

Upppteckningar av Erik Nygren

Värendes Nöbbele.

8165

I Olika slag av mjölk.

1

Småland

Longa led

Nöbbele

Erik Nygren
1963

Någon annan allmän benämning
 på denna vara känner jag ej.
 Det skulle då vara supa (subst.) -
 dial. suppa, supesmat, men
 suppa och supesmat kallades
 även ett flertal andra maträtter
 som t. ex kålsuppa, ärtavätting,
 korngrynsvätting (kokt i mjölk),
 suvvätting, det sistnämnda
 en soppa kokad på lingonmos,
 (krösnamos), vatten o rågmjöl.

Råmjölk.

Råmjölk användes dels till
kalven vad den behöfde och av
vad som blev över gjordes åtskilliga
ankläffningar, se nedan.

Spensarm mjölk kallades potta-
vårn mjölk. Därav brukade ges
en kopp åt småbarn. Detta
kallades silsuppen.

Sotmjölk, söt mjölk, även kallad
god mjölk, gö mjölk. Därmed
menades oskummad mjölk,
ej nödvändigtvis nymjölkad
eller nysilad.

Skummad mjölk; skommjölk
eller skommemjölk.

8165

2

Kokt mjölk: hinnan på kokt mjölk
kallades pate. Denna benämning
förekom också i andra samman-
hang, när det blev hinna på
någon anrättning. Pate var
också benämning på ett
kvinnligt klädesplagg för
vinterbruk, en väst som var
sydd ^{av} ~~ett~~ berett fårskinn
eller dammskinn med ullens
inåtvänd.

Grädde: Den kallades grädde.
Ordet fil förekom endast
i sammanhanget filburne,
som betyder sur, locknad
mjölk.

(3)

8165

3

Da' mjölken är helt, lite
surnad: vre'en, blausur,
(blausur). ✓

✓ Själv-surnad mjölk var
det mestadels fråga^{om}, men
för att bli god skulle sur-
nadsprocessen gå snabbt.

Den dugde visst till människa-
föda. Mjölk, ej duglig till
människoföda, dugde (döjde)
alltid till grisarna. ✓

Tillsats av jäsemne till
mjölk har, ~~sat~~ så vitt jag
ej varit bekligt i dessa
frakter.

4
8165

4

Lötmjölke

Det hände att uppkokt sötmjölke förtärdes av vuxna personer. Men vanligen var det skummad mjölke som användes i huskallet.

Uppkokt mjölke till kall gröt kunde ibland förekomma som morgonmål.

Gröft & rågröd skuret i bitar blandat i mjölke med liuganmas, krösnamos, var vanligt som mellansmål åt barn. Det kallades "mjölke och soppor". Det finns en historia som lyder så:

5

8165

5

6
8165
6

Två små pojkar hade fått
en skål med "mjölk och
soppor". De sutto ute i
trädgården i gräset och åto
med var sin träsked. Då
kom en orm, en snok och
ville smaka, men han
endast drack mjölk. Då
slog en av pojkarna till
honom över huvudet med
sin träsked och sa: "åt
poppo må du länge
hynna" (hynda)!

Genom tillsättning av löjämne
bereddades följande mjölkkrätter:
Potast, ostkaka, brynost

Jag vet inte om även äggost
ska hängöras till mjölkkrätterna. 8165
Jag känner ej receptet till 7
denna sistnämnda rätt.

Törost och ostkaka var
kalasmat och medjordes ofta
som förning.

Reynost tillreddes genom kokning
under flera timmar av vassa.
Denna ost liknade sötsösten men
var ej av samma fina kvalitet.
Ett stöt mjölk, tillsatt med löjämne
satts ut i kölden känner jag ej
till.

Törost tillreddes på följande sätt:
10 liter (eller mer) ostkummad mjölk

uppvärmdes liksom vid ystning.
 När mjölken var lagom varm
 tillsattes löpet en liten bit av
 kalv-löpet, som liksom vid ystning
 lades i en bekvänd handduk som
 doppades ner i mjölken under
 knådning och omsöring. Fick sedan
^{en stund} sedan rättes mjölken på stjärnan
 till kokning under omsöring.
 Kokningen pågick omkr. 8 timmar
 eller tills sökosten var färdig,
 vilket en van söstakokerska
 kunde avgöra genom att smaka
 på den. Sedan avseddes den
 med grädde och skorpnyäl
 och smaksattes med socker.

