

1856.

1

Svar på frågelista N:1 Mjölkhusträning. Ö. Broby socken Ö. Göttinge härad.

"Mjölka" = mjölk. "mjölka" = mjölka. Endast kronmjölk användes till människor:  
 föda samt till spräckkalvar <sup>och hästar</sup> och gafs ibland öfver till smågrisar. Kronmjölk -  
 helst användes uti husen mjölka - ansågs vara ett gott medel emot kretsöta.

"Rämjölka" kallades mjölk till och med tredje dygnet efter korns kalvning och  
 gafs i erforderlig mängd till kalven. Af hvad som blef öfver lagades "kälodans"  
 eller "fjälod" med tillsets af annan mjölk för att få kornet stensom lagom. "Kälodans"  
 äts som soppa eller i allring, "fjälod" gräddad som brunkäcka äts  
 som sådan, gerna kryddad med socker och kanel.

"Ny mjölka" kallades den sjuvaruna mjölken och användes som sådan ej  
 i vidare utsträckning än att särskilt blanda och svaga personer fingo dricka  
 deraf helst i kottlössen under mjölkningen innan mjölkem valnat.

Skummad mjölk i mer eller mindre förekom knappast eller åtminstone ej i större  
 omfattning. Den obetydligt af söt grädd som behöfdes i husbrädet afkumma-  
 des när mjölkem efter uppvisningen stads i cirka ett dygn - längre under vintern, kott-  
 lare tid under sommarens - och den dervid erhållna skum mjölkem, som i  
 allmänhet endast kallades "mjölka" till skillnad från "söt mjölka" eller "skum"  
 med användes till matlagning eller till direkt förtäring - stundom utsprädd

Skänk  
 Ö. Göttinge län  
 Ö. Broby

N. J. Hagander  
 1933.

med vatten som "melkablajning" eller "vanablajning" och dracks som dricka.  
 Kokt mjölk användes nästan endast tillsammans med dricka som "ost". Den  
 linnna, som bildades opan på den kokta mjölken eller ostens kallades "pin" eller "drim".  
 Först sedan mjölken stått offtilad några dagar och hjälper ut förutogs den  
 egentliga skummningen. Den der vid erträna kalla gräddes kallades "flöd" och  
 den kalla mjölken "syka", begge delarne tillsammans setjorde "fillebröda". "Fyl-  
 ket" äro som maträte till bröd särskilt under sommaren då det ansågs läskande.  
 På vintern eller då mjölkkelgngen vid andra tillfällen var liten blandades  
 "sykat" ofta med dricka till "drickaablajning". När mjölken kunnade kallades den ofta  
 genom tillsets af jäsarne förändrad mjölk för "korn" af.  
 Kokt mjölk häddes ibland öfver kall korngryns eller rågmjölgröt så att det blef  
 blef varmt och äts med god smaka, vanligen som kvallsmat. Korngrynsgröten  
 koktes vanligen med tillsets af mjölk och kallades i moträte fall "vanngröt".  
 "Risingröd" förekom endast vid jule, påsk och större "jule" såsom bricep och begrif-  
 ningar och koktes alltid i "söd mull". "Vallgröd" koktes af korngryn och "väll" el-  
 ler varle från ostberedningen. Den äts gärna och ansågs synnerligen smaktlig, men  
 skende ibland bli så "mjällig" så den verkade som ricinolja. Den mjölksmat förekom  
 för öfrigt endast vid alla slags värling med gryn eller mjölk.

För mjölkens förvaring fanns i de flesta bondgårdarne ej några särskilda anord-  
ningar sedan var det vanligtvis antingen "spisbrunnaren" innanför kökslå-  
det eller "stuan" som tjennstjorde som mjölkbrunnare. Tjennstjorden eller lade-  
gårdstjorden "moltrade" i mältrådet, <sup>="öjnstraj="</sup> klatat <sup>="öjnstraj="</sup> af <sup>="öjnstraj="</sup> kanelträ och försedd med en höglöf, som  
handtag. Grebban satte på en "molkepall" och löste lyftan emellan kanelträ, Pönde,  
om så behöfdes, i ett med kraft kopparrens och sedan "molkeringen" var slut bars  
lyftan, karens och "melk" in i kökslådet eller i köksförstugan där sedan fanns. Där silades  
den "melken" i "malkablen" af glasrat lergods. Föruttrade spädskalfvar och katter  
fått sin mjölkströkan i "fajlens" "mjölksele" af förlemnit koppar: eller bleckplåt  
och med ett stycke tunn linneduk genom hvilken mjölkem silade placrades midt  
öfver bunken på en liten träställning af två längre och två kortare ribbor som till-  
samman bildade en afrenad fajlens i hvilken selem passade. Efter silningen  
ställdes "malkablen" i kottet af omkallade "tikar" - på hylor i stuan eller  
i "spisbrunnaren". Ställningen fick ofta <sup>="öjnstraj="</sup> "sittrajd". Örenningen utfördes med en  
större kornsked, "sje" eller en mindre trätt, "sloj".

