

Svar å frågelistan nr 1: Mjölk-hushållning.

I Mjölkhushållning, Olika slag av mjölk

Mjölk De djur som lämnade mjölk var kor och getter, Denna mjölk användes även till djur föda som till kalvar och svin.

Till beredning av pärg har jag ej hört.

Men däremot krita och mjölk användes i stället för vatten särskilt sur kärnmjölk var omtyckt till sammans med kritan den förstade bättre på spisen blev vitare och glansigare.

Råmjölk De tre första målen som kon mjölkades fick kalven litet råmjölk det som blev över bars lykt in i köket, Det vill säga att man hällde över mjölk byttan medan man gick från ladugården in i

8190

1

Småland

Simnevalds lfd

Kalvrik

-

Karl Nilsson

1963

Köket mjölken från dessa mål fick ej vara bar
ute ej förän den kom under tak.

8190

2

av den mjölk man fick in bakades
råmjölkspannkaka somliga kallade den för
kalvadans. Tillredningen, råmjölk någon
sätmjölk så att den ej blev för hård kanel
eller mandel och socker, Bakades i bakugnen
i bleck eller koppar hunker och i mindre
formar, så delade de med sig till grannar
som erhöles pankaka som smake.

Spensarm mjölk sades alltid p~~å~~åmå
så kallades den tills den blev kall.

Lilsupp kallades den mjölk som draks osilad
direkt från mjölk byttan.

Osilad mjölk från getter ansågs som ett

bra botemedel mot bröstsjukdommar och draks
spen varm och osilad, så länge mjölken var
varm kallades den Palla väsmå

8190

3

Fästmjolk var den mjolk som var oskum-
mad och ej dragen, Mjolk som var blandad
med vatten vid diskning av härl samt
i hopslagning av olika slags mjolk som
kärnmjolk skummad mjolk. Kallades för
slätsmjolk användes till utfodring av svin
Grädden kallades för Lanke.

Filbunke var mjolk som locknade av sig
själv, På sommaren locknade den gort
och kallades den då för Brälocknad så att det
var vatten på botnen detta vatten kallades
för skåring, innan den locknade kallades

den för blåsur mjölk Blåburnad mjölk
användes ej till människopåda och ej till
kalvar däremot till skin, Självsurnad
mjölk som var locknad filbunke till
till människopåda. Först blev mjölken
blåsur därefter locknade den själv.

Var den blåsur sade man den är dragen
Trots att Tätorten pingiskula vulgaris
växer på flera platser har tätmjölk ej till-
verkat, Det kallades allmänt för ilagräs
och trodes förorsaka i nåtkreaturens lever
il, eller leverplundra särskilt hos får.

Den mätta mjölken användes ouppkokt
till mat till gröten samt vid midagen då
ett mjölkfat framställes på bordet varur alla

8190

4

äta tago direkt ur fatet med skeden och äta på brödskeivan. Den mjölk som fram sättes till den kalla morgongröten var upprörd mjölk. frusen mjölk har ej använts den ansågs som farlig att förtära.

De mjölkkrätter som beredes genom tillsättning av löpe får det första, Ost, sålost, brynost, brunost här kallad brynost, Tillredningar av brynost, Mjölken kokas upp skäres med kärnmjölk hålts något sur, i brist på kärnmjölk kan ällika användas ostens upptages med ett durslag en skopa med hal i botten gräses som vanlig ost i ostkorg brynes vid öppen eld eller stekes på plåt så att den blir brunfläckig. ätes färsk användes

som kalas mat samt också som förning
Ölsupa Mjölke kokas upp vari öl eller dricka
tillsättes så att mjölken kornar sig ätes till-
sammans med bröd sill eller fläsk ibland
som efterrätt särskilt under den kalla ärs-
tiden. Mjölken förvarades i en skänk eller
ett skåp och kallades för mjölka skänken
eller mjölka skåpet. Det kår som användes
vid mjölkning kallades för Mjölka bollen
ett runt kår med en högre stav att bära i
för det måste av trä laggade och av enträ
men funnas även av förtent koppar.
Silningen var trä sil utgröpt ut ett trä sty-
cke med ett runt hol i botten vari fårske
granris sättes nytt var gång man silade

silades i en span eller kruka, tvättades efter
silning i kall vatten, från span eller kruka
håldes mjölken upp i bunkar av trä eller
bleckplåt. Här i Skalsvik användes näst
lerfat men förekom också koppar bunkar
voro de av trä voro de laggade av en eller gran
Lerfatens tillverkades här i Skalsvik här fanns
i början av 1900 talet två stycken som tillverka
de lerfat krukor blomkrukor mm.

