

GÄSTRIKLAND

Valbo

13427 X

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

3/1 1940
20/1 1941

Wendin, Vivi, 1939

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

37 bl.4:o, 6 teckn.
2 fotogr.

13427

1.
Svar på frågelistan nr 1 Mjölkhushåll- Gärtvikland
ning. Valbo m.

I Olika slag av mjölk.

Mjölken av kor och
getter var den mjölk som använ-
des till människoföda. Den fick
inte gärna användas till djurföda.
Men många ansåg att "magrisar-
na skulle ha enastående mjölk
första vickerna annars blev
det aldrig nå'n väst prä'm" Kal-
varna fick ju också mjölk första
tidern.

Besutarna berättar man
här att "häsurnar", sedan
mjölken skummats gav den
tillbaka till korna att dricka.

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
V. Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fig. 1

* folk från
Hedemunda
sö

2.

Pruthällning av mjölk fite
inte förekomma.

Man ansåg att det skul-
le vara bra om ett barn kun-
de få mjölk från samma ko
jämt. Man berättar, att när
Per-Oz mor i Fläklinge fick se
ett barn till sina mjölk kunder
sa hon "jämst o nöd se mjölk
pröfvens ar, men vi ska se te
at han får mjölk från samma
ko jämt, de ska vi få si
pa ävrat"

För kikhosta ansågs ingen-
ting vara så bra som ^{mär}mjölk
ja, si för sjukösta fins de
ingen ting, som är så bra som
* Stenmjölk.

3
mjölk. men de a nästan
böyr at fa na at släpa
na rban.

Skinnmjölkens ansågs
vara bra mot ögon sjukdomar.
Skinnorna kunde ibland mjöl-
ka ur hela glas och ge bort
till dem som hade klerra
ögon.

Enligt gammal red skul-
le kalven ha första mälk av
den första skinnmjölkens

Spennvarm mjölk (ny-
mjölka.) kallades den ännu
varma nysilade mjölkens. Den
ansågs vara värst till bra för
bröstsjuka.

Silsupen var en skvätt mjölk
som man yrade vid silning-
en. Man brukade ge den till
barn och kattungar.

Med sötmjök menade man
skummad mjölk. Att dricka den
ansågs för odsleri. man kan
tänka på det, att den a
sa odsleri att den dricks
rena rena sötmjök
Om någon var bortstämmd
och bortklemmad kunde man
säga: "Se där a da en rik-
k sötmjöksgöss.

Skummad mjölk kalla-
des renmjök, eller skummjök = skömmjök
En och annan vill i ordet

5
rämnmjölk lägga betydelsen av
skummad och en aning sur-
nad mjölk.

rämnmjölk kallas vi'n
först de här börja vrida
sa.

Men för de flesta menas
med rämnmjölk enbart skumm-
mjölk.

Skinnan, som bildades
på kokt mjölk kallades skinn.

Grädd kallades grädda.

Självlöpt mjölk kallades
löpsmjölk.

Mager mjölk sa'man
var blå.

Sjäsurnad mjölk kallades

surmjölk (flockmjölk)

Felt likt sur mjölk sa-
des vara käl eller jäl.

f "jal"

da mjölken börja
vrida sa, sa vi kan va kä-
len.

Man kan också få höra
uttrycket ghämmjölk.

Mjolk som skurit sig
kallades löggersmjölk.

Den jälsurrade
mjölken användes till mär-
niskoföda.

nuog måste vi äta son-
der mjölk, som stot o sünaa.
da va en egon smak per.
jag tykt kan va vidren.

Man berättar att längre tillbaka sparades all överbliven mjölk på vären och togs med till fäbodarna, där den användes till människoföda, ty den mjölk man fick där fick ej drickas ur utan skulle uteslutande användas till smör- och arbete-redning. Men det berättas att denna hopsparade mjölk var så sur och vidrig att inte ens djuren ville ha den. Men till människoföda ansågs den god nog.

Man satte också tät-
mjölk (långmjölk). Täten kunde man ha barnat eller sparat

eller någon gång köpt på apotek.
 Man kunde också få täta genom
tätgräs. (*Pinguicula vulgaris*). Tät-
gräs togs i myrarna på väg
 till och från fäbodarna.

Man la tätgräs på ett
 litet fat och slog över en mjölk-
 skvätt. Det fick stå ett par
 dagar eller till tätgräs had'
skojt åt sig mjölken. Då slog
 man på ytterligare litet mjölk.
 När den blev seg och började
bräda så spädde man på med
 mjölk ännu en gång. Sedan fick
 det stå ytterligare ett par dagar
 eller tills det överste lagret tät-
mad. Detta tog man och bestök

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
 V.Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fgl. 1

9
ett bryg ma och slog i mjölk.
Det undra tunna och örra lag-
ret fick djuren.

I vanliga fall tog man
själva tätgräddan och satte ny
tätmjölk på. Att tillsätta mjölk
till tatan kallades sita på eller
sätta tätmjölk.

Innan den var färdig
sa man den hant tatra
en eller den hant got ihjör
en eller han erit teröklst
bry en.

Tätmjölken sattes mesta-
del på vänmjölken.

