

# Myölk hushållning

1  
10857

I Myölk var allmän benämning. I  
bland kunde uttrycket nyölk stå an-  
vändas, "man fick vara rädd om nyölk-  
badroparna. Komjölk användes till  
mjölkskoföda. De fattiga, som inte  
hade råd att hålla ko, hade en get, vars  
mjölk tillvaratogs. Getmjölk användes  
även som medicin åt lungsjuka.

Marramjölk, slomjölk var bra medel  
mot kikhosta. Smädjuren, kalvar och  
småkusar mädde bra på en skvätt mjölk.  
Den som hade god tillgång till skum-  
mjölk, kunde ge korna sådan. De lärde  
sig dricka genom att följa med rammjölk.

Småland

Longa hol

Ö. Torås

-

Karin Johansson

1968

Mjölk användes till att stryka på pens-  
 sa bröd. (Till jullimpan skulle det vara  
 kaffe). Av mjölk blev cytan tebrig, slibbig.  
 Ett bra sätt att öka hållfastheten hos  
 limnervarp var att klistra den med skum-  
 mjölk. Om krita blandades med mjölk i  
 stället för med vatten, när man vitade  
 spisen, smet, fastnade kritan bättre.  
 En läv av slim sparsam smälning förstör  
de inte guss gävor.

Rainmjölk gavs äl kalvar, men för små-  
 grisar var det ett förgift. Den rainmjölk,  
 som användes i hushållet, silades genom  
 råghalm eller gransis. Den slögs upp i bunkar  
 för att grädd alla, och grädden jämte

lämplig mängd mjölk togs till pannkaka,  
 överbliven mjölk gavs åt kalvarna. Nymjölkad  
 mjölk kallades spenvarm. Barn och små-  
 grisar brukade få en skväll mysilad mjölk,  
filesup.

Med sölmjölk menades oskummad mjölk.

I skummad mjölk - skummjölk.

Uppkokt mjölk, som kallnat, fick en  
 hinna, skinn. Grädda kallades flöt.

Mager mjölk benämndes blå mjölk.

I regel fick mjölken syra. Ett  
 förstadium var blåst, dragen, gallen  
 mjölk, som smakade illa. Den användes  
 inte till människoföda utan gavs åt  
 större grisar. Turnmjölk, filebanke, kalla-

des mjölken när den koagulerat, loppmat,  
lockmat, slagit ihop, känt. För att förhindra  
 svårsurning kunde mjölken kokas upp,  
 när den var på gränsen, på upphällning  
 en. Hade den nått över "gränsen", skars den  
sig. Många slog överburen mjölk tin an  
 med smmjölk. Dessa ettersura bland-  
ning kallades pyr. Vid belegång på  
 ånglar med tätört kunde man få lång-  
mjölk. Den blev lång. Den dracks vissel-  
ligen men med avsmak.

11) Sötmjölk företades suppköpt endast av  
sjuka kvinnor. Lärskilt bröstsjuka tuber-  
kulösa, behövde närande föda. Ofta bröts  
bröd, brödsoppor, och blöttes upp, blöttrade

i mjölk med eller utan tillsats av långsmylt, 10857  
käsknanna. Man måste abba sig fri av dricka  
 för mycket mjölk tillsammans med fläs-  
kasopp, ty då fick man tarmvred och ter-  
tik. Sen senare sjuken kunde batas genom  
 att den sjuke tog ett valtkorn på häger och  
vänster knä värdis. I mylken mylke  
 brukade kokas, att den räkte till två mål.

Andra dagen svorades den kall med upps-  
kokt mylke. Mylken till gröt kallades grö-  
tadopp. Man ät ur gemensamt grötfat  
 men hade var sin tallrik med mylke. Gröt  
äts huvudsakligen på ter-Allen. Regeln var  
 att mylken skulle skummas fri av te-  
kokas smån av grädden.

10857

Östkaka lagades genom att tre mjölkers  
 sätta löpe. "Östkaka är prylen," utmärkt  
 gäst. Ett var kalasemat och med ödes of-  
 ten som förning. Överbliven östkaka skic-  
 kades med gästerna hem, hemförning.

