

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

19981

ÖLAND

Ventlinge

20/4 1949

Sjöman, Gotthard, 1949

27/6 1950

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

14 bl.4:o

19981

2030

Öland,  
Ventlinge.

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölkhushållning.

I gammal tid, då mejjerirörelse drevs i varje bondgård, fast i mindre skala enot man, på grund av att ett mindre antal kor fanns, samt att mjölkstyrkraft helt saknades, även att endast hemma marknaden var där enda tänkbara avsetningsorten så stannade Produktionen, jag kan säga i sin linda. Jag har nog tidigare redogjort för Smör & Ostberedning i hemmen på Öland men än en gång vill jag försöka att beskriva Ost & smörberedning i hemmen, vid sedan av Byfurstinnens Astoröten, där mjölken byttes ihop så att ett försvarligt ostparti blev resultatet, då ca 14 bondhushåll kommit tillsammans, med cirka 10 kannor, kanske 8 kannor nymjölkad mjölk, totalt ca 100 kannor där blev då ett värdefullt ostparti av nästan alla kvinnorna arbetade med mjölken

Öland.  
Ventlinge.

13-14.

Landsmålsarkivets frågedista i Kjötkhus-holdingo

För beredande och äst, samt kaffe-holding å  
drickande kaffe, med goda sm doyp där till.  
Ostar gjordes, från 8 kannors ostar, till 14/15 kan-  
nors-ostar de, v. s. 8 kannor mjölk till 8 kannors-  
osten, samt 14, kannor mjölk för 16/17 kannors  
osten / detta räknasättet var för att veta hur dyr  
en ost skulle bli i förhållande till mjölken /

Bästa tiden för synnerligen riket ostämne i  
mjölken var hela September månad, men  
mästa mjölk mängden var Juni å Juli månader  
samt bäst an tid för bondhustruorna att tälja  
till varandra ett slag då och då, å få en god  
kopp kaffe med doyp, å samtidigt en pratstund.  
Mjölken / slags / föndes i tvänne större renskurede  
kopparkittlar, på omkring 60 kannors rymd vardera,  
samt efter att alla leurerats sin mjölk, settes öven  
eld å värmdes till tagom värme, något beqväm-  
om gradantal var ej endas handvarmt.

Landsmålsarkivet Uppsala 1981  
G. Sjöman. 1950. VENTLINGE  
ÖL.  
Frgl. 1

21-34

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölkhus

Medan mjölken värmdes dräcks treffs andra om-  
 gangen. Löpet att taga i hogen osten med, skulle  
 vara färdigt blott å väl söndervispat i en  
 bunke som var av koppar lika som alla  
 kärl voro på den tiden inomhus / till ett sådant  
 ostnåte gick vanligen ett medelstort kalv-  
 löp å till, efter andra trefferasten så var mjöl-  
 färdig värmd, vilket av lagets äbsta å  
 mest praktiserande kvinna skulle kon-  
 trolleras <sup>då</sup> bestod uti att ena armen blottades  
 för kläder, så att armbågen blev fri å ledig,  
 samt kröka armen å dogra ner där till  
 mitten av överarmen för att känna om  
 mjölken var passande tjum i kittlarna  
 om så var fick lögmassan i slis, håtalen  
 till varje kittel mjölk med sakta omrör-  
 ning med ett rörtä så att <sup>ost / löp</sup> massan blev  
 väl inblandad, rörningen skulle ske å ett holl.

3  
Öland  
Ventlinge

Landsmålsarkivet Uppsala 1981  
G. Sjöman. 1950. VENTLINGE  
ÖL.

Fagl. 1

Landsmålsarkivets frågelista i Nyköpshusholdning.

För att ej trocken skulle hawa maket med dän -  
 å göra kernalj därmed, rörningen avslutades  
 så väskert tills dän blev slutförd, då Nyköpen  
 nu stod stille, men ögonblicket dän på böjer  
 de ett åt andra hållet gående kringgongsdens  
 minst 4 slag runt, — män underligt nog  
 å åtsätta hållet, som dän var <sup>röd</sup> med röre  
 trädet, förklara dät dän som han / nu stannade  
 dän å tog ihop till en viss massa, Medan nu  
 gav Nyköpen tid <sup>å</sup> som de sades ostrogna,  
 skulle åter en kopp kaffe, med gammallags  
 smörbakelser d styck bjudas på. Sen var ost  
 tiden inne att göra ostern. Ostämnet samtades  
 upp dels med händerna å dels med var sin  
 trätallrik av de två kvinnor som gjorde -  
 osten samt östes i en slags rundade kottar eller  
 fornar med en tunn linneduk lagd uti, mas-  
 san skulle omsorgsfullt packas å packas sönder  
 med händerna. —

n 5.

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölkhushöllning.

Tillhållten råke på korjen började öfvara  
nu under tiden avlämnade sig de överflödige  
kvinnfolken till vars å ens hem, endast de behöv-  
liga stannade kvar för jälp i huset, till s ost-  
ningen var öfver å i ärdningställning blev  
väckställd, vilket belönades med en  
sug Sirapsbrännvin å en smörbakelse av fullt  
oförfalskad Ölandsmodält, innan man så  
skildes åt skulle ett par eller 3 handfulla  
nävar av medelgrovt salt, läggas å varje  
ost, för flugors avhollande, samt osternas  
goda krusel i öfvegt, samt sättas att mogna  
å torka i ofta ombytta dukar, samt vän-  
das varje vecka minst 2 gonger, med torst  
linne reent, samt saltet ej glömmas, efter  
2 veckor fick osten slippa att ligga i korjen  
då började han torka till, så efter 4 veckor var  
han fullt lagermässig å torr.

Öland.  
Ventlinge.

5

Landsmålsarkivet Uppsala 19981  
G. Sjöman. 1950. VENTLINGE

ÖL.

Frgl. 1

Öland.  
Ventlinge.

n<sup>o</sup> / G.  
Landsmålsarkivets frågelista i Mjälkhusholmning  
 Däta var sätet för de stora ostmästarna  
 i bylaget, som fortgott så länge man kan  
 forska i saken, ä ända till bara för ett  
 20-tal år sen. Sedan <sup>ändels</sup> Mjäljerier uppstod på  
 1930-talet sen var de så gott som slutför  
 med Ostningö hemmen å de gamla trevliga  
 samkvämen emellan bondhustrarna  
 emellan i den <sup>ost</sup>lärliga branschen.

Ostningö hemmen i gammal tid för att  
 tjäna ihop några extra slantar gick för  
 sig mera enkelt talte sin mor ofta om,  
 likaså smörberedning, smör gjordes först av  
 gräddan, sedan togs kranmjälken ilag med ost-  
 mjälken till ost, om <sup>den</sup> dän blev lite segare så  
 betydde dät inte något. Dät som soldes  
 var ej så noga med för 100 <sup>in till</sup> öken se så dän  
 sen, huvudsaken var att kunna dän tiden för  
 ihop en mer än välbehörlig slant från sina på dän tiden.

Landsmålsarkivet Uppsala 19981  
G. Sjöman. 1950. VENTLINGE

ÖL.

Frgl. 1

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölklushöningen

Vasslen från ostning här på Åland koktes någon  
 gång vasslagrot av, av kungrym som tillväckades  
 i hemmet å handtvårnen. De mästa av vasslen  
 gick till de fattiga folket, svart till svinn å grisar  
 jämte kalvar även till hönsen. Mått väl att  
 jag skriver endast om ortens förhållanden här  
 ifrån sådant jag dels själv, å dels genom hör-  
 sägner från mina föräldrar jämte annat he-  
 derligt å senningsenligt folk som jag kom-  
 mit i beröring med under min längre levnad.  
 allt som ej passerat här av frågor i samma  
 sak utelämnas helt av mig, hertigekasun-  
 derligt kan jag säga, att hertigkonstruera  
 en massa om divärse <sup>senningstid</sup> fannen vill jag ej vara  
 med om, jag skulle kunna så i rikt mot  
 män villeg sjämma ut mig därmed så vida  
jag får för däte

Om

Richard



8.  
Landsmålsarbetets frägeliska i Mjölkhushöllning  
Måga små Ladugårdar, olika erottur för -  
tiden. Smöret kärnades alltid i stötkärna,  
en kärna som var laggad, något lite vidare i öven  
ändan samt en så kallad Lörke ett långt skaft som  
genom ett <sup>håll</sup> <sup>med</sup>  
locket med en rund träbricka, passande kärnans inre-  
dimensioner med några hål borrade i en cirkel  
denna apparat drogs upp å mer tills smöret  
framstod, dätta kunde ta rätt långtid, män  
äter en annan gång tog lång tids kärning för att  
få smör, någon gång var alldeles omöjligt,  
gavs havrebröne å protatis till korna så ute -  
blev missödet av sig själut i flästa fall,  
var <sup>de</sup> <sup>andra</sup> människor trodde sm att ombe-  
styra dätta, varken läsning av kloke Gulbar  
eller flera kryss utsjända i botten av kärnan  
halp, endast giva korna bättre att leva av  
däri bestod hela felet.

M 9

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölkhushållning

Linor å ostlaseradningen kunde naturligtvis ej bli  
 av någon betydelse, på grund av flera orsaker,  
 först de små jordbruket, andra att sämre  
 kreatarsystem fans, jämte oförstånd med ut-  
 fordringen av de lilla de hade att tillgå,  
 att odla säd för avsalu å föda korna på  
 bara halm å de lilla förråd som fans av  
 slösad gick ej för sig. Sedan smöret var  
~~en andra~~ kärnat i kärnan var att taga upp  
 dat i ett litet tråg, / smörträget / samt hälla  
 på kallt rent vatten som de fick ligga uti, samt  
 med trästevan arbeta om dat i vattnet i träget  
 ett par omgångar så hälla av vattnet nogg,  
 så hade man grovt salt som krossades fint  
 med en bollformad sten kallades saltstenen  
 där var att holla i en hand för att krossa i en  
 liten ho saltet i önskad grov eller finlek riktigt fint  
 salt var ej så bra att salta smöret med. —

Nr 19.

10  
Pland  
Ventlinge.

Landsmålsarkivets frågelista i Mojmölkhusbörning.  
 Så sedan smöret blivit helt svaltt utav de kalla  
 vattnet, så var att lägga på saltet å med  
 träslivan arbeta in saltet i smöret då de  
 mästa delen av vattnen å mjölk, av saltet prä-  
 sades ut ur smöret om de arbetades om med där  
 tvåra sliven 3 gonger, sista gongen formades  
 dät till vad de kallades bränning, nu fick dät  
 ligga i träget örört en natt i ett kallt rum  
 till nästa middagstid, då dät togs in å  
 på nytt börja arbeta dät igen då var de så  
 hårt som om de frusit, men arbetade dät med  
 sliven 2a 3 gonger tills man fick ut all väten  
 var vanligt en kaffekopp full av vätan fast de  
 tyktes ej alls inneholla någon vätan då  
 si avsmakades smöret om mera salt skulle till-  
 föras eller ej, i så fall var att ännu en gong  
 giva på salt å knäda in dät nog, dätta  
 sätt bruktes av min mor å långt före henne, →

Landsmålsarkivet Uppsala 19981  
 G. Sjöman. 1950. VENTLINGE  
 ÖL.  
 Frgl. 1

111  
110

Landsmålsarkivets frågelista i Mjölkkrushollning  
I släkten, jag försäkrar att Bättre å finare Smör  
ej fans att få tag på, varken då eller nu.

Smöret fick en Godare smak av de grove sal-  
tet hölls de för, jag instämmer just i samma,  
Kärningarna som var 4, 5, 6, kilo omkring,  
formades som övre delen av en filletkatt  
eller en något tillplattad skåk med ett  
kryss X på topsidan, sedan krysset var  
med smörsliven ditsatt, så hade inga onda  
makter makt, att försöka något sorts  
rakaretyg med desamma, om än i vil-  
kens hand de än kom att hamna.

Priset å gott smör var sen gammalt 3 daler  
marken å byggen, 28 skilling i steden.  
Att bereda smör var ej vidare lätt om de skulle  
bli prima vara, först var att taga vare på Gräddan  
så syrsätta där, sedan kärna, å tillsist göra det  
färdigt att sättas på bordet.

Landsmålsarkivet Uppsala 19981  
G. Sjöman. 1950. VENTLINGE  
ÖL.

[19981]

n-12.

Landsmålsarkivets frågelista. Uppsala.

Nu först har betet blivit förstklassigt för att kunna producera förstklassig Mjölk, vid Midsommar har alla gräser & örter kommit till en viss <sup>mognad</sup>, som ger Mjölk & även ungkreaturs till ~~helt~~ <sup>slakt</sup> avsedda kroppar dän fine smaken tydande mycket på vittsmak. Dän ost som <sup>av</sup> viare föregångare gjordes för 90 a 100 år sedan & än mera långt tillbaka i tiden, här ha haft dän fine Midsommarsmakten. Beroende näst på betets fullgoda beskaflighet. Aldrig föreföllt dät en kunnig bondkvinna för 50 a 80 år sedan att styra till ostmöte med sine geliker i bygden före Midsommar, även jag minns dätta tillen del att dät ägde sin grund, di kallade dän osten för Grönshollingsost, samt Grönshollings eller Löksmör med Filbankarna förhöllt de sig liknande.

I gamla tiden, på dän tiden då Mittöland till Kalmar utförde en ej obetydlig mängd av Filbanker i enstop- & 2, & 3 stop någon gong 4. stop träbyttor fulla av filbanker till Kalmar, Löksmaken & Filbankarna ville gjäma ävenså grönbitessmaken.

Landsmålsarkivet Uppsala 19981  
G. Sjöman, 1950. VENTLINGE  
Frgl. 1  
ÖL.

n. 13.

Landsmålsarkivets frågelista. Uppsala.

Lätta en svår karäck i apären före Midsommar, män bara de kom över några<sup>dag</sup> efter Jönnisdagen så var de värsta gonget, visserligen fans rätt så säker bot häremot, iform av någon slags ört, som var att plocka för att ge korna, namnet å örten vet jag ej män tror att de möjligen kan vara Myölkttistel, vilken växer i mängd uti potatisäkrar å hela Öland, att växten användes av mina föräldrar då dess mjölk av någon av deras kor blev antingen smak eller luktförändrad, av någon troligen usyräten ~~op~~<sup>op</sup>passande växt de vet jag, så fort kon fick av denna växten så var att gott igen på några timmar, kanske de var <sup>moll</sup> (som också trives bra i potatisäkrar, de gamla folken kände bot för nästan alla kreaturens opassligheter å sjukdommar. Då jag var helt ung så hände sig ibland, att bottanisserande skolpojkar från Kallmar kommo runt Öland för sina studiers skull, då hände sig att hungern började göra sig märkbar så dt ett par av foljet kom in, <sup>til</sup> <sup>mor</sup> samt åskorderade om att få.

Landsmålsarkivet Uppsala 19981  
 G. Sjöman. 1950. VENTLINGE  
 Frgl. 1  
 ÖL.

Landsmåtsarkivets frågelista. Uppsala.

14.  
 Kroka filbunke & Grov smörgås, med pålägg av  
 Färsfläsk eller Ost till pålägg, näst dät senare, förre,  
 minst två filbunkar var erforderlige di skulle  
 vara <sup>vät</sup> visnade samt, Krossad/stött i mortel / Kanel  
 å Ingfäsa sam socker eväl omsida, till ett pris  
 av 1.50 pr styck samt extra för smörgåsar å pålägg  
 varje filbunke <sup>innehåll</sup>  $\frac{1}{2}$  kanna var lagom för 9 a 10 pojkar  
 pr 15/7 är pr styck <sup>samt rätt matpriser</sup> di betingade sig att få äta  
 ute på gården, där var fint å skuggigt, bord  
 funnos under träden för matbestyret.  
 ävenså påtingades att få äta med Träskedar  
 vilket var en sällsynt varietet, fast skedarna tog  
 nog lite för stor platts kansje, män dät underkastade man  
 sig gjörna bara man fick fungera lantmann ett  
 litet slag. Alltnog om di förmädde så bestod mor  
 extra ett fat / 3 stop / halvskummad mjölk att driäka  
 innan avfärden foretogs, <sup>att</sup> under belätenhetens prägel  
 för de goda smörgåsarna å Färsfläsket samt filbunken.  
 Om någon av dem ännu lever, så mins di nog den resan förby Ventlinge.

filbunkar

Landsmåtsarkivet Uppsala 1998  
G. Sjöman. 1950. VENTLINGE  
ÖL.  
Frgl. 1