

4344.

Njältehus tillring

Njälte kallades miltj (uttalas som ty. Miltj) till människoföda användes konnjälte och i enstaka fall getnjälte. Konnjälte användes även som föda åt smågrisar och kalvar. Njälte kunde även användas till andra ändamål t. ex. som stärkingsmedel och till frättring av målade golv.

Det andra målet njälte från en nynjältehad ko blandade man upp med litet vanlig mjölk och koktes i en kruka i vattenbad eller i ugnen till en fast massa s. k. kalladans (kalvdans) Kanel och socker ihödes innan njältehus stelnade. Så länge råttan var varm åt man kall njälte till och sedan som kallt kokt njälte.

1.

Skåne

Sjögårdsh. h.

Kvinnestad.

Dingitta

Kraft

1946.

Denne råde användes aldrig som kalas-  
mat, men man åt alltid den närmaste  
grannen smaka.

Med söt mjölk, söt mjölk,  
munnades. skummad mjölk. Den behövde  
dock inte vara spenvarm: Skummad  
mjölk kallades skummarmjölk - Den  
kallas, som bildas på kokta mjölk kal-  
lades skinj. Gräddor benämndes anting-  
en fluda eller flud (spetsigt u.) flyd

Sjätosurnad mjölk kallades selvord  
mjölk eller sjäcker mjölk. När den  
bara var helt litet surad var den  
blåsiv. Helt man såden blåsiv  
mjölk "skar den si" eller "gick i en ost".  
Selvord mjölk användes till människoföd.  
Vill man själv bereda god såden, häll  
man först något kärnmjölk i en skål,

Kvämest.

2

vilken man sedan fyllte med söt mjölk. 3  
 Den var då skorpid på en natt.

Söt mjölk drödes av både vuxna och <sup>kvinnor</sup> barn. Ibland åt man s.k. mildj o brö  
 d. v. s. bröd blandat i kokt mjölk. Kokt  
 mjölk användes även till kall gröt.

Den vanligaste grötur kokt på mjölk  
 var melgröd, (den kunde även kokas på  
 vatten). sagnjölsgröt. Vid stora gårdar  
 hällde man denna i stora träfiag, s.k.  
dröktre.

Ölost var en rätll tillredd av kokt  
 mjölk med tillsats av potatismjöl ut-  
 rört i dricken. I detta smulade man  
 skorpor eller bröd.

Låsom pantoffledupper (spetsigt u)  
 till salt sill och potatis använde man  
 korngröt.

pantoffledupa

En rätta av endast mjölk och mjöl  
 samt socker och ev. kanel var videns-  
 välling (vettmjöl) Bovidgegröd och bovide  
välling var också vanligt. Pisengröd  
 (risgrymsgröt) var alljämbart vid kalas.  
 I allmänhet hade man välling till mäl-  
 dag och gröt till kväll.

4.  
Kvällen

bovide

På de mindre gårdarna förvarade  
 man mjölken i lerkruckor. (En krucka syn-  
 de i allmänhet 4 l.) Man hade vanligtvis  
 få kor emedan inte sålda någon mjölk  
 utan förbrukade själv all. På större går-  
 dar hade man mjölken i bleckkål sk.  
kyllare (bild 1), som rymde omkring 20 l.  
 För att kylla mjölken, satte man lerkruckor  
 i en källare med vatten i, som  
 stod ute på gårdsplanen. På stora gårdar  
 hade man källare i källaren, där man  
 hade is i vatten.

Vid mjölkningen (mjölkten = molkta) anv- 5.  
 vänta man frägnar eller bygnar spinnu.

Vår man skulle sila mjölkten hade <sup>Kvämsta</sup>  
 man en si (sil) av hagnar eller plit.  
 Den var ungefär 30 cm i diam. (bild 2).  
 Om sjöns siltappan band man en linne-  
 lapp eller annat tunt tyg. Denna lapp  
 av för var gång den var använd och  
 sköljdes nog. Silen sköljtes ut och  
 hängdes upp på väggen utom hus till  
 tork. Mjölkten silades i lerkrukor. Man  
 skummade mjölkten med en vanlig mut-  
 sked eller en särskild skummeskä  
 (bild 3). Grädden hällades i lerkrukor,  
 där den förvarades tills man fyllt till-  
 räckligt att hämma.

Mjölkkrutorna skällades med soda-  
 lut och lades ut till tork.

Tylare



Bild. 1

Beredning av smör.

6.

Smör kunde även tillverkas av grädde Käme  
från getmjölk, men det var sällsynt.  
Smöret användes på samma sätt som van-  
ligt smör.

Med 'kärnor' menade man hela  
redskapet. Kärnor fanns av olika storle-  
kar, men den vanligaste hos små bönder-  
na var  $\frac{1}{2}$  to m. hög och 25 cm i diam.  
Den var av trä med järnbeslag eller  
gläntade pilgraver. Inuti fanns kärn-  
staven, filen (bild 4.) Man kunde även  
framställa smör utan kärna genom att  
vispa den. Om grädden inte ville  
bli till smör, smöret, berodde det i all-  
mänhet på att den var för kall, varför  
man hällde varmt vatten i den. Man

potat



Si'

Bild 2.