Recept på östkaka: 10 l. mjölk, 10 ägg,  $\frac{1}{2}$  l  
 grädde, 3 msk ostlöpeextrakt (för hamma-  
 löpe), 2 kkp vetmjöl, 2 kkp socker,  $\frac{1}{2}$  kg  
 störmandel, 10 st bittermandla. Mjölken  
 värms löpet tillsättes och en redning av  
 mjölet och litet mjölk. När mjölken ko-  
 agulerat lagas ostem upp ur vasslen. Ägg  
 och socker vispas och blandas i ostem till-  
 sammans med grädden och den tvina man-  
 deln. Smeten slås i en bunke och gräd-

das i medelvarm vgn. i 1-1½ timma  
(helst i vattombad).

I ett sötast löjades mjölken och både ost-  
musen ✓ och vassen kokades en hel dag. ✓

För att slippa röka, lades en träskåpa i  
grytan. Sötastan avreddes med äggulor, re-  
timjöl och grädde. Man kunde även ta  
det sista br-ostmusen vid ystningen och  
för övrigt vassa vallasötast.

Brugnastan kunde ✓ beredas genom att ostmuse  
✓ packades i form. Man mjölken kunde också  
bruggas och löjnas med sur grädde. Den  
håll sig inte färsk mer än c:a fjorton  
dagar. Vid användningen skars den upp  
och pugntes i vgn eller på plåt. Den höjde

till smörgåsbordet. I samtliga länshäll skars  
 den i skivor, som stektes till krällsvard -  
 tättlagad och värande maträtt i bröd skiv-  
 tid. För vassel kunde kokas tyrkerstatel. Sur  
 grädda eller löjse tillsattes som syranne.  
 Tjockvasslen gavs upp och skummades, som  
 äts till vasselgröt. Brödkanter av hingsa  
 (ej kakelbröd) maldes och kokades tillsam-  
 mans med ättika i mjölk, och man fick  
 en god ölsupa. Användes öl eller dricka i  
 stället för ättika var skåra med, kunde brö-  
 det ersättas av rebenjät. Man tog lika mängd  
 dricka och mjölk. Ölsupan kryddades med  
 socker, salt och kanel. Ölast bestod av  
 mjölk, skuren med dricka.



En myölkkrän, som kokades till högtidliga till- 10857  
 fällen, när det skulle vara väl, var hissgyns-  
 grät, viter grät. Till denna behördes in-  
 den gamla nymanningen: "St grät, deri grät-  
hövel!" På julaften serverades julagil och  
 på alla övriga aftnar kom gästen på bor-  
 det. Man gav flytgrät som välkomstbets-  
 ning till det nya hemmet. Det var slätt-  
grät och sjuka grät för att fira slätterns resp.  
 sjukdoms avslutande. Trivselgrät fick tjäna  
 na med hem till sin ärliga lidighet. Strogyns-  
 grät bereddes risgrynspannkaka genom  
 att tinsätta ägg och grädda och baka smeten  
 i ugnen. Dessa pannkaka serverades vid  
kyttögillen och barnsil men kunde ersättas  
 x Spanngrät vid spannagillen.

10857

med tunna pannkakor med smör, d.v.s.  
 pannkakorna var hugmlade. Stinkkakor  
 var tunna pannkakor, som bakades på tös-  
 dagen; jästkakor, stinkkakor tisdagen. St  
st var varant äis grädda pannkakor  
 vid öjnen härd framgår av uttrycket: varm  
 som en stinkkakebakare. Plätkaka gjor-  
 des av samma smet men gräddades locka  
ke. Till kaffe åt man mest sörvis.  
Vetebröd eller knäckebröd bakades till söndagen.  
Säppi var det nyttigt, nymodigt med  
vafeln, väffeln (mjölk, mjöl, ägg). Knäcke  
tes ägg vid insamlingen blev det vafelkaka.  
 När det inte var så många bakade man i  
 stället för ostkaka en falsk ostkaka,

10857

Löjapannkaka. Myrten löjades, ägg och socker  
 tillsattes, massan nipsades och bakades i ugn.  
 Med myrterällning, bestående av myrte, rötmyrte-  
 nedning, och ägg brukade grammarna denna  
 uppskrifta en bakningskrinna. In för  
 väning av myrte och rötmyrte, mamma,  
 gavs åt barn, som myso och använde.

