

12621 X

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

HÄLSINGLAND

Gnarp

10/5 1939

Öster, Johannes, 1938

Svar på ULMA:s frågelist 1 Mjölkhushållning

15 bl.4:o

12621

Exc.för ordreg.i febr.1941  
av F.Hedblom

Hälsingland

Gnarps socken

Meddelare: Fil. lic. Johannes Öster

Upp tecknat i juli 1938.

Svar på frågelista nr 1. Mjölkkushållning.

Sagelsmän äro: Ankefru Sigrid Högland, Grängsjö  
född Nordlund i Byn 1857

Landbrukaren Andreas Nordlund, Byn f. 1879;  
brorson till Sigrid Högland.

Hushållerskan Signe Nederberg, Byn f. 1888.

Om samtliga gäller att de äro födda och  
alljämt borotta i Gnarps.

I. Olika slag av mjölk.

Allmän benämning på mjölk, mysk.

Mjölken är spenvarm, mysk hög lala

Reinnan på kokt mjölk kallas snäskä, best. f.

Skummjölk kallas ränmysk.

Landsmålsarkivet Uppsala 12621  
J. Öster 1938. GNARP  
HÄLS.

Mager mjölk kallas brämj<sub>x</sub>ölk; gräddade frö<sub>x</sub>tor.

Mjölk som ställt och rurnat av sig själv benämnes fä<sub>x</sub>rvlösas mjölk. Om den är helt litet rurnad s. k. gälLEN kallas den grö<sub>x</sub>tar mjölk.

tätmjölk

Mjölk som genom tillsats av järsämne, tä<sub>x</sub>ta, bringas att jära kallas fjä<sub>x</sub>kmjölk. tä<sub>x</sub>ta erhålles för genom att sila mjölk över tät<sub>x</sub>gres (*Drosera longifolia* och *D. rotundifolia*) i en skål. Detta fick stå något dygn och sedan silades tä<sub>x</sub>tan av. För att bevara tä<sub>x</sub>tan fordras, att man varje dag silar på lite ny röt<sub>x</sub>mjölk. När fjä<sub>x</sub>kmjölk skall rättas, hålles litet tä<sub>x</sub>ta i en bunke och däröfver hålles ny silad antingen röt eller oskummad mjölk. Mjölken uppvärmes ej för ändamålet.

På den tiden man hade alla korna i fäbodarna under sommaren, brukade man under tiden närmast före flyttningen samla mjölk och göra fjökmjölk av den. Denna mjölk förvarades i en brä<sub>x</sub>,

Landsmålsarkivet Uppsala 12621  
J. Öster. 1938. GNARP  
HLS.

Frgl. 1

en större träkanna med lock, som stod i källaren och vari man slog nymjölkten undan för undan för att ha hemmabehovet byggat. Fjöckmjölkten skulle röras om då och då för att förhindra mögelbildning på ytan. Hade man en kall källare gick det lättare att förvara mjölkten än om källaren var varm.

[Under vintern, då karlarna voro i timmerhog, medförde de fjöckmjölk i laggade fjöckmjölksflaskor och hemma på gården sattes då ny fjöckmjölk varje vecka. Sedan 1890-talet har denna sed upphört.]

[Löt, sur, skummad mjölk, fjöckmjölk eller kärnmjölk utspridd med vatten kallas vätbäna". Denna blandning användes som luskedryck t. ex. under slätterarbetet och skörden.]

"vätbäna s. f. ober. f. vätbäna best. f."

4.

II. Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

En mjölktrög med ostkummad mjölk kallas fröströg. Mjölken förtärdes direkt ur tröget.

[Maträtt  
Beskrivning]

En ostkaka, fem, pl ostkakar. 7 à 8 kannor röt mjölk uppvärmdes under omröring och löje tillrattes. Ostämnet togs upp och varslan klämdes ur. Sedan skars osten i skivor med en kniv och skivorna lades i en med smör smord kopparsform, vilken sattes in i ugnen (om man hade stekugn) och gräddades. När man hade öfven gvis vändes kakan om och gräddades på båda sidorna.

