

Loav i frågelista nr 1: Mjölkhuskällning

8262

1

Mjölk, ingen annan benämning förekom.
De djur som här i orten höllas för mjölken
skulle var kon och geten. Geten hörde till
vid backstugor och mindre torp, där foder
till en ko inte kunde erhållas, dess mjölk
användes direkt, utan källning eller ystning.

Blekinge
Träkors hd
Asarum

Hans mjölk användes på flera sätt, även
till djurföda då tillgången var riklig, skum-
mod till gödkalvar, skummod till svin.
Skummjölk kunde stundom användas
med tillsats av kalk eller krita till vit-
limning av tak och spismur.

Manfred Magnusson
1963

Ägaren bortkällning av mjölk förekom inte,
hade den på något sätt blivit förorenad gavs
den åt svinen.

Den första råmjölken som kom från kon (första malet), gavs åt kalven, sedan späd-
des den ut med mjölk från andra kor, detta
om kalven skulle få leva och bli en så kallad
päläggekala, i annat fall slaktades den så
fort som möjligt. Det fanns de som påstod
att kalvens kött blev bäst om den slaktades
innan den blivit torr.

Råmjölken gav man bort till grannar,
isymmerhet till de som hade kor, då fick
man sedan mjölk från dem då de hade
kor som kalvade. Hade man någon som
köpte mjölk s. k. mjölkakund, skulle denne
i första hand ha råmjölk gratis.

För övrigt användes råmjölken i hushållet till råmjölkkakaka eller till kalvodans.

Spensarn mjölk benämndes nygmjölkad mjölk. Hlona, många människor borde vara tillstades i ladugården vid mjölkning-
en och dricka av den varma mjölken för att få krafter och hull.

Vid arbete på gården bjöds på mjölkblandning (mjölkalbäme). Mjölken var då till hälften blandad med vatten. Spannen eller kruset med denna blandning stod på något svalt ställe till den törstigens förfogande. Ofta dricka bara vatten ansågs vara fattigt och smält

Traktering av mjölk vid festliga tillfällen förekom inte, utan till vissa maträtter, risgrönsgröt o. d. Drycken vid sådana tillfällen var öl, svagdricka och så brännvin.

Dötmjölk, så benämndes den ostkummade mjölken, även om den var någon dag gammal, bara den inte var dragen, (dröen), (höjat sura.)

Thokt mjölk förekom på sommaren, den höll sig bättre de. Himnan på sådan mjölk kallades "schimmet".

Skummjölk[✓] benämndes skämmjölk[✓] även skämmmjölk[✓] förekom.

Grädd[✓]e var gredde[✓] även flöte[✓] hordes ibland

Filmjölke gick under namn av "syppä".
Detta "syppä" var då själulöpnad skummjölke,
och förekom nästan dagligen under den
varma årstiden. "Syppat" vispades och då
erhölls en tjock filmjölke som förekom vid
de flesta måltiderna och kallades för "wäite".
Tibland spädde syppat med vatten och användes
som dryck (syppalänne), vid arbete på åker
och äng.

Då något extra gott skulle förekomma
stogs ockummad mjölke upp i fat, denna
mjölke fick själulöpnarna och på den gräddde
som då blev övert ströddes ingefära eller ka-
mel, och socker. Detta kallades pillebunk (pillebunk).
Färskilt på söndagarna förekom denna sätt.

På senare tid kom små blårandiga glas-
skålar i bruk vilka kallades filbunkar. Dessa
voro avsedda att fyllas med ostkummad mjölk
i och för filbunk. Innehållet i en sådan
skål var avsedd för en person.

Öjälusurmad mjölk betecknades, om
den var endast lite sur, för dragen (dröen).

Vad den mycket sur då var den blåsur (blå-
surä) och var inte vidare använd i hushål-
let. Den gick i de flesta fall till de störe
svinen och hönsen, att ge den åt smågrisar
var inte tillräddigt, de kunde då få diarre.