Sötast, riktigt tillagad, var en
utomordentligt förtämlig och
delikat anrättning. Att den
numera sällan förekommer, beror
tydligen på att den är så
tidskrävande att tillaga.

Östkaka är ju alltså en sängse
satt, som dock förvisso ej kan
onäta sig med sötsaker.

Av råmjölk tillreddes kalvadans
och råmjölkspannkaks.

Kalvadans tillreddes så att råmjölken
innan att pådas hölldes i kär
en spann eller kumpe. Till mjölken
sattes lite socker och kanel.
Detta kär ställdes i en gylta

8165

9

~~st~~ och fick koka tills det var färdigt.

Råmjölkapannkak tillreddes så: råmjölken späddes med omkr. en tredjedel vanlig sötmjök. Till denna blandning sattes sedan efter råd och lägenhet lite socker samt stövt sockermandel och kanel. Samliga blandade även i lite fint (siktat) råmjök.

Blandningen sattes i källades i bunkar och sattes i ugn.

Det tog 40-60 min. att bli färdigt. - Kokning av självsurvad mjök har jag ej hört

(110)
8165

10

Öst och ölsupa tillagades
av sötmjölk, hemomabryggt dricka,
lite sirap samt lite fint
rägmjöl. Jag vill minnas att
det skulle vara inte fullt
ett stop dricka till två stop
mjölk.

III Mjölakens förvaring. Gräddbildningen.

Den nysilade mjölakens
förvarades vanligen i bunkar
och fat på en eller flera
hyllor i skafferiet. (Mjölksydan)
Fäbodväsen har ej förekom-
mit här, i varje fall ej under
flera hundra år.

(11)

8165

11

Sonöret förvarades också i
skafferiet, som bestod av ett
särskilt rum i Sugen.

Men osterna förvarades vanligen
i köket eller i ett annat rum.

Vid mjölkningen användes
ståva, bytta.



✓ mjölkbytta.



✓ mjölkspann.



✓ mjölksil.

Mjölken silades i mjölkspannen.
Mjölk silen bestod av ett ur ett
trästycke, björk eller av uthugget
treredskap, som teckningarna visar.

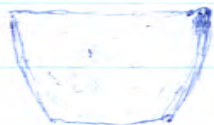
(12)

8165

12

7 hälet koppades fint granris,
fatt påskat. Detta kylltes
varje dag. Efter mjölk-
singen upphölldes mjölken
i bunkar eller fat och
ställdes att städdas.

Vår gård eller stället nära
avållärgat hade man dock flera
kopparkunkar, vilka kunde
rymnas upp till två pannor
styckat. Annars hade man fat
av trä. Det fanns också fat och bunkar
av älska.



✓ Träfat



✓ Smörfat, avlägnt.



mindre träfat.

(13
8165

13



Kopparbunke



Smörbked. Längd ca 40 cm.

8165

14

Fajet och skedar vora av björk och al, spannar och byttor av furu eller mera sällan av ene. Skådden skummades med bräsked, skumsked, skommeske.

Skådden hölldes i brakar av lölse. Vid rengöring av fat, byttor och bunkar brukade användas viskor av granris som befriats från bark och barr om våren.



✓ Skumsked.

Mjölkprodukter har
så vitt känt är, ej
förvarats i nedgrävda
kunnor i dessa trakter.

Smör, annan allmän benämning
på smör var sanke.

Det lär ha förekommit tillverk-
ning av smör av grädde
från: getmjölk, men i ganska
liten omfattning. Gettes
smör kunde hållas endast vid
sådana små ställen där det
fanns så lite odlad jord att
de ej kunde hållas.

Med kärna menas väl vanligen
endast ^vgälva kärlet med lock

8165

Men kärnan kunde ju ej
nyttjas utan ^vförten, stöten.

16

Kärlet var gjort som en
bytta, alltså laggkärl. Det
kunde förekomma i två
olika storlekar. Det lär ha
förekommit kärnor av en
ärholkad frädstam, men någon
särden kan ej uppräknas nu.

• Något hål för vasslens(?)

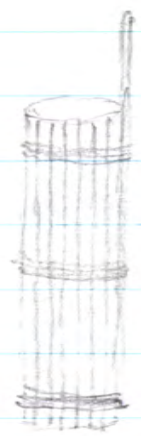
kärnmjölkens avrinning fanns
inte. Kärnstaven kallades

^vförle. Den var enbart av trä.
Kärnandet utfördes vanligen i köket.

