

1. Mjölkhushållning: Frågelista N: 1.

Mjölken kallades af några gamla för melk och användes både till menisk och djurföda någon söt mjölk äts sällan den skulle först stå så der blef grädd på den, det var endast nyfödda kalvar som firga af den söta mjölken, i hus hållet användes skummad, om vintern då hon ej surnade så lätt kokades hon ibland till omvelling, men om sommareu äts hon, sur, blåsur, och någon gång filbunke då var gräddan med. råmjölk behandlades som den andra den silades för sig själf emedan den ej kunde ätas så-
dan den var utan måste kokas först

Småland

Allbo hd

Aringsås

Olof Pettersson

2. när en ko hade kalvat så skulle kalven ha af sin mors mjölk annars gick han och gnölade när han drog och då blev det ju alltid råmjölk. ^{han gick} i gamla tider tamde dom både oxar och kor till dragare spenavarn förekom ävenså nymjölkad samt gvällmjölk mörmjölkh och middasmjölkh, silsupen fannas det sade modern till barnen än i smålla nu skon i få silsupen den fikts alltid så snart mjölken var silad och ännu spenavarn, söt mjölk kallades den innan den börjat gåddfalla. och när gräddan var afskummad skummjölkh, gräddan kallades flöt, sanker,

3. det sades om en husmor som fick
mycket smör, hon sankta bra,
ordet fil förekom endast i filbunke
det sades visserligen att mjölken
löpna när hon surnade men det
var egentligen ty löpnade gjorde
hon när man ystade, det hände
ibland under åskväder, att hon
bråtlöpnade d. v. s. hastigt tjocknade
utan att vara sur men då var hon
alldeles smaktlös, smager mjölke kal-
sades, skrim, och blå till och med
vattnig, blåsur mjölk var innan
den hunnit tjockna det var den
sämsta till föda och gafs åt svinen
när mjölken började surna fick den
en bismak och sades vara dragew

4. mjölken småka draen moå, då fick sådan mjölk stå tills den kunnit riktigt surra då den äts med storre aptit, där som fanns gott om mjölk fick folket den, första den var skummad men på många ställen inte före än den var sur, någon tätmjölk fanns inte här, sötmjölk äto väl någon gång vid högtidliga tillfällen men sällsynt, grädde blandades aldrig i mjölken utan i filbunke filbunken silades i ett fat och fick stå orörd tills den surrat den grädde som då fanns på mjölken vispades i densamma så var det filbunke uppkokt mjölk till kall gröt förkom den gröt som kokats ena gåller

5 och som blivit öfver slog man upp-
 kokt mjölk på och åt andra
 kvällen, frusen mjölk har jag ej reda
 på om den använts på färdevägar,
 rätter som bereddtes af mjölk här
 på orten och vartill löpe användes
 voro sätost och ostkaka, till sätost
 löpmades först mjölken osten togs
 upp sönderplöckades samt blandades
 med vasolan samt kokades 5 a 6 timmas,
 isman den blef färdig, ostkakan, mjölk
 en löpmades som föregående osten ko-
 des i en kopparbenke tillsattes med
 kryddor och bakades sedan i ugn,
 bröfäst ystades som annan ost, när
 den fastnat något så ställes den på
 en gressla och infördes i bakningen

6. dör en brasa brann här brändes
 (brytis). den på alla panter så den
 blev riktigt brun, det var mycket
 noga med arbetet så den ej brändes
 utan blef väl brynt, deraf namnet
 af råmjölk tillagades huvudsak-
 ligen råmjölkpankakä men äfven
 kalvost och kalvadans, den var
 så stark så den löprade sig själf
 det berodde bara på kokningen
 kokades den tite så blef det kalvdans
 kokades den längre så blef det kalvost
 som äts antingen kokt eller bakades
 den i en bunke, pankakorna bakades
 alltid i koppar och bleckbunkar
 deyliga rätter användes när kornen
 kalvade emedan de ej höllo sig

7. friska någon längre tid,
 ölost ölsupa och biersupa fanns
 då man bryggde fick man först
 ölet och sedan en sämre sort
 som kallades dricka eller bier
 Ölosten lagades till så att söt
 mjölk kokades när den kokte upp
 slogs deri af det bästa ölet därvid
 rystade sig mjölken och mjölken
 drickat skilde sig ifrån sedan
 vispades det hela samman och äts
 ölsupa gjordes på samma sätt men af
 skummad mjölk och biersupat af
 d. s. t. bieren äfven hände att mjöl
 blandade i biersupat då det blef
 simmigare och tjockare, mjölken för
 varades i gamla tider huvudsakligen

8 på en hylla öfver dörrarne i stug
rummet som kallades takhyllan
emedan den låg nära taket detta hos
småbönder och dem som inte hade
så mycken mjölk, hur det var på
större gårdar vet jag inte men jag
mins mycket väl sådana hyllor med
mjölk på, kärlet var mjölken mjöl-
kades kallades bytta (bötta) mjölke-
böttan skulle vara af sälgtvåd då
blef det ingen bismak böttan var
rund med en hög stav till handtag
silen bestod af en af trä utsverfval
rund skål med en tvärribba under
och i mitten ett hål var stucks en
granriskvist när det silades, sil
och bytten tvättades med varmt vat-

