

1277:1 X

GÄSTRIKLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Ockelbo

Lindvall, O.D., 1926

Om mjölkhushållning (med ledn. av Lands-  
målsarkivets frågelista 1)

39 bl.4:o + 1 titelbl.

(Innehåller beskrivning på fäbodliv,  
kovallåtar och getvallåtar.)

Exc. för ordreg. i dec. 1940  
av F. Hedblom.

1277:1

## I.

Mjölkhushållning  
i fåbodarna och hemma.

Följande uppsatser om mjölkhushållning och tröskning avse seder och bruk under senare hälften av 1800-talet i Ockelbo socken i Gästrikland.

Mjölkhushållningen kan indelas i två perioder, dels vintertiden hemma i byn, varit och ett huskäll på sin gård, dels sommartiden i de olika byarnas fåboder. Varje by hade sin särskilda fåbovall. En del större byar kunde ha två till tre fåbovallar, som t. ex. Mo by, som hade fåbostället Ekbo vid en vik av sjön Ekaren, Hedsjö fåbodar vid den lilla Hedsjön vid vägen till Lingbo samt Svartsbo norr om Mo och Norrbo byar. De olika

acc. 1277:1

Om mjölkhus-hållning och tröskning

Tvänne uppsatser föranledda av Landsmåls-  
arkivets prägelistor 1 och 2 Uppsala 1926

av

O. D. Lindvall

1926

Landsmålsarkivet Uppsala 1277:1  
O. D. Lindvall. 1926. OCKELBO. 1926  
Fgl. 1  
GST.

Landsm. Upps. 1277:1  
O. D. Lindvall. 1926. OCKELBO

hemmansägarna med sina torpare hade valt det fjäbod-  
ställe, som låg på deras egen skog eller ångsmark.

14 dagar före midsommar bröto fjäbopigorna med sina  
kor och getter upp från hemgården i byn och vandrade den  
milslånga vägen "till fjäbo<sup>x</sup>örne", åtföljda av häst  
och karr med boföringslasset, innehållande mat för pi-  
gan, sängkläder, mjölkkärl och vad annat som kunde  
behövas. Var det så, att fjäboveten skulle besås, vilket  
skedde vissa år, så fördes även plog och harv med samt ut-  
såde. Medan fjäbopigan ordnade allt bokag i stugan och  
fjässet, förväntade alltså skjutskarlen plöjning, harvning och  
sådd, varefter han återvände hem till byn, lämnande  
fjäbopigan ensam att sköta om kreaturen och deras mjölk-  
avkastning. Det behöfdes ej alltid vara en städslad piga.  
Ibland kunde en dotter i gården, en faster eller moster  
tjänstgöra som fjäbopiga och fick därmed den titeln även.

Det tyckes, som skulle fåbopigan ha mycket långsamt och tråkigt mitt i skogsbygden, långt från hem och hemmafolk, ensam i stugan som hon alltid var. Men dels fanns det folk i grannstugorna, dessutom fick hon aldrig tid att tänka på hemmet eller känna någon saknad därav. Fåbostugan var nu bliven hennes hem, och det gällde att <sup>det</sup> irrätta sig där, så att <sup>det</sup> gick an att trivas. Hennes göromål upptog hennes tid och omtanke dagen i ända från tidigt på morgonen intill sena kvällen. Sålunda skulle hon ha undanstökat mjölkningen, mäsikat och städad fjäset, lagat i matsäck åt sig för dagen och lagt "sletje" i "sletjestaskan" innan kreaturen löstes kl. 6 på morgonen. Sletket bestod av mjöl eller grope blandat med salt, och förvarat i en linnepåse, som bands fast omkring midjan och ur vilken togs en nypa som släpptes i kogapet, då de ej ville följa med. Detta brukade hjälpa.

Fig. 1  
Landsmålsarkivet Uppsala 1277:1  
O. D. Lindvall. ~~1926~~ OCKELBO. 1926  
GST.

Landsm. Upps. 1277:1  
O. D. Lindvall. 1926. OCKELBO

Fäbodlagets kvinnor turade om sinsemellan, vem som skulle gå i vall för dagen. Dagarnas antal för var och en beräknades efter det antal kor, som fanns i fjäiset. Getterna vallades för sig, och vallningsdagarna beräknades på samma sätt som kovallningen.

¶ Kl. 6 alltså blåstes till lösning. Instrumentet var antingen en ett större oxhorn med fingerhål eller också en näverlur. Denna senare frambringade endast treklangens toner, då hornet åter kunde återge hela skalan inom en oktav. Alltid var det någon som hade lärt sig blåsa på det ena eller andra instrumentet. Strax efter det signalen ljudit, började kor och getter myllra ut ur de skumma och kvava fjäisen, ofantligt glada över befrielsen, vilket uttrycktes genom kornas språng med svansen i vådröt och getternas hopp på stenarna, ju högre ju bättre, och de jublade över lag på var sitt sätt med ryttande och bråkande, så det var ett morgonfriskt och

lustigt liv på fåbovallen en stund, tills de olika "skrätt-  
jörna (flocharna, drefterna) försvunnit i skogen.

