

13459

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västmanland

Meddelelser

13459

Nilsson, Ragnar. 1939.

ULMA:s frizel. 1 Mjölkkushållning.

22 H. 40

5 kort 8: saknas!

(enl. acc. list. 5 tecken)

10/3-77

Mjölkhushållning.

1.
Medåkers s:m
Västmanl.

Upptecknare: Ragnar Nilsson.

Sagareman: Brita Lovisa Andersson.

I. Olika slag av mjölk.

Mjölk [mj^olk (f.), mj^olka (best. form)]*
av ko [k^o (f.), k^oa; k^or, k^ona] och av
get [g^et (f.), -a; g^et/r, -ra] användes
till människoföda. Mjölk av sto
ansågs bra att dricka vid förkylning.

* Obs! Inom parentes anges, utan särskild
beteckning i annat än för första ordet, på
landsmålsalf. först subst. obest. sing-form,
sedan dess best. sing-form och i vissa
fall äv. obest. plur. och best. plur i nämnd
ordning. Alltså: ko, kon; kor, korna.

Landsmålsarkivet Uppsala 13459
Ragnar Nilsson. 1934. MEDÅKER

VSTM.

Frgl. 1

Konmjölk användes till föda för kalvar, svin (särskilt smågrisar), höns, hundar och katter. Mjölk användes ibland till färgberedning (vitlinn). Mjölk brukade ej hållas bort utan gavs i stället åt en "skulko" (sk^ul^ko), d. v. s. en ko, som vants vid ett drika skulor.

Med råmjölk [r^am^jö^lk (f.)] menades mjölk efter en nykalvas ko. Av sådan mjölk ('sⁱl^a' en 'ö^p de 'ju' fösta 'm^ata'), som anrättades (se närmare i kap. II).

Spenvarm mjölk kallades spensöt mjölk [sp^en^sö^t m^jö^lk]. Aktivitet kalvoljumen [k^al^vö^ju^men] angav temperaturen även hos uppvärmd mjölk. Nymjölkas, ännu skumbelagd* mjölk be-

* Skum på mjölk, helte frogge [frögr (m) frögrn].

Landsmålsarkivet Uppsala 13459
Ragnar Nilsson. 1934. MEDÅKER
VSTM.

nämndes silsuppe [silsøpe (m.), -ørn, -ær, -ana]. Sådan gavs särskilt åt småbarn, men även 'kåtn braka fa silsøpe'.

Sötmjölk hette söt mjölk [söt mjölk]. Därmed menades oskummas mjölk.

Skummas mjölk kallades skummjölk [skämjölk (f.)]

På kokt mjölk [øpkøkt mjölk] bildas hinna kallades skinn [sinn (n.) -ør, -ær, -ana].

Gräddpe [græde (m.) -ørn] hade ingen annan benämning.

Självlöpt mjölk benämndes tillika med självsurna mjölk endast sur mjölk [suer mjölk].

↑ 'mjötka [æ] -øay (eller østør), øm

Landsmålsarkivet Uppsala 13459
Ragnar Nilsson. 1934. MEDÅKER
VSTM.

ho a "glāna, nar rn "kōkar -a".

Om mjölken var mager, sådes den vara skäll² [säl (adj.)] eller blå [blā (adj.)].

Självsurnad mjölk, som var helt litet (knappast märkbart) surad, benämndes glanas [glāna (adj.)]. (ho a pⁱⁿ glān, sa skōpar gā^{er}ya, nar ho fēk sōn mjōtk) berättar sagesmannen, att ett gammalt ordspråk säger. Substantiv för glanas mjölk är glansmjölk [glānmjōtk]. När mjölken surat mera användes den till beredning av färskost och äts som filbunke (se färskost- o. filbunkeberedning).

Sagesmannen hade hört talas om, att man kunde bereda tätmjölk [tātmjōtk] eller lögmjölk [lōgmjōtk],

vilka benämningar användes jämsides,
 om ^{many} tillsatte s. k. tätgräs [tätgräs (n),
 -is]. Pagesmannen kunde inte ange,
 vilken växt tätgräs var.* Beredning
 av tåmjölk synes inte ha varit
 riktigt allmän i orten. När trådar
 började bildas i tåmjölken, sådes
 den bli lång [lång (adj.)]. Ibland
 kunde mjölken bli "lång", utan
 att man kunde påvisa orsaken,
 ('kōna mjōtka löymjōtk'). Detta an-
 sågs bero på trolldom och kunde
 botas, om man drog de seiga trä-

* Då mytbeckvarn själv hört, att tät-
 gräs skulle vara detsamma som tåört
 (*Pinguicula vulgaris*), torde man med så-
 kerhet kunna utgå ifrån, att det är denna växt.

