

M j ö l k h u s h å l l n i n g

I. Olika slag av mjölk.

Mjölk var benämningen här.

Nästan uteslutande var det komjölk som användes till människoföda. Getmjölk var användbar, men getter hölls vanligen inte. Har bara hört talas om "Ingre i Söräng" och hennes enda get, som hon hade i "färstan" = förstugan.

Märamjölk = stomjölk. Var medel mot kikhosta

Till djurföda användes den mjölk, som inte gick åt i hushållet. Behövdes till uppfödning och utfodring av alla slags ungdjur.

Till andra ändamål brukade man använda skummad mjölk,

1.
8256

Småland
Norrvikinge lsd
Blug

Selma Karlsson
1963

till stärkning av gardiner och tunna dukar. På senare tid tvättade man korkmattorna med skummjölk.

Råmjölk var mjölken närmast dagarna efter kons kalvning. Första och andra målet var den "starkast". Viktigt var att kalven fick av första målet. Men han skulle bara ha "så möet som kunne få rum i ett oxöra". Det som blev över, när kalven fått sitt, togs noga tillvara till råmjölkspannkaka.

Spenvarm mjölk. Man sade oftast nymjölkad men också pattavarm eller spenavarm mjölk. Var den skumbelagd sade man att "fraggan", "fraet" eller "skummet" var kvar.

Traktering med sötmjölk. Vid "byggegille" och andra gillen var det vanligt med förning och att grannarna enades om vad för slags förning de skulle medtaga. I stället för gröt eller pannkaka kunde någon ha med en kruka mjölk eller en flaska grädde. Mjölk eller dricka dracks till maten och mjölk åts

till risgrynsgröten. Vid bröllop och andra kalas förekom knappast mjölk som förning eller traktering.

Silsup var en klunk av den alldeles nymjölkade mjölken. Man hörde ofta skämtsamt sägas av främmande, som tittade in i en ladugård där mjölkning pågick, att "nu kom ja' lajög^m te' å få silsupen."

Sötmjolk. Därmed menades nysilad mjölk, där gräddbildningen ännu inte börjat. Man kan alltså säga, att sötmjolk = färs oskummad mjölk.

Skummad mjölk: skummemjolk.

Hinnan på kokt mjolk kallades skinnet.

Grädde. Ä-ljudet uttalades av många med en dragning åt -e: gredde, greddakruka.

Ordet fil förekommer endast i samband med bunke: filbunke.

Det tjocka av mjölk, som löpnats med tillsats av löpämne,

8256

hette ost så snart ostmassan delat sig från vasslan.

Självlöpt mjölk. Mjölk som löpnat sades "va' låppnad" eller "ha låppnat."

Sommartid kunde det hända att mjölk sötlåppnade, d.v.s. att färsk mjölk koagulerade utan att vara sur och utan tillsats av löpe. Den var osmaklig och oduglig. Om orsaken gissade man, att det kunde bero på åska i luften, på bristande renlighet, på sjukligt tillstånd hos kon eller att korna ätit svamp eller örter. Det senare mest troligt.

Mager mjölk benämndes tunn eller blå mjölk, "tönnä" eller "blåä".

Självsurnad mjölk. Kallades sur, "surä mjölk" och filbunke, då den var upphälld i fat eller bunke för surning. Då den var helt litet surnad sade man, att den var blåsur. Då den innehöll klumpar av ostämne hette det att den skar sig.

Självsurnad mjölk användes gärna till människoföda. Den var bra att släcka törsten med och kunde användas som degspad till kringlor och matbröd.

Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk.

Tätmjölk, långmjölk.

Beredning därav var, såvitt jag vet, inte vanlig bland ortens folk. Har själv inte träffat på tätörten men har hört, att den växer på en del platser. Vet också, att man försökt sätta långmjölk av här växande tätört men inte lyckats. Hitflyttade norrlänningar brukar från sina hemorter skicka efter en burk långmjölk, som sedan fortplantas och användes året om.

