

10020

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

UPPLAND

Vårfrukyrka

Säfvestad, Ingegärd, 1936

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

26 bl.4:o

4 fotogr.uppl.på

baks.av s.12,18,23.

10020

Exc. för ordreg. Upl.
av Birgitta Olsson 1973.

Exc. OSD

Meddelare:

Ankefin Anna Sofia Andersson

Ekeby, Wärfvenkyrka

född i Tjursåker i Wärfvenkyrka

den 30 juni 1856

Ekeby, Wärfvenkyrka

den 15 dec. 1936

Mjölkhushållning

(Svar på Landsmålsarkivets frågelistan nr 1)

Uppsala

Vårfrukyrka
s.m.

I Olika slag av mjölk

Mjölk (mjölk; bf. - en, m.)

Endast kornmjölk användes till människaföda utom på de få ställen, där man hade getter, vilkas mjölk då även användes i hushålltet. Stommjölk (marr-mjölk marrmjölk) drack man för kikhosta. Smågrisar, som mistat modern föddes upp med kornmjölk och kalvar fick söt mjölk i sex veckor och sedan skummjölk i fyra, innan de började dricka vatten.

Mjölk kunde man dessutom använda på många andra sätt. Fångna flickor använde lex. sur mjölk att tvätta sig

i för att de inte skulle bli solbrända
 För mjölk och ättika använde man
 till att blankpolera kopparkärlen med.
 Då smört smakade gammalt, brukades
 det i mjölk, och det blev då som
 färskt. Uppkokt, varm skummjölk
 satte man in i skålar i nya skåp
 eller kistor, för att den skulle dra
 ut lukten. - Man kunde alltså an-
 vända mjölken på många sätt, och
 inte gick det an att slä bort en enda
droppa. Det var då rakt synvärdet o ito
bot görlöna (gudslänt).

Råmjölk (råmjölk). Den silades
 upp särskilt i bunkar och krukor
 för att sen gredas te kälväst i bak-
 ugnen. Mjölken från de allra första
måken skummades inte, men sen

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
 I. Säfvestad. 1936. VÄRFRUKYRKA

UPL.

Frgl. 1

3
tog man grädden och kärnade smör
av den.

Spensvaran mjölk benämndes också
nysäla eller nyjlla. Spensvaran,
spensöt mjölk gavs åt barnen på åt-
skilliga håll. dom feh go ist po träpan
o dricka so mykq dom vile ur flaskone
Antingen hällde de mjölk i flasklocket,
eller också höst dom me fölegat kevan
och drack. Detta var sötsuipen. = lång & kort

Traktering med sötmjölk har holligen
inte förekommit här, men till kalasen
vid bröllop, barnsöl, begravning, läsför-
hör, skördefester m. m. bakade man på
söt mjölk.

Sötmjölk = oskummad mjölk.
Antingen gräddes bildats eller ny (sötmjölk)
Skummad mjölk (skäimjölk)

Kokt mjölk: På öpköta mjölk
vaf a sin

Grädde (gräda; bf. grädan) m. Mjölken
stog o gräda se. "Fil" ingick endast i
benämningen filbärgk, varmed
förstods oskummad mjölk, som
surnad. Utan grädde, var det bara
vanlig surr mjölk.

Några upplysningar om självlopt
mjölk tycks inte gå att erhålla.

Mager mjölk: (blåmjölk)

Självsurnad mjölk: (surr mjölk)

Innan mjölken blev jelen var an vär-
den o ti stutes rende an sköp o vaf-
ter. Mjölken var alltså rend innan den
blev riktigt sur. Så gott som varje dag
under sommarens ås surr mjölk o brö
och midsommardagen vankades det filbärgk.

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
I. Säfvestad. 1936. VÄRFRUKYRKA
UPL.
Frgl. 1
nos!

5

De rika, "dom som stekte fläsk o let dom
fätra fo lükta", hade nog filburk oftare.
Mjölken hade ställts att surna i en stor
bunke. Denne placerades mitt på böte
och så stvade alla i sig ur den med vissin-
sked och at brö etarät. Utom på de
sätt, som nämnts, brukade man an-
vända sur mjölk till att blanda ut
kyla med och bita den stora spisek.

