

7691

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

ÖLAND

Torslunda

Källström, I., 1934

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

3 bl.4:o

7691

# I. Mjälkhusbällning

Öl i olika slag af mjälk - hur det kallas på Ålans  
"Pänmjälk" "Kovarm" "Skummjälk" hurna på kskt mjälk "Skinn"  
Gjälpsurnad mjälk "blåsur" liten surmal "välling"

## II. Matvätker

Kvalls mäs "uppkokt mjälk till kall gröt"

Mjälk m. öl el. dricka "ölost" dricksupa

Klumpmjälk — "välling med koensmjälksklumpar"

## III. Mjälkens förvaring

Mjälken slags upp i "träbunkar", "kopparbunkar", "stempjät"

"Mycket stora glasbunkar", "stempjät" med gravur för

melurer på" och sätts i "mjälkvällare" välrensjorda  
efter potatisryffagen eller "del"

kärl som användes vid mjälkingen voro, "trälyftor  
med 2 öron och lock eller "pinne-skjula" frind med

skjurskapt af ek. / Byttan skurades väl ren med

Sand och gravur frikt. vatten slags i stöd så 3 ä 4 tim.

2  
mjölken silades genom gammal gardin "silklut" skummades  
med fräsch gräddan hålles "selstruka"

#### IV Beredning af smör.

"Stapharna med torne" användes vid smörberedning om  
tekgångus på gräddan var riklig, eljes vispades gräddan i  
struka. Om det ej blef jort smör lades ett stycke gammalt  
smör i gräddan. Smöret sköyles i friskt vatten i ett stöfat  
så ältades noga smöret. Hållades och knådades åter med  
"smörsked" packades så ned i "stenkärlsburk" x

#### V Beredning af ost.

Ark. mjölk gynnades i järngryta eller kopparkitetel 7½ + 36 yor  
(som går 12 å 15 kannor uti) kalfläp i läggas, ostmassan frammas  
sedan genom en tunn, tunn handduk med händerna, lades så  
i ostkar för att "jä form" vänder 2 ggr. om dagen i 3 dagar -  
Den sidan som låg upp saltades "lites" på - om man ville  
lades kummi i.

3  
Af vasslau kokades välling eller gröt med korngrön.  
Sötostön lade man i "stjämbrunke" använde dock ägg  
uti samt brygde den.