

MjölkhuskällningMjölk. = "mällk", best. f. "mälken".

Skåne

N. Åsbo ht

Pustorp

S. A. Ståhle

1949.

Till människoföda användes huvudsakligen  
 komjölk, men även i viss mån från getter  
 och t. o. m. får. Stomjölk lär också använts  
 men då mer som medicin. Mjölkten  
 användes också till djurföda, till kalvar  
 och grisar, samt överflödigt kvantum av  
 skummad och sur mjölk till svin, och  
 även höns. Surmjölk med bakade vete-  
 blad ökade äggproduktion. Huskallen  
 fick oftast nymjölkad söt mjölk i sin  
 fö. Hundar gavs sällan mjölk - de fick  
 markan av ed.

Råmjölk. "Raumällk".

Första målen råmjölk gavs åt kalvkorn.  
 Sedan användes den mest till "raumällke  
kaga", i. h. v. v. "skännsk äggakaga".

Spen Darm mjölk. = "nymölkad mjölk." 2.

Gavs gärna åt småbarn, särskilt de klana,  
men ej gärna osilad, samt åt bröstklana  
och bleksiktiga. Kallades "mälkedrekk."

11 Åbo län

Perstorp

Söt mjölk. "södmölk" = oskummad mjölk

som ej "blämnat" = ändrat smak o. b. utseende,  
samt lukt. Den skulle "lutta söd o go."

Skummad mjölk. "skämmad mjölk."

Kokt mjölk. "kogtor (kotor) mjölk."

Hinnan som uppstod vid kokning = "mjölks  
sjeng" eller bara "sjeng."

Gräddde. = "flöd", bet. f. "flöden."

Själölopt mjölk. Mjölkken "skar se"

Blager mjölk. "Tönn o delli" "hårt  
skämmad".

Själösuraad mjölk. = "surmjölk."

Helt lite surnad med fort farande tunn konsi-

sten = "blausur." "Veen" och "sjenad" blev  
den vid tryck vid ölkvader i smälkande



Sjötvvarnad mjölk användes mycket stor  
 utsträckning till människoföda. Detta dels  
 med tjocka gräddlagret på = "fille böngk"  
 varvid man stegade i sig gemensamt ur  
 samma bunke. Gräddfältet rutades ofta  
 ut av husmodern, ritsades med spetsigt  
 föremål, kniv e.d. så var det en lik sin  
 rättvisa del av grädden. Grädden bestred-  
 des ibland med strösocker och även ka-  
 nel sålles med ingefära i så fall av någon  
 med matpöbrä från norrligare landskap.  
 Ibland togs det tjockaste gräddlagret  
 undan till "flödemada" eller till smör.  
 och ibland rördes så restgrädden om  
 bland surmjölken. Man åt också bara  
 surmjölken (utan grädde) till bröd, all-  
 tid grov liapa. Eller man använde den  
 till "påredöppa" viderbörligen saltad.

3.

M. Åsbo hv

Perstorp

Söt mjölk, vari man hällde surmjölk. Y.  
 klumpar (eller vice versa) var antyckt  
 supamat, eller till att slicka törst, sär-  
 skilt vid hetta ärstiden. Sombiga kalla-  
 de detta "slureng" eller "surmjölkablänning".

N. Åbo h. d.  
 Perstorp.

Tätämne användes ej (av tätört e. d.)  
 men däremot lades ofta en eller två  
 skedar sur grädde eller sur mjölk i  
 botnen på en bunke söt mjölk, detta  
 för att få mjölken att tätna fortare,  
 varvid den ej fick så sur smak heller  
 som sjölösurnad med längre tids förlopp.  
 Några använde sur mjölk som tillsats  
 i bröddag, samt även till att "smida"  
 limpor och andra bröd före insättandet  
 i bakugn. Platrätter II

Sötmjölk förädlades även av vuxna  
 personer, fast ej så ofta som nu är fallet.



