

Ekori
Rokkonst
(31)

Sätt at bruka Islands- och Ren- måssan til en nyttig och häl- sösam föda.

Måssarne pläckas och uphåmtas samt
läggas i et kar, hwarpå slås kokhett watten,
och sedan omröres, at den wid rötterne
hängande jord fränförljas.

Härpå uptages Måssan och sättas i en
kjettel på elden och med watten förwålles 4
a 5 minuter, hwarigenom beskan förloras.

2:o Sedan fränfilas watten, och Måss-
san utbreddes på et ställe at wäl torkas.

3:o Renmåssan kan nu på Qwarn
malas, eller mellan händerne söndernuggas.

4:o Islands Måssan, eller Hedes-
måssan som ej så lätt finnales, kan dåre-
mot gröfre sönderkrofas, och til kokning
med watten eller mjöl användas.

Myttan häraf.

1:o Af Renmåsse-mjölet beredes bröd

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Ekorn
Rokkonst
(31)

Sätt at bruka Islands- och Ren- måssan til en nyttig och häl- sösam föda.

Måssarne pläckas och uphåmtas samt
läggas i et kar, hwarpå slås kokhett watten,
och sedan omröres, at den wid rötterne
hängande jord fränförljas.

Härpå uptages Måssan och sättes i en
kjettel på elden och med watten förwålles 4
a 5 minuter, hwarigenom beskan förloras.

2:0 Sedan fränfilas watten, och Måss-
san utbreddes på et ställe at wäl torikas.

3:0 Renmåssan kan nu på Qwarn
malas, eller mellan händerne söndernuggas.

4:0 Islands Måssan, eller Hedes-
måssan som ej så lätt finmales, kan dåre-
mot gröfre sönderkrofas, och til kokning
med watten eller mjöl användas.

Nyttan häraf.

1:0 Af Renmässe-mjölet beredes bröd
och til detta ändamål göres deg och bak-
ning på lika sätt som af annan såd.

2:0 Til wälling nyttjas det, om til et
stop mjölk tages 2 knäppnåstwar af mjö-
let då wällingen wäl kokas och blir då
smakelig.

3:0

3:0 Hedes eller Islands-måsan är segare och ej mjölar sig, är bäst at kolas med watten och nyfilad mjölk eller med den senare ensamt, til des Måsan mosar sig och blifwer stadig. Det tjockare kan fränfilas om man så behagar.

Islands-måsan tjenar för lungsigtige at dricka med mjölk, och Renmåsan nyttjas för kreatur wid foderbrist.

Den samlas wid midsommarstiden och sedan til hösten. Den fins på Brattforsmoen, synlig emellan Carlstad och Lillnor på Görmoen, på Fryksta-moen där järnet köres, uppå torra och magra hedar eller moar. 2 tunnor Måsse-mjöl är i kraft lika med 1 tunna Sades-mjöl, således är lätt at finna fördelen. Nog skulle detta wara smakeligare, än at koka wättning af Barke-mjöl: och bröd af Ren-mosse wore nyttigare för hälsan än Barke-bröd, som orsakar Swäll-sjukdomar, utom det, at flere tusende unga trån kullhuggas och ödeläggas, hwaraf likwål med tiden kunde blifwa timmer til husbyggnad, splror och master.
