

Mjölkhuskullering.

Annun mjölk än konmjölk har i min hembygd ej kommit till användning som människoföda. Evidens har konmjölken också alltid använts som djurföda, till grisar och kalvar. Någon annan användning för mjölken känner jag ej till. Spensvarm mjölk benämndes spensöt.

Traktering med nysilad mjölk ej känd, dock kunde mjölk-
erkorna någon gång dricka ett mått spensvarm mjölk, som
då kallades "silesup". Sötmjölk, gemensam benämning på
både nysilad mjölk och ostkummad mjölk i allmänhet.

Ostkummad mjölk kallades ~~ostmjölk~~ "skommemjölk".
Kämma på kott mjölk kallades "brarke". Grädd = "grädde". Fil-
det tycks i löpnad mjölk. Självolpt mjölk, mjölken har "sko-
ret" sej. Mager mjölk kallades "bla" mjölk. Självsurmad mjölk
kallades bläsur, dragen, "vreen". Söt mjölk har ej förekommit
i dessa trakter, däremot gjordes "filbontse" på det sätt att
varm sötmjölk sattes att surna (loppna) i mindre kärl, sten-
fält eller spikkummar. Kärlen bestöcks först med reter av
surmjölk. Beträffande sötmjölk kan nämnas följande: Innan

Småland
A. Hedbo lid
Säby

E. Göransson
1954.

det blev vanligt med kaffe, alltså för c:a 60 år sedan, så-
lades sömjölk på kvällen i djupa tallrikar, som förvarades
i svald skåle under natten, serverades som första frukost
nästa morgon omkring klockan 5, härvidlåt bröd och ost
i undantagsfall smörgås.

Mjölk rester som bereddes genom tillsättning av löpsämma:
Förutom osttillverkning kändes jag endast till pannka-
kor, som gräddades i ugn, och ostkakor, som emellanåt hu-
vudsakligen var kalaskatt, användes också regelbundet som
förning vid bjudningar. Nu råmjölken framställdes dels
råmjölkepannkaka, dels kalvost eller kalvdans, kalvost
till tillverkades så att råmjölken slops på en kanna eller
kraka som nedsänktes i ett kärl med kokande vatten
och fick koka tills den äggviterika råmjölken koagulerat.
Tjockmjölk eller låtmjölk framställdes ej här i trakten. Öl-
sopa lagades någon gång av mjölk med tillsats av dricka eller
ättika med tillsats av sirap, användes dock ej i medicinskt syfte.

Mjölken förvaring, gräddbildning:

Mjölken förvarades hemma vid gården, på de något större går-
darna fanns i allmänhet en särskild byggnad för ändamålet,

"mjöjuri". Taknades sådan byggnad sattes mjölken i någon vilt-
 hurbod eller källare eller också i en s.k. mjölkammare i
 boninghuset. Mjölken händes i flata kopparkärl, som
 ställdes på golv och luffor. Grädden gick upp på ytan och
 skummades efter ett par, tre dygn med en flat slev, skum-
~~slev~~ slev, av trä eller plåt och slops grädden i en så av trä
 eller koppar till. Kärning skulle ske, antingen en gång i
 veckan eller var fjortonde dag. I min barndom fanns ännu
 laggkärl, mjölkbyttor som användes vid mjölkning, mjölkbotter,
 men redan för mera än 60 år sedan ersattes både dessa
 och förvaringskärlen för mjölk och grädde med kärl av
 bleckplåt. Silningen skedde genom väv, s.k. "silkläsa" som
 spändes över mjölkförvaringskärl, vilket redan i min
 barndom bestod av 70 à 75 cm höga cylindrar av bleckplåt,
 öppna upptill eller också försedda med löst lock av plåt
 och rummade 15-18 liter. Härmed äro vi inne på nästa
 fas i mjölkhanteringen, den s.k. "ismetoden", som redan för
 60 år sedan i stort sett ersatt den ovan beskrivna s.k.
 "bunkmetoden", som innebär att de nämnda cylindrarformiga
 eller något tillplattade plåtkärlen sänktes ned i en vatten-

barsång, som, ifall rinnande kallt vatten påkändes, tillval-
les med isstysken under den varma åretiden. Isen förva-
rades i s. k. isdösor i närheten av "mepunkt", täckta med såg-
spån eller jord. Med tillkomsten av denna metod gick grädd-
sättningen betydligt fortare och grädden hann ej svema
så hårt som var fallet då "bunkmetoden" användes. Allt
jämt fränkildes grädden dock för hand med skamleor,
som redd från sidan såg ut som visas i andra sidan.

