

1308:1

UPPLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Möja

Westin, John, 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning 14 bl.4:o  
1 " " teckn.

1308:1

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

Exc. OSD



Svar till frågelista: "Mjölks-  
hållning." Uppföcknare John Westin, Möja.  
Meddelare: Augusta Westin, Möja, född 1873  
" Gustava Söderman, Möja, född 1851  
Båda födda och hela sitt liv bosatta i Möja.  
Uppföckningarna avse endast Möja s. r.

För länge sedan (snarast på 1890-talet) funnos  
getter på Möja. Troligen ha getter varit vanliga  
husdjur på ön. Möjaborna kallas ännu i dag  
med öknamnet "bockar", och invånarna i de  
båda byarna Långvik och Berg kallas av de övriga  
Möjaborna resp. "getter" och "bockar". Getterna  
höllos för mjölks skull. Stv getmjölkem be-  
reddes även ost. Något närmare besked om get-  
aveln har uppföckn. ej lyckats erhålla. Medan-  
stående uppriften avse därför endast mjölk-  
ushållning baserad på nötkreatursavel.

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1  
John Westin. 1927. MÖJA  
UPL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1  
J. Westin. 1927. MÖJA



Mj<sup>o</sup>lk (m<sup>y</sup>s<sup>o</sup>lk) användes till människoföda, men gavs även till kalvar och svin. Skumm<sup>o</sup>lj<sup>o</sup>k användes även i st. f. stärkelse för att stärka bomullstyg. Tyget neddroppades i skumm<sup>o</sup>lj<sup>o</sup>k och hängdes att torka.

Räm<sup>o</sup>lj<sup>o</sup>k (räm<sup>o</sup>lj<sup>o</sup>k) kallades den mj<sup>o</sup>lk, som fick av korna de tre första dagarna efter kalvningen (efter det hon ~~bu~~ burit = buro) Vad en ko mj<sup>o</sup>lkar en gång kallas ett m<sup>a</sup>lk (mor<sup>o</sup>n-m<sup>a</sup>lk och kv<sup>a</sup>ls<sup>o</sup>m<sup>a</sup>lk) Det var alltså de sex första "målen", som kallades räm<sup>o</sup>lj<sup>o</sup>k.

Spen<sup>o</sup>varm (spen<sup>o</sup>var<sup>m</sup>) mj<sup>o</sup>lk = nym<sup>o</sup>lj<sup>o</sup>k mj<sup>o</sup>lk gavs åt småbarnen, då man kom in från ladugården (feg<sup>o</sup>gård). Detta kallades att ge dem s<sup>i</sup>ls<sup>u</sup>g<sup>r</sup>. Att ge bort mj<sup>o</sup>lk åt dem som skulle ha kalas (bröllopp, taklags- slättvöl el. dyl.) har varit och är ännu vanligt.

Söt<sup>o</sup>lj<sup>o</sup>k (söt<sup>o</sup>lj<sup>o</sup>k) kallas all oskummad mj<sup>o</sup>lk.

Landsmålsarkivet, Uppsala 1308:1

John Westin. 1927. MÖJA

UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1

J. Westin. 1927. MÖJA



Den hinna ~~f~~ som bildas på kokt mjölk kallades skinn (sun).

Gräddor kallades vanligen gräddor (gräda). Fil (fil) användes endast som namn för den hopsyamlade grädden, sedan den hållits i kärnan. Ordet fil användes även i sammansättningarna fil-mjölk + filbunke, filbytta. Då sötmjölk silats upp, för att gräddbildning skulle äga rum, kallades detta att mjölken stod och "gräddade upp sig" (stog o gräda op sig).

Någon mjölk kallades blåmjölk (blåmjölk). Självsurnad mjölk kallades surmjölk eller löjremjölk (löjremjölk). Man sade att mjölken var löjren, hade löjrenat. Nu säger man löjremjölk, mjölken är löjren, mjölken har löjrenat. Då mjölken mys börjar självsurna, sade man att den var gäll (gälön). Sådan mjölk ansågs oduglig till människoföda, men gavs åt svin.

Landsmålsarkivet, Uppsala 1308:1  
John Westin, 1927. MÖJA

UPL

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1  
J. Westin, 1927. MÖJA



Den användes dock vid bakning av limpor och till att koka "ystning" utav. Ystning är en rätt, som i vanliga fall kokas av sötmjölk, som vid uggkokningen bringas att "ysta" genom tillsättning av surmjölk eller ättika. Efter uggkokningen tillsättes sirup och litet sötmjölk. Denna rätt har erhållit öknamnet "bocksluring".

