

Dialekt-  
~~Landsmåls~~ och Folkminnesarkivet  
Uppsala

17358

DALSLAND

Råggård

14/6 1945

Aronsson, Maria, 1945

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

35 bl.4:o

Exc.för ordreg.Dls.25/4 1969  
av Marta Gislason.

Exc. OSD

17358



1  
Svar Lill Landsmålsarkivets  
frågelista 1.

### Mjölkhushälning

Mjolk och bröd har väl sedan gammalt utgjort den förnämligaste delen av menigemanns föda. En ko var det första den fattige drängen måste tänka på att skaffa sig när han skulle sätta eget bo. Om föräldrarna möjligen vore så välbergade att de kunde så gäva de barnen en ko i hängift för mjolk var det första det unga paret behövde.



Mjölk av kor användes till närms-  
 skopfäda och så länge kalven var  
 "sprädkalv" måste han också ha  
 en del av mjölken. Mindre gri-  
 sar fingo även dricka kommjölk.

Under de första fyra dyggen  
 efter kalvningen kallas mjölken  
 "råmjölk". Den är tjockare och  
 gulare till färgen och innehåller  
 mer äggvita och stärkelse  
 än den vanliga mjölken. Den  
 användes därför till kalvost, krut-  
 ost, kalvostepannkakor m. m.

Den "mysilade" mjölken måste  
 man "vara rädd om" så att man  
 fick mycket smör som får fick



att fara till "Byn" med Luv hösten.

Den silades därför i bunkar och ~~och~~ ~~tråg~~ som sattes in i mjölk-skåpet för att "flöten" skulle flyta upp. De minsta barnen fingo dock en kaffekopp full av den nysilade mjölken att dricka. Den kallades "silsup". En del av mjölken som skulle kokas till välling om kvällen silades i väl rengjorda kärl där den skulle stå tills grädden flutit upp. Då tog man en tunnbrödsbit eller kanske blotta handen och höll med den vid fatets kant



och så hällde hon mjölken  
 i grytan eller i ett annat  
 fat på så sätt att grädden  
 slammade kvar och möttes  
 av brödstycket eller handen  
 och mjölken rann under.

Denna mjölk kallades "kalla"  
 Hade den stått länge innan  
 den "kallades" blev den "blå"  
 och "skäl" eller om den stått  
 förtänge eller kärbet som  
 den stått i inte varit väl  
 "bakat" (tvättat med tillräk-  
 ligt hett vatten) så blev  
 den "drogen" och "skar" sig  
 (ystadde sig) när den skulle

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD  
 DLS.  
 Fig. 1



kokas. Sådant självdragen mjölk  
 kallades "blåsur" och den ville  
 inte gärna människor äta  
 utan den användes åt större  
 kalvar och grisar.

Den mjölk som ej skulle an-  
 vändas till kokning sattes  
 upp "till lätmjölk". Det "blena-  
 des under" i faten av seg  
 lätmjölk och så silades av  
 den varma mjölken i dessa  
 fat tills de voro väl halvfulla  
 och så sattes dessa upp i  
 mjölkskåpet i dubbla och  
 tvär-dubbla rader där de  
 fick stå och surna flera

Figl. 1  
 Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD  
 DLS.



dygn innan gräddfällan skum-  
 mades av och östes i kärnan  
 och mjölken i mjölksprammen.  
 Den var en mindre så som  
 fylldes på ur mjölkfatens och  
 i den stod en stov eller sko-  
 pa av trä varmed mjölken  
 östes i matfaten.

När en filbunke hade sur-  
 mat väl togs av denna när-  
 mast gräddan någon stund  
 att blanda i den nysilade  
 spenvarma mjölken så att  
 den skulle bli likadan. Den-  
 na mjölk kallades "Låta". Blev  
 "Låtan" sämre i en gård så



gick mor Lise grammor och  
fick bättre av henne. Det  
fanns "moror" som alltid hade  
"läta" jag minnes aldrig att  
man fått "läta" på annat  
sätt, men när jag var liten  
laddades om att gumman  
hade "filbonne" Det skulle  
vara en sorts vita sniglar  
som de färgade och lade i  
mjölkem för att den skulle  
bli seg och tjock. Det lada-  
des om en namngiven gum-  
ma som fick besök av herra  
som var ute och jagade och  
som ville köpa en filbunke



8

av gumman. Han fick den och  
när han åt till botten kröp  
där en vit snigel. Herrn blev  
<sup>und</sup> och ropade vredgad till gum-  
man "vad är det här för nå-  
got? mastar i mjölken. Sum-  
man kom med en sked och  
streck försträckt." Han äter  
väl aldrig upp filebarn för  
mej." Tog snigeln i skeden  
och bar den bort för att förvara  
den till en annan filebuntse.  
Om det har varit något slags  
gräs som använts för att få  
lätmjölk har jag inte hört.



När Lämjölken vid surningen  
misslyckats så att den inte  
blivit tjock kallades den "Stvale-  
mjölk" om den surnat för-  
kastigt sådes den ha "stenlöpe."

Sådan mjölk ville man inte gär-  
na äta. Lämjölken var god bä-  
de till mat och dryck. När fol-  
ket var ute och arbetade så blev  
de törstiga och då blandades läm-  
mjölk med vatten som de fingo  
att dricka. Detta kallades "blanna"



## II Maträtter av mjölk

Lätmjölk förtärdes inte ofta o-  
 skummad av vuxna personer  
 men skummad uppkokt  
 mjölk till kall gröt äts ofta  
 som morgonmål. Till den  
 uppkokta varma gröten åt  
 man lätmjölk eller också  
 bröt man det tunna havre-  
 brödet i smulor i lätmjöl-  
 ken: "Syllade mjölkessoll". St barn  
 lag man karkor av den mjölk  
 som lag närmast grädden  
 eller en liten sked grädda  
 i mjölken annars var man

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD  
 DLS.  
 Figl. 1



rädd om grädden för den skulle man ha smör av.

De rätter som bereddades genom licsättring av löjre voro "ostkaka" och "sötost". Båda voro kalasrätter. När man var bjuden till kalas skulle i förningen vara ostkaka. Den licsreddes så att den nysilade mjölken uppvärmdes och löjrades varefter ostmassan lags upp och blandades med ägg, socker och litet vetemjöl som sedan gräddades i ugnen i en stekpanna. Sötosten löjrades på samma

Figl. 1  
Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD  
DLS.



såte men ostmassan lags inte  
 upp ur vasslan utan alltsom  
 man fick kaka liksom det blev  
 en simmig gröt. Den ästes upp  
 i karatter och bjöds omkring  
 vid kalasbordet.

Råmjölk passade inte för andra  
 rätter än osträtter. Vanligen be-  
 reddes härav råmjölksfranne-  
 kaka och kalvost. Råmjölks-  
 frannkaka tillreddes så att det  
 första målets mjölk blanda-  
 des med vanlig mjölk till  
 ungefär hälften. Den vispades  
 samman med litet salt kryd-  
 dor och socker varpå den slogs

Landsmålsarkivet Uppsala 17359  
 M. Aronsson 1945. RÅGGÅRD  
 DLS.  
 Fig. 1



i stekpannor och gräddades  
 i bakugnen. Kalvost fick  
 man genarn att koka upp  
 råmjölk varvid en tjock  
 ostmassa bildades. "Krukost"  
 tillreddes på samma sätt  
 som kalvostepannkakamen  
 i stället för att slå mjölken  
 i stekpannan stogs den i  
 en kruka eller ännu lättare  
 en bläckspann som sättes ner  
 i en kokande vattengryta  
 tills mjölken var genomkokt.

Et annat slag av ost som kal-  
 lades "äggost" brukade min mor  
 tillreda när hon skulle baka



malbröd. Hon kokade upp söt mjölk  
 och blandade i den kokande gry-  
 Lan sur kärnmjök så att det  
 skar sig. Så Lag hon upp ost-  
 massan med en hälsber  
 och blandade den med li-  
 lit söt grädde fint skuren  
 gräslök och några äggulor.  
 Så packades massan i en  
 form men stjäpites ur me-  
 dan den var varm och över-  
 ströks sedan med vispad  
 äggula och beströddes med  
 hackad gräslök. Vaslan an-  
 vändes sedan att baka i.  
 Sådan ostmassa kunde också

Figl. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÅGGÅRD  
 DLS.



15  
Lillredas på ett billigare sätt  
Lill vardags. Då man inte  
hadde råd att ha ägg kunde  
man göra så att man arbe-  
tade in i massan litet sur  
grädde och salt. Detta kalla-  
des "söpost". Den äts direkt Lill  
brödet i vardagslag och var  
inte kalasrätt såsom söstost och  
äggost samt ostkakan som all-  
tid förekom i förningar.

Man kunde visserligen koka  
söstost och missost av själv-  
surrad mjölk om man Lillsat-  
te litet socker men den sura  
smaken ville inte gå bort



så man undvek det i det längsta.  
 En rätt som förr var mycket  
 allmän men som de senaste  
 femtio åren varit såusynt var  
 "ölöst" man kokade sot mjölk  
 och när den kokade slog man  
 i öl eller dricka lies den skar  
 sig. Det var isynnerhet om  
 julen man kokade sådan  
 och så liesatte man honung  
 och i denna blöttes sedan  
 julbrödet när det började bli  
 hårt. Min mor talade om att  
 i hennes hem skulle de ha öl-  
 välling liie aftonmål på  
 annandag jul.

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945 RÅGGÅRD  
 DLS.  
 Figl. 1



Den söta nysilade mjölken förvarades i mjölkstråp som hade sin plats i köket eller stugan. Här omkring var inga större varken herrgårdar eller bondgårdar så det fanns inga särskilda mjölkställe eller mjölkrum.

De kärl som användes vid mjölkningen var "mjölkbytta" och "mjölkkeolla" mjölkbytten var en laggad stavbytta med lock, mjölkkeollan hade inget lock och istället för att mjölkbytten hade två "öron"

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD  
 DLS.

Fig. 1



vari locket fästes hade mjölke-  
 kolan bara ett öra och detta  
 var som ett längre skaft. När  
 en ko mjölkats i mjölkkol-  
 lan stogs den i bytlan. Mjölken  
 silades upp i träg bunkar  
 eller svarvade träfat och sat-  
 tes upp att surra. