

Mjölkhuskällning (mjölkhusäötning)

Småland
Sunnebo län

Traryd

-

222

...

J.W. Gustafsson
1917.

Benämningar på mjölk var i Traryd redan på tidigt som på 1880-talet i enlighet med finsk språket mjölk, [men enligt erhållna upplysningar förekom tidigare uttalet mi^elk.]

Den mjölk som förekom var nästan utslutande kornmjölk (kornmjölk [hord]). En och annan get (jet) förekom vinerligen hos fattigare torpare eller backstugevärdare, som ej måktade hålla sig med ko eller hade tillräckligt med bete och föda för dens underhåll, och denna använde getmjölken (jetamjölken) till mårniskoföda, men detta var endast undantagss.

Den smagre jorden och de dåliga betesmarkerna omöjliggjorde i regel tjudring av kreaturen. För att skaffa sig tillräcklig näring måste de slåppas låra, och getterna voro ytterst svåra

2)

Mjölkhushållning.

Äre hälsa inuettänгда inom ett vint begränsat område. Därför deras ringa förekomst.

Konmjölk var däremot en mycket viktig bränsdel i befolkningens föda (föda). Den användes för detta ändamål på en mångfold olika sätt samt i någon mån äro till djurföda, men mig veterligt ej till andra ändamål. Äre hälsa bort mjölk förekom aldrig. Fattigdomen såväl som folkets inställning äre tillvarataga guds gåvor (ta våra guds gåvor) omöjliggjorde ett dylikt förfaringssätt.

Efter det man varit hos tjuren med kon (vatt te tjuren me konen) gjordes i almanackan (almanackan) en anteckning däröver (t. ex. grinda löp). Visade det sig att kon kommit i kalvställning (va blöden tid) gjordes äro anteckning om,

3/

Myölkkuurhällning

när hon väntades kalva (kal^uva). För hon inte
 på bete långt från hemmet vid tiden för den
 väntade kalvningen, togs hon hem, vanligen i
 ladugården (lågou) för att vara under uppsikt.
 Veterinär var troligen ett okänt begrepp, och
 vanligen gick det hela bra med hjälp av går-
 dens eget folk. Uppstod någon gång svårighet
 vid kalvningen, såndes bud efter någon
 gubbe eller gumma, som ansågs särskilt väl
 förfaren på området. En olycklig utgång, vilken
 någon gång hände, var för i synnerhet de fal-
 tige torparne eller småbrukare med en eller
 två kor helt enkelt en katastrof. Trogel gick
 det dock lyckligt. Kalven sålde man, slaktade
 eller uppfödde (låg på²) till en ny ko eller oca.
 Vad man framförallt värderade var dock
 mjölken från den nykalvade kora.

Mjölkkunhållning

41

Mjölkningsen. Mjölkningsen (myölkneige) verkställdes i fugel av kvinnor (kwöige). För dess utförande erfordrades ett kär (myölkaböten) att mjölka i samt en prau (myölkaprälen) att pita på.

Myölkaböten tillverkades av stavar (stave), i allmänhet av al (äle), men också av andra träslag. Botten utgjordes av en rund skiva, helst i ett stycke. För stavar nas sammanknäppande användes band av vild (vieu). En av stavarne gjordes längre än de öfriga för att bilda handtag (pkraft) (se fig. 1.)

Bystorna tillverkades som hemlöjd (vöe këmjööda) och förrälades huvudsakligt i marknader och Torgdagar.

Myölkaprälen (fig. 2.) var pyramidig och tillverkades i fugel av lantbrukaren själv. I en bräd-lapp, c:a 4x2 dm., borrades i varje hörn hål med en navare, och i hålen insattes fjunda träbitar av läng-

5) lig längd (C:a 3 dm.) som bre.

Mjölkskurkan (mjölk²kur²kan) torrhade först nödortligt
av kous spenar (sp²öte) och juver (ju²ve.) med en hel
pudd (välmsö²d) eller annat tillgängligt och lömp-
ligt föremål samt placerade mjölkabö²tan mellan
knäna, varpå hon fastade en spöte med vardera
handen och pressade fram mjölk²en. Hårtill erfordras
en viss vana (v²äna), och hava deuntan en del
kor egenskaper att kvarhålla (h²ä²la) mjölk²en, då
någon ovän person föriöker sig på att mjölka
den. Stundom bliva spenarna pärga (vä²st²na), och
hon brukar då sparka (sl²ag) vid mjölk²ningen, vil-
ket givetvis ökar svårigheten. Slutligen hände
förr att hon blivit förgjord (fo²j²ö²da) av någon
trollkunnig och elek² människa (lö²je män²ska), på
att hon endera ingen mjölk² hade eller också bli
nit pärtill motvillig att lämna den ifrån sig.

