

Mjölkhuskällning

Olika slag av mjölk

Vautig komjölk kallas på rävö-
dialekt för "mjä!k".

Till människoföde användes ko-
och getmjölk

Till att berika tikost använde
man stamjölk s.k. "märe-
mjä!k".

Halland

Väke hd

Rävö

Judith

Johansson

1973

Troa ej att man någonsin har
hållt bort mjölk utan att djuret
som har lämnat mjölken, varit
sjukt.

Om man verkligen har slagit
ut mjölk skulle det väl varit
för att offra till någon under-
jordisk makt.

Har sett en målare använda
mjölk till att bereda färg.
Färgen kokades och användes till
att göra ädringar på dörrar

eller råggar.

Råmjölk

Råmjölk fick hon för att hon skulle bli "fri" = fri från efterbörd. Kalven fick också dricka råmjölk.

Övrig råmjölk slops upp och användes till mat.

Speuvarme mjölk kallas "mjölkad mjölk".

L småbarnen fick den färska mjölken som fanns i huset.

Det fanns inget särskilt namn på de barn eller kvinnor som gick bort till grannar och släktingar med mjölk. Uppvecklaren har jästo som barn varit med om att gå bort till gamla släktingar med mjölk. Likaså fick de människor som hjälpte till på gården i anslutning mjölk någon gång då och då. Vanligen en 3 liters kanna.

Sötmjolk

Med sötmjolk menas sådan mjolk där grädden är kvar i mjolken och denna är frisk och god.

Mjolk förekom såsom förtäring vid bröllop och begravningar. Bars till huset någon dag innan tillställningen skulle äga rum.

En dam från Valinge (Varbergs kommun) minns från sitt barndoms hem att man hade en

särskild mässingstaska eller spann, som användes när man skulle bära bort förningsmjölk.

Förning kallades på värö-dialekten "fon" eller "fou".

Korgen som man bar bort förnungen i kallades "fonakorg" = förningskorg.

Skummad mjölk kallades "skämm-jölk". Användes till mat,

till djurföda, till ystning och
till degspäd.

Fäkt mjölk.

Den hinna som bildades på
mjölken när den kokades kallades
"schinn".

Spädde grädde kallades på värd-
dialekten "flöd". Skummade man
av grädden på mjölken sade man
att man "flöda" mjölken.
Ordet fil användes ej när det

var tal om grädde.

Självsurnad mjölk sadis vara
vriden eller dragen. = "vreen eller
draen".

Täskväder var det svårt att
hålla mjölken frisk.

Självsurnad mjölk kunde ej ges
till andra djur än grisar!

Mattvärtter som mjölk ingår i
som viktig beståndsdel.

Sötmjölk förtärdes alltid oupp-
kokt utom där man missfäktade
tuberkulos i djurbesättningen.

Gamla människor med dåliga
tänder lade småbitar av bröd
i blöt i mjölk och åt detta
när brödet hade blötts upp. Det
sönduskuerna brödet kallades
"sapper" = soppa.

Till att blanda ut mjölken användes hembyggd dricka. Förfärdas kallt och ansågs hälsosamt.

Till kall risgrönsgröt användes uppkokt mjölk. Särskilt var detta vanligt vintertid. Risgrönsgröt äts alltid på kvällen. Kunde någon gång ätas till "dowel" = ett mål som äts mellan elva och tolv, som en sorts andra frukost.

"Tilbänke" eller "klänkemjolk" =
mjölk i klumpar, breddde sig
själv om den fick stå där
som var varmt. Serverades
till kvällsmål eller efterrätt
med socker och kanel.

Mjölkrätter som breddes genom
tillsets av löpsäme var södost =
söstr och ostkaka s.k. "brunost".
Brunost och ostkaka var samma sak.
I norska Halland, Bohuslän och delar
av Småland kallas ostkaka för

Brünost eller Brynost.

Här en gammal beskrivning på ostkaka - Brünost som Lamski kan ge förklaring till namnet Brünost eller Brynost, som ostkaka kallas.

Ostkaka - Brünost.

15 l. mjölad mjölk, 1 kkp vete-
mjöl, 2 msk lipsextrakt, 5 ägg
mjölken värms till 36-37 grader.

Ägg, löse och vetemjöl vispas
 och rörs. Allt för sig till
 massan lösnat = stannat (ystats).
 Röras väl omkring och tagas upp
 och lägges i ysteking eller annan
 rostform lika stor som den form
som ostkakau skall bakas i.