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

✓ Sötmjölk förtärdes ouppkokt både av vuxna och barn. Till kvällsmål var vanligt med uppkokt mjölk till kall gröt.

Somliga åt råmjölkspannkaka med kokt mjölk.

✓ Filbunke bereds genom att lägga litet sur grädde eller

8256

mjölk i botten på en bunke eller ett fat, hälla nymjölkad mjölk över och ställa det övertäckt på varm plats. Blir bäst på sommaren vid 15 - 20° värme.

Gammal sur mjölk eller filbunke blev "eftersur" och fick "skägg" = mögel. ✓

Mjölkrätter, beredda genom tillsats av löpämne.

Till denna orten hör som kalas- och förningsmat sötost och ostkaka. Numera heter det "den småländska ostkakan", har blivit fabriksvara, finns överallt att köpa men har inte stor likhet med den äkta, hemlagade. ✓

Brunost eller brynost är inte vanlig här. Kan inte säga hur den tillagades. Men kan i stället tala om, hur man gör ostkaka.

Det finns många recept på ostkaka och många tillvägagångssätt för beredningen, men i huvudsak är det ändå

detsamma. Det vanligaste är så här:

10 l. mjölk, 3 kkp. vetemjöl, $1\frac{1}{2}$ msk. ostlöpe,
8 ägg, 1 l. grädde, 2 kkp. socker, $\frac{1}{2}$ - 1 hg
sötmandel och några bittermandlar.

Mjölken skall vara färsk och oskummad. Den värmes till
35 - 37°. Mjölet rörs ut i litet kall mjölk och blandas i
den värmda mjölken jämte ostlöpet. Vill det sig väl, skall
det "läppna" om en stund. De gamla var sedan noga med att
se efter, när det var färdigt, att "skära" ostmassan, Och
det var, när det syntes klar "vattle" = vassla, när man
lossade litet från kanten. Med en "grysske" = grytsked av
trä med långt skaft, skar man alltid först ett kors i
"osten". Sen skar man ett par gånger till, lossade litet
från botten och hällde av vasslan undan för undan, allt
eftersom den sjönk. Samtidigt eldade man ugnen varm, gjorde
i ordning

den kopparbunke man skulle ha, skållade och malde eller finhackade mandeln. När "osten" var lagom, inte för torr och inte för lös, blandade man ner äggen, uppvispade med sockret, mandeln och sist grädden. Många vispade upp grädden också. Som ett särskilt knep inblandades allra sist två matskedar torrt vetemjöl. Det var för att inte ostkakan skulle vassla sig, vilket ibland kunde hända, utan att man visste varför. Ugnen skall vara rätt varm i början. Får sedan baka igenom med minskad värme tills den höjt sig runt om och i mitten. Får stå i ugnen två timmar och passas noga så att den inte blir bränd eller för brun.

De gamla ostkaksbunkarna av koppar ha numera kommit ur bruk och man använder annat lättskött material. Men ostkaka finns på alla kalas. Skall vara körsbärssylt till.

Sötost är inte så vanlig som förr men var kalas- och förningsmat. Till sötost löpnades god mjölk som till ostkaka men utan tillsats av mjöl. När ostmassan delade sig ~~från~~ från vasslan, sattes hela kitteln över elden ^{och} kokades under ständig omrörning 9 - 10 timmar. Från kl. 9 på morgonen till kl. 5 - 6 på em. var tiden för ett sötostkok. Avreddes med litet vetemjöl, utrört i grädde. Smaksattes med "brösocker" = bröstsocker = kandisocker. Upphålldes i sötostafat, de stora vackra tennfaten, som fanns i varje gård. Åts kall till efterrätt.

Vitmese, svassmat och skrövja inte kända här.

Av råmjölk gjordes råmjölkspannkaka, Till den skall det vara "en treding råmjölk och två tredingar söt mjölk". (Treding = tredjedel). Smaksattes med litet socker, mandel, kardemumma eller kanel. Provbakas, så den är lagom fast.

