

"mjölk" talspråk

Mjölk är ett förenämligt näringsämne
 här använder vi endast kömjölk, till
 människoföda. Det anses som synd att
 använda mjölk till något annat än mat.
 Det som inte gick åt i hushållet det
 brukade de ge "grisarna" och "hönsa".
 När kon betvat fukt den nykavade
 kavlens nymjölkad söt mjölk; mager reker.
 Mjölken efter en "nykavad" ko. De första
 dagarna efter det kon betvat - då är
 mjölken lite gul och mer tjockflytande.
 Den mjölken kallas råmjölk den
 användes ibland till kavlens, men
 mest till "råmjölksspannekaka"
 i talspråk kallad "råmjölkspannekaka".

7811

1

Småland

S. Vedbo hd

Trogatorp

Maria Samuelsson

1962.

Sötmjölks-ostkummad mjölk. Silsup är
när man dricker uppvarm mjölk.
När grädden är ostkummad kallas
mjölken skummjölk. När uppkokad
mjölk kallnat blir en hinna på mjölken.
Den här hinna heter "snarke". Själsöpt mjölk
"skär sig". Mager mjölk heter "blåmjölk".
Själsurnad mjölk som ännu inte tjocknat
kallas "blåsur". När själsurnad mjölk
tjocknat, kan den användas till människoföda
inte bara kunde användas till människoföda.
Mjölk i alla former var säkert ett mer
viktigt näringsämne för våra förfäder
än för oss


7811

2

Sötmjölk förtäres outhälsamt av såväl
 vuxna som barn. Både nu och så länge
 jag minns. - finns färsk mjölk på bordet
 både ~~da~~ var och middag. Uthälsamt mjölk
 till kall gröt användes nog mer för, än nu
 Rågmjölksgröt och mjölk användes för till
 kvällsvard. I min barndoms och ungdomstid
 var det vanligt med gröt och mjölk "till kväll".
 De övriga måltiderna bestod ofta av mjölkmat
 Kalodans ~~lagades~~ av enbart råmjölk med
 lite socker och salt som krydda. Kalodans kokes
 i vattenbad några timmar. Till råmjölkspannkaka
 användes råmjölk blandad med lite sötmjölk
 och mjöl. blandningen tjemmas lite innan
 läjet hälls i. Kuförtiden användes enbart köjulojje
 därefter gräddes ~~pannkakorna i ugnen~~

7811

3

5
Mjölken förvarades ibland i bod, ibland
i en mjölk kammare inne i byggnaden,
eller i en kylare som hängdes i en källa
eller vatten brunn. Kär! att mjölka i- jag
minns inte om annat än hink av plåt
vi kallade den bleekhink. - Men jag har
hört talas om att för mer än hundra år sen
använde de stöva att mjölka i- ibland
kallades den bötta. Hade inte så mycket
mjölk, då hölls den i glaserade lerfat dessa fat
var av olika storlek 2-4 l. Till formen liknade de
en spillkum, men en spillkum är ju mindre
den användes att ha grädde eller säs i. 
Till större mängder mjölk användes stora kopparkittler

7811

4

Ostkaka är en gammal smäländs-rätt
som användes till efterrätt vid kalas. Förr
var det vanligt att ha ostkaka som förning
när man gick på kalas. De gäster som ägde
kor brukade ha ostkaka med till kalaset.
Att ha förning med till kalas förekommer ännu
men det är en sed som håller på att försvinna.
Mjölken som användes att göra ostkaka av
måste tillsättas löje; så att plocka kan
skiljas från vasslan. I kopp mjöl måste vispas
i mjölken innan löjet kommer i. När mjölken
läppnat; tar en oyp plockan med ett
durkslag och lägger sedan plockan i en Sötting.
När vasslen runnit ur plockan tillsättes grädde
samt socker, ägg och mandel.

Skumma grädde och sedan göra smör av den, är en gammal metod som redan före min tid blev omodern. Som barn minns jag när de separerade mjölken. Mjölken hölls i en så som var ställd ovanpå separatoren sedan kom grädden ut genom en pip och skummjölken ut genom en annan pip. Skummjölken fick kalvarna att dricka.

Smörkärning minns jag; de hade hade ett högt ganska smalt laggkär som de hade en stav i. Staven stötte de upp och ner så grädden var i ständig rörelse tills den började smöra sig.

Smörklumpen togs sedan ur kärnmjölken, och sen brukade de lägga den på en ältä och med friskt vatten tvätta smöret genom att gna med en träsliv, och salta

Kämmjälk är gott att dricka, men alla
tycker inte om den - det folket inte orkade
med att äta - det brukade de ge svina
Efter jag blivit sex år hade vi inga kor hemma.
Då brukade jag passa på när grannens kärnade
smör - då brukade jag få en smörklick på
en tjock brödskiva. Lillgäsen^v var till
formen och storleken som ett litet hönsägg
Storgäsen lades i en smörbotta. Smöret
förvarades i ett lagykärl av trä.

7811

7

I min barndom fanns här i socknen byar med många små gårdar. Där hade de ofta inte mer än 2-5 kor. Då blev det för lite med mjölken från egna kor. Så då hade de "byte oste" här i byarna. När de i en gård skulle till att ha "oste" - "budade" de "grammororna" så de kom med var sitt "mjalkakrus". De hällde mjölken i stora kappar kistlar. Sen diskades krusen och ~~och~~ hängdes på "jässgärstavar" att torka. Sedan bjöds på kaffe med dopp. När de "blarrat" en stund, hedede flesta inte tid att stanna längre. Men ibland brukade en "grammor" stanna och hjälpa till med "ostningarna". De som själva inte hade kor brukade "bu da" till "figgoste". - Nu för tiden förekommer inte "figgoste" - ja, ibland till missionsauktioner

7811

8

Det är mest vanligt att ysta ost i korg
flätad av pil eller sälg. I korgens botten var ett
litet runt hål. Korgarna var av olika storlek.
Mjölken värmdes i kopparkittel, innan läjet
hälldes i. Mjölken läppnade då inom en kvart.
Därefter rördes om med en stor träslav, som öste
de nypp pläckan med ett durkslag. Korgen var
klädd inuti med en mjuk ren handduk - där
i hälldes pläckan - så lades handukasmittorna
över och vasslan pressades ur med handerna.
Så öppnades ~~handduken~~ igen och mer
pläcka lades i korgen - så fortsatte man
tills korgen blev överfull. Den ny ystade osten
fick ligga kvar i korgen några dagar. Men måste
dagligen vändas i ren handduk och gnidas med salt

År 1930 byggdes andelsmejeriet här i Tingsåsa
Då blev det nästan slut med mejeri hanteringen
i hemmen. Julosten "ostar" nog de flesta lant-
brukar par i hemmen. Julosten brukar de göra
i Augusti eller september för att osten ska bli
lagom lagrad till jul. Men många ropar in sin
julost på missionsauktionerna. "Tiggostet" till
missionsauktion brukar vara i september. Då
kommer lantbrukarna med 25-40 liters mjölkfäsk
Lantbruknämnden håller på att utrota alla små
gårdar. De bönder som finns kvar har fler kor
och mycket mer mjölk genom att korna får effektivare
köttele. Detta tycks kanske inte tillhöra historien
men redan har de planer på att lägga ned mej-
eriet och istället köra mjölken till Nässjö