[Beskrivning]

En sötost tillreddes av röt mjölk. Löje hällades i mjölken och marran kokades till den allt vatten kokat bort. Marran fick ej röras om och endast kokas sakta. Sötosten var brun till färgen och söt i smaken.

fäskost. Lötnjöl<sup>x</sup>k ystades med kärn<sup>x</sup>mjölk och ostmassan togs upp ur varslan och var färdig att förtäras.

Makalt  
Beskr.

röröst. Lötnjöl<sup>x</sup>ken löptes och varslan fick koka in men ej rå härt som vid beredningen av rötost. Man gjorde e smältning d. v. s. avredning med mjölk och mjöl<sup>x</sup> som under kokning röides in i massan. Namnet kommer daför att ostmassan röies.

Vörst

gränöst kallades den ost som gjordes av sista målet mjölk som mjölkades om morgonen sista dagen under vistelsen i fäbodarna. Den tillverkades som vanlig ost (se osttillverkning sid. 4-12.) men då mjölken ej var skummad blev den helfet. Varslan som erhöles kallades gränostm<sup>x</sup>ösa.

[vid be-  
redn. av  
grän-  
ost]

Kams

kams. Av grädde, skoyran på messm<sup>x</sup>öret, (då det stätt och svalnat i messm<sup>x</sup>örskitteln) och råg-

Landsmålsarkivet Uppsala 12621  
J. Öster. 1938. GNARP  
HLS.

Frgl. 1

mjöl gjordes en deg. Därav tog man små bitar som formades i handen till små bullar, kams, vilka kokades i gränostmøsa (se föreg. sida).

gränost-  
messmör

gränostmøsmör. I gränostmøskn röddes rågmjöl och massan kokades till dess den blev grötlik. Emedan detta slag av messmör möglade fort, måste det ätas upp så fort som möjligt efter hemkomsten från fäbodarna.

Hu råmjölken, råmjølskn<sup>21</sup> gjordes kähudans genom att sätta in råmjölk i en form i ugnen.

Den lösa, korniga massan, som vid kokning av varsla till messmör steg till ytan, kallades vitmøsa.

fzēnmysbksfrötgröt. Kornmjöl vigras i kokande kärnmjölk till en gröt, som ätes tillammans med fzēnfrötar, kärngrädde, d. v. s. grädde som tjocknat under smörkärningen och varar en del togs undan vid kärningen.

Landsmålsarkivet Uppsala 12621

J. Öster. 1938. GNARP

HLS.

Frgl. 1

III. Mjölkers förvaring; gräddbildningen.

Den nysilade mjölken förvarades hemma vid gården i mjölkammaren - ett mindre rum med anslutning till köket -, där det stod ett mjölkskåp. Detta var försedd med dörr som stängdes med en hake eller ett ired. I skåpet fanns två stolpar, opständera, med pinnar, på vilka mjölkträgen ställdes. Endast mjölk förvarades i skåpet. I mjölkammaren fanns jämte mjölkskåpet hyllor, hyllor, där ost och mesost förvarades (Gården gården Låret, Byg (Bymogarna), Liquidköjans födelsgård)

[mjölk]

nylilad

I fäbodstugan hade man ett inre rum mjölkboden, nylilad, med golv av stampad jord täckt med färskt gräs, för att hålla luften frisk. Längs väggen mitt emot dörren stodo stegarna, nylilad, på vilka mjölkträgen ställdes. Det var två stegar bestående av två på vardera sidan av väggen inslagna pinnar. Tvärs över dessa lägo två stänger och på dessa ställdes mjölkträgen. Längs de båda andra

Landsmålsarkivet Uppsala 12621  
 J. Öster. 1938. GNARP  
 HLS.  
 Frgl. 1



väggarna funnos byllor för ost och merost. Därjämte  
förvarade boyäntan mat och kläder i mjölkboxa.]

