

ACC. NR M. 13916:1-9.

Landskap: *Småland*

Upptecknare: *Gudrun Kvillner*

Härad: *Östbo*

Berättare: *fru Kristina Johansson, Gällared*

Socken: *Gällared*

Berättarens yrke: *f. d. bokare*

Uppteckningsår: *1955*


Född år *1866* i *Gällared*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Mjölkhushållning. s. 1-9.*

*Lu F 75*

## Mjälkushärling.

Man mjälkade vit 7-liden  
morgnar och kvällar och satte då på små  
fyr-kantiga träpallar med fyra ben. Det var  
alltid funktinnerna som mjälkade och det  
var ren skandal om en hade utförde den-  
na syssla. Mjälken mjälkades i häketter  
som mynde två kamor  mjälken samlades  
i stora koppargrytor. Dessa rengjordes  
genom att man skivade med sjösand  
och "karavaska", som gjordes av stora gran-  
nistkristar. Sedan svalpade man kärlen  
med varmt vatten och lades på en bänk  
vid köksfönstret på sommaren, på vintern  
var kärlen inne i köket. - Mjälken stöades  
genom häsil med gran- eller euris i kotten  
senare blev mjälkduk mera allmän. Dessa  
häsilar var runda med 2 dm långa hand-

ACC. N:R M. 13916:2.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

tag på vardera sidan. Byttes och silas,  
lagghärlen, gjordes av linnbindaren i byn.  
Mjölkem förvarades i stora stufvat iköket  
eller i rummet inlil. Det fanns inte något  
mjölkedräp eller mjölkkanneare. På som-  
mareu häyde man ofta mjölkkanneare i  
en kanna. I det rum mjölkem stod, hade  
man grav- eller uris för att hålla luftem  
frisk. Mjölkem såldes inte utan kånades  
och drickades i stora smördrittlar till  
handlande. De första privata mejerierna  
önlades på 1880-talet bl.a. i vämeskult, Ols  
Lammkult och Värnamo. Andelmejerierna  
kom inte till skänd fönan på 1920-talet.  
- Det var brukligt att dricka nymjölkad  
mjölk. Klona människor skulle helst  
dricka mjölkem i ladepärden. Man använde  
ofta hälften mjölk och hälften dricka som

ACC. N:R M. 13916:3.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Dryck och kallades då för det mesta, fel-  
aktigt, ölort. Till den riktiga ölorten kokade  
mjölken och på 1 liter mjölk tillsattes  
1 kopp dricka samt lite salt och socker.

Detta förkonmes ej nu.

- Mjölkrätter.

Till äggmjölk kokas man upp mjölken  
och vispar i ett par ägg. Den ätes i koppar  
eller bakkisar till smörgås. Till ölort  
kokas man upp öl, löses upp i lite mjöl  
i mjölk och läses i detta tillsammans  
med en nypa socker och salt. Detta brukade  
des inte till kalas men det var ändå en  
höghedlig rätt. Om det skulle bli riktigt  
gott vispade man i grädde.

En råmjölk gjorde man pannkaka.

Råmjölken spades med mjölk och lite  
vattenmjöl vispas i. Gräddas i ugn. - Till

ACC. N:R M. 13916:4.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Kalvdans kokades råmjölken i en kruka utan spädning eller mjölk och gräddades. Vid sötosttillagning värmes mjölken ystes därpå och sätts på fräsa koka i 4-5 timmar tills varslan och ostens löjor är bli lammelig. När den blivit smalsättes den med skrapmjöl, grädde och ägg. Till ostkaka värmes mjölken <sup>(10-12 liter)</sup> och i denna vispas 3 koppars mjöl i mjölk och löjen. Detta röras fr. att ej falla till botten och lös sedan stå stilla ungefär 1 timma. Därpå rör man upp ostens och varslan hålles av undan fr. undan och så arbetas ostens så den blir smidig och ett par koppars solier och 6 ägg vispas i (event. mandel). Detta slås i en pannkakskunke och bakas iug. 1 timme. Till den "fäula ostkakan" tät man

ACC. N:R M. 13916:5.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

inte röra sönder ostem, utan den slops  
i en lumba och bakades.

