

16680

HÄLSINGLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Mo

16/5 1944

Adolfsson, Arthur, 1944

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

28 bl.4:o

7 " " teckn.

16680

Exc. av Karin Nilsson febr.1972

Mjötkhushållning

No socken, Hälsingland

Stigon annan benämning på mjölk än ordet mjölk finnes ej. Till människoföda användes ko- och getmjölk. Vid riklig tillgång på mjölk kunde även kalvar och gissar få skummad mjölk. Bort-hållning av mjölk förekom ej i annat fall än då mjölken bleo bäst eller satt. Mårmjölk användes såsom medicin vid kikhosta. Den användes även vid övårk

då den droppades in i örat. Även
modersmjölk droppad i örat ansågs
bota mot övårte.

Spurvarm mjölk är detsamma
som sötmjölk, och barn fick av
den. Något särskilt namn på de
kvinnor, som kom och trakterade
med mjölk, fanns ej, men trakte-
ring till bröllop och gravöl före-
kom. Grannarna kom då med
mjölk till den gård, där bröllopet
eller gravölet skulle hållas och i
de kärl de hade mjölken (ej något
särskilt namn på dessa kärl) skulle
de ha något med sig tillbaka hem,
t. ex. bakverk eller annat, som det
skulle bjudas på vid kalaset. Kärl-
en voro kopparkärl ex. fytarns-

kruker. I kalasgården ålgick det stora mängder med mjölk, i synnerhet till beredning av ostkakan, som var en obligatorisk rätt vid alla kalas, samt till den risgrynsgröt, som serverades under kvällen vid kalaset.

Söt mjölk är detsamma som nipilad mjölk eller spenvarm mjölk.

Skummad mjölk kallas skumm-
mjölk, sküm mj84k eller räm-mjölk
ren mj84k

Den hinna, som uppstod på kokt mjölk kallades snarken, snarky

Ellt annat ord för grädde är flöter, f487r

Fil är det tjocka lagret av löpнад

mjölte. Tillbunto kallas den rätt, som erhålles, då mjölte kokas upp och sedan får stå och bli sjätrens.

Sjätvelöpt mjölte kallas för Ljock-
mjölte, innan det blir Ljockmjölte
blir mjölten gällen, ja l_n

Sjätvsurnad mjölte användes
vid ostframställning. Osten blir
då grynig och kallas grynost. I
den brukade man blanda kummin
eller gräslöt.

Om mager mjölte säge man
att den är blå.

Tätmjölte var den vanligaste
benämningen på mjölte, som till-
satts med jäsämne. Ardet lång-
mjölte förekom även. Tätämnet
har erhållits av tätöten, som

här kallas tätgräs. Det var bladen
som användes. Några andra örter
har ej använts. Bladen av tät-
gräset lades i mindre kärl med
mjölk. Lick stå några dagar. Pärloarna
på tätgräsets blad, ansåg en sages-
man var det som gav tätan Trä-
gens sidor beströtes med tätta,
innan mjölken slogs i. Ny tätta
erhölls av den tätmjölk, som låg
tätt under gräddlaget, men någon
benämning på det hade man ej.
En av sagesmännens mor hade
haft tätta i 18 år av den ursprung-
liga tätan. Tog tätan slut lånade
man dylite i någon granngård
En med tätta indränkt linneklapp
och sedan lockad brukades även

men detta gällde uteslutande i de fall, då
tåtan skulle föras långa vägar. Så berättas
det att man härifrån sånt tåta på pådant
sätt till släktingar i Sverige och
att detta lyckats bra.

Allt sätta till tåtamne kallas, att
man sätter tåta

[Tåtmjölken förvarades i träbytter,
træbytr. Humna på gården förvarades
de i källaren, om dessa inte var allt-
för kalla, ejest i skåp. [Man använde
även trätrög, trætrög.] Tåtmjölken
gjordes av oskummad mjölk och den
uppvärmdes ej.

Maträtter av mjölk.

Uppskott mjölk dracks av rika personer. Uppskott mjölk med bitar av råg- eller kornmjölsgröt kallades sull, süll. De nya maträtter äts för det mesta på morgnarna. Det var grötresterna från kvällsvarden föregående dag som man tog vara på och åt tillsammans med uppskott mjölk.