Rengöringen af "tikaren" gjordes vanligtvis samtidigt med och på samma sätt som köks-  
kärnen skoldades. "Molkehyllan" skoldades någon gång med het m. isdelsköt eller "öjnstraj".

Andra rengöringsmedel för mjölk-kärnen användes ej. Mjölklådan förekommo ej.

Snön bereddades af den hjälpsurmode "flöden" när den samlats i tillräckligt mängd.  
 Den samlingskärn användes vanligen in bredra af glacial bergs och öf-  
 ver denna ställdes in lathund af samma material för att tillämpa kare:  
 kare öppning. Vid ringa snöskiktning visades "flöden" öfver i samma kare.  
 Ka den den förvarats, annars var "Tjōjōman" = kärnan (slaf: eller slatkärnan) det  
 vanliga redskapet för framställning af snön. "Tjōjōman" utgjordes af ett cirka 75  
 centi meter högt cylindriskt lagplått med 20 i 25 centi meter genomskärning,  
 en senare fasthetande, tät bröten och ett öfre, löst lock med ett hål för "löden"  
 eller järnstafven. Denna medre ändra sats fast i sin omkring 2 centi. tjock, rund  
 trädjuplatta med samma genomskärning som "Tjōjōman" inre diameter. Den  
 na platta var på större delen af sin yta genombruten af trä-lagor stora ut stöcke  
 ett större finger i. Järnstafven och plattan utgjorde tillsammans "löden", stafven  
 ursprungligen kallades "hämtebjöd" = hämtbjöd. Helt trä i kärnan skulle helst vara af  
 "ojni" eller bjöd = en eller två. "Tjōjōman" tillgjick så att stafven, som näst ett  
 gott stycke öfverför järnlocket i lagor lim/fördes öfr och när då "flöden" i  
 tjōjōman bearbetades genom att pressas öfr och med genom trä i "löden". När det  
 kareom ibland under vintern vänt att få snön kunde "Tjōjōman" få träns igång  
 under ett par eller tre timmar, då samma arbete på sommaren utfördes på en

hæftlämme. "Flöden" värmdes före kärningens genom brukans nedstänkande i varmt vatten och själva kärningen förelögs alltid i varmt rum. För smörlyktan dock oftast var sämre på vintern än på sommar-tid och berodde på olika utför- ringar och naturliga förhållanden. Westraligsmåttet det ibland äro mjölken, flöden eller smöret var "förgjordt", men det var nog inte andra än riksligt gamla "fejhusprelörer", som trodde på ofornaturliga magens inflytande här: vidlag eller äro någon eller annan omständighet knif-nytt med i spelet.

När smörbildningen i kärnan fört skridit tillräckligt långt, hvarom man fick övertyga sig genom att lyfta opp locket, samlades smöret med en träslaf och de rista re sterna genom att kärnmjölken silades genom en grof sil då hvar varande smörklemmar samlades i denna. Den större kärnan bearbe- <sup>eller ett karpot</sup> tades sedan smöret flere gånger eller "alltes", alltid med en träslaf eller träspade. Under ätningen sköljdes med vatten och det rista inarbetades enlämplig salt mängd, liksom med den oförändriga ätningarna. Packningen af smöret ej nödes någon särskild omsorg då större delen ätgicks i det egna hushåll. Endast ett eller annat skälspend kunde afyttras, hvarst om sommar en mågot mera. Det förvarades vanligtvis i lerkrukor eller burkar.