Får inte vara för hård. Hälles i bunke och får stå i inte för varm ugn tills den stannat och höjt sig men inte längre, då den annars vasslar sig och blir torr.

Man kunde slå smeten i en bleck- eller stenkruka, lägga på ett lock, ställa ner den i en gryta med vatten och koka tills den stannat. Då var det kalvdans.

Kalvost var litet finare. Då tog man mindre råmjölk, mer söt mjölk och några ägg så man fick det lagom och bakade i ugnen på samma sätt som råmjölkspannkaka. Kalvost kunde användas till förning. Det kunde inte råmjölks-pannkaka, men man brukade ge bort av den som "smake" till grannarna och till "de fattie", som inte hade någon ko.

Småost och grynost. Okänt här.

Rätter som åstadkoms genom uppvärmning eller kokning av självsurnad mjölk.

Finns i en gammal receptsamling, som tillhört min mor, och heter jäsmjolk. Där står: "En eller flera kannor surmjolk hälls uti en ren handduk hvilken hopknytes och upphänges, så att vasslan afrinner. Då mjölken skall användas uppvispas litet sur grädde med söt mjolk, hvaruti jäsmjölken lägges uti lagom stora klimpar." ^eMan vet inte, att denna rätt förekommit här.

Den lösa, korniga massa, som vid kokning av vassla stiger till ytan, kallades tjockvattle. Av den bereddes en enklare sötost, vattlasötost. Tjockvasslan skummades och kokades ihop, helst i en järngryta, tills den blev tjock och ljusgul. Hälldes upp på sötostfat, garnerades med bitar av ostmassa och äts kall på efterkalas när det var storystning. Var mycket god.

Kärngrädde. Äts inte och användes inte till någon mat-

rätt.

Rätter av mjölk med tillsats av öl eller dricka.

Var ölost och ölsupa. Det användes mycket och vid alla tillfällen. Till ölost kokades mjölk och dricka var för sig och slogs ihop under vispning. Det skulle vara dubbelt så mycket mjölk som dricka. Ville man att det skulle skära sig och bli klimpar, kunde man sätta till några droppar ättika.

Till ölsupa kokades tunn välling på mjölk och vetemjöl. Lika mycket dricka kokades särskilt, smaksattes med sirap och ingefära, hälldes ner i vällingen och vispades.

Ölost och ölsupa ansågs utmärkt vid förkylningar och frysningar. Det var svett drivande genom tillsatsen av ingefära. Det var bra vardagsmat. Man kunde ha det vid kvällsmat på riktiga kalas och till frukost på efterkalas^x när

* gärfolket var inbjudna. Det var så bra att man brukade säga: "Ölost, dä ä bra, för dä kan en ha bå i gläe å sorg!"

III. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Härom inte så mycket, då många frågor rör fäbodarna. Herrgårdarna och de större gårdarna här hade egna gårdsmejerier.

På de mindre gårdarna hällades den nysilade mjölken i bunkar och fat och förvarades i handkammaren, skafferiet eller i ett svalt rum på övervåningen. Mest användes kopparbunkar och stengodsfat.

Vid mjölkningen användes en bytta av koppar (tidigare av trä) med en stav som handtag. Man sade "mjölkebötta" eller "koppabötta."

* Mjölksilen var av bleck med metallduk. Men den var inte tät nog, utan man hade alltid en särskild silduk, som

* gärfolket

kunde vara en linnehandduk eller en bit linneväv. Tidigare var mjölksilarna av trä, och man silade genom granris. (En träsil, troligen kommen från Berg, finns bevarad i Hylte, Öhr.)

Man skummade med en metall- eller träsked. Den skummjolk, som inte gick åt i hushållet, hälldes i "grisa-böttan" eller i "kalvaspannen". Grädden hälldes undan för undan i en stenkruka.

