

4464.

1

Mjölkhushållning.

Olika slag av mjölk.

Annan benämning på mjölk: Sypa, söt sypa, sur sypa och kärn-sypa. Mjölk av ke och get användes till människors-föda. "risar, alvar, lamm, hunder katter m. fl. djur uppföddes med mjölk. Berthållning av mjölk förekom endast i enstaka fall.

Wpenvarm mjölk kallades nymjölksd, kevarm, spenvarm, nysilad. Någen mjölk-supe kan jag ej minnas, servering av mjölk uppbländad med kekolad (kekoladmjölk) förekom vid större kalas. Med silsup menades då man fick ärika ur silen samtidigt som mjölken silades.

Sötmjölk benämndes den som ej hunnit surna och ej skummats någon gång. Rännmjölk var sådan som rännde till ost då den uppkeades. Hinnan på uppkekt mjölk kallades för pste, psaten.

Blekinge  
Svedelsstads län  
Eringsboda

E. Svensson  
1948.

chokolad?

Grädde (flöt, tjeckmjölk. ordet fil förekom endast då mjölken blivit låknad, denna kallades då för filebunk. Mager mjölk kallades skummjolk eller när den skulle börja att låkna blåsurmjölk. Men en allmän mening var att blåsurmjölk var giftig till människoföda, därför användes den i huvudsak till större svin.

Något om tätmjölk känner jag icke till.

Sötmjölk uppteckt förtärdes rätt ofta av vuxna personer manblandade bröd eller kaker i mjölken och åt ur en lerskål. Man ej minnas att man mer lagade andra rätter av den i lerkrus förvarade eskummade mjölken (flötkrus) än till smör och till lövkaker. Dessa kaker tillagades av flöt och kernmjöl samt lite socker denna lösa massa lades på lönnlöv och bakades i bakugnen.

Genom tillsättning av löpämne lagades ost kumminest. Söttest, brynest och ostkaka. Söttest beredes av låknad söt

konmjölk som fick keka i 6 timmar under att en person fick  
 upphörligt röra om i kitteln. Därefter gjerdes den till,  
 så kallades det då man blandade den med ägg och lite vetemjöl.

Av råmjölk tillagades kalvadás eller bakades pankska.  
 detta var de vanligaste rätterna.

Till att dricka förekom ölsypa. Man blandade hembryggt öl  
 tillsammans med mjölk som förtäres tillsammans med mat.

Mjölken förvarades om sommaren i en källare på hyllor  
 eller skåp (Mjölkskåpet) i mjölkkällan, som regel i lerfat  
 efter ett dygn skumrades gredden å med en trä-ske, så förva-  
 rades den i ett ler-krus tills den läknat, sedan kärnades den  
 till smör. Luft insläptes i källaren genom potatistrunnan,  
 eller lyftades dören av och en grind insattes i stället så  
 att luften fick fritt tillträde, Då blev det tjockare gredde  
 på faten såde husmörrens.

Det vanligaste namnet på kärlet som mjölksades/ var mjölks-  
bötta. även mjölkstäva förekom.

När man skulle skumma av grädden på ett fat stöck man först pekfingeret i munnen så den blev våt så att gredden inte hängde vid, så drog fingret runt innersidan av fatet så att gredden släppte kanten därefter lyftades fatet upp på kanten av kruset så höldes fatet så det lutade mot kruset och sedan blåste man med munnen så gredden löpte ned i kruset. Ett annat sätt var att använda ske, då deppade sken först i (vann) vatten sedan skumades gredden av med sken. *Sked*

Som sil käril användes en av sl tillverkad sil liknande ett runt tråg med ett hål i botten däri sattes granris en sommaren lövkvister som mjölken fick rinna emellan. Mjölkkärilen lades ut på en sten efter begagnandet. För att terka.

Smör tillverkades av kemjolk, smöret användes att klens på brö. Stavkärna användes, botten var rund och kring den fästes stavarna med en skära i staven, sedan slogs (jora) band omkring för att hålla sammans stavarna. Att det funnets kärner av urhelkad trästam det är sant jag har set endast en.