Mjölk tillrätt med sådant jämnas att den blev seg och trädig kallades långmjölk. På vissa platser växer sådant "gräs", som då korna åt av det, gav långmjölk, d. v. s. då mjölken stilt, sjättsurnade den (lagrad) och blev långmjölk. Inom S. Stavsudda <sup>x ent. senare ugg.</sup> by växer sådant "gräs" endast på en liten fläck även på Grind-  
vid den s. k. Mellangården (Mellagården). Vad slags <sup>beten i samma by.</sup> gräs eller ört det här är fräga om, kan uppstick-  
naren ej ge någon upplysning, då marken nu är snötäck. Från Mellangården erhöles sedan de andra gårdarna sin långmjölk. Vid bered-



ningen av långmjölk tillgick så att man strök omkring den bytta, (eller det fat) i vilken mjölken silades upp, med ungefär / matked långmjölk. Detta kallades att "lägga under" eller att "sätta" långmjölk. Den mjölk, som på detta sätt "lades under" kallades yngmjölk (yngmjölk). Yngmjölk förvarades över vintern på så sätt, att man indränkte en tunnslapp med långmjölk. Denna slapp hängdes sedan att torka, och märkte sedan över vintern ligga på ett torrt ställe. På våren / försommaren lades denna slapp i botten på en skål, i vilken man silade sötmjölk. På så sätt erhöles yngmjölk. Under sommaren togs sedan yngmjölk från föregående "sättningar". I motsats till långmjölk kallades annan surmjölk för klumpmjölk (klumpmjölk) eller surmjölk. Vasslan kallades skvassla (skvassla). Om långmjölk skulle bli bra, märkte den stå på svagt ställe

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1

John Westin. 1927. MÖJA

UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1

J. Westin, 1927. MÖJA



och löjma (lepma ihop).

Surmjök blandad med vatten (mysjökböran) användes för (även nu) som dryck under sommaren. Lärskilt var det vanligt, att man tog med sig kaggar eller fjärdingar (fjæbgar) med surmjök ut till fiskebodarna, då man under eftersommaren låg ute i havsbandet och fiskade lekströmming. Fädan surmjök kunde bli så sur, att man säger, att den fräste och sprottade, då man ögnade kaggarna. Den blandades med havsvatten och dracks till maten. "Mjölkbland" användes ännu som dryck under slätten.

Om maträtter av mjök:

Sötmjök äts av både vuxna och barn (kokt och okokt). Oftast kokades den ugn och äts på tallrik eller ur gemensamt fat i, vilket "bettades" bröd. Denna rätt kallades "mjök och bröd" (mysjökbrog).

Sötost användes som föring till kalas, och var

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1

John Westin, 1927. MÖJA

UPL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1

J. Westin, 1927. MÖJA



denna rätt "stävande rätt" midsommarafton.

Den tillagades så: till sötmjolk, som var färdig att koka upp, sattes löjranne(surmjolk). Då mjölken sålunda bringats att ysta, silades vasslen ifrån.

Ostmassan knådades ihop till en klump, som lades i en gryta eller panna. Över osten hälldes sirup(sirap). En tallrik lades över osten för att hålla den tillsammans. Sedan fick den stå och brynas över sakta eld i ett par timmar.

Användes som smörgäsmat.

Brynt ost (bryntost) Denna ost kokades som föregående, men gressades sedan i ostkar. Efter sedan den så formats, lades den i gryta eller panna och brynades, men utan tillsättning av sirup.

Ystning (ystning) Se sid. 4 rad 2.

Ölsupa (vaml. kallad dricksupa) användes mjölk endast undantagsvis. Dricksupa användes företrädesvis under



under vintern, då det var brist på mjölk. På grund  
 av att man under sommaren sålde <sup>mjölk</sup> som filmjölk  
 till Stockholm, lagade man så att korna kalvade  
 på våren. I detta sammanhang kan nämnas att  
 "dricksuppa" gavs åt kvinnor efter barnsäng för  
 att de snart skulle hämta krafter. Den kallades  
 därför "kärningbadd" (sörgbad) eller "öpphjälpas-  
 soppa."