I Wärfenbyrka har man ej använt
genom tillsats av jäsamne förändrad
mjölk. Visade sig surmjölken "lång" helt
oförmodat, sadet detta bero på att korna
ätit av ett slags gräs, som växte på ängen.
För att mjölken skulle bli "kort" igen, skulle
man dra ut en sträng av mjölken mellan
ett par dörrgioster, på bröskor (höskeln) och så
kugga av strängen med en yea.

II Matiätter, i vilka mjölk in-
gick som en viktig beståndsdel.

Fötmjölk: Oskummad mjölk dracks tro-
ligen aldrig av vuxna personer. Spenvarm
mjölk användes som kräkmedel. Då
någon blivit förgiftad, mjölkades en ko,
och den sjuke fick dricka den varma mjölken.
Följden blev, att han fick kräkningar.

Om annars någon mjölk dracks, så
var det skummjölk. En vanlig mat-
rätt var meskk o brö. Man bäta häst
rågbröd i skummjölk, som om vintern
var kokt, men ej på sommaren.

Om mörnane kunde man ofta ha den
kalla gröten från dagen före; nu hade
man den i klumpar i kokt mjölk.
Annars äts gröt så, att gröten stod i
ett fat och mjölken i ett annat på

bordet. När alla stovade och åt ur sam-
ma fat, blev det förstas gröt i mjölk-
fatet och mjölk i grötfatet. grötklänsane
som serna kory i fäta, de va hölpojkar,

Har intet
ägnan
bet.?

Räsmjölken sattes i bunkar för att
bildas grädd, och då den skummats, stogs
de sex första målen (efter kaloringen) i
en så. Denna var av trä och hade två hand-
tag. Den var rund och var lika vid upptill
som i botten. Då mjölken således
blandats, saltades den och kanske lite
kanel lades i. Då stogs mjölken i bun-
kar och stora stenfäta igen, som sattes in
i den varma bakugnen för att gräddas.

kälvrost hade man sen en lång tid
framåt som sövat och åt brö ve
Till och potatis (och biöd) först och sedan
kälrost, och biöd var ett vantigt middagsmål.

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
I. Säfstestad. 1936. VÄRFRUKYRKA

UPL.

Frgl. 1

Behål L. krus-
längd? Kabstos?

Rätter av mjölk med tillsats av öl
eller dricka: Sköst tillagades så, att
man kokade mjölk, och dricka var för sig
och sedan slog det tillsammans. När
det kom främmande, eller man ville ha

gäsom lite in kom, bjöd man på syäpa
(uven dricksäpa). Dricka och särap (sirap)
kokades tillsammans, och i en annan gryta
kokades mjölk, vilken reddes med mjöl. Allt
sammans blandades sedan. Dricksäpa
skulle va bra, när en fak smäfölk. "gäsa
mor haglän koka dricksäpan färd, fs-de
a värk po värk o igen lindoviz," var ett
ordstäv

Måliätter av mjölk med syämme eller
av självsurnad mjölk, som kokats, har
troligen ej varit vanliga.

Det förekom ibland, då smöret var slut.

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
I. Sävestad. 1936. VÄRFRUKYRKA
UPL.
Figl. 1

att man skummade av den fjöckaste
kärngrädden (gärngrädan) och budde
 på bröd i st. f. smör och så stöddes gästkäpa.

Kärnmjölksvälling, eller klöver, var en
 vanlig rätt. man koka öf gärnmjöl o so
 var e te re ä me vätmjöl (äda av med vetenmjöl)

Fur ärtvälling: ärtor koktes i vatten
 och soppan riddes av med kärnmjöl
 och vetenmjöl.