Kärning av smör skedde i slarkärna, ett laggkärn av trä
av varierande storlek, en trästake som löpte genom ett hål
i kärnans löstagbara lock, och som kallades "tyl" var ned-
till försedd med ett kors av smala bräder, försedda med
hål. "Tylen" fördes ideligen upp och var tills smörkulorna
avsattes i fast form. Kärningen, "Ljeningen" skedde oflakt
i köket, detta för att lätt kunna uppvärma "grädden" å
kötspisen till lämplig temperatur, c. a 30°. Något lagg-
ningshål i kärnans nedre del fanns ej, utan man "välde"
helt enkelt kärnan, då "Ljeningjölka" kamm ut genom
hålet för "tylen". Se småningom, på 1890-talet erustades stau-
kärnan här på orten av en liggande kärnkanna av trä

eller plåt, som drogs med vev, varvid tylen sate fast.
 Något slags skrook i samband med kärningen har jag
 ej hört talas om, dock med ett undantag; Om av någon an-
 ledning det ej "blev smör" vid kärningen ville man hos
 en del gamla personer söka orsaken därefter, att någon ill-
 villig granna "förgjort" korna. Efter kärningen sköljdes smö-
 rad med friskt vatten och åttades med en träspade tills
 kärnmjölken helt bortarbetats. Salt tillsattes under be-
 arbetningen, under skundom salufördes dock osaltet smör.
 Det smör, som skulle användas hemma packades oftast i
 glaserade lerkärl, det för avsalu avsedda smör packa-
 des i laggkärl, "smörbottor", vidare upptill och försedda
 med löstapbart lock av trä. "Smörbottor" voro av olika
 storlek, rymmande 10 till 20 kg. På borgdagarna salufördes
 smöret i närmaste plad eller större samhäll, där uppkö-
 pare tog hand om och vidarebefordrade till storstäderna,
 det smör, som ej gick åt till platsförbrukning.

Några särskilda former för det smör, som användes i hus-
 hållet förekom ej, endast vid kalas utsårades bordssmör
 med en rejellad träsked eller formades till kulor liksom musker.

Opt. Några särpräglade ostsor^ster tillverkades ej, utan en-
 dast vanlig helfet, halofet eller skummjölksost, den senare
 oftast kryddad med kummin, som skorstades företrädesvis å
 vägnar. Tillverkning av ost i små flätade ostkorgar hade
 praktiskt taget upphört i min barndom. Det förskom mesta-
 dels cylind^rerformade ostkopp^r av trä, försedda med en
 mängd hål för varens avrinning. Dessa ostkopp^r voro av
 ungefär samma form och storlek som de ostkopp^r av plåt,
 som ännu användes i mejerierna. Ostmassan upphämtades
 ur ostkaret, en stor kopparså el. dgl. i ett ostkläde, "y^usteklä^e"
 och detta nedsänktes i ostkopp^r. Ibland saltades direkt
 i ostmassan, ibland lades den färiska osten i saltlake.
 Till ostkopp^r hörde ett löst trälock som gick ner i
 ostkopp^r, detta lock belastades med en rät tung sten,
 som tjänade som ostpress. Ostvarian, "vatt^elau" användes
 i regel ~~som~~ till utfordring av svin. Ostlöpe Ostmassan be-
 nämndes "plo^ocka". Ostlöpe framställdes av saltade och torka-
 de löpmagar av spådkalu (kalven skulle ikke ha förtäut nå-
 gon fast föda). Efter torkningen skars löpmagen i småbitar
 och lades i lake, tillsatt med brännvin eller hellet konjak

Av denna väteka häledes lämplig dosis, c:a 1 ~~teckad~~^{teckad} pr. kannor (ca 2 1/2 l.) i den oöppnade ostmjölken. Ostmassan lag i sin ostduk i ostkoppnen under några dagar, vändes varje dag. Då massan tagit fast form lagrades ostarna på hyllor i en ostkustod, de måste i början vändas varje dag, senare med längre tidsintervaller, men måste ständigt tillösas och ibland tvättas för att undvika mögel. Efter omkring tre månaders lagring kunde osten ätas, men helst ville man lagra den ett halvt upp till ett helt år. Den helfeta osten kunde förvaras ännu längre, men fick då anta torra utalls för mycket. Ett utmärkt sätt att förvara gammal ost ansågs vara att lägga ner den i en säckslin, överläckt av spannmål. Ännu bättre var att lägga ner den i humle sedan osten först indränkts med konjak. Gemensam oststillverkning, s. k. "yakt" ägde rum hos backstugueitlars. o. d. Kammfarna medförde vardera några kannor mjölk, och så odlades gemensamt med efterföljande kaffedrickning och samkväm. Mjölken skänktes givetvis. Meroststillverkning vel jag ej ha förkommit, vasslan efter sölmjölksort och ostkaka kokades dock till en tjock välling, vasslavälling.