

N: 1

9<sup>o</sup> 1419. Något om äldres tidens <sup>kon o' fjälskata 2<sup>o</sup> 1.</sup> Myötkhuskalving<sup>1</sup>  
En ko hon går dräktig 9 månadar Småland  
och 5 dagar. Samma som 40. veker Allbr lid  
från den dag som koen är betäckt. Vindanda  
nu påstås att kalven ej börjer  
växa för än på 14. så om koen på  
med. så går det längre tid än vad  
har nämt är. när nu koen kapper  
kalvat. så myötkar hon råmyötk  
som är gul. till färjen. den kan  
vara dello. tjockare och dellstön-  
nare. är den tjock så är den mindre  
å gulare. är den ljusare så är den  
mera myötken anses rålig 9. måt.  
eller de 9 gånger först efter kalvningen.  
i den gamla vidskryfliga tiden skulle  
de ej sälja eller tärna bort någon  
myötk så länge som den var rålig för  
då trode de att de gjorde kuoteri med myötken

G. S. Olofsson

råmyötk bakas pankaka med  $\frac{1}{3}$  del råmyötk  
 $\frac{2}{3}$  delar vanlig myötk. såsom kryddor användes  
kaddemumha socker och mandel allt efter smak  
samt ägg. detta samman vispas i en kruka  
slås. i koppabankar bläck eller andra lämpliga  
bak former. Sättes in i bakugn vid sakta  
värme här står de tills de bliva lagom  
bakta. så har man råmyötkpankaka.  
en sorts råmyötkpankaka som kallas  
kalvadans. tillsättningen av myötker  
på samma sätt. fastt man håller den  
tillsatta. uti en metall eller en sten eller  
krukka lagom fyll. som sättes ned i  
en litt hälften fylld gryta med vatten  
denna gryta sättes öfver elden så att  
den sakta kokar. när det hafver kokat  
så länge myötker hafver fastnat  
så hafver man kallva dans som är god

ost pankaka. till kanelbunkes rymd åtgår 5. kanner  
mjölk som slås uti en kittel. som upvarmas  
något mer än patta varro. här inröres mjölk.  
ostlöje när det har stått tillo mjölken har  
locknat. så rörs den varpant om med  
handen. när den ställt ytterliga en stund  
så tages ett dörslag. ett slags sil. så slås såväl  
vask som osten här uti här får det sjel  
renna. så uti ett fat sammabländas  
grude 10. St ägg socker mandel. vilket slås  
i en större kopparbunke. så tages osten  
som är i dörslaget af runnen och hålles  
uti nämnda bunke nu sammabländas  
det ganska väl. och ses till att bun-  
ken var väl fylld så sättes den i ugnen här  
står den tills den blev bakt och litet  
brunfläckig ofvanpå. ostkaka är  
en ällkilling såsom efterrätt vid gille

N: 4

№ 1412

av Nyötk kokas söstost

4

Här tages 6. kanner nyötk slås i en kittel  
 och varmes gummig sedan löses nyötker  
 när den hafver locknat så småses den  
 ett slag. Så sätter den öfver elden för  
 att koka tillsammans både ost å vasle  
 nu kokas det oafbrutit cirka 4. timmar  
 efter tills det hafver kokt ihop att ett söstost-  
 tapat bliver lagom fult. Så skall det reas av  
 med gredde ägg. sockker och nyöt så att det  
 bliver lagom tjockt. när nu söstost är kokt  
 så uppreses den i söstostkapat som är ett sterr-  
 tinfat. Som i gamla tidens fars gättern  
 jag skulle tro att här är öfver 50. år sedan  
 sådana fat tillverkades. som är antika nu  
 söstost är en slags föring och kalas mat ännu  
 här Småland. så ha vi ännu en slags  
 föringss. och i gamla och i gamla tidens  
 smörgårds bord alldrig felande sätt.