Nu kan det tyckas att detta, att följa korna eller getter-  
na till betesmarkerna och där "sitta och dra sig", medan de  
beta, var ett intresselöst latmansgöra. Å nej, inte för fåbopi-  
gan. På den tiden, då inga symaskiner fanns i hemmen, måste  
all linnesömnad sys för hand till husbehov i varje gård av dess  
kvinnor. Men i hemgården blev det ingen tid över för sömning  
för det stora antal andra göromål, som där låga på. Då hade  
man om somrarna fullt arbete med slötter och skörd, då kvinn-  
folken måste vara med och råfsa vid slöttern och ta upp säden  
vid skörden m.m. i oändlighet. På vintern åter hade kvinnor-  
na utom de vanliga hushållsyrslorna fullt göra med att bereda  
linet: bräka, skäkta, häckla i flera omgångar samt spin-  
na och väva del. Men sömningen av skjortor o.d. skulle  
fåbopigan utföra under sin sommarsejour i fåbodarna.

Men så tiden även där var knapp tillmätt till de många faldiga görömlen, de dagar, hon hade ledigt från vattning, så måste hon ta syattiraljerna med sig till skogs under vattningsdagarna och, medan korna eller getterna betade, slå sig ned på en sten eller tuva och ta fram sömmen. Men kreaturen hade ej tålamod att gå länge på samma ställe, och då de bröto upp för att uppsöka en annan betesplats, måste kullen lägga ihop sin sömnad och snällt följa med, tills det varit halt igen, då sömmen åter togs fram. På detta sätt skulle hon sy en skjorta om dagen. Då var det inte att sitta och drömma eller dröna, utan nålen fick gå med fart under raststunderna.

Da kreaturen vid middagstiden åt sig mätta, lade de sig att vila någon timme. Under tiden tog kullen också fram sin lilla matsäck, bestående av bröd och smör med en ostbit eller mesost, eller vad hon ejest kunde ha, och åt sin enkla middag. Sedan kunde hon någon stund gå omkring och titta



på granarna för att se, om där kunde finnas någon fin tuggkåda, vilken folket den tiden var starkt begiven att tugga och "jamsa" på. Hårda klargula knoppar ansågos bäst och mest vålsmakande. Sedan var det att börja knoga med näsaren igen.

Medan björkarna ännu savade, skulle hon också barka björkkvistar och göra vispar därav ej allenast för sitt eget behov i fåboden utan även årsbehovet för hemgården. På hösten skulle hon dessutom göra kvistar och granristvagnar för årsbehov.

Da kreaturen fått nog för dagen, och det började kvattas, drogo de sig hemåt till fåbodarna. Valkullan hade i allmänhet att följa efter dem. Deras instinkt drev dem självmant hem till bäset och vilan. Men på höstsidan under svamp-tiden hände det ofta, att korna ville dröja sig kvar för att söka efter svamp. Da måste kullen använda både lock och

poek för att driva dem hem, poek med en lång björka-  
kvist (björskslisa) och lock med sleke och toner.

Här följa några locktoner, som förf. upptecknat från  
skogen, sjungna av fru Stina Sundman i Gammelboning  
i Ockelbo för hennes kassar år 1894. Hon sjöng med hög och  
klar röst, som på vissa toner gick ända upp till 2-strukna  
H. Noterna äro tecknade i samma tonarter som utgjorde  
hennes rösthäge. Det klingade så betagande vackert ur  
skogen, att jag måste teckna upp låtarna. Men den  
vackra rösten låter sig ej tecknas.

O. D. Lindvall. 1926 ~~XXXXXX~~ ~~XXXXXX~~ ~~XXXXXX~~ ~~XXXXXX~~ ~~XXXXXX~~ ~~XXXXXX~~ ~~XXXXXX~~ ~~XXXXXX~~ ~~XXXXXX~~ ~~XXXXXX~~ OCKELBO  
Landsmålsarkivet Uppsala 1277:1

Frgl. 1

GST.

Landsm. Upps. 1277:1  
O. D. Lindvall 1926. OCKELBO

*Kovallåtar, upptecknade av O. D. Lindvall efter Hina Sundman i Ockelbo.*

1.

*Kossorna mina.*

O. D. Lindvall. 1926.

Landmålsarkivet Uppsala 1277:1  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX OCKELBO

Fig. 1

GST.

Landsm. Upps. 1277:1

O. D. Lindvall 1926. OCKELBO

# Getvallåtar

1. Upptecknade av O. D. Lindvall efter Stina Lundman i Ockelbo.

Tuppe tupporna mina.