Kakau skall välvas ut från yste-
 korgen eller formen över till den form
 som ostkakau skall bakas i.
 Ställes i mätligt varmt ugn och
 bakas en timme ungefär. Als

ljum med sylt eller kausis.
Denna kaka var förtäring vid
bröllop och begravningar.

Här en annan beskrivning från Värö
på en pannost = Ostkaka.

12 l mjölk ystas. När ostmassan
har punnit ar i ostduken rivas
den och lägges i ett fat. Något
grädde tillsättes. 12 ägg och
socker efter smak vispas kraftigt.
och tillsättes ostmassan. Som

smakämne tillräkles något karded-
mumma. Bakas i ugn tills den
är genombakad och vackert gul-
brun / lönne. Värms något
vid serveringen. Lafflös eller
sylt eller kauslös till. Drunka
s. k. pannost var en vanlig
förmings-ostkaka, men till en stor
tillställning kanske såsöu gjordes
störe. Ostkakan serverades på
stora, runda porshus fet s. k.
"pannekage-fad" = pannkaksfet.

Om man ej ville ha besvär med en ostkaka till förmög bakade husmödrarna risgrynspuddingar, som gjordes efter särskilda beskrifningar och var mycket goda. Serverades ibland skurna i bitar kalla med sylt. Både ostkakan och risgrynspuddingen serverades som mellanrätt inte som efterrätt.

Sötost

Denna ost kokades till midsommar.
Ar vad smak vet jag ej, men det
har nog alltid varit så. Särskilt
i Dala var sötostkokningen en
midsommar tradition. Man kokade
stora saker på 40-50 l mjölk.
Vanligen ägde detta kok rum dagen
innan midsommarafton. Man värnde
mjölken till lagom värme i pannor
eller stor kittel. Mjölken skall ej
vara pastöriserad.

Sedan löplades den med 3 msk
löseextrakt till 25 l mjölk, 5 msk
till 50 l mjölk. När mjölken är
stannad (kylad) vispas massan
så nogga att ej några större ost-
klumpar finns i vasslan. Detta
arbete var nogga. Sedan skall ost-
massan koka upp under om-
rörning. Man eldar försiktigt.
Koket brukar ta 8-9 timmar.
Under tiden passas ostmassan
nogga med omrörning. När vasslan

är i det närmaste inkokt i ost-
massan avredes med socker,
äggulor och mjöl. Kokas en
liten stund efter redningen. Upps-
hålls på stov, glats fet och
serveras kall.

Till en sats på 25 l. mjölk tar
man 6-8 äggulor, socker efter
smak och 'något' vetemjöl.

Sannost = sandost

”Ett annat sorts ostkok är den s.k.
”sannosten”, som kokades av enbart
vassla. Vasslan kallades i dia-
lekten för ”valle”. Vasslan skulle
vara färsk och god när man
kokade sandost. Vi har ej någon
beskrivning på denna sorts ostkok,
men vet att man kokade den
på någon enstaka gård i Värö.
Var holigen någon sorts mesost.

Rätter av råmjölk

Av råmjölk gjorde man kalvdans, som är det samma som kalvost.

Beskrivning på kalvost- kalvdans.
3/4 l råmjölk, 1/4 l nygmjölk,
kardemumma och socker efter
smak. Blandades och kokades
i vattenbad i ugn. Serverades upps-
skikt i skivor med socker och
kanel och gräddmjölk till efter-

rätt eller kvällsmål.

Rämjölks pannkaka tillreddes av risgrynsgröt, socker och rämjölk. Bakades som vanlig risgrynspudding. Äts med sylt eller äppelmos till kvällsmål eller efterrätt.

Rämjölksrätter lagade man när man fick rämjölk. Det gick ej att spara till något särskilt tillfälle. Numera frysas rämjölken och förvaras i frysfrys och kan

Sagas fram vid behov.

Rätter där kornbröddigt dricka in-
gick var den s. k. Drickarvällingen
- ölsupa.

Ölsupa

2 ½ l mjölk, ½ l dricka, 1 liten
kaffekryps vitmjöl. Mjölken och
mjölet kokades upp till en
välling. Drickan smaksatt med
sirap kokades upp i en annan
gryta och hälldes i mjölvällingen

under kraftig vispning. Serverades till kvällsmål.