dessa lerfat voro lätta att hålla rena och
lämnade ej någon smak. Det fanns olika
storlekar som kannerfat stöpa fat halvstø-
pa fat i dessa fingo mjölken vara några
dagar tills att den var gräddfallen när tre
eller fyra dagar gått skummades den med

8190

7

Träsked och grädden ärtes i en grädda kruka
av Celse eller lergods, Kallades även för
flötakrukan och förvarades tills den dag då
kärningen skulle ske, Grädden kallades även
för senke. Under den varma årstiden förvara-
des grädden i källaren om vintern i något
rum i bastaden, Den huvudsakliga benäm-
ningen har varit smör. Det säges smör kan
vara föregligt vid tre olika tillfällen, När det
är för hårt, när det är för len, och då man
inget har, Smör tillverkades även av get
mjölken vilken vispades till smör detta
smör blev talgitt och användes till stek-
ning i vissa fall till bakning.

Stärna kallades det arbete man utförde vid

8190

8

framställning av smår lika så det redskap
man använde Skärnan, Denna var en stäv-
kärna rund laggad av kvistfri gran, Stät
kärna, kärnstaven kallades Törle^v eller
Törles^v des nedre^vsta var ett kors och i varje
ände av kors^vet ett hol^v.



Men det fanns även

de som hade rund Törle med i borrarade hol
i det mittersta hålet i Törle^v sätt Törle stäng-
en den var partkilad med en träkil, var det
bra skulle vida stäl vara inslagitt i
Törle stängen i kilen, Detta^v vara stäl, vida
stäl, bestod av en skämning^v av breuten
stoppnål som gått sönder av vida, Det var
för att kärnan och grädden ej skulle bliva

8190


9

för god under kärningen, kärningen
utfördes i köket eller under kall väderlek i ett
eldat rum, på sommaren kunde även
kärning utföras i det fria utanför källaren
eller i trädgården vid brunnen.

Grädden uppvärmdes framför spisen
genom att krukorna placerades så att
strålningen kom mot krukorna, blev gräd-
den ej varm nog kunde uppvärmt vatten
hållas i kärnan, trodde man att grädden ej var
varm nog östes vatten i kärnan innan
grädden slogs i på så sätt blev kärnan uppvärmd
När det började att bulra i kärnan och det började
att greysa sig sade man nu blir det snart smör
Ibland kunde det hända att det blev varm

8190

10

Kärnat och då samlade det sig ej särskilt
under den varma årstiden, När smöret var
kärnat skulle det ättas vilket utfördes i ett
större fat eller ur en urhuggen trädstam
formad till ett tråg kallades smörtråg.
När smöret ättas skulle det arbetas tills att kärn-
mjölken var bortkommen den hålles bort
från tråget näringen kärnmjolk var kvar
sattades smöret och ättas på nytt tills att sattet
var inarbetat, Så vägdes det i skälpunds
bitar. Därefter slogs det till trillingar
slagningen utfördes i ett fat flatbotnat
och trillingen kastades med små ryck
upp från fatets botten upp och ner tills att
den fått den form som teckningen visar 

Där efter lades den på en tallriks och förberades i källaren tills att det skulle säljas eller användas i hemmet, vid åttning av smöret användes en större träsked.

När det var kärnat bjöds på nykärnat smör och bröd vilket kallade kärnegås.

Barn fingo ofta på brödet grädde när man skummade fäsen och denna kallades gräddgås. Här såldes smöret i växiö innan smörpapperet kom var det besvärligt med omslaget somliga hade trillingarna på tallriker somliga i linnetyg som sedan måste kokas och tvättas till nästa gång.

När smörpapperet kom var det bättre att packa in i en korg eller låda började att användas

8190

12

des omkring 1910 smörformar har förekom
men endast av glas i botten en stjärna
samt med lock över. På färder hade man
smöret i en svept ask som kallades för
smörasken.