Står bröd bitas i mjölken kallades rätten för fata, fata.

Mölja, m~~ö~~lja, var en maträtt, som erhöles, då lumbiöd kokades upp i fläckflott. Den utgjorde första rätten vid kalas.

Fruen mjölk medtog ej på

färder. Filbunt tillreddes på så sätt,
att ostkummad mjölk först kokades
upp och sedan fick stå och bli
självsur.

Den mjölkriätt, som bereddades genom
tillsättning av löpämne var ostkaka,
som väl torde vara en för Hälsing-
land särigen högtidsrätt, som före-
kom och förekommer alljämt vid
alla kallor. Ostkakan tillreddes av
ostkummad mjölk, som värmdes upp
till c:a 30 grader. En redning av
mjölk och mjölk stogs i under omrör-
ning, varefter ostlöpe rördes i. Mjölken
byter sig då, den löpner. 68 p n r. En
handduk lades över en korg, gjord av
surotter, ej något särskilt namn på
den, och vasstau bringades att av-

rimma. Sedan löpmassan var fri från
vassla, lades den i en form av koppars,
kallad mullöga och insattes i ugn.
Efter en stund togs den ut och den
vassla, som vid uppvärmningen
flutit upp, hälldes av. Löpmassan
lades på ett lock e. d. och formen
smordes med smör. Löpmassan
lades så åter ner i mullögat och
gräddes stogs över den. Därefter
sattes den på nytt in i ugnen, där
den fick stå tills den höjt sig och
fått en gulbrun färgton. Den ser-
verades varm med saftsås och
mandelstrimlor eller också med
sylt.

↳ Det skum, som blev på ytan vid
ostkaketillverkningen och som var

varsla kallades * messfro, mæstro, blandades med mjötk och mjöl. Den pätt man då fick kallades stekost.

Varslan vid ostkaks- och mess- smörberedningen kunde också kokas upp och slås på rågmjöl vid bakning. Mjölet sölnade då. Vanligt var att sådant bak förekom till jul och julbullen bakades alltid på detta sätt. Man kallade också bröd, som bakats på sådant pätt för messbulle. Julbullen var alltså en messbulle. Detta bröd hade den egenskapen att det blev pötare ju äldre det blev. Det förvarades i källare och julbullen kunde hålla sig fram emot påsk.

En råmjötk bereddtes kalvost

som också kallades kalvdans. Det var första och andra målet efter kalvningen som blandades samman. Man tog i allmänhet $\frac{1}{3}$ råmjölk och $\frac{2}{3}$ sötmjölk vid tillagringen av kalvost. Men oftast var man tvungen att pröva sig fram, då ju råmjölken kunde vara olika stark. Denna matriäl betraktades som vardagsmat och tillreddes ej vid speciella tillfällen.

Grynost erhålls av surmjölk och kärnmjölk, tillsattes med gräslök eller kummin.

Den lösa horniga massa, som vid kokning av varela steg upp till ytan kallades också ystning. Sv den beredd ej någon matriäl.

Ölost, 8/10 st, fick man, då mjölke
kokades upp med dricka.]

Da dricka kokades upp och rest.
des av med mjölke och mjöl erhöles
ölsuppa, 8/10 süpa, som var en spe-
ciell torsdagsrätt.]

Ordet flötgröt^{y)} har funnits, men
sagsmannen kunde ej rinna sig,
hur man tillredde sådan.

^{y)} Flötgröt kallades vetmjölsgröt, som
tillsattes med tunn grädde

Mjölkeus förvaring.

Den nykilade mjölken avkyldes i vatten. Den förvarades så i skåp. Där den ställdes på hyllor. Äldre ylltyck till, tiller. I dessa skåp förvarades stundom ost för att torka. Skåp med pinnar har också använts.

✓
se nedan

De käril man använde vid ^{stava} mjölkningen kallades stäva och det hade en högre stav. Vid upp-silningen av mjölken användes sil. Några uppgifter om äldre sådana har ej slätt att erhålla.

