

19222

GOTLAND
=====

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Atlingbo

18/2 1948

Pettersson, Hugo, 1948

Svar på ULMA:s frågelist 1 Mjölkhushållning

13 bl.4:o

Exc.för ordreg.Gotl.
Av G.Weinmann 1971.

19222

Mjölkhushållning.
/ Östra slag av mjölk.

Gotland
Helsingbo sn

Färd som här kommer att meddelas om mjölkhushållning grundar sig på minnen från min barndom från 1890 talet. Något av de första ären från 1900 talet inköpte min far en handreparator (det gjorde man ~~ett~~ allmänt här i bygden på den tiden) och sedan blev mjölkhushållningen i någon mån sammobunden.

Mjölk: Någon annan allmän benämning på mjölk fanns ej.

Inom Atlingbo socken förekom icke användning av någon annan mjölk än kommjölk, men på andra håll fanns det folk som höll sig med getter och använde deras mjölk. Etv här kringliggande socknar fanns det getter i Träkumla och Mästerby.

Mjölk användes naturligtvis till uppfödning av kalvar och smågrisar, kramke och så i mån av tillgång till äldre svin men icke till vuxen stockskap. Att man använde den till andra ändamål än förämnin kan jag icke komma ihåg. Någon bortställning förekom icke nämligen den på något sätt kunde användas. Den tidens människor visste nog att ta vara på guldgruvorna.

Landsmålsarkivet Uppsala 19222
Hugo Pettersson 1948. ATLINGBO

GOTL.

Fgl. 1

Helsingbo
Helm

Spensvarm mjölk kallades för "nöimjölki mjölle" och det ärens efter det
 dem svalnat. Någon särskild braktering däremot förekom icke. Om
 matbordet av någon anledning skulle vara lite bättre än vanligt såsom
 vid slätteröt, brästening, helger o. s. v. bjöds det på rötanjök till gröt och
 kräm, men vid bröllopsmiddagor förekom den ej, där var "svärken-
 sämpa" obligatorisk. Vid kvällsmaten förekom^{den} till ~~hitt~~ smörgår eller
 gröt. Silsup eller något motsvarande ord fanns icke.

Ordet rötmjölke som sammansättningsord använde man icke. Man
 kunde kala om röt mjölke eller säga "mjölki är röt", men man sade
 icke rötmjölke. Icke heller kände man till orden skummoch och skum-
 mad mjölke. Så länge grädden var kvar var "mjölki avgräddli". Att
 skumma av grädden kallades "att gräddli av mjölki" och skummjölken
 kallades för "avgräddli" eller ännu vanligare "avtogi mjölke".

Flinera på kokt mjölke kallades för "skinn" (hårt k-ljud).

Gräddli hade ingen annan benämning än gräddli.

Ordet fil förekom endast i sammansättningen filbunke. Mjölke fick
 stå och surna med grädden på. När den blivit stadigt "styg" vispades den
 ihop tillsammans med strösocker och kryddades med maten konst och
 ingefära. Det var filbunke, och så kallas den förörrigt än i dag.

filbunke

Att "mjölki skärel" si" sade man om den, när den i uppvärmt tillstånd bildade små ostknölar. Det hände när man kokade mjölk som inte var fullkomligt röt.

Magen mjölts kallade man röt ibland för blå mjölk.

Självsur mjölk: När den var helt litet sur, så att man nött och jämnt kunde smaka det, sade man att "ha var brödi" (vriden).

Var den oändligt sur, men ännu i flytande form, var den "blåsur".

När den övergått i fast form, så pass mycket som mjölk kan göra det på egen hand, var det "skyr". Lade den bildat klumpar av ostämne, "hadde ha ut" si", och då ansågs den inte vara tjäntlig till människoföda.

Blåsur mjölk var det inte heller många som kunde förtära, men "skyr" hade man i regel ingenting emot, och något uttryck för lida vid den fanns inte. Hur man tillredde filhunske har jag nu redan berättat, men även "skyr" är "ävtagi" mjölk förtärlig. I mitt föräldrahem brukade vi blanda den med "ävtagi" röt mjölk. Om den blev alltför gammal och ettersur fick den gå till oxarföda.

Wigons metod att bereda kåtmjölk var inte känd här för i trakten. Tårörten växer här men har aldrig använts till någonting.

11 Maträtter i vilka mjölk ingick som beståndsdel.

Som förut nämnts förtärdes söt mjölk till gröt och kräm. Bröd och "kakä" (vetebröd) sönderskars och lades i uppkokt mjölk, men inte i kall. Något särskilt namn hade inte denna blandning. Kall gröt lades också i uppkokt mjölk. Både denna och föregående blandning ätes vanligen som morgonmål. Att medföra frusen mjölk på färder var okänt.

Fler filbunker bereddes har redan beskrivits. Någon särskild benämning på gammal sur fil fanns inte, men den tunna, sura vätska som avskiljer sig från skyren kallades för "glägg".

En annan tillrättning av löpämne bereddes en sorts ost som kryddades med salt och kummin och äts färsk. Den kallades för "närvust". Det var den enda maträtt som bereddes med tillsats av löpämne utom riklig ost förstärkt, och det var nog vanligt att man vid ostberedning tog en del av ostmassan och därav beredde en sådan ost.

Av råmjölk tillreddes "ostmjölk", "kräukost" (krukkost) och såvitt jag minns rätt även råmjölkspanskaka. "Ostmjölki" tillreddes så att vanlig mjölk fick koka upp, varefter man tillratte lagom

Landsmålsarkivet Uppsala 19222
Hugo Pettersson 1948. ATLINGBO
GOTL.
Frgl. 1

med råmjölk så att mjölken blandades med små vittklumpar. Vätte man i för mycket råmjölk kunde anrättningen bli fördärvad.

Bruskost var ungefär detsamma som kalvdans. Blandningen av vanlig mjölk och råmjölk tillades i en kruka som sattes ^{spelas ut} med i en gryta med kokande vatten. Det hela fick koka tills blandningen var färdig.

Om råmjölkspannkakans tillagning vet jag ingenting.

Några sådana rätter som smöret eller grynrost förekommo icke och icke heller några rätter av uppkokt självsur mjölk.

Någon tillverkning av mesemör har icke förekommit i denna trakt. Ölost och ölupa voro okända rätter i mitt hem, men "dricksäupå" kokade mor ibland. Den mycket mjölk som användes i den kan jag icke säga; jag tror icke att det var mer än som behövdes till "skaldapningi" (avredningen). Det var vanligt att man skar "brö + a kakbitar i läggd ei dricksäupå".

Gräddor som var avsedd till smörberedning brukade icke förtäras eller användas till någon maträtt.

Av rätter som tillreddes av mjölk och mjöl kan jag icke minnas andra än "skivvälling" eller "vittmjölsgräit" (slätvälling och vitmjölsgröt).

Det fanns också något som kallades för "stänkvälling", men jag tror forts.

Landsmålsarkivet Uppsala 1922
Hugo Pettersson 1948. ATLINGBO
GOTL.
Figl. 1

- säupa?

6

~~man~~ att det ~~sedda~~ varv avredning stänktes i den kokande mjölken med en visp och bildade små klumpar eller korn i den färdiga vällingen. Till dessa rätter begagnades alltid rebenmjöl. Några särskilda tillfällen för dessa rätters förberedning förekom icke. Det var vanligt vardagsmat. Någon matfärd av gräddor och mjöl fanns icke. [Särskilt brukade man slå "ärragi" mjölke och vatten till smörvan och använde denna blandning till dryck. Den kallades "mjölkvatten" och användes ganska mycket sommartid till omväxling med den sura avagdrickan.]

III Mjölakens förvaring.

I mitt hem förvarades mjölken i ett särskilt rum i källaren, vilken var en fristående byggnad. Rummet kallades "mjölkbod", hade egen ingång och ett bärnigen stort fönster. Det hade ingen dörrförbindelse med några källarrummet. På två av väggarna fanns det trähyllor. Några särskilda skåp eller andra anordningar fanns icke.]

Vid mjölkningen användes bleckhinkar, och de kallades helt enkelt mjölkspann.

Vid mjölkens upprullning användes röl, och den första röl jag minns var av bleckplåt med upplagda hälar i botten. I andra hand till hade man

hanta.

redan då rilar med vanlig ritduk av väning.

[Mjölken ritades upp i blockkärt; dels i låga vida bänkar, dels i höga och mera rymliga som kallades cylindrar. ~~Att man~~ Man ritade aldrig upp mjölken i träkärl. Viel skumningens användes en vanlig gräddsked och grädden samlades i ett fat eller en "cylinder", medan skummjölken fick stå kvar i det kärl där hon befann sig. Varken mjölk eller gräddan förvarades i träkärl. Mjölkekärlen däckades på vanligt sätt och denna procedur hade inget särskilt namn. Träkärl lär ha använts längre tillbaka.

14. Beredning av smör.

Smör hade ingen annan allmän benämning.