Fat och bunkar diskades på vanligt sätt. Träfat fick då och då skuras ur med "lite skarpt" (lut) och torka ute. Har hört att man gjorde diskviskor av ^xblåbärsris.

Sommartid silades mjölken i krukor och kylare, som hängdes ner i brunnen. Var ett utmärkt sätt. Blev mycket och bra grädde. Skummades med metallslev, "förläggssked".

IV. Beredning av smör.

Smör var benämningen. Här av grädde från komjolk. Kärna uttalades "kääna", "kaäna" eller "keäna" antingen det gällde redskapet eller verbet. Med kärna menades nog hela redskapet. Det bestod av själva kärnan, och staven eller stöten fastgjord i en trilla med borrhåll utgjorde "töälen", "törlen". Kärnan var laggad och en av bräderna förlängd till handtag. "Låket" (locket) trädde över staven och passade in i en urfalsning i kärnan. Det hade en liten träknapp som handtag.

Hos oss hade vi en liten stötkärna, en större sådan, som tillhört farmor, och en nyare rundkärna. Den hade vingar som inredning och drogs med vev. Man kunde också vispa smör. Viktigt var att vispa åt rätt håll, d.v.s. medsols, "som man rör i gröten". Ibland var det "tetigt"

att kärna. Det var som "förgjort". Att samla ihop grädde till en kärning kallades att "sanka" eller "sånka". Någon kunde "ta sänket" och då blev det varken mjölk eller något i den egna kärnan. Den som ville "ta sänket" skulle gå "näken" (naken) ut på gödselstacken skärtorsdags morgon, ställa sig där och ropa: "Så långt som detta ropet höres, så ä sänket mitt!" I utkanterna på en till Berg gränsande socken fanns en käring som lär ha kunnat det. Hon har levat ända in i min tid, och jag har som barn sett henne en gång.

Annars var grädden för kall, om det inte "ville sig". Då fick man flytta närmare spisen och sätta till litet varmt vatten. Grädden värmdes aldrig direkt i kastrull för att få lagom temperatur, $+18^{\circ}$, utan gräddkrukan ställdes i god tid på varm plats eller i varmt vatten, När man

kärnade blev grädden i början tjock och tung. Mot slutet tunnade den sig och det blev ett annat ljud. Då visste man, att det snart "skar sig" och blev smör.

Kärnesmörgås var smörgås av nykärnat smör, som en av mororna i byn brukade undfägna med. Men så värst aptitligt var det inte alltid, för man kunde inte vara tvärsäker på att man inte fick "tummasmörgås".

Kärnmjölken togs väl tillvara, och den brukade vara mycket god, om grädden var lagom sur. Den användes till degspad, till våfflor och plättar. Den förtärdes som annan mjölk och den kunde blandas med söt mjölk och ystas till kärnmjölksost.

Att arbeta smöret hette att älta ("älta smör"). Till det hade man alltid ett svarvat träfat och en träsked. Det var bra att hålla på kallt vatten i början, så att man fick

bort kärnmjölken. Sedan saltades smöret och fick stå till följande dag. Då skulle man "älta om" det, slå bort den lake som bildats och slå ihop det till en "trilling", "smörtrilling", ty i form av "trillingar" försålades det mest. Många gårdar hade "smörställen" och skickade per järnväg regelbundet smör, mest till Malmö. På färden packades smöret i en liten träask med lock. Har hört, att man förr på kalas lade upp smöret så, att man skar itu en smörtrilling på mitten och ställde den på en tallrik med den rundade delen upp. Sen krusade man fint med det naggade skaftet på sporren, som man hade till bakning.

V. Beredning av ost.

Hette ost. Tillverka ost: ysta. Själva tillställningen om man var flera om det: yste. Den ost som utfällts med löpe kallades ost, antingen den berann sig i "kätlen"=

kitteln eller var lagrad.

