

Svar på frågelista n:r 1, Mjölkhushållning.

Mjölken användes förutom till människoföda även som föda åt kalvar och andra smådjur. Av råmjölken bereddes vanligen pannkaka (råmjölkpannkaka). Sötmjolk kallades oskummad mjolk i motsats till skummjolk. Hinnan, som bildas på kokt mjolk, kallades allmänt pa te.

Grädde: flöt, -an.

Självlöpt mjolk: läkknad mjolk; man sade, att mjölken läkknade.

Genom tillsättning av löpämne beredde man förutom vanlig ost även ostkaka och sötost, vilket senare var en förnämlig förningsrätt. På sina håll förekommer det fortfarande, att man lagar brynost, vilket möjligen är det samma som stekost. Den tillagas på följande sätt: sötmjolk kokas upp, varefter kärnmjolk tillsättes och det hela långsamt får koka. Den tjocka ytmassan skummas av och får ligga i ostkorg ett dygn. Därefter brynes osten och förtäres kall.

Ölsupa tillredes av mjolk, dricka, sirap och något mjöl. Rätten användes fordom allmänt vid kalas, särskilt vid barn-dop.

Den nysilade mjölken förvarades vanligen i stugan i en särskild mjölkkammare på mjolkhyllor. En stor öppen spis utan spjäll sörjde ofta för ventilationen. Smör och ost brukade förvaras i samma rum.

Småland  
S. Jönre lid  
Örjå

H. Warne  
1948.

Som kärl vid mjölkningen användes en mjölkabötta av trä med en hög stav.

Vid uppsilningen användes förr ofta en träram med granris i. Silning genom silkluta torde tillhöra en senare tid.

Mjölken silades upp i fat. I äldre tid användes träfat och de enda träslagen, som därvid kommo i fråga, voro björk och bok. Senare använde man glaserade lerfat, sälsefat.

Grädden skummades av med träslev.

Beredning av smör. Kärlet för smörberedningen kallades tjena och staven kallades allmänt för tjentöle. Tölen var helt av trä. Senare förekom en mera mekanisk smörberedning med hjälp av ett slutet kärl, som vreds med en kroka. Smör bereddes även genom vispning i kruka. Temperaturen måste vara "lajom"; misslyckades kärningen, så berodde detta på att det varit för varmt eller för kallt.

Man sade att flötan började smöras. När det fått sin rätta konsistens, skulle det kramas ur, avskiljas från tjenmjölkan och tvättas med friskt vatten. Därefter arbetades smöret, tills vattnet var ur (tills inga vattenpärlor syntes). Till knådningen användes träsked. Slutligen skedde saltningen. En färdig smörklump kallades drittell, drittla. el. drettel.

Uttryck: Fara som en drettel på ett hett potat.

flöt, leet  
-an.



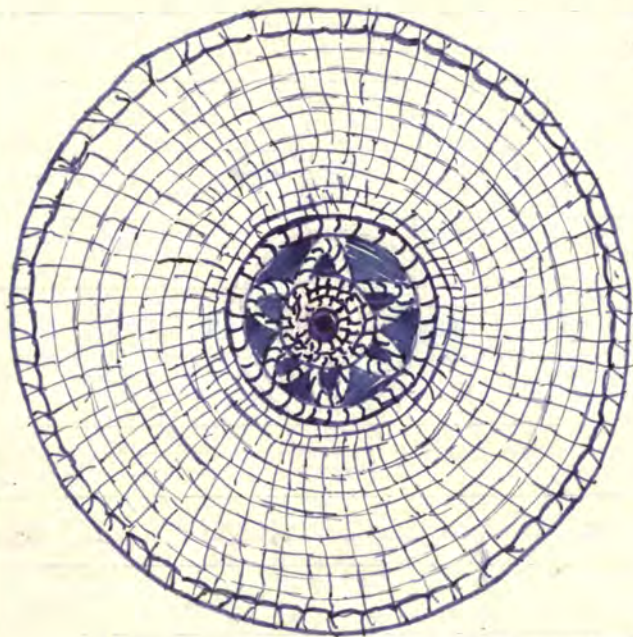
Det färdiga smöret packades i träböttä med lock rymmande 2el.3 skålpund. Böttäna va laggade mä fina träbånn av ene. Ovala askar i olika storlekar med lock och med inbrända figurer förekom också. Dessa askar sattes fram direkt på matbordet på slätan ( i vardagslag ). Smör såldes ofta till Nybro, dit det är ung. 2 mil. Vanligen gick kvinnorna dit. Av hopvirat tyg förfärdigade de en ring att ha på huvudet och i denna ring ställdes en bytta. På så sätt voro händerna fria till strumpstickning. En flink stickerska brukade hinna med en strumpa på stavägen och en på hemvägen.