Tatan kunde förvaras
över vintern genom att man

sparade en hinne lapp, som dars-
plats i tåmjölken.

Mjölken uppvärmdes icke,
när man skulle rätta tåmjölk.

Den rattes i bunkar eller bräbrög.
Vid fäbodarna kunde den också
rättas i bräflarcker eller brähog-
gar i vilka de sedan forslades
med till. byrn. Detta kunde van-
ligen 1 gång i veckan eller var
fjortonde dag.

Den skulle förvaras på käll-
ligen val plats annars kunde
den lättare gå ut.

Om tåmjölken gick ut
eller på annat sätt mistlyckan-
des märkte den merbedels utas

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
V.Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fagl. 1

11.
upp trots detta. Det ansågs som ett
svårt öchleri att onödigtvis hälla
mjölk åt djuren.

Om sommaren så man
ofta läsmjölk till gröken.

Men såsom då korva
sivade eller då man av någon
annan anledning led brist på
mjölk kunde man använda ling-
envatten eller dricka + litet vatten
och sirap till gröken.

vi hänt na annat se
grötväta en lite dricka.

II

Maträtter, i vilka mjölk ingick som
en viktig beståndsdel.

Läsmjölkens förädlades sät-

122
kan av vurma. Den var förbehållen
barn och sjuka.

Smör betades ofta i mjöl-
ken. Had man ingen av smörren
mät kurna man sat fram en
bänks med mjölk o dom fe-
bet brö i.

brö o mjölk de at man
lyfthokt mjölk äls också
till kall gröt. s. k. kälgröt. Det
var en stäende fukostbrätt i
många bondgårdar. Man koka-
de rågmjörgröt på kvällen och
ät varm då. Den överblivna
gröten äls som kallgröt med
varm mjölk följande fukost.
Till kalas skulle man

göra en stärbaka. De gjordes
 av mjölk och raffin. Sedan
 tillbakte man löpe och rörde
 tills det stannade. Den skulle
 göras i en kopparsform mäl-
 lög kallad. Denna knöts in
 i en ren handduk och togs
 med som färing. Efter kaka-
 rel rändes det samma mäl-
 lögat tillbaka till ägaren.

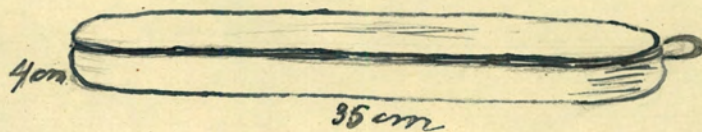
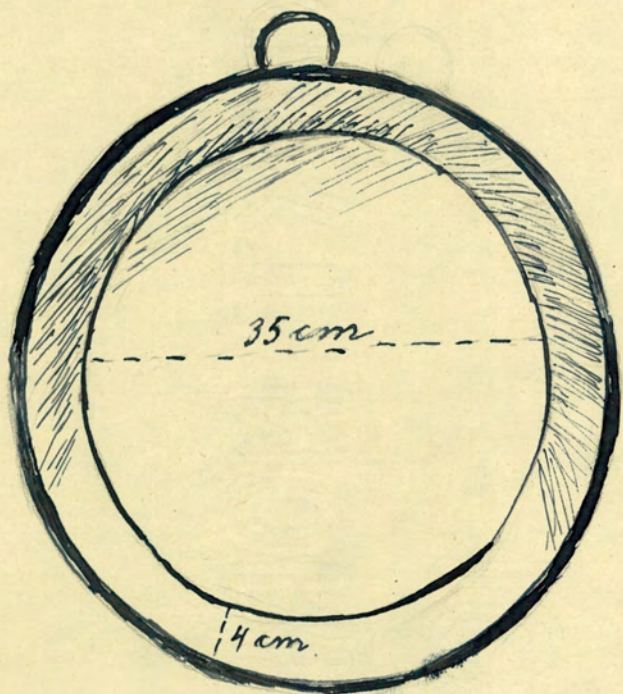
Av råmjölken gjordes
 framför allt kärläms av råmjöl-
 ken från kor och ylstyp av
 råmjölken från getter.

Man använde den
 även till pannkaka. Dessu-
 tom gjorde man s. k. yste eller

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
 V. Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fgl. 1



Landsmålsarkivet Uppsala 134 27

V.Wendin. 1939. VALBO

GST.

Frgl. 1

ysbring. Man satte sömjölk
 över elden värnde den och
 slog i rämjölk och drog så has-
 ligt av den. Man kände även
 göra yste på björrenmjölk.

ja vi jod yste på björren
 mjölk men den var als
 sa go.

En rätt vanlig dryck var
ölost. Man kokade nygr mjölk
 och slog i en kvätt drucka
 bitel nrap och en bit ingerfära.

ölost de drak man
 mygga i synvårhet på vintern.
 de skil va bra utefäl man
 send sa frjörn o kübor
ösupa eller kärngbadd

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
 V.Wendin. 1939. VALBO

GST.

