

1. Mjölkhus hållning.
Olika slag av mjölk.

Den mjölk som i min hembygd användes, kom till största delen från kor. Troligt är att man fram till mitt-
en av förra seklet höll en hel del getter,
främst då på tops och småtälten.

Vid uppfödning av djur användes
den i första hand till kalvar, spädkalv-
ar och gödkalvar, då ofta som skummad
Smögrisar fick också mjölk första
tiden efter avvänningen.
Mjölk tillsammans med honung och
krämvin användes som medicin
vid förkylning.

20774

Småland

Västra hd

S Solberga

Karl Gustav

Karlsson

1980

Varm mjölk hälldes i vronen vid ösprång.

20774

Man kunde lägga kött exempelvis av vilt i mjölk för att det skulle bli mörare.

Kläder som gulnat ansågs för igen sin vitthet om de tvättades i surmjölk eller kämmjölk.

Man kunde även ta bort mögelfläckar på kläder om de lades i surmjölk eller kämmjölk.

Blev man sällbränd, vilket inte ansågs varskat eller önskvärt för i tiden, borde man tvätta sig i rötmjölk eller kämmjölk.

I lantbrukshälden var det sällsynt

20774

att man hällde bort mjölk, hade man grisar som inte var allt för små, blandades mjölken i "skutorna" i vilka man sedan röjde i havremjöl och kokt potatis till "grisäta"

Spensvann eller kovann mjölk kallades den mjölk som ämnat ej kunnit kallna efter mjölkningen.

Litmjolk kallades den mjölk där ej grädden kunnit flyta upp till ytan och därför var oskummad.

Skummad mjölk eller "skummemjolk" var som namnet anger mjölk, som man antingen "skummat" ä grädden med en sked eller skumder eller också, på senare tid, med apparater

20774⁴

"supprerat" mjölk. Skummjölk
kallades då ibland för "suppramjolk".
Grädde i dialekt även kallad "grädde".
Självlöpt mjolk - mjölk som står sig.
Mager mjolk kunde benämnas blå-
mjolk.

Självsurnad mjolk kallades för
blåm, när den löjades blå sur
sade man att den var "gället"

Maträtter i vilka mjölk ingick.

20774

Sötmjölk användes för i tiden på många olika sätt i matlagningen, det var väl mest bristen på mjölk som gjorde att många hushåll tidvis fick klara sig utan mjölk.

"Mjolk à brö" var en vanlig maträtt, man bröt i runder brödet i en tallrik med mjölk och lät det ligga en stund så det "blottnade" (blev mört)

För de gamla som ofta var fanollära eller hade dåliga fänder var det värt att kugga det hårda brödet utan att först lägga det i blöt, antingen man hade mjölk, svagducka eller "blänna"

att lägga det i.

Då liksom nu förekom det att man "kokade upp" mjölk till kall gröt.

Glade man dålig tillgång på mjölk när korna sinade t.ex. kunde man späda ut mjölken med vatten, det kallades då för "blänna".

Sommartid var det vanligt att man tillredde filmjölk, man slog sprunvarm mjölk i kärt där man strax innan förvarat "surrmjölk" utan att diska det.

Den småländska ortkakan var även för i tiden känd som festsällens kalasmat. Ortkakan förekom på de flesta kalas och då ofta som

20774

"förning" d.v.s. något som de inbjudna gästerna hade med sig till katarit, som också kunde vara en begravning bröllop eller dopkatas.

Ostkakan medfördes i äldre tid i en förtent koppars bunke omkring denna knöts en handduke i snibbl för att den skulle vara lättare att bära. På senare tid ersattes koppars bunken av emaljerade bunkar. Ostkaka tillagades av ostmassa, mjölk, gräddde, socker, ägg samt skallad och hackad mandel. Blandningen hölls i en bunke, som därefter gräddades i en vät uppvärmd ugn. S. k. brunost förhvar sällan som förning

20774

lill kolas. Den tillagades av två
kannor röt mjölk $\frac{3}{4}$ kanna sur mjölk
och tre ägg.

Lötmjölken kokas upp och surmjölken
vispad med äggen vispas i den lilla
mjölken som sedan får stå en stund
för att "sätta sig". Ostmassan ises där-
efter upp i en ostkorg och får sedan
stå ca. ett dygn och rinna av. Före
serveringen kryns den i smör och
ätes färsk.

Råmjölk.

20774

Av råmjölken som upprättades mycket tillverkades s. k. kalvdans (kalvost) och bakades kalvpannkaka, ibland till pannkakor och råfflor.

Kalvdans tillagades på detta sätt: Råmjölken hålles i ett krua som ställs i en gryta, delvis fylld med vatten.

Grytan ställs över elden och får koka, tills kalvdansen är fast som en pannkaka.

Vid tillredning av råmjölkspannkaka röide man ned lite ostlöjre i råmjölken, denna ställdes sedan in i en varm ugn, där den sedan

fick stå till den blev brun på
ytan och fast i konsistensen.

20774

Ölsupa var en vitemjölsväll-
ing som blandades med vagnrichts,
gärna nu sådan, den kryddades
med ingefära, salt och sirap.
Denna maträtt ansågs särskilt
lämplig för ammande mödrar.

Risgrönsgröt kokades på vatten
och mjölk. Den ersattes så små-
ningom av risgrönsgröten som
kokades enbart på rismjölk när den
skulle vara riktigt god. Den var
kalasmat, vid helger, festur, bröllop
och begravningar, den var ofta
kvällsmat på lördagskvällen.

20774

I felst ortkaka som inte gjordes på råmjölk ingick risgrumsgröt.

Pannkakor och väfflar har alltid varit uppkattade. I äldre tid tillreddes "stinnkakor" de bakades på ett speciellt stinnkakejärn av gjutgods, i mitt föräldrahem finns fortfarande ett sådant kvar. Det är av gjutgods ca 30 cm i diameter med en 5-6 mm hög kant och ett enkelt handtag av gjutgods.

Man gjorde även gröt av potatismjöl (som ofta kallades stärke) den kokades ofta på mjölk.

Välling var frukostbrödet framför andra. Ofta kokades den på enbart

mjölk, ibland på mjölk och vatten
och när korna stod i sin, på vatten.

Till vällingen användes havregryn,
korngryn, marnagryn och risgryn.

Till korngrynsvällingen kunde man
ha en brändischa.

Slätvälling kokades på mjölk och
vatemjöl.

Som efterrättsvälling kokade man
mjölk och havregryn tillsammans
med kokade korstär, äpplen eller
päron.

Äppelgröt eller "fräugröt" som den
också kallades äts som efterrätt.

Den kokades på risgryn och äpple
man kunde även när man hade

20774

tillgång därtill, använda rabarber
istället för äpplen.

I äldre tid serverades ^{gröt} i en träskål
och mjölken i en skål bredvid. "Mat-
laget" satt runt "matatavlan" (de yngre
barnen fick stå) alla hade varsin sked
av trä eller horn, man doppade skeden
fört i mjölken, så tog man lite gröt
i skuden och därefter lite mjölk, så
äts det upp.

Efter hand utvechladis bordsticket
därhörn att var och en fick en tallrik
med mjölk men man åt gemensamt
ur grötfatet.

Nuvarande bordsticket där var och
en har en tallrik och öser till sig en

portion gröt och mjölk lag igenom
helt från början av detta sekel fram
till 1920-talet.

20774

14.

Mjölakens förvaring.

Efter det korna mjölkats och man
"nystat färdigt" i ladugården bars
vanligtvis mjölken till boningskuret,
där den ritades i skafferiet eller "faste-
kammaren" (företskammaren). Den håll-
des sedan upp i sk. "stenfat" ibland
även kallade "sensefat", som ställdes
på en hylla, "mjölkahyllan". Man
kunde även använda bunskar, i äldre
tid kopparbunskar, på senare tid
emaljerade sådana eller klinkbunskar.

Silarna.

De äldsta silarna tillverkas av trä med ett hätt för "siltappan" som kunde vara av granris eller taget.

Träsilarna ersattes under senare hälften av 1800-talet med silar av bleckplåt och siltduk av metalltråd.

Under senare delen av 1800-talet och i början av detta sekel kom det i handeln ut ett slags mjölkbehållare, långsmala cylindriska kärl av bleckplåt, de kallades för "mjölkhyllare". Det påstods att grädden skulle flyta upp snabbare i dem. De användes ännu i min barndom.

16
20774
Efter 12-16 timmar hade mjölken
satt sig, och grädden flöt upp till
ytan. Med en sked skummades
grädden av och hölls i ett för-
varingskärl, i äldre tid en träbytta
som benämndes för "särke bötta".

Ännu i min barndom användes
laggkärl eller träbyttor vid mjölk-
hanteringen på en gård i min hemby.

Jag minns en äldre "mora" på en av
gårdarna, som hade en "staka bötta"
i vardera handen när hon gick "te
lagörn". Den ena var tom och runt-
rad, i den mjölkade hon i den andra
var det skulet till grisarna. När hon
sen gick tillbaka efter att ha "nystat

färdigt" hade hon mjölken med sig in, i den andra lyktan kunde det då ligga en 3-4 ägg som hinner vänt.

Träkärilen skrudades i äldre tid med en bit lut kokad på färskt enris, och en "braga" av granris.

På senare tid använde man såpa till vattnen och skulborste. Kärilen förhadades redan sommartid lutade mot stugväggen.

Sommartid när det var varmt och mjölken lätt blev blåm var det vanligt att man "sänkte ner" mjölken i en brunn eller kallhälla för att den skulle "hålla sig."

Beredning av smör.

20774

18

Vid beredning av smör i äldre tid använde man vanligtvis en laggad storkäina.

De äldre av dessa var förudda med "jordar" eller band av gran eller envidjar, på senare tid ersatta med bandjärn. En av "stävra" var förlängd och utformad som ett handtag.

Käinstången kallades för "törten", dess nedre del var förudd med en rund träskiva, där det var bonade hål, det kunde vara fyra större hål eller åtta, ibland sex mindre hål. Den var fasthållen med "pennsträ."

20774

Så fanns det ett lock på känan
 med ett hål i mitten där fören löpte
 igenom samt en liten knapp som
 handtag när man skulle lyfta
 upp locket. Det trycktes fast i en
 utfalsning i kanten på känan.

Hela redskapet benämndes ofta
 för smörkäna, i dialekt "smörsjena"
 när man höll på med kärningen så
 man att man "sjenade smör"

Glade man endart lite gräddde,
 när korna stod i sin eller av annan
 anledning kunde man virpa
 grädden till smör.

Töre kärnandet tog man in grädd-
 kärlet och satte det i närheten av

20774

spiren så grädden blev ljum, det gick lättare att få smör då.

Man kunde sitta på en stol och hålla fast kärnan mellan knäna när man kärnade. Det gick också att stå och kärna, då märkte man låsa fast kärnan med fötterna så den stod stilla.

När grädden var lagom ljum hölls den i kärnan och locket sattes på. Först födes upp och ner, efter en stund prökte grädden upp och det gick tyngre att "dra" försten. Därefter sjönk grädden till sin tidigare nivå och när man hörde ett plaskande ljud från

20774

kämnans inre, visste man att det
böjgat bildas små grepp av smör. Då
drog man långsamt och tag så att
smöret som skilt sig från kämmjölken
samlades som en klump på feilen.

Smörklumpen togs upp och lades
i smörträget. Kämmjölken hölls
genom ett "hålslag" där mindre klumpor
av smör samlades, dessa lades också i
smörträget. Så sköljdes smöret med
kallt vatten ett par gånger. Smöret
sältades sedan med en fräschud så att
kännmjölk och härligheter förvarns.

Smörträget var som regel tillverkat
av ena halvan av en frästock som ut-
holkats och formats till en oval form

20774

med ett handtag i vardera ändan.

Under tiden man ältade strödde man på salt, mycket salt för att det skulle stå sig länge.

När smöret fått en fast konsistens formades det till en klump i mitten på frägit, skuden lades undan man skulle "slå ihop smörtrillingen" som det hette. Man höll frägit framför sig i båda handtagen och "bollade" med smörtrillingen så att de rista resterna av kämmjölken pressades ut.

Av denna behandling fick trillingen en viss form, ungefär som ett jätte-
säg

Om man sedan skulle sälja smör-

frillingen, lades den i en ren hand-
duk, och så knöt man en smitta
av tvännen på handduken, man
kunde bära direkt i smittan, eller
lägga den i en korg vilket var det
vanligaste.

Antingen man sålde till "handels-
man" på orten eller på torget, så var
det vanligt att köparen smakade
på smöret genom att med tumnageln
skrapa på smörfrillingen och därpå
sticka av tummen. Det ansågs emel-
lertid mera "belevat" att man skrapade
med en silvertant ex. vis en foto-
skilling.

Smör var en vanlig bykesvara

när man gick till handelsboden
för i tiden, för att köpa kaffe, socker
kryddor, såpa m. m. som behövdes i
förra tidens lantbrukshåll.