Ärnstaven kallades för töle. Des nedre del bestod av en rund träskiva, med många hål berrade igenom, idet mittersta hålet sattes dragstängen som fastkilades, när man sedan drog och föde stänge upp och ned silsdes mjölken genom hålen och då detta fortsatt en tid blev det smör. Det har förekommet att då det var mycke lite mjölk att den vispades till smör.

Det fanns många meningar om kärningen mislyckades, Somliga tredde på trolldom trollekäringar, trollharar trollgubbar m,m. Då det inte ville lyckas med kärningen slog man (våsstål) i tölen, då påstods det att den trollekäring eller gubbe som trollet till sig smöret fick så svåra plågor att han måste häva förtrollningen. En annan sed var att elda i bakugnen och sedan kasta in en ädel av gredden som skulle kärnas, så fort gredden började förtäras av elden fick trollegumman eller gubben en förfärlig värda i kroppen och måste ögenblickligen ge sig av till den personen som han trollet bort smöret, för att låna någon ssk. Men det blev då ord och inga visor, *så som regel*

Efter kärnandet skäldes smöret med (vann) vatten och knådes i ett träfat (smörfat) med en större träske. Skulle det användas i hushållet saltades det samtidigt. Kom någon god vän eller känd person under tiden bjöds han på en (smörgås) smör krent på bröd. När smöret skulle skickas til stän gömdes flera kärnigar då kärnades gammalt och nytt smör samman och packades i smörbötter, ett skålpund i en enskålpundsbötta och tvåskålpund i en tvåskålpundsbötta e.s.v. Dessa bötter var laggade med stavar (stëve) av en . Botten och lock var vanligast av ek. Överpå krussades smöret med en krussked. Vid köles lades smöret upp på en smörtalrik med en krusspade.

*krussked*

#### Beredning av ost

Ost tillverkades huvudsakligast på höstsidan, då bad de som icke hade några kor om estmjölk utav dem som hade kor. Osten beredes dels i fykantiga kar eller runda korgar, de senare tillkomna på senare delen av 1800 talet. Ostkaren var

gjorda av bek, somliga med betten, andra utan, jag har i mitt lilla museum ostkar sedan 1700 talet mycke vackert utsirade. Ostkerjarna var gjorda av vidgrenar och flätsåe med videremser. Osten tillverkades av söt mjölk (sötmjölksost) men även ost av skummjolk förekom (skummjölksost) ostmassan pressades ned med bara händer i kar eller kerj som var av olika storlekar som medeltal kan nämnas 8 tum (20 centimeter) Ostlöpe användes kalvmage. Men gav spädkalven ett rikligt mål mjölk en timma före slakten, så band man en noskerj före nosen så att han icke kunde äta något stråfeder under tiden, för då var löpmagen svår att göra ren. Som regel lade sig kalven efter ett kraftigt mål och löpet blev därigenom bättre. Efter slakten gjordes löpet löpet rent invändigt och när detta skett lades ystan tillbaka i magsäcken hade man brännvin eller cognac slegs en sup ibland ystan också hängdes löpet upp till terkning.

Mjölken jummades i käpperkättlar ispisen, då mjölken

blivet spenvarm smulades en del av ettlöpe sönder och lades i mjölken. sedan fick denna stå orörd en stund tills den låknat därefter togs ostmassan upp med händerna och pakades hårt i kar eller kerj. De små smulor som blev kvar sedan ostmassan uppsamlats, kallades för ostmus. Vilket vi som barn fick av mer då hon jorde ost. Ostmassan fick som regel stanna ikaret åtta dagar, men koret vändes varje dag under tiden.

Sedan ystan tagets ur käteln sattes denna över elden och fick keka upp, nu samlades en tjock paste åvanpå som skemades av och kallades tjockvatel, sedan det var slut kokades gröt av tönvatlen tillsatt med kerngryn eller ryssgryn. När så gröten var kekt, skulle alla de gummer som skänkt ostmjölk smaka gröten och bjöds redan på morgonen när mjölken lämnades att komma tillbaka, vid ett snjivet klockslag.