

Svar på frågelista n: 1. Mjölksushållning.

1. Till människoföda användes mjölken av kor och getter. Kalvar som göddades fingo varm oskummad mjölk så mycket de ville att dricka. Småbarn brukade ibland få en kaffekopp spensvarm mjölk guset den var silad. Den nygrilade mjölken kallades sötmjölk men den kallades även röt så länge den ej fått någon bismak. Skummad mjölk kallades "skummemjölk". Grädden kallades gredde eller "sanghä" och när den var kommen i greddekruset kallades den ibland flöte och kruset fick heta flötakruset. När mjölken började surna kallades den "bläsur" eller "drösa" och smakade illa. Bläsur mjölk äts ej gärna men den som var riktigt sur kallades "läppmad" och äts mycket. var den oskummad så grädden var på den kallades den "filebonke" och då ströddes lite fint socker över den.

Småland

Suurbohl

Göttyd

J. Augustsson
1946.

Svar på frågelista nr 1. ~~Mj~~ mjölkhuskällning

11. Även vuxna personer drucko ett glas varm mjölk genast den var silad om morgnarna. Kall gryngröt delades i stora bitar och lades i ett fat varfter kokande mjölk hälldes över så att fatet blev fullt och maten äro så varm som möjligt. Genom tillsats av löpämne kokades sötost av mjölken. Äro råmjölk tillagades "kalvadans" och "råmjölkspannkaka". Till kalvadans togs en kaffekopp råmjölk till 2 koppar vanlig söt mjölk samt socker och ett ägg och bakningen skedde i en ugn med svag värme. När mjölk och dricka kokades tillsammans kallades det "ölsypa". Kärugrädde och kärumjölk blandades i deg när man bakade små kakor som kallades "kringlor". Till dessa togs antingen råmjöl och de kallades då "rågjössar" eller vakra kornmjöl och då hetade korna "kornkringlor".

Loar på frågelista n: 1. Mjölkkushällning.

III. Den nysilade mjölken förvarades i ett skåp i köket som kallades mjölkaskåpet och om sommareu när det var för varmt inne bars mjölkbunkarna ner i källaren där de sattes på kyllos av brädes. Det kärl som användes vid mjölkningens kallades "mjölkebötta" vilken hade en hög stäv som handtag när man skulle bära den. Till att sila mjölken användes för en träsil med runt hål och som silduk användes den skogsväxt som kallas mjölnaris eller "räva-rämpå". Mjölken silades i kärl av trä som kallades skil, bunke eller fat och vora utsvarevade av björkvirke. När man skummade mjölken och tog bort grädden använde man en stor hornsked som kallades "greddsked". Grädden hölls i greddakruan. När man renjorde mjölkhälden kallades det: "hydda mjölkhatyan".

Svar på frågelista nr 1. Mjölkhuskällning.

IV. Smör tillverkades ej av någon annan grädde än den som erhöles av konmjölk. Med kärna menades en hög stavkärna med lock och "Töyle".

Den nedre delen av kärnstaven kallades "Förlewi" det man höll i kallades "Förlastakän". Förlewi var fastkild vid staken med små träkilor nerifrån och dessa voro av ene eller moget furuträd.

När man kärnade stod man med vid en soffa där kärnan stod stadigare och när man blev trött av att stå satte man sig på en hög stol och höll fast kärnan med knä och benen. När man hade för lite grädde till kärnan vispade man den i flötakruket med en visp av björkskalat björkris och man fick då vispa på vad håll som helst. Både kärnandet och vispandet tog mycket arbete och lång tid vilket nog berodde på att grädden var gammal och sur och hade lig fullt fast

Svar på frågelista n: 1. Myölkhuskällning.

Många trollkonster företogs för att lättare få smör av grädden och ett av de sista som användes var att klippa med en sax eller skära med en kniv i grädden, när den höllts i kärnan, och den skulle då "skära" sig fortare. Men lades olika saker på botten i kärnan vilka tog sig upp strax innan grädden hölldes i. För att grädden ej skulle vara för kall sattes gräddkonst in i stugan i närheten av spisen en dag i förväg men det var nog ändå många gånger som grädden blev för kall när den kom i den grova kärnan som endast var tvättad med ljumt vatten ett par gånger. När grädden sjönk ihop och blev tjockare sådes han skola "sjära" sig och då drogs locket upp över förlestaken och grädden som var på locket, staken och på sidorna av kärnan ströks med fingrarna ner i kärnan. Locket fick sedan vara av och grädden började grynna och blev snart smör.

