

2068.

Mjölkhuskällning. (Nr 1.)

I. Olika slag av mjölk.

Mjölk heter mælk (mælk) eller mjölck (mjölck). Endast ponmjölk brukade användas.

Råmjölk (råmælk) se vidare sid. I:4!

Spensvarm mjölk: myer mjölck (myer mælk) eller myermjölckad mjölck (myermælkad mælk). Spensvarm heter mjölckvarm (mælkvarm).

Sötmjölk (sødmælk): mjölk, på vilken gräddbildningen ej börjat.

Om man gav bort mjölk, skulle man doppa tre svavelstickor (svælsticker) i den, by annars blev det otur, blev oturligt (äla bla de i uturlet) för givaren. — Tyckte man, att en ko mjölkade för litet eller inte ville "släppa

I:1
Halland
Tänneröj-td
Svästorp

—
F. Eftning
1933.

"mjölken", var s. k. mjölkestulen (mjölkstölen),
 skulle man färdig är en stulen (stölen) men
 återfädd silverspeng och geva filspäret åt kon.
 Meddelarens moder hade haft en sådan stult,
 och den hade flitigt använts både av henne
 själv och av grannarna, så att det till
 slut inte fanns mycket kvar av den. Det
 ansågs också hjälpa att mjölka genom rignet-
 ringen.

Skummad mjölk kallas skummjölk
 (skömmälk).

Kokt mjölk (körtor mälk). Givna
 på kokt mjölk kallades skova (sköva).

Grädde kallades flöt (flöd); tunn
 grädde kallades smäflöt (smöflöd).

Mager mjölk kallades blåmjölk (blödmä-
 mälk).

Sjätoummad mjölk: surnmjölk (sürmjölk),
 Lämjölken endast är helt litet surad,
 såges den vara blåsur (blåsur). Surnmjölk
 användes till människoföda.

V. maträtter av mjölk.

Tilbunke (file böjke) är sur, oskummad
 mjölk.

Genom tillsättning av löpsämsen beredd
sötost och brunost (sjöst o brunost). Sötost:
 löpe tillsättes mjölken, som kokas, tills en
 lagom fjock ostmassa erhålles. Brunost:
 löpe tillsättes mjölken, som slås i en bun-
 ke och bakes i ugn. Båda sötost och brun-
 ost användes som kalasmat, brunost särskilt
 som förning.

Av råmjölk beredd kalvdans (käl-
vadans), krukost (krük öst) eller kittelost (jäl-
öst) och råmjölkspannkaka (råmalta (panne)kaga).

Kalvdans: råmjölk blandades med vanlig mjölk
och koktes. Krukost eller kittelost: en bland-
ning av råmjölk och vanlig mjölk, mg. 4 rå-
mjölk, litet socker och kanel slogs i en
kruka och nedsattes i en kittel med vatten,
som fick koka, tills mjölken blev stelad.

En blandning av kall mjölk och
dricka (dräk) kallas drickasupa (dricka sypa).
Drickavälling (dricka välzig): mjölk och dricka
koktes med tillsats av litet mjöl och socker.

III. Mjölkens förvaring.

Den rysilade mjölken förvarades om

värferu rime i boningshuset, om sommaren
vanligen i en kåla i marken, riman kål-
lare kommo i bruk.

Det kärl, som användes vid mjölkningen,
kallades bytta (böta). Den var försedd med en
hög stav, som användes som handtag.

Man silade mjölken med en träsil
(träsil), i vilken man lagt en tät lapp
(en tät dr lap) eller också lade man sildu-
ken runt kanten på byttan och slog så mjöl-
ken genom silduken i ett annat kärl. Mjöl-
ken silades upp i bunkar (böjka).

Att skumma mjölken kallades att
flöta (flöda) eller flöta av mjölken (flöda
av mjölken). Man använde därvid en flötsked
(flödare) med böjt skaft.

IV. Beredningen av smör.

Smör (smör). — Kärna (gärna) kallades dels hela redskapet för smörberedning och dels själva kärlet. Kärnstaven kallades kärnfyggl (gärnatöjla). Ett dra den upp och ner kallades att fygla (töjla); där fick man stå och fygla upp och ner (där fick en stå o töjla op o ner). Kärnan var gjord av furestaver (förestävor) och var ungefär en aln hög (en ålen hög) och åtta tum (tom) i genomsnitt, samt försedd med ett lock (lock), vari fanns ett hål för staven. Staven var likaledes av fur, och på dess nedre ända var fästad en rund träplatta, försedd med hål, genom vilka grädden passerade, då staven drogs upp och ned. I början skulle man

draga kärnstaven ganska fort upp och ned,
 men sedan grädden skurit sig (skörat si),
 dvs. smörbildningen börjat, skulle det gå
 säkare, för att smöret skulle kunna rulla
 sig i en klump ovanpå stavens platta. —
 När man hade endast litet grädde, brukade
 man åstadkomma smör genom att nyspa (väspsa)
 grädden med en trävisp (träv^visp) i en ler-
 kruka, s.k. lerkru (l^verkru^vis).