Mjölken silades upp i käril, trög, t v 80, gjorda av al, asp eller björk. Senare användes bunkar

av kappar.

✓ All skumma mjölken kallades
all råenna, ræna. ✓ Därvid använde
man antingen blotta handen
eller också en risp, som man
höll för gräddlaget och lät så
mjölken rinna ut i löget. ✓ Grädden
förvarades i mindre kärl, som
kallades flöbyller, flöstbytt ✓

Skumlev förekom i senare
tid.

*) I en del gårdar hade man vita
skynken framför skåpen.

Beredning av smör.

✓ Någon annan benämning på smör än smör, smör, finnes ej. ✓
Smör gjordes även av gelujölk.

Smöret kärnades i en kärna, kallad stavkärna. Därmed menades hela kärnan, ävenså slaven, som föres upp och ned. Nedre delen av den var formad som ett kors och stavkärnan var helt av trä. Timmen i slaven var fastkilad i korset med ett flertal mindre kilar. Stavkärnan var av gran. Vispering av smör förekom, men utslutande då det gällde att bereda smör av mindre

mängder ^{grädd} smör. För det mesta rispa-
de man med sels, men man höll
ej så strängt på att man skulle
rispa ut ett och samma håll
hela tiden.

Kärningen av smör kunde ta
lång tid om grädden var för
mycket uppvärmd. Före kärningen
ställdes flötbytterna i spisen för
grädden skulle ljummas och sy-
ras. Några särskilda bruk, som
skulle iakttagas för att kärningen
skulle gå bra, har icke funnits.
Dock berättar en pagesman, att
det en gång kom en luffare till
en gård, där man höll på och
kärnade smör. Då kärningen tog
lång tid, förestog han, att man

skulle lägga en silverslant i kärnan så skulle det lyckas att få smör fortare. En annan sagesman berättar, att hon hade en piga, som skulle kärna smör. Det drog ut på tiden. Då sade pigan: "Nej, nu måste jag tänka på de horaktiga kärnkarlar!" Och smör fick hon.

Grädden kallades mot slutet för kärnflöte eller bara flöte, ^{flösta} man sade då, att grädden bröt rej. Den grädde, som man gav andra att smaka på vid kärningen, kallades flötgås. Den breddes på bröd eller också äts den på fat tillsammans med bröd. Ibland strödde man pocker på.

Kärnmjötken gavs åt grisarna,

ty det ansågs inte passande att bjuda någon på den, då hade man förstämplat den man bjöd.

Efter kärnandet sköjde man smöret med vatten, man sade att man tvättade smöret eller också att man gjorde opp smöret. Sen även ord som bruka, reda, mänta och ätta förekom. Mänta anses vara det äldsta uttryck och ätta ett senare för att bruka smöret. Saltning skedde samtidigt. Dagen efter kärningen tvättade man smöret på nytt.

Därvid slängde man smöret i smörtröget. Man höll i ändarna på det och förde det cirkelformigt upp och ned framför sig. Smörklimpen

blev då spelformig och kallades smörkaveln, även ordet smörslaga förekom. Var smöret från Trönö socken var smörklumpen trekantigt formad, varför fännes jag ej till. Här i Mo gjordes den oval- eller spelformig. Senare förekom att man knådade smöret med smör-slev.

De smakbitar, som man gör bort, kallades kärngår. Den hade ej någon bestämd form eller storlek.

Smöret packades ned i smör-bytter, som voro av trä, helat av ^{- ved, gäv ej någon smak} en, och av olika storlekar. En del rymmande över 10 kg. - och i storlek jämförbara med en 12 l. hunk. Smörbytter gjorda i ett enda

plöjde kan ej någon sagesman erinra sig. Smörbyttorna förvarades i källare eller matbod.

Vid högtidligare tillfällen formade man smörkaveln koniskt, så den fick formen av sockertopp av 2-3 dm. höjd. Ytan krusades med en spore och överst satte man några kvistar av persilja. Detta förekommer stundom ännu idag vid högtidligare tillfällen. Fulljns pallas ej i smöret.