Pannkakor hade man ofta, och ibland
 användes kärnmjöl till smeten i st. f.
 vanlig skummjöl, gärnmjöl spänkakti
 Mjölken vispades då i sammansiktat
 ärt-korn- och vetenmjöl och pannkakorna
 gräddades så på laggen. Denna stod på
pannrisan över elden på hällen. Här
 hade man pannkakor mestadels till
äftonväl som äls omkring klockan fem om.

mjölkkrämlig kokades nästan var dag till
 middag på vinternarna. vi tog en neva
potatismjölk o en neva vätmjölk o vrispa
o skömmjölk - da va den alra gästa välingen

Sötgröt (sötgröt) kokt av mjölk och pota-
 tismjöl äts på julaftonen. Mjölet ströd-
 des i den kokande mjölken med handen
 så att gröten blev klimgig. Man hade
 redan sirap i skimlor på gröten, och så
 äts den utan mjölk. - Sötgröt kal-
 lades även en gåt, kokt på korngrön.
 Den hade man bara på sommaren,
 särskilt då man slog hö och så på
 mesmaräfton (o.p.)

Helgrönsvälling förkom ibland. vi
koka grönen mjuka i vatten, o so rade
vi av ma mjölk o vätmjölk

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
 I. Sävestad. 1936. VÄRFRUKYRKA
 UPL.
 Frgl. 1

III Mjölken förvaring; gräddbild-
ningen.

Det första förvaringsrummet, som medd. kommer ihåg var en liten mjölkkammare för ändan på bröghuse. sen sat vi op en an en bakfs böana (bodarna), remare hitot. I den förra mjölkkammaren surnade mjölken till kvällen, om den var mjölkad på morgonen. Den senare kammaren var hopbyggd med vedboden, och där surnade inte mjölken så fort, emedan några granar skuggade över och gjorde rummet svalare. På sina håll kunde även ett rum i bostads-huset användas till mjölkkammare. Några särskilda ställningar hade man inte för kärten i mjölkrummet, men ett bök stog vi fönstra, som en ska ha

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
I. Säfstad. 1936. VÄRFRUKYRKA
UPL.
Figl. 1

o söt se po o te ha anrygane po ("ordningar
na, sakuna). För att hålla luften frisk,
hade man troligen inte gjort några sär-
skilda anordningar. Golvet och väggar-
na voro så stäta, så att vän spela in
brta no västans. (här och var)

På vintern förvarades den nystilade
mjölken i köket på kronstängerna.
päpa hyola o två bräder so dom vat
jända, o so lä an dom po kronstängren
r läka. Där skulle mjölken stå o gräda se.

En mjölkstäva (bf. = "an; pl. of. = "ür;
bf. = "one f.) var lika vu öpta o nitén
och hade c:a 2 dm. höga jämbar (laggar)

En av dessa var nästan dubbelt så

sefoto lång som de andra och användes till
handtag. Undan fönsterbrädan, där blom-
morna stod, hade vi en hyl (bf. = "en pl. of. = "ar
ni
baksidan



Landsm. Uppsala 10020
I. Säfvestad 1936. VÄRFRUKYRKA
UPL.

pl. bf. -ane) som vi säte (stjälpte) mjölkö-
pane po. (mjölköp; bf. -an; pl. obj. -ar; bf. -ane)

När stävorna blev gamla och fula, -gar man
halvorna mjölk ur dem. Annars hade vi
bylor o ämbar - stöpämbar, som vi stöpa
i ot könan o i skühämbar hade vi gris-
eta. ämbar hade fätan

Vid mjölkens uppsilning användes
en sil av plåt med runda hål i. En
bit lat (läft) användes som silapp och
lades inuti silen (pl. obj. silar; bf. -ane)

När vi sila' mjölk i büzkana höll vi i
silen med den ena handen och höste
mjölk ena-en sküpa ur stävorna med
den andra. Senare fick vi siländrar, och
då hade vi ett öra på silen och satte den på
cylindern. Uttrycket "silapp" är ej bekant
Sillappen tvättades i varmt vatten efter

varje användande. Pömliga silade inte mjölken. Då blev det här i smörst och det måste håras, vilket gick till så, att man skar igenom smörst hårs och tvärs med en kniv och så fastnade håret på kniven.