Frgl. 1

n?

kokade man också. Det var en
 välling på mjölk och mjöl med
 tillsats av dricka o sirap. Den
 ansågs vara vettdrivande, men
 framför allt mjölkdrivande.
 Därför gavs den framför allt
 åt barnsängskvinnor. (dävar
 namnet) När man skulle
 besöka en barnsängskvinna
 hade man därför nästan
 alltid med sig en kruka
öhsyra eller någon annan
supannat.

ja, de nog bad fot
 smot o man skil ga o hals
 pa tog man me sag en kru-
 ka öhsyra, färzbad sa m,

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
 V.Wendin. 1939. VALBÖ /
 GST.

Figl. 1

skul de va riktigt fint, lag
man i et par zärsköp i
supan.

Man kokade vällingar
på mjölk och mjöl. Det van-
ligast använda mjölet till
detta ändamål var korn-
mjöl. Men även vete- och
ärtmjöl har använts. Man
skilde på slätvälling, stänk-
välling och hudstävling. Vid
beredning av slätvälling koka-
de man upp mjölken och
vispade i en redning av
mjölk och mjöl. Skede man
and som mjölk kunde blanda
den med vatten. Vid bered-

ningen av stänkrällingen gjorde
 man på samma sätt, men red-
 ningen gjordes mycket tjockare
 och redan tog man en visp
 och stänkte denna tjocka
 redning ned i den kokande
 mjölken. Till nudelrällingen,
 som ansågs vara finare, pres-
 sade man den tjocka redning
 en genom ett dukslag

vi jod mest stänk-
 välin o nudelvälin. en der
 nudelvälin^{en} va rjstet go. man
 kramd redningen jennom et
 dukslag som de va bra nog
 stäva bost i sa de blev
 lysom nudlar. de sag sa

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
 V.Wendin, 1939. VALBO
 GST.

Figl. 1

fint ut .o va ra got.

Av vetemjöl och mjölk
kokades gäbgröt. Den ansågs
för en finare rätt och äts
ofta om sändagskvällarna

Risgrönsgröt eller sötgröt
kokades egentligen endast till
helger. Sötgröten, den ska
kötas på sötmjölk i tre runda
timmar. de blir harr fina.

Man gjorde också puding ^{puding}
ar eller risgrönskakor och tog
med som förning på begravning-
ar. De gjordes i mullögon. De
skulle vara gjorda av risgrön
och sötmjölk. Oftast var det
såväl ägg, saffran, russin och

kanel i den. Till konsistensen
var den ganska fast, så att den
kunde skäras i skivor.

III

Mjölkens förvaring; gräddbildning
Mjölken förvarades på
mjölkhillor. Den kunde vara
i källaren eller i en särskild
mjölkhammare, denna var
ett smalt rum i samband
med något av boningskuren.
Luften hölls frisk genom, att
man lade in gran- eller
enris.

Vi had mjölken i krätsög
på hillor i källarn. I fäbon
had vi varsin hillor o dä va

viner o:
sommars?

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
V. Wendin. 1939. VALBO
GST.

Fgl. 1

väldigt noga, samt vi blanna.
 ibland slanvessrarnas mjölk.
 Vi hade kor så många vi
 jag var för rektern så rust på
geterna. Dom grang på källar
sake så da ranna skvar st
 i mjölken. Ja, vi geterna va
ena stygger

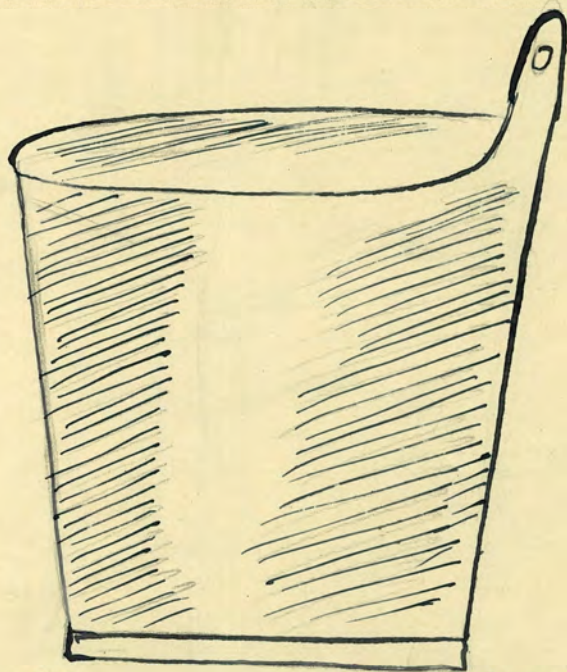
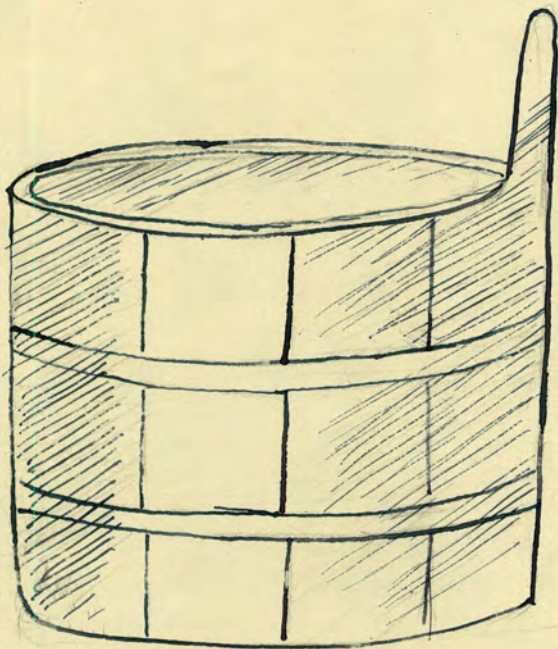
Smör och ost förvarades
 ofta på samma ställe som mjöl-
 ken men på ostkällor. Detta
 var särskilt fallet om man
 hade mjölkammare. Annars
 kunde man ha osterna på
 en hylla i stugan. Man var stugan
 rädd för källarsmaken.
 De käll som man an-