2.

Gelen min hon är så trogen, går i skogen, gnager bark. När jag loftar, vift hon hoppar  
 på var steni skog och mark. Tralle ralla lalla lalla, tralle ralla lalla lej, tralle  
 ralla lalla lalla, tralle ralla lalla lej ralla lalla lej.

Näverlurått.

ten. ten. ten.

O. D. Lindvall. 1926.

Landsmålsarkivet Uppsala 1277:1

Frgl. 1

GST.

Landsm. Upps. 1277:1  
O. D. Lindvall. 1926. OCKELBO

Efter denna utflykt på skogsvallningens område skulle vi väl äntligen komma till det ämne, som rubriken anger: mjölkhushålningen. Därom är dock ej mycket att säga, vad angår dessa trakter. Vad som kan sägas, är snart gjort. Vi behöva blott följa fåbopigan en dag i hennes arbete, så är saken i det närmaste klar.

Vi hava redan sett hennes morgongöra i fåjset och följt henne med sina kor till skogen, där hon tillbringat sin dag under flitigt arbete ej allenast med sömning under vilostunderna utan även med stickstrumpan under vandringen till och mellan betesställena, och hem på kvällen. Djuren äro nu både mätta och trötta och gå självmant in i sina bås och kättrar. Fåjset har nu ock med öppen dörr hela dagen efter morgonstädningen hunnit torkas och vädras till djurens stora behågenhet, vilka, så snart de blivit befriade från den

juverspännande och tyngande mjölken, förnöjda och med en belåten djup suck lägga sig till ro, ännu en stund idisslande den intagna födan, innan de somna.

Men deras sköterska får inte somna än på länge. Först skall hon sila den nyss mjölkade spenvarma mjölken. Sedan skall grädden skummas av den äldre mjölken, som därför kallas skummjolk eller säges vara filad, ibland även kallad renmjolk. På morgonen, innan korna löstes, hade jäbopigan även ystat getmjölken och gjort ost därav, som under dagen fått stå kvar i ostkaret, där vasslan under tiden avrunnit i något underliggande kärl. Osten toges nu upp ur karet, den av tunna brädstycken förfärdigade ostforman, och lägges upp på hyllan att torka.

De kärl, vari den nysilade mjölken förvarades, kallades tråg, som formats av en grov björcklabb av omkring

6 à 7 dm. längd. Kliven mitt i lön kunde en sådan lämna ämnen till två träg. De grävdes ur från flatsidan långsluttande i ändarna med något tvärare sidokanter och svagt rundade i botten invändigt. Det yttre formades där-  
 efter utom att yttersta ändarna svängdes ut mer än insidan, så att de kunde tjäna som ett slags handtag för fingrarna, och att botten utvändigt gjordes något platt, så att det kunde stå för sig själv. Dess bredd var drygt två dm. och knappt mer än en cm. Gockt vid sidorna och därför ej tungt att handtera. Skumningen av ett sådant träg gick lätt för sig. Trägets ena ände stöddes på kanten av ett annat kärl, i vilket mjölken, då trägets andra ända småningom höjdes, fick rinna ner, medan grädden, som hölls emot med en björkvisp, måste tills vidare stanna kvar i träget men tömdes sedan i ett särskilt kärl att förvaras, tills det blivit tillräckligt mycket för bärning. En och annan

gumma av den ännu äldre stammen kunde vid skumningen lägga handen på kant över trågets ända i stället för visp och därmed hindra grädden (fröton<sup>o</sup>) att följa med mjölken. Man fick ju hoppas att handen var rentvättad. Den grädde, som därvid fastnat på handen, ströks sedan av över trågets kant. För oss, sena tidens folk, förefaller detta sätt osmakligt, men på den tiden fäste sig ingen därvid.

Den nysilade mjölken i trågen sattes upp på mjölkstegen i mjölkboden innanför boningsrummet, som på samma gång tjänade som kök med öppen spis, till dess att tiden kom även för den att skummas.

Men ännu hade fäbostintan åtskilligt att göra innan hon fick gå till vila. Nu skulle skummjölken ystas. För det ändamålet värmdes den upp i en gryta till något högre, än vad man kallar ljun men dock icke för het, allra minst till kokning. Som löpärne användes en spädkalvmage fylld



med salt ibland dess naturliga ostinnehåll från modersmjölken och som varit upphängd i eller i närheten av eldstaden. Denna doppades nu i den uppvärmda skummjölken och rördes omkring däri en stund. Inom nog började massan stelna, löpas, och rördes därpå sönder, togs upp med händerna och lades i ostforman, där vasslan pressades ur i små hål i botten, vilka förenats medelst utskurna små kånor. Mjölkkärlet och andra kärl skulle också diskas och stugan städas, innan hon fick lägga sig till vila för natten. Messökokningen och smörberedningen utfördes om fredagarna, då någon annan av jäbolaget skötte vällningen.