Mjölken silades upp i bunkar av bleck eller koppar. Bleckbunkarna var lödda i botten, men köparbäckarna var hålgätna. Det skulle gå en kanne i bunkarna. Krukharlsfat (eller stenfät) användes också.

När mjölken skummades, svepte man stäm me fén of bf se; pl. of bf -ar; bf -ane) ränterkrög för att grädan ska lösa abe (efter, utmed) käntran po bäckan. Många tycks ha skummat direkt i kärnan, men här skäma var stén krükor, grädan, som sol kvär, smela mörmen är me

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
I. Säfstad. 1936. VÄRFRUKYRKA
UPL.
Frgl. 1

pekfinger och ställde det mot kanten.
 Sen slickade hon av fingret. - Mjölken
 lömdes i en annan kruka. Exemplet
 finnas på, att man använt nattkärl att
 fövara mjölken i. Man hade en brä-
 sked att skumma med; den var endast
 något större, tunnare, och ej så djup, som
 de vanliga.

Pengöring av mjölkbrägen.

Några bräg finnas inte kvar i medel-
 banden, men hon hörde talas om
 att de funnits. Träbyttorna och stävor-
 na skurades med varmt vatten, sand
 och en granisviska en gång i veckan.
 Annars sköljdes de med vatten och en brasa.
 ("men älsk ska ha varit vaten o viska en
 gång i var vika", skulle man säga vissa gånger
 i en pantlek, för att få tillbaka panten)

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
 I. Sävestad. 1936. VÄRFRUKYRKA
 UPL.

Nämnda grannsviskor skulle pigan binda
bedjedag pingst, medan hon iökte fläsk.

Hon band ihop koistarna med vidjor och
hängde dem sedan på vändesjün om (varda
sidan om) en stör, som var uppsatt mellan hus-
kuntarna. Viskorna fick sitta på lock, les dom
bara är. Då doppades de i kallt vatten för
att bli sega. - Kärten skjälptes på en
bänk i köket - om de svängdes i luften för
att torka, är icke bekant. Man kunde även
ha dem i kontöre under vinsträpan.

Det förekom, att man hade mjölken i brun-
nen. vi hade spikar rüntarörkory bröns-
köle o r döm heyd vi mästkrükone

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
I. Säfvestad, 1936. VÄRFRUKYRKA

UPL.

Fgl. 1

IV. Beredning av smör

Smör (smör; bf. smöra n.)

hällverkades endast av konmjölk.

Kärnan (gärna; bf. -n; pl. of. -or; bf. -one, f.)

var gjord av ung. 9st. gembär (gemb; bf. -en; pl. of. -ar; bf. -ane, m.) Den var bända med vide-stre

granband. På ena sidan var det ett handlag,

en gemb, som va läger en dom andra, o

po nägin (andra sidan) en näb, så locket

skulle ligga stadigt. Något minne av att

kärnan gjorts av en urholkad trädstam,

lycks inte finnas här i krukten. (9

Flera olika storlekar förekom (110cm höga och mindre)

men höligen hade man inga särskilda benäm-

ningar på dem. Här i gården fandras ingen

kärna med tapphål, men mudd säger sig ha

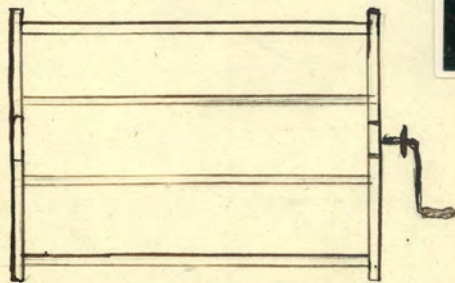
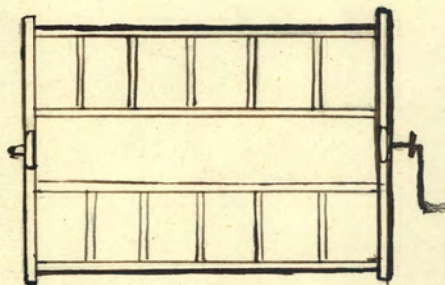
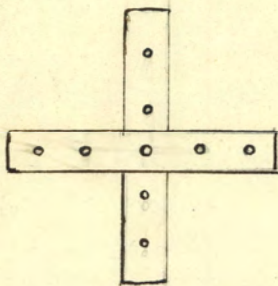
sett det på andra håll. Man skummade då

direkt i kärnan och lät sedan den mjölk, som

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
I. Sävestad. 1936. VÄRFRUKYRKA
UPL.