Det fanns därför huruvida som med ovilja

6) några främmande människor inträda i ladugården, i synnerhet under prägnade mjölkning.

Silning. Sedan det mesta av skummet (teräet) avlägnats, och kals, katts, hund samt event. smågrisar fått en var sin del, pilas återstoden av den nya mjölken. Här för användes en pilduk (silalåse) av gfest tyg, exempelvis gardintyg, som fasthålls över kanten av mjölkbyttan, från vilken mjölken genom pilduken hålls i lerfat (læefät),^x invändigt glasrade, i vilka mjölken förvarades, tills den skulle användas. Efter silningen sköljdes pilduken i varmt och kallt vatten samt hängdes ut torpa. Svare kom i handte mjölkvisar av förtent järnblek, tillverkade i form av en stympad kor, med den mindre basen invändigt pilduk av fin väringstråd. Dessa pilar äro fortfarande i användning i Traröd.

^x se fig. 3

71

Mjölkhushållning.

Råmjölk. Den mjölk, som erhålls förta dygnet, eller vid de tre första mjölkningarna (dar tre första måglan) ofta kan kalvat, var råmjölk (råmjölk). Denna måste givetvis i viss utsträckning i första hand serveras för kalven, men detta starkare barn fick ingalunda den första modersmjölken outspädd. Den var för kraftig (fo stærk) för det lilla livet, påstod man. Jag min-
 tanken dock att man villigt accepterade en påtag-
 lig lögn som bedövningsmedel för det dåliga sam-
 vete, som måhända gjorde sig påmint, då man be-
 prövade kalven en del av det, som naturens tyd-
 ligen avsett för honore ensam. Samas annan
 mjölkad mjölk tillgänglig, blandades alltså ungefär
 fåv lika delar av denna och råmjölken till kal-
 vens första måltider. Man höll emellertid styr på
 på att mjölken till kalven skulle vara spenvarm.

Mjölkkurkällning.

(päta väme). Spruvarne mjölk gavs också åt de mindre barnen (bäanen), fast det var inte alla barn som tyckte om den. Ingen satte så stort värde på den spruvarna mjölken som katten (käten). Han parerade alltid på vid mjölkningen och tuggade sig till en skvätt (sat).

Av den från kalven undantäddna råmjölken gjordes kalvost (kälvadans). Härvid blandades en del råmjölk med två delar vanlig pot. mjölk samt tillsattes litet salt och socker. Till man ha kälvadansne riktigt god tillsattes även något kanel, kardemumma och fennikel (kanel, kardemumma o fennikel). Det hela hölls i en form eller annat lämpligt kärl, i allmänhet en vanlig, mindre mjölkspanne av järnbleck (blåtspann), som därefter nedsatte i ett större kokkärl, innehållande vatten. Detta satte över elden (väme)

9) i den öppna köksrymen (fyren). Härvid placerade man kokkärl på en s. k. tresot (fötter, se fig. 4), på vida inre kokkärls ifråga var försett med fötter (föte). Man hade nämligen kokkärl av järn gjutjärn (jätjärn) som koppar (kopa), försedda med tre fötter. Efter en stunds kokning stack man ner en trästika (späta) i kalvorten. När trästikan torr, var kalvorten färdig. Kalvadansen användes som en stor läskert (va något gott) och användes med eller utan någon port bärigt till efterrätt vid högtidliga tillfällen, men kunde också tillsammans med bröd (brö) utgöra hela måltiden (måltid).

Det synes som om järnjärl ej använts för andra ändamål eller till andra påsten i Tjaryds församling än vad här ovan nämnts, väl i vis mån beroende på att den gamla pållan förekom i hushållet, då varje lantbrukare hade ett relativt ringa antal kor.

10)

Pötunjölk (söte mjölk) kallades mjölken efter det första dygnet efter kalvningen förflutet, och så länge ännu ingen, eller i varje fall obetydlig gräddbildning ägt rum (grøde kame²et öp). De första dagarna använde man den dock inte gärna och oft till människaföda. Den lämpade sig däremot särskilt väl till maträtter, vare pötunjölk ingick. De allmänaste bland sådana voro: risgryusgröt (risengryusgröt eller wite gröt), potost (pötöst) vetejölgröt (witemjölgröt), marnagryusgröt (marnagryusgröt), gröt av potatismjöl eller vid tillredning av potatismjöl fräuriktade potatisgryn (stäckelgröt). Dessutom användes pötunjölk som deggrund (däppa) vid bakning av finare vetebröd (wetebröd).

Risgryusgröt (wite gröt). Grynen lades i vatten dagen före kokningen, hölldes sedan tillsammans med pöt mjölk i grytan för att under flitig omröring

11)

koka 2 à 3 timmar. Pantigen ilades också smör
(panséna), mandel (mandel) och en bit kal
nel (kanél). Oftast avreddes gråten (grådes ägg)
med i mjölk visade ägg och ostsmör samt
smakkrämer med potter och salt. Sådan gröt
förekom i hemmen i regel endast vid jul och andra
högtidliga tillfällen samt serverades varus med
kall, röt mjölk eller kall med varus mjölk.

Som förning (föening) att ta med till större kalas,
som exempelvis bröllop och begravning, var jigsgrus
gråten synnerligen vanlig. Då märte den smaka
minst lika bra som näbbonmans (nåbbonmans),
och kostade man därför också på smör. Den upp
hålldes då i ett stort terrafat och dekorerades
med malen kanel.

Sötast (sötöst) förekom endast vid större fest
tillfällen, men då ofta, bl.a. som förning.
Den var bevärlig att tillaga samt tog i anspråk

12) en massa mjölk. Söt mjölk värmedes något, så att den blev ljum (jömades), löpe (löpe) tillättes, och det hela fick stå, tills det löpuade (löpuade). Massan omrördes därefter och sönderdelades samt pannes på nytt över elden och fick koka, tills den blev någorlunda fast. Hårtill åtgick 6 à 8 tim, och man fick på gott som hela tiden påsa, för att massan ej skulle bräna vid (bräna vé) i botten. När potatlen var färdig, upphölls den på templat och dehydrerades på lämpligt sätt.

Eröt av vete- eller potatismjöl tillagades så, att mjölet utrördes i lite kall mjölk eller osttöl, vilken blandning sedan inryades i kokande mjölk. Hårtill användes, beroende på tillgång, söt eller skummad mjölk. Eröten används huvudsakligen för barn, men användes även av äldre. Står med mjölk som kvällsmat (kvällsmat).

Vid tillagning av mannaqryngröt upprömdes mjölk, röt en skummad, till kokpunkten, varefter mannaqryn ivirades, och det hela fick koka c:a en timma under omröring då o då för förhindrade av vidbränning. Smakrätter med potatis och salt smör användes med mjölk som efterrätt, eller som fullständig måltid på kvällen.

Det har förut nämnts att den nyfödda kalven och den påpämliga katten fångar röt mjölk. Samma gäller smågrisar (smågrisar), som av en eller annan anledning för tidigt (för bétra) skilts från moderen. De minsta barnen fångar också röt mjölk; pyrovarne (pätaväme), som tidigare nämnts. Ät de äldre uti råg man sig däremot ej ha råd (räd) betä på den mjölk utom vid högtidliga tillfällen. För mjölk förtärdes okokt (okokt), utom då den skulle användas till kall gröt, samt om man på sommaren kockte upp den för hållbarhetens skull. Timman på kott

141

Skumning (skömming) verkställdes medelst en större trä- eller hornsked (skömmegäen). Denne vättes i mjölk och fördes längs gräddkanten (gräddakanten) för att lossa grädden (grädden) från fatet. Det förekom också fat, då en piskring användes hertill. Därefter skumades grädden bort, med iakttagande av att på lite mjölk som möjligt kom med, samt tändes i en större lerkruka (gräddkruset), där den förvarades, tills man skulle kamma smör (tjäena smör).