* skräp

Landsmålarkivet Uppsala 134 27
 V.Wendin. 1939. VALBO
 GST.
 Frgl. 1

vänt vid mjölkning har varit
stavar o mjölkbenkar. De håll-
na borde staven av trä vara
punkterna kunde vara både runda
och ovala.

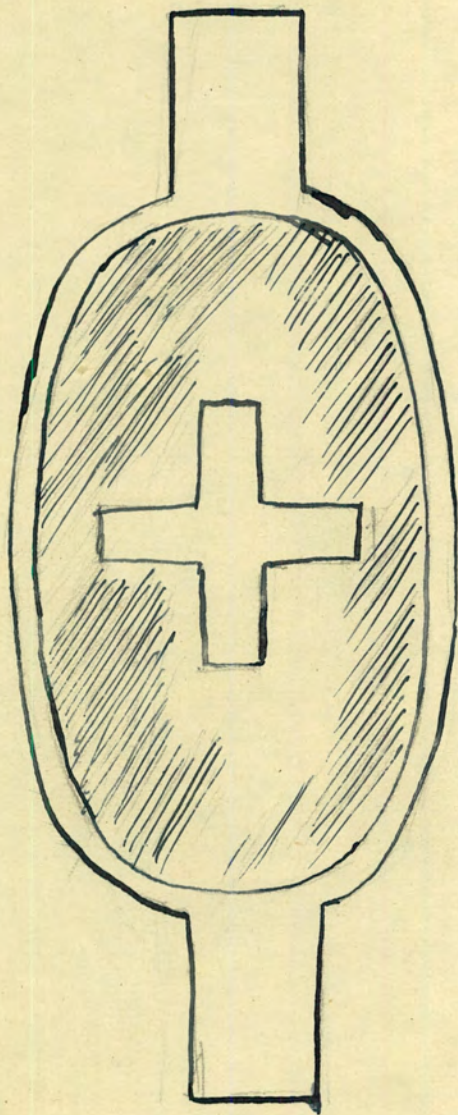
Vid mjölkens uppsilning
användes silar av trä. (Se sid.
24) I dessa så man vid silning-
en ett stycke väv (silduk)
Senare ersattes härilen av
en liknande av bleckblåt
med ett urslansat kors som
silhål. I denna sil så man
två sildukar av silduksväv
(metallväv) Dessa sildukar
skulle skuras mycket nogga
efter varje användning.



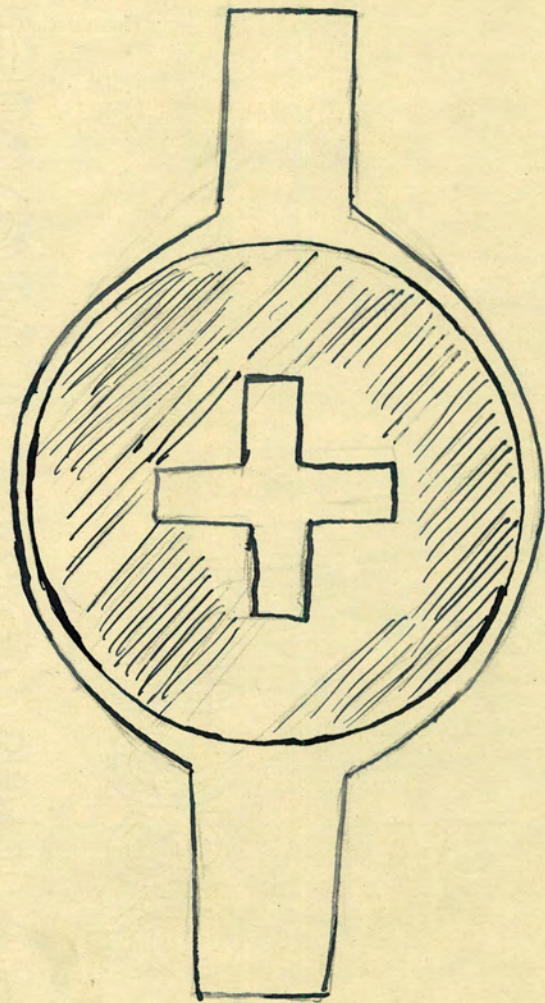
Ståva av plåt ritad
efter beskrifning

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
V.Wendin. 1939. VALBO
GST.