Kalvost: <sup>redde</sup> tillreddes av råmjölk. Man sparde de  
~~Stjälkens~~ första "mälen", vilkas mjölk var för "stark",  
 och blandade dem med de sista "råmjölksmälen".  
 Blandningen kryddades med salt och socker, och  
 hällades i formar (bunkar) och gräddades i bakugn.  
 Att grädda kalvost och grannkakor i bakugn kallades  
 att "göra i ugnen". Kalvost gavs åt dem (först och  
 främst) som varit med och vid betäckningen av kon  
 ("ocat" kon [okesa kö]) Ogifta karlar fingo ej vara med  
 då kon betäcktes. Kalvost gavs även åt djurens ägare.

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1

John Westin. 1927. MÖJA

UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1

J. Westin. 1927. MÖJA



Kalvoskpannkaka. Tillreddes av lika delar av råmjölk och sötmjölk, i vilken blandades mjöl.

Klimpvälling. I kokt mjölk irördes en blandning av mjöl och mjölk. Vid kokningen bildades klimgar av denna "smet".

Äggmjölk. I den uppkokande mjölken vispades äggula. Denna rätt var vanlig sjukmat.

Det kärl i vilket man mjölkade kallades mjölkstäva (mjölksteva). Det var försedt med ett handtag vid ena sidan. En av "kimbarna" var längre än de övriga. På så sätt bildades ett handtag.

Den mjölk som skulle förvaras silades upp i träkärl (byttor, bunkar). Den mjölk som skulle säljas till Stockholm som filmjölk (filbyttor) silades i särskilt därtilt avsedda byttor, som ställdes i sjöboden, där det var sval, varför mjölken "löpnade ihop" bra. Mjölkkärlen "baddades" med kokhet



Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1  
John Westin. 1927. MÖJA

UPL.

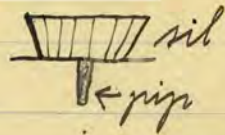
Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1  
J. Westin. 1927. MÖJA



vatten i vilket man lagt ennis. Som sil användes en  
 kvatt av trä i vars <sup>grip</sup> botten man <sup>stoppade</sup> lade ennis, som  
 mjölken fick rinna igenom. Mjölkkärlet till-  
 verkades vanligen av al men även av gran.

Sil gjordes dels av  
 "himbär" dels även  
 av ett träskycke,  
 som hulkades ut.

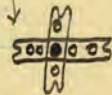


Storleken angavs i antalet kannor de rymde  
 (kannbytta, tvåkannbytta o. s. v.) Mellanstorleken  
 angavs i stop, (trestopsbytta rymde tre stop = 1 1/2 kanna)  
 Grädden skummades (åtminstone på 1860-talet) med en  
 vanlig träsler eller fräcked.

\* stop

Beredning av smör. Kärna (garna) kallades kärlet  
 i vilket smöret (smör) kärnades. Locket kallades lock  
 och stav stav (stav). Kärnor urhulkades av en trä-  
 stam ha brotliga ej funnits.

Kors på kärnstav



Då man hade endast litet grädde, vispade eller ska-  
 pade man smör i en vanlig bytta. Detta sätt använ-  
 des vanligen (och användes ännu i dag) av dem <sup>som</sup> ej hade kor  
 utan köpte sin mjölk, och samlade ihop <sup>den</sup> gräddes av de



kunde få på den köpta mjölken. Visningen skulle ske medsols (mesols). Om kärningen ej lyckades, kunde detta bero på att någon "trollat bort" korna.

För att hindra mjölkköpare att trolta bort korna strök man omkring i den köpandes mjölkkärl med en händ svavelsticka, eller också kastade man några saltkorn i mjölken. Den köpande fick ej inne i ladugården (lagård) säga till om att han ville köpa mjölk. Första "målet" efter kalvningen lade man stål (t. ex en kniv) i botten på stävar.

Detta kallades att "mjölka på kniven". Detta gjordes <sup>hä</sup> kallades råd för <sup>skogs</sup> skogsrå (skogsråds) eller sjöfrum ej skulle kunna trolta bort korna. Före kärningens början högg man in stål i kärnan, om man befarsade, att någon kunde komma in under kärningen och trolta bort kärnan. Det regelbundna ljudet (taktan) vid kärningen, kallades kärmljud. Kärnmjölken dracks eller äts till gröt. Den gavs även till kalvar och svin. Småst skötjdes

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1  
John Westin. 1927. MÖJA

UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1  
J. Westin, 1927. MÖJA



i kallt vatten och "brukades" med kräsler. Det saltades omedelbart och vanligen mycket "hårt" d. v. s. man lade mycket salt i smöret. Smöret packades ned i smörbyttor med lock grä. Innan locket lades grä skar man ett "kryss" i smöret. Smör medfördes vid resorna till Stockholm och såldes där. Detta salusmör fick ej saltas så mycket som hemmasmör.