9 ten och skjöldes med kallt eplerät
 samt fick sedan torra efter en tids
 beagnande skurades de med viska
 och sand, även granriset tvättades
 men byttes ofta om, härden i vilka
 mjölken silades kallades ~~kunhals~~
 och fat för de större samt skålar
 för de mindre de större rymde två
 kannor, tre stop, en kannu, skålar
 och ett stop, halfstop och kvarter
 skumningen försigick på det sättet
 att en sked blöttes i vatten för
 att grädden ej skulle hänga vid och
 sedan afskumrades grädden, när
 mjölken stått länge och grädden
 var som ett skinn gick det att
 draga af den med skeden i ett enda tag

10. grädden haldes i en greddakruka där den fick stå tills den skulle kärnas och mjölken äts upp med detsamma vanligen skummades ej bort ännu man åt eller annars behöfde mjölk. kärnan bestod af själva kärnan, som var laggad och försedd med träborrar för att ej rosta, staven kallades törnel och var försedd i nedre ändan med en rund trissa försedd med flera hål ovanpå kärnan var locket med hål i mitten samt handtag, men stod under kärnandet vanligtvis i köket och åpen i stugan när det var kallt man kunde även vispa smör. och det betydde intet på vilket håll man viljade.

11. men vanligtvis vispade man sol-
rätt, när smöret var kärnat och
färdigt kunde man få kärnegås.
Smöret tvåttades först med vatten,
sedan ältades det med en träsked
smörskeden och saltades, samt slogs
samman i träfatet tills det blev
en rund trilling. namn på smör-
gäsar var tunnagås och knifva-
gås den förre breddes ut med tum-
men den andra med knif, det
sammansåttade smöret kallades för
gås, smöret packades sedan i smör-
spannar om det skulle försäljas
dessa vora gjorda af trä laggade
och med handtag på locket vilket
fästes med en träpinne som satte

12. in i ena örat af spannen sedan
samlades spannarva ihop af en per-
son som hörde till Karlshamn eller
Kristianstad och sålde det, matsäcks
smöret förvarades i Smöraskar af trä
dels utsvarvade ur ett stycke dels
sammansfogade af tunna trästycken
som sattes runt om en botten
med understycket lite högre och
mindre än locket,

ost tillverkades mycke såsom söt-
mjölksost Skummjölksost tjärnmjölks-
ost även getost ystades, vid ystning
tillgick det så först värmdes mjölken
i en kittel tills hon blef bra tjunn
sedan togs löpet i en tunn linne-
lapp som knöts om, sedan togs detta

13 i handen och under ständigt omrörande krystades löpet så småningom ut ur linnelappen efter en stund stelnade mjölken till och så var ~~osten~~ färdig att rysta detta skedde i korgar tillverkade af videgrenar flätade tätta på sidorna men med hål i botten för vattnens (vasslans) afrinnande en tunn handduk ystet duk lades i korgen sedan lades ost deri och trycktes tillhopa med händerna detta fick göras noga ty trycktes den för hårt blef den torr och för lite fick den benågenhet att surna ty då fanns det vatten kvar, mätten på ostar var högst olika ifrån de som voro 18 tum i diameter och 10 tum tjocka

14. till dem som varo 8 tum i diameter och tre tum tjocka.
 ostlöpet gjordes på så sätt att när en halv skulle slagtas så gaf man honom så mycket söt mjölk han oröade dricka. när han sedan var slagad uttogs löpmagen den deri befintliga bsten rengjordes och lades i ett fat sedan slogs gäddde med några dagars mellannum ^(på dag) kummin blandades uti och så fick det stå en tid, löpmagen saltades. och efter en tid slogs löpet i skinnnet och hängdes lopp till torkning när det blef tørt var det färdigt och höll sig i aravis. när osten var ystad så att mera inte gick i borgen

15. upptogs ysteduken och med den osten varefter den vändes på andra sidan pressades ned för att få samma form och saltades, vändes åter och saltades på andra sidan, ostens kallades ostensiman den var pressad i korgen och förr i världen då prästerna skulle ha ostmjölk så löpnade de långt borta i församlingen boende själva sin mjölk samt buro ostmisen till prästen, osten låg i korgen en åtta dagar och vändes varje dag samt ny ysteduk varje gång ty hur vär den var pressad så kom det alltid vatte ur den sedan lades den upp på en handduk på ett bord och fick torkas, ätas kunde osten efter en månad.

16. men ju äldre den blef ju bättre
blef den och god ost ^{från} gömmanas ett helt
år, när September månad var inne
så började ostagillena då gingo bya
lagets gummor ^v tillhopa hos en som
hade ostagillet med mer eller mindre
mjölk ^v så ystade den ena den dagen
en annan den andra tills alla hade
ystat det kallades att byta ^v mjölk
så mycket som den ena lämnat skulle
den andra betala igen, det blef en god
ost af så många olika mjölksorter
beroende på olika kor beten annat
foder o.s.v. någon mesost tillverka
des inte här.