I Kopsamla, som tillts upp i myrte, var  
 en mycket barnmat. En vanlig fänkasskitt  
 var fläsk med doppa skivning. I en fläsk  
 var stekt, hödes myrte i fläsk och myrte  
 stogs på.

Av kängjilt tillades kängjiltspannkaka,  
kängjiltspannkaka, - pannke och kalodans.  
 Vid bakning av pannkaka tillsattes van-

x fel för  
 -pannkake?  
 K. Johansson

10857

sig myllor till den rättiga, så att den fick löng-  
 sig konstens. Tredje målet brukade kunna  
 användas utan utspädning. Till kalldans  
 spädde man råmjölk, som kokades i en kruka  
 i vattenbad. Myllan kunglades med svakar, salt,  
 kamel och kardemumma. Rätter av råmjölk  
 beredd, när en ko var nykalvad ofta byt-  
 te grannar råmjölkspannkaker för att  
 få smäcking i dielen. Det blev nyttigt, ny-  
modigt.

Om en ko hållt på att sina sömsas, eller om  
 en starkig tvinnas (med del vinda vjal) kom  
 in medan kärnan ändet grädd, krabbade del, och  
 del blev addrig smör. Och när allt hopp var  
ut, kunde man ta kniv av gräddan.

iii) Den omslötta mjölken stöps upp i koppars-  
och tinnkrukor eller i sele- och tefat. Dessa  
sätts på mjölkskylta i mjölkskåp, mjölks-  
kammare eller handkammare. De skulle  
stå nöda i tre dagar, innan de skummades.  
Då var mjölken gräddfallen och skummades  
med en specialsked, gräddsked. Först skum-  
mades tjockt d. v. s. den fetaste delen togs bort  
till smörberedning. Senna grädde förvarades  
i en selekruka, gräddkruka. Innan mjöl-  
ken skummades skulle man skära runt  
kanten med en sked eller vattigen med julk-  
fingeret, som redan skickades av. Efter  
den tjockare grädden skummades den tunnare  
till kaffe grädde. Från krukorna hälldes gräd-

den direkt i kärnan. Myrken myllrades  
i tytta eller stava, av trä eller koppar, och  
silades i träsil, fylld med granar, rågkalm,  
eller i melassil med melassduk (måssing), eller  
med silbandduk av timme. Myrkekärnen diska-  
des i svdalt.

En lump tillverkades av kornjätte. Tidigare  
använde man sig av rundkärna, starksi-  
na, som bestod av skustavar, sammanknit-  
na av gjnax. Stölen, torben var av gran  
eller furu och bestod av en med hal försedd  
skiva, fastsatt på en stäng. Gräddan sat-  
tes i rörelse genom att torben stöttes upp  
och ner. Senare kom verkarnan till  
användning. Genom knyghjul smurrade

10857

Kärnan åt ut håll och nigen åt motsatt  
 se som beredde smör i större skala, skapa-  
 de dragkraft åt kärnan genom håstränd  
knig. Mindre mjölkproducent, kärnan vis-  
jade gräddan. Detta var tidsräkande. Gräd-  
 dan skulle hålla 16°. På äldre termomet-  
 rar, gradstickor stod temperaturen angiven  
 för smör- och osttillverkning. Var gräddan  
 för kall, sattes den i spisen. För kall gräddde  
 stänk, stänkbe ut kärnan, och den ville  
 inte samlas sig. Ett verkamt medel var  
 då att lägga i en penng. Var gräddan dock-  
 mot för varm, blev smörst varmkärl at  
 och kort tid konsistensen. Litet kallt  
 vatten brukade hjälpa. När gräddan

10857

håll på att samla sig, gryna sig, måste  
 man dra sakta. Sen som kärnat, hade  
 gjort skal för en kärnesmörjas. Man fick  
 inte kärna på söndagen, ty lördagsbaket  
bröd och söndagskärnat smör tyckte tröskan  
om och tog det också. Ut även människor-  
 na gillade det, kan man sluta sig till av  
 talesättet: "få mytkärnat smör på mytbakat  
 bröd, är lika bra som att vara mygift." Var  
 smörret hårt, breddes det på brödet med tum-  
 men; tummazås. Lages man smör mums vilc  
 att sådan gavs åt anson än åt barn  
 och tiggare. Det mytkärnade smörret arbe-  
tades, altades för att arlagens kärnjälken  
 det trävades i tre vatten, i puket, teast