Skummeske'

12 cm i diam.

Bild 3

Kärna

Fölle



Bild 4.



kunde också värma hela kärnan. Men 7  
 då man kallt vatten i grätten blev smöret  
 inte riktigt bra. Det blev starkt (sannolikt) <sup>Exerciser</sup>  
 Om vintern sattes grätten alltid i närheten  
 av spisen innan den kärnades. Skall  
 innan grätten blev smör sjunka den hastigt  
 i kärnan. "Nu smöras de' snart för nu  
 har floden sjunkit." — Kärnjätten  
 slog man i en lekruka. Den drack  
 man särskilt till polatisgröt med en  
 smörlök i, smör i bolan. Svinn fick  
 det som blev över av kärnjätten.

Smöret skulle sköljas i ett lufet tre ä  
 fyra gånger med kallt vatten. På vintern  
 ville smörbitarna ibland inte gå i kov,  
 utan man fick skölja dem genom en  
 sil och sedan älta dem samman. När  
 vattnet blev klart var smöret färdigt att

saltas. Blev smörret inte tillräckligt 8.  
 salt när det änt. ent — Korn någon <sup>Körmetat</sup>  
 på besök skulle denne alltid smaka det  
 nykärnade smörret på en smörgås med  
 kärnmjölke till. — Smörret lades upp  
 på en tallrik eller i en lerburk om  
 det skulle förvaras någon längre tid.  
 Tallriket lade man upp smörret med  
 en kämd ske, en refflad träsked. Vid  
 kalas lade man upp det i en kägla  
 i en smörkopp av glasrad ler. På denna  
 smörkägla gjorde man allhandas utsirau-  
 den. med en sked. En sådan smör-  
 kopp med smör var en spänn söt  
 mjölk skulle lagas med på kalas som  
 förning. (Man hade redan risgrusgröt  
 med sig hem i spannen. Till de s.k. dryde  
gillerna kom alla husmödrarna med  
 en spänn mjölk. De kom strax efter

middagsmjölkningen och blev bjudna på  
kaffe. De kallades miltjökäringar.

Man sålde smör på torget, där sk. kömetat  
äggkäringar köpte nya ägg och smör  
från affärer i närmaste stad. De hade  
smör i stora spinkorvar.

### Benämning av ost.

Ost <sup>ost</sup> (långt o) användes även  
om mjölkens tjällbara ostslag. "Miltjökä-  
ringar i en ost" sålde man när blåsår  
miltjökäringar sig. Av ost fanns flera  
sorter: södost av söt mjölk, skummel-  
miltjökäring och kärnmiltjökäring. Hos bönder  
om var skummelmiltjökäring den vanligaste.  
Grädden togs nämligen av till smör.

Sedan löpet tillsatts blev mjölken  
 snart ostad. "Vu e' di' ostad."  
 Den löjrade massan kallades ostamuss Krämmel  
 eller -muss. Av denna brukade man  
 alltid dela ut smaskitlar innan den  
 pressades ner i ostakared. Östakared Ostmassan  
 togs upp med en brösked och kräma-  
 des med händerna samt pressades  
 sedan ner i ostakared. Botten var  
 en rektangulär låda av trä med hål  
 i botten och sidorna. Storleken var  
 olika, den kunde f. ex vara 15 x 30 x 15 cm.  
 När ostu pressades ner i ostakared  
 rann vasslan, vatten, ut genom hålen.  
 Någon spricka fick absolut inte finnas  
 i ostu, när den var utpressad. Ostu  
 fick stå i ostakared en timme, sedan  
valdes, stjälptes) den upp och lades ut  
 i ostakåbin, ett skåp av trä med hål

Sodost tillverkades någon gång men i så fall skulle den säljas.

Löje kallades love vilket man brukade av kalomager. Kalom slakades, när den färdigt sot mjölk. Lögerna hade då bildats små "ostar". Kalomagen och dessa ostar gjordes rena och sedan blandades ostarna med  $\frac{1}{2}$  l mjölk, två spår brännvin, konjakk (kummin) och salt till en välsmakad liknande massa. Denna lades i kalomagen, som knöts samman som en påse. Alltsammans fick torka i ostakärljen <sup>(se sid. 71-72)</sup>. Av den faste ostkaka massa, som bildades sålunda tog man vid behov en bit, som man kände ut i litet mjölk. Denna lösning, loved, tillsatte man den mjölk som man skulle göra ost av. Denna mjölk ljunkades (ljunkades) i en pärngusta.

Kvinnor.

i, som hängde på ryggen ute på gården. 12

Je mer live man hade i ost, desto ivrare, (po. ivra) starkare blev den. Krämet.

Osten skulle toka i minst 14 dagar och den skulle vändas ett par gånger dagligen.

Ost, som gjordes på sommaren kunde användas till julaost sk. gammal ost.

I relten kokte man kornmjönsgröt, s. k. vallagröd. - Den <sup>nu</sup> blivan vallen från svinn.

Någon missnövtillsättning är inte känd.