Man var oftast mycket sparsam om gridd-  
 en som kunde användas till smör, vilket  
 gick lätt att sälja. Man bröt sönder  
 limpskivor i mjölk till "mällkasöppor"  
 som äts med sked. Vid kallare årstiden  
 "jöngha" = ljunmade eller reata "köte"  
 man d. mjölken. Sedan risgrysa blevo  
 mer allmänna bland allmogem, använde  
 man ofta mjölken till risgrysvälling =  
 "rissevälling" samt till "rissegröd"  
 vid högtidliga tillfällen; helgar, bröllop,  
 barndop. "hösstajille", "hajsejille" o.s.v.  
 samt till "vöjsegröd" varmed en gud-  
 mor gärna uppsåktade sitt gudbarn  
 på födelsedagar, särskilt vid 5-10-  
 15 tal år, <sup>och</sup> myndighetsåldern. Risgrys-  
 gröt förekom mycket till förnäring vid  
 kalas. Mjolk användes ofta till "grödadöppa"

N. Åsbo hd  
 Perstorp

Någon mjölk användes vid tillredning av b.  
"drökkasyba" - tillsammans med kokt  
 hembryggt öl, vari blandades sirap, även  
 kryddor eller något bärsaft och även rivet  
 bröd, olika av olika husmödrar.

N. Åsbo kv  
 Perstorp

Mjölk användes ofta kall blandad med  
 hembr. öl, till s.k. "drökkab'annen",  
 allmänt förekommande till efterrätt och  
 till törstsläckning. Östf. förekom  
 sällan bland allmog, däremot ofta  
 av s.k. "bättre föllk".

### Mjölkens förvaring.

Den nysslagna mjölken förvarades i låga  
 bankar av stengods (tidigare i träkar/  
 s.k. "sitar" (av äggra kallade "sjökar")  
 senare i "larfad", h. "larkar", som sattes  
 på "mälkhyllan" eller i "mälkaskab".  
 Vid sammar tid på kallaste möjliga plats.



i "mällkatjällare" eller i kylkargar som F.  
 byggts över en källa nära böningshuset.  
 = "mällkaböed", (kylkargarna n. b.). Talande  
 när det var tomt för ost i event. belutliga  
"östa skab" sättes mjölk där, fast mjölken  
 fick oftast anse smak där. Även sig man  
 mjölkfat på <sup>den</sup> hyllan i dagligstugan som  
 löpte utmed långvägg alldeles under bjätk-  
 logret. Hyllbröderna de direkt spikade  
 på bjätkarna. Denna placering av sig  
 var mest att på lockbunka köckst.  
 "Östa skab" var ett vanligt köp, med  
 hyllor; men ~~det~~ dörrluckan var, antingen  
 borrad överallt för att ge värme och  
 luft tillfälle cirkulera, eller också var  
 dörrluckan ~~en~~ ett ratigt listverk,  
 samma syfte. "Östatur" eller "Östajälle"  
 fanns också någonstans, de placerades utom-  
 hus på lämplig solvägg. Samma princip som  
 i köket.

M. Åsbo k.d.  
 Perstorp

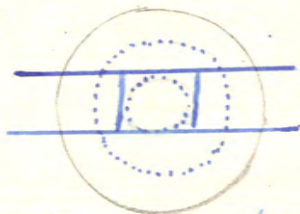
"Möjke bötta" (med en hög stav som bärhållg.)  
 tag / samt senare: vanlig "mölkespann"  
 användes vid mjölkningen. Man salt  
 auringen på hals (sällan förekommande) eller  
 också på J-beat "mölkepall" eller "mölkestol".  
 Även J-beat sådan observerad.

Mjölk silen = "sien" var oftast av förtennt  
 koppar, med tyg fastspänt över silöpp-  
 ningen. Detta tyg = "sifasen" hölls i regel  
 nogg rent, tvättades och koktes ofta, gärna  
 med en aning salt i vattnet. Den hus-  
 modern körde till de proptra u. b.

Särskilt stödfäll av trä för silen använ-  
 des på sina ställen. (se skiss ovanst.)

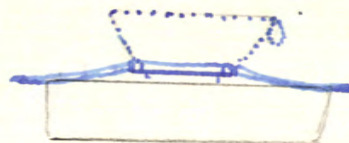
Skumning företogs med sked, så flät som  
 möjligt = "skümme spj", fast nog fanns del-  
 de som skummade <sup>med</sup> bara handens tillfingrar.  
 Kant. Gräddranden gick ofta direkt  
 skummerskaus man, via pekfyngret.





stället placerad  
på bunke, sett  
uppifrån.

Med inprickad sil.



bunke, med  
silstål, sudd  
från sidan

Ybland hölldes den avskummade grädden 8. b.  
 direkt i kärnan, men oftast i ett särskilt  
 kar, "flöda böttan" eller senare "flöda kruset".  
 Efter reagering av "sikaren", vilket sked-  
 de med kokhet vatten, "valdes" dessa  
 upp och nersända på något torkställ, vid  
 sommartid gärna utomhus för luftning.  
 Man torkade inte gärna av kärnen med  
 någon som helst duk e.d.