10857

vatten. Smörret arbetades i ett trä eller fat,  
 som bestod av urholkad ek eller alstam,  
 med en smörsked av trä. Sedan fick det  
 stå till färgande dag, då det arbetades om  
 och saltades. Det smör, som var avsett  
 till försäljning, lätsaltades, men det till e-  
 get behov översaltades. Det blev drygare  
 på så sätt. På vintern blev färgen kanke  
 för blek men kunde tyätas upp med mo-  
rotsaft. När smör var färdigberett, for-  
mades det till en drottel, drutling, trilling.  
 Lådorna var runda och jämnades genom att  
kastas upp; taften smöras runt och färgas  
upp i fädet, där det lastade ner. Smörret kunde  
 också formas med en krusig träspade

eller i en klämmare, en hopfällbar smör-  
 form med ett inrustat kors. Vid färder  
 förvarades smöret i en rund träask, smörask  
 Smör avsat till försäljning, vrades in i smör-  
prappar. Det som förbrukades i hushållet, lades  
 på en tallrik. Skulle förvaringen gälla  
 längre tid granskades det ner i en kruka.  
 Smöret kunde kryddas med kummin  
 eller gräslök, kummin resp. gräslökssmör.  
 Smöret såldes i handelsboden i byn eller  
 togfördes i Vägi. Husbonden transporter-  
 des in ägg och smör med hästskjuts, togzads  
 Var och en hade sina kunder. Lombiga ha-  
 de smörstallen dit smöret lämnades drukat.  
Väst var alltså benämning på produkt-

ter, inhållna genom ystning av kornmjält.  
 I det stora håstygret, där julstenen bruddes,  
 var mjälten ostkummad. Och det skulle  
 frietas, då korna gick på groen, groa-  
betet, vassåterväctan. Ty då blev det must  
 ost (mjälten var då juvterinrikast). Till  
 vardagsost kunde man gott ysta av  
 skummjält, skummjältsost. Osten packa-  
 des i ystekorg. Var den liten, kunde en  
 handduk bindas om kanten och Osten fylles  
 ovanför korgen. Gick in på ostmosen  
 i korgen, lades återstoden i ett dörrslag,  
dörrslag för barnens räknis. Korgarna  
 var i regel runda och av grankätter. Fyr-  
 kantiga av genomorrat trä förekom. De

tillverkades av särskilda Koryamatkare, som  
 gjordes om kornig och silde. De var 10-11 cm  
 höga. Före ystningen skurades och ev. kokades  
 koryarna. En tunn bandduk lades i korgen,  
 och så pressades ostmassan in, vilken tagits upp  
 ur vasstolen med dömslag. Osten krämades  
 med händerna.

Fäll ostlöje användes Kalvماغه. En halv-  
 timma före slakt fick kalven dricka så  
 mycket sötmjölke, den orkade. Efter uppslakt-  
 ningen togs maginnehållet ut, plöskades  
 rent från kalven o.d., och så tillsattes grädde,  
 konjak, kummin och nitpeppar. Konjaken  
 gjordes löslig starkt, och kryddorna för-  
 hindrade det att väca dvs fristötas av ohyra.

Hade man ont om löj och spräckkalvar, kunde löj och gräs upp. frätas med en halv liter mjölk, som fick stå och löja sig, cysta sig inne i kalvmagen. Så stekte man in en trästicka, spela, och löjet hängdes upp i spisen att torka. Senare sålufvades ostlöje - extrakt, flasklöje, men det ansågs mindre tillförlitligt, och användes bara i brist på hummalöje. Var tillgänglig på detta hten, kunde kalvmagen, skinn, torkas och efter blöttläggning användas på mjölk. Löjet lades i vattnen tvätten före cystet. På morgonen krampades det genom en brandduk i liter mjölk.

