Mjölkhushållning i Nydala socken, Lunds Universitets Folkminnesarkiv 1941

Mjölkhushållning i Nydala s:n, Västra härad, Småland.

I. Olika slag av mjölk.

Bara komjölk har använts till människoföda. Skummjölk ges till kalvar och grisar. Mjölk användes förr till beredning av rödfärg.

Råmjölk( )användes till kalvost och råmjölkspannkaka.

Spenvarm mjölk kallas pattevarm( )mjölk. När någon fick en sup av sådan mjölk, sades han få en silsup( ). Det gavs åt småbarn.

Sötmjölk är den oskummade mjölken( ), och skummjölk är den skummade( ).

Hinnan på kokt mjölk kallades för skinn( ).

Grädde heter .

Självlöpt mjölk kallas brålöpnad, och man säger, att mjölken ok skär sig( ).

Mager mjölk kallas för skrine(r) mjölk( ).

Självsurnad mjölk kallas surmjölk. Då den är helt litet surnad, kallas den ankommen( )eller dragen( )

eller blåsur( ). Surmjölk( )användes mycket till människoföda och även till svinföda.

Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk har inte använts.

II. Maträtter.

Förr användes mycket sötmjölk med bröd i småbitar. Då hade man ju också så mycket torrt bröd ~~på den tiden~~. Förr användes också mycket uppkokt sötmjölk till kall mjölgröt. Det användes bara kvällsmål till, och bara överbliven gröt användes på det sättet.

Surmjölk åts som den blev i fatet. För att få surmjölk lägger man gärna i fatet litet sur grädde eller sur mjölk.

Några mjölkrätter bereddes genom tillsättning av löpämne. En sådan rätt var sötost. Den tillredes så, att 7-8 lit. sötmjölk löpnas, kokas länge, så att det blir ljusbrunt, och redes av med lite potatismjöl. Man tar upp en del ostklumpar och garnerar med. Sötosten hälldes i stora stenfat och användes vid förning.

En annan rätt var fast ostkaka(ostkaka). Den tillredes så, att mjölk med rätt mycket mjöl i löpnas och hälles

i en korg för att rinna av. Sedan gräddas den i en form i ugnen.Den smaksättes med socker,mandel och kryddor. Den blir mycket hård.

Ostkaka eller revostekaka( )tillredes så,att t.ex. 15 lit. mjölk med en kopp vetemjöl i löpnas,1 lit. grädde tillsättes samt 8 ägg,tre kaffekoppar socker och 1 hg.sötmandel.Det röres ihop och gräddas. Kakan skall stå länge i ugnen.

Råmjölksrätter är krukost eller kalvost och råmjölkspannkaka. Krukost( ) eller kalvost( )tillredes så,att råmjölk blandas med sötmjölk,hälles i en kruka och kokas i vattenbad. Den ätes med socker eller sylt. Råmjölkspannkaka( )får man genom att ta t.ex. 3 lit.råmjölk, 1 1/2 kaffekopp mjöl,socker,salt och mandel samt grädda det i ugnen.

Några mjölkrätter tillreddes med tillsats av öl eller dricka. En sådan rätt är ölost. Mjölken kokas med lite mjöl,socker och salt. Lite dricka slås i,så att mjölken skär sig.-Förr men inte nu användes som soppa sötmjölk kokad med ättika,socker och salt.

III. Mjölkens förvaring. Gräddbildningen.

Den nysilade mjölken förvarades mest i skafferiet.

De kärl,som förr används vid mjölkningen,kallades mjölkabytter( ). De hade en stav.

Vid silningen användes förr en duk,t.ex. en handduk,eller en sil med nät av stål-eller mässingstråd. Silen rengjordes med karavisker ( )av gran-eller blåbärsris. Granriset skulle tas på våren,när det löp(savade). Se fig. å sid. 5 och 6.

Mjölken silades förr upp i mjölkabunkar på 3-4 lit. av al. Sedan blev det vanliga bleckbunkar.

När mjölken stått ett dygn,skummades den med en slev. (Förr lär folk ha haft en tapp i bunken,och när den togs ur,rann mjölken bort och bara grädden blev kvar). Grädden hälldes sedan i en kruka. Gräddranden lossades med en slev.