De större uppköparna packade
vidan smör i "drittlar" ett slags
laggade träkärl av gran eller aln.
Det berättades att smörkillingen
kastades bort i dritteln, detta för att
se om den sprack och avslöjade en
förfalskning. Sådant hade hänt
under första världskriget, då det var
höga smörpriser, det fanns de som
lade potatismos i killingen och
ett tunt lager smör utpå.

En person i en grannrokus fick

hela sitt liv bära vednamnet "smör-
meder" efter ett mislyckat försök
att sälja en smörtrilling som inne-
höll en sten omlindad med en tyg-
kasa och därefter insladd i smör,
försöket avstötades när upphöjda
stängde trillingen i dötteln och
den sprack.

I mitten på 1800-talet var det
en bonde från byn, Per Karlsson,
som körde "fört" till Galmar. Han
förde då med sig produkter från
jordbruket såsom, ull, lin, fläsk,
smör, kuddar m. m.

Smör användes i bondebushället
för i tiden endast vid festliga

20774

tillfällen, kalas, bröllop och begravningar.

Täldu tid var det en del iuro som hängde samman ^{med} kännandit. Man såg inte gärna att det kom främmande in i stugan, när man kännade, då kunde smärtyktan förvinna. Om det var svårt att få grädden att smöra sig kunde man lägga en vigulring i kännan eller en silverslant.

Man var rädd för "förgöring" ofta då av fattare och zigenare. Från en gård i socknen berättas att en öhänd "fattare" "fatar-Kirkhan" en gång blev nekad mjölk när han bad där om

han utbratt då: "I sa få ijena"
(kärna) sen var det omöjligt att få
något smör, föran en klok gumma
hört för trollningen.

Man kunde förgöra en kärna ge-
nom att släppa en lus i den.

Så kunde man för att förebygga
förgöring, skära med en kniv i
grädden.

När man bar in första målet av
rämjölken när en ko hade kalvat
skulle man lägga något över stävan
vanligtvis en ijalitt eller hurradduk.

Lämnade man bort mjölk skulle
man "föra" kärlet tre gånger över elden
för att förebygga förgöring

Beredning av ost.

20774

28

Den ost som för omtades i min hembygd var en hårdost som beredd-
des av kornmjölk.

Troligtvis har man långt till-
baka i tiden även tillverkat get-
ost men några traditioner från detta
finns ej bevarade.

Vid beredningen av osten uppvärmdes mjölken vanligtvis i en stor för-
lurmt kopparkittel, i äldre tid på
en s.k. kupa över elden, på renare
tid över kokspisen. Den fick ej bli
för varm endast ljummen, mellan
35°-40°. Därefter tillsattes löjret, i

20774

säddu tid hemma tillverkat s. k. halv-
löpe, det rördes vät ut i mjölken så
det blev förödlat.

Sedan mjölken löpmat, skar
man med en kniv eller träpade
kors och tväs i ostmassan. Efter
en stund skilde ostmassan ut
sig och östes med en skopa upp
i ett annat kärl och avhäldes.

Ostmassan (som även kallades för
"syti") kramades därefter med händerna
samma till klumpar, som
skickes ut lades på en duk i en
ostkorg, där den saltades och krydd-
dades, med kummin ex. vis. Ostmassan
bearbetades därefter med händerna

så att varken rann ut.

Orten fick så forka en eller två dagar innan den drogs ur korgen, och vändes och lades igen i korgen.

Efter ytterligare ett par dagar togs den ur korgen och fick ligga några dagar i köket innan den lades in på en hylla i skafferiet, där den skulle vändas varje dag. Det ansågs att den skulle lagras ett par månader för att bli bra. Jag har också hört om tales att man kunde lagra orten nedgrävd i säden i sädesbingar.

Den mörta orten tillverkades av sötmjölk (orkummad mjölk) men det

20774

förkom att man gjorde ost av skum-
mjölk. Den s. k. julosten gjordes
alltid av sötmjölk, ibland med
tillsats av lite extra grädde för att
den skulle bli god.

Ostkorgarna förkom i olika stor-
lekar, de flesta var runda, konst-
färdigt flätade med hätt som bit-
dade mönster. I mitt föräldrahem
hade vi också två ostformar som
var tillverkade i lagghälssteknik,
med hätt bonade i sidorna och bot-
ten.