Frgl. 1



1840



1854

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
V.Wendin. 1939. VALBO

GST.

Frgl. 1

ja vi had silar av
 phat. de va som en rind
 kväding o sa va ^{de} tjänstänna
 som ed kog. de vi skul sila
 lag vi i två dukar av mäs-
 ing. de va härtag på båda
 sidsa sa vi kunna legan om
 bänkon de vi sila. sildukarna
 skära vi o torka i hetta.

De äldsta kärlen, som
 använts till att sila upp
 mjölken i torde stora korg
 av trä ha varit. De voro ur-
 holkade ur en aspstam. Stor-
 loken var beroende på konnas
 antal. Senare använde man
 sig av skenkärlsfat eller

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
 V. Wendin. 1939. VALBO

GST.

Figl. 1

= keramik

kopparbunskar

ja vi had int mer en
 tre kor o vi sila op i stora
 milögren. pa milögrens va
 kanten rak men pa köpa-
 förmans va har lita utsväng.
 milögrens va ar köpar dom
 me, o föförd o fin vör-
 jönsos i bäka de va en
 nyslet gammal god dom had
 stora träskog.

Man skummade mjöl-
 ken så att man vände loss
 gräddlaget med fingret. Se-
 dan höll man för handen
 och lät värm mjölken rin-
 na undan i ett annat

Landsmäsarkivet Uppsala 13427
 V.Wendin. 1939. VALBO
 GST.

Fig. 1

kärl. Därefter tog man fingret
och strök ned gräddhanden
till den övriga gräddan. Gräd-
den slogs nedan direkt i kär-
man.

vi lat mjölkken stå
sa gräddan juk op o öfintst.
da blev hon som da västa
gin, ja som en fol va
hon. da vand vi bärs en
räna me fingre o hold
ünan mjölkken. sa va da
o hal gräddan i färnan
o färna smör.

Mjölktrogen skurades
med sand och aska eller
också med s. k. skaffe.

all som va av tra
 skul man skura ma gäffe.
 da va ma gras ilor smävas,
 som vekst i püsar o myrar.
 da va ledor pa da vi tog
 hem stora knipor. mer vi
 skul skura tog vi av dem
 der gäffknipors o lils hel
 väln o skura o so vit
 kan man int fa ma ma
 anst sen fik bögens o löska
 uta i son pa nor bänk
 se stügvägen.

IV

Beredning av smör.

Smör bereddtes av grädden
 från korjölken. Dock bevättas

Landsmålsarkivet Uppsala 13427
 V.Wendin. 1939. VALBO
 GST.
 Frgl. 1

att det en och annan gång
förekommnit att smör tillverkats
av getmjölksgrädda. Men det var
ovanligt ty dels blev detta smör
bitrare och dels var det svårt
att få grädden att skilja sig.

Med kärna menas hela
redskapet. Den var av trä och
laggad i storleken berodde på
kornas art. Vid Mackmyra
herrgård fanns en som rymde
25 kannor. Men då stod de två
stycken och kärmade tillham-
mans. På nedre delen av
kärnan fanns ofta ett hål för
vasslans avrimmande.

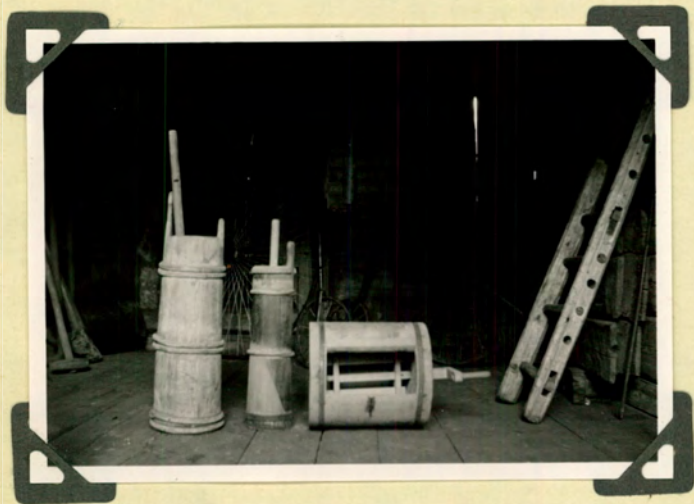
Kärnstaven kallades

slävsen. Den var enbart av trä. Den nedre delen kallades trisarr eller köss. Den kunde antingen vara rund med hål eller ha former av ett kors.

Under käringens stod man inne i stugan.

En senare typ av kärna var den så kallade verkärnan. Även den var enbart av trä. Inuti den var liksom en grind av träspjälor, som vid kärnandes revades runt.

Man kunde också tillverka smör genom vispning.

