

Luf 75.

Svar på frågelista L.U.F. 75. "Mjölkhushållning"
Meddelare: Fingal Johansson Bygget Gjöåkra Värnamo
På den gård där jag är född (Bygget Fryele 1:27)
som har en åkerareal av 6.39 har. 1 har slätter-
äng, betesmark 1.25 har. hade man på 1890-
talet 4 kor, 1 par oxar. På 1820-talet 10 kor
och 1 häst. På 1840-talet 7-8 kor och 2 hästar.
Det låga "koantalet" på 1890-talet berodde
på, dels att oxarna skulle födas väl,
och sedan säljas med förtjänst.
Man framställde smör, mjölkför-
säljning förekom inte, och därför
"lade" man vid denna tid inte "an"
på att ha så många kor, dessutom
brukades jorden inte så väl som
senare. Sedan bruket med oxar upp-
hörde inom orten ökades kobeståndet
överlag vid ortens lantbruk.

Mjölknings och mjölkkärl.

Mjölkningsen skedde vid 7-tiden f.m.
6-tiden på em. Hade kor nyligen
kalvat, mjölkades de ock vid mid-
dagstiden kl. 1: (meddassmjölkadäss)
Man mjölkade för hand sittande
på en låg träpall, (teckn. 1 sid. 22)
Sällan mjölkade män, endast lady,
gårdskärlar vid herregårdarna gjorde
det. Kärlet som användes vid mjölk-
ningen kallades "mjölkäbottä"
och sådana fanns, lagrade av trä,
eller ock av koppar eller bleckplåt.
(teckn. 2-3 sid. 22) Mjölken supprades
i krukor: (stamkä) av koppar eller
bleckplåt: (mjölkästamkä) teckn. 7 sid. 22
Sedan de tömts diskades de i varmt
vatten. Mjölken silades genom en

sil av Trä" med botten av kopparplåt
i vilken stuckits ett antal hål, likasom
i ett durkslag, över plåten i silen
lades några korta pärka granis-
kvistar och genom detta silades mjölken.
(Tecken. 6 sid. 22) Träskomakarna, och för
öfrigt andra något snickarkunniga
personer tillverkade träsilas.

Träsilarna bortlades vid tiden omkr.
1880, man kunde vid den tiden på
marknaderna av "bläckknallarna"

på Värnans marknad köpa
mjölksilar av bleckplåt med
botten av trådduk. (Tecken. 5 sid. 22)

Vid tiden omkr. 1900 större och
bättre silas. (Tecken. 6 sid. 22)

Mjölken häldes sedan i lunkar
(boppka) Det fanns sådana

av trä, varrade eller laggade, av
lera såse koppar eller bleck.

(Teckn. 8-9. sid. 22)

elljölken förvarades, med bunnarna
stående i en kärllhylla: (patakhylla)

(Teckn. 10 sid. 22) Sådana hyllor funnos
i snart sagt varje kök inom orten
tills slutet av 1890-talet. Var det så
att inte köket vintertid icke eldades
som fallet var tills på 1890-talet
då kokspisar blevo vanliga, hängde
man i dagligstugans panel upp
fyra järnringar i de därför av-
redda krokarna, i ringarna trädde
trästänger: (jällstänga) över dessa
lades ett par bräder som man
satte mjölkbunnarna på.

4 (Teckn. 11 sid. 22)

Ville man kyla mjölken sommar-
tiden, hängdes krukorna med mjölken
i en brunn eller källa. Somliga
förvarade och mjölken sommartiden
i kallare.

Mjölkförsäljning förekom inte.
Man kände smör i stället.

Smöret såldes på torget i Värnamo
om lördagarna som voro torg-
dagar. Eller också sålde man det till
"träbajna joann" som smör-
handlaren i Värnamo benämndes.

Mjölkin gick i avlöning åt lada-
gårds och andra fast anställda vid
jordbruket på herrgårdarna såvitt
såvitt arbetarna voro gifta eller
hade eget husall. Privata mejerier
funnos vid ortens herrgårdar, t. ex.

vid Eds gård i Västtorps s:n, Hörle bruk
i Värnamo s:n. Moboda i Nydala s:n.
Oks bruk i Gällaryds s:n. I Tärmo s:n
fanns ett andelsmejeri på 1880-90-talen.
Till dessa mejerier fingo de som så önska
de leverera mjölk. Så t.ex. levererade
Kärlekholms gård i Fryele s:n under en
lång följd av år, mjölk till mejeriet
i Hörle. Vid detta mejeri förekom en
ganska omfattande svinnuppfödning.
Beträffande Värnamo saknar jag
uppgift om när andelsmejeriet först
började sin verksamhet. På sistnämnda
plats byggde, ett norskt bolag, en
ganska stor byggnad, år 1914 där
tormjölk framställdes.

6 Denna fabrication nedlades efter
blott ett par års verksamhet.

En mejerist Karlsson började så
i egen regi ett gräddmejeri Kärnans
och drev detta i några år. Så bildades
Kärnansortens mejeriförening vilka
inköpte såväl det Karlsonska mejeriet
som Torr mjölkfabriken och inmon-
terade moderna mejerimaskiner,
och dit levereras mjölk av lantbrukare
från flera av socknarna omkring
Kärnans.

Mjölk som dryck.

De som voro ekonomiska brukade
låta mjölken stå någon dag, för
att det skulle bli gräddde som man
beredde smör av. Spenvarm mjölk
(pattavarmmä) ville barn gärna
dricka. Jag hörde en gång en liten
7 ^{flicka} som sade till sin mor att hon

vill ha sådan mjölk som "kissä
äta" Flickan hade sett att gårdens
katt fick spenvarm mjölk att dricka.
Då någon fick spenvarm mjölk att
dricka kallades den "siläsupänn."
mjölk till efterrätt i vardagslag
förekom ofta i allmogehemmen
under 1880-90-talen. Man åt potatis
och sill eller potatis och stekt fläsk,
och lärefter serverades på tallrick-
ar mjölk och bröd dertil.
mjölk på tillbringare som i riksn.
Kallades i glas förekom inte i vardags.
Hälvten mjölk och hälvten dricka
förekom och förekommer stundom
ännu. Det kallas "drekablånnä".
Blånnä mjölk är sådan som böjst
surma, men inte pått så fast

konsistens som filbunke, den var gott att dricka när man var törstig vid varm väderlek under arbete ute på åker och äng.

Den "släppta" läst "sades" det.

Mjölk blandad med slagen kalk har använts som vit slampfärg till byggnader.

Mjölkrätter.

Bröi blandat i uppkokt mjölk kallades i målet "bröi saä".

Uppkokt mjölk till kall gröt begagnades. Öggnmjölk: öggjular vispades samman med mjölk, ansågs vara bra och närande för sjuka.

Stärkebevälling: Potatismjöl och mjölk kokades tillsammans.

I risgrynsgröt ingick mjölk, man kokade risgryn i mjölk. Alljolk och dricka kokades, det kallades plosst även plrupa. Vid begravningskalasen inom orten var ölast en stående rätt till prukost innan man begav sig till kyrkan. Filhunkte: (filäbunkä) förekom endast om sommaren. Man lät mjölken stå i bunke så länge att den rurnade så ströddes riven ingefära på.

Råmjölk användes till råmjölks-pannkaka: (kallvapannäkaka) Till såväl råmjölkspannkaka som ostkaka och söttost tillrättes löpe, till råmjölkspannkaka i ringa mängd. Beredning av råmjölkspannkaka: Råmjölken slås i bunkar av bleckplåt.

10 Locker, vetemjöl och kardemumma

Tillsättes, omröres, helt litet arllöpe tillsättes.

Bunken sättes i ett annat kärl med vatten
uti. Kokas under en timmes tid.

Riven arthaka: 6 kannor mjölk. (1 kanna =
2 liter 6 Decil. 1.7. centil.) Löpvas i en kittel.

Sedan tagas mjölken av elden och $\frac{1}{2}$ kg.
vetenmjöl på samma gång som löpningen
försiggas. Silas, asten rivas på risjärn.

5 st. ägg slås sönder och vispas tillsam-
mans med en $\frac{1}{2}$ liter grädde, 3 kg. socker
blandas och till. 8 mandlar rivas och
blandas i. Då allt är rivet och blandat
slås blandningen till asten, slås i en
bunke och sättes i bakugn, gräddas
(sokäss) under 1 timmas tid.