<sup>x</sup> salt kryss <sup>x</sup>

Ostkittverkning. Kallades ost (ost) <sup>x</sup> söst, <sup>x</sup> brynrost <sup>x</sup> se id. 7 söstmjölkrost. Osten kittverkades vanligen av söstmjölk, vilken dock ibland blandades med skummjölk. Vid ostkittverkningen tillgick så att man värmdes (vands) mjölken i en kittel (i köket). Löpet (berett av katonagar) lades i. Det hela röddes sakta om med handen eller med en kräspade. Då osten "samlat" sig, togs den upp med handen och kramades ur. Klumparna lades sedan i ostkaret. Se fig. I.



På massan lades sedan ett "lock" med hyrgräsgrå. Det var vanligt att i ostkarets botten och i lockets insida ha ornament (figurer) inskurna. Dessa pressades sålunda in i osten. Osten låg ungefär ett dygn i ostkaret, under denna tid vändes den flera gånger. Efter ett dygn togs den upp. Salt ströddes över den och greds in. Osten lades sedan upp på ramar av träspjälkar, som lades över de i (i köket) taket hängande brödspetten (bröspett). Brödspetten vilade på tvärstänger, de s. k. kronstängerna. Osten fick ligga så länge på tork, att kanterna blevo lagom hävda. Efter åtta dagar kunde man börja äta av osten, men var det vanligt att den spardes längre. Ost tillverkades endast till husbehov. Osten äts till smörgås. Det var vanligt att ge bort ost (smakost) till grannarna. Över hurud långt kan sägas att osttillverkningen inom

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1  
John Westin. 1927. MÖJA

UPL.

Figl. 1

Landsm. Upps. 1308:1  
J. Westin. 1927. MÖJA



socknen aldrig varit stor, emedan det högsta antalet kor, någon ägare haft, är 6 st.

Mesost. Lådan ost har enl. middelarna förekommit endast i undantagsfall, och då av till socknen inflyttade kvinnor. "Vasslan" gavs åt kalvar och svin.

Dessa upppteckningar äro ofullständiga på grund av den korta tid uppptecknaren haft på sig, men ha endast säkra, bestämda uppgifter medtagits.

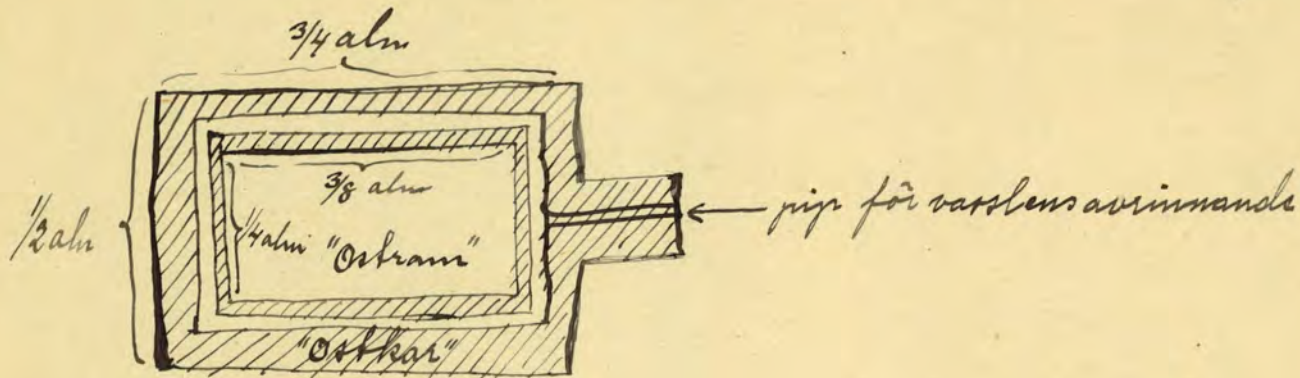
Shosö, Måja den 7 jan. 1927  
John Westin



Ostkar.

Fig. I.

15



Ostkar från Mjöja socken.

Höjden = 3 tum.

Karet är av al och tillverkat i ett stycke.  
Den inne i karet liggande "ramen" är av  
gran. Lock saknas, men har å lockets  
insida funnits ornament.

Ostkaren voro av varierande storlek.