Vi se henne således nästa dag vara hemma. Sedan hon förrättat det vanliga morgonarbetet i fjäset med mjölkning, utlösning av krä<sup>eg</sup>tj<sub>e</sub>ne (kreaturen), mockning och sopning, silning av mjölken m. m. m., så sattes vasselgrytan på elden och fick där koka sakta under det den då och då omrördes

från botten med sleven. Ju längre det led, desto oftare måste den röras om, emedan vasstan genom ångbildningen mer och mer förminskades och förtätades och lätt kunde brännas fast vid gryttbotten. Kokningen pågick så länge, att dess vata del avdunstat så mycket, att det kvarblivna mjölksockret bildade en något tjock välling. Då var den färdigkokad och lyftades av elden. Men nu först skulle det röras med fart. Slevan fördes med båda händerna som en virvel runt gryttbotten. Vätskan avdunstade och svalnade mer och mer, och den i början mörkbruna mesan (mesan) ljusnade mer och mer under slevens våldsamma bearbetning, tills den blev vitgul, då den var färdig. Ända till detta stadium, då massan även hunnit svalna, måste "virveln" gå nästan utan avbrott, annars blev massan gr<sup>u</sup>isee (grusig, grymig), så att den nästan gnisslade mellan tänderna. Ju mera arbete med slevan, desto vitare mesosi, och desto större heder åt arbeterskan.

En del skummj<sup>o</sup>lk, som fått stå för länge, har löpnat av sig själv och blivit tjockmj<sup>o</sup>lk. Därav skall göras ost på vanligt sätt, utom somt, som ätes liksom annan mj<sup>o</sup>lk till bröd eller till gröt. Med litet grädde ivispad är sådan mj<sup>o</sup>lk ganska god. Detta slag av ost, tjockmj<sup>o</sup>lks = ost, blev dock spröd och föll lätt sönder i smulor. För att förebygga detta och få något mera sammanhang på den, plockades den sönder igen, sedan den först stadgat sig något, och smulorna röddes ihop med tuun skum- eller ook söt- mj<sup>o</sup>lk, som uppvärmdes över elden som vid vanlig ostberedning, och som med tillhjälp av löpmagen löptes omkring det inmångda plocket. Den ost, som framställdes av denna heterogena massa, kallades p<sup>o</sup>ckost. Då den sedan fått ligga tillräckligt länge, blev den en den härligaste gammelost, notabene för genuina ostälskare, ty för mera "nosgranna" finsmakare luktar den inte gott.

Den tid, som efter alla dessa och andra innesysslor blev över, användes till sömnad, tillverkning av vidje = länkar till getbindolen samt lövtäkt av albuskar att torkas för nästa sommars sörp~~er~~kokning, liksom hon nu lagade till sörpa till kvällsmat åt mjölkhorna genom att slå hett vatten på fjölårslövet och låta det dra samt krydda det med salt och mjöl eller gröpe.

Byungdomen brukade göra utflykter till fjäbo = darna under midsommarhelgen för att hälsa på "fjäbo = stintorna". Då blev det glädje på fjäbovallen, då de unga jingo träffas efter att ha varit åtskilda en tid. Fjäbojarna, som nog annat att de skulle få kärnt besök men även för sin egen trevnad och helgkänsla, hade då fejat både inom och utom stugan och lovat överallt så det var riktigt fint och stämningfullt.

I allt det prosaiska i fjäbolivet fanns dock liksom

en underton av stämningfull idyll och ett poetiskt inslag från naturomgivningen. Förf., som i barnaåren tillbringat ett par somrar i Ekbo jäbodar, har själv en ljuvlig erfarenhet av denna stämning, som han på äldre dagar försökt återge i följande dikt.

På jäbovall i sol och sång.

I sol jag vilar på jäbovall  
och drömmer så fagra drömmar.  
Det ångar av kåda från gran och tall,  
det brusar i fjärran av strömmar.  
Och viken står blank. I dens mystiska djup  
sig speglar Trollbergets mörka stup.  
Och näckrosor små  
invid vasskanten stå  
och se upp mot det blå,

där de ulliga skyarna gå.  
 Och jag ligger och lyss till sången,  
 den hemlighetsfulla röst,  
 som går från naturens klappande bröst  
 och griper min känsla fången.

Det tonar i skogen så rent och klart,  
 det studsar mot bergens branter  
 och blandas med skot så underbart  
 från tusende håll och kanter.

Det sväller och vidgas till fulltonig kör,  
 går över i smältande vemod och dör.

Ohej, oho,

Kulilej jalilo —

Kom, Stjärna, mi ko,

över gungande myr, över mo!

Det är vallpigan Olmatts Lisa,  
 som blåser sin vallhornslåt -  
 än klingande skratt, än snyftande gråt -  
 och sjunger sin vallarevisa

I sol jag drömmar på fjäbovall  
 de fagraste solskenstankar.  
 Men snart kommer hösten så mörk och kall,  
 då hem jag med kossorna vankar.  
 Dock än är det solvarmt och ljувlig frid,  
 och saftigt grön står bädd hund och lid...  
 Men när natten varit halv,  
 ifrån Trollberget skalv  
 ett lock: "Kom, min kalv  
 under gungande grenars valv!"  
 Det var skogsfrun med kalven och skällkon

och gläfsande hundars skall,  
 som nattetid strövar i skog och går vall  
 och sjunger sin trollska fjällton.

Hur hade folket i hemgården haft det, medan kraturerna varit i fåbodarna? Ja, det hade nog varit skrämt med födan under tiden. De förmögare behöfva visserligen en ko vid hemgården, men de andra, som ställt slut på vinterfodret och ej heller ägde någon beteshage i lämplig närhet, måste sända alla sina — mängen kanske sin enda — kor till fåbodarna och därifrån en gång i veckan försla hem någon del av mjölken och annat, som med sparsamhet skulle räcka veckan ut till nästa färd. På detta sätt måste för öfrigt alla förse sig med smör, ost och meost.

Redan en tid före flytningen till fåbodarna, ja, medan



isen ännu låg kvar på sjön, började de, som ej kunde ha någon  
 ko hemma, att samla mjölk i stora tinor eller tunnor. Den blev  
 från början inympad med tate, som genomträngde den dagli-  
 gen påspädda mjölken, så att det blev tätmjölk av allsäm-  
 mans, tills kärten voro fulla lagom till jäsoflyttningen. Denna  
 mjölk användes sedan under slottet. Men ehuru den förvarades  
 i källaren, blev den dock till sist sur som ättika, och ostämnet  
 skildes från vasstan och flöt ovanpå denna, oaktat man  
 varje vecka från jäbodarna förde hem en träflaska full med  
 mjölk att späda ut den sura "tätmjölken" med. Men den var  
 visst inte tät längre, tätämnet hade snarare jäst ut den.  
 Men den måste duga i brist på bättre att narra ned gröten  
 med.

Omkring den 12 augusti skulle slottet vara färdig, ty då  
 skulle man fira "storäng", d. v. s. slottskalas. Till dess  
 skulle också flyttningen från jäbodarna ha försiggått.

Hela lass av sommarens ladugårdsprodukter, ost och mesost, husgeråd, fåbopigans sommararbete med strumpor, klanen visp- och länkknippor, krastar och avbarrade grannstragor (gröna kvästar) kommo då jämte kor och getter till hembyn. Både folk och kreatur voro nog glada över omväxlingen, ty även den finaste idyll kan till sist förlora sitt behag, den ljuvligaste pastoral slutligen verka platt och intetsägande.

Om mjötkhushållningen hemma i byn på hösten efter slottet behöver endast sägas, att den tillgick ungefär på samma sätt som i fåbodarna. Kreaturen fick gå på hemskogen, tills nyvältet på ågorna värd till så mycket, att det kunde tjäna till bete åt dem. Då släpptes de inom någon tillfällig avstängning, ifall det fanns oskoren säd eller ock höstråg i närheten, eljest var hela ågan eller vreten öppen för dem. Så fingo de beta av den ena ågan efter den andra in till sena hösten, eller tills allt var avbetat. Då togs korna

in för vinterfodring.

\* \* \*

Nu skulle vi väl gå litet närmare in på frågeformuläret. Det allmänna namnet på den vita vätska som flöt ur djurens juver, var då liksom nu mjölk. Sedan tillades bibenämningar för olika slags mjölk: råmjölk, sötmjölk eller ny-sidat mjölk, mjölk som skummades, innan all grädde hunnit till ytan, kunde även kallas sötmjölk, men då den filats fullt och skummats, blev den skummjölk. Hade den hunnit bli nägot ankommen var den källin, ännu mera syrlig kallades den surmjölk eller råmjölk och sades stundom vara bräddängd. Vidare brukade man koka mjölk att tjäna som suppmat. Den var då kōk sē (kokad) mjölk. Den hinna, som vid kokningen låg och krusade sig på ytan, benämndes skinn men även snästje. Grädden kallades ömsom grädd sē(n), ömsom fröt sē(n). Då mjölken självlöptes,

vilket ofta hände i den varma årstiden, hette den tjöck = mjölk. Ordet vriden användes för det mesta om andra matvaror. Vid matlagning användes söt mjölk, men annars äts alltid skummjölk antingen oblandad eller ock med lingonmos till bröd, ävenså till gröt, vanligen körmjölksgröt. Den surmjölk, som ej gick i husfolkets matordning, gavs åt grisarna och kalvarna, sedan dessa senare ett par veckor efter födelsen fölls upp med den söta modersmjölken.

Tätmjölk. Att man använde något särskilt tätämne att tåta mjölken med, hörde jag aldrig talas om. Men det hände ibland, dock sällan, att en ko hade ätit något tätgräs t. ex. tätörten och att därefter hennes mjölk, då den föll stå något dygn, tåtnade, blev seg. Det är troligt att tätet från denna mjölk överfördes till nysidad mjölk på samma sätt som skedde allt framgent, sedan man en gång fått tätmjölk i huset. En och annan kunde underhålla tillgången på tätmjölk hela vintern, och på våren kunde då även

andra få litet ~~lite~~ att börja med. Så delade man med sig åt var-  
 andra undan för undan, tills alla fått litet av den sega våtskan, som  
 sedan själv förplantades i oändlighet eller så länge man ville.  
 Förplantningen gick så till: Sedan nämligen grädden skummats av  
 försiktigt, d. v. s. nästan plätts av (ty den var tjock och seg), skumma-  
 des därefter det under densamma närmast liggande sega slem-  
 aktiga lagret av den underliggande tjockare tätmjölken. Med detta  
 sega ämne beströks ett rent mjölkkärt såväl i botten som inomkring  
 runt väggarna eller sidorna, varefter den ~~sega~~ spenvarma mjölken  
 sitades över det bestrukna kärlet, tills det fyllts. Då det fått stå ett  
 par dagar, var mjölken förvandlad till tätmjölk. Det gick ej an  
 att använda den för brätt, ty innan den blev riktigt tätad,  
 var den som det segaste slem, så att den ej släppte fatet utom  
 drogs ur skeden tillbaka ner i fatet igen, så att skeden  
 blev tom. Några tallrikar till skedmaten användes knap-  
 past den tiden. Alla runt bordet äto ur samma fat och steket

mat ur samma panna. Det är väl denna sega slemmiga halvtäta mjölk, som här och där kallas långmjölk, vilken benämning även övergått på den mer förtjockade färdiga tätmjölken, seg även den men ej så slemmig. Jag tror dock ej att benämningen långmjölk förekom i Öckelbo i min barndom. Om den senare någon gång använts, så är den nog importerad. Något uttryck för motsatsen till "det sega träsaktiga stadiet" fanns nog ej heller, men skulle väl i motsatt fall ha varit stäcku. Då tätmjölken ibland var för mycket seg och omöjlig att äta, brukade man blanda den med litet vanlig tjockmjölk och vispa det tillsammans, då den blev mera handterlig och mycket god.

Söt mjölk. Vid besök i fåbodarna sattes fram ett träg fullt av mjölk med frötong på (om det var flera besökande, slyes slogs mjölken upp i något mindre kärl) som de besökande fick supa ur, d. v. s. äta av med träskeदार

jämte bröd till. Men hemma äts endast skummj<sup>2</sup>ölk <sup>av</sup>ningen med bröd till och möjligen blandad med lingonmos, detta senare isynnerhet om middagarna, eller också uppkokad med kallgrötsklumpar i. Stektes gröten äter, äts den till kall skummj<sup>2</sup>ölk eller också Gockmj<sup>2</sup>ölk (ej t<sup>2</sup>ä).

Till kalas gjordes ostkaka av sötmj<sup>2</sup>ölk. Till en vanligt stor ostkaka åtzick 4 kannor mj<sup>2</sup>ölk, 4 ägg eller ock råmj<sup>2</sup>ölk, om sådan fanns, och 4 matskedar vetemj<sup>2</sup>öl. Äggen (råmj<sup>2</sup>ölken) och mj<sup>2</sup>ölet vispades tillsammans med mj<sup>2</sup>ölken och värmdes upp, tillsattes med löpe (kalvmage) och rördes om, så att det blev väl blandat, då det efter en stund st<sup>2</sup>ån<sup>2</sup>st<sup>2</sup> (stannade, löptes), då ystet togs upp och vaslan fick rinna av, varefter det lades i en form och gräddades i bakugnen. Den serverades med sölsur saftsås som efterrätt och ansågs utgöra kulmen av bordets <sup>2</sup>av bordets njutningsämnen.

Sedan osten tagits upp, slogs en mjölkskvätt i vas-  
 lan, som därvid av det löpe som ännu var verksamt, förvand-  
 lades till ystning, vilken äts som supanmat. Sedan gjordes  
 nästan alltid även vid vanlig ostberedning, churu den ej blev  
 fullt så god som efter ostkakan. Av vasflan kokades mesost.  
 Ystningen kunde även silas, då ostämnet, sedan vasflan  
 runnit av, kallades vitmesost och som var lösare, d. v. s.  
 ej så seg som vanlig ost. Den breddes på smörgås och var  
 mycket omtyckt. De sista ostsmulorna i vasflan kramades  
 ihop mellan fingrarna och gavs åt barnen. Det kallade de ost-  
 muss, som de med god smak "mussa" (mumsade) på.

