

28
Svar å frågorna med: mjölkbrukshälsa

~~Fyllställdes denna vissa frågor av grästen,~~

7853

1

Mjölk olika slag.

Roms mjölk, samt gutmjölk, användes till
svämsköfoda, Stommjölk användes som
medicin att bota difteri. Mjölk användes
även till djurföda, åt kalvar, geisar, katter.

Råmjölk. ungefär fem 'mål' råmjölk
blandades tillkopa, av detta brödes. Kalvslans,
råmjölkspannkaka, råmjölkkrångar, etc.

Ringloms bakades av den tjocka gula grädden.

Lill spannkaka tillgattes något mjöl. socker o salt
samt ostlöpe. Serverades med eller utan sylt.

Spensarm mjölk: 'pattearm'

Se ut som en ²⁹ Mjennmjölk (Hörentmjölk) se god ut.

7853

Silesupen: 'Sjunnwarmmjölk' en 'mjötkaslekk'

2

Söt mjölk: 'mysilad, men även skummad ej'

Surnad mjölk, Skummad mjölk:

skumm mjölk, Skummad, 'söjje' mjölk,

Kokt mjölk, kinnan därpå: 'Skinn'

Trädde: (flöt) 'lupa mjölk'

(självtöpnad) (mjölken står och surnar)

(mjölken står sig) (mjölken har skuret sig)

svager mjölk: 'slåsur' 'skäll' lite surnad, (gällow)

Sur mjölk används till degspår. (till matbröd
men ej till vattenbröd.)

Sötmjölken användes uppkokt med brödbitar uti
'Supper' till kall mjölkgröt begagnades
uppkokt varm mjölk.

Rätter beredda med töpämnen, ostlöpe.

ostkaka, söst, ost, brynost,
 brynosten tillredes så att en viss mängd
 söt mjölk uppvärmdes ung, 3 öge ostlöpa till-
 sattes, uppvispade ägg, samt mjöl tillsattes,
 när mjölken började förvandlas till ostmassa,
 (skar sig) det hela fick stå en stund, så kramades
 massan försiktigt ur, den fasta massan ledes
 i en ugnspanna, sockerbitar prätlades ner
 i kakan, när den stätt i ugnen så länge att
 kakan började höja sig. Sattes trästickor runt
 pannans kant, för att inåt skulle svämma över
 Brynosten var väldigt god, när den senare
 värmdes upp med kock gjädd. Den föes -
 kom som föring och kalasmat.
 En mjölkkrätt var öst, till den upp -

Kokta mjölken till Sattes smalt-dricka.
 (Apisöl) något mjöl, och salt, insjöfära, sirup
 detta kallades äro Ölsöpa

7853

4

varm Ölsöpa var bra att dricka vid fjösor,
 eller kände sig illavärd (lite dålig)

Klimpavälling, mjölk mjöl rödes samman med
 en ägggula, och salt. Till en slät smet,

En viss mängd mjölk koktes upp. (OBS!
 måste absolut koka) annars gick klingrainasördes
~~med~~ skedvis östes smeten i den
 kokande mjölken fick koka en stund.

Den nybildade mjölken förvarades
 i buntkar o fat, på skåpshyllan, eller hylla på (hölle)
 vägg i ett skafferi, eller ~~förstora~~ festekammare.
 Det fick ej röras i buntkarna ty då gräddfall

den inte, när den gräddfallit efter ett
 eller par dygn, skummades 'Söjdes' med en
 träsked, sedan man föst (ringlombning kanten
 lossat grädden) ofta med pekfinger (flötar
finger) Kärnen vid mjölkningen
 kallades, mjölkessgarn, mjölkakruka. rikt
 Träsilar fanns att sila mjölken, silduken
 var av linnetyg,

Smör bereddtes av grädden, som blev
 på mjölken, på vassel kunde man även
 tillvarata grädden, göra smör därav, detta smör
 smör var mycket bra att baka utav
 Genom att hålla het vatten i träkärnan föst
 kärningen blev den både tätt i fogarna (den
 var laggad) samt lagom varm att slå

grädden uti, det gick då fortare att få grädden
att 'sjära' sig, när den 'skūret' sig böjades
Bort karnmjölken. 'Husenmjölke' att sippra fram
karnstaven kallades, 'löle, fylen'. Man kunde
även vispa smör, en kraftig trävisp 'vosp'
man skulle nog vispa åt ett håll, ifrån sig.
'annsöss', En smörgås med nybakat
bröd och ~~ny~~ karnat smör, smakade som
att vara mygift. Sades det. Smöret ansades.

Efter karnandet lades smöret i en trä
skål, smörskål i friskt vatten brättades
sedan smöret, med en träsked arbetades det,
vatten byttes om till ingen karnmjölk fanns
 kvar, så kallades allt vatten bort, smöret
formades till en kulle, det var en konst



Kärna i
löle.