Till arbetsfolk borde inte sådan mjölk sättas
fram, det ställe där blåsur mjölk förekom
till gröten var hållet för ett ställe med dåligt
kast håll.

Så kallad sötmjölk eller lingsmjölk före-
kom inte i dessa trakter. Någon gång kunde
det hända att mjölken blev seg, troligen
orsakad av att kon fått i sig örter eller gräs
som orsakade detta, kanske var det prägan av
tätörtin eller någon liknande, tätörtin före-
kommer nämligen sparsamt här. Den sega
mjölken ansågs vara mindre duglig till
människofoder, kon var sjukt på något vis
trödde man, och gav mjölken åt svinene.

Sötmjölk förtärdes sällan av äldre
personer utan till gröt (grötadäppa)

Barn och ungdommar drack dock gärna
sötmjölk. I skolbarnens maträk förekam i
de flesta fall en flaska sötmjölk.

Gammalt söt pil benämndes "s^uät syp^a"
och var inte vidare gott att dricka, [✓]det gavs
därför åt svinen.

Mjölkrätter bereddade genom tillsets av löpe
förekom inte.

En råmjölken gjordes kaludans (kaladans).

7 mjölken blandades salt, socker, [✓]mandel
eller kanel, några ägg borde också vara med
späddes med vanlig mjölk, om så behövdes.

Kärllet satte ner i ett vattenbad och gräddades
antingen på kokspisen eller på öppen eld.

Önn förekom råmjölkakaka, vilken till-
redes ungefär som fängäende, men gräddades
utan vattenbad i ugn.

Ölsupa förekom ofta, denna rätt benämndes dricka-
- [✓]mat

Denna rätt tillreddes av svagdricka och mjölk med tillsats av salt, socker, ingefära och mjöl. En annan rätt som ofta förekom var stärkelsegröt. Tillreddes av mjölk, mjöl och stärkelsegrus, med smör och salt.

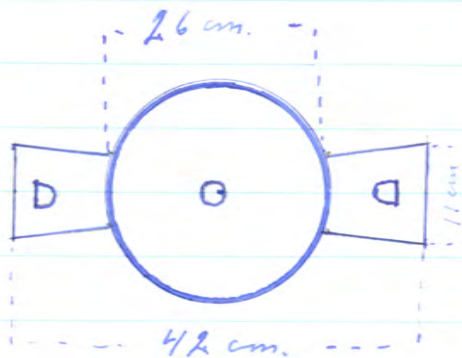
Innan kärl av metall kom i bruk mjölkades korna i träbyttor. En stav i byttan var längre än de andra och utformad till handtag. Banden voro av trä.



Så en ko var nykalvad, lades ett saltkorn i den första mjölken som såldes från den kon. Dett var mycket viktigt om köparen skull gå eller födas över vatten. Kon kunde nämligen bli sjukt om mjölken skulle över vatten utan salt.

Den nysilade mjölken förvarades i kerfat vilka sattes in på hyllor i mjölk-kammaren som var ett större skåp eller skufferi och som fanns i de flesta kök. Luftutsläpp förekom genom att ett fint nät ställdes på glänt, fanns inte fintet kunde ett hål i väggen utgöra ventil.

På hyllorna i mjölk-kammaren förvarades även ost och smör, även det färdiga löpet kunde hänga härinne.



Mjölkten sätades i en mjölk-sil av trä. Hela silen var tillverkad av ett enda trästycke, detta skulle helst vara av bok. I skålens botten var ett 3 cm stort hål öfver vilket silduken (silalasse) lades. Så silen lades på ett fat eller bunke stod den på de båda sidostyckena och kärlet

kunde silas fullt upp till randen.

Silens form tyder på att ännu annat silmedel än duk använts, kanske tagel, någon sorts gräs el. d. Silduken skjöddes i kallt vatten därefter i varmt.

De kärn vari mjölken förvarades i kallades
mjölkfat och vara av ler gods. Det förekom
även buntar av förtent koppar,
med ungefär samma tynd.
Lerfatet var dock det vanligaste.



Skumning av mjölken gjordes
med en träsked. Grädden förvarades på samma
sätt som mjölken, i lerfat eller kopparbuntar,
kärn av trä för detta ändamål förekom inte.

Så grädden skulle togas i bruk vispades
den, så att inget blev kvar på kärlets kanter.

Mjölkkärnen rengjordes genom att först
sköljas med kallt vatten och därefter i varmt.
Förkningen skedde i "korabyllan", en därtill
avsedd bylla som fanns i alla kök.

Det var en vacker syn i köket med en väl
 krallen "k^orabu^lla" (alla kört benämndes i
 dialekten för "k^oa") Blanka kopparskåpar med
 silvervit förtening, i sällskap med kerfat
 som i de flesta fall var dekorerade med blod-
 slingor, sänder o. d. till och med ästak var tek-
 nat i en del fat.

Under den varma ärtiden kunde man för-
 vara mjölken i brunnen. Man hade stora
 kopparskåpar med lock, och med ett rep i
 grepen sänktes kruset ner i brunnen, för att
 sedan vid behov hissas upp.

Beredning av smör (sm^ga). Så
 så mycket grädde samlats att det blev till
 en kärning fick grädden stå och surra eller syre-
 sättas som det också heter.

Smöret blev nämligen bittra och det gick lättare att kärna då grädden var sur. På sommaren gick detta för sig i kökets mjölk-kammare, men på vintern sattes gräddkärnen in i stugan vid sättnugnen, där en hylla strax under taket var uppförd för detta ändamål.



Så grädden blivit lagom sur hällades den i kärnan för vidare bearbetning till smör. Kärnan var ett långsmalt laggkär och kallades för "kättkärna" (kätta är dialekt för stöta). Till kärnan hörde en stöt silken fördes upp och ner i kärnan,

Stöten bestod av en stake, något längre än kärnans höjd och med en trissa fastkiblad på änden. Den kallades här för stöt, men lite längre österut i Blekinge kunde man få höra namnet "stjale". Trissans diameter var något mindre än kärnans smalaste del och försedd med ett tiotal håb, av en tumms diameter. Genom att stöta upp och ner pressades grädden genom hålen och blev så smärningom smör. Kärnan var gjord av gran eller fur, banden av vid. Stöten var likaså av gran eller fur, men trissan borde helst vara av bok.

Var det någon om att för tillfället få ihop lite smör vispade man en slump grädde,

Var grädden bogen sur och vid lämplig värme grad kunde man på detta sätt rätt snart få ihop en mindre smärbit. Vispningen skedde alltid medsols, ännu all annan vispning borde ske åt det hållet.

Den vid kärningen erhållna kärnmjölk var en mycket använd dryck, även vid måltid förekom den som grötadoppa eller "wäite", som var den vanligaste benämningen.

Innan kaffet blev allmänt förekom kärnmjölk, eller "syra" med smörgås av groft bröd med ost som pålägg, till eftermiddagsmål (merapptan).

Om kärningen misslyckat kunde man få höra att någon illvillig människa varit

och förgjort grädden. I synnerhet kunde detta hända då grädden förvarades på gräddhyllan vid sättnugnen i stugan. Stugan hade kanske varit inne och blivit avvisad på ett eller annat sätt, hade inte fått det som önskades, eller något annat hade gått emot den besökande, han eller hon hade blivit arg och blicken hade kanske träffat hyllan vid sättnugnen och så var grädden förgjord. Man hade emellertid bot för detta, man värnde ett stäl till rödglödning och stack ner det i grädden. Tre gånger borde detta försiggå om grädden skulle bli fri från atinget. En gammal fil var bra för detta ändamål.

På vintern kände man inne i stugan vid sätthugnen för att grädden skulle hålla sig varm. Man stod vid kärnan och "hållade". Ljudet av gräddens skvalpande kallades "schalpa" t. v. "grädden schalpade såu däij höades i h~~u~~ila stugan."



Då smöret togs ut ur kärnan lades det i ett smörtråg (smörtrå) för vidare bearbetning.

Smörträget var helt av trä, ungefär 50 cm långt och hälften så brett. Tråget beständ näst förekom inte utan storleken fick rätta sig efter det trädstycke varav det tillverkades. Helst skulle träget vara av bokträ.

I träget ältades smöret med en träsked eller

en smörspade tills det mesta av kärnmjölkens
pressats ur, sedan fortsatte bearbetningen i
kallt vatten, detta höll man på med tills
all kärnmjölk var borta och vattnet efter flera
ombyten var klart och fritt från smjölks.

Därefter saltades och med skeden eller
spaden arbetades saltet in i smöret. Till sist
fördes det ihop och genom att skaka och
rista träget formades smöret till en rulle,
som då fick namn av denna form "smörarulle".

Genom att trycka med skeden eller spaden
kunde på rullen åstadkommas vackra utringningar
varfter den emballerades i smörpapper.

Före papprets tid lades en gles linneduk
om rullen, köparen fick då i de flesta fall

Skraftfoder som aljekakor, kli o. d. fanns inte. Men något som dessa små kor kunde ästadkomma var fetthalt. Kvaliteten på mjölken var därför betydligt bättre än våra dagars mjölkens hårdt uppdrivna ankastning och konstlod utfodring.

På något större gårdar kunde förekomma regelbundna turer med smör till stadens torg. Vidare hade man "smörgaställe", familjer i staden eller samhället där man efter överenskommelse regelbundet levererade smör.



Då smör skulle medfölja som matsäck på arbete eller resor, packade man smöret i smöraskar (smörgaska) s. k. spånaskar med trä till

lock och botten och bjuvda spånar, kopplästa
med gransot, till sidor, allt var av lövtia.
Sådana askar funnos i olika storlekar, runda
och avlänga och i de flesta fall vackert deko-
rerada med glöddritning. Den som var ute
för att köpa smör kunde på detta vislaggt
i en ask, om en sådan funnos med.

Vid en eller annan större egendom fästom
så kallat husegårdsmejeri, där smör och ost
tillverkades. Öflit arbete, skumning o. d. ut-
fördes ännu här för hand, dock kunde kärnan
drivas med h. k. hästvandring där en häst
då utgjorde dragkraften till kärnan. Smöret
packades ner i byttor eller som de också kallades
"kägga". Produkterna avyttrades i de flesta fall
till större avrännare.

Filmjölk (sypa) och käärmjölk spelade en stor roll i forna dagars mathållning, som belypsande för detta må följande antecknass
En man född någon gång i 1800-tallets början, talade om hur han hade det i ungdomen:
- Jøe tjänte dräing nere påe listälammot, å dää braude jøe påe å schälta häijl. Dää foms inget annat å äita än fisk. Till å flyndra å torsk å lite vettannes brö, åm vaaat annat i jøinna roe. Ginn ble sae tjøja å att sae ginn tydde int äita äitt tektens, ginn fekk motälåjan vana ginn tjändt oven å fisk. Ginn käärm jøe te tukuråm, män dää du! Dää vøe dääj mäet bättå, spekoplåsk å brö, sypa å käärmjölk sae mäet ginn velle ha. Dää vøe dääj redet kalbes.

Beredning av ost. Ystning förekom mest på hösten, då hade korra gått och betat i hagar och inägar, tillgången på mjölk var därför rikligare än under andra tider.

Vidare skulle julkosten då beredas. Endast en sorts ost tillverkades, den gick under benämning bondost (bonnaost), ännu hemast kunde man få höra. [✓]Osten var helfet, tillverkades alltså av ostkummad mjölk. För det mesta var det endast till eget behov som ystning förekom. Någon enstaka gång kunde, vid god tillgång på mjölk, en ost säljas.

Ostlöpet bereddes alltid i hemmet. På en kalv skulle slaktas fick han före slakten så mycket mjölk han orkade dricka.

Efter det han blivit slaktad tog man reda på kalomagen och den där högnade mjölken, allt rengjordes nog, spädde ut med mera mjölk och östes tillbaka i magen. Hummin (Käsmejäan) och en sprött brännvin tillsattes för att göra löpet starkt och bra. Det så färdigställda löpet hängdes upp vid spisen eller sättnaggen där det fick hänga tills det torkat. I torrt tillstånd kunde sedan löpet bevaras länge blott det förvarades på torrt ställe och oätkonligt för mal.

Sagen innan ystningen togs en bit löpe (ju mer löpe ju starkare ost) och bands in i en duk, lades i vatten för att mjuknas upp.

Vid ystningen hölldes alltsammans men i ystkärlet och duken med det inbundna löpet fick simma runt i mjölken.

Vid ystningen sattes en stor, 40-50 lt, förtent kopparkittel på en trefot i den öppna kötespisen. Mjölken hölldes i och blev uppvärmd tills den blivit ljum eller omkring 55°, då togs kitteln bort från elden, löpet hölldes i och det hela rördes nogga om tills det löpnade.

Genom att sticka ett finger snett ner i massan och sakta dra det uppåt, prövade man om massan var lagom. Om skäran efter fingret blev hel och inte flöt igen var massan, (som här kallades mus eller ostamus), lagom
 V V löpnad (löpen).

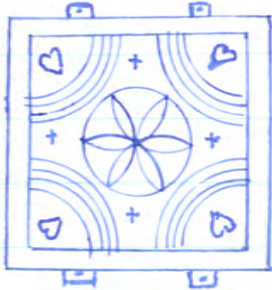
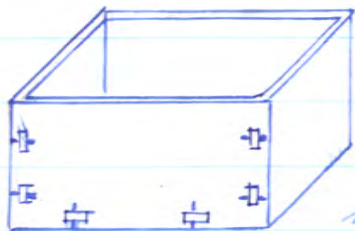
Lämnades arbetades massan (muset), sänder
med händerna så den blev ^vfinfördelad.
Den fick sedan stå orörd en halv timme
eller så, då hade "muset" sjunkit till botten
och vasslan (som här kallades valle) kunde
silas bort. Då den mesta "vallen" tagits bort
rördes "muset" om ^vännu en gång, fick
stå och sjunka och ytterligare "vallen" kunde
silas från. När man gjort så två eller tre
gångar var den mesta "vallen" borta. Man
stältade lite i massan ^voch tog så upp den
med händerna, lade den i en duk och
krampade ur den sista rest av "vallen".

Massan (muset), lades sedan i ett askkar,

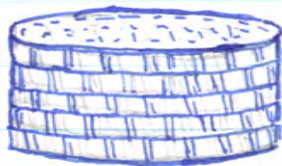
i detta hade man lagt ner en duk som skulle omsluta massan, den packades ner så mycket som möjligt i karet, helst med rågod topp, massan krymte nämligen, där det gått någon timme togs duken med massan upp ur ostkaret, duken blöttes upp i vasslan och allt lades tillbaka i karet. Då förfor man några gånger och när det gått en dag eller så var ostens så fast att den kunde hanteras utan duk, då tvättades den i vasslan och lades ner i karet utan duk. Ofett emellanåt togs ostens upp, tvättades i vassla och lades tillbaka. Vid nedläggandet skulle ostens vara värd, utsisningen i karets

blev på så sätt avtryckt på båda sidorna. Efter en vecka eller så, togs ost^{en} upp ur karot, greds med lite salt och bades därefter på en brylla på något svart ställe och fick torka. Så den så legat ett par månader kunde den böja användas, men helst skulle ^{den} ligga till jul.

Köpet tillvaratogs inte. Vid nästa ystning tog man nytt löp. Kägen messt tillverkades inte. Man kände inte till denna sorts ost. En äldre man som fick höra ordet messt frågade: - Vor äi däij från^äet? Käget av vasslan tillvaratogs för att trätta ost^{en} i. Kägen drack vassla då den var ny. I bland kokade man vassla och mjälte tillsammans tills det stelnade det blev s. k. "vallegröt". För övrigt gavs vasslan åt djuren. Ostkaka, denna smäländska specialitet förekom inte här, möjligen hos någon inflyttad smälanning.



Ostkorts
botten.



Ostkort kunde vara av olika storlekar, den mest vanliga var $13 \times 13 \times 6$ cm. Korts delar var försedda med tappor och hölls samman med pinnar, detta för att kunna tagas isär och rengöras. Tillverkades av Lövtä.

På senare tid kom ostkorgen i bruk. Tillverkades av smala lövtäspinnar. Diameter 19 djup 6 cm. Här blev ostens rund. Den vackra utsirningen kunde inte istads komma med korgen. Tildes av kringrandrande korghandlare, dessa var för det mesta från Körsboda, korgmakeriets hemtrakt.

Någon press på ost^{en} förekom inte, då man vände den formades den till, om så behövdes, med händerna.

En sorts ost kallad potkes (pätjes) tillverkades av riven gammal ost, tillsatt med grädde, smör, kryddor och brännvin. Osten kallades även "syppost", antagligen för att den var ett utmärkt tilltugg till brännvinssuppen.

Öven den som inte hade kor, eller inte hade någon större tillgång till mjölk, behövde bliva utan julost, om nu vänskapen med grannarna inte hade givats. Torpets eller backstugans kvinna ställde helt enkelt till med "ostagille". Tröffe, socker och lite gott utelivod var allt som behövdes. Man fick ju i god tid spara till inköp av detta. På den utsatta dagen kunde man få se

Bondmororna komma bärande på nyblänkade kopparskenor, på väg till stället där "ostagillet" skulle hållas. I köket stod en egen eller lånad kopparskittel färdig att ta emot ostmjölken. Så alla var komparna fästogs ystningen på vanligt sätt. Inne i stugrummet stod kaffebordet dukat, man drack kaffe, dryftade nyheter och händelser och hade treuligt. Resultatet blev att även på Torpet eller backstugans julbord kunde en fet, gul julost hjälpa till att höja julstämningen.

Bondmororna voro inte alls ovilliga att ge bort mjölke på detta sätt. Ett keus med mjölke var det ju inte så roga med. Ostgillet var i all sin enkelhet ett aubrätt i vardagens enahanda.

En intressant produkt i mjölkkanteringen är mesosten, denna är så gott som okänd här i Blekinge och troligen även i Skåne. Tillverkningen av mesost kom från systemet med fäbodlar, där gällde det att lilla orataga allt vad mjölken kunde ge och på ett sådant sätt att produkten blev hållbar, då fäboden kanske låg flera dagars resor från gården.

Här i Blekinge har ett sådant system troligen aldrig förekommit, om så skulle varit har fäboden legat så nära gården att mjölken kunde hämtas direkt för vidare bearbetning där hemma, Vesslen har blivit ett utmärkt foder för gödsvin och någon kokning av mesost har inte förekommit. Goständerna har varit så korta

att fäboddrift i uppsvenskt mening inte har bekänts.

Visseligen förekommer en mängd ortnamn som slutar på boda vilka har antagits härleda sig av fäbod, men detta "boda" torde säkare härleda sig från bada (bod, bo). Dessa "boä" har funnits långt fram i vår tid och voro avsedda att lägga in lövet i från utmarkslåttern.

En annan produkt som är av intresse är den smöländska ostkakan, den torde ha varit sällsynt i Blekinge och kanske även i Skåne där spettekakan dominerade. Troligen har vi här ett minne från den gamla riksgänsen, som förutom att den skildes två folk åt, även skilde dessa folks seder och bruk.