Bunkarna till dessa pannkakor voro
vanl. av koppar i äldre tid. De kallades och
"pannäkakälsmyka", även sådana av

beckplåt användes. Sötört: 10 kannor
mjölk kokas i en kittel tills mjölken
har 33 gr. temperatur. Kitteln tages av elden
löpe tillsätts. Sedan den lämnat tages
osten upp, silas genom ett durkslag.
(Samtidigt lägges 1 kappelsopp vete-
mjöl i kitteln) Osten och något av
vasslen slås i en järngryta, sättes på
elden och får under ständig omrörning
koka under 5 timmar. Om sötosten
skall bli god bör all vasslen koka in
i osten. Man får alltså under den tid det
kokar späda med den fränslade vasslen.
Sötosten lades upp på ett Tennfat:
(Sötostafat) Teckn. å sid. 22 som föreställer
en kärkhylle, äro sötostfaten på en översta
hyllan. Pannkakshunkarna voro av form
som Teckn. 9 å sid. 22. Livad sötört som

arkaka vore vore vanliga rätter vid
kalas om jul och andra högtider, vid
bröllop, barn dop och begravningar.

Beredning av smör.

Eljölken kunde skummas efter 12-15 tim.
eller efter ännu längre tid, ju längre
man väntade med skumningen desto
tjockare blev grädden: (flötkann)

Eljölken skummades en gång, varvid
man använde en stor sked av trä
(Teckn. 12 sid. 22) Grädden förvarades i lekkrus.
(Teckn. 13 sid. 22) Separatorer böjades användas
i början av 1900-talet. Llin fra Aug. Johansson
i Bygget Fryele var den förste i vår by som
anskaffade separator. Kärnorna vore
under 1800-talet av den typ som är avbildad
i Teckn. 14 sid. 23 Den var av trä. Kalven:

(Tjälänn) likaså. Meddelarens mor var

Beata Kristoffersson, Brakvarn Fryele s:n,
född 1811 har berättat huru som hon en
gång hade svårt att få grädden bliva
till smör. Hon trodde förlust att karna
eller mjölk och grädde var förtrollad, så
hon traskade en dag av till Lisa i Fimshult
som var ortens speciella trollskvinna,
och fick av denna veta att en av mormor
grannkvinnor hade förtrollat kärnan
som hon brukade låna av mormor.
Mormor fick av trollskvinnan det rådet
att inte framdeles låna bort sin kärna
samt försä kjarman med "töälä" av en träd
ty det träet hade trolldom inte makt
med. Mormor följde rådet, och hade
sedan inte något krångel med
kärningen påstod hon.

14 Kärna av typ 15 tecken. å sid. 23 gjorde min

15 för några år in på 1900-talet. Den drogs
med vev och var betydligt bättre än de
som drogs upp och ned. Allan stod i köket
och käreade. Grädden skulle under tiden
kärningen pågick hållas vid en temperatur
av omkr. 16 gr. C. Virkning av smör med
användning av visp av skalat björkris
(Tecken. 23 in 23) förekom endast i undantags-
fall, om husmodern saknade smör, "blett
smöälprä" och i hast ville årtodkomma
sådant. Om det ej ville bli smör, och man
fruktade att onda makter drevs sitt spel,
var det ingen annan råd än att elda
bakugnen varm och tömma kärnans
innehåll i eld. För att förhindra för-
trallning kunde man också ge
korna krent, jag vet personer som
själva praktiserat och förmodat det senaste.

Även i senare tid Kärmmjölken kunde
även användas som färsk av människor,
men vand. blev det vin som fingo den.
Smöret lades i en svarvar träskål (tekn. 16. sid. 23)
knådades (arrhetadärs) med en stor trä-
sked, tvättades i vatten, saltades och
formades till "smöätrelling" (tekn. 17 sid. 23).
Under 1800-talet samlade man oftast
smöret i smörbyttor eller drittlar = kärlar av trä
vilket dock inte torde förekommit i senare
tid. Smör till gröt har använts, ett ordtyck
från orten säges "då gåa må rumm smöä
å gröt i en skräddara". Man bredde
smör på bröd och åt, och vid lack av
småbröd var smör oundgängligt.
Men av den fattiga befolkningen var
man sparsam med smörförbrukningen
i hushållet, man sålde det för att få pengar.

Vid kalas och högtidliga tillfällen lades smöret upp i krusade skivor i körl av glas (Teckn. 19 sid. 23) varvid sked 18 sid. 23 kom till användning. Locket som också var av glas sattes på efter måltidens slut, ute i köket. Smör som förning förekom. Smörtillverkning i hemmen förekommer numera endast i från allmänna vägar avlägset belägna gårdar, de övriga fösklar mjölken om morgnarna ut till vägarna och mejeriföreningens mjölkbilar hämtar den och kör in till mejeriet i Värnamo med den. På e.m. kommer bilen åter med flaskorna. Smör av annan mjölk än konmjölk förekommer inte. Det är nu längesedan man inom orten upphörde att hålla getter.

Tills ost begagnades arkummad mjölk.
Under 1800-talet och ett gott stycke in på
1900-talet användes icke något annat än
kalvmagar till att löpa. Man tog vara på
späta kalvars magar, gjorde dem rena från
höstrå o.s.d. hällde i konjak, brännvin, myrsir
mjölk, och kummin, hängde upp löpmagan
i taket framför kokspisen, var färdigt att
begagnas efter en månad. I en väl ren-
skurd kopparkittel värmdes mjölken
till 33 gr. C. Kitteln lyftes av elden.

En bit löpe lades i en linnelapp, man
tog lappen med löpet, förde ner handen
i mjölken och rörde om en stund
under det man kramade i löpet.

Så portfor man tills mjölken lappnat,
päck sedan stå en stund tills ostmassan
stelnat, vasslan silades ifrån ostmassan.

genom ett durkslag, (= en bleskåpa med hål i botten (teckn. 22 sid. 23). i askkorgen
Teckn. 25-26 lades en gles ren linne duk
var i askmassan lades. Askkorgen ställdes
i askkaret (teckn. 21 sid. 23) och med händerna
trycktes askmassan ner i askkorgen, och man
pressade ut vasslan. Osten togs sedan upp
ur korgen ett par gånger om dagen.

Var 14-de dag skulle den tvättas och saltas
ett par gånger på varje sida. Ju längre
osten förvarades desto tjockare blev den.

Ville man ha mycket stark (skärp) ost
kunde man sticka hål i ostens
båda sidor med t. ex. en strumpsticka
brännvin eller konjak i hålen.

Ostarna lades på ett bord, med ett under-
lag av ren linne duk. Varje kört ystades
i Bondgårdar, Torp och backstugor.

Det kan inte sägas att man i hushållen
åt ost just varje dag, men åtminstone
till jul skulle man ha ost: (julkost)
Endast en ostsort, av söt mjölk förekom.

Byns kvinnor anordnade på hörtarna
ostgillen, och då samlades en hel hop kvin-
nor. De bytte mjölk med varandra,
gårdarna och topen voro små, och man
hade inte själv mjölk att man kunde
ysta själv. De som inte ägde kor, som
t.ex. backstugusittare och hantverkare
anordnade s.k. tiggyste, d.v.s. byns
kvinnor skänkte dem varsin kruka mjölk
så även de kunde få sin julost.

Till prästen i socknen yster man ännu
Man går cyklar, åker efter häst eller bil
till prästgårdens kök med mjölken, så
bjuder prästfrun på kaffe med kakor

och efter en stunds trevlig samvaro
i prästgården, går eller åker var och en
hem till sitt, medan endast ett par
kvinnor stannar kvar i prästgården
och hjälper prästfrun att ysta.

Kyrkoherde Lindsten och hans fru
fingo år 1949 omkr. 400 liter mjölk
av sina församlingsbor till ost.

Gammalt skrock om mjölk:

Blev man bjuden smörjas på något
ställe skulle man akta sig att beröra
smöret med fingrarna, skedde så kunde
det hastigt följt att kon blev "spintä"
= upphörde att mjölka. Man skulle inte
giva bort någon mjölk, utan att ha
klippt med en sax i kors i mjölken, samt
doppa eld och stål i mjölken.

Slut.

M. 11744: 22.

Landskap: *Småland*

Berättare:

Härad: *Östbo*

Berättarens yrke:

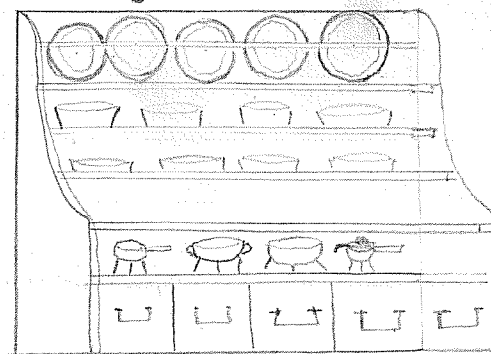
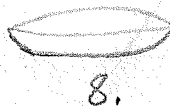
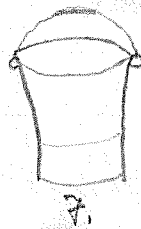
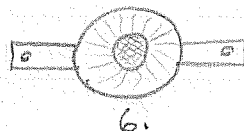
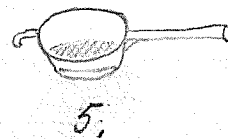
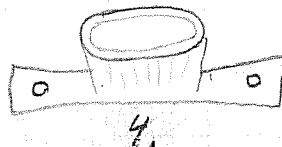
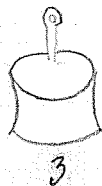
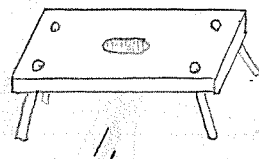
Socken: *Fryele*

Berättarens adress:

Uppteckningsår: *1951*

Född år i

Upptecknare: *Fingal Johansson Bygget Sjöåkra Värnamo*



Ifyll ovanstående uppgifter! Skriv uppteckningen *endast* på den linjerade sidan!

fixerat!

M. 11744:23.

Landskap: Småland

Berättare: _____

Härad: Östbo

Berättarens yrke: _____

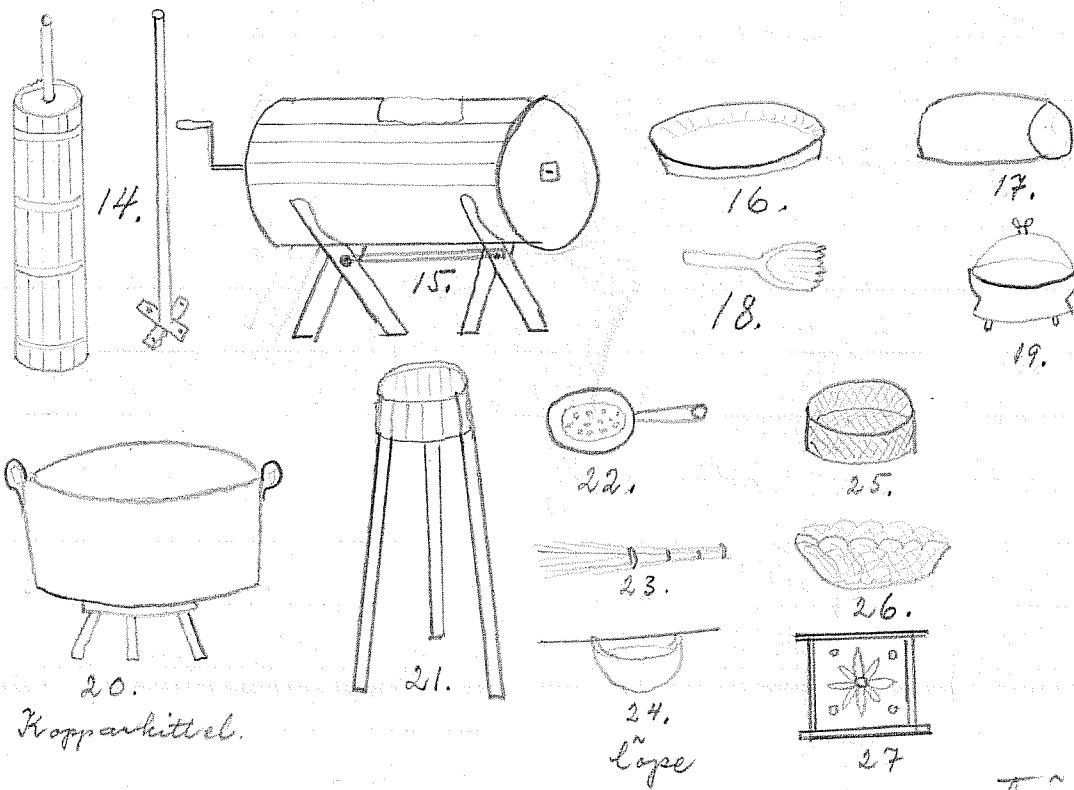
Socken: Fryele

Berättarens adress: _____

Uppteckningsår: 1951

Född år _____ i _____

Upptecknare: Fingal Johansson, Bygget Ljöåkra, Värnamo



Kopparkittel.

löpe

Ostform av trä

23

Ifyll ovanstående uppgifter! Skriv uppteckningen *endast* på den linjerade sidan!

fixerat!