Vid färder förvarades smöret i smindre smörbyttor eller i smöraskar.

Beredning av ost

Stagon annan benämning för ost än ost fanns ej. Av råmjölk erhöles kalvost.

De ostsorter, som tillverkades voro sötost, skumost eller skummjölksost, småost som var det samma som grynost, samt getost.

Man brukade ej göra ost av sön-derknådat ostämne från tidigare tillverkningar.

Ost gjordes av kornmjölk och av getmjölk. Ost av getmjölk kallades getost. Ko- och getmjölk blandades också samman, då tog man skummjölk i blandningen med getmjölk

eftersom gelmjötken var så kraftig.

Ost av oskummad mjölk kallades rölost.

Ostlöpe kallades käsvallen, ⁴⁾ ~~gæ~~ ~~s-~~
~~vatn.~~ och det bereddtes av kalvmagarna.
 Därvid gick man tillväga på två sätt.
 Sagsmannen föredrog att göra käsvallen på så sätt, att magen torkades, sedan den sköljts ren och spänts ut. Ostlöpet ansåg hon stod sig längre om man gick tillväga på det sättet. När man hade magarna torkade kunde man göra ostlöpe, när behov därav förelåg. Ostlöpe fick man genom att lägga de torkade magarna i saltlake.

⁴⁾ se nedan

Landsmålsarkivet Uppsala 16680

A. Adolfsson. 1944. MO

HÄLS.

Frgl. 1

Det andra sättet att göra ostlöpe var att salta magen, grida

i ostkaret. Om man blandade kärn-
mjölk i mjölken, så mognade osten
fortare. Den utpressade varslan
gavs åt grisarna, de stillades med
den.

Ungefär ett dygn fick ostmassan
stå i ostkaren. Ostarna lades se-
dan på en hylla, till, för att tor-
ka. Ost som lades i en tena med
saltlake blev gammlost. Sådant
ost kunde förvaras nära nog
hur länge som helst.

Gemensam ostkärning
förekom ej.

Man säger att katarna käser, då
de springer och hoppar och jätter
svansen i vädret.

Beredning av messmör

Varslan, som också kallades messan
mäsan, kokades lius vattnet duntstat
bort. Skan sade, att man kokar i-
hop messan. Varslan från tidigare
osttillverkningar kokades upp och
spades lius man fick liuräcklig
mängd varsla att koka messmör
av och messmör var det som mest
kokades. Inledning härliu var
nog den, att det tog längre tid att
koka messost samt att messmör
var lämpligare att använda vid
måltiderna.

Messmör kokades i en mess-

kittel, som var av koppar. Den kokande varslan, tjockvarslan, som också kallades messan, röddes om med en mestafslav. Om någon kom på besök fick han smakprov, men något namn därpå finnes ej.

Varslan kokades till två olika konsistenser, messmjös och messost. Det skum som bildades vid kokningen kallades ystning. Messmjölet förvarades i träbytter. Messosten i lunnar. Messosten formades i vanliga ostkar.

Den finaste messosten fick man av getmjölk, som ej blandats med annan mjölk.

Av den messa man fick vid tillredningen av ostkaka berättas

mycket gott messmör.

Man skulle alltid ha mess-
smör till slättern.

Vid tillredning av bounsås,
som äls tillsammans med fläsk och
potatis, skulle man ha messmör.

Av messost skar, karvade,
man tunna skivor, som blandades
i degen vid bakning av finare bröd,
kakor o.d.