Svar på frågelista n:o 1. Mjölkhushållning.

När smöret var samlat så mycket det gick togs förleu upp^{och} det mesta av kärnmjölken hölldes upp i ett stort fat varefter kärnan hölls i lutande ställning medan smöret togs upp med en stor träsked med långt skaft och lades i en rund eller avlång smörskål av trä och kallt vatten hölldes på det varefter det arbetades med skeden en stund i flera vatten så att mjölken gick bort. Detta kallades att "älta" smöret. Därefter "ältes" i salt varefter smöret "pystades" d. v. s. genom att hålla i båda ändar av skålen kastade man smöret upp i luften och genom skicklighet och vana fick man det varje gång att falla i skålen så att det snart pressades ihop till en avlång rund "smörklen" att "pyste" smör till stora "klenor" lärde man sig ej i förete taget och när en sidan drittel var färdigpystad behövde den endast jämnas till i båda ändar lite med smörskeden.

Svar på frågelista n: 1. Mjölk hushållning.

Huru många gånger smöret behöfde kastas i luften för att forma en klena på 5 markor är nu glömt.

= Häljant

Både de som hjälpt till att kärna och de andra i huset bjödas på en "kärngås" "kärnegaus" då skivor skars tvärs hela brödkakan och fjöckt med smör breddes på dem. Den mesta kärnmjölken dracks ut om den ej var alldeles för sur och kärnmjölkh användes när man bakade kakor. När smörklenan blivit riktigt sval och fast lades den på en stor tallrik och sattes i ett kallt rum. Närj gång smör behöfdes skars en skiva tills klenen var slut. Vid kalas gjordes olika slags uppsättningar av smör på bordet. Smör som medfördes på färder, såsom under rekhörens stadseresor, förvarades alltid i en smörask av trä och dessa voro av olika storlek emne smöret var beräknat efter resans längd

Svar på frågelista n: 1. Mjölkskällning.

V. Vid beredning av ost användes i huvudsak ny ockummad kamjolk. Ostarna formades i "ostkorgar" som voro nu mycket olika storlek. De flata voro flätade av smala klyvda grävöster och hade ett litet hål i botten som vaschen rann ut igenom men större ostkorgar voro gjorda av smala utspäntade furusticker. Längre tillbaka användes fyrkantiga ostkorgar av ekbräder som inuti voro smiclade med bilder och blommor men dessa korgar voro mycket större och avsedda för julostar.

Vid tillverkning av ost särskilt till julen bytte bondkustrarna mjölk sig emellan för att få så stora ostar som möjligt. På det ställe som skulle göras ost kommo de främmande kvinnorna med mjölkstrå efter frukost och sedan man druckit kaffe hjälptes man åt med gstandet. Mjölken hälldes i en stor kittel och tillsattes av löpe som tillvaratogs

Svar på fråglistan n: 1. Mjölkhushållning:
 i slaktade spädkalvars magar. Uppsättning av
 mjölken skedde på den öppna spisen i stugan eller
 i köket och 2 kvinnor som voro bara på den hög-
 ra armen upp till amlarna rörde om mjölken med
 armarna och samlade sedan ihop den lugnade mas-
 san med händerna och lade den i en stor duk som
 var lagd i ett stort gr^{va}ssäll av trä. Detta ~~som~~ var satt
 emellan 2 stolar där en spann stod under som
 tog vassen. De kvinnor som voro lediga togo nu och
 kryste och vredo duken så att vassen pressades ut
 och när all ostmassan var färdig behandlad togo
 duken med innehållit och pressades hårt ner i
 ostkorgen men den stod dock högt öven korgen.
 Ovanpå lades en fin frädlapp och på denna lades
 stora tygder av tegelstenar stenar eller andra
 föremål. När ^{den} lagat så den blivit litet stad-
 gad, vändes orten och den andra sidan pressades.

Svar på frågelista n:1. Mjölkmuskällning.
ner i korgen. Sedan vändes osten titt och ofta för
att den skulle torka jämt samt tvättades emellan-
åt med ättika eller brännvinn så den ej skulle mög-
la eller spricka sönder. Så länge osten var ny
och behövde behandling låg den på en möbel
inne i stugan men när den var färdig lades
den ut på svalare plats.

VI. Mesost erhålls genom att koka ostvasslan en
lång stund, Kokades den kortare tid blev den
ej så fast och kallades messmör som breddes
på bröd.