Ölost

Ölost var också en vanlig rätt både till vardags och höglid. Det berättas från Derome, ihs församling i Varbergs kommun, att begravningsgästerna blev bjudna på frukost innan de begav sig till jordfästningen i kyrkan och till denna ^{frukost} serverades ölost till maten. Ölost serverades före

mycket ofta vid kylta. En annan sådan dryck var chokladmjölken på dialekt kallad "kläckela-mjälk". Kokades på mjölk och choklad i kakor. Ej cacao. Serverades både till vardag och fest.

Kärngrädde

Kärngrädde användes ej till någon annan matvätt, så vitt vi vet, än till sås tillsammans med gräslök, sprickad sill och färsk potatis. Spärlök och salt lades i grädde. Vanlig sommarmiddag.

Den rätt av mjölk och mjöl är den s. k. klumpmjölken på dialekt "krøppe mjölk". Klumpmjölken användes som middagsmål och till kvällsmål. Man kokte upp

mjölk och lägger däri klump av
en fast klumpdeg bredd av
mjölk, ägg, mjöl, salt och
socker. Klumparna lages sked-
vis i klumpdegen och lägges i
den kokande mjölken. Klumparna
får sakta koka en stund i
mjölken. Men som middagsrätt
de dagar man både brättom med
t. ex. storbak eller annat arbete,
Anmars till kvällsmål. Klump
användes i vanlig köttsoffa
än idag på den halländska

lands bygden.

Djölkenes förvaring; gräddbildningen
 Djölken efter middagsmålet
 slöps upp och skummades till
 kärngrädde. Middagsmålet kallades
 den mjölk som komna lämnade
 om middagen. Uppstektuaren
 minns att hemets mor "flöda"
 skummade av grädden med en
 stor "flödaski" = en stor sked
 av horn, flat och med ett
 långt skaft och böjd i skaftets

ända, så att den kunde hängas
 upp. Mjölken slogs upp i en
 sorts flata fat, s. k. "larfad"
 = lerfat. När grädden hade gitt
 upp flödades den och slogs i
 en "greddekräcka" = kruk med
 kämglädde. Den tunnare grädden
 användes till kaffe grädde. Den
 skummade mjölken användes i
 hushållet.

Att samla grädde till en kärning kallades att "sanka" grädde. - samla grädde. Mjölken som skulle sändas till mejeriet, kvällsmjölken, sattes alltid i källare, sommartid, eller kylades i en balja med kallt vatten.

Morgonmjölken gick skyld till mejeriet. Någon särskild bod eller något rum för mjölken förvaring fanns ej på den tiden. Kuis ströddes på källargolvet och luften fick hållas frisk

med luckor i källarväggarna.
De kärl som användes vid
mjölkningen var mjölkspann,
mjölksil och mjölk kanna. Mjölks-
spannen var en bleckspanne och
mjölksilen var en blecksil med
ett ståltrådnät att sila mjölken
igenom. Sedermera silade man
mjölken genom ett filter av
bomull. Mjölk-kannorna som
mjölken silades på var på 30, 40
och 50 liter. Så använde man den
storlek som behöfdes. Mjölk-

Kärlen fick "bagas" - skällas
med hett vatten. Ställdes sedan
i ett kamreställ, upps och ner
på-vända att luftas och torka.

Några data angående mjölken.

År 1885 kom ett mejeri igång
i Norvåra. I Vårö prästgårds
arrendators beställe fanns ett
mejeri 1902. Vårö Lundsmejeri
bildades 1902. År 1913 kom
yggstecknarens far med i en mj-

bildad kontrollförening, Viskadals
dalens kontrollförening. 1914 och
1915 köpte många i Värö egna
separatorer. Det var ju krigstid
och man fick försöka att få
smör både till sin egen familj
och till avsalu.

Beredning av smör

Smör kallades alltid smör. Med kärna menar man hela kärnan. Själva kärnan, kärnstaven och locket som lades på kärnan när man använde den för smörberedning. Kärnstaven kallas på värödisletet för "löten". Hela kärnan var av trä. Kärnstaven var en käpp som var fastsatt i en rund bottenplatta med många hål i. När man drog denna

stav upps och ner i grädden i
 kärnan bildades det så småningom
 smör. När man kärnade stod
 man för det mesta på golvet
 Om man hade lite grädde
 vispade man den i en kruka
 som man satte i knät. Man
 vispade med höger hand om man
 var högerhänt.

