

Svar på frågelista om Mjölkhushållning.

7905

Mjölk av kor och getter användes till människo-
föda. Miramjölk som medicin mot kikhosta. Urin av
dräktigt sto som medicin, okänt ändamål. Mjölk använ-
des för blandning av vissa färger, terra och vid ådring.
Uttämning av mjölk endast av klonkamjölk uppkom
vid fyrflamator. Spumjölk bereddes kröcheort
kalvedans och tjälort. Mjymjölka kallades pattavarm
mjölk. Drickasube var svagdricka och mjölk i bland-
ning. Sötmjölk var mysilad mjölk. Skommemjölk
kallades också flödamjölk. Himnan på kokt mjölk
kallades dabbe. Mjölken filas var att den skar seg
eller blaj blaosur. Mjölk som böjades hade drät
seg eller var blaosur sådan förtärdes icke men när
den surnat helt blev det filbunke uppskattad som

1

Halland

Arstads hd

eftra

Johan Andersson

1962

eftersätt om sommaren, förtärdes med eller utan
socker. Genom ämpning blis söt mjölk sur på någ-
ra timmar. Söt mjölk förtärdes av barn och vuxna
dels att dricka dels som mjölk å smörgåsar om det
fanns rao te de. Uppkokt mjölk och kall gröt utgörde
ofta kätälsmål. Höje till ostning framställdes vid
slakt av kalv endast några dagar gammal, fick
endast dricka mjölk. Omedelbart före slakten fick
den 2 liter mjölk, magsäcken fylldes sedan med
mjölk och korngryn, torkades i solen. Sötost fram-
ställdes av vassel, kokte tills vasslen var bortpakt.
Flödagröd koktes av grädde och mjöl. Gröt av flöd
och kornmjöl skulle bärsäyskthinnor ha. Mjölk
förvarades i träbötter larfäd även träfäd jordkällare
utanför huset. Ost på löftet på hyllor Ostajäll

mjölk och smör i källaren på trähyllor. För mjölkning hade man en botta av trä, en staver vaskhögre än de andra och utgarde handtag, även träsparn med gräbe av järn användes. Silen var en trattformad skål med sil av ofärjat gletigt tyg till botten. Kärnen diskades i sodalut. Glödarjen i ett kärn för sig hättekarat. Smör och smörgås rades det. Tjärnan var av trästaver rund med hål i locket för töllen. Tjärnan kallas för töllatjärna. Urhulkad trästam som användes som tjärna är känd endast genom gamla berättelser. Smör i liten mängd framställdes genom att skaka grädden t. ex. i en flaska. Öflera allmänt var att virpa grädden i en kruka. fick virpas endast åt rätt håll. Om smöret inte ville samlas fick någon kär i huset skuld för att han häll smöret, det avhjälptes

genom att han fick ta ett tag med vispen eller tällen
sen blev det fort smör. Om det ändå dröjde kunde man
lägga i en kläck gammalt smör. Smöret sköljdes i många
vatten, saltades och hystades i larfåd så en oval cylind^r
uppstod. Vid förräljning saltades smöret hårt och
bindades i glervänt tyg. Den vanligaste ostningen var
söt mjölkost. En stor trebent gryta fylldes med mjölk,
värmdes i den öppna fyren, tills den var jommen
löbe lades i så den skar sig, komblades sedan upp och
pressades hårt i en korg. Den skulle tvättas varannan dag
en tid och förvaras på tårt ställe. Den blev bättre efter lång
lagring. Ystasgille var vanliga på små ställen endast
morarna gick tillammans då medförde mjölk
som förning. Blev byddola på råghafbe fördren
några timmar med hinning å pråd.