Av rämjöl tillagades, förutom den beskrivna ost-  
 kakan, i synnerhet kräddans (kalodans) och rämjölkespan-  
 naka. Rämjölken har den egenskapen att den "stancar" utan  
 löpe. Första märke (= första mjölkningen efter kalvningen)  
 är rämjölken så kraftig, att den kan, ja, bör spådas ut



med litet sötmjölk. Andra och tredje gången behövs det ej, icke heller om alla tre mätlen sparas och blandas ihop. Råmjölken slogs i en form och sattes in i den uppeldade ugnen där den snart gräddades, vilket, om ugnen var lagom het, syntes av den på ytan bildade gulbruna hinnan. Då var den färdig att ätas antingen varm med kall mjölk eller ockrå avkallnad med het mjölk. Råmjölkspannkakan tillagades som vanlig pannkaks smet men med råmjölk i stället för ägg och gräddades antingen i stekpanna eller ock i plättpanna. Råmjölksrätternas användning kunde ej fixeras till några andra tidpunkter än tiden för kalningen. Och denna bestämdes av hon. Den råmjölk, som dugde till de nämnda rätterna, fick endast de tre å fyra första mjölkningarna. Däreför blev den för svag att kunna "stanna".

Öst förekom emellanåt i matordningen. Den bestod av kokt mjölk, vari blandades hembryggt öl.

Ölsupa äts ibland, Den benämndes någon gång även Kärngbadd. Den bestod liksom ölosten av mjölk och öl eller svagdricka men sötades med sirup och avreddes med vitmjöl, så att den varit simmig som välling med ibetalt spisbröd, som mjuknade i den heta soppan och var brutet i lagom stora bitar att med skedan stoppas i munnen. Den äts varm.

Kallskål förekom även om sommaren, då det var brist på mjölk. Den bestod av hembryggt öl, sötad med sirup samt itagda grova limpkiwor. Det var en kylande och läskande rätt i sommarvärmen. På större kalas brukade kallskål bjudas gästerna, dock icke första dagen, men någon av de följande.

Kärngrädde användes ej till annat än att göra smör av. Vid kärningen, stax innan grädden (frötorna) "skar" sig, kunde man dock breda litet av den på bröd åt barnen eller ork ösa litet på ett tefat, vari de firiga doppa bröd att äta. Detta kallade de frötgäs, och <sup>det</sup> var gott i barnmunnarna.

Matlagningen var tämligen enkel den tiden. Så t. ex. vid bakning, medan glöden ännu låg kvar bakre delen av ugnen, utkavlades en tunn kaka och gräddades framuti ugnen. Den kallades skällbulla. Samtidigt stektes en salt strömming, som sedan inrullades i "skällbullan", medan den ännu var varm, och äts omedelbart av de hungriga och lystna barnen. Denna rätt kallades strömmingstyta.

Endast kormjölken användes till supanmat eller att tillreda maträtter av. Getmjölken åter användes endast att göra ost och mesost av. Men dessa hölls också för vida bättre och smakligare än koost och komesost. Mjolk av något annat djur än ko och get kom ej i fråga till människoföda. Även endast av kogrädd kárnades smör. Getmjölken hann ej bilda någon grädde, då den genast förvandlades till ost.

Hemma vid gården förvarades om sommaren den mjolk,

Som då möjligen fanns, i källaren, men om vintern sattes den in i ett särskilt mjölkskåp i vardagsstugan. Där funnos hyllor för fat och mjölkstese för tråg, vari mjölken var silad. I fäbodarna fanns en särskild mjölkhammare innanför "stugan" (köket) med trågstegar. Där voro väggarna ej så väl ombonade, att icke någon luftväxling kunde ske. Men några särskilda anordningar för det ändamålet fanns varken där eller <sup>i hängården</sup> hemma. Den luftväxling, som fanns, skedde genom dörren och skorstenen och kanske till en del även genom enkelfönstren, innan isen hann låta alla springor. Innanfönster voro nämligen sällsynta den tiden, och vindfönster eller fönsterrentiler funnos ej. Fönsterna voro fastspikade utvändigt.

Det kärl, som användes vid mjölkningen, kallades mjölk**br**unk, gjord av trästaver i form av en bytta. En av staverna (Kim**br**marna) var längre än de övriga och tjänade till handtag. Bunken klämde mjölkerskan

fast mellan knäna, där hon satt på en låg pall bredvid  
korns högra sida med ryggen vänd åt hennes huvud, medan  
hon utförde mjölkningen med bägge händerna samtidigt,  
dock så att de klämde ut mjölkstrilen varannan gång i rask  
takt ur var sin spene. Det går så till än i dag, utom där det  
finns mjölkmaskin.