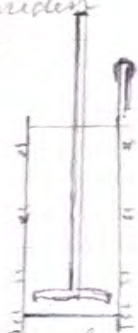
tillredes på följande sätt. att den söta  
 mjolken sättes öfver elden när den <sup>är</sup> varm  
 så nedlös den sura mjolken med ~~de~~ gräd-  
 de uti. nu säres den den söta mjolken.  
 när den sura sammansättes med den  
 söta. som skall vara hälften av varje  
 här bildas ost som samlas upp i en korg  
 och sjölv runner. denna ost vändes om  
 i korgen flera varv. sedan brynes den i  
 ungsmunnen när man ildar i ugnen  
 för bakning. man tager en björknäver  
 laggen den på ungsrusten lägger osten  
 afvandra. håller greslan i ungsmunnen så  
 lågan slår ut ur ugnen så vrids man  
 och vänder osten tillo skan. av värme å lågan  
 bliver brunfläckig. så hafver man en  
 fin och god brynost av blott litet söt å sur  
 mjölk. som på smörgåsbordets läckraste rätt

är i både äldre och nyare tid det vanliga  
 i den gamla tiden ystes den mesta ost till när  
 korva. jengo på gräset för då var mjölken  
 fetast. än i dag ystes julosten i Syat. Ostb  
 på bondlandet ystes en massa ost både för  
 eget behov och till avsal. god bond ost är  
 långt bättre än Mejeri ost, här i orten vill var  
 och en hafva sin julost. ystad och tillverkad  
 av bondes hus mor. här görs nog flere olika  
 sorters ost på bondlandet. utav Myölk tillverkas  
 många olika slags maträtter i den gamla  
 tidens mjölkkantringen. var som de togo  
 vara på mjölken. den sattes i bunkar och  
 fat som bestod av koppar, bläck och glas lura  
 dessa mjölka fat sattes på långa höllor  
 eller bräder. uppställda öfver dörrar uppe  
 vid taket i boningsrummet eller hörnskåp  
 här stoda bunkar å fat till de var boknad

N: 7

den musta mjölken skulle stå till den var  
 locknad. då var där tjock grude eller påls som  
 de sade den handskumades med en ske  
 av trä eller horn flöt in förvaraden i en kruka  
 av halv sänse 4. eller 5. kannor skryms rymd  
 denna flötkruka hadde sin besternda plats  
 framför spisen eller i någon vasa. när flöta-  
 krukan blev full så ställdes den i den stora  
 öppna spisen om qvällen i vissa dagar de skulle  
 kärna någon gradning av greden förkors  
 ej. utan det var att gna på i timtal om så  
 föddrade. jick det inte första dagen så var  
 att fastsätta dagen därpå blev det allt för drygt  
 så trodes att det var rent av förtrollat så  
 lades selverpenning i bultnen på kärnan.  
 så i blar kunde det sent omsidor bliva smår denna  
 när de länge stilit på. men de besennade ej  
 att de voro själva vare skulden här till

i denna 7  
 tjänar ut dag  
 mandeppl öl  
 med det var  
 hälen i tuba  
 som försöf  
 ade ioulsen i  
 guden



en laggad  
 träkärna  
 i gamla  
 tiden



en ljun  
 kärnel

denna  
 tjerna var  
 den allmna  
 för tiden

na mjölkningen var värst så silades den på sil i äldre tid vanligen en träsil i des fördjupade Sänthorn ett hål antingen en granis viska i hålet eller silblek med en vespe under duken öfver hålet silades i fat mjölk byta av trä dessa renjordes varje morgon på somrarna lades de i Solokenet för torka. var silningen påjukt så fick vanligen barnen silsuppen av patta varm mjölk. På mindre ställe där de icke kunde föda en ko. så hadde de en jöt denna jöt lammade intet så mycken mjölk men den var fet och tjock mycket närande. långt tillbaka när någon blev angripen av lungsjuka så skapades en jöt så att den sjuka fick jötmjölk ja för fattigt folk var jöten bilig att föda hon åt lön sig och kö



att äta mjölk förkommer både sot blåsur  
tyckmjölk locknad dels skummad å  
dels med flöten på som är filebunke  
som inblandas socker med riven  
inpara uti. här fanns i Dalba bondhem  
där gamla sura mjölkkräster medslags i  
en större kanna här fick det stå och  
jäsa vid beten så var att taga här  
på sommaren var att taga en större  
träspann med sig till ängarna vid  
medagen äto med bejrlighet under  
släter vid medags måltiden. Sådant  
ginga intet för sig i våra dagar.  
av all slag mjölk är den skummade  
blåsur mjölkens osmakligaste  
men i brist på någon annan så  
går det att äta äfven den, i den  
gamla tiden va det ju ingenting