- Beredning av smör.

Mjölken stod för det mesta i 24 timmar  
innan man skummade den. Separators  
lämpade användas på 60-70-talet

I vanliga hem hade man höga runda  
kärnor med lock, genom vars mitt gick  
en "töle", ett shaft på ett kors. På stora  
gårdar hade man liksom en rund balja  
med lock, som var utrustad med spindel,  
med hå vevar inuti, som arbetade mjölken  
till smör. Man gjorde smör även genom  
att vispa med hävisp i mjölken i en kop-  
parpanna. Kärnmjölken användes till  
människoföda. Till kärningen användes  
häfat, smöfat, som endast fick användas  
till smör. Det var svarvade fat av alträ.

ACC. N:R M. 13916:6.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

När man kärnat smöret, sköljdes man det med vatten, färgade det med smörfärg. (Råa smörötter skrapades, rens och lades i vatten en stund, detta slops på en sikt och silades i kameran när grädden höll på att skära sig till smör. Så fick smöret en fin, gul färg.) När smöret så var färdigt slop man smöret i kärlet, att man fick det till runda "smörslag" eller "smörbillingar" på 4-5 kg. Smöret förvarades i fräsat i källaren - smöret användes som mjölkensättning till pröt. Man gjorde ett runt hål mitt i prötfallet och lade där smöret. Detta var en delikates. Man använde dock inte smör så mycket till matkålet. Det omsattes i pappor hos handlaren i stallet. - Vid högtidliga tillfällen packade man ihop smöret i små glas skålar och

ACC. N:R M. 13916:7.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Sirade ut ett mönster med häsheden.  
De som var släkt till värdfamiljen vid en  
bjudning skulle va smör med sig.  
Smörstickerkningen i hemmet upphörde  
på 1930-talet.

Beredning av ost.

Man ystade helst mjölk. Till löpse an-  
vändes endast kalvmjölk. Innan man slaktade  
kalven skulle man ge honom så mycket  
mjölk han ville ett par timmar, innan  
den slaktades, så det hann äta ystas.

Efter slakten tog man ett löpmått, öpp-  
nade den och tog ett mått, som  
var som en känd och fin rund ost.

Detta tvättades och saltades, och skinnets  
rengjordes och låg i salt vatten över natten.  
Därefter täpptes de två nälen med <sup>en</sup> hästfäls  
genom den båda, hällde i ostens som liessatt.



ACC. N:R M. 13916:8.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

med nyfilad mjölk, kummin eller vit-  
peppar, och häufde upp detta och torrlade  
det och förvarades sedan torrlat i papper.  
När man så skulle använda löpet, skar  
man av en liten bit, la det i en linne-  
duk och krämade ut det i mjölken,  
som sedan fick stå en "loppna" des.  
löptägga. Man gjummade mjölken i koppar-  
kittlar på elden. Ur vasslen kokades  
mesost - ostkrygarna fjordes av "messtyg" -  
som flötades av kockarna i byn.  
Man krämde sedan med händerna ned ost-  
massan i ostkrygen. Osten köp i köfarna  
5 dagar och måste vändas på tova hand-  
dukar 2 gånger om dagen. Sedan lades  
de upp på en bänk och vändes en gång  
om dagen. Det bästa är om osten kan bevaras  
ett vecka är - om den skall bli riktigt stark

ACC. N:R M. 13916:9.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Lär.

I prästgårdarna var det vanligt med oot-  
gillen. Gårdarna omkring kom med 4-5  
kannor och dessa 30-40 kvinnor skulle  
ha kaffe och kakor. De äldre morarna  
skulle stanna kvar och ysta, och de  
skulle ha middag med smörgåsar.

Kantorn skulle ha ystemjölle - det ingick  
i lönen. (början av 1900-talet).