Lagesmän: Fru Elisabet Hallenborg
född i Mo 1876

Fru Marta Persson
född i Mo 1876

Fru Marta Nilsson
född i Mo 1882

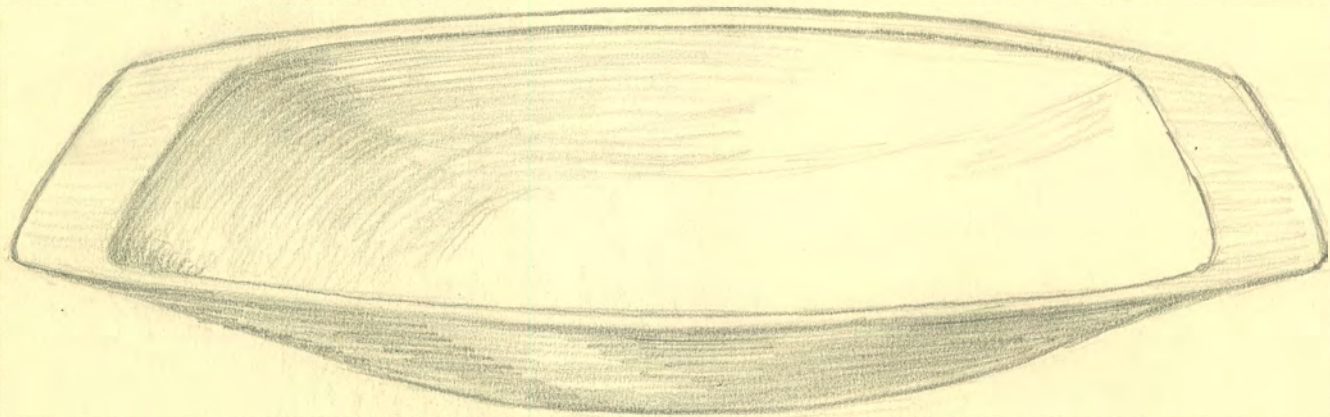
Upptecknare: Rellur Adolfsson
Fack 20, Mobodavne

Då man gjorde ren mjölkströgen sa-
de man, att man basa, basa, ur dem.
De rengjordes med byllgräs eller ostsa-
skurades de med sand, då de blev vita
och fina. De ständes då på lut i solen för
att torka.

Osten lagrades i en ostkanna. Gam-
melost, sedan den tagits ur sallaken,
lagrades i dricka.

Det var ej så bra att ha grädden i flöt-
bytter, surnade den bet den sig in i träet.
Smöret blev aldrig gott av grädd från
sådana surnade bytter.

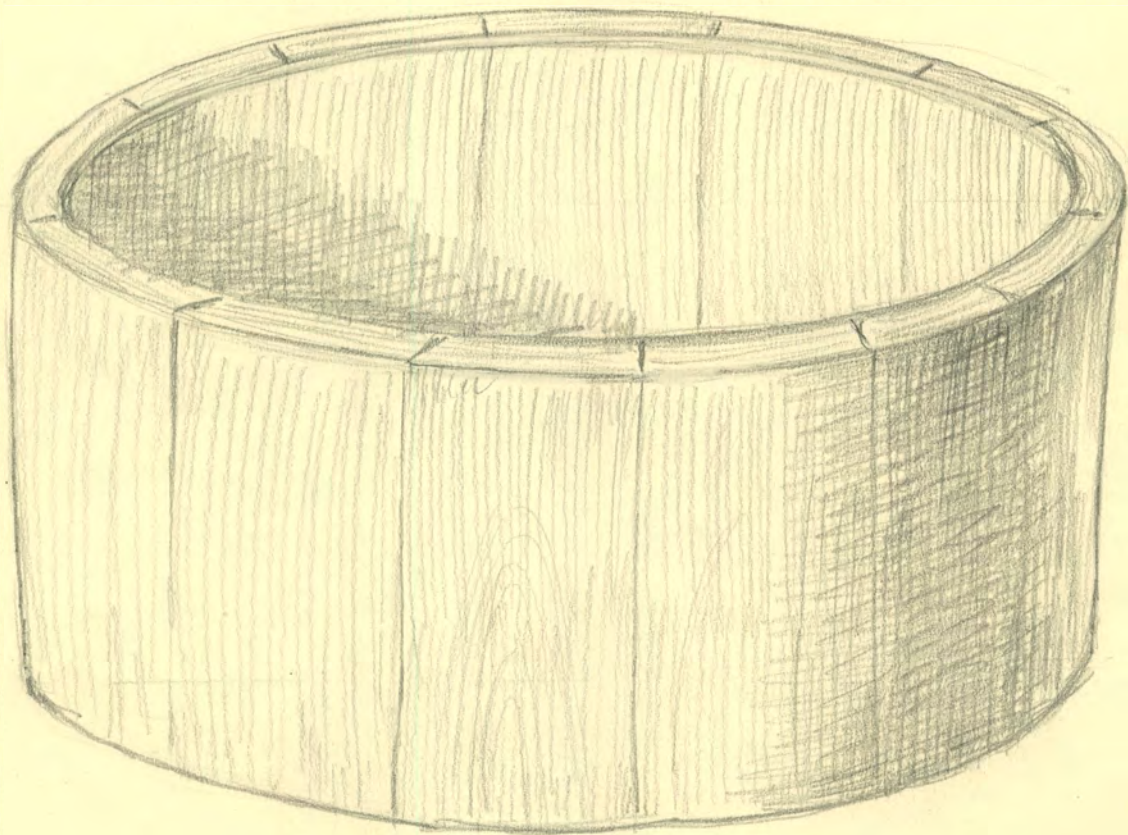
Var grädden för mycket upprörd,
syrad, blev smöret löst.