6.
Sarna av den "långa" mjölken
över lagårströskeln och högg av
den med en yxa. Flugget skulle
naturligtvis träffa ströskeln.

II. Maträtter, i vilka mjölk in-
gick som en viktig beståndsdel.

Osuppkokt sötmjölk förtärbes
troligen ej av friska, fullvuxna
personer. Men det ansågs mycket
hälsobringande för 'långsiktiga a
'dricka mjölkbrän', d. v. s. att varje
dag dricka nysilas mjölk efter en
och samma ko.

Oskummas mjölk, som ställts
att jälasorna, kallades filbänk
[filbänk (m.), -ön]. När den äts,
smaksattes den med socker och stötte

ingefära. Av oskummas mjölk kokades även välling. Av oskummas, ej sur, mjölk bereddades vidare s. k. färskost [⁷fäsköst (m.), -i-n]. Detta tillgick på följande sätt. Den oskummade mjölken slogs i en gryta, kokades upp, något sur mjölk tillsattes, så att ostämnet fälldes ut, detta östes så upp ur vasslan och ställdes att avrinna. Sedan man hållt något sirap och strött kanel på färskosten, var den färdig att äta till bröd eller till smörgås. Godast var den, innan den kallnat.

Pöstopst [⁷sötöst (m.)] bereddades på samma sätt som färskost men med den skillnaden, att vasslan

inkokades i ostämnet. Den kryd-
 ades med sirap och var i mot-
 sats till den vita färskosten av
 gulbrun färg. Både färskost, sötost
 och kalvost (se nedan!) användes som
 kalasmat och som förning [föryng (f.)
 förynga].

Av nykalvade kor tog man,
 som nämnts å blad 2, nedan de sju
 första målen, den s.k. råmjölken,
 av vilken man anrättade kalvost
 [kälvröst (m.)], annan vanlig benäm-
 ning ostkaka [östkaka (f.) = -a]. Där-
 vid slog man råmjölken i koppar-
 bunkar, tillsatte socker, salt och
 anis (ibland äv. kanel) och ställde
 in bunarna i het ugn, där de
 fick stå, tills mjölken blivit fast.

Flade man råb, språdde man rå-
mjölken med vanlig sötmjolk,
kalvosten var så lösare och godare.

Den lösa, korniga massa, som
vid kokning av messmör steg till
ytan, kallades kasost [käsöst (m.)].
Den östes upp och äts till bröd.

Ölsupa [ösuppa (f.), - + a] eller
ölost [örost (m.), - + n] tillreddes av
mjölk, som kokades upp, varefter
sricka och sirap tillsattes. Ölsupa
användes åt barnsängskvinnor, och
vidare var den en stäende rätt
vid frökning. Den ansågs vara
kraftig.

Kärngrådde brukade bredas
på bröd och ätas, s. k. kärnsörögås
[særsmörögås (f.), - + a; - + ar; - + ana]

Rätter, som åstadkoms av mjölk med tillsats av mjöl var pannkaka [pänkåk/a (f.) ð -a; ð -rr, ð -rna], kalaspannkaka [kalàspannkåka], gorån [gòron (n.) ð -r; ð -v, ð -a] och väfflor [våfl/a (f.) ð -a; ð -rr, ð -rna]. Därvid användes vetemjöl. Vid tillagning av vanlig pannkaka blandades vete-mjölet med ärmjöl. Beståndsdelarna i kalaspannkaka var förutom mjölk potatisgrön, socker och ägg. Den gräddades i ugn och användes endast som föring till kalas, därav namnet.

III. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Den nysilade mjölken förvarades på sommaren i skåp, på

vintern i källare. Där man hade tillgång till kallt, rinnande vatten, kunde man ibland nyptöra mjölkhus [mjölkhus (n.), -'s; -'a], gärna tillsammans med brygghus.

Det kärl, som användes vid mjölkningen kallades mjölkståva [mjölkståva (f.), -'a], se bild I. Ordb. Nul mjölkståva

Vid mjölkens nypsilning användes en sil [síl (m.), sîln; -ax, -ana] av bleckplåt med runda hål. Den rengjordes i vatten med tvaga av granis.