Ostsorterna var sötmjölksost, skummemjölksost och kärn-
mjölksost. Man brukade blöta kummin i brännvin och varva
ner i osten vid uppläggnigen. Då fick man kummingaost.
Den berömda "Smålands prästost" har sitt namn från präst-
ystenas tid. Fick sin fina beskaffenhet av mjölken från
olika gårdar och betesslag. (Hört från Hjälmseryd, Jkps.
län: I stället för att bära bort mjölken vid yste, så löp-
nade man den och tog enbart ostmassan. Det var plöcke =
plockeost (jmf. ty Flocke, flocken). Getost gjordes av
det fåtal som höll getter, men tackost förekom aldrig.
Oskummad mjölk ystades mest (sötmjölksost) och alltid till
julosten.

Har hört, att det skulle vara bra att ta med "lite
gammalt" från en föregående ystning, då man gjorde ost.

Man kunde använda litet sparad ostmassa eller sur vassla.

Osten gjordes här i ystekorgar. Hos oss hade vi fyra stycken i olika storlekar. De två största 11 cm höga och 28 resp. 30 cm i diameter. Tillverkades av granrötter av skickliga korgmakare, som fanns i varje socken.

(Min svärfar, född i Öhr, äger ett litet ostkar av trä, 3,5 x 3,5 cm invändigt och med utskärningar i botten. Ostkaret är en gåva av en gammal man, Skräddare-Kallen, också från Öhr.)

Löpe gjordes av kalvmage efter gödkalv. En stund innan slaktningen skulle kalven ha så mycket söt mjölk som han orkade dricka. Efter slaktningen tömdes löpmagen på sitt innehåll. Då hade ostämnet fällts ut, och man fick plocka bort halm och hårstrån och skölja bort allt orent. Sedan blandades innehållet med $\frac{1}{2}$ l. grädde, salt, ⁴kummin,

vitpeppar (skyddade mot mal) och en stor sup brännvin. Det rengjorda löpskinnet saltades litet och massan fylldes i. En trästicka, "ljusaspeta", kördes genom öppningarna och löpet hängdes vid köksspisen till torkning. Väl torkat och förvarat kunde det användas efter åratat. Löpskinnet ansågs finare än löpet och användes när man gjorde ostkaka, därför att det inte smakade så starkt.

Vid ystningen värmdes mjölken till 37-38°. Man använde antingen en välförtennt eller en oförtennt, blankskurad kopparkittel. En bit löpe sattes i blöt i ljumt vatten, silades i mjölken, rördes om och hälldes över. Likadant som vid ostkaka skar man i kors, när tiden var inne, sen kors och tvärs och lite hur som helst. När ostmassan sjunkit och var lagom fast, var det tid att "lägga opp osten." En lagom stor ystkorg hade skållats och satts

i blöt i litet av den nya vasslan. En gles linnehandduk lades i korgen, som ställdes på spjälor över en balja eller en kittel. Med ett durkslag tog man upp osten ur kitteln, lade ett lager i korgen, höljde över handduken och pressade ur vasslan med händerna. På detta sättet fortsatte man tills korgen var väl rågad. Man saltade litet i mitten, om det var en stor ost. Sedan vände man osten i en annan handduk och lade försiktigt ner den i korgen igen och ställde den skyddad för drag. Dagen efter saltade man på den. Två gånger om dagen vändes den sedan i torra, rena handdukar. Efter 8-10 dagar kunde man taga den ur korgen, men man fick vända den dagligen och lägga dit rena handdukar. Förvarades första tiden i köket, tvättades då och då med vassla och lagrades sedan på svalare plats, vanligen på ett bord. Särskild osthylla

eller oststege hade man inte. Bra var att tvätta över ostarna med konjak under lagringen.

Den vassla, som man fick vid uppläggningsen av osten, var bäst och kallades "krystevattle".

Gemensam osttillverkning förekom alltid i hemmen under hösten. Det kallades yste eller ostagille och var av två slag: byteyste och tiggeyste. Trakteringen var vid båda-dera kaffe, vetebröd och kanske några småkakor

Vid byteyste bytte några moror i byn mjölk med varandra för att få mera att ysta på en gång. Julosten skulle vara stor.