Wid hvar utgjorde smöret ett af de mera värdefulla tillräktnen i mat:

1856

"smörställe"

säckur. Det packades då i en svartvad klädd, större eller mindre efter behovet. Hela ~~massan~~<sup>förpackad</sup> medlades sedan i en "älska". Någon export eller annan större försäljning af smör förekom ej. Det lilla som kunde afjettas såldes antingen på lördagen eller hos fasts beundrar, så det inte var ovanligt att något större förbrukare hade sina bestämde "smörställen". Här smörstället eller gäst <sup>älskan</sup> osttillverkningen var ej heller af större betydelse och det kan med ännu större fog än en smörställa sägas att den bedrefs endast till hushåll. Inger annan smörställa än kronsmörstället och användes den oftast till ett osttillverkning med en mindre inblandning af krusmad smörställa. Den ost som tillverkades nämndes sällan med särskilt namn, kallades någon gång "bonnast" till skillnad från sådan ost som ibland såldes i butiker och kom från herregårdsmagasin å andra orter.

De redskap, som användes för osttillverkning i hemmen voro till en del enkla och tillgjordes af en större kopparskåffel <sup>stjäl</sup> eller gryta <sup>gryta</sup> för smörstens rensning och löpeltillagning, en större träskål <sup>"skål"</sup> för droppsamling af den löpmade massan, en ostställa <sup>"ställa"</sup> och handdulk samt en ostkorg. Förnyttningen hade osttillagning <sup>"osttillagning"</sup> af löpmagur från en stektad kalf. Denna mage hade fjettas med röt smörställa, kryddats med krusmin och sedan kringt tillverkning.

Vid ytningen af skars i bit af "löbet" och till sättes den upprämda mjölken  
 under flitig omröring. <sup>hålls på sitt ställe.</sup> Skåpet lades ständigt i en tunn linnelapp genom hvilken in-  
 till korgen tillverkades af <sup>starkt</sup> <sup>pit:</sup> rått eller kornelkvitar, som som van-  
 flätades så kraftigt att korgen blef både stark och stadig för att tillräckning på ort-  
 massan. Sådana korgar tillverkades undan af särskilt händiga korgmakare och när-  
 te ofta köpas från andra orter. Korgarnes form var rund och den vanliga storle-  
 ken cirka 20 centim. genomskärning 8-9 centim. höjd, med ett litet trälbotten i midt.

När mjölken "löbet" eller kornelkvitar tillräckligt så att ostmassan afsläp-  
 sig från varslan eller "vallen" samlades ostmassan "ostmassan" i en ostkål,  
 som först framades för att för varslans afrikan och sedan trycktes ned  
 i ostkorgen, hvarvid den blifvande ostens i Sulken antog korgens form.  
 "Lätt efter betrag" och eventuellt något kornel eller andra starka kryddor  
 blandades med "ostmassan" under opprampandet i Sulken. Korgen med ostens  
 ständes på en stark brädskit öfver ostkålen, en annan mindre brädskiff  
 eller ett trälocke lades öfvan på korgen och der på en sten så att lagom press-  
 ning ätadoms. Den utpressade varslan sam med i kålen.

Till en lionjan måste korgen vara så full att ostmassan räckte något  
 öfver öfvankantens för att efterhand genompressningen i enka ilrop

lät jemmt korgens höjd, då ostens äfven anlagit korgens form och i allt samma storlek som korgens inmandom. När ostens fläc ett dyggn eller två städjats något rydades den eller vändes i dukken och behandlades såsom förvällanarna påskallade. Ytterligare lät sät påströddes vanligen, hvarefter ostens åter nedlades i dukken och korgens och pressades fortfarande så pass som det anrågs behöfligt.

Efter ytterligare några äggn pressning var ostens så pass fast att den togs ur korgen och lades till tördning på en hylla. Derjämte lät att hålla lagom temperatur och äfven i öfrigt togs hemmoderns skicklighet mycket i anmärkning jemt vid ostens förvaring om den skulle bli riktigt lyckad. Jämning, mögde m. m. kände lät förderfra ostens reviderlagringen.

"Ost och rö" äls ofött tillsammans, mena säran med smör på brödet, då det nästan anrågs som lösnä att "tvåstela". Kemion eller mesot lät verkades yfctan vatten användes antingen till "vattgröd" eller gafs till prisarne.

Så länge "tänne" eller liond. gafs till presturkapret och äfven ur det andra lönsförmäns utgjordes in naturen var det vanligt att "ostsmelt" skulle "ydas" eller utgöra till prestin, klosteraren, skolemnistaren, kyrkvärdtaren, learsmarstaren m. fl. då man eller flera byar utgäpne lemnade till ostsmelta, olika kvantitet för olika stora lemnare.