Den mjölk man hade kvar i fatet efter skumningen var skummjölk (skömmemjölk), och det var denna som huvudsakligen användes i hushållet. Den kom på matbordet (mätbordet) nästan varje måltid (mål), dels som dryck, dels att äta till ~~sin~~ korngryns-rågnyölk, potatisgröten (korngrys-, rågmjölk-, pärlgröten) m.m., dels som efterrätt tillsammans

15) med lingonmos (terjokse namos). Tallrikan (täl-
reka) förekommo ej. Envar hade endast sin
trä- eller hornsked (trä- äla höenge). Mjolk-
pävel som grötfatet ställdes i möjligaste mån
mitt på bordet, och på äto alla direkt från
fatet. Var gröten mycket varm (mjölet varmt),
så var det tillåtet att direkt ifrån grötfatet föra
skedem till mjölkfatet, men det var opåskade
att först ta lite av gröten i munnen, lämna en del
hvar i skedem och på föredra till mjölkfatet. Det
beaktades att bykta (tjöketa) gröten, innan den
doppades i mjölken. Nest påskade var att alltid
föra skedem till mjölkfatet.

Skummjolk användes i stor utsträckning vid tillred-
ning av mat, i vilken mjölk ingick som bestånds-
del. Utom de förut nämnda fallen, då skum-
mjölk i en del fall fick ersätta potnjölk vid gröt-
kokning, må som exempel nämnas dess använd-

16) ning vid kokning av ölost (ölöst). Tallmånket tog man till den skummjolk, poie uppvärades till kokning, varefter ing. en fjårdedel av den mængd svagdricka (dricka) tillrätes jämte något po-
ker, varefter det på nytt fisk ett uppkok. An-
vändes i vardagslag som eftersätt, men ockiä
som enda part med bröd (ibland puörögis)
och spickefläk (spickefläk).

Om mjölk fisk stå förlänge, blev den oduglig
för kokning, man sa då att den vid uppvär-
ningen pånda eller stää se. Den borjade
då närma sig stadigt blåsur (blåsur).

Sådan mjölk var orimlig och användes endast
i nödfall till människöfda. Den gavs åt svinn
(fynen), varvid den inblendades i svinnat
fynstet äla grästet, beröande på om "fynst"
isnet må o ble fyn, äla bara va gräst.

Tammartiden lät må den blåsur mjölk stå,

17) tills den lopnade (löpnade) och hade då sur-
mjölk (sur mjölk äla löpnad mjölk). Upp-
vispad surmjölk ^{var} en värdnad dryck sommar-
tiden och användes även i stor utsträckning som
efterrätt. Man kallade den ofta filbunke (fil-
bojke), men filbunke, sådan som numera av-
ses med detta uttryck, förskone ytligt pållas.
Man måste ju tillvarata grädden för smör-
beredning.

Mjölkafät o gräddekeris förvarades i kyllor
i järnstic skåp eller i skafferi. Sommartiden
ofta i källaren (tgälan) och under den hetas-
te tiden stundom i brunnen (brönen). Man
hållde mjölken i en större spruce, som ned-
firades till vattentårn, gärna på, äre sprucens
under del kom i vattnet (vånet). Sedan här-
lev (käralen) tånks, diskades (dëskades)
de på vanligt sätt i varmt vatten (vamt vän)

18) De viktigaste biprodukter, som erhållas från nyölkhusen vara smör och ost, varav smöret kom i första rummet.

Smör (smör) bereddades av grädden genom kärning (tsäenry). Härfor erfordrades i första hand en smörkärna (smörtsäena, fig 5). Själva kärnan var cylindrisk och i öfrigt gällde vad beträffar träslag, konstruktion och tillverkningsrätt det samma som förut sagts angående nyölkabötan. Till kärnan hörde tönel och lock (lok). Töneln bestod av en rund, rak trästav, c:a 3 dm. längre än kärnan, med en i nedre änden fastbilad skiva av trä. Denna skiva (trila), som var försedd med ett flertal hål, parade i kärnan, fast med något glapprum (gläpprum). Genom detta glapprum och hålen pressades grädden, då töneln fördes upp och ner. Locket var försedd med ett litet handtag (käntak) för dess lyftande

samt hål för tön^{ne}len och på tätt som möjligt
pluta till karnans övertkant.