Beredning av ost. Förutom vanlig ost tillverkade man brynost och sötost. Denna senare formades ej utan var lös och östes upp i fat och förtärdes kall.

Osten tillverkades vanligen i korg. Korgarna förfärdigades i olika storlekar, de minsta voro ofta inte större än en kaffekopp ( dessa små korgar kommo främst i bruk vid jularna, då det var sed, att detöverst på julhögen skulle ligga en miniatyrost till <sup>alla</sup> varje familjemedlemmarna) och de största kunde ha en diameter av 40 cm, eventuellt ännu mera. De voro alltid runda till formen och gjordes av fina vidjegrenar av särskilda korgmakare, somofta uppnådde stor konstfärdighet. I botten av korgarna var alltid ett litet hål och omkring detta flätades ofta ett dekora-



tivt mönster, t.ex. i form av en stjärna. Ostkorgarna hängde nämligen ofta på köksväggen som prydnad, när de ej voro i bruk.



Ordinär ostkorg ( botten )

Diameter: 22 cm.

Höjd : 9 cm.

En tunn osthandduk lades i korgen och därefter pressades ostmassan ned med blotta händerna. Som löpe användes endast kalvmage. Innehållet i magen stjälpes ut, magen rengjordes och sköljdes i litet vatten, innehållet kryddades med vitpeppar och konjak och lades åter

i magskinet och hängdes upp i taket ovanför köksspisen. Mjölken ljummades i kopparkittlar, det torra löpet skars av med skinet och sattes i blöt i vatten och i en klut eller sälla ( säll ) och kramades ur. I botten av kopparkitteln lades ett par välskurade tvåöringar. Vid uppvärmningen och rörningen snurrade dessa oupphörligt på botten och hindrade mjölken att bränna vid. Ostmassan togs upp ur vasslan med händerna eller med durkslag och samlades i ett ostkläde. Saltningen skedde sedan

osten lagts i form, saltet ströddes ovanpå. Den utpressade vasslan fick koka, varvid tjockvasslan ständigt skummades av. Till-sammans med korngryn beredd härav vasslegröt. Den tunnaste vasslan gavs vanligen åt grisarna. Osten brukade förtäras efter 4-5 veckor.

Ännu i relativt sen tid förekommo s.k. ostmöten, då byns kvinnor lånade mjölk av varandra. Dessa ostmöten kombinerades med kalas, och det rådde en tyst tävlan om att ha det putsat och fejat och att kunna bjuda på de flesta kaksoretrna. I den gård där ostmöte skulle hållas förarbetade man därför en lång tid. Tidigt på morgonen kommo kvinnorna och lämnade mjölk allt efter råd och lägenhet och alla blevo förplägade med kaffe och kakor. De närmaste och mest betrodda vännerna stannade därefter kvar och hjälpte till med osttillverkningen. Nästa dag hade någon av grannarna ostmöte osv. tills alla i byn gjort sin a ostar. Dessa ostmöten voro höstens för att inte säga årets höjdpunkt för kvinnorna, då de fick tillfälle att exponera sina bästa kläder och ge prov på sina husliga färdigheter. Männen däremot voro allmänt missnöjda med höstens ostmöten.