Frgl. 1

blev på botten, rinna ut genom läphöle (hal; bf. höle; pl. obj. hal; bf. hölen) När man kännat, fick kämmjötken rinna av där. Staven (stav; m. bf. -en; pl. obj. -ar; bf. -ana) var vanligen gjord av gran, men köje tillverkades av ask. Utom den modell, som syns på fotot, skall det ha funnits kärnstavar med hål i korsens "armar". Krosset kilades fast uppifrån med stora kilar, som gick in i staven. Underifrån kunde även kilar sättas in i hörnen av det fyrkantiga hålet. Vanligtvis satt man i köket och kärnade och hade kärnan instan knäna. Kärnor av bleckplåt förekom även. Dessa hade ett hästskav fastblött på vilket den kärnande skulle stå för att ha kärnan stadig. På 1880-talet ung. började man använda kärnor i form av en tunn, som låg på en hästställning. (Se foto)



Landsm. Uppsala 10020
I. Säfvestad 1936. VÄRFRUKYRKA
UPL.

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
I. Säfvestad. 1936. VÄRFRUKYRKA
UPL.

Ibland förekom det nog också, att man vispade grädden till smör.

Om mjölken eller kärnan var för kall, när man böjde kärna, blev det inte smör. Lika illa gick det om kon va isäda (nära kalvningen.) Den, som inte hade ko, kunde komma och vilja ha mjölk ibland. Blev han då nekad, höllade han, så att det inte blev smör, bara för att vara förarghen. Höll man då mjölken över elken, så hjälpte det. Att lägga in tölfiltz och kärna på, skulle också vara bra, om man ville ha smör fort. Några mystiska tecken tycks inte ha funnits på kärnan och om den behandlats på något särskilt sätt är ej bekant. Krukan med grädden ställdes på spiselhällen att bli varm innan den skulle tömas i kärnan. Visade det sedan, att inte grädden var tillräckligt

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
I. Säfstad. 1936. VÄRFRUKYRKA

UPL.

Frgl. 1

varm, kunde man slå en skvätt varm
 skummjölk i grädden. Det sadis, att
 om man ville ha mycket smör, skulle
 man käna under gudstjänsttid, och sen
 skulle man ta med en sked tre gånger
 bakom förstadorren och hålla i känan.
 En gång fick en pige i uppdrag att göra så;
 men för att det skulle göra mera nytta,
 så tog hon med skeden sju gånger. Det
 blev då så mycket grädde, att hon måste
 ta in ett helt byskäpar och ösa ut känan.
 När husmodern kom hem från kyrkan,
 var pigan alldeles ifrån sig över den myck-
 na grädden. Husmodern sade då: "Jag sa ju,
 att du skulle ta tre gånger - från tre kyrk-
 socknar, men nu fick vi ju grädde från sju."
 Man fick lov att ha gänjur, när man kä-
 nade, för bullrade det inte, blev det inget smör.

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
 I. Sävestad. 1936. VÄRFRUKYRKA
 UPL.

Fick kärnljudet bort, måste man börja om och ta nytt. da gick int än ta set o nåta bara, (söla) utan da va ta gäna so de gröna i stügån.

När grädden hade bryt se, gäna ve sakta, fs-dä vat-e snät smör. Man tog grädden, som kom upp i fördjupningen på locket vid kärnstaven, och bredde på bröd ibland och åt. Att bjuda på kärngräddor har visst ej varit vanligt. Kärnmjölkens slogs i en stenkruka.

