

1507

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

SMÅLAND

Sjösås

Göth, J.A., 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning 21 bl.4:o

1507

Exc. OSD

Mjölkknevhällning.

Sjösås s:n
Småland.

1. Mjölk. Till människaföda användes mjölk av kor och getter. Fordom även firmjölk och stonmjölk "märmjölk". Dog grisarna, mjölkades suggan, det skedde både för att hon inte skulle bli sjuk och för att få en tillökning i det då magera korshället.

Mjölk till färg. Till vit slampfärg för ytterridan av byggnader användes mjölk i nutid. Fordom togs den istället för vatten till inomhus-beredning av tak och väggar samt murverk, samt till beredning av klister för tapeter m. m.
Korshällning av mjölk:

När kor mjölkats, företa gungen sedan hon kalvat, slags det ut en ströakt här och där mellan ladugård och stupa för att "Co. Kramna" skulle få smaka den. Det drogs också ur några droppa, på golvet. "mjölkades på floen", för samma ändamål.

2. Rämjölth = de tre första mjölkvingerna efter det hön
kalvat. Av den tillagades, Rämjölthapankak, Kalvodans,
kalvost och Brynort. De som råkade ha av dessa
rätter till "förning" = "marräck" till ett kalas, var
alltid välkomna. "Rämjölthapankak" bakades
i ugn, mjölken tivrattes med vanlig mjölk
skumdou med mjöl. "Kalvodans": Rämjölth haldes
i en kruka, denna nedrattes i en större gryta
fylld med vatten. Efter en timmes kokning
var mjölken förvandlad till en ostklump.
"Brynorten" gjordes som vanlig ost, när
den var tagen ur ostkorgen lades den
på en plåt och insattes i varm ugn
der den brytes gjerbrun.
Spensvarm mjölk. Spensvarm mjölk var det
läkraste en bondmors kunde bjuda en
berökande. Den bjöds så fort mjölkherden
kommit in från ladugården och mjölken

3. blinut silad. De som hade råd till det och inte var allt för snåla gav hela husfalket silsupen. Silsupen av getmjölk ansågs som medicin för klena personer. För att inte dodagjörd och kor skulle bli förgjorda lades en eldglöd eller stål i silen innan man bjöd främmande.

"Sömjölk". All mjölk som inte börjat att surra. Öskummad och skummad, råmjölk
Skummad mjölk. Skummjölk - skval - blata.
Kokt mjölk. hiana? = skina = mola.

Grädd. = feöt = locket = taket = då goa.

Själolöpt mjölk. vreen = "ho rände rej." ho skar rej." ho vre rej.

Skarp mjölk. = Skummjölk.

Sjalosurnad mjölk? Är grädden på kallas den filbunke. Sedan den skummas, kallas den, sur-mjölk. När den börjar att surra

4. blir den blå, hänger fast vid botten
och kantar av kärlen. Smakar mycket
illa. Då kallas den "blåsur", "lessen", den
är i det närmaste omöjlig att förtära
för människor. Särso ordetövet. "Hau(ho)
ä som de blåsur mjölka". Kreatur vill
inte gärna dricka blåsur mjölk. Flöns
och kalvar bli sjuka av den. Den får
i regel stå och surra till den blir
tyock. Då blir den god och hälsosam.
"Tätmjölk" = Långmjölk = Norrlandsmjölk: Tätmjölk
har mig veterligt aldrig tillagats i Uppvidinge,
men sålde som arbetat i Norrland har
haft hem "tätgräs" och lagat till mjölk.
den har dock aldrig kommit till allmän
användning. - För äts mjölken har var
den blev, men det hände att den blev
blandad med röt mjölk för att drickas

5. ute på arbete i slätter och skörd.

l. l.

Sötmjölk förhöjdes av dem som hade råd till det. På de långa stadsresorna medtog alltid mjölk i en träkaffe. När det var kallt frös den. I nattställen = rastställen hade de en stor gryta med kokande vatten, i vilken kaffet neddralles.

"Filbunke": Mjölk silades i ett trä eller stenföt, den fick stå till den blev gammal och sur. Om grädden = flöta, togs av blev det surmjölk men rördes, vispades flöt och grädde tillsammans så blev det filbunke.

Mjölkrätter med mjölk: Nästan i varje smäländskt hem, kokades det "doppa" till "davrämöl". Den "klamp" = gryta med tre fötter och skaft = järnpotta, eller ett "pannegörn" = stekpanna, slops mjölk, skummad eller orkummad, men den måste

6. vara söt, så att den inte "skar sig" rände. vore
sej. I kokkärlet var föret ilagt fläckflätt eller
åtvinnbare var pannan smord med en "kåbressla-
bäll" = bollar som gjordes av hackad ister och
talg. Detta för att inte doppat skulle brän-
na vid. När mjölken kokade upp, vispades
det i skrädd hornmjöl tills det blev tjockt
som ett mellanlag av välling och gröt.
Käbben äts på det sättet att det doppades
bröd i det. Inymmerket under slätterna kokades
det välling av mjölk och korngrön. den kops
med ut på fälten i tröspannar och den äts
kall. Om kvällarna doppades gröt av
rågmjöl i mjölk, sur eller söt, men alltid
skummjälk. Råmjölk o. s. v. sid 2.
Av varslan kokades "sandast och mesost".
Så fick varslan koka bort utom bollen
sötten. Skummades varslan när den kokade

7. upp, blev bottenstruker söt och grynig = sandost,
men om de lät den tjocka massan som flöt
upp, bli kvar, då blev bottenstruker fet
och mindre söt = mesost. Skummet, kallade
"vällövatte." [11]

Mjälkens förvaring.

I taket över den öppna spisel- i boings-
rummet, var en eller flera mjälkhyllor.
När mjälken kom ifrån lädugärde, lades
den upp i stora trä eller stenfat. Dessa
tattes nu upp på "mjälkåhälla" och fick
stå där till mjälken var gräddfärdig = "locknad".
och i de flesta fall till den blev sur = "lopnad".
Där stod en manna fat och skummades i tur
och ordning, grädden = "flöta" lades i "Flötaböt-
ta" Lantkebötta = en träpann med lock. Det
är klart att mjälken däruppe i taket
blev rökelig och daumig, men det spelade

8. ingen roll. Sammet blev ju ovanpå grädden
och smör äts inte av bönderna själva.
det förslades till Kälmar, Karlskrona och
Korshamn. Ett gammalt ordstäv från
den tiden belyser förhållandet. En gammal
bondman kom till en handlande och sålde
smör. Han anmärkte att det var grätt och
smutigt och hon svarade: "lite skit
dä koelka väl, dä ä ju herrskap som sa
ha at. Ordstövet gäller än. På samman
förvarades mjölken i "sikkammaren" eller
i källaren i kyllo. Där hölls friskt med
farkt enris och blev luften unken, rökades
det med enris. På större gårdar hade de
"däja" = ett kvinnfolk som skötte mjölk
smör och ost, i ett särskilt hus, men
efter samma system. Ostkyllorna kallades
"ostahöller" = Ostabänne". Vid mjölkningen

9. användes i regel en "stakabötta" = en laggad
ståva med en lagg högre än de andra, formad
till handtag. Silen var gjord av björk,
eller al, i form av ett större fat, med
ett rundt hål i botten och ett par långa
breda öron, parallella med botten, för
att han skulle kunna ställas på det
fat som mjölken silades i. För sil an-
vändes en virka av skalat gravris eller en
linnelapp eller en korvans som virades
ihop till en kumst och lades i silhålet.
"Mjälkfaten vara i regel av trä, laggade eller
svavade runda, utan fat, högst 10 cm djupa.
Eller ochia huggna ur en klyvd trästam,
i så fall ovala. Ett bra mjälkfat = bunke,
trä, skulle rymma en kanna, som var det
egentliga måttet å mjölk. Där folket
hade råd att äta sätmjölk eller felbunke

10. om sommaren, silades mjölk upp i "koppor" = små fat av trä eller sten, olika former och benämningar. "Sniparkäl" snipakoppa, örnakoppa, fat och koppa. Det fanns fins bondmoror som skummade mjölken med slev, men de flesta stack pekfinger i munnen, för att inte grädden skulle hänga vid. Så drogs fingret rundt om fatets inre så "locket" lösnade varefter det med hjälp av fingret makades i flätsbotta eller "kärna". Gröddreanden slichades i regel bort av barnen. Mjälkkärlet, fat, trig, byttor och kärnor, "barades" de lades i kokande vatten eller slagsfulla med rådan. Ibländ skurades de med sand och gravris varefter de sköljdes och väludes på "fatarejona utanför dörren. Kärnor och byttor kändes, över en "stabelle" = en i jorden nedslagen stöv, med botken upp.

11. Mig veterligt ha aldrig tillverkats smör annat än av konjakt i Uppsidinge. Med Kärna: Körna, menas kärlet. Skåken kallas "Törk: Törken, eller Törneken, Tynken. Kärnan var laggad med en höge staf som handstaf. Kärnorna varierar i höjd 60-80 cm och i vidd 15-30 cm. Alla gamla kärnan äro förredda med träband. Locket var på översidan gjort som en trakt för att "färet" som bildades kring "törletaken" skulle rinna ned. Törken var i de flesta fall i form av ett kors, var han rund, då var det borrade kors i honom. Smör visades och i en bytta, och om det var bråttom med att fånga sigor så skvalpades det hop till en smörgis i en karrasin med stor hals. För att det skulle "smöras" bli smör fort användes enmans kyp. Både naturliga och viddkepliga. Naturligt var att kärnan och grädden

12. hade en viss värmegrad. Som termometer användes armbågen, och säkert är att de gamla kvinfolken fick både grädde, degpa och badvattnen till barnen lagom varmt efter den termometern. Ibland "jövades då". Då hjälpte det inte med varken värme eller köld. När korna i det närmarke sinna hade det sig värbatt för smör, då lades det alun eller salt i kärnan. När det föjörde eller kollerit med, då lades Gunnor, en katekes, bibel eller pralumbok under kärnan. I den, lades "Wästart", kiback eller beularot. Ett glödsande kol eller ett vitglödigt järn. In gamla bondmors fick sitt "sänke" föjort. Hon sökte klaka, Raekas-Lotta, hon ordinerade att moran skulle släppa sitt väder över den öppna kärnan, medlet hjälpte, men en gång rådde det komma med något som inte var i gasform och hela kärningen

13. blev förtörd. Så fanns det en manna knep och skyddsmedel som aldrig blev veterliga, de gick i arv från mor till dotter från den ena släkten till den andra. Gick det lätt att få smör då viygades det "rättles", men blev det krångligt, gick viygen avit: matsals. Tydelt som uppstår. "Ho dro rå då tjoad, ä ho feck smör rå da tutade i korna. Ho rätt ä dro rå därtvalade. Korna geck rå då lät som en fors. "Flötgås" fick barnen, för att de skulle vara snälla medan mor kärnade. Under kärningen "grynade se" och "smörade se". När det smöras se, slaps en en skvätt vatten i kärnan. Smöret ältades i ett "Smörfat" = smörtbräij och det mesta vadthet ältades in innan saltet ältades i. "Ä mo go, rå få vi e smörjas". Nykörnast smör a nybakat brö ä som sygeftä". Smöret ältades med en träcked eller en "smörtvett" = smörvodd.

14. Smöret antingen formades i "killingar" eller packades
ner i en lappad smörbytta. Killingarna var
äggformiga. Vid kalasen "krossades smöret, på
en del lades det upp på smörstake. Den var
svarvad av trä. Där smöret formades, men
det var ej på många ställen, var det i gärforn,
eller en utbrad kägla. I matväskan var
smöret förvarat i en "Svepask" av sälj.
I min hemsalthen tog en del bönder sitt smör
med sig när de for åt staden. En del som
hade lite, lemnade det för varor, hos
en gammal nämndeman som var handlande
och han packade det i kassar och forslade
det till sjöbödena.

V.

Beredning av ost.

Öst. Av endast söt mjölk. "Fetost. Osten gjordes
i regel i ostkorgen som var flätad av råttor

15 av granhä. Den helfeta arten lagrades väl och behandlades med salt och brännvin. Den fick ej vara marin, men ej heller stoppias "ihäli".

Wid presthyten och i de stora gårdarna gjordes orten i stora delar ät 60 kannor mjölk till en. De största var svårast att laga.

Orten som innehöll både skum och sämjölk måste göras sura och kallades "Kvattningar". Ort av bara skummjölk lagrades i ällan, den blev för "trög". Den äts "men kan va ostköldi".

= förk. Getosten äts alltid färsk. Färorst = "Kerost" har jag aldrig sett, men de gamla har talat om den. Orten som tog skada under lagringen, sprack, möglade eller vattredes kallades "Fäsingar". "Ortmus", hela mannan av ort innan den toges ur kitteln och lägges i ortkaret. Till presthytens skulle varje bonde lämna ett visst antal kannor mjölk

16. det var långt mellan gårdar och byar och
de långt avlägna brukade "löpa" mjölken
sjelva, krama ur "ortmuren" och ta hela
byns ortmarna i ett kärk till prestgården.
1850 var J. Schute kyrkoherde i Sjöås. Han var
känd för sina originella predikningar och när
han fick predikstolen lyfte på om sitt andra
prestbyrå, skedde det i följande ordalag.
Närsta torsdag infinner sig alla hustrur
som bo norr om åbroen i prestgården
klockan 11, och på fredagen de som bo
söder om åbroen klockan 11, all på förmidd
dagen. De som inte har mjölk med sig
skall ta var sin mus, och inte göra
sann de till min skada bruka, lägga
mus på mus. Tydligen hade de fuskat
och presten inte fått tillräckligt
med mus fört.

J. A. Göth. 1927. S. JÖSÅS
Landsm. Upps. 1507

Landsmålsarkivet Uppsala 1507
J. A. Göth. 1927. 1927. S. JÖSÅS
SMÅL.

Fgl. 1

17. Ortmassan plockades sönder med bara händerna och packades ned i en linneklud som låg över och i formen: korgen, korgen och ortformar voro i storlek, från en halv liters rymd, till 2.5 liter, en del runda och en del fyrkantiga. Höjden var aldrig över 15 cm, men det hindrade inte att orten blev tunnare, sålän tjockare. Mjölken värmdes alltid i kopparkittlar. sådana märkte de fattiga läna vid sina "kiggysten". Uppvärmningen skedde över eld i käturpiseln. Löpet var inrytt i en linnepipa, "Löpepipen". När en kalv skulle slaktas gav man honom så mycket röt mjölk han kunde dricka, sedan fick han leva en stund medan mjölken löpsade. Magen togs ut och orten och magkinnat rengjordes. bland ortmassan inarbetades röt

18. Kummien och brännvin. Så fylldes mörren i skinn
som fäctes ihop med ett par trätickor
och hängdes på korvakakerna över spjeln
för att långsamt torka. Ett sådant läge
kunde förvaras nästan hur länge som
hälst. Det blev "ampert" och ju ampere
ju bättre. Jag vet ingen by i Uppvidinge som
hade gemensamt ortshus = torrhus, mer än
min hemby Karryd i Sjöås socken. Där stod
det kvar till 1875. Det var en liten fyrkantig
byggnad av rundtimmer 3x3 m. med torvtak.
I huset voro hyllor för ost, midt på golvet
var en "ärle" och över den var en stång med
en järnkrök för att hänga kitteln på.
"Siggystecken": Alla fattiga som inte hade nå-
gon ko, hade rättighet att sigga ost-
mjölk. Bygdens bondjämtor och pigor gick
dit en lördagskväll med var sin kruka

19. mjölk. I vanliga fall skickade "Moran" med en kruka. Bygdens pojkar köpte kaffe, rochen och skoyon, de hade demutom med sig brännvin. En bondmora gick och såg dit, hon hade med sig löpe, hon hjälpte till att "stampa" orten. Ungdamer fick sedan roa sig i stugan, göra lekar och dansa till klochan. På natten 1880 förbjöds att ha ysten på lördagkvällen. Det var slagsmål och bråk och rabboten ohelgades. Presten, klocharen och väktaren skulle ha ysten som lön. Där fick inte dansas. Poekenshomakaren och skiäddaren skulle ha ysten av hela rocknen, hos dem fick dansas. Kuckten skulle ha yste av roten. Den orten gjordes av bönderna i tur och ordning i deras hem.

"Bytbysten". För att få tillräckligt stora julockor, bytte mororna i en by mjölk.

20. Vid denna yttan skulle bjudas på kaffe. Då
förräkte manorna att överglänsa varandra
med kakornas godhet och mångfald. De yttan
pägar än i dag. I den by jag tillhör, Sandreda,
fattades på äldermansgillet 1915, följande
beslut. Ingen av byns bondhustrur, får
vid bytytte bjuda på mer än tre kakor.
Äret förut var kakantaleh 17.- Tjyrytte. Den
som var älderman var skyldig att ha
"byatjar". För varje ko som blev "tidh" i kalu
skalle äldermannen ha en kauna söt och
ackummad mjölk "ve häluamere". Detta
blev förvårdadt till 1. kr för varje ko
i Sandreda. Tilås by har ännu kvar sin
"ytakorg". Den följer äldermansryslan.
Yttatiden var huvudsakligast i september
och förra hälften av oktober. Då mjölkade
korna mest "på groabetet". Ju längre en

21 bondmora kunde laga ost, utan att han
mögades eller blev flinhard, ju bättre
var det. En ost som var felfri och ett
är gammal, tvättades i Bräuvin och
lades ner i en rågingel. Han tvättades
en gång ibland, han blev med tiden
mörkbrun, mör och stack. jag har ätit
fyraårig ost. Stack som renep.

En del av det jag skildrat har jag varit
med om själv. resten har berättats av
min faster Stina Pihlstedt i Karrya född
1810. död 1885. Min mor Katrina Niklasson
född 1835. död 1926. samt många andra
av mina gamla vänner i min hembygd

Klosterbrän 1927

J. A. G. G. G.

Jag ville beehna, men är det något
eller något sak. Ni vill se, så kan jag fotografera
den i vårt hembygdsmuseum.

Landsmålsarkivet Uppsala 1507
J. A. Göth. 1927. ~~1927.~~ SJÖSÅS
SMÅL.

Frgl. 1