Minns särskilt ett stort byteyste i min barndom hemma i Ramsås. Tidigt kom Kalla-Johanna, Joans-Tilda, Ida ve Väjen, Tilda i Fajrás, Sven-Joans Fia, moster Sara och Ida i Hagstad. Alla hade granna förkläden och "huvekläe".

Tiggyste var de fattigas rätt att ha. De som bodde på torpställen eller backstugor och inte hade kor bad om ostamjolk hos bönderna inom roten eller på andra närliggande gårdar.

Det fanns roliga ysten, dit man gärna gick, och där hade de gott kaffe och goda kakor. Sen var det ysten, dit man gick för man var tvungen till det, men mer var det inte.

Hos Lena till Fyrs, tidigare omnämnd, var det roliga ysten. Alltid hölls de på en fredag och när det var månsken, men de som ville fick komma på torsdagskvällen. Minns särskilt ett yste från början av 1920-talet. Jonas hade gått omkring på 35 ställen och bett om ostamjolk. Lena hade skurat och bakat. En stor, stor "kätel" och några mindre hade lånats. Mor hade lämnat dit löpe och

sina ystekorgar. Minst 25 personer kom med mjölk på kvällen.

Några av de bästa vännerna stannade och hjälpte till, för det måste ystas på kvällen. Det gjorde Ida och Sigrid i

Nåttre och Mia Ryd. Jag hjälpte till med kaffet. Stora

mjölkkittlar värmdes över öppen ~~spis~~ eld i köksspisen på

en fotaring (= trefot), och småningom ystes den ena fina

osten efter den andra. Jonas bar ut vasslan och tömde den

i ett stort träkar som stod under pärnen (=päronträdet).

Jag som var ung fick springa ned till källan i Markahajen

och hämta vatten, "för Jonas kunde rent av drumla i." Jag

skulle bara fort komma tillbaka, så de slapp att grunna på

mig, ifall Ripegubben var ute. Det var en liten gubbe, så

stor som en tumme. Han hade totemössa, och han "för-

vellade" folk, så de inte råkade hem!

Kl. 12-1 på natten var det färdigystat. Då hade Lena

kokat extra gott kaffe, dukat fram smörgås, inlagd sill, kall strömming, köttbullar och vällagrad ost från föregående års yste. På hemvägen träffade vi de ungdomar, som varit med mjölk till ystet. Efteråt hade de gått till en ödestuga och dansat och haft roligt.

Morgonen efter kom resten av folket med mjölk. Det blev ny kaffekokning och ny ystning. Senare brukade det vara efterkalas, "ättekalas", för några stycken. Bl.a. brukade Lena bjuda på vattlagröt då. Den kokades av korngryn i den bästa vasslan och var vanlig i varje hem. Men ingen fick den så god som Lena!

Ett annat tiggyste var inte alldeles så roligt. Det var i fattistuan eller fattistovan. Där inhystes ett äldre par med dotter. Mannen och dottern var sjukliga. Vid ditkomsten på morgonen mötte dottern oss ute och bad oss vara snälla

och gå köksvägen in, för "far har slutat i natt, och vi har burit ut honom i färstan"(förstugan). Hur fattigt det än var där så hade ändå änkan och dottern var sin svarta klänning, som de tagit på sig. Kaffet tvingades ner under tystnad, och lika tysta gick sedan var och en hem till sitt.

Tigg- och bytesystemas tid är förbi. Några "fattia" som förr finns inte. Byta med varandra behövs inte mera. Mjölproduktionen är så högt uppdriven, att var och en kan ysta sin julost själv. Seden med hemystad julost lever i alla fall ännu kvar i de flesta gårdar och hem i socknen.

VI. Beredning av messmör.

Var inte vanlig här. Den bästa vasslan togs tillvara, resten gick till utfodring av grisar och höns.