IV. Beredningen av smör.

Smör ( ) tillverkades bara av komjölk.

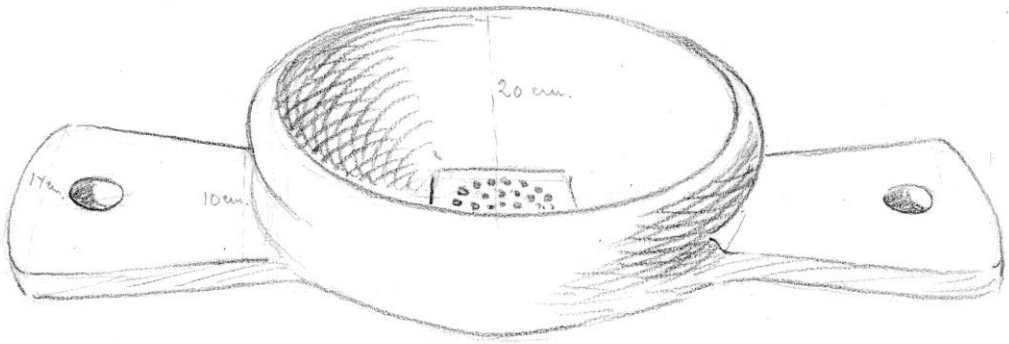
Med kärna ( ) menas hela redskapet. Den var helt och hållet gjord av granträ. Fur kan inte användas,ty det smakar av sig. Det fanns olika storlekar på kärnorna. Kärnstaven kallas töle( ). Oftast kärnade man i köket. Man kunde ock-

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

5

Landsk. Småland
Hd. Västra
Sn. Nydala
By etc.

Gammal mjölksil av alträ
med sil av plåt



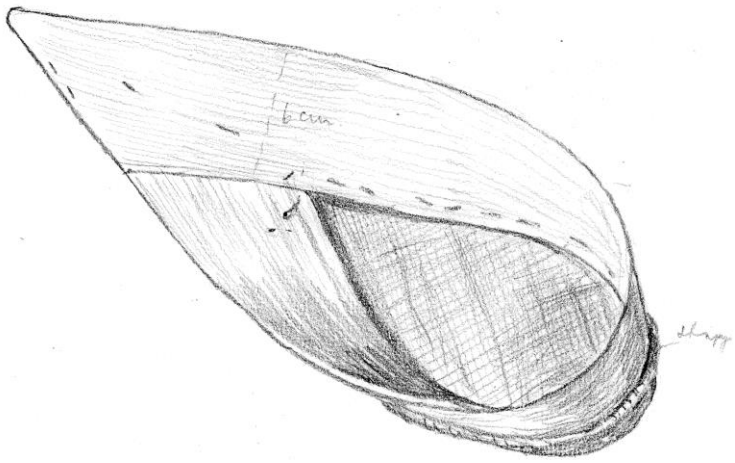
H.
Br.
L. 46 cm.
Djup
Diam.
Ägare
(Adr.)
Fotogr. Teckn. av Inga Eeg-Olofsson
Ar
Negativ

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

6

Landsk. Småland
Hd. Västra
Sn. Nydala
By etc.

Gammal mjölksil



H.
Br.
L. 27 cm.
Djup
Diam.
Ägare Johan Feuk
(Adr.) Carlsnäs, Nydala Kloster
Fotogr. Teckn. av Inga Eeg-Olofsson
Ar
Negativ

så få smör genom att vispa. Vispningen skedde åt vilket håll som helst. Man vispade, när det var så lite sank ([illegible]), att det inte lönade sig att slå det i kärnan. Se fig. av kärna å sid. 8.

Kärningen kunde vara besvärlig, om mjölken var efter sinekor. Det var alltid gott att kärna efter nykalvade kor. Om det var för kallt, sattes kärnan i varmt vatten, men om sommarn fick en kanske stå i källarn och kärna, annars blev grädden för varm.

Smöret sköljdes med friskt vatten i träskålar. Sedan ältades det eller arbetades det och saltades samtidigt. Så skulle det stå en stund och så arbetas igen. Det ältades med sked eller med händerna. Sist skakades skålen, så att smörtrillingen([illegible]) uppstod. Den fick form av en avlång rulle.

Efter kärningen fick hela familjen en kärnesmörgås.