När man skulle till att karna puor (tsäena puor)
ställdes först gräddkrukan in i puorvarme, helst
nära eldstad, några timmar, men grädden fick
ej bli varm. När man börjat karna, fick man
ej göra uppställ, förän man karnat färdigt, ej
häller fick man dra tön^{ne}len för häftigt upp
och ner. Stadigt och jämt skulle man föra den
hela tiden. För varm grädden eller för häftigt
karnande kunde resultera i att puoret blev
varmkänt (väm²tsäenat). Sådant puor hade
lös konsistens, var svårt att skilja från kare-
nyölkken (tsäen²nyölkken) samt blev minder-
värdigt. Detta och andra tråkigheter vid puor-
karnandet kunde okra bero på, sadis det,
att käna va blöna fejöda. Det har sagts
mig, att man för brukade ha ett kors i karnet

20

eller inbränt i kårnan som medel kårsmat,
 men själv har jag aldrig sett något dylikt.
 Lyckades kårsmatet bra, på blev efter en stund
 grådden tjock, på man märkte kårna i kår-
 nan, på att den ej lyftes från golvet, då man
 drog upp tön^ulen, därefter blev den lösare och
 grynig (den skå^a se), och strax efter hade man
 smör. Vid detta stadium kunde ibland bra
 man gnöla se till en liten t^{re}g^gg^g. Man
 pamlade nu smöret med tön^ulen och tog
 upp det i ett större lurfat, kvädade (älte)
 det med en trä- eller hornsked, i början i
 kallt vatten, därefter utan vatten och med till-
 rättning av fint salt (salt). Den färdiga
 smörel^enan förvarades, beroude på storle-
 ken, i en tallrik, ett lurfat eller en smörel^eböta.
 Samtidigt nedrätter smöret ofäts i kårnan för
 att hålla sig fast. Kårsmatet var mycket omtyckt som dryck.

21) Ost (ost) framställdes (jōēdes) dels av råmjölk (fästa ost), dels av skummjölk (māge ost), dels av båda slaget mjölk sammansblandade (hålfästa ost).

För framställning av ost erfordrades löpe (löpe). Breda förskaffade man sig på följande sätt: Om kalven skulle slaktas, lät man den före slaktningen vara utan mjölk på parus länge, att magen befruktades vara tom. Därefter gav man den 4-5 liter (i ye möt two kāne) råmjölk c:a en halv timme före slaktningen, vilken i fägel ägde komma på morgonen. Maginshåll uttog ^{efter slaktningen} och pressades samt inhålades åter, blandat med salt, i magrörken, sedan denna blivit skrapad och puggjord. Löpet hängdes i stöckejålet [ställning över kakelugnen / kakelöven] för torkning av stickor (spige stöcke) att användas vid eldning (stjölney!) för att torka och var sedan färdigt för användning. Mjölken gjummades (jōmades)

22) i en större kopparkittel (kōparsätel) å tre-
 fot (fōtuy) i kōkspinn (fjän), därpå till-
 patters löpe, som förut uttröts i litet ljum
 mjölk. Kitteln avtog man från elden (vägne)
 och fick på till mjölken löpuat (lōpuat). Efter
 omröring (ōmrōring) upptogs sedan ortmanan
 (ystet) med händerna och placerades i ortkor-
 gen (ōstakōgejan. fig 6). [Denna tillverkades som
 hemlöjd. Flätades (flätades) för hand (fō hän) av
 strimlor (väge) av vild (vä) eller potting (kōtuy),
 som stagades av små trästavar (träpiga). Allmän-
 naste storleken på ortkorgen ^{nu} 8 tum i diam. och 3 tum
 djup (c:a 20 pers. 7 tum.]. 7 fjogel inblandades härvid
 kumning (kōmning) i ortmanan, som upprepade
 gånger vänder och på nytt nedpressades i ortkorgen,
 tills all vatten (väge) pressats ut. Anten fick på
 kvarligga i korgen några dagar, tills den blivit
 tillräckligt fast att bibehålla formen. Den togs där

23) efter ut ur korgen och placerades i en pärlbild
hylla i köket eller skafferiet, om pådant fanns.
Här användes den dagligen och ingicks smällanät
med salt. Kunde man påd att ingicks den med
brännvin smällanät, var det också mycket bra.
Fört efter två tre månader började man förtära
ortu.

Den som ej hade tillräckligt med njälk brukade
anordna ystajälpe. En var som bjöds (ble böen)
till ystajälpe borde ha med sig en större panna,
vanligen en kopparspann (tröpspann) om två tre
kannor (känne) full med pot njälk. Så många
av de närvarande som kunde komma åt voro
behjälpliga (jälpte té) med yrtningen, och alla
deltogo i det tillhörande, obligatoriska kafferyt
(käfe påppet), vilket givetvis bekräftades av den,
som bjödit (bot) till ystajälpe.

