillverkades i Ålmslyggen och i de trakter i Småland jag vistas, nämligen av Kro-
mjölke och av ostkunnad mjölke. Ostades det
någon gång av ostkunnad mjölke var denna
ost tunnare och blandad med kumming.
Några särskilda ostsorter förekom ej, annat
än någon gång plockost. Ej heller ost i
kakform, förekom denna ostform någon gång,
var den mycket tunn omkring $1\frac{1}{2}$ "

Ostringen skedd i ostkorgar, dessa voro
flätade av blånna vide eller pilgrenar och
tillverkade av korgmakare som på för-
komrarna gingo omkring och sålde dem i
samband med korgar. Ostkorgar köptes
även på marknaderna.

Ostkorgarna hade lodräta upprestade kantar.

4280.
Längsta höjden var omkring 3" höjtsa 4"-4½"

15-

En ostkorg var rund och diametern var från omkring 4" uppf till 12"-15"; botten var plan med ett hål i mitten omkring $\frac{3}{4}$ " i diam.

Ostlöpet var kalvens löpmage, ^(två timmar) innan kalven slaktades fick han dricka så mycket söt mjölk han ville ha, detta för det skulle bli ett stort löpe. När kalven var slaktad tömdes innehållet i kalvens löpmage i ett större fat eller bunke och löpmassan gjordes ren, ty i allmänhet hade kalven ~~slukat~~ som det kallades slikskä i säj uti ströt. (ströhalmen) som måste plockas bort. Sedan löpmassan var rengjord tömdes den tillbaka i löpmagen slikt vännen, vilken minns jag ^{och} utsädd med någon ostsmakad mjölk. Sedan det i löpmassan blandats 2-3 glas brännvin tröddes ett spett av trä genom löpmagens ändrar

så att löpmassan blev upphängd under spjället. Detta hängdes sedan upp i taket fram för spisen till att torka. Var det på sommaren hängdes det i köket var det på vintern hängdes det fram den öppna spisen i vardagsrummet. Detta för 50-60 år sedan. Sedan löpmassan torkat lades den undan på lämplig plats.

Dagen före ostning skulle ske, lades avsedd ost löpmassa i mjölk för att lösas upp. (Hottväf)

Mjölkten hjuvades vanligtvis i en kopparkittel detta skedd i köket. Om den lösnade mjölkten sadis det att "mjälka ha löpsnä".

Ostmassan kallades "ostäpläcki"

Skinnat ^(av löpmassan) användes i det kallades bot, utan undantag löpmassan av löpet.

När ostningen började lades två käppar över det kär, vanligtvis en kopparkittel, över kärlet på dessa sattes ostkorgen, Ostmas-

san togs sedan upps med händerna och med händerna pressades ostmassan tillsammans i ostkorgen i vilken det var lagd ett ostkläde av linne. Ostklädet, (ostklät) låg kvar i ostkorgen ett par dagar, sedan togs det bort och efter 8 dagar var ostem så torr att den kunde togas ur ostkorgen.

Saltningen började som ostem var ostad, salt ströddes på översidan när sedan ostem vändes, vilket skedd var dag, saltades det på motsatt sida och pågick så länge till dess den ansågs saltad.

De färdiga ostarna lades vanligtvis på ett bord för torkning, detta i köket eller en kammar. Detta under min tid, men jag har sett oststall, men de användes ej när börjat minnas tiden.

En vasslan (vattlän) koktes vassgrät

(vatllägröt). De grynn som användes voro korngrynn, detta tills i början på 1900-talet då de ersattes med risgrynn.

Ostningarna började på alvarn i augusti och fortgick tills i början på oktober. I byarna var det vanligt med mjölkbyte. Ostningarna skeddde i en gård och ^{dit} var de övriga gårdarna sin mjölk. Detta därför att ~~den~~ mjölken i en vanlig bondgård ej räckte till till en större ost, ännu därför att skulle mindre ostar ostar underlättade det arbetet. Det var alltid mor sjähu som bar ostmjölken och i ostgården bjöds det alltid på kaffe med flera sorter bröd. Vid dessa ostningar (ostän) var det alltid två skötte om ostningarna. Skada man ej ostkornen var det att låna av grannen.

Eftermiddagen var det ostning med mjölkbyte i en annan gård på samma sätt.

dessa mjölkkytten ~~hade~~ ~~som~~ ~~var~~ ~~i~~ allmänna i stora delar av småland, tills långt in på 1900-talet.

De som ej hade kor flarkitjosittarna, gick omkring i gårdarna och bad om mjölk någon kväll. Så var det alltid prigan, eller om sådana ej fanns en av bonddottrarna som bar mjölken till stugan där ostkalkarst skulle ske. Kalaset bestod av kaffe med vetebröd. Den vanliga ungdomen beträdde billigt med att bära mjölken och på kvällen blev det dans i stugan till musiken av ett tvåradigt dragspel.

De som ej hade råd att ljuda på kaffe, kände själva sin mjölk.

Någon oststuga vet jag ej har funnits i min hembygd.

VI

Beskrivning av museer har ej förkommit i de trakter jag vistas, jag har ingen kännedom om dem.