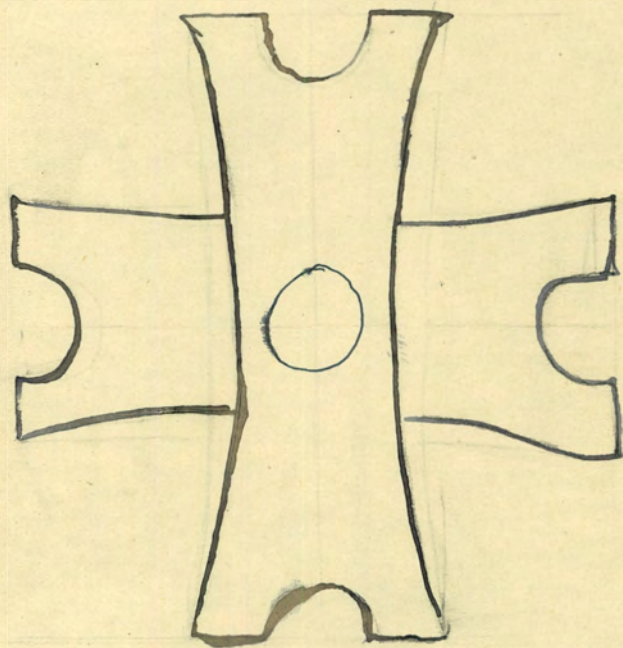
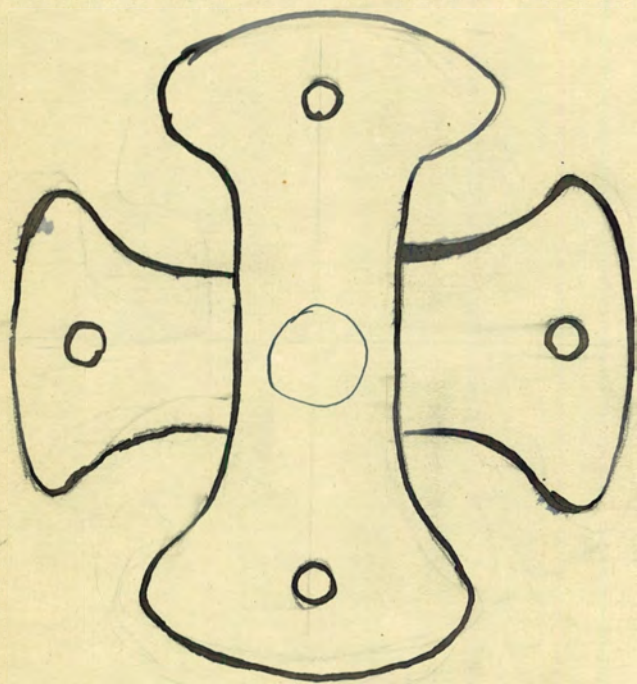


Ing. 2541.

Starkärnor och
verkärna från
"Vretas"

Landsmålsarkivet Uppsala 13427
V.Wendin. 1939. VALBO
GST.

Frgl. 1



Landsmålsarkivet Uppsala 13427
V.Wendin. 1939. VALBO
GST.

Frgl. 1

Men man måste se till, så
att man visar mä soln

Iblan kunna då vara allde-
les fögjort, att kunna få smär. En del
vika ett körs för att skydda na
mot dä

te?

ibhän kunna de bi äls
föjot, men de va de bars
o leg ner vikesbryggen sa
skut ha ga bra. (H.L.)

ja mins hua vi hsl
pa o kema smär en gaz men jena
de jek int. vi hsl pa flera
timmar men de va bryggen
at fa smär de va äldes
föjot. men sa kom en tap
gäbs ins o han vil ^{sa} jek
H.L. säger: "vi sa jena men de stävas de jena de"
(Hua jek vil.)

te?

Landsmålsarkivet Uppsala 13427
V.Wendin. 1939. VALBO
GST.
Frgl. 1

82. 10 int vet jag hur han
 bar sa ot, men han fek
 smor me en gong, 10 mer
 han jek sa han. "nu ska
 ni äldre ha non svärket
 at fa smor i den her gong
 10 de had vi int helor.

ibhän künna de va
 brökt at fa smor. konse
 vant sa sold. de brüka
 vi ta 10 leg i en fin bräsa
 10 de rämta de sa bälts
 10 flog i höj i en klos.

Man annag också att
 om det väkade komma
 aldrig så litet rocke i gräd-
 dan var den omöjlig att
 * även bälts

Landsmålsarkivet Uppsala 13427

V.Wendin. 1939. VALBO

GST.

Frgl. 1

använda till smörberedning.
Grädden ställdes före källningen
bak i ysen för att uppvärmas.

Den regelbundna guiden
av sakter vid källan
kallades källguid *jönju*

Just när grädden började
gröna sa man att den
började bli ombytt.

stryk ner nu för
nu börjar de bli (br) ombytt

innan de börja gröna
sa tog man op el lit fat ma
frökos. de sköt vi smor i alihög.
ibland had vi de pa br. de
kala vi för frökos⁸mörkos⁸.

Källmjölken dracks ur

Landsmålsarkivet Uppsala 134 27
V.Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fgl. 1

eller användes vid ostberedningen
Smöröt sköjdes med friskt
vatten.

Sedan mängt eller alla
man smörsljan med en smör-
skiv. Det var en kortskaffad
brätked som var tvän nedtill.
Hälet som smöröt låg i un-
der detta arbete kallades bryg
(smörbryg). Det var av trä. När
man mängtat smöröt en
stund kallades det och sedan
skulle det äter mängtas.