De kärl, i vilka mjölken silades nypt, kallades bunkar [bänker (m.), bänken]. Dessa var i äldre tider gjorda av furu och laggade, laggarna var naturligtvis mycket kor-

Landsmålarkivet Uppsala 13459
Ragnar Nilsson. 1934. MEDÅKER
VSTM.

ta. ¹fä_rmo, ¹fä_ta sm, at de ¹hazdo
 s¹p de ¹dar bä_rkana på jä_rgä_rst¹ö_rana,
 na, de skal¹ t¹rka'. Senare använ-
 des bunkar av bleck, koppar och
 lergods.

Man skummade grädden av
 mjölken med en träsked, [¹sk_um_a (v.)
 tema: ¹u, ¹u], [¹tr_aš_e (f.), ¹u-¹a;
¹u-¹ax, ¹u-¹ana]. Hur detta tillgick, se
 bild II. Grädden uppsamlades i ler-
 kärl före kårningen.

Mjölkbunkarna rengjordes med
 trasa och tvaga av gravris. Om de
 alltid torkades på gärdesgårdar,
 som talas om på första raden och
 ff. på detta blad, ville sagesman-
 nen låta vara osagt. Troligen
 torkades de även på så sätt, att

man stälpte dem mot en vägg
s. d.

IV. Beredningen av smör.

Smör tillverkades endast av
konjölke [smör (n.), -r]

Med kärna [gärra (f.), -a; -r, -rna] menades hela rebskapet. En stavkärna [stäv gärra (f.)] bestod av holk [hök (m.) -rn], som var laggad, och av stav [stäv (m.) -rn], vars nedre del hette kors [kors (n.) -r; -, -a]. Korset sattes fast vid staven på följ. sätt: hål borrades i korset, och staven inpassades i hålet, sedan den klurits i nedre änden; därefter grevs en träkil in i den klurna änden av staven från korsets undersida.

Utom kårningen kunde man tillverka smör genom vispning. Det ansågs ej bra att vispa motbols. Se bild III.

stav

Kårningen kunde misslyckas eller åtminstone bra ut på tiden, om någon ('ha tröla'). Då sa man, att ('grädon sör'). Detta kunde (åtminstone ibland) avhjälpas, om man la salt i gräbben under själva kårningen. Före kårningen togs gräbben in från källaren och ställdes i rumsvärme. Det regelbundna ljudet av takten vid kårmandet kallades kårmljud [gænnjæ (n.)]. När gräbben mot slutet av kårningen började bli flockig, sådes den vara bruten, ('da brötr sag'). Kårmjölken användes att dricka till maten, till

kokning av kärnmjölksoppa [zæη-
 mjøłksøpa (f.)] och av kärnmjölksgröt
 [zæηmjøłksgröt (m.)], samt som beg-
 spas vid bakning av kärnmjölkslim-
 por [zæηmjøłkslĩmpa (f.)]. K.-gröten
 och-soppa kokades av vetemjöl och
 kärnmjöl och ansågs av många som
 en lækkerhet. Denna uppfattning
 delas dock inte av nyptecknaren,
 vilken många gånger som barn
 ätit dessa rätter. Däremot är kärn-
 mjölkslimpor mycket smakliga.
 Överbliven kärnmjöl gavs åt svinen.

Efter kärnanbet sköljdes
 [fötja (v) fōdr, fōt n fōlyt] man smöret
 med friskt vatten. Smöret knåda-
 des [knåda (v) ð-, ð-] med träsked
 i en bunke. Saltningen skedde sam-

Landmålsarkivet Uppsala 13459
 Ragnar Nilsson. 1934. MEDÅKER
 VSTM.
 Frgl. 1

? gennut?

lidigt. Smörklumpen kallades smörklut [smörklüt (m.), -n]. Smörklumpen packades [paka, -u, -v] i en laggad smörbytta [smörbytt/a (f.) -a]. Storlek och utseende, se bild IV.

Ordb. Vml. smör-bytta

Det smör man på färder behövde, förvarades i smöraskar [smörask (m.) -n]. Smöret, som ej gick åt i hushållet, såldes på torget i Arboga eller lämnades i någon affär i denna stad.

V. Beredningen av ost.

Allt bereda ost [öst (m.), -n] kallades allt ysta [ysta (v.) -s, -t]. De olika ostsorterna, som förekom i socknen var "skarpost" [skärpöst] d.v.s. söt.