SMÖRTRÖG
LÅNGD 67 cm.

Landsmålsarkivet Uppsala 16680
A. Adolfsson. 1944. MO
HÄLS.

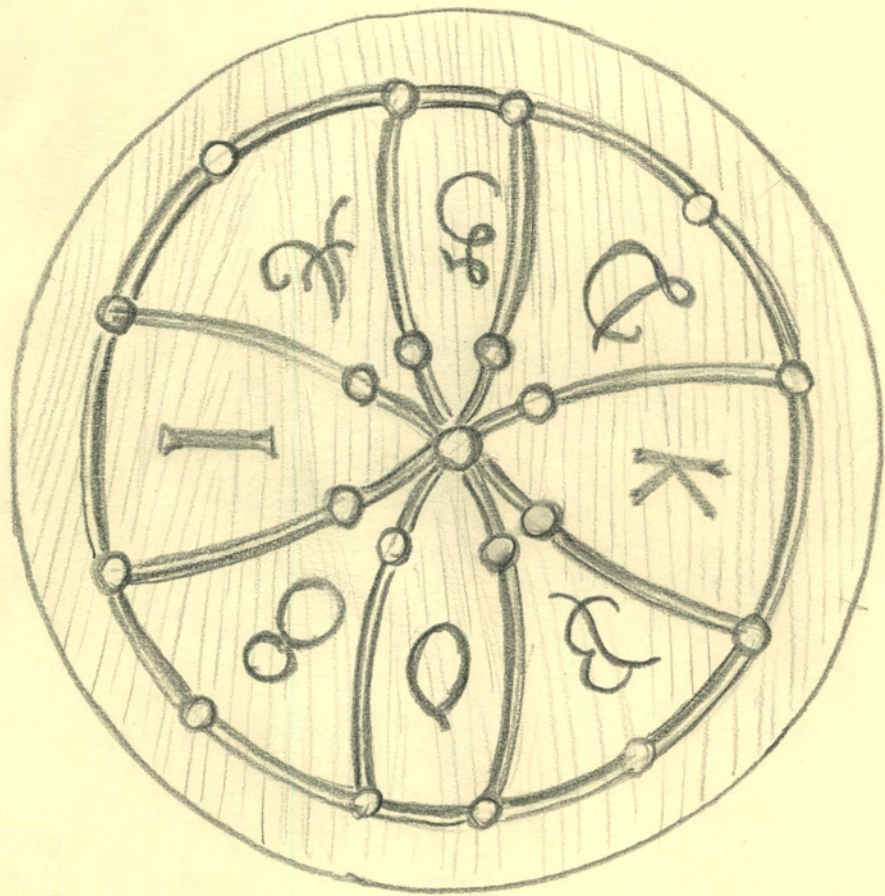
Frgl. 1



OSTKAR
INRE DIAMETER 20 cm

Landsmålsarkivet Uppsala 16680
A. Adolfsson. 1944. MO
HÄLS.

Frgl. 1



BOTTEN
TILL OSIKARET

Landsmålsarkivet Uppsala 16680
A. Adolfsson. 1944. MO
HÄLS.

