

1340:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

ÅNGERMANLAND  
=====

Säbrå

Svensk, J.A., 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

14 bl.4:o.

1340:1

Ø Exc. OSD

Följande uppgifter äro lämnade av torparan  
Johanna Åman, född den 17 maj 1847 i Skigårö. Vid  
tre års ålder kom hon till Aspenäs i Säbba, där hon  
sedan ständigt varit bosad.

### Mjölkhuskällning.

Olika slag av mjölk.

Mjölkens kallas här mjölkka (mjölk h.) Tre människo-  
föda användes mjölk av kor och getter. Mjölkka användes  
även till utfodring af kalvar, grisar och killingar.

Fredom, då mjölk tillgången var riklig och avrätt-  
ningen snart var ingen, fingo barna dricka stann-  
mod mjölk. Ingen mjölk slogs bort.

Råmjölakens användning behandlas i Kap. II.

Spenvarm mjölk kallades nymjölkemjölkka.

Spenvarm mjölk gafs å småbarn, dock ej oblandad åt de spädoite.  
Kvinnor, som huro mjölk till bröllopsgåden, kallades  
mjölkstiator. Den mjölk, som togs varm och oslad  
ur mjölkspannen till fortöring kallades silsupp.

Sotmjölk = nymjölkemjölkka.

För öfrigt förekommo rånmjölkka, ljötmjölkka och

syrmjölka. Rännmjölken kånnetekomas av en strevlig smak och står på grönsen att övergå till tjockmjölk (självsurnad). Rännmjölken slögs i ett sålskild kärl för att förvandlas till syrmjölka. Man började samla södan på hösten, och den följde stä veckor, ja månader <sup>att</sup> och syras samt beagnades till gröt<sup>2</sup> mjölk. Om något ännu tillsattes, visste ej meddelerskan.

Skinnan på den kokta mjölken kallades skörpa.

Grädder = fil, även gräddle.

Självsörp mjölk = tjockmjölka. Då den står på övergång till tjockmjölk och då har en obaglig smak kallas den vreen (tvä e-ljud).

Då mjölken innehåller klumpar av ostämne säges mjölke vare glötker. Självsurnad mjölk användes för etestutande till människoföde. Lållan voubudes iöt mjölk; man var nämligen mycket mån att samla grädden, och denna tillvaratogs först då mjölken hade surnat. Den surmjölk, som lög närmare under gräddtögret, kallades melkanmjölka.

Genom tillsats av "stemmigt gräs" (*Pinguicula vulgaris*)

Landsm. Upps. 1340:1

J. A. Svensk 1927 SÄBRA

Man lade tåggräs tillagade man tätmjölka.  
 Man lade tåggräs i en tallrik och silade dit ett  
 mindre kvantum spenvarm mjölk. Då denna mjölk  
 tjocknat, togs tåggräset bort och mjölken vispades för att  
 "tätten" skulle jämnt fördelas, den tjockaste tätmjölken  
 ligger nämligen närmast grädden. Av tätmjölken  
 togs ner en sked eller två och lades i krog, i vilka  
 man silade spenvarm mjölk eller skummad mjölk.  
 Den senare uppvärmdes till den spenvarma mjölken  
 temperatur, innan den slops på "tätten". Den skummade  
 mjölken gav givetvis en sömre tätmjölk än den  
 spenvarma. Bättre tätmjölk erhålls av spenvarm  
 getmjölk. "Tätte" för kommande behov förvarades  
 i en kopp, ett glas eller i en korkad flaska. Gärde  
 det att förvara den en längre tid t. ex. övervintern,  
 torkades den. Den torra "tätten" pulvriserades och  
 och lades i mindre mängd vislad mjölk för att  
 röttes till sirap.

Mjölken tros förvaras i trätrög eller vrilbar.  
 Thilen tillverkades af de utväxter, som stundom bildas  
 på björkar. De största vrilarna kunde rymma 3 à 5 liter.

Landsm. Upps. 1340:1

J. A. Svensk 1927 SÄBRA

Dagens mjölk mängd ställdes ick<sup>e</sup> åt kolva i något särskilt kärl

Glöttet mjölk användes till föda åt kolvar och svin. Av surmjölk och vatten beredd<sup>e</sup> "bländreke", som stod i en träkanna på bordet ä<sup>n</sup> användos efter behag.

Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

Sömjölk förtärdes i allmänhet ej av vuxna personer. Man brö<sup>t</sup> tunnbröd i mjölk. Denna rät kallades trygla. Gröt uppvärmdes i skummad mjölk. Så dan gröt eller s<sup>ä</sup> välling av skummad mjölk och kornmjöl förtärdes till morovard (första frukost). Av överbleven surmjölk (ej tämjölk) gjordes stundom ost.

Av råmjölk tillreddes kalvodans, även kallad kalvost samt råmjölkspannkaka.

Råmjölken slogs i en kärl, som insattes i regnen, där den fick koagulera. Pannkakan gröddades i regnen.

Genom tillagning av löpämne beredd<sup>e</sup>

Landsm. Upps. 1340:1

J. A. Svensk 1927 SÄPPA

Lotost, rorost och fatost. Lotost bereddtes på så sätt,  
 att man tillotte socker i mjölken samt löpe. Ostmassan  
 röddes ej sönder utan fick koka på stekta eld, så att  
 vasslan avdunstade och det hela antog en gulbrun  
 färg. Rorosten bereddtes av mjölk med löpe. Ostmassan  
 röddes sönder och fick koka liksom en del av vasslan  
 avdunstat, varefter återstoden genom avreda av mjölk  
 och mjöl gjordes fast. Vid beredning av fatost kokades  
 mjölken, så att återstoden utgjordes av ungefär hälften  
 av den ursprungliga mjölmängden. Den återstod  
 fick svalna liksom den hade samma värme grad som  
 nymjölkad mjölk, då löpet löpe tillsattes och  
 massan stogs i ett käril och insattes i regnen  
 att gräddas. Alla dessa tre slag av ost användes  
 som förmning till kalas.

Av surmjölk och skummad mjölk kokades ostvälling  
 som tillsattes med socker och fick en tunn avredning.

Av mjölk och dricka bereddtes ölost samt älsoppa.  
 Älsoppa förtades med socker eller sirap samt avreddes  
 med mjölk och mjöl. Den var särskilt avsedd för sjukna;  
 efter intaget laxativ drocks ölost, ävenså vid frostbrynningar.

Landsm. Upps. 1340:1

J. A. Svensk 1927 SÄBRA

Olioppa var en vanlig rät för barns ägtskvinnor.

So mjölk och mjöl tillagades välling, gröt, pannkaka och vitpall (klimp).

Mjölakens förvaring, gräddbildningen.

Hemma vid gården förvarades den nytilade mjölken i mjölksköpet i trätrög, uppställda över varandra på en steg av pinnar. I föboden förvarades <sup>den</sup> mjölkrummet innanför boningsrummet, även där i trätrög uppställda i en steg. I föboden ~~var~~ mjölkrummet fanns en lucka i väggen, varigenom friskt luft drefordes. Smör och ost förvarades vid föboden i mjölkrummet. Vid hemmet lagrades ost i källaren, smör gjordes färdig för det mesta sin plats i mjölksköpet, i en undre särskild avdelning af det rummet.

Det käll, som användes vid mjölkningen, kallades mjölkstaven. Den hade en hög stav, vilken beagagnades som handtag. Mjölksilen hade en cirkelrund silbotten med många små hål. Siltoppen beagagnades ej.

Mjölken silades i trätrög av björks eller aspe. De var 6 à 7 dm långa och i ändarna försedda med tunn utlöpare utskott av trögets bredd. Dessa utskott

Landsm. Upps. 1340:1

J. A. Svensk 1927 SÄPPÄ

vilade på pinnarna i mjölkstegen. Vilan är redan beskriven.]

Låten är skumma mjölk. För mjölk skummades med sked. Mjölk som ej börjat sura samt rådan som var tre-en skummade på det sättet, att framför en ånda av tröget sattes en smälta (visp), som höll mot grödden, varefter mjölken "kändes" i ett annat kärl, varvid grödden stannade kvar i tröget; den hölls sedan i gröddkrukou, gräddbaketou eller och stundom i kärnou. Mindre nogräknade kvinnor brukade vid skumningen flata handen i stället för visp. Gröddkrukou i tröget avlägsnades med en kniv och lades i grödden.