Farsen (välän) användes till människoföda dels som

24) dryck, dels vid kokning av gröt i stång för vatten eller gavs åt svinen.

Många fanns som inga mjölk använde, andra som voro utan vana perioder. Dena brukade köpa av dem, som hade mera än ²de jävla behöfde. Under 1880-talet var priset på en kanna (en kanna = $2\frac{2}{3}$ liter) 20 öre (tre sély), men höjdes under 1890-talet till 25 öre (toll sély), vilket av köparna ansågs som flera syndapengar (våna sönapäye). Man förklarar denna inställning gret emot priset, om man betänker, att lantbrukaren betalade ett dagverke (dåsväcke) av fullvuxen karl (fälvörsen kää) med om vintern (vintan) 33 öre och maten (räktan sély o föan) och sommaren (söman) 50 öre och maten (tre dåle o föan), samt att ett dagverke omfattade en tid av 12 till 14 timmar.

Närstän allt det producerade smörst såldes och betingades vid ovannämnda tid en pris av 50 öre

25) för skälprund (425 gr.) (tre dåre mått ken). Cant-
brukaren märkte på alla upptäckliga sätt skaffa
sig pengar till utgifterna. För sig själv och familj
han använde han pipas och flöt i stället för
pussor.

Är därmed påddes påddan. Han breddde i sig
ej mera påddan, än som avrigs för det egna hur-
hållit.

Av vad här om jagts om njöstekniskhåll-
ningen i Traryds föreläsning torde framgå, att
den för våra förfäder var av minst lika stor
betydelse, som den nu är för vår generation.

4361

- fig. 1. Myölkhytta (myölkaböta)
" 2. Myölkpall (myölkapäl)
" 3. Luffat (luffat)
" 4. Trefot (fötty)

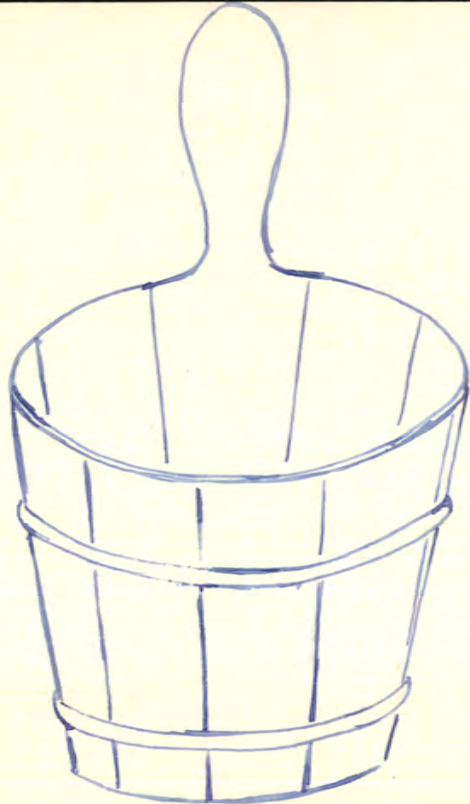


fig. 1.



fig. 3.

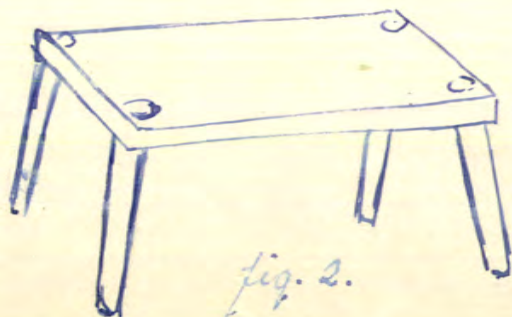


fig. 2.

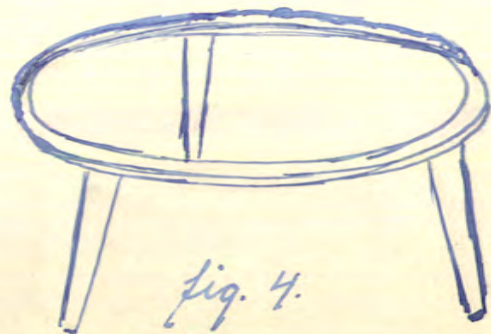


fig. 4.