Lyckades ej kärningen på vanlig tid,
 trodde man, att någon genom holldom holl
smöret (h^volde sm^vöret) eller gjorde vanart
vid det (j^vore vanart ve. t). Var det alltså
förhollat (f^vertrölat) skulle man lägga
 en silverpeng (s^vilv^vörp^vör), t. ex. en 4-, 8- eller
 16-skilling (sk^väl^vör) i grädden eller också
 skulle man gå med kärnan över en rågång,

ett märke (märke), där lantmätaren (land-
mätaren) satt gränsstenar, skälror (skäld-
ror). Tille man ha reda på vem som höll
smöret, kunde man elda i bakugnen (öven)
och kasta grädden dit in; den skyldige
skulle då bli bränd i ansiktet (brändor
i ansäktet). Meddelaren hade känt en per-
son i Öppinge by, som förfarit på ovan-
nämnda sätt, och det påstods, att en gum-
ma i närheten gick bränd i ansiktet en
tid efter, och hon blev naturligtvis mästrodor
(mestrodor).

Karumjölke användes dels som dryck,
och dels som tillsats vid bakning och gyt-
ning.

Det vid källningen erhållna smöret
togs upp ur kärnan, och sedan skulle man

skölja det i vatten och knäda (knäja) eller älta (älta) det, vanvid man även saltade (sälta) det.

Smöret förvarades i en smörbytta (smörbäta). På färderna medförde man smör i en liten ask, smörask (smörask). — Från den stora Kishögsgården brukade smör försas till Kalustad för export till England.

V. Beredningen av ost.

Ost (ost). Ordet ost ingår även i namn på en del av mjölk tillagade rätter, t. ex. söstost, kittelost och brunost.

Ost tillverkades dels av rent sötmjölk, sötmjölkesost (södmelkaost), dels av en blandning av sötmjölk och skummad mjölk, skummjölkesost (sködmelkaost). Något karn-

mjölk tillsattes ibland, om man hade tillgång till sådan.

Vid beredning av ost användes dels ostkär (östakär), dels ostkorg (östakörv). Ostkärnen voro rektangelformiga och gjorda av bak (böga). På sidorna och i botten voro borrarade hål, genom vilka vasstau (välen) pressades ut. Gumpi voro ostkärnen ofta vackert snidade, för att det skulle bli mönster på osten. Ostkorgarna bestodo av flatade pilkvistar och voro runda till formen. Storleken kunde variera mellan 6-10 cm i genomskärning och mellan 4-6 cm i höjd.

I äldre tid användes endast löpse från kalomagar. Löpmagen, kalvolöpet (kalvalövat) rensades på sitt innehåll, och den erhållna ostmassan plockades väl ren

och uppbländades med litet nymjölk, en
sup brännvin (en sylt brännvin), salt (salt)
 och kummin (kummin). Sedan detta blän-
 dats väl, stoppades det åter in i lojsmagen,
 öppningarna syddes ihop, och lojsmagens
 båda ändar fästes vid en kapps och det
 hela hängdes så upps i spisen för tork-
 ning. Det skulle hänga åtminstone en må-
 nad, innan det kunde användas, men helst
 längre.

Östberedningen tillgick i allmänhet
 på följande sätt:

Mjötken uppsvämdes på spisen i en
 stor gryta (gryda) eller kittel (gäla). Det
 fick gärna vara en kopparkittel (kopporgäla),
 men den skulle då vara mycket väl ren-
skurad och blank (röjnskurad) o blöjic.

Uppvärmningen skedde i kröket (göget). En bit löje (löve) skars av löjmagen, lades i en lunn (byggbit), radde (läs i en tårn råde), blöttes upp i mjölk och kländes sedan ut i mjölken, då denna blivit spinn (lyjken) eller mjölkvarn (mälkvarn), eller också vispades löjet upp i litet mjölk och slops i. Man röjde så om i mjölken. Att tillsätta löje kallades att löjlägga (lörläga). Mjölkken löjnade (lövnade) sedan så smärningom, och när osten hade fästnat (nor osten ble fästnad), röjdes den sönder, och ostklunkarna (östaklöjarna) togos upp med händerna (töes öp me händerna) och lades varvis i ostkorgen (eller ostkaret), i vilken man lagt en ostduk, ostpadde (östaråde). Man pressade ostmassan med händerna. Ostmassan fick ligga

i korgen några dagar. Den saltades först på översidan, ovanspä (ö^vanspö), efter ett par dagar vändes den, och då lades salt på andra sidan. När den tagits upp ur korgen, lades den på en osthylla (östakyl^a) till torkning. Esten borde sedan skykas över med brännvin. Då den var ett par månader, kunde man börja äta av den.

VI. Beredning av mesomör.

Den vid ystningen erhållna vasslan (vål^a) kokades. Den fjockflytande massa, som då såmlades överst, kallades pövrassa (pösa^väl^a) och skummades av. Den äts sedan, dels som den var, och dels kokt till mesost (m^esöst). Av den övriga summan

vasslan beeddes genom tilloats av risgryn
eller kongryn (körgryn) välling eller gröt,
vasslegröt (vålagröd).

Snöströps församling i Tönnersjö härad;
sommaren 1933.

Yngelborg Eftning;
fil. mag.