Några makbitar gav
man i allmänhet inte bort.
Men man brukade låna
smör av varandra.

1/2 spetsige

Landsmålsarkivet Uppsala 13427
V. Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fgl. 1

När smörbryg

Sedan packades smöret i smörbyttor. De voro laggade och vidare upprät samt voro förreda med lock, som stängdes meddels en byttfimmera. Storleken varierade. De uppte 1-3 kannor. Om man var rädd att smöret inte skulle hålla sig stack man fullt av hål i det och slog nedan valtlake över. De förvarades på samma ställe som mjölken.

En gång i veckan eller var fjortonde dag transporterades smöret från fäbodarna till byn.

Vid högtidliga tillfällen

förmades smöret som en socker-
knytt som redan krusades med
ett smörkrus eller smörsporre^{*}.

Det smör, som man be-
hövde på färder förvarades man
i mindre smörbyttor eller smör-
arkar.

Smör, som inte behövdes
på gårdens prästades till Gefle
och såldes på torge.

Beredning av ost.

De ostsorter man tillverkade
var framför allt följande, Sötmyölk-
ost och kärnmyölkost av nyriolad
ost löggenmyölkost och rann-
myölkost av skummad myölk
Av getmyölk tillverkades getost

* Se sid 39.

Landsmålsarkivet Uppsala 13427

V. Wendin, 1939. VALBO

GST.

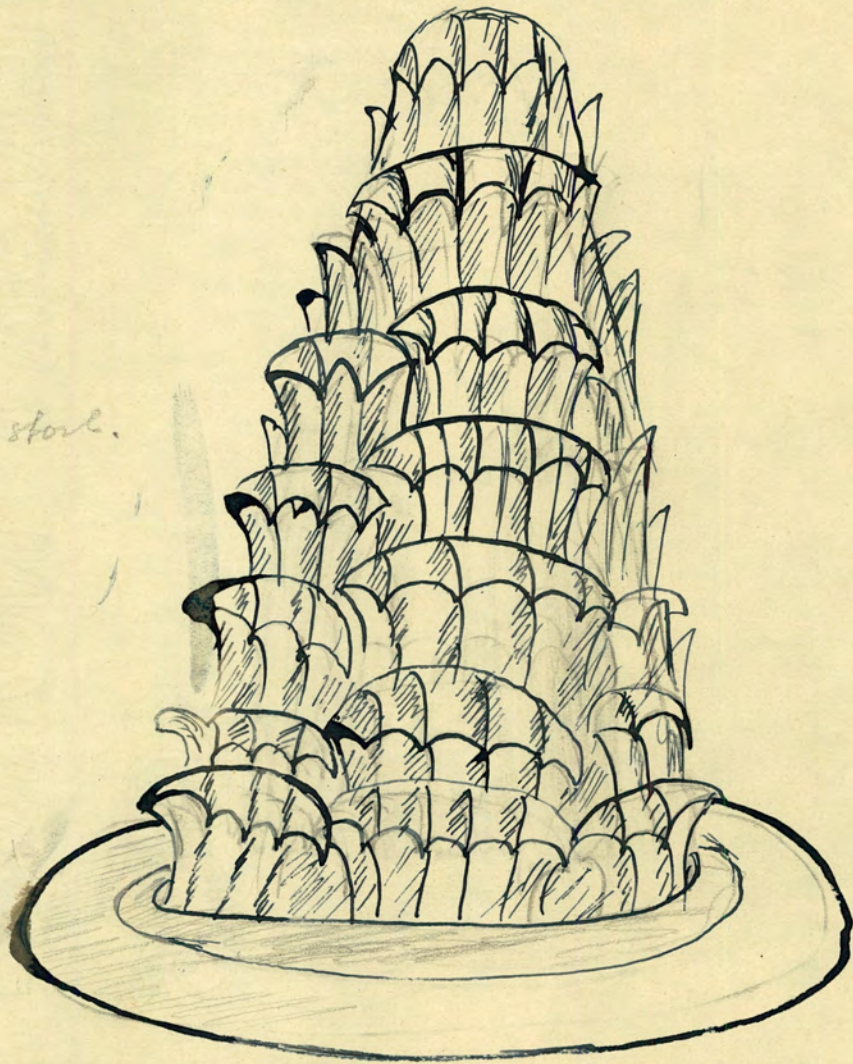
Frgl. 1

Smörklus och krusa smör
ritat efter beskruvning

39.



nat. storl.



Landsmålsarkivet. Uppsala 13427
V.Wendin. 1939. VALBO
GST.

Frgl. 1

Till färrkorten användes råmjölk
+ nysila mjölk. Den orten sketes
ofta ryp, skuren i skivor, i mör
och betraktades som riktig kalas-
mat.

Till rösmjölkorten användes
läge, som togs ur halvmagar-
na.

Härn mjölkorten tillbered-
des av 5 l. nysilad mjölk + 1 l. or-
dentligt rurnad härn mjölk.

Rämm mjölkorten gjordes
av skummad mjölk + läge.

Men till läggen mjölk-
orten använde man i all-
mänhet inte läge.