Det färdiga smöret lades i en blötad handduk. På resor förvarades smör i en smöräska( ). Fig. å sid. 9, 10.

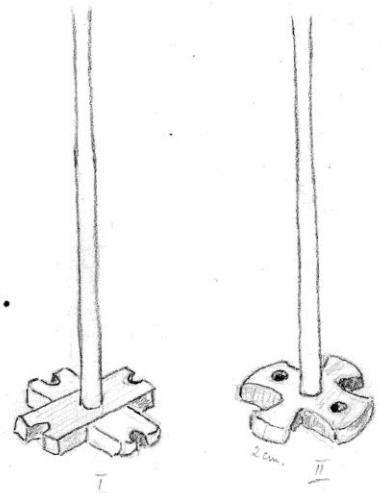
V. Beredningen av ost.

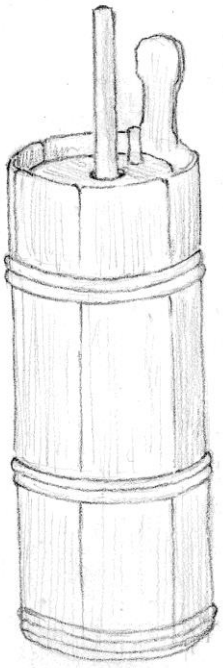
Någon annan benämning än ost([illegible]) fanns

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Landsk. Småland 8
Hd. Västra
Sn. Nydala
By etc.

Smörkärna och två tölar
(töle II tillhör kärnan)





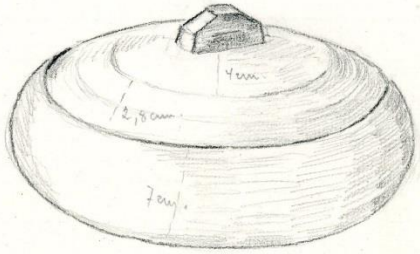
H. 46 cm. tölen 58 cm.
Br. skaftet 12 cm.
L.
Djup
Diam. upptill 18 cm.
nedtill 20 cm.
Ägare Leif Eeg-Olofsson
(Adr.) Carlsnäs, Nydala Kloster
Fotogr. Teckn. av Inga Eeg-Olofsson
Ar
Negativ

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

9

Landsk. Småland
Hd. Västra
Sn. Nydala
By etc.

Smöräska av bok



H.
Br.
L.
Djup 4 cm.
Diam. Askens undersida 14 cm.
Lockets undersida 13 cm.
Ägare Ingrid Ström
(Adr.) Gåeryd, Nydala Kloster
Fotogr. Teckn. av Inga Eeg-Olofsson
Ar
Negativ

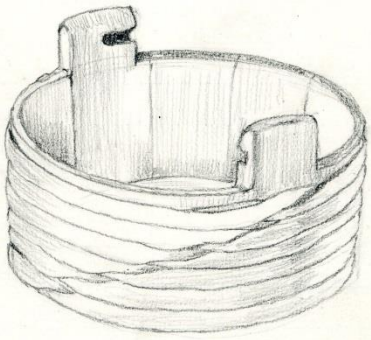
Beskrivning Enligt meddelande av ägarinnan svarvades denna smöräska i början av 1800-talet av hennes farmors farfar, Johan Granat.

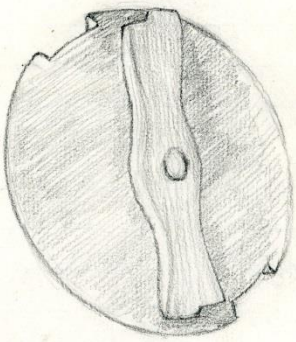
LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

10

Landsk. Småland
Hd. Västra
Sn. Nydala
By etc.

Smöräska





H. 7 cm.
Br.
L.
Djup
Diam. 12 cm.
Ägare Oskar Ström
(Adr.) Gåeryd, Nydala Kloster
Fotogr. Teckn. av Inga Eeg-Olofsson
Ar
Negativ

Beskrivning Enligt meddelande av ägaren gjordes denna smöräska av Andreas Simonsson i början av 1800-talet. Botten är av fur, sidan av alm, locket av ek och banden en.

inte. Beteckningen ost användes också om krukost och kalvost. Se II.