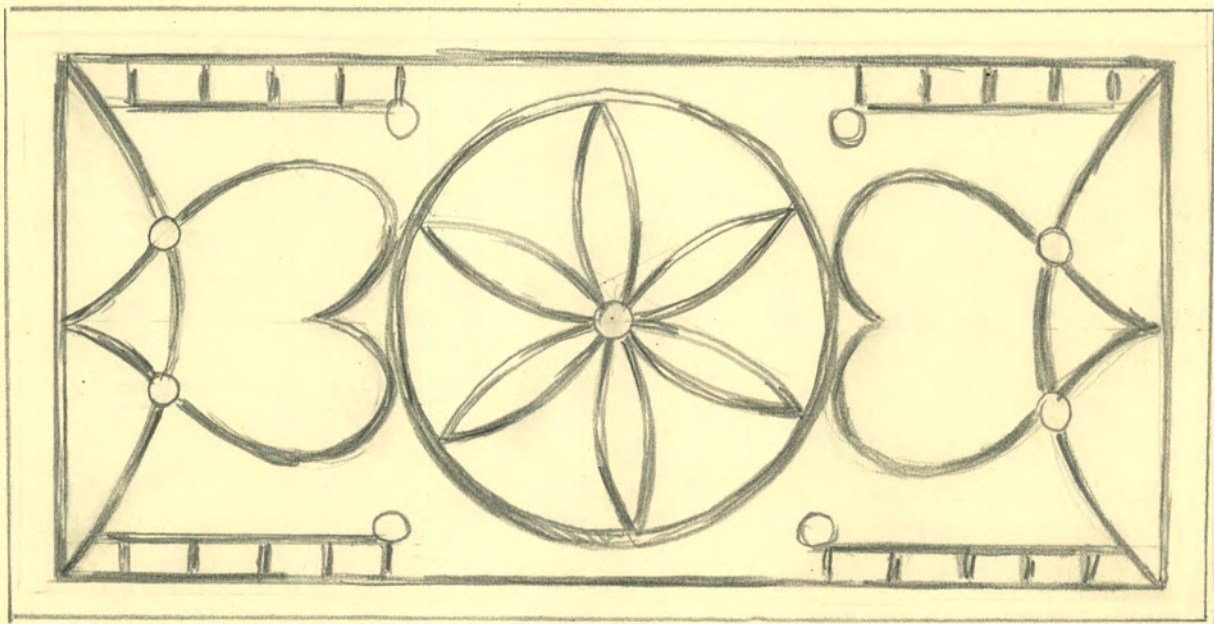
Frgl. 1



GETOSTKAR

Landsmålsarkivet Uppsala 16680
A. Adolfsson. 1944. MO
HÄLS.