Landsmålsarkivet Uppsala 13459
 Ragnar Nilsson. 1934. MEDÅKER
 VSTM.
 Frgl. 1

mjölkost utan kryddor, ²⁾ skummjölkost [skämjölksöst], kryddad med kummin, ³⁾ sötost och ⁴⁾ kasost (se dessa ord i kap. II!) samt ⁵⁾ färskost. Dessutom ingick namnet ost i ostkaka, ölost (se kap. II) och i äggost [ägöst], en rätt, som bereddes, genom att man slog vispade ägg i kokande vatten, så en ostliknande massa erhöles. Mesost beskrives i följande kap.

Ost tillverkades endast av konmjölk. Ost av ostkummad mjölk var mycket välsmakande, den kallades skarpost (se blad 16 sista raden!)

För mycket länge sedan formades osten i korgar [östkørg (n.) > -ørn], senare i ostkär [östkær (n.) > -ær], se

Landsmålsarkivet Uppsala 13459
 Ragnar Nilsson. 1934. MEDÅKER
 VSTM.
 Frgl. 1

bild V!

Ostlöje [löp̄s (m.), -rn] fram-
 ställdes ur löpmagen [löp̄mäḡs (m.)
 -rn] på kalvar. Löpmagen kallades
 av gammalt löppen [löp̄sn]. Den
 veks ihop och hängdes att torka
 i kökstaket under tre månader.
 När man behöfve löje lades den
 torkade löpmagen i vatten för
 utbragning av löpen. Detta vatten
 användes sen vid ostberedningen,
 och kalvmagen hängdes att torka
 för att sen användas på nytt.

Mjölken, som användes vid
 osttillverkningen, ljumrades [jäm̄a,
 -u, -v] i jämgryta i köket. Löje
 tillsattes under omröring. Löjna hette
 råna ihop [ra^ˈna ihop̄]. Den löjna-

Landsmålsarkivet Uppsala 13459
 Ragnar Nilsson. 1934. MEDÅKER
 VSTM.
 Frgl. 1

De massan kallades ostmassa [öst-
 måsa (f.) = -a]. Den togs upp ur
 vasslan [våstr (m.), -rn] och lades
 direkt i ostkar, varefter ett lock
 [lök (m.), -r; -, -a] av samma ut-
 seende som botten lades över
 och pressades till. Ostens saltning
 skedde, genom att man saltade i
 karetts botten och sedan ovanpå
 osten.

Se nästa blad!

Se bild V

ost-kar

Efter ett dygn togs osten
 upp ur karet och lades att tor-
 ka på ett bräde, som placerats
 tvärs över ^hjällstängerna [jälstög (f.)]
 uppe i taket. Efter en månad var
 osten färdig att förtäras. På vin-
 tern kunde den förvaras 4-5 måna-
 der.

Något minne av att fåbodar
funnits i socknen finns inte. Ort-
namnet Boda [bōa], gård i norra
Medåker, skvallrar dock om att så-
dana en gång funnits.

VI. Beredning av messmör.

Den vid ystningen överblivna
vasslan [väs_lr (m.) -rn] kokades
minst en halv dag. Den genom
kokning nypkoma, tjockflytande
massan kallades mes [mēs (m.), -rn].
Denna formades direkt till ostar i
ostkar [mēsöst]. Messmör [mēs_mör (m.)]
erhölls, om man tog nyp mes, in-
nan den blivit så mycket kokt,
att man kunde forma den till ost.
Mesostkokning skedde så ofta

Jfr brev av den 26
mars 1940, enligt
vilket väs_lr
är en gammal
form, egentligen
blott antroffad
hos en ragesman,
under det att den
yngre formen
lyder väs_l.

Alltså:
ä.: väs_lr
y.: väs_l

man yste, d. v. s. en till två gånger i veckan. Den utfördes av husmodern inne i köket. Därvid användes en kopparkittel [køpargittl (m.) -v-rlu; -v-lax, -v-lana]. Omröringen skedd med en stor träsläv [træslev (f.), -a]. Det vid kokningen bildade skummet kallades skum [skäm (n.), -r].

Vasslan kokades, som nämnts ovan, till två olika slags konsistens, en lösare, mesmör, och en fastare, mes, varav ostar formades. Messmörret förvarades i stenfat [sténfat (n.) -v-r; -v-, -v-a]. Formningen av mesostar skedd dels i de vanliga ostkaren, dels i särskilda ostkar. Endast de vanliga ostkaren (alltså

Landsmålsarkivet Uppsala 13459
 Ragnar Nilsson. 1934. MEDÅKER
 VSTM.

inte de särskilda mesostkaren)
bekläddes med trasa på insidan.

Obs! 5 teckningar inlagda i Uml - Ordb.
på uppslagsorden

mjölk-stäva

skumma

stav

smör - lyfta

ord - kar