Att göra ost kallades att ysta( ). Bara formade ostar gjordes. Alla gjordes av oskummad komjölk och kallades sötmjölksost.

Osten tillverkades i ostkorgar ( ), flätade av enerot (eller i ostkar.) Se fig. å sid. 12 (och 13). De köptes på marknaden. Ostmassan pressades ned i korgen med händerna. Det var många olika storlekar på korgarna.

Ostlöpen fick man från magen på en veckogammal kalv. Osten i magen togs bort, och magen gjordes väl ren. Osten lades ner igen, och söt mjölk och grädde silades på, så att magen blev full. Sedan hängdes den upp över spisen till tork.

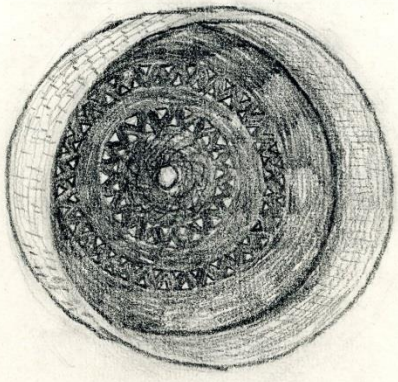
Mjölken uppvärmdes i stora kopparkittlar och hälldes sedan i stora träkar. Allt skedde i köket. En lase(trasa) doppades i löpen i kalvmagen och kramades ut i mjölken. Man kunde också sila löpen genom en sikt. Därigenom fick man mjölken att löpna. Efter användningen lades löpmagen i en burk, då det annars gärna gick mutt i.

12

LUNDS UNIVERSITETS FOLKMINNESARKIV

Landsk. Småland
Hd. Västra
Sn. Nydala
By etc.

Ostkorg, flätad av enerot



H. 7,5 cm.
Br.
L.
Djup
Diam. 25 cm.
Ägare Blenda Karlsson
(Adr.) Rättargården, Nydala Kloster
Fotogr. Teckn. av Inga Eeg-Olofsson
Ar
Negativ

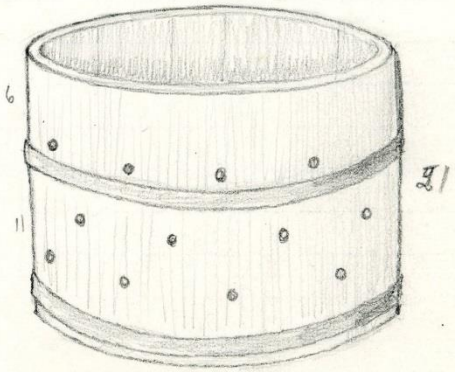
Beskrivning Dylika ostkorgar finnas i olika storlekar och med olika mönster. De göras i Hjelmseryds s:n.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Landsk. Småland
Hd. Västra
Sn. Nydala
By etc.

Ostakar

25



H.
Br.
L.
Djup
Diam.
Ägare Johan Karlsson
(Adr.) Hjärpabo, Nydala Kloster
Fotogr. Teckn. av Inga Eeg-Olofsson
År
Negativ

Ostmassan togs upp ur massan med händerna och till sist genom ett durkslag. Den lades i en ostkorg eller ett ostkar, där en handduk hade blivit lagd. Massan pressades ner med händerna. Vasslan gavs till kreaturen. Om den fick stå länge, blev det grädde på den, och denna kunde man kärna av. Det blev inte gott smör, men det kunde exempelvis användas till bak. -När osten vändes tredje gången, saltades den, och likaså när den vändes nästa gång.

Ostmassan skulle ligga åtminstone en vecka i ostkorgen för att ta form. Sedan togs den ut och lades i köket på en osthylla, och efter fyra månader kunde den ätas. Knappt ett år kunde den bevaras.

När man inte hade kor själv, hade man tiggeyste (
). Då bjöd en grannarna till sig, och de som ville, kom med mjölk. Om de hade långt att bära mjölken, löpnade de mjölken hemma och tog med sig denna "plocka"( ). Ibland hade folk också ystagillen, även om de hade kor själva, för att få mera mjölk. Då kom grannarna tidigt på morgonen med sin mjölk. För omkring 20 år sedan slutade det med ystagillen, när mejeriet kom. Men tiggeysten finns än.