Vid mjölkningen användes en laggad stäva, stäva,  
mjölken vilades sedan upp i en bytta, e trébytta,  
vilken bars in i mjölk kammaren resp. mjölkboden,  
där mjölken fördelades i mjölkträgen med hjälp av  
en skopa.

Lagesmännen vet ej av annat än att köpta  
silor varit i bruk.

[Mjölkträgen förfärdigades av al, älska[?]]

Tallmånket skummades mjölken på så sätt,  
att mjölkträget lutades och mjölken hölls av över  
ett hörn av träget. Grädden kvarhölls med pekfingeret  
- eller i bästa fall med en visp eller kniv - och stan-  
nade som en hiina i träget för att sedan slås i  
en bytta, där den fick stå och rurna, grädda ska  
läsas. Gräddbyttan kallades frötbytta (best. f.).

Mjölkträgen rengjordes med tvagor, tvöger,

[Kvagar gjordes]

av granis eller skavgräs, säfte (Equisetum hiemale),  
 då och då kokades en lag, lag, på enriskvistar. Den  
 heta lagen rlogs i mjölktrågen och med e trågs  
 skulle man brasa myölktrågs. Även de andra  
 mjölk-kärnen av trä rengjordes på samma sätt.  
 Alla kärnen skulle sedan stå i rolen och torka.  
 Endast om det var möjligt torkades de i grisen.

IV. Beredning av smör.

För smörberedning användes e stävfsjend  
 med dithörande fsjendtorst. Verklet skulle vara av gran  
 för att kärnan ej skulle ge någon smak ifrån sig.  
 (Det samma gällde även med fröstbyta och andra  
 laggade mjölk-kärn.)

Om korna böjade sina, brukade det bli  
 ont to fa smör d. v. s. svårt att fa smör vid  
 kärningen.

Man kunde även vira smör.

Landsmålsarkivet Uppsala 12621  
 J. Öster. 1938. GNARP  
 HLS.  
 Frgl. 1

När grädden böjades bli grymig under kärningen,  
rader he grömes eller de ber jusöm gröm.

Ur smöret knådades kärnmjölken och därefter  
trättades det i friskt vatten och saltades. Des-  
sa processer skedde i den rent trättade flötbyttan.

Knåda smöret, trös smöre. Sedan packades det  
ned i en smörbytta, smörbytta.

På färder medfördes smör i en smörask  
smörask.

V. Beredningen av ost.

Olika ostsorter; sötöst, fäsköst, röröst  
och gränöst. (Beredning se Kap II. Maträtter.) Av  
kärnmjolk ystades även ost, fsenmöstbeksöst, om  
[kärnmjölken] var värdt om dömena dela sig. [den] hade den olägen-  
heten att lätt bli frön d.v.s. smulig. Ost tillverka-  
des även av getmjolk, jetöst.

[kärnmjölken  
ostent]

[getost]

Landsmålsarkivet Uppsala 12621  
J. Öster. 1938. GNARP  
HLS.  
Frgl. 1

Allt göra ost, te järe ost. I e jängryta  
 förredd med öron, örån, och grepe, e fä-tana, samt  
 tre ben. Ljummades mjölken över elden i den öppna  
 nyren med grytan hängande i kittelstolpen kallad  
 trēvin (både stolpen och tvärstängen av trä).

Löpl

Man löjpte mjölken med e fjesmaga, kalv-  
 magens löjmage, som torkats vid rakten och blöt-  
 tes upp varje gång den skulle användas. Efter yst-  
 ningen saltades den något och hängdes upp att änga  
 torka.

När mjölken löjnat, togs ostmassan med  
 händerna upp ur grytan. Om det tillfälligtvis var  
 någon person på besök, då ystningen skedde, kan-  
 de denne bjudas på färsk ostmassa kallad fjesmas.  
 Den som ystade tog då upp något av ostmassan,  
 klämde ihop den mellan händerna till en rundad  
 boll, som överräcktes.