Man angav ofta ostarnas storlek
efter den mängd mjölk i kannor
räknat som åt gick till osten.

Ostlöpe.

"Halvlöpe" fick man i äldre tid på detta sätt:

Halven en spädhalv fick mjölk att dricka ett par timmar innan den slaktades. Efter slakten togs löpmagen ut och innehålllet fömsades i ett kärl, det rensades och kryddor, peppar eller kummin lades i. Så hälldes blandningen tillbaka igen i löpmagen, som därpå fick stå i ett kärl ett par dagar. Nästa fas var förknivningen: en 15-20 cm lång och varsin pinne stacks på 2-3 ställen genom löpets överkant så det blev tillslutet

20774

varefter ett mörre bands under
grinnen och det hängdes upp för
att torka. Efter torkningsen skulle
det hänga på ett tvätt och vatt
ställe något vindskydd eller
liknande, ett löje kunde på
detta sätt förvaras 2-3 år, det öpp-
nades vid behov och tullades på
sitt innehåll varefter det åter häng-
des upp. "Kalvelöje" användes
ännu i min barndom både i
mitt hem och på flera gårdar i
byn. Många ansåg det vara öv-
erlägget det "köpölöje" som då
lörjades finnas i handeln.

Det var vanligt att man

rystade på hösten när mjölkfyll-
 gången var relativt god, och ofta
 hade man då s.k. bytysten. På
 en örens kommun dag samlades
 man på en gård i byn och hade
 då med sig mjölk i en eller två
 hinkar. Gemensamt hjälptes man
 åt med rystningen och moran i
 gårdens stulle bjöds på kaffe
 med dopp. Det var då vanligt
 att göra en större ört "julört"
 det kunde gå åt en 30-40 kan-
 nor mjölk till en sådan ört.

När bytyste hölls i en gård
 kom ofta närboende, fattiga kvin-
 nor fram på dagen med en kruka

för att hämta "vattle" (vanle). Ofta kom de objudna men blev liksom de andra rundfägnade med kaffe och dopp. Vanlan använde de till att koka sig "vasslagret" och "vanlavälling" utav.

Det fanns också s. k. "tiggysten" vanligtvis var det sådana man roten som helt saknade kor som sände bröd att hon en lustämnd dag hade yste. Då gav man mjölk allt efter råd och givmildhet, det kunde variera från 2-3 kannor med till en kanna från varje gård. Där bjöd också den som hade ystet på kaffe och dopp.

I äldre tid hade också prästen rytt
kungöulre härom uppstärtes från
predikstolen. Vårje hemman skulle
lämna en viss kvantitet mjölk,
även då lyöds på kaffe och kakor i
prästgårdin.

Klockaren kunde också ha
rytte men det hade då förenat av
figgrytte, endart kungöulre härom
uppstärtes i kyrkan.

På senare tid hade bruket att
koka murmör och mesart förvunnit.
men hade nog förkommit under
1800-talet. Man hördi äldre berättla
om att det föu i tiden förkommit
"vattlaort" och vattslammor, jag kan
dock ej beskriva hur det tillreddes.

20774

NTA från på förgörelse av djur har
levat länge i allmogens medvetande
bär följande historia som tilldrog
sig så rent som på 1920-talet,
vittne om.

En gumma kom till apotekare
Culin i Boskravn (det ligger i
vödra delen av socknen). Culin
hade studerat till läkare men av
någon anledning fullföljdes ej
studierna. Han tillhandahöll
emellertid en del medicin. Gum-
man var bekymrad över att hon
hade en ko, vars mjölk var dålig
och det ville inte bli mer.

"Nu vill ja ha doktorns hjälpa me

38
20774
då ä nej näm som har förtrollet
mi ko, gör så han inte har näm
makt över oss ä våra kreatur, så
gumman.

Men mälla ni, sa Eulin' tror
ni verkligen på sådant. Det
finns ingen som kan skada
er på sådant sätt. Tetit är ut-
jodringen eller någon sjukdom
hos kon. - "Här får ni lite me-
dicin som jag tror skall hjälpa."

20774



Skiss av en smör-
 kärna från min hem-
 bygd, lock och törel
 fattas, jag använder
 den som paraplyställ.
 Den är tillverkad av 8
 stäver "jordarna" är av
 envidjor; troligen från
 början av 1800-talet.
 Höjd utan handtag 46 cm.
 —"— med —"— 60 cm.
 Diameter 20 cm.