Vid osttillverkningen gummades mjölken

i kopparkitteln i köket. Helst borde ju kitt-10857  
 teln vara förtent, men var det något  
bräcken, kunde den skuras med surt ting-  
 somos, fin sand eller tattsatsen i slj-  
 stenskon. Mjölken skulle bli spinnvarm,  
 37°, men erfarna husvärdar behöfde  
 inte grada utan kände temperaturen ge-  
 nom att sticka ned armen i mjölken.  
 När temperaturen var lämplig tillsattes  
 löjet, gav den löje, och röide sakta om  
 i kitteln. Manja hällde i litet karnmjölk,  
 men riktigt var att mjölken började att lö-  
 jet, som alltså tillsattes först. Karnmjölken  
pinade mjölken, påverkade ostbildningen.  
 Sedan skulle kitteln stå till värms för

att inte kallna, höjdt med en handduk, ystadals 10857  
 på trä selvackappas. Den skulle den stå stilla,  
 tills nyåtkon topnat, topnat, locknat, stannat,  
skärs ihop. När ostmassan släppts kanten,  
 skulle den skäras, d. s. s. man delade massan  
 med fyra diagonaler. Sedan fick den stå orörd  
 för att jämna sig. I å tops ostmassan med en  
 lig hand upp till ytan, och de stora klumpar-  
 na delades. Ostmassa är det koagulerade ka-  
 seinet. När detta fått tagom fasthet, tops  
 det upp med dörslag, och packades ner i  
 ystetkorgar. En kvinna kände med att ge  
 åt trä, som kramade. Var och en hade  
 sin metod: somliga lät praktiskt laget  
 att vassa spårkinnor, andra lade med

all sin kraft på kramningen, men då blev resultatet torrt ost. Kycksvärdamvorna cystade åt jiråsten, och det blev stora ostar, kanske av 60 kanna mjölk, och de brukade saltas vid cystningen. I somliga läse var osten i saltlake. Vid cyste på bornabygd gjordes inte större ostar än 20-30 kanna. Krammen kunde ge smak åt osten, somliga lade i konjak, då det blev ruyglingar i osten. När osten var färdig, vändes den upp på en handduk, och lades ner igen för att kramas på denna sida. På tvärlin, då osten kallnat, saltades den på ena sidan i samband med vändningen och på andra sidan jämfärande morgon. Ostarna måste vändas två



10857

gänget dagligen, och skuras åtminstone en gång i veckan, om möjligt i vassel. Efteråt gnods de in med sprit. I början förde de förvaras i kunnsttemperatur, så att de jäste något och blev ariga. Men jäsninngen måste avbrytas vid lämplig tidpunkt, ost fick inte rusa och spricka. I Kulle drök så olyckligt hända, smedis sprickorna, in med svin, klentis igen, för att hindra mögelbildning. Ostarna lades på handdukar eller ännu hellre på huvud, och vanligen på ett slagbord i handkammaren. Om ost skatte sig d.v.s. torke ut allt spricka, kunder den tas in början efter en vecka. Vad vet vader jäst byndade

der på torckningen. Jubasten brukade ys-  
 tas i september och förvaras på ovannäm-  
 givet sätt. Men ostem kunde också läg-  
 gas i råghningen och förvaras ett år framåt.  
 I kummyllkesst måste förvaras ganska  
 snart. Den var torrare. De vassler, som  
 krämades ur osterna, krämvatlen, kokades  
 i siggynus-grät, vattlagrät.

Skivorna i byn brukade ställa till med byt-  
 yste d.r.s. var, och en lämnade sin mjölk  
 (helst obrygd mjölk) till den, som  
 budat för att sedan i sin tur få tillbaka  
 samma mängd vid det egna ystet. I präst-  
 lens och vaktarens torv ingick ostmjölk,  
 och de fick sin beträdda del. Hantverka-

re och bäckstugusittare, som saknade ko,  
ordnade tuggyste mot ett stort gystagille - "i  
sorters kakor var inte ovanligt. De som in-  
te äto upp, stoppades i den ditkade krutkan  
och togs hem. Pigan brukade gå med  
mjölken på dessa gysten.

Mes-ast bereddtes genom att koka vassel  
"länge, "en hel dag".