4364

fig. 5. { a) Svörkäma (pu^se^ssi^ena)
b) Kämitav (töⁿe^l)
c) Lock (l^ok)

fig. 6. Örtborg (o)

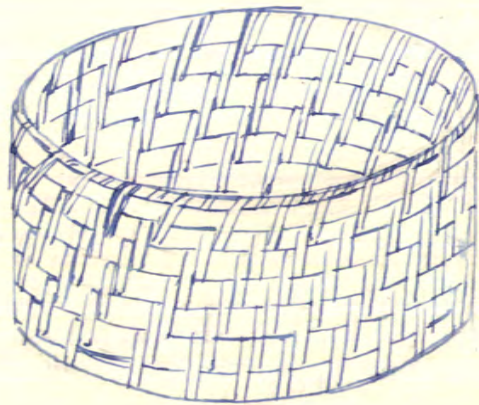
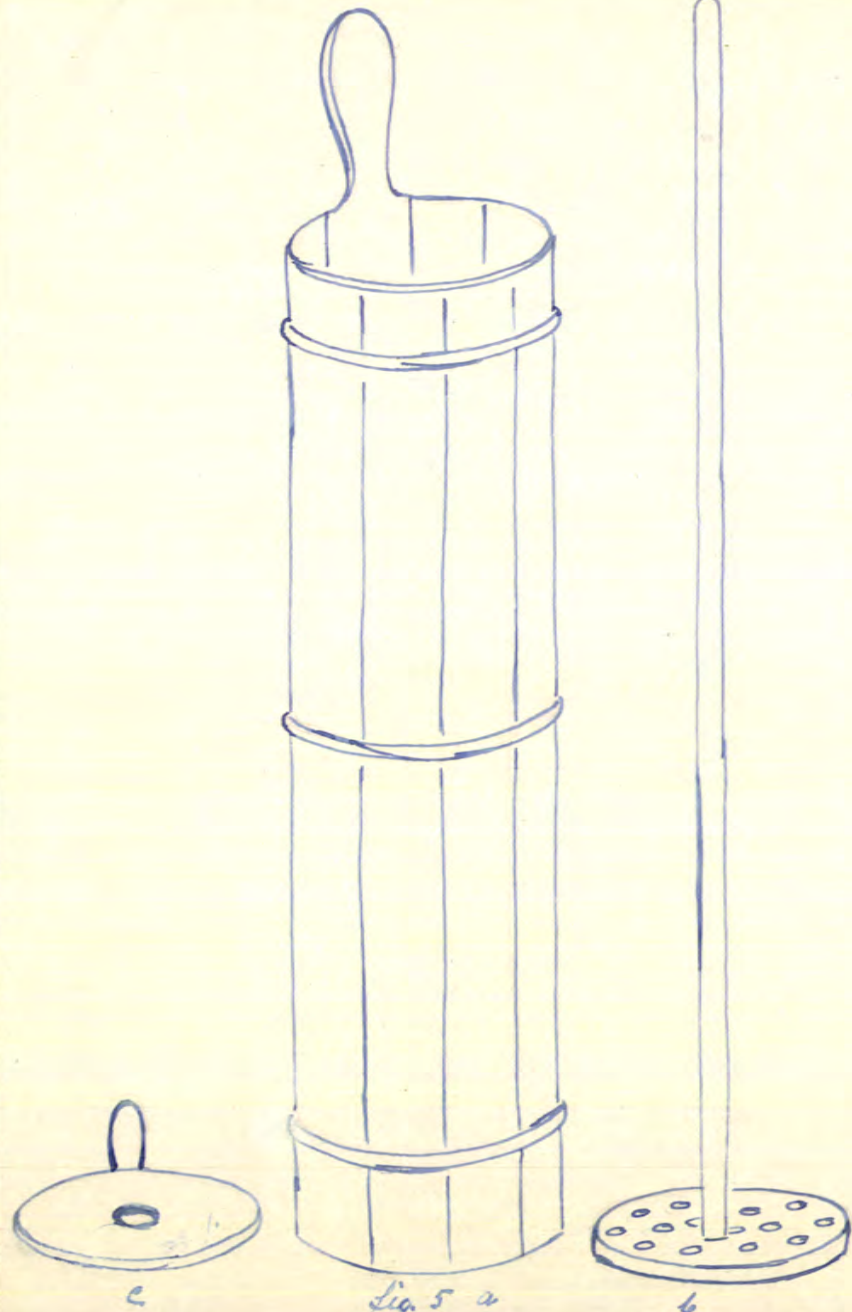


fig. 6.