17

8165

17



Törle, äldre

yngrre.

Kärna

Locket var nerfällt
omkr. 5 cm medanför kärnans
övre kant.

Smör kunde tillverkas också
genom vispning. Vispning
borde ske med höger hand.

bräddlojs

Om kärningerna mistlyckades,
bedde somliga att det var
förgjort. Några onystriska
åtgärder för att förhindra
sådant har dock ej förekommit
i minnena, så vitt känt
är. Men fördom lär ha före-
kommit att den som ville
skaffa sig särskild sur
ostad "sanket" gick ut
på sin lagarskåpe på
skärtorsdagsmorgonen vid
soluppgången och ropade av
alla krafter: "så långt som
detta ropet höres så långt
är sanket met!"

18

8165

18

Om någon då befann sig inom
förhåll och kunde hitta på
att med ljudelig röst säga
några ord och bestrida
anspråket, kunde bevärförelsen
ingen kraft.

→ Skuldskinkorna skulle stå
i köket i värmen några
timmar före kårningen, om
den fick ej bli för varm.
Kårnyölken användes att
dricka. Efter kårnandet
sköjdes smörk med friskt
vatten och bearkhadet väl.
Smörjat av frä användes när
smörk skulle ätlas.

19
8165
19

Vid åtkomningen användes smörsped. (20

Smörklimpen kallades trilling, 8165
smörtrilling. ✓ 20

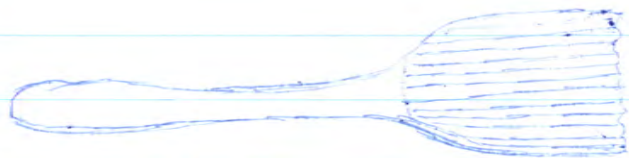
✓ Smör, som skulle användas
i egna huskallet, eller eventuellt
ges bort till de bakiska -
sådant kunde förekomma -
packades ner i bytta eller
fat, men av det smör som
skulle säljas trillingar om
ett eller flera skålpunds
storlek, vilka lades in
linmedick före smörpapprens
tid. ✓ smörklase.

Det förekom smörspedar
försedda med bänder för smörts
smörtrillingar

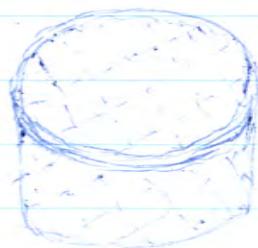
(21)

8165

21



✓ Smörspade.



✓ Smörask.

Smöraskar av trä tunnns för
förvaring av smör, som med-
bädes på färder. En i min
ägo varande smörask som
troligen är omkr. hundra år
är oval och har följande
mått: längd 13 cm, bredd
7 cm, djup 5 cm. Den ser ut
att vara gjord på ett par
av enefrå. Den är välbehalten

och är försedd med glödkärlade
mönster på såväl lock som
sidor.

(22)

8165

22

Smör såldes från socknen.
Den hel del av bönderna
körde till Växjö och sålde
smör och andra produkter
antingen på torget, eller
kingsade bort det till uppköpare
eller privatpersoner. Men de,
som icke själva sålde körde
till skan, sålde sitt smör
hemma till här boende
personer, som sysslade med
att köpa upp allehanda lantman-
na produkter och sedan sälja dem

V Beredning av ost.

✓ Ost. Någon annan allmän benämning på ost känner jag ej, för såvitt icke även osten räknades till sarpet.

Förutom sotost, ostkaka och äggost, som vara efterätter, förekom här endast beredning av ett slags ost, som gjordes av ostkummad mjölk, som ej fick vara äldre än från föregående dag.

På frågan i förmatåret om även ostkummad mjölk tillagades vid osttillverkningen har jag att svara att jag ej känner

Till att skammad mjölk
någorsin använts här vid
osttillverkningen.