Ostkaret, kallat öströg, var fyrkantigt och

Landsmålsarkivet Uppsala 12621  
 J. Öster. 1938. GNARP  
 HLS.  
 Frgl. 1

förest med häst i botten. Det rattes i ett mjölktråg, och fodrades invändigt med en duk, som var så stor att den hängde utanför. Ostmassan lades nu ned i ostträget och när det var fullt vekos de överhängande delarna av duken över ostträget och med händerna trycktes massan hårt till, så att varslan pressades ur ostmassan och rann ned i mjölktråget. När detta var fullt tömdes varslan ned i en bytta. Något lock till ostträget förekom ej.

Ostmassan fick stanna kvar i ostträget 2-3 timmar, och togs därefter upp och lades att torka på hyllan i mjölk-kammaren resp. mjölkboden. Efter 1-3 månaders lagring brukade ostet förtäras. Den var då mycket hård och måste därför blötas upp först i kallt vatten och sedan i saltlake under 1-2 dagar. S. k. gammalost kunde i enstaka fall bevaras ända till 10 månader.

Landsmålsarkivet Uppsala 12621

J. Öster 1938. GNARP

HÄLS.

Fig. 1

Gammalost

### VI. Beredning av mesmöör.

Bestaan

Efter varje dags ystning kokades varslan, mösen, ihop till tunnflytande mesmöör, som slogs i en träbygga till dess man fick så mycket därav, att man kunde koka mesmör. Man kokade mesmöör i samma gryta, som användes vid ystningen. Massan röides om med e töre (det från en ung tall eller gran avhuggna, barkade och torjade översta toppskottet med översta kransen grenar kvarrittande). Så länge massan kokade, röides den om, men så fort grytan togs av elden och ställdes att kylas av, fick den g' röias eller skakas, ty då blev mesmöret sandigt, sänet.

Om mesmöret under kokningen g' omröits tillräckligt utan blivit vidbränt, kallades det fæs mö mösmör (den som haft kokningen om hand hade gått i giftastankar.).

Om ostklimpar blev kvar i varslan vid yst-

Landsmålsarkivet Uppsala 12621

J. Öster 1938. GNARP

HÄLS.

Fgl. 1

ningen och kokades in i messmöret kom det att in-  
hålla sega klumpar. Sådant messmör kallades lätmösör. *lätmesmör*

Messmör kokat på skummjölktsvarsta blev  
starkt i smaken och kallades stägkmösör. *starkmesmör*

När messmöret kallnat vogs det i en trä-  
bytta, i vilken en fuktig duk dessförinnan lagts  
ned. När massan stelnat stjälptes den ut och  
lades på en hylla att torka. Efter torkningen blev  
den stora merosten alldeles stenhård och måste  
vid förtäring läggas i en gryta med kokande vatten,  
varvid det yttre partiet blöttes upp. Då man erhållit  
rä mycket av osten, man får tillfället önskade, togs  
den upp och torkades till nästa gång, man behöfde  
göra nytt messmör. Osten förtärdes sålunda ej i  
form av ost utan som messmör. Man kunde även  
skrapa av den torra osten och lösa upp det  
önskade i kokande vatten.

*mesost*

Landsmäsarkivet Uppsala 12621  
J. Öster 1938. GNARP  
HÄLS.

Fig. 1

Vid bakning brukade man stundom skära  
 av bitar, lösor, av degen (gjord av kornmjöl)  
 och kavla ut dem till (runda, centimeter tjocka)  
 kakor, vilka gräddades svagt i ugnen. Sedan  
 togos de ut och en kling, messmör breddes ut  
 över kakorna, som ånyo rattes in i ugnen och  
 gräddades färdiga. Detta bakverk benämndes  
mössbäsa.

da vi hade lite ta mjölkka köka  
 vi mössvelig. En messmörskling upp löstes  
 i kokande vatten, (man gjorde en) avredning, smolt-  
 ning, av lite mjölk och kornmjöl, vilken rördes i  
 den kokande massan.

Landsmålsarkivet Uppsala 12621  
 J. Öster 1938. GNARP  
 HÄLS.

Frgl. 1

luns