Mjälktrögen rengjordes med en tvaga av tvätt granis. Därvid användes vatten utan någon liersats. Det gällde att grida kraftigt och grundligt, så att trögen blevo väl rengjorda. Om sommaren fingo trögen väl torka i solen; om vintern ställdes de framför brasan i den öppna spisen för samma ändamål.

Mjälkprodukter förvarades aldrig i nedgrävda kunnor.

Landsm. Upps. 1340:1

J. A. Svensk 1927 SÄP 3 Å



## Beredningen av smör.

Smör bereddtes av grädde från kommjölk och även någon gång av grädde från getmjölk. Det senare smöret var svårkärnat och till färgen alldeles vitt. Det användes som kosmör.

Smörkärnan bestod av själva kärlet, locket och kärnstaven. Kärnan var cylindrisk och sammansatt af laggar eller "staver". En af dessa var längre än de andra och tjänade till handtag. Staven stöt emot denna höjde sig omkring tre centimeter över de andra och tjänade jämte handtaget att fört hålla locket. Kärnan sammansattes af träband. Kärnstaven bestod af en käpp, vid vars nedre ände ett kors af trä var fastskilat. Runt omkring koret fastgjordes en ring af en björkvidja.

Är kärnor voro storkärnor och förekommo i olika storlekar.

I febedarna stod man i mjälkrummet, hemma vid gården i köket, då man kärnade. Stånden såu man under arbetet. Om man hade blott litet grädde, vispode man den, tills smör erhöles.

Landsm. Upps. 1340:1

J. A. Svensk 1927 SÄBRÅ

"Vid vispningen fördes "smältan" (mjöken) åt vilket höu som hellet, dock vanligtast med sol.

Da det gick trögt att få smör, skyllde man på korna. Man sade, att de hade felaktigt mjölk. Det är ett faktum, att gräddan av mjölks färdiga kor, som äro fördiga att löppas i sin (löpp i) är särdeles svårkärnad.

Ofta skyllde dock på trolldom, och då lodes en kopparskant i kärnan för att påskynda smörbildningen. De, som hade "bårar", brukade öppna dören och med en sked äta i luften tre gånger och för varje gång med skeden löppa det färdiga innehållet i kärnan. Proceduren troddes medföra mycket och lättkärnat smör. Före kärnan sättes gräddkärlet i närheten av spisen, så att den skulle för den önskade temperaturen. Detta vado under den kora ärtiden. Sjundet, som uppkom vid kärnandet, kändes kärnjöl. Da gräddan övergick till smör, sade man: det skär säj. Kom någon under kärnandet, kunde han (eller hon) bli bjuden på kärnfil. Kärnjölken slops i en bytta eller en vril och användes till dryck, blandad med vatten. Smörut tvättades man med

Landsm. Upps. 1340:1

J. A. Svensk, 1927 SÄBRA

Griste vatten. Smöret skäljdes och knådades i <sup>en luggkär</sup> ~~en~~ (bunke),  
 som hade formen av en låg cylinder. Knådningen verkställdes  
 med händerna och i samsamband med knådningen saltades  
 smöret. Inga smalskivade gåvor.

Det smör, som ej behövdes för husbruket, packades i en strypta.  
 Stryptan var ett koniskt luggkär, med den vidare änden  
 uppåt. För varje karning packades nytt smör i stryptan.

Då man sparat samma ämnen skickades smöret  
<sup>för att förpackas</sup>  
 med någon, som fäst till Stockholm för att sälja lörper  
 I söndertagbara former gav man smöret form för  
 stympad pyramid, som på toppen fick en liten pyramid  
 med mera långsluttande sidor. Smörformen hade på  
 insidan ornament av blommor och djur. Tydliga smör-  
 pyramider medtogas som förmög till bröllop, barn dop  
 och även till gravöl.

Det smör, som medtog på färder, packades i askar  
 av ~~det~~ en tunn träskiva, hopböjd till form av en ellips  
 och försedd med botten och lock.

Smörbyttan förvarades mest i källaren under den  
 varma åretiden, under den kalla jäi botten av  
 mjölkbespet.

Landsm. Upps. 1340:1

J. A. Svensk 1927 SÄBRA

## Beredning av ost.

Det bereda ost kallades att ysta. Följande ostslag förekommo: katost, söst, rörost, fetost, kärnmjölkost, plockost, vanlig ost. Vanlig ost tillverkades av komjölk och getmjölk var för sig men även i blandning. Man fuskade stundom vid beredning av getost och tillsatte komjölk. Av skummad mjölk och även av surmjölk tillverkades d. s. k. "gamosten".