Beredning av smör IV

Betr. "gås" så har här i orten ej seterligt förekommit orden "flötgås" eller "smörgås" förrän i nyare tid. Däremot har jag hört en allmogekvinnas en fjf gång säga till en annan, d.ö denna kärnat och gjort smörklumpen färdig, så den låg i bearbetningskarat avlångt rundad: "de va ajn redi gans da ha färd i hsb". Det liknade också en färdig plockad gåstropp något, till färg och form.

Kärnan hade på våra trakter alltid form av liggande cylinder. Av bandad stav med helt löstagbart lyftlock. Något olika form och storlekar förekom. På undersidan fanns ett två längsgående slöar fastgjorda, utgörande kärnans "fod". Kärnan bestod av "huset", "jungen" och "jungfjellana".

(Vid nästa besök till platsen där hembygdsför: sam-  
lingar förvaras skall meddelaren göra skisser  
öfver ortens kärntyp och tillsända arkivet.)

De en kärning misslyckades, eller visade ~~pröva~~  
tecken vilja misslyckas, ansågs nog mest  
gräddens temperatur vara olämplig. Man  
värmda grädden vid ugnen. Ibland ansågs  
batet eller fodret vara orsaken. Vissa kör an-  
sågs sååra att på smör efter. Längre till-  
baka troddes nog ofta på tralleri och förr-  
jöring, där var någon illasinnad person, med  
eller utan "målhakare" som "försuad".  
Liksom vid bakning var man just inte trök-  
ad av drämma besök, då man kärnade.  
Man kastade då ibland ett värmebehållande  
plagg eller annat öfver kärnan, så ingen  
kom öf att se kärnan. Detta ansågs som  
ett klokt sätt att vända önda ögon.



Man brukade också vispa smör. Man använde då en grov rissiv. Grödden hade man i ett kruka, på senare tid av stengods. Såväl krossning som vispning utfördes alltid åt enbart ett håll, d. s. s. "rätt", "inte aved". Tuga uppehåll borde förekomma. Helst.

Då grödden började "smöras" begränsade det först med att den "grysas" sig varefter "klångka se". "Flödamad" = grädde i st. f. smör på brödstiva var välkommen giva till de flesta ungar. "Flödamad med sirappan" var en lækkerhet. Flötgås till kaffet bestod åt samtliga i huset, då man för tillfället var "smörsläppe". Kärnmjötkan dracks gärna till måltid, även användes den som "päredöppa" och "grödadöppa".

Man sköljde gärna smöret i friskt, kallt vatten. Både runda och aslånga träskitar.

användes vid smörbehandlingar, som bestod i vatten sköljning, ättning, saltning och randskakning, så att det blev en "langk" eller "trilleng" eller kanske tidigare "gans", som mycket troligt var äldsta benämning på den färdiga smörklumpen.

Det fanns, för vissa ändamål, smöraskar av trä, arbetade i ett stycke, dessa användes mest vid långväga arbeten eller när man var ute på resa, körde "äklor" f. v.

Vid högtidliga tillfällen färgnerades smörpösläggningen avsevärt olika, oljekosten grundade sig oftast på husmoderns tycke och smak, eller i vissa fall av den outbildade "jittes-kökken". Även i viss mån beroende på gästets bakskafflighet, f. v. ej lika vid bröllop som vid begravning. Regel användes enkel smörform eller rafflad sked.



## V. Beredning av ost.

17.

Ysta = "osta".

Gräddost laas, men ej just vanlig bland allmogen. Däremot: "södmärlka ost, skinnemärlka ost, tjarnemärlka ost och t. o. m. surmärlka ost," den sistnämnda mycket mjuk och lös. "Kämmjansöst" kunde all ost kallas, som man lade kummin i, vilket förekom i den mesta boadosten. Bara händerna användes i regel när ostmassan pressades ner i "ostakaren", som varo flätade kott, eller med flätad sidkran på brädbotten. Östkorgen var anfyllt olika, liksom ostarnas tjocklek. "Sman ställe, sman ostakar" sade man.

"Östaloöbed" var torkade kalmaragar. Tillredningsättet skönt av modd. — Gemensamt osttillverkning skänd på orten, möjligt är att sedan dock förekom. Man gick dock gärna till varandra med "östamärlka", då så inskades. Då bjöds på lite extraförtäring, fast ej av egentlig gillens art.