

Mjölkhushållning I Dörby socken.

7798

1

Till människoföda användes mjölk från kor; även från getter där sådana fanns. Mjölken hällades bort när den var missfärgad, blodblandad. Åt kalvar och smågrisar gavs mjölk. Nycklingar utfodrades med kli, uttrött i mjölk.

Småland
N. Nöre hd.
Dörby
—

Elsa Mattsson
1962

Kovarm mjölk = nymjölkad sådan. (Spren-
varm mjölk från sto ansågs bota kikhosta,
och den användes också f. detta ändamål)
På råmjölk bereddtes kalvost eller kalv-
dans, råmjölkspannkaka. På mjölken
blandades med söt mjölk. Locken, mandel
eller kanel tillsattes. Så provgräddades en
liten form för att se om råmjölken var lagom ut-

Brunost vet jag ej om. Ostkaka användes ofta som "förning", i enkla fall även råmjölkspannkaka. Ostkummad mjölk hette "söt mjölk". Motsats, skummjölk.

Mjölkens skär sig, mjölken är blåsur. Mjölkens har löpmat (det senare i lite längre framskridet stadium) Blåsur, gammal, mindre god, mjölk, kallades också för "bresken" mjölk. Sådan mjölk kunde komma på bordet. Presten gick till svinen. Tättmjölk var ej vanlig, långmjölk förekom, det var visst en vit lapp, impregnerad med tätämne, som lades i mjölken. Mager mjölk var "blå mjölk".

Varm eller uppkokt mjölk användes till kall gröt. Mest till kvällsmål. (En vanlig morgonrätt var "dopp" Smålandsdoppa. Mjölk hälldes i en stekplåt där förut stekts fläsk. Vetemjöl vispades i, till en mycket tjock sås, äts till potatis.) Uppkokt söt mjölk dracks av vuxna pers. Filleunke användes. Mjölken tillsattes med en skvätt surmad mjölk eller föregående fil, fick stå tills den var färdig. Hårn mjölk dracks som den var. Ölsyra eller dricksvälling kokades av mjölk och dricka. Reddes med vetemjöl. Locker, sirap el. honung, samt en bit kanel. Sådan välling var bra att dricka het, när man frös.

Mjölken förvarades i källaren eller i mjölk-
kammaren (även kallad mjölkbod) Det var
ett stort skafferi med långa hyllor, mjölk-
hylla - or. Ost och smör förvarades i sam-
ma mjölk-kammare, osthylla.

Mjölkningsen skedde i spann, stäva, ämbar,
de senare av trä. Tröns juver tvättades
av före mjölkningsen. Silning. Det primi-
tivaste sättet var att spränna en silduk
över kärlet som det mjölkats i, samt låta
mjölken rinna igenom i ett fat. Detta,
när det blott fanns en ko. Celjist sil
med dubbel silduk. Senare tillkom filter
som placerades i silens botten, bortkastades
efter användningen.

Mjölken silades upp i bunke, fat eller skål.
 Bunke mest. Förtemnta kopprabunkar,
 bleckbunkar, bruna lerkfat med dekor av
 1-2-3 vita känder. Sedan kom en ljusare
 typ av lerkfat, glacerade (Celcerfat.) De
 ansågs lite finare. De träkärl som användes
 var mest av ek. Till skumning av
 mjölken användes en stor träsked. Den
 dogrades först i varmt vatten för att
 grädden ej skulle fastna. Gräddbanden
 skrapades av, och barnen ville "licka
 skeden". Grädden hopsamlades i en sär-
 skild kruka (med 2 öron) Vintertid kunde
 det dröja ett par veckor mellan varje smör-
 kärning. Träkärlen ställdes att torka på en bänk.

Beredning av smör.

Kärnan var hela redskapet. Ett laggtkål,
kudd, mest av ek. Tjeland var den gisten
= hoplockad.

i köket och
kärnade.



