

1/

Leur på frägelästornal ~~och~~ Spjöttskuckhällning
~~och~~ Stövning:

Spjötts kallas spjötts; i best. form "spjöttskan".

Utom till mat och dryck är människor, uppföddt man dermed kalvar, under den späda åldern, samt smågrisar, någon tid efter att de i längre äro sina modersuggor. Allt spjötts förhållande var icke vanligt.

Råspjöttskan, gavs, en liten del, till den nyfödda kalven, resten deras späda uti allt efter som den var bjukt och "starkt", med vanlig spjötts, något socker, och obetydligt med salt tillsattis junte stön kunnit, massan händes i en bleckkrutta med lock, och kokades afren på spisen genom att krukans ständes i pannan med kokande vatten. Sedan massan stelnat var rättan ^{en} "kalvost" färdig.

Småland

S. Mörk h.

Söderåkra.

Lilly Olsson-Zacke

1952.

Vill man baka råmjölkspannkaka i ugnen, tillställs en ringa mängd kortmjöl, sorten kanel och heri tillät salt. Den plåt eller långpannan baktas upp, smör ladda i så smält och blauduigen hållas i och baktas i ugnen. Färdigdes såväl varm, som kall och ut-
sigs som mycket god mat.

Mjölkens kallas, så i mjölk och skum-
mad mjölk, "den söt mjölkpan" eller
"skumm mjölkpan", och "filbont", om
den stänks upp så svana.

Si talar man om "blausur" mjölk.
Nu "mjölkpan ha stjärar så" siges.

Fästmjölk förskimmer icke. —

Fädder bider hållas mjölkpan upp i
bräddrag bunkar af trä, samt i berfat.
Fölost och ostkaka ansågs såsom

"Kulsmat" och man använde dem såsom
 förning, också. Till såväl tillräkts best
 lifet ostlöpe, såväl genom en tunn dub, såväl
 den tjunnare mjölkem stelnat, vispades den sänder, tillräkts
 med massan såväl äfven elden, än under
 upphörlig förning med trästev, kottu
 i flera timmar, till dess den blev gut-
 brun till färgen, samt hökflytande
 och med sot smakt. Till ostkåpan
 behandlades mjölkem på samma sätt
 med tillräkts af ostlöpe, sönderdelades
 med kniv, eller trästika, vasslen
 förhändes och flera ägg, vispad i sot
 mjölk, något kostmjöl, dock best li-
 tet samt något socker, invändes
 Batades i stora puddingsformer,
 vanligen grunda kopparkärlar, i ugnen.

Ölsuppa beagnades såsom (suppaumat.) —

Host å dricka till maten, om fröndri-
na. Till ölsuppan uppkallades dricka
och deri irispades mjölk och litet kusti-
mjäs, sammansblandat, gick ut uppkok.

Svuliga smaksatte ölsuppan med litet
rioren iuszafära. Till ölsuppan kökades
svuliga skum mjölk, varpå syrligt
dricka, eller ättika och vatten, irispades.

Ölsuppa ansågs kunna motverka för-
kylningar, i det folk brukade sätta
soda de förtärliga dryckerna mycket till.

— Mjölkten förenades om sommarerna
i en bällare, om vintern svuliga i en
skupperi, eller "kallrum." Men om man
noja, så aldrig den gräddt som skulle
kärmas smör utaf, gick frysas, by af

Jussan gräddt var omöjligt att få smör af.
 Sans det godt om gräddt förskom spuri
 samt att man visade fortensjör i gräddan
 och bakade "vaffler", eller "rau", (rau) rau = råa
 Tauligen jussos byllo längs vägarne
 i bällar och stoffrier, eller pållarna,
 der frög, bubar eller fat med mjölk,
 uppständes. Mjölken silades tauligen
 genom en tunn duk, lagd i ett
 "dörrslag" eller i en säv. Färmjölk
 användes icke, men getmjölk förskom
 ofta. Och ännu äro brösta jussu anse-
 ligen om att dricka getmjölk, hvilken
 anses särskildt starkband.
 En bytta användes i äldre tider vid
 mjölkning. (numera användes mest
 ett spann). "I hit mjölkbyttan".

6/ Grädden stammades af enjälpen med Fjö-
 stid. En särskild "gräddkrutta" der man
 samlade grädder för en "kärning" plågade
 Jimmar. Hjörstjärten diskades, och som
 andra bär, och Fröstjärten "läffades ut"
 för att icke bli "ontrens" "nupsna".

