

3198.

Ivar i fjärdista nr 1: Mjölkhuskällning

Mjölsken benämnes "miltj".

Kr, får och getmjölk användes till föds, doerast
 hästens mjölk "marremiltj" användes som medel in-
 stån barn hade kikhosta brukade man gå och få
 "marremiltj".

Konmjölken användes att göra upp kalvar, grisar,
 lam, kunnar, katter, ja alla slags djur på. Men
 de huvudsakligaste djuren är ju kalvar och
 smågrisar. Om ett får dog från sina lam blev
 dessa uppfödts på konmjölk. Detta tillgick så
 att de druckes av ett bokorn. I den spetrigaste
 delen av hornet kants med trass fast en
 bit av en "gässpänn" som lindades med
 trass att den blev så tjock som en spene,
 för att likas ännu så mycket som möjligt.
 En person höll lammet mellan benen, så
 ströks nappan eller pennen i munnen på
 lammet och djuret mjölk hölls i hornet

I

Skåne
 Kemmenhögsk

Tekla Munk
 1927.

och lammet druck. Till sist blev lammen
 så vana och helus att de själva druck av
 kornet. När ett får fick tillingar eller fyr-
 lingar blev några av dem uppfäst på korn-
 mjölet. Även föt och smågrisar kunde födas
 upp på detta sätt.

I mat & ost bereddes av mjölet.

Det första målet råmjölet skulle hon själv
 druck för att fostran bli lätt. Råmjölet
 användes också till föd och kette "kalladans".
 Spensum eller ny mjölet kallades även kovanen.
 Traktering av mjölet förhvar som förning
 till gill, och till fattigt fukt med högtidet eller
 när de utföds någon hjälp: kornen t. ex.
 brak, tröst eller slakt. Så fingo de alltid en
 "brack miltj" med korn.

Lät miltj benämndes all mjölet som inte
 var felisat.

Skummad miltj kallades den sedan den blivit skummad och gräsets avtrogen.

Prötko eller flötko, hade ingen annan benämning.

Prötk mjötk. Vinnan för prötk mjötk kallades för "sking".

Självtögt mjötk eller sur, "sjörrat miltj".

Mager mjötk, tyng, var o bli

Självsur mjötk, sur, "sjörrat miltj".

När den är helt litet sur kallas den blarur, drar.

Självsur mjötk ansågs som mycket god och efterlängtat. Mjöt sattes aldrig att surna förrän

korna kommit för gräs bete, för om den inte

god i smaken. Den som inte användes till

människoföd gavs åt grisarna.

Någon tillsats till mjötk för att den skulle

surna och bli tjukt fanns nog inte mer än

det att kärlden som den suraste mjölken

varit i drökades inte från den ene gången till

den andra. Ut annat sätt, ett lock lades över

mjölkens och dettas ställdes i värmen eller i solskenet. Detta påskyndade surningen. Den mjölk som skulle suras var alltid grädden avskummad på.

Mjölkens silades upp: berröta, lerfat, lerkruck eller vad som var lämpligt.

Mjölkens förtärdes alltid skott, eller äts varm.

Grädda blandades aldrig i mjölkens, men användes i bröd.

De maträtter som vanligast lagades av mjölk var ~~ett~~ gröt.

Av råmjölk "kallakans".

Rätter av dricks med mjölk och bröd i, kallades för "drickessua eller dricks och bröd".

Kokt dricks med socker och peppar i dricks myntat mest förkyllning.

Rätter av mjölk, grädda och mjölk var ju många t. ex. pestis och pankakos.

Pankaker bross ofta till brossängskvinnor.
 Den silade mjölken förvarades i lekärl i "spiss-
 kammaren" eller i källaren. Vårtilerna bestod
 nog bara i ett fruster som sät på "pläm".
 Mjölken stod på hyllor eller golv o bord. I
 "spisskammaren" förvarades all mat. Osten stod
 på hyllor eller i ett skiv hängande på husväggen.
 Man mjölkade i träspannar.

De käre den mjölken "håldes" i kallades för "sikas"
 och bestod av lera, stärkeken var oliv.

Utöver de vanliga sikarna fanns även "sylts-
 miltjappa". Mjölken silades genom en "silklut"
 fastbunden på en runt sil av kopp. Senare
 "klut" trös av för varje gång och sjöjdes i
 vatten "sisjulle".

Man skumade grödden av med en sked.
 Den gräddkant som uppstod på ett fst trös
 ut med ett finger eller slickades av.

Prätt smulades i ett kersitt eller fat tills det blev fullt. Detta ställes nu på ett lagom varmt ställe för att bli sur och användas till att känna smör av.

Smör kändes endast av kopsitt.

Nesstygget kändes för kända. De vanligaste kända namn var avlånga och viss i botten, ungefär en den kända. Det fanns också "rött upps kända" eller "slongakerna". Känstaven kallades för "törvel", en lång slav med en runt platta i nedre änden. I denna platta fanns stora och små hål som gick genom när den ställes upp och ned. Man hade känan på golvet, och skulle helst inte stå under en bjelke, för då blev det inte smör. Man kunde också vispa till smör och då skulle det vispas åt ett håll.

Orsaken att det var svårt att få smör bländ

trassas det äte gräddan om förtroendet. Som
 hjälps mest detes lods en liten elgjut bide
 i och under kånan, eller också ett kors i
 botten. Kånan skulle sjölfva med varmt
 vatten för att förtroet för sunn. Prösten
 uppsämlas genom att ställa den på ett
 varmt ställe.

Kännijälken häckes av kånan i ett fint och
 örskt sett. Man tryg upp smöret, sjölfva
 det i fint kullt vatten och arbetade sett
 det med en fint tröskel tills all kännijälken
 och vattenet blev arbetat av.

Smöret förvaras i något lerkärl i "äpstkammaren".
 När man för till kolas, bröler eller begravnings
 skulle man ha smör med sig. Detes om örskt
 utringlat i olika figurer.

Ostare den allmänna benämningen.

Olika ostarter förkom inte utom hellet.

Ost av annan mjölk än konmjölk före-
kom inte utom man hade så gott om få-
mjölk och detta blandades ibland. Osten
formades i träkär. Storleken och form var
mycket olika.

Man gjorde ost på följande sätt. Man slog
mjölken i en kittel och uppvärme detta till
lagom temperatur. Nu slops lösen i och
fick stå en stund för att "levna". Sedan
rördes duktigt omkring med en trästicka och
vasslen gick ifrån ostens. Man tog nu med
händerna och kramade vassen ur, sedan lades
osten i en "ostlase" och sedan i en "ostform".
Man tryckte ostens nu hårt samman och
packade den riktigt hårt med salt mellan
varje lag. När nu formen blev så full som
den skulle lades ett bråk över med hand sten-
press på. Osten fick slumra i formen så länge

" som asten der vate ti si." Det skulle bytas
om med torv trass varje dag.

De som lades asten på kyller och skiv. så att
det kom friskt luft till för att torvs. Den
skulle väntas varje dag. Efter många månader
kunde man äta asten. Samt kryddor i ost
lades "konjan". Av vatten kokades "vallegrod".