Fig. 1



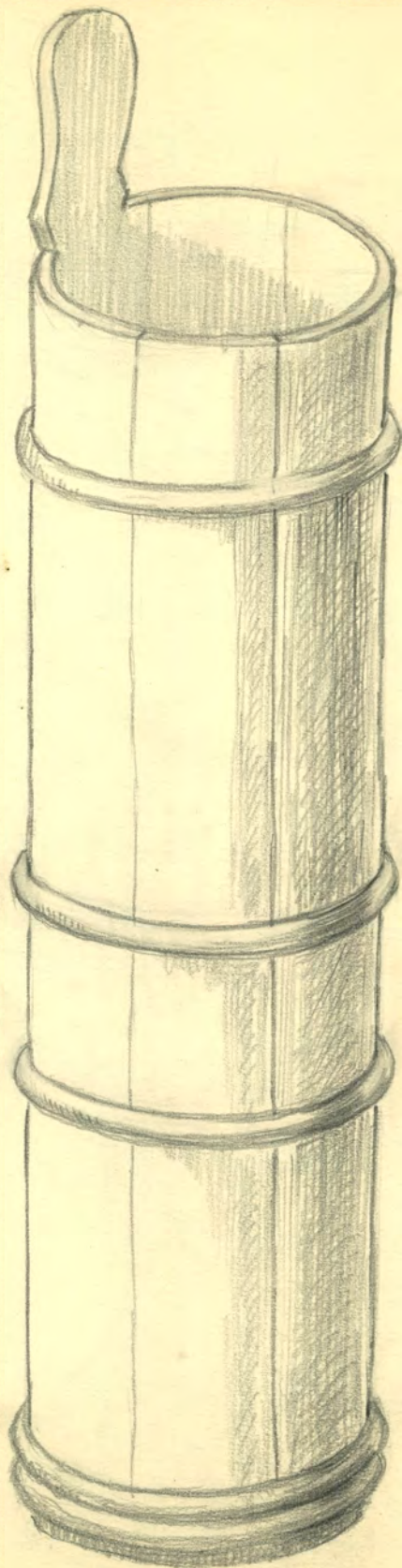
BOTTEN TILL GETOSTKAR

LÅNGD 22 cm BREDD 9 cm

Landsmålsarkivet Uppsala 16680
A. Adolfsson. 1944. MO
HÄLS.

Fgl. 1

-3Y-



STAVKÄRNA

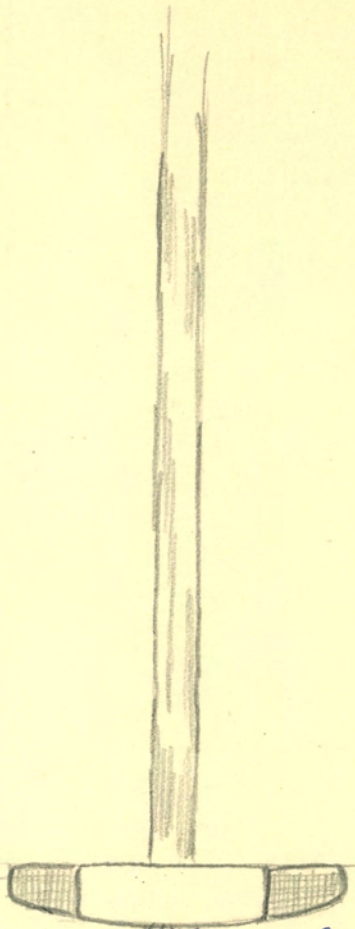
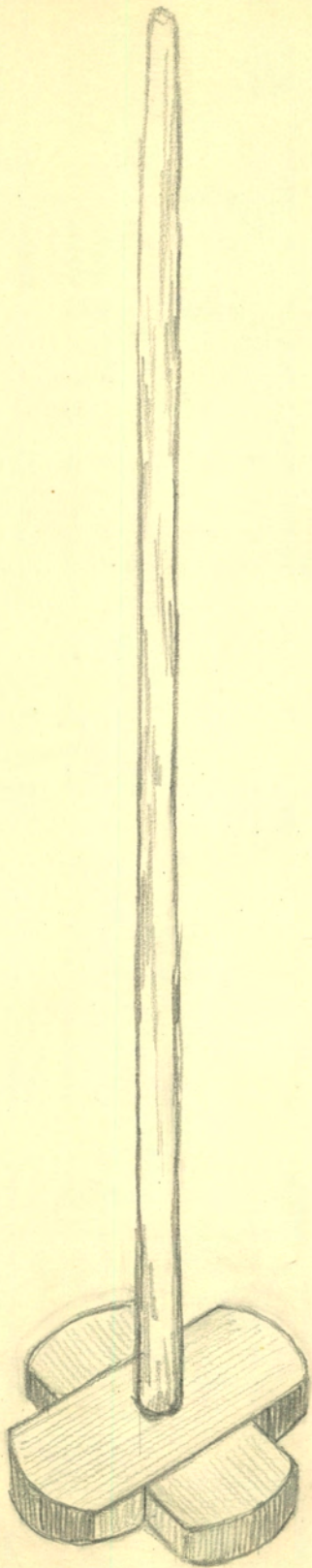
Höjd 72 cm

Inre diameter

17 cm.

Landsmålsarkivet Uppsala 16680
A. Adolfsson. 1944. MO
HÄLS.

Fgl. 1 -4E-



STAVEN

Landsmålsarkivet Uppsala 16680
A. Adolfsson. 1944. MO
HÅLS.

Frgl. 1