Man satte mjölken över

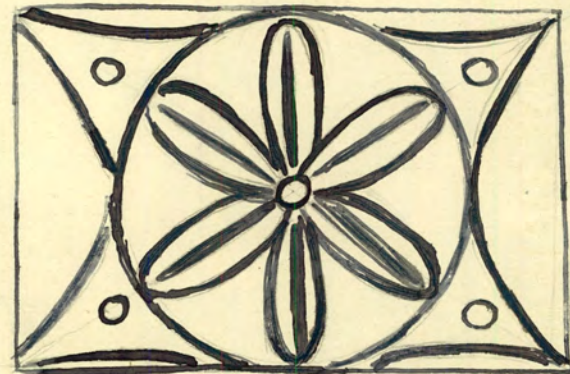
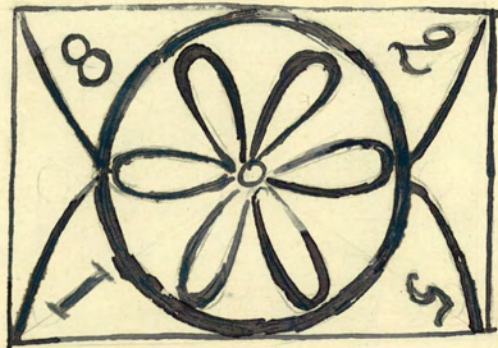
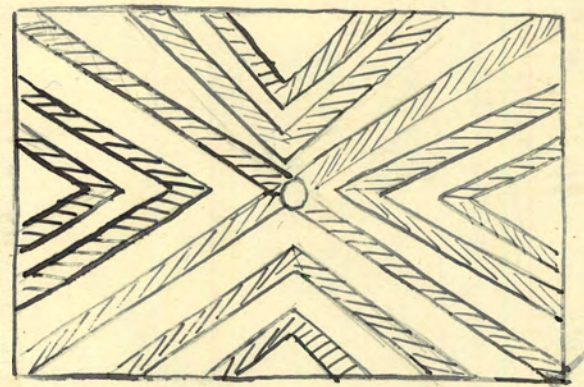
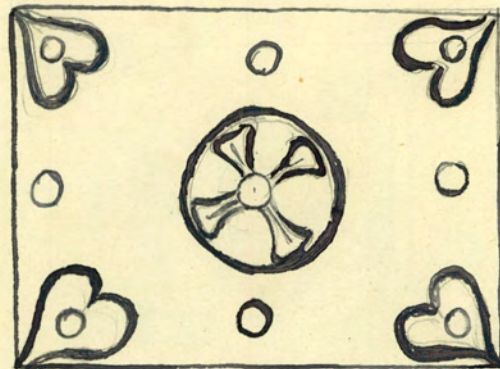
elden och värmden den så att
 orsmassan skufde sig från
 varslan så röde man försikt-
 ligt och hucka i högen orsmas-
 sarn o. ghest op. De ma östslä-
 von. Östsläven var av järnträd
 och förmed med träskaff. Nedtill
 var den alledeles tvär. Sedan pres-
 sades orsmassan direkt i örstkar^{*}
 Dessa kunde vara antingen kwa-
 dratiske eller rektangulära. Vars-
 lan användes till missort.

Orsmassan fick nu ligga
 i örstkar så länge att den kom
 stanna då togs den upp och
 användes för att orken skulle bli
kruse på båda sidor.
 Se sid 42.

Landsmålsarkivet Uppsala 13427
 V.Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fig. 1



1783

Landsmålsarkivet Uppsala 13427

V.Wendin. 1939. VALBO

GST.

Frgl. 1

Till missömmarn och
 sista dagen i fäbon fick fäbopige-
 na ta all nytila mjölk och göra
 mesbullar (missmörs bullar)
 da jod vi mesbular o gav
 te den vi tykt best om.
 da skul va gräda o mjöjss
 gst i dom vi kräsa ut dom
 ma mesbulskrues. dom va som
 en riktig o utkräsa ma förtan
 o mjöjss fint. vi prösa mäsan
 melan ha lökna, va dom
 va tyror en keks. z
 mesmörsbular va friar-
 gods. ibhän jod vi da slövan-
 des.

Från fäbodarna fraktades

Landsmålsarkivet Uppsala 13427
 V.Wendin. 1939. VALBO

GST.

Figl. 1

jatan

44

orken en gång i veckan eller
var fjortonde dag. Orken inbindades
i en säck som ryddes i veckan.
Detta medlades i näver kunnar och
fraktades så till byn.

Lagesmän. P. Persson f. 1859 i
Örn. L. Olsson f. i Mackmyra 1854.
M. Olsson f. i Öby. 1859. H. Lindström
f. i Bracka. 1863.

Mackmyra den. 23.12.1939.
Vivv Wendin

1) Det började nämligen till fäbo-
rigans arbete att ry en säck i
veckan. Sedan tog man den rydd-
da, rena säckerna och lindade in
orken i när den fraktades till byn.



Film nr 2639

Härlstegar från Tretas.

Landsm.Upps. 13427
V.Wendin.1941.VALBO
GST.

Landsmålsarkivet Uppsala 13427
V.Wendin. 1939. VALBO
GST.

Frgl. 1