Man stod som regel

Vid "åska i luften"

var det besvärligt

att få smör. Likaså
om någon "kärning" med otur kom på besök.

Man vispade också smör. Detta när det
ej var så mycket grädde att det lönade
sig att "dra mer" kärnan. Dra mer i den
bemärkelsen att ej "dra mer disk". Man
"måste" vispa åt samma håll hela tiden.

Stärnmjölken användes till dryck, till
degspad och till svinen.

Smörklumpan tvättades i ett stort fat i 2-3
kalla vatten. Med en träsked eller spade
tryckte man vare för vare ur kärn mjölken.
Smöret "ältades". Sist arbetades saltet in
i smöret. Smöret "klappades till" snyggt
i en kund eller arvlång bulle. För hushället
grackades det i smör bytta, smörkukka.
Att "gryda" smöret förekom, med en käftad
spade gjordes olika utsirningar. Smöret
såldes dels åt fasta hemmakunder. Det
var "møster Jonsson", møster Karlsson m. fl.
som skulle ha sin bit var 14: de dag.
Det förekom alltid god vikt på köpet.
 Dessutom beaktering av kaffe vid hämtan-
det.

Det såldes smöret på Halmav torg. Det var
 ej ovanligt att kräsna fruvar smakade av
 smöret först. Redskapet var tunnrageln,
 eller en slant!!

Ordet äska, äske, förekom. Så kallades
 t. ex. gårdvariehandlare för "äskedämgare".
Aska var väl unq. väska.

V

Beredning av ost.

Benämning: Lötost, skummjölksost, kärn-
mjölksost, kumminost, smäost.

Ost tillverkades i ostkorg. Ostkorgarna var
 runda, unq. 10 cm. höga varierande storlek
 20-25-30 cm. i diam. med ett litet hål
 i mitten av botten. Materialet var ett

böjligt, segt träslag. Enn eller vider som lätt gick att fläta. Högarna köptes ofta av kringvandrande krogmakare.

Löje fick man från kadmagen. Innehållet i kadmagen skjöljdes, blandades dag för dag med lite söt mjölk. Efter några dagar trälades detta i den rengjorda kadmagen sedan diverse saker såsom konjak, salt, vitpeppar samt ibland ett ägg iblandats. Sedan var löjet färdigt för torkning. Magen trädde upp på ett par pinnar, och hängdes till tork på en stång ovanför köksspisen. Denna stång användes också till korvtorkning efter slakt. — Ystring-Mjölken ljumrades i en stor kopparkittel (fingerljumt.)

Det torrkade löpet blöttes upp i vatten. Lagom
rikt av löpe var riktigt. Detta vägdes på
en vet. betsmån. Vissa af till vissa liter
mjölk (eller karnor) Nu silades det upp-
blötta löpet ner i den tjumma mjölken.
Fick stå tills det löjnade. Då silades
ost massan upp i en osthandduk som var
placerad i ostkorgen. Kässlan trycktes ut med
handen, ytan plöckades upp så den blev
lucker, ett nytt lager ostmassa lades på
o. s. v. till korgen var full. Kramades till
i osthandduken, bytte duk, vändes. Saltade
lite svanpå. Sedan skulle osten skötas.
Vändes, tvättas, byta handduk. Att tvätta
med brännvin var mycket bra. Undgick mögling.

När osten sedan torokat till togs den ut från
korgen, lades till torkning på osthylla eller på
en bänk i köket. Vändes, tvättades. När osten
var så torr att det gick att skära den, kunde
den börja ätas.

Vid själva ystringen sattes ostkorgen på en
osthylla, ett kunt trästycke med räfflor.
Detta för att vasslan skulle rinna där.
Att "gå med ostmjölk" till de som ej
själva hade kor, förekom ofta. En gå
förehand bestämd kväll skedde då ystring.
Det bjöds på kaffe, ibland koktes vassla-
gröt (på korn eller risgryn.)

Det var ett angenämt nöje.

Elsa Mattsson.