Getosten hade tegelstensform, ko-osten däremot sommanpressades i runda former, antingen laggade eller ock utgrävda i en vrid. Formerna hade små hål i botten för vasslans avrinning. Formarna tillverkades i kermet. Ostmassan pressades med händerna. Ostformens diameter var 2 1/2 à 3 dm och höjden omkring två dm. Man använde de ha tjocka ostar.

Av spödkalvar tillvaratogs man den del av magsviken, som kallas löpmagen. Sedan kort innan kalven slaktades, fick hon dricka spensvorn mjölk. Denna lör ost förvunnande mjölk jämte magsviken tillvaratogs, osten kungjordes och stoppades tillbaka i löpmagen. Det hela saltades, varefter "kåsen", som den kallades upphängdes att torka.

Landsm. Upps. 1340:1

J. A. Svensk 1927 SÄBRA

Den ostberedningen uppvärmdes mjölken i en stöve gryta.  
 Uppvärmningen skedde i köksspiseln, i fäbodarna i den  
 spinn spiseln. Någon tid före ostberedningen lades man  
 den torra kåsen i vatten för att mjukna. Kåsen lades sedan  
 i mjölkgrötan och fördes sakta omkring, till mjölken  
 började "sviga". Då togs den upp, och höngdes att torka.

Med hälsken tog man upp ostmassan ur pannan  
 grytan och lade den <sup>direkt</sup> i ostkaret eller ostformen.

Därvid saltades ostet, dock icke alltid. Stundom bered-  
 des den osaltad. En liten del av ostmassan, som man  
 tog att smaka på, kallades "ostmjölen". Ostmassan  
 sammanpressades i ostformen med händerna.

Vasslau (blanna) användes stundom till degspad,  
 men för det mesta kokades den till smes-smör, även  
 kallat "blanna". Osten fick stå i formen några  
 timmar, längre eller kortare tid efter att stöven  
 på en hylla i köket eller i mjölkboden vid fäbodarna  
 lades ostet att torka. Kå-osten plågades man stundom  
 inlinda i ett skycke samt lägga den under kudden  
 i sängen för att den genom uppvärmningen där-  
 städes skulle mogna fortare.

Två månader ätzingo i allmänhet för att få ostem  
mogen. Gamalt kunde bevaras ända till en halft år.

Den mjölk, som mjölkades kvällen före auresan från  
fäboden, togs hemkomsten vid hemkomsten fingo kor-  
na och lamna morgonmjölken.

Ingen gemensam osttillverkning förekom.

### Beredningen av messmör.

Av den vid ystningen erhållna varslan (blanna)  
kokades messmör, även detta kallades blanna.

Kokningens längd berodde på mängden av varsla.  
Var denna stor, kunde hela dagen ätzas för att få  
messmör färdigt. Blannan kokades ej så länge,  
att den fick den fasthet, som behövdes för att forma  
den till mesost. Den färdigkokta blannan östes upp  
i träkär (blannstryto, blannbytta) och förberades  
i kabbret. Götblanna kokades vanligen en gång i  
veckan av den hogsparade varslan (En göst tillverkades  
för var dag i fäbodarna kokades messmör av fäbo-  
stintan, hemma av matmodern. Vid fäboden koktes blan-  
nan vanligen ut i en gryta, stringmurad av stenar,

Landsm. Upps. 1340:1

J. A. Svensk 1927 SÄBRA

hemma kokades den i kokspideln. Lärskild gryta, avsedd för ändamålet och kallad blanngryta användes vid kokningen. Man körde om i blanngrytan med en smälta, ofta stor som en mindre kvast. Det vid kokningen bildade skummet kallades blannskum. Färdigkokad blanna förekom endast i en lösare form (messpör). Från foliodorna bars blannbyttan i mes.

Av halvkokt blanna och mjöl bereddades blannklump och blanngröt. Den senare äts som sovel till bröd.

Landsmålsarkivet Uppsala. 1340:1  
 J. A. Svensk. 1927. SÄBRÅ  
 ÅNG.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 1340:1  
 J. A. Svensk. 1927. SÄBRÅ