Som de kunde få penningar för  
 utan smör. det jelde 8. 9. 10. rixdaler  
 pundet 40. högot 50. öu. Makern sedan  
Skälprun. vid tjerning så fick ma tjern-  
 mjölk öframpa denna kun någon gång  
 vara mindre smörkuller hop samlatas  
 och blev en ätra tjerngås. att på den tiden  
 korna fingo en dålig fodring va det  
 vanliga saure ströfoder lite eller  
 inte mjölk något särskilt kraftfoder  
 var intet tilljindig. att ysta ost och sälja  
 var i den gamla tiden pänkoru intet nedvärt.  
 juldosten som skulle bliva stor om de så  
 skulle byta mjölk. så att 20 tal kärin-  
 ger fingo hjälpas åt. så fingo de samlas  
 prata och dricka sitt ostlagills kaffe,  
 denna mjölk bytning kunde fortgå flera  
 veckor vilket bruk annu lever kvar.

ystning Tillgår så att mjölken slås  
 i en stor kittel och jummäs öfver elden  
 lagom varm sedan öses löjot i som  
 föru är utkryst i en slump mjölk. när  
 den hafver ståt. så mjölken är locknad  
 så röres den varsamt om så att osten  
 delar sig ifrån vatten när det ståt en  
 stund. så upptages osten i en ostkorg  
 som är försed med osthanduk under  
 så kramas osten så att vatten renar ur  
 osten. sedan vändes osten med ny torr  
 handk. flera gånger om dagen och flera  
 dagars fortsättning. sedan toges osten  
 ur korgen och läggdes ut på ett bord för  
 att torka. så sättes vatten öfver elden för  
 att koka när det koka så slår man ur sur  
 mjölk vid det skär sig för ma tjock  
 vatten som skummas upp i fat. som ätes

När nu lön vattlen ställt öfver natten så skum-  
 : mas den av denna gredde tjärnas smör.  
 Sedan kan lönvattlen ösas i en gryta sättas  
 öfver elden och kaka nu i flera timmar tills  
 man hafver  $\frac{1}{4}$  del kvar så redes den med  
 lite gredde ägg å vettemjöl så får man god  
 Sötost. vid Söt mjölk uppkokningen slås man  
 dreka så får man ätost ösura mjölkes  
 skär sig ostu blis i klumpar. att mjölk upp-  
 : värmes. och slås på gröt som är lämnad  
 från föregående gåll. och användes såsom  
 frukost mål förkommer. några ord om löns  
 beudring. man gifver en späd kalv så mycket  
 Söt mjölk som han kan dreka en timme för  
 han skall slaktas. när nu inelver uttagas så  
 tar man som nu mjölken är förvandlad  
 till ost. med vatten rengör både osten å mag  
 skinget väl sedan får det stå en dag

nu Tages ett halvstoj gredder en näve med  
 komning 2 spetsglas kunnjäck. det omsöras ett  
 tag. nu sönderplockas osten här omsöras väl  
 inöses i magstringet tilltäppes med en  
 spetsad träspita upphänges och torkas väl.  
 detta löp användes nästan alltid när mjölke skall  
 förvandlas till ost. mjölken uppvärms mera varligt  
 i koppardär medre eller störe. som jerna massar för  
 des mängd. osten upptages med dörlag och lägges  
 i ostorgar. vid lörkning av ost nä osten ligger  
 i korjen en vicka med ombytte av osthanduk  
 en gång dagligen med det samma osten vändes  
 lägges den uppå bord med lörduk under  
 vändes dagligen när den är en månad  
 kan den användas den ost man vill  
 bevara länge lägg i säd. här kan den  
 bibehålla sig i årtal ju äldre ost bliver  
 ju bättre bliver den. ost kan förvaras flera år

vid kärnen av smör när greder skurit sig  
 så drag man sakta i tårken upp och ned när  
 började att samlas riktade de det som man  
 sedan lades smörret upp i stora svarvade  
 träfat och brättades sedan saltades. och  
 lades ned i stora träkinnor på somrarna  
 ja flere pund smör i var kinnor kördes  
 åt städerna å såldes för 9. 10. 11. kronor pundet  
 på vintern slog det alltid ihop i smörgåser  
 eller smörtrelingar som det kallades.  
 att smör formor i både äldre och yngre  
 tid haver varit brukliga det är det troliga  
 av glas å mutall. å att ett smörgåsbord  
 kan framvisa alla konstens sätt att  
 upplägga smör det haver alltid varit.  
 att förvara smör att det ej skall bliva  
 masket. lägga det i glas eller sänse  
 burk sätta glasskivar i smörret haller det sig