Hjörsten kärnan var en smärre lagstjärn
 med en handtag, lock och häi i mitten,
 samt den s. k. "Försten" en lagom grof
 och lagom lång, rund kapp, i hvars östra
 del var anbringad en rund Fröstjärten
 af lagom vid, samt i denna fem eller
 sex yvarke grova borrhäi. När gräd-
 den vanligen först något "jimmad," gnom
 att krutken fyllt ut i märken af spis-
 särmor, några timmar, släpps i kärnan,
 såsom Försten mer deri och locket stäcks

På kappan ~~eller~~ ~~konstfärgen~~ och passades in
 i den fördjupning som Jans skuren runst i
 Tån i kärnan. Sedan drog man upp och ner,
 upp och ner, och fördes gräddstämman of arbetet
 upp på locket, Jans alltid till slut en Trä-
 sked, hvarmed stämman matades ner i
 kärnan. (Jans endast en ringa mängd
 grädd som hos dem, hvilka endast hade en
 eller två Ekor, brukade man vispa gräddan,
 istället för att kärna den.)

Sedan smöret bildats, togs den på
 "Törken" upp ur kärnan, lades i en Jät
 eller en Träbunke i färdigt vatten,
 arbtades och byttes vatten. Till dess
 ingen färg af mjölken märktes
 i vattnet. Smöret arbtades då med
 salt, till dess det kunde packas i en Bytta.

Jällden liden fanns endast grovt saltliche
 som nu, s. k. smörsalt); man krossade ear-
 tet antingen genom att lägga det på
 en ren bord och quida det med en bult,
 eller ställa det i en mortel. Jäuligen
 fanns i smörret ännu långt fram,
 så grova saltkornen, som mindre
 ärtor. Kärnjölken, var mycket
 omtyckt såsom dryck till maten,
 eller under slätterarbetet såsom
 s. k. "blaundreka" (bladdricka)
 blandad med vatten. Afom blev sikt-
 bröd smaktligt, om kärnjölk användes
 till degnad. Då smör upplades på
 tallit, bebjödades kräket eller "smör-
 spati" af krä, eller ben. På juser var smör-
 ret oerpackat i "smörast". Icke gör

är mejerierna inom socknen blifvit så
 lunda, förutom någon export af smör.
 På gårdar, der för knucke Jans Träm-
 kor, finnes numera tio eller tolv.
 Men bruket är i hemmen bärna
 smör för husbehov, är i det när-
 maste bortslagt. På så eller an-
 na storp, i soligerna stöps brastar,
 bärnar man knucke ännu det
 smör man behöfer för husbehov,
 och säljer knucke resten i någon
 handelsbod.

Gamla, för så behöfliga husgeråd,
 slängas nu undan i någon vrå,
 der de girtas, och falla sönder,
 både "kärnan", "gustinan" och
 "pryghållan". —

Östläpet bereddles på följande sätt:

Katorm som skulle slaktas, gavs en bricketa söt
mjölk (ostkammad mjölk) en timme innan
slaktat skinn och en till en mängd af om mjölk.
"en ^(2 1/2 liter) tunn mjölk". Katormagen (eller köpmagen)
tillvaratogs sedan nog, och af mjölken bildade ost-
klumparna, lades i en fat, och man borttog mjöl-
agrar, strån och här, som katorm kunde ha
kommit att äta i sig. Ostarna sönderrördes,
blandades med hett litet mjölk, en glas kron-
galt, och ^{en matskedar kummin} azgula (och en litet bricket salt,
"dessa svara för att hindra att de bli paller
i ostmassan". Sunda lade äfven i löpet, litet
senap, för att öka styrkan. Massan ostes
tillbaka i katormagen, hvilket förtas ihop genom
att en spetsig ljussticka fräddes flera gånger
ut och in genom öppningen. Löpet hängdes

upp att tvätta våra episcopmen. Så länge det
 kunde injekt, brukade man bearja det framåt
 end handen för att massan skulle ändra plats.
 Ostlöpet kunde beagnas efter två månader,
 men blev kraftigare än sedan det blev.
 De ostsorter som tillverkades i hemmen
 voro på: vanlig ostmjölkost, skumm-
 mjölkost, samt "Kömmingsost," (ost med
 kömmelin i.) De större köpparkittet, samt
 osthanddubbar af "untämnä," "förskäp"
 väf, samt en såv och "ostastömmen"
 eller "ostkrogar," behöfdes tillhandt
 då det skulle bli ostning. Mjölkur
 värmdes till omkring 40 grader, men
 då termometern icke gans, kunde man
 sig för med handen hur varm den
 fick bli. Ostlöpet ^(1 hylts till 20 liter mjölk) sonderdelades i