[Med kärna (kännä) menades, kan man säga, både hela redskapet och endast själva kärlet. Det senare var gjort som ett vanligt laggkärl, högt och smalt och avsmalnande uppåt. Den övre botten var lösbegbar och, om jag minns rätt, omgiven med en kran av korta stävar som voro anpassade att skjutas ned i kärlet så att det hela blev tätt och rätt stadigt. Den hade naturligtvis ett hål för kärnstaken. Att "kännä" skulle bestått av en urhållkoel trästam finns det inget minne av. Skottken på kärnorna varnade nog i någon mån men inte så mycket. Något hål på kärnholken fanns icke.

[Kärnstaken kallades för "kärnstaken". Den nedre delen bestod av en cirkel-

Landsmålsarkivet Uppsala 1922
Hugo Pettersson 1948. ATLINGBO
GOTL.
Frgl. 1

rund bräskiva med en kranus av kumligen stora liöl koring yttre kanten.
Tyvärr kan jag inte teckna, och någon stake att fotografiera finnes icke.

Älur skivans färbades vid staken vet jag inte; förmodligen med "blai-
gare" (kumma bräkilar) på vanligt sätt. Under kärnan stod man van-
ligen i köket, ~~men~~ man under sommaren även gärna ute på gården.

På de gamla stöt-kärnorna finnes inga mekaniske anordningar.

Att man vispade ihop smör var ingenting ovanligt. Det gjorde man
^{när} gräddmängden var för liten för att hälla i kärnan. Visningen fick
man utföra som man ville.

Några särskilda meningar om orsakerna till en kärnings misslyckan-
de finnes väl knappast, annat än att grädden antingen varit för varm
eller för kall. Någon sorts vidkepulver i form^{av} socker eller annat i sam-
band med kärningen förekom ej i mitt hem, icke heller några sär-
skilda anstalter med kärnan om den ej ville ge smör. Grädden uppvärms
des på så sätt att man satte gräddkärlet i kokande vatten och passade den
nedan med en termometer så att den fick den rätta gräden. Om sommaren
när den var för varm hängdes gräddkärlet i brunnen för att svalna eller
ställdes i en balja med vatten vari man lagt isbitar. Det var ganska van-
ligt här i socknen vid skoldskiftet att man lag upp is om vintarna för att
frys.

ha till mjölkens och smörets behandling om somrarua. Min syster säger att man ställde "cylindrarna" med nyibad mjölk i isvatten för att grädden fortare och bättre skulle skilja sig från mjölkens. Detta hade jag glömt bort. Bruket att ta upp is om vinterarua övergavs emellertid på smäningom, sedan fört handreparaturerna och sedan mjeriet kommo till och gjorde isvatten till mjölkens överflödigt.

Några särskilda benämningar på grädden under kärningens olika stadierna funns ej, men de små smörkorn som bildas i grädden efter en abanda kärning kallades "smörquattar", och när de började uppträda i större mängd sade man att "de börjar smöra sig". Någon beteckning av kärngräddes förekom ej, och ordet flötgas är oäkant. Kärnmjölkens förtärdes gärna när den var färsk. Vad som ej gick åt till förtäring fick svinnas.

Ja, man brukade efter kärningen skötja smöret i friskt vatten. Sedan vattenet hällts bort knådade man i salt (knåda licker på gottländska "knåda" ^{limnare}). Var det en underständig husmor som hade hand om det, fick smöret sedan stå några timmar saltet hunnit smälta ordentligt, och sedan knådades det ännu en gång för att få saltet jämnt fördelat och få bort överflödigt vatten. Smörträig (smörbug) av trä var nog ganska vanliga, och vid bearbetningen av smöret använde man en ~~träska~~ träska (smörslair). Att skänka bort smakbitar av nykärnat smör

brukades ej, men husets folk fick gärna en "kännsörögäs" om de sån behögade. I mitt hem fanns ingen smörbytta av trä. Smöret formades i rektangulära bitar, men det fanns också dem som formade det som en toppig ~~lulle~~ lulle. Smörstekar att ha smör i på färder hade funnits, men hade nog redan vid den tiden för det mesta kommit ur bruk. En sådan arke hade på något sätt blivit antagen till kassakerin för Atlingbo kommunvalkarnas kontanter och innehåller ännu i denna dag samma bedrämliga befattning.

Sälde smör ifrån socknen gjorde man. Förä Klinte - Roma järnvägs tillkomst sålde man nog det mesta smöret i Wisby, ~~och~~ ~~man~~ ~~hand~~ ~~handeln~~ ~~var~~ ~~inte~~ ~~så~~ ~~utvecklad~~ ~~på~~ ~~den~~ ~~tiden~~ ~~och~~ ~~man~~ ~~kunde~~ ~~ofta~~ ~~"till~~ ~~stån". Smöret vägdes då ännu ofta i marker, och bitarna uppräglades hemma och i intindades i kinnelappar, eftersom man ännu icke kände till smörpapper.~~

Vid högtidliga tillfällen såsom bröllop, begravningar och andra festligheter var det nog vanligt att smöret formades till figurer, men att dessa skulpturverk i smör hade någon gemensam benämning kan jag icke komma ihåg. Vad redskap som användes vid detta arbete har jag föga reda på. Det enda jag vet är att min mor hade en rejfblad smörstev som hon använde när det skulle vara lite finare än till vardags. Ett såttat julfuret i smöret var utännd red.

V. Beredning av ost.

Ost. (gabl. ust) Någon annan benämning finns ej. De mjuka ostslagen ha redan omnämnts. Ordet "ust" ingick icke i namnet på något bakverk.

Utom de förut omnämnda som vara avsedda att förtäras färskas hade man egentligen endast en ostsort avsedd för längre tids mognad innan den förtärdes. Skillnaden bestod endast i fetthalten; ~~det~~ det kunde vara helfet, halvfet eller skummjölksost. Några ostar inmängde med ostämne från tidigare yttning fannos icke, icke heller parvis tillverkade ostar.

Någon getost kunde naturligtvis icke tillverkas eftersom inga getter fanns, men ost av askummad mjölk gjorde man. Sådan ost var nog den vanligaste.

Den vanligaste ostformen var en "ustbänd" av plät, med lösa bottenar. Jag har bitat reda på vår gamla. Den är tydligen gjord av ett gammalt mjölkespann, måtar 22 cm. i diameter och 4 cm. i rickhöjd. I ridan äro hål upptagna för vasslans avrinning. Flur stora "ustbändar" man hade i andra hus håll kan jag inte uttala mig om.

Ostlöje kallades för "vinster" vilket samtidigt var namnet på löpmagen ferts.

hos kalvar. Tillredningen skedde på följande sätt: En kalv som skulle slaktas utfodrades ungefär en halvtimme före härlampändan med röt mjölk. Vid slakten tillvarstogs löpmagen, och innehållet blandades med grädda och salt, varpå löpmagen förvarades, ibland i en bråk men oftast genom upphängning. Om sådan upphängd löpmage kallades för "vinntarvälg". Vid ystning togs så mycket av innehållet som var behörigt.

Ett göra en ost var ett rätt omständligt arbete. Den för ystning avsedda mjölken uppvärmeles först i en gryta och försdes sedan i en balja, d.v.s. det blev många grytor innan all mjölk blev uppvärmd. Sedan tog man en del av "vinntarvälgens" innehåll, ~~och~~ virade in det i en linnelapp och lade det i mjölkbaljan. När det gjort vederbörlig vaktas, och "mjölken hade gått ihop", tog man åter bort det och använde det icke mer. Så skar man ett kors i ostmassan så att den delades i fyra delar. Det var för att ystningen skulle drö sig med till botten. I "ostbänden" lades ett rent "ostleddä", och sedan livnjade man ösa ostmassan i bänden med ett "dörslag". Den sammanpressades i bänden med händerna och saltades efterhand som den lades i. Varlden som kallades "glägg" östes bort efterhand som den samlade sig när uppvärmningen av ostmassan skred mot eljupet. Den användes till svimpöde. När all ostmassa var i bänden sveptes klädet till om den, det övre locket lades på, och ovanpå

Landsmålsarkivet Uppsala 1922
 Hugo Pettersson 1948. ATLINGBO
 GOTL.
 Fagl. 1

forts.

det placeras tyngsler för att pressa ihop ostem. Det undre locket var genom-
borrat med hål, så att vasslin kunde rinna bort. Efter 4 a 5 dagar i bän-
den togs den sammansprånade osten upp och lades vanligen till borkning
i den kanna där man förvarade gårdens förråd av groft salt. Där omsågs
den ibland, vänder och skrapades och tvättades med brännvin. Efter ett
par minuter ansågs ^{den} färdig att förtäras, men den kunde naturligtvis bevaras
längre, hur länge kan jag likväl icke uttala mig om.

Någon minnes av gemensam ytning i yttstuga finnes icke.
Någon tillverkning av measmör har icke förekommit här i trakten.

Årlingbo 15/2 1948

Hugo Pettersson