

# Mjölkhanteringen i fäboden

I äldre tider silades mjölken i träskålar som placerades på hyllor i mjölkstugan, som var ett litet rum inom stugans väggar. Mjölken skum-mades och blev ost och grädden, ”fläter”, blev smör. Det blev sovel ”såul”.

Skålarna måste diskas mycket noga, så inte mjölken surnade. Som diskviska användes kvistar av gran som torkat så barren ramlat av. Efter disken lades skålarna i kokhett vatten för att ångas.

”Dem sulld båsås”.

Senare anskaffades cylindrar, ”oker”, av bleckplåt. Dessa voro djupa och smala. En källa med en lår, där vattnet kunde rinna igenom och med en upphängningsanordning som gick att höja och sänka efter behov, gjorde att mjölken svalnade på kort tid. Källan hade en timrad överbyggnad med små fönster och dörr mot norr. Det kallades mejeri.

Korna mjölkade inga stora mängder och män turades om att ta reda på mjölken. För att alla skulle få sin del mättes den med pinnar. Mjölken silades i en cylinderformad kruka och en pinne (helst av rönn) stacks ner, därefter överfördes detta till en längre käpp som det gjordes skårar i vart efter. Sedan fick man samma mängd tillbaka som man enligt käppen lämnat.

Förut användes laggade kärnor ”tjinnoker” och en molla (en käpp med ett kryss längst ned) som rördes upp och ner. Det skulle göras på ett visst sätt så inte grädden stänkte. Senare övergick man till runda kärnor ”tjinnor”, också de laggade, men med vev och en vinge med hål i. Grädden skulle vara +16° C och det kunde bli ganska tungt att veva då grädden tjocknade och höjde sig. . . Man skulle dra så det blev ”ljoder i tjinnor”.

Då tog man av till flätgås som man doppade tunnbröd i. Efter en stund började det ”grisslas” och smöret och mjölken delade på sig. Smöret togs upp i en träskål, tvättades och saltades. Kärnmjölken, ”tjinnstjyrä”, var bra att släcka törsten med, men användes också till ystning.

Ystningen gjordes i en trefotad järngryta med grep, ”fåtån”, som hängdes på en ställning av järn i den öppna spisen. Den anordningen gick att både höja, sänka och svänga. Den kallades ringer. ”Gryto ändjet upå ringum utå jäldim.” Den rymde omkring 20 liter. Ostlöp gjordes av en spädkalvs löpmage, som saltades och lades i vatten. Det kallades ”käsvatn” och hälldes på flaskor. Då mjölken blivit fingervarm blandade man i ostlöp. Efter några minuter hade det gjort verkan, ”ä add lepi.” Då ostmassan rörts så den blivit smågrynig togs den upp i ett ostkäril av trä, dekorerat med utskuret mönster, initialer, årtal och bomärke samt med hål för att vasslan skulle kunna pressas ur. Innan dess bjöds på ”våstmåus”, en bit färsk ostmassa. Ostarna saltades och lades i ett laggat käril, ”våstbutt”, och för att de skulle bli ”gambelväster” fortare lades al-löv, ”alderlov”, omkring dem i ”buttn”. Den förvarades i härbret men måste aktas noga, så inte någon fluga kunde komma åt ostarna. Då växte det stora, tjocka ”ängrer” i dem, som gjorde att hela osten rörde på sig.

Då vasslan kokt upp skummades ”fråmysuvåstn” av. Sedan vasslan, ”mysu” börjat bli tjock och brun passade man på att koka ”mysuklabber”. Ingredienser: kornmjöl, salt och vatten till en deg. Klabbarna åts med kall mjölk och fråmysuvåst. Då mysu kokt ännu en stund, lyftes grytan av elden och fick inte röras förrän den kallnat, då blev det sandigt. Under grytan eldades med lövved eller tall, men ej gran. Mysu flyttades över till en bytta med lock ”lukbytt” och då den blev full kokades tjockmysu. Den kokades i samma gryta, men då måste det röras i botten hela tiden tills den blev så tjock att vid prov med en droppe, den stannade på ytan. Då den svalnat rördes till en smidig massa, som östes över i ostkäril eller annat käril som klätts med våta läftstrasor. Efterhand tor-kade ostarna, ”mysismörsvåster”, och kunde förvaras nästan hur länge som helst. Under vintern kokades messmör ”mysissmör” av ostbitar, mjölk, lite mjöl och socker.

En delikatess var och är sötost av god oskummad mjölk. Den gjordes som vanlig ost, men istället för att röra massan grynig gjordes ett kryss i ostmassan i grytan, osten lyftes upp från botten med en stor träslev, ”äsa”, varefter den fick stå och småkoka tills den blev lagom brun.

Skogsbetet med alla olika slag av örter och löv gjorde att produkterna fingo en naturlig frisk smak och färg, helt utan konstgjorda tillsatser.

*Svarf Elsie Jönsson*