hett vät värm, så kändes det i en jäv såv
 och utbrändes vät i den tjumma mjöl-
 ken som under tiden knäpligt omröndes
 med en större skopa, eller stov. De par
 västrikter lades öfver mjölkbitelen och öfver
 dessa en rull lappan, fyra delar, för en in-
 stänga värmen. Efter en timme brukade mjöl-
 ken vara lösnad, man sade antingen: "en ä
 mjölkkan löknad", eller, "en ä mjölkkan
 löppnad". Man stov då igen massan
 med en västrikter eller en litz kniv
 så ut den blev "rutad", hvarpa man stov
 höjra öfver bitelen. "Ostbitäten",
 kändes man denna. Efter någon stund
 hade ostmassan samlat sig i
 bitelen, och man bragade sig af såven och
 en skal eller västrik, och "ost af" den

mesta vasslen, "vattelen," kallades den.

Li gördes ostmassan omkring och gick till
 till dess den kändes lagom städgad för att lagas
 upp, lagom mycket; vander i saven, som om
 lades öfver de båda värtickorna, så att vass-
 len rann ner i kotteln. I "oststommet,"
 eller "ostkorgen," lades den i vassle ur-
 vridna osthandutken och i denna lag af-

tu lag af ostmassa som man vander delade
 om ^{med händerna} Pramad, kardt, Gillsman men i ostkor-
 gen eller oststommet, till dess den var la-
 gom färdig. Denna vander lades med stor om-
 sorg, så slät som möjligt. Den lades på ett
 så kallat kottel och hölls hela den gånge. Öfver o-
 stmassan spröcktes så lager med salt och de
 ständes åter i så kallat rann, till kott-
 len, de de vander i torra handutken och

saltades något öfren på ^{"områ sian"} (under sidan).
 Osterna vändes sedan morgon och kvällen, till
 dess de kändes nog hårdare än lagers och börg
 eller stomme, och jordrach ofta öfren sedan,
 till syn för ut itta mögla. En äldre pres-
 ter, känd för en kunnig tillreda en prima
 ost, brukade förvara osterna i en påg-
 vinge, överklädda i rågen. Arz gamla, erod
 dessa ostar utsopts gode. —

Till man tillaga ost med kummin, i
 strödd man något af "kumminen" i
 bearji lag ost. Myr exsten kopade
 en del med börgrynn, till "vällagrot",
 behöfva koka fyra timmar, äls om
 socker och kanel. Resten af exsten
 gafs till svinen och hönsen. —
 Nå personor med undast en ko, var

Vårt ostmjölk på många ställen, för att sedan från dessa på igen för att kunna laga till många orter, var vanligt. "Ost-kalas", vore vanliga erid dessa högfämen.

(Misoer eller smussmor, tillverkades icke i sortinen.) —

Nå man beredde ost, "Kramad" den i ston-
mit eller korgen, vore den ställda i en
s. k. "ost-rälla", med form som en låg trä-
bänk, men med en slags avlopp, 4 tum
bredt och 6 tum långt för ensstens
vattentuffande. På just ställdes derunder,
på en stol, och den s. k. Kramsmuss
blef jellad än den övriga och användes
till "vårflaxrösten". Mycket gamla
personer, sa de "ost-dälla" i stället för "ost-rälla"

Fällings! 1559

16

Osthorjarna voro flätade af mjuten vid jor
som klyvts; men i botten fanns en hals i
mitten, de tillverkades i många olika stor-
lekar. Osttommarna voro tillverkade af
en tunn träskiva, närmasl liknande
en takspeän, vid ändarna fanns borrar
hå, i hvilka man trädde starkt bind-
garn och kunde man sedan öfva eller
minsku stommets vidd, allt efter öf-
skan. Osttommarna voro ofta, de lik-
som osträtternas, utiende utvändigt
med inbrända rutor, blad eller
stjärnor. Personer som tillverka-
de dessa saker voro sadana som
sysslade med träslöjd. I störr
hem brukade finnas en par osträtter
och flera stycken thorjer och stommarna.

Fidigg: 2 / 1559

17

Osträllan, var vanligen utstirad i botten
med olika inbända Jansoner, såsom
en större spjerna, ringar, eller andra
mönster. ²Yoro Tunya, antagligen
av ek eller bök.

I gamla tider mättes mjölken i stöps och kanner
och räknade man då kopets vikt i lod. Nu är
ostlöpe kan tagas flera gånger. Om en koti-
to ätzar till 20 liter mjölk, och 20 kanner
beräknas vara 50 liter, för man förstå
räkna ut, hur mycket i lod, som skulle
ätza för en ostlöf 20 kanner mjölk.