Vid silningen användes en sil av bleckplåt med en  
mängd små hål i botten. Över silen breddes en gles tygbit  
av någon gammal kasserad bomvävd gardin eller dylikt, ge-  
nom vilken mjölken fick rinna, och vari smolk och annat  
stannade kvar, medan den renade mjölken föll i ett under-  
liggande kärl. Nu mera användes silar med mässing-  
trådsväv.

Vid skumning tömdes gräddan för det mesta direkt  
i kärnan, tills den blev lagom fylld att utan olägenhet  
kunna utföra kärningen. Därtill fordrades mycken vana,

om det skulle gå bra. Kärnstaven skulle ibland lyftas så högt, att kors<sup>et</sup> i dess nedre ända nådde upp till gräddytan för att "få luft under vingarna", då den nedpressade luften bullrade muntert en stund, tills staven började gå tyst igen, då ny luft ~~än~~ pressades in. Men det dugde ej att lyfta staven för högt, ty då plaskades grädden över på golvet. Det var väl meningen att de små luftbläsorna i massan skulle hjälpa till att skilja smöret från mjölken. Så skedde också omsider. Då grädden begynt skära sig, bli grymig, stod det ej länge på, förinnan massan delade sig i tunn kärnmjolk i botten, och smöret kladdade ihop sig på ytan ovanpå kors<sup>et</sup> och kunde snart med detta lyftas upp ur kärnan och avläggas i ett tråg, där en del ännu inmängd kärnmjolk mångtades ur med smörsleven. Men därförinnan tömdes även kärnmjölken ur kärnan, varvid de smörtanor, som ej följt med stor-

klumpen, höllos kvar med en visp, tills kärnmjölken  
 runnit ur, då de förenades med smöret i träget. Sedan all  
 kärnmjolk mängtats ur smöret och i flera repriser tomts ur  
 träget, slogs på kallt rent vatten, varit smöret ytterligare  
 mängtades, och detta upprepades så länge, tills vattnet icke  
 vidare grumlades utan förblev klart. Man gjorde sig en he-  
 der av att få ett fullkomligt rent smör. Också röntse Ockel-  
 bosmöret starkt efterfrågan i Gävle för dess renhet och goda  
 smak. Sedan smöret legat några timmar och stadgats  
 något, inmängdes fint salt däri, och så var det färdigt.  
 Ibland kunde kärningen dra långt ut på tiden eller rent  
 av misslyckas. Detta kunde bero på, att grädden varit  
 antingen för kall eller för varm (man hade ingen termo-  
 meter på den tiden att rätta sig efter), eller också att mjölken  
 och då även grädden varit bisk, som den blev vissa  
 tider näst före kalvningen. Någon mekanisk kärna

Jannus ej den tiden i Ockelbo.

I mindre gårdar, där det jannus endast en ko, drog det för långt ut på tiden att samla grädden till kärning, då den gärna ville surna under tiden. I stället vispades den litet oftare i mindre partier med en björkrisvispa i en stenkruka, därvid vispen gick i virvel mellan ytan och botten och vissa tag runt om för att få alla molkyglor med i rörelsen. Kärnmjölken kunde ätas eller drickas av folket, om den ej var bäsk, men i sådant fall, och även om det var överflöd på varan, gavs den åt svinen. Smaklitar av smör brukade ej skänkas bort, men vid bakning kunde man gå till grannens med ett par mjukbrödsbakor. Smöret packades ner i större och mindre smörbyttor av entrå med lock att förvaras i källaren dels till egen förbrukning, dels till försäljning vid stadsresorna till Gävle.



Osäberedningen i fåbodarna är redan beskriven. I hemgården blev endast undantagsvis någon mjölk övrig att göra ost av. Om det någon gång skedde, så gick det till på samma sätt som i fåbodarna. Någon gemensam osttillverkning förekom ej. Vart och ett hushåll gjorde ost endast för sitt eget behov. Något kunde dock undantagsvis säljas åt sådana i byn, som själva ej hade någon ko. Messmörsberedningen har också förut beskrivits, då livet i fåbodarna skildrades.

---

Örinstående redogörelse för mjölkhushållningen i Ockelbo i gammal tid grundar sig på mina egna och min hustrus barn- och ungdomsminnen. Min hustru Kristina Persdotter är själv född bonddotter den 15 febr. 1847 i Säbyggeby, Ockelbo, och lever ännu i nov. 1926, då detta skrives.

Själv är jag född på Viksjö bruk i Hamrånge socken den 13 aug. 1849.