Om det tog länge innan man
 fick smör brodde det många
 gånger på att det var länge-

sedan koma hade kalvet. Om någon främmande kvinna kom in i huset, när man höll på med kärningen, skulle hon ställa sig och tjuvlyra till med kärningen och stund.

Annan kunde det bli "ohärligt" =
Så lång tid innan det blev smör!

Om det tog lång tid innan man fick smör kunde man sli lite varmt vatten i kameran, så skar gådden sig fortare. När man

hate sanket = samlet ihop smör-
klumparna i kärnan lags smör-
klumpen upp och bräntades i
många vatten och ältades och
saltades sedan. Smörst kunde
vara dels långt och dels kort
Det långa smörst ansågs finast.
Smörst lades för det mesta
upp i en kägla på en stor
mattallik. Det smör som ej
lades upp, lades i ett smörfat
och förvarades på kall plats,
vanligen i källarens väl över-

Säck.

Det smör som man hade med sig till matsäck till skogs eller när man var på resa, förvarade man i smöräskor = små smöraskar.

Man gav bort smör till släktingar och vänner som ej hade några kor, särskilt skedde detta på sommaren, när man hade gott om mjölk.

Ost

Ost kallades ost, inget annat.

Ost som ystades av käämjölk kallades på Värö-dialekt för kräck-ost = krukost. Ystades efter käävingen, saltades och kryddades med kummin. Afs som mjukost, förvarades i kruka = kräcka, därav namnet. Harde man gammal ost, press denna och lade i käämjölkosten.

Ysta
När man ystade räknades den
ost som man ystade av ostum-
mad mjölk. = helmjölk, som den
förväntade ost. Denna ost an-
vändes vid högtidliga tillfällen
och vid julhögtiden. Sådana ostar
ystades många gånger i kar s. k.
"ostakar". Sades att mogna i
sädskingarna i kornen på vinden.
På några gårdar hade man den seten
att man skur en lapp ur ostum
och slög i något cognac eller

främman Om det var för att hålla mask borta, eller för att få bättre smak på ostem vet jag ej. Ostkyddan var kummin.

Om det var mask i en ost, dog masken för det mesta under lagningen.

Vaulig ost som användes; vardagslag var för det mesta av mjölk som var skummad. Kanske blandade man helmjölk med skummad såden för att få

större mjölksmängd att ysta på en gång.

Vardagsosten lagrades ibland och ibland åt man den färsk. Barnen älskade då som nu den färskaste osten. När man skur av en ny ost kringade man mitt i osten, ej i någon kant.

Osten ystades i "ystekongar" = ostkongar. Sådana kongar kringades av kringrandande "kongkullar". Var och en kulle hade sina

mått, men det vanliga mittlet
var ungefär 25 cm i diameter och
15 cm hög. Så stor som ystke-
korger var blev ej osterna, den
kröpte mycket i lagringen.

När man ystade värmdes man
mjölken i en stor kittel, löplade
den och när ostmassan hade
skilt sig från vasslan, tog man
upp ostklumparna med händerna
och lade dessa i ystekorgen
där man först hade lagt en

ostduk, som skulle omsluta ostu.

Vasstau fick rinna av, man skulle ej trycka eller pressa på ostu. Lau ej minnas alla detaljer vid ystningen, men kommer ihåg att en man ej hade mjölk nog till en rejäl ost frösta dagen man ystade en s. k. "pläcka" - ost som ej fyllde ostkorgen. Denna "pläcka" skars i skivor och lades i nästa dags yste. På detta sätt till

man på tills man fick en rejäl ost.

Kyddades som den bästa ostem med salt och kummin.

Ostem fick passas noga efter ystringen, sli på luftig plats i utombhus och bytas duk på.

Kräkor kunde bli sig för att packa i ostem, flugor kunde komma åt att lägga ägg i ostdukens veck, ostem kunde blija rima o. s. v. Efter någon tid tog man in ostem och hade den

på en luftig vind eller på någon
loge där man ej fröskade eller
brade man den; sådes tungen som
frunt beskrivits.

Det ostlipe som man gjorde av
kalorns lyps mage var mycket
starkt, så att man behöfde
endast lite för att få mjölken
ystad.

Lypsmagen saltades när man hade
slaktat kalven och förvarades i
en kruka i källaren.

Särskilt vi vet har ej ost till-
verkats av annat än konmjölk i
våra trakter.