Strödkruka



Träsked.

att 'döfftla', smörtrillingen, smörbyttlingen,
 en viss teknik i armar och händer att smör
 smörskålen mellan dem, (båda händerna) få fram
 en absolut slät yta på smöret samt den
 rätta rundningen av biten, detta kallades att
'döfftla' smöret. När korna höll på att
 smältagas, sänas var det vänt att korna,
 Lög längre tid innan oftäddin skar sig,
 När korna sintes, hette det, att mjölken
 köp åt kornen, En smörbytta 'bötta'
 var av trä, laggad med lock på 'lock'
 här lades smöret i smöret skulle förvaras, för att sedan
 säljas till uppköpare, hälltes saltlake över
 så att det skulle stå sig en längre tid
 detta kallades 'löttesmör'
 Smöret älls och saltningen skulle sambidat



Swawad
Smörskål
 av trä



Smörbytta m
 lock

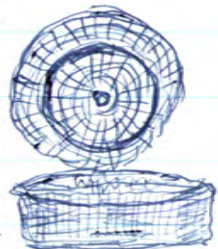
Kärnmjölkten var en särdeles uppskattad och god o hälsosam dryck, lämpade sig bra till drogsrad, samt användes till Kärnmjölskaka. Vid färder förvarades smöret i smöraskar svarvade träaskar unq. 15 cm. i diameter, med lock till

7853

8

Beredning av ost, Ystning:

Ost som formades i 'ystekorg' 'ystekar' lags upp i en ysteduk, denna ost tvättades dagligen någon vecka samt saltades utvändigt, och vändes, var dag, efter en ystning på hösten, 'Hökelsmäss' blev det en god fulost, med bra skotsel (Lela Tidea), olika storlekar fanns på ystekarorna normalt var st. ungefär 3 dec. i diameter 1 dm hög, ostmassan fick pressas ned. En duk lag breddes över korgen (ostkorgarna var flätade av enarötter.)



ostkorgarna

Här lades ostens duken sveptes över och den
 gällde det att med händerna pressa ned ostens
 genom att vända ostens oupphörligt fick man
 så småningsom den rätta formen, till denna
 ost användes även ost, mjölk, den blev då smånings
 'mullskinnost'. Plockost kallades den ostsmåsa
 man vid senare ystring gav sönder och blandade
 i, även 'Plocka'. Sörost var en rätt som
 kokades; 5-6 limmar, och sedan slops upp
 i fat. 'Sörostafat' detta fat hade en krusig
 kant överst, rätten var god och användes
 till kalas, som förning. Marsäkk'
 Rovost, Rivost, ostkaka var en annan kalas
 rätt, som bakades i stora kopparkärl
 vid serveringen sattes ett brodnät känd runt bräcken
 fick småningsom. No. handbok.

Gjennom kullvaratagandet av löpningen
 hos kalv- (spädkalv) skaffade man ostlöje,
 denna smaga sköljdes o skrapades samt lades
 i ett kärl med vatten och rikligt med salt
 detta fick stå tre veckor, då det kunna
 silades ifrån, och slops på flaskor som bokades
 ett annat sätt var att koka magskinnut och
 lägga en bit därav i vatten vid behov.

I stora kopyarkittlar värmdes mjölken; ljummandes
 löjnt tillvattes vid viss tidpunkt, kittlarna
 'lösktes' (fäcketes över) när mjölken började
 stanna löplägga sig fick den stå någon halv-
 timma, innan smassan omrördes,
 Ett ostkear var av brädbitar i botten
 fanns utskärningar i träet

Ystöl brukade hållas vartannat år i
 prästgården, eller var det så att ena ändan
 på socknen skänkte mjölk ena året och
 vasa vassa, De likaste smörna
 hjälpte till med ystningen, och värdfolket
 bjöd på middag, ystokalas 'ystöl'

7853

11

Besörme, mesost, kokades av vasslan
~~sm~~ efter flera timmars kokningstid, tills
 vasslan gått upp i ånga, gjordes en redning
 av mjöl sirup, kanel, stärkelse, quäddes den
 quälaktiga massan var färdig, efter
 en lido förvaring sockrade 'semnade'
 den sig, blev somklig som gäläng.

Tammal ransa:

Se mig en gång! Vad ska du med mjuk?

Köpa lite hö! Vad ska du med hö?

Se min lilla ko! Vad ska du med ko?

Mjölka lite mjölk! Vad ska du med mjölk?

Ysta liten ost! Vad ska du med ost?

Se min lilla gräst, som predikar så
vackert i körka.

Med en handgjord träslor, 'grösje'
skulle sötosken röras, några timmar
i stäck, den blev bäst med flitigt
rörande, Ett annat rådskan

att röra med var en träklymra, 'sjippa'
'grötasjippa' användes när råmjölkspöta, 'sjatte-pöta'
— kokade s —

Grösje

Sjippa