

3429:1

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Småland

Hällebergarna

Danius, Lars. 1931.

ULMA:s frigel. i djölkhus-
hållning.

17 H. 45

6 foto (små)

Exc. för ordning
av BN 1977

3429:1

Mjölkhushållning.

1. Olika slag av mjölk.

Mjölk heter mælk, mælkkan, fem. Någon annan allmän benämning på mjölk finnes ej. Det har endast varit kor, vilkas mjölk använts till människoföda. Man har hört talas om mjölkning av getter och användning av getmjölk, men har ej haft getter inom socknen. I stor utsträckning har mjölken använts som djurföda: småkrök gå en, kålvar o svin o län lil o mé, en sköna den lils in an.

Råmjölk heter råomælk: de vå nær de hads kålvar, o gämla lön das jämte de råomælkkan o lre diar, sen bäkt de råomælkkan ankak. Råmjölken ansågs nyttig för småbarn och lungsjuktiga.

I genvarm mjölk heter lrisavärmor mælk. I genvarm mjölk ansågs nyttig för småbarn och lungsjuktiga. nær de köm in o skåls sila na, das köm de, bärmönzara, ma sma blæk skäola o skåls hå en sils in.

Småland.
Hälleberga

1931.

Lars Danius.

afullst. accent bekräftad
mycket i personanvändning
och på flera ställen.

Landsmålsarkivet Uppsala 3429:1
Lars Danius 1931. HÄLLEBERGA
SMÅL.

Lötmjölks heter sötor mjölk. Så kallas mjölken innan den blivit sur: gämd, löknad. Kokummad mjölk kallas gö mjölk. - silvårnu mjölk.

I kummad mjölk kallas skömmjök.

Kokt mjölk: di gämls, när di häds sät
om at, ela dao di fjäpts, dao kökts di, di sår at
hon gämds rnts sår fört dao.

Grädde kallas gräds, mask.

Ljälvlöyt mjölk och mager mjölk ha inga direkta motsvarigheter i dialekten. - om hon ha ståot
sao länge sao hon välles, dao ä hon ju blao. mjölkan,
hon ä blao-grön, så di.

Ljälvsurnad mjölk kallas löknad eller söt-löknad mjölk. Kalladilfilbonks användes den både för och nu till människoföda. För den stå för länge, blir den full av blåsor: om hon faor ståo länge ä ds som hon gjötlads, ds komr öm blåsor. - hon ä sao

Landsmålsarkivet Uppsala 3429:1
Lars Danius 1931. HÄLLEBERGA
SMÅL.
Frgl. 1

sur, saå hon gæser. - hon e saå sur, saå hon jämt
sträcker. - / Symmetret i fattiga hem användes den
 självsurnade mjölken som människoföda, i rikare
 hem brukade man ge den sura mjölken till svinen.
 Till kalvarna gav man icke sur mjölk, de fingo skummad
 söt mjölk: (kalvarna, de töl rent sur mjölk.) Att använda
 sur mjölk till människoföda kallas at hä na te süpa.
 Mjölk, förändrad genom tillsats av tättämme,
 har icke använts.

II. Maträtter, i vilka mjölk ingår som en viktig bestånds-
del.

Sötmjölk: et glas mjölk o en smörgåos, de dräte de möj
paå den tian. mer de va gamla o tånalösa, dåo skär de
söner brö o la i, de kåla de at de hads ätit mjölk
o söner. Uppkokt mjölk till kall gröt känner man icke
 till, ej heller bruket att medfaga fusen mjölk på
 resor och färder.

Till filbörghs använde man ingefära och socker.

Mjötkrätter, som bereddes med tillsats av löjanne, voro löjankäka och brynost. När de bakts löjankäka, dao had de äg o mjöl o löj o kerj, de va mänd o kan o sö, o mjöl, lita vilmjöl fik de löj o vä. en värmd mjölkan inan en hield i löjst, löjst de hield en i sist. sao fik de släp en fäm minuter tr de blé som en ost; sän säl en in de i ögnon, de fik släp en tims.

Vid tillredningen av brynost silar man upp gö mjöl, d. v. s. ostkummad mjölk och värmer upp den till kokning under det att den hela tiden omröres. I ett annat käll blandar man ättika i sur kämmjölks. Denna blandning häves i den kokta mjölken. Med en träsked häves osten upp i en ostkorg med en ren handduk i. Ostkorgen får osten stå och kallna; när den är kall, smörjer man på den med smör och lägger osten i en

Landsmålsarkivet Uppsala 3429:1
Lars Danius 1931. HÄLLEBERGA
SMÅL.

5.
stekpanna eller på ett bäksprid [bakplåt]. Osten stekes
väl på båda sidor och på kanterna; man smurar och
smörjer den runt på plåten, så att den blir helbrun.

Brynost är fin kalasmat och användes till förning.

Av rämmölk tillredes kälvadans. Till råmjölken
sättes vetemjöl, socker och mandel, en del läde även löye
i. Mjötken med mjölet och kryddorna vispades, hälltes upp
i blickbunkar eller kopparbunkar och bakades i dem.

ölsnya bereddes genom att koka mjölk och hälla
öl och socker i. du tokte den va frisker. Till medicinska
ändamål eller på särskilda dagar bereddes ~~den~~ ölsnya isbe, man
drack den ändå.

pudding och plättar bereddes av mjölk eller grädde
och mjöl. Till plättar skulle man ha gö mölk och vetemjöl;
det kunde någon gång förekomma att man använde grädde
och socker till plättar, dessa ingredienser använde man till
väfflor och till tårtgarneringar. Till plättarna åt man

nytt, lingsnytt vanligen, även smörås kunde förekomma. Ofta gav man barnsängskvinnor plättar. Vid påsk på vits tisdag åt man plättar, det var plättdagen.

III. Mjölkens förvaring; gräddbildningen.

De, som ägde goda källare, förvarade mjölken där; de, som hade dåliga källare och kunde befara att mjölken skulle få källaresmak, förvarade sin mjölk i visthusboda visthusbodar. På vintern hade man mjölken i boingskruet för att skydda den mot fryning; frös mjölken fick man nämligen ingen grädde. Mjölken skulle alltid förvaras så att luftvärling var möjlig, hade man skåp, skulle dörrarna antingen stå öppna eller vara försedda med hål. Stod mjölken på bord i källaren eller i visthusboden, måste man ju skydda den mot råttor. Därför lade man fina spolar av trä över mjölkfatet och lade sedan en tunn gardin eller annan fin duk över fatet. - m~~ö~~lkaskåp, m~~ö~~lkahöla;

Landsmålarkivet Uppsala 3429:1
Lars Danius 1931. HÄLLEBERGA
SMÅL.

X

Det kärl, som användes vid mjölkningen, kallades
mjölkaböta, fem. mjölkabötan, hon va aö trä.

de skäls sküras saö de va saö vita o fina invändret
o saö va de mäolads utvändret, vita o blåö, de va
ölika.

Vid uppsilningen begagnade man sil, silon, mast.
Silarna voro förr av trä, äro numera av bleck. Hålet
var runt. silduken var av tyg. Silarna rengjordes med
varm sotalösning och borste.

Mjölkten silades upp i mjölkafät. Dessa voro
av lera. Man skiljde mellan sälsöfät, som voro av
finare lera och tunnare gods, och vanliga lerfät.
De tynde vanligen en kanna och kallades därför även
känöfät. En mindre skäl hade man även, som kallades
lils mjölkasköjan.

När man skummade mjölken använde man en sked av horn: grädsjēan, hon va a^o hōrn. På senare tid har gräddskeden varit av trä. [en häls, en fjē o skämads övna^o o hälds grädon i grädsborken.] Någon gräddrand fick icke sitta kvar, man ^{stod} stidvaratig omsorgsfullt att grädden. — Skäma.

Att rengöra trägen kallades diska. Detta skedde med varmt vatten, skälen fingo sedan ligga i köksugn att torka och rengjordes och torkades fullständigt före byggandet med en handduk.

Tövrering av mjölke i nergrädda tunnlar eller liknande förfaringssätt har ej förekommit.

IV. Beredningen av smör.

Smör har intet annat namn än smör. Allt smör erhöles av kornmjölk.

Frärna, träfrärna, fem. Frärnan, hon va lägad. Ordet kärna avser hela redskapet; dess delar kallas

löcket, locket; tölm, kärnstaven, nedtill försedd med en trila med fyra eller fem hål. Kärnan var av fur eller gran; några kärnor som varit urholkade ur en hel stock har man icke sett. Smör har man frambringat även genom att rispa, men det var ett förfärligt drygt arbete. Då använde man en birksvisp, björkvisp.

Kärningen kunde misslyckas därför att grädden var för kall eller för varm. När korna smade [sina, sints] var det mycket svårt att korna smör. ds va en gåoz en låozz fins, som ds sa va klökes.
finana, ds va tröläktra, o han sa at ds hads förtrolat
korna, men ds dära ds skuls gåo o para äot, sa an.
en skuls stela in fjärnan te gräsana me gräden i,
o sa skuls en ansa ao sän. söma sa at ds skrev pao
fjärnana, när ds sints fik no smör, men va ds skrev
ds vet sints på.

För att få lagom temperatur på grädden

brukade man på vintern sätta grädden på spisbaren,
på sommaren satta man ner den i kallt vatten.

Man tog sur grädde före söt, sur grädde ansågs ge mera
smör och man fick icke blanda ihop sur och söt grädde.
de börjar grina sig, nu blir de ordentligt smör.

Fjärrmjölken slog man i ett fat eller ibland
i gräddburken. Fjärrmjöls gav man till den, som hade
kärmat smöret.

Efter kärmandet sköljdes smöret med friskt vatten i
ett träfat, smörfat, det kallades att änsa smörst. Smöret
ältades därvid med en särskild träsked, smörgean. Sedan man
hade bytt vatten och ältat smöret många gånger saltades det.
När det någon främnande på bröck hette det: ja ha fjärrmat, så
ni får du smäcka. då bjöd man på smörgås och kärnmjölk,
eller om den bröckande icke tyckte om kärnmjölk, god mjölk, d. v. s.
söt, oskummad mjölk.

Smörklumpen kallades smörbit. Smörskudarna voro

ibte som vanliga skedar spetsiga i änden av skullbladet, utan ~~bre-~~
 breda, det gick bättre att äta smöret med dem. Smörskedar
 såldes av gubbar, som gick omkring och sålde.

För i världen, när man köpte Fisk Kalmar och sålde smöret,
 packade man det i laggkär, träbåtar, som ryckte ungefär
 tre kilo smör. Smöret packades även i tunna gardiner eller i annan
 tunn väv, det kunde även förekomma att man packade i tunna
lönnesdukar, ficknäsdukar. Smöret såldes för femtio öre
 skålgundet.

För att sira ut smöret packade man det i askor av glas
 med tillhörande "rögt" lock. Locket blöttes med vatten och pressades
 ned mot den fullpackade asken. Den vanliga figuren var en
 stjärna. Man har även gjort ränder med steden, det kallades
keriva ut smöret.

Smör, som man behövde med sig på färder, hade man
 i smac trädukar, lita runda.

I. Beredningen av ost.

Ost heter ost, öston, östana, mark. det, som erhålles vid kokning av råmjölke kallades för kälvöst:

räomrölkspannkäka kalla de kälvöst, men de va för.

Ordet ost ingår som led i brjnost [se sid. 4!] men i namn på bakverk ingår det ej.

Ysta heter östa [även östä] förekommer]. De ostarter, som för tillverkades voro sötöston och den vanliga öston.

Med plökost menade man det, som man plökar, medan man gör en vanlig ost. Man måste plöka östen i små smulor innan man lägger på ett nytt lager. Ost, som plökas sänder kallas plökost.

Sötost tillverkas ^{-des} så, att mjölken värms till ungefär hettvatten (33) grader, varefter löje hålles i. Nu får mjölken stå tills den har ränt [ränt]. Så kokas mjölken, allt under det den omsöres tills den blir ljock och gul. Kokningen skall ske mycket sakta

och har man mycket mjölk kan det dröja sex timmar innan sötosten blir färdig. Parvis tillverkade man ej ostar, ej heller förekom ystning genom inmängning av ostämne från tidigare käsning.

För att beteckna att en ost är av skummad mjölk säger man: den a ruts rikst gö, den, da a skummsöst. Stä osten av god, d. v. s. skummad mjölk:
den a gö, den.

Tvåfaldigen gjorde man ost i ostkore. Dessa var rund, flätad av enerötter, ungefär 10 cm. hög och 22 cm. i diameter. Ostkorgar köpte man av korggubbar, som gingo omkring och sålde. Man kunde även köpa dem på marknaden, på marken. Man gjorde även ost i ostbunke, som var ett luggkärl. På de ostborg och ostbunke hade hål i botten så att vasslan skulle kunna rinna ut. Ostbunke köpte man på marknaden.

Ostlöse heter löps. Löset bereddes av

särskilt "fjalster" i kalvmagen. Innan kalven slaktades fick den god mjölk. När kalven slaktades tog man ut fjälstret, som då innehöll ost. Denna ost toges ut ur fjälstret, röres sönder och blandas med gräddes och korn, ägg, vitpeppar och ättika, varefter blandningen hälls tillbaka i det i många kokande vatten rengjorda, stölgda och skrapade fjälstret. Nu hänges fjälstret upp i taket och får hänga där tills det blir torrt, det kan hänga i tre veckor. När det skall användas toges det ned, lägges i varmt vatten så att det blir så mjukt som mjölk. Löpet silas nu genom en tunn duk eller fin sil och är färdigt att användas till ystring.

Att tjumma mjölken kallas värma mjölken^{-an}. Detta sker i en köparfjälstol. Till den varma mjölken sättes det nyfilade löpet. Att löjma heter löjma eller värna. Sedan fjälstret använts en gång kastades det bort.

För att skilja ostmassan från varslan

lögman.
fjalster del. väl
stamn?
Hans Ball. de [den
del av] lögmanen
som användes
vid ystringen
fr "fjalster."

Men ska väl en
litet väl behol?

silade man den först genom ett dörslag, neutr. (durchschlag?),
 vilket för kläddes mellan tunn duk. Ostmassan lades där-
 efter i den med osthandduk klädda ostkorgen. Även
 vid denna procedur skiljes vasslan ifrån ostmassan
 i det att osthanduken lägges ihop över den mängd
 ost, som man har lagt upp i korgen. Med båda händerna
 pressade man ovanpå handuken så att vasslan rann
 ut genom hålen i botten på ostkorgen eller ostbunken.
 Osten saltades på samma gång som den vändes, vilket
 skedd många och kräv. Osthandduken vecklades upp, en ny
 duk breddes ut och osten stjälptes upp på den rena duken och
 saltades på den uppåt vända sidan. Handduken lägges
 ihop över osten och det hela lägges tillbaka i ostkorgen.

Ostmassan kunde ligga i ostkorgen under
 en tid av tre till tio dygn. Efter tre veckor kunde
 man börja att förtära den, men helst skulle den
 få bli äldre, ty då ansågs den bättre. Ibland kale

man ostar som voro tio till tolv månader gamla. För i världen gjorde sig bordgummarna en ost strax före midsommar. Denna ost kallades blomsterosten, blomsterosten och den hade man vanligen till julost. Även fram på höstarna ~~betonas~~ ansågs mjölken bli särskilt god; det var dels när korna fingo lialäje (återvästen på ängsmarkerna) och klövergräs (återvästen på klövervallarna), dels när man vid potatisplorkvingen skär potatisstjälkar till foder åt korna. Vid dessa tillfällen gjorde man särskilt på att göra sig goda ostar.

Gemensam osttillverkning kan sägas ha frös kommit på så sätt, att gummorna i byn eller i grannskapet gävo varandra av sin mjölk: ena dagen fick en gumma all mjölk, man kunde avvara till ystning, en annan dag en annan. Förfaringssättet kallades lyta, löts; osten kallades lytaosten.

Tönton till beredning av mesost använder man vasslan, vassla eller välla, till vasslagröt. Vasslagröt koktes av korngryn och vassla. Dessutom kokte man vasslan, skummade bort fjökvasslan och åt därav. — Man använde även vasslan till svinmat, man tog mjöl och rödde tillammans med vassla.

II. Beredningen av messmör.

Den av ortsbefolkningen brukade benämningen är mesöst, mesöstom, mask. In i dag kokas vasslan till mesöst, ehuru man i allmänhet finner det alltför besvärligt. Vasslan kokas under tolv timmar och längre, så gott som hela tiden under ständigt omröring. Man börjar på kvällen och framåt morgonen är mesosten färdig.

Till en vasslamängd av 30-40 kannor sätter man en äggula och en nyppa potatismjöl. När vasslan har kokat så att man bara har en mycket liten ringa mängd kvar i kitteln, hålles den upp i små fat eller bunkar och får stå och svalna och stelnas.

Landsmålsarkivet Uppsala 3429:1
Lars Danius 1931, HÄLLEBERGA
SMÅL.
Frgl. 1



Till vänster
 Kärrna med töls,
trillan med hälen
 mot övre randen av
 källan

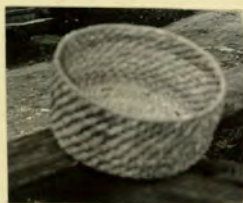
Till höger
 Smörfat.

Landsmålsarkivet Uppsala 3429:1
 Lars Danius 1931. HÄLLEBERGA
 SMÅL.

Frgl. 1



Ostbunke



Ostkorg.



Smörfat



Smörkytta.

Landsmålsarkivet Uppsala 3429:1
Lars Danius 1931. HÄLLEBERGA
SMÅL.

Frgl. 1