La mycket som möjligt av kärnmjölkens arbetades ut smöret och om det var löst, sköfdes det med vatten. Det skulle dock inte vara bra att skölja smöret, för man goda småken av a.

Först hade vi ett stenfak o bruka smöre i, men senare hade vi en smörbåla (smörtalja)

Landsmålsarkivet Uppsala 10020
I. Sävestad. 1936. VÄRFRUKYRKA
UPL.
Fig. 1

av trä. Saltningen skedde, då man sköljt smöret med vatten. Påföljande dag brukades smöret igen och packades ner för att säljas. Var smöret mycket vitt, färgades det med morotsaft. Moroten var på rivjäm i en tunnlagg och rivorna kramades över smöret. (Smörbalja, se foto i ark m 18)

Det lyckas inte ha varit brukligt att man skänkle bort rykärnat smör. no väta, at
n fädr stäkare mot lo la va quiväg
smörlöven var ganska tjock och gjord av björk eller en. (Se foto i ark m. 12)

Det färdiga smöret packa ve r smörbyttor
 (smörbyttor; bf - - n; pl. of. - byttor; bf - byttone f.)

Byttorna gjordes av fräkrigar av lok, som man köpte i Enköping. Den största byttan gick det 20 kg i. Den fanns det många mindre storlekar. Några va läggum för att

skälpan och hade band ända uppifrån och ner. Något minne av byttor, arbetade i ett stycke, finns inte. På sommaren stod byttorna i bräghäsa och om vintern stälptes de på ett bord i skafferiet. (Se foto.)

Vid högtidliga tillfällen hade man en smörgåse att krusa ut smöret med. Ibland formade man smöret som en sockertopp och krusa på sidorna med sporr (sporen). Oppen i toppen satte man ner en pärlnäppa (pusselkvast) eller myntenkvast på bällan.

På färder hee. bränfisar, hade man med sig smör i en liten smörask (bf. - - an; pl. obf. - - ar; bf. - - ana m.) Om bändran va säms i byn kunde dom samla ihop allt smör i en stor bytta för att sälja det i Stockholm. Den som först hade något mer ärende tog med sig byttan och sålde smöret.



Landsm. Uppsala 10020
I. Säfvestad 1936. VÅRFRUKYRKA
UPL.

Utorn smör sålde man kalv och kö, d. v. s.
 om vintern, då det var städföre. Man
 hade även med sig ägg i sjystor med ägvar
 (agnar) som stöddämpare sauk slaktade kalvar
 och får. I Stockholm tog bönderna in i
bönkruter och sålde sina varor på torgen.

Kaptenen på skutorna i Enköpings hamn
 åtog sig ibland att sälja smöret åt bönderna.

Han tog med sig byttorna till Stockholm och
 förde dem tillbaka hem. I vägkö (usättning)
 fick han väl alltid något. På sommaren for
 bönderna själva med båten till Stockholm.

Senare, då det inte längre hölls kor i Enkö-
 ping, sålde man smöret där. Den som
 inte hade något smörgåle, bjöd ut sitt
 smör i bödana (affärerna) och åt bagaren
 (bagarna)

Beredning av ost.

Ost (ost; bf. -en; pl. bf. -ar; bf. -ane gn)

De enda ostslag, som tillverkades här var kalvost (sid 7) och söstost. Det var oftast till midsommar man gjorde söstost. Vete-
mjöl och kärnmjölk rördes ihop, och denna blandning slogs i en gryta med skummjölk (eller sölmjölk). Detta fick koka upp och under ständig omrörning skulle det koka en kvart. Då skummade man av osten, som flöt på vasslan, och lade den med en skev i en bunke. Den ställdes i bakugnen och osten gräddades lysbrun. Sedan öste man upp med en sked och åt osten tillsammans med bröd.

Sto vasslan kokades misgröt. Man rörde vetemjöl i den kokande vasslan och den tunna gräken äts med bröd.

Beredning av messmör har tydligen inte förekommit