(24
8165
24

Det hände ofta att mjölk
från olika gårdar blandades
vid ystning. Det tillgick
så att en mora best överem-
kom med en eller flera kvinnor
från grannskapet att de skulle
bära till henne sin mjölk
en viss bestämd dag där det
skulle ystas. Dessa husvänder
kommer då med sin mjölk
tidigt på morgonen, ej sällan
sedan kl. 6. Sedan bestämdes
när de i sin tur skulle ysta

då mjölkken skulle återgåddas
 - Ostarna ystades i korgar.
 De voro bunda till därmen.
 Ett par stycken sådana korgar,
 som jag mätt hade följande
 mått: den större 31 cm diam.,
 djup 11 cm. och den mindre
 18 cm. diam., djup 8 cm., men
 den funns korgar som voro
 större än den här nämnda
 och det funns mindre än den
 lilla. Korgarna voro utskade
 av barkad gränrot, som
 spingats i mitten. De
 tillverkades av koromakare.
 De voro försedda med



ystekorg
 ✓

en mängd små kal såväl
i bottenen som sidorna.

Ortmassan prässades ned i
korgern med händerna.

Något annat än kalvماغar
användes ej vid beredning
av ortlope.

Kalvlope bereddades på följande
sätt: Kalven, som borde vara
2-3 veckor gammal, fick
2-3 liter söt mjölk att dricka.
2-3 timmar innan den skulle
slaktas. Man borde förhindra
att kalven kom ut för eider
annat ätbart.

Löpmagen lags tillvara

26

8165

26

och dess innehåll förnades i
ett fat eller bunke och ostarna
tillvaratogs. Sedan vätskan
och eventuellt andra ingredi-
enser sköljdes bort med
vatten. Sedan löpmagens
innehåll sålunda bräddats,
tillsattes omkt. 1 liter kum-
grädde och omkördes och
kullades tillbaka i löpmagen,
vilken sedan upphängdes över
kökspipen, till kork och
fick hänga några veckor
 tills innehållet hade fått
konstans. Troligen tillattes
även salt.

(27)

8165

27

Mjölk brukade vid grötningen
uppvärmas i en stor koppar-
kittel, som sattes över öppen
eld på s. k. joförning (före
kokspirens tid).

88
8165
28

Mjölkens värme, som borde
ha varit omkr 35-40 grader
C., konstaterade härmodern
genom att stropa ned handen
i mjölken.

Lä mjölken fält sätta värmen
lägs kitteln ner och sattes
på en hatmkrans på golvet.
En erdoderligt stor bit
skars ut av löpet och
lades i en liten handduk,

Man knöt om knyket med
snöre. Detta knyke doppades
ned i mjölk. Löpeknyket
knådades under omröring
i mjölk. Sedan detta var
klart fick mjölk stå
färdig och utslat sig. Det
tog vanl. omkr en timme.
Den löpnade massan, som
kallades oskmasa, delades
genom att husmodern, som
ju löstod ystningen, med
händer "skar" ned i bitlar
från fyra håll. Orkorgere
ejstokorgere, ställdes på två
kåpor över ett kät.

(29)

8165

29

Östomassan fogs upp med en
skopas. En enkelvärd
handduk lades i ostkorgens
- osthandduk.

✓ Tassen kokades till den
blev tjock och användes
antingen att ätas direkt
eller användes till att koka
gröt i, vanl. kornmjölsgröt.
Osten saltades när den var
ett par dagar gammal. Man
strödde ^{ett} någon millimeter
tjockt lager över osten
beroende på osten tjocklek.
När sedan osten vändes, ströddes
salt på andra sidan.

(30)
8165

30

Osten skulle vändas två gånger om dagen, morgon och kväll. De fick ligga kvar i korgen ett par veckor.

Osten skulle smörjas med konjak eller brännvin några gånger under första månaden.

När osten togs ur korgen lades den på en handduk på ett bord.

Den bästa osten ansågs vara den som gjordes i Augusti eller början av September.

Ost, som gjordes vid den där tiden var gärdig att ätas vid jul, men den kunde

(3)

8165

31

förvaras ett år eller längre. Prä-
sä.

(32)

8165

32

Ost, som gjorts av kunnig
barnor av god mjölk och med
tillämpning av de regler
som av gammalt varit vedor-
tagna för god ostberedning
och som blivit väl behandlad
även efter spjuning, ägda
en kvalitet och godhet varmed
ingen av tillhandakällan
snarast kan jämföras.

Förutom orunnämnda yste-
gillen i de mjölkbyten, lörekorn
andra slag ysten: Prästen
yste, klosterens och kyrkostiftens.

Läsutömmen var det vanligt att
äldre människor av backstugornas
och den smärre kyrkans folk
bad om och fick askanmjölk.

Det är i min barndom
förekom 13 stycken "ystagillen"
i Tärlanda av sistnämnda
slag. Kexje och Kaker bjöds.

(33)

8165

33