✓ Ost vanlig ost som tillverkades i ostkorg
eller ostkar. Denna ost tillverkades av ostkum-
mad mjölk var det så att man hade tillräckligt
med mjölk ystes den egna mjölken i annat
fall fick man byta mjölk. Då yste en den
ena dagen var vid flera gingo det med morgon
och afton mjölken, En annan dag var det en
annan som yste och då betalade den förra
den mjölk den erhölet, Så höll de på tills att
alla ystat. Så var det skräddaren, Barnmorstan,

8190

13

backstugesittaren, klockaren Prästen med
flera som skulle ha va mjölk.

8190

14

Här i Kalvsvik var på 1800 talet en präst som
hette Charin han hade sitt yste i ratavis
så att de locknade mjölken i någon gård och
gick sedan till honom med ostén, Söndagen
därpå tackade han för ostén, varvid han
säger att Kläcklinge rote hedrat sig dåligt
för att de kom med sin ostmes i ett Stop.

Ostén innan den kom i korgen kallades
för ostmes. Ostén togs upp från kitteln
med händerna lades i ostkorgen packades
med knogarna till en fast massa, i korgen
var en lön handduk som ostén låg på
Korgen var av plåtade granrötter samt skalade

Korgarnas storlek varierade från 5 kannor
10 kannor 15 kannor ja även större mjölk ej
ost korgens storlek beräknades efter kannor
mjölk, För längre tillbaka fanns det ostkar
de varo fyrkantiga och av tunna bräder
med någon utskäring i botten, I korgen
fick handuken bytas i början 2-3 gånger
dagligen tills att osten var någorlunda
tor osten kunde ibland bli mycket
högre än vad korgen var hög beroende på
hur mycket det lades över korgen, Särskilt
om man hade ont om korgar.

Löpet bestod av halv mager innan
kalven slaktades fick han dricka ny mjölk
had mjölk så togs reda på mager och den

ort som fanns efter mjölken magskinnet
tvättades, Sedan lades orten och skinnet
efter magen i ett fat varpå örtes grädde så
fick det stå några dagar varefter det haldes
i magskinnet hade man bränvin örtes
ett par supar tillsammans med det övriga
för att bliva som de hade Ampott. starkt.
Där efter upphängdes det vid spisen för att toka
kammning, Stemin. var också iblandat i
löpnet, Mjölken för ystning ljummades
i koppar kittlar i köket, Löpet hade man
i ett tunt tyg och rörde med det i mjölken
varvid det kramades så att en del gick igenom
tyget sedan överhöljdes kitteln. Tjätell.
Tills att det locknade. Ystade man den närma.

8190

16

Te tiden kunde ibland wagen skinnnet
tillsammans med något nytt löpe användas
engång till sedan kastade man bort det.
Osten saltades på den sida som var upp. När
osten vändes togs saltet bort osten placerades
på den andra sidan i korgen, varpå salt lades
på den sida som blev upp. på samma gång
som osten vändes byttes även handduk
osten fick vara i korgen tills att den var så
tor att den gick att hantera utan handduk
handduken skulle vara för att taga till sig
fuktighet, osterna lades sedan på ett bord
eller skänk för att ytterligen torka varvid
de vändes dagligen, osten kunde förvaras
över hela vintern så att den som var ystad

8190

17

på hästen kunde man gömma till nästa vår
samliga förvarade under vintern ostens
nergrävd i sådes örken så att den ej frös
eller torkade. Den skulle bliva någorlunda
tor innan man började äta utav den.

Förr i tiden var det många som bad om
ostmjölk och då kunde det hända att de
bad om den en lördags kväll och då fick
ungdommen och tjänstefolk gå bort med
en kruk mjölk varvid de fingo kaffe och
kakar. Därefter samlades pojkar och flickor
i något någskål för att roa sig.

Samliga som ej ville eller hade råd att byuda
på något hämtade mjölken själva på gårdar-
na för att sedan ysta när de fått ihop tillräckligt

8190

18

Slår i Kalussvik var för i tiden en som tillverkade
yrtekorger jag har mätt upp en av hans tillverk-
ning. Diametern i botten är 25 cm. Diametern
i överkanten 29 cm. och höjden 11 cm.

Den här yrtekorger användes till julost som
skulle vara stor. Mätten är invändig
och det sådes att den rymde ost efter 25
kannor mjölk. Den är tillverkad av gran-
rätter omkring 1910 rätterna upptogs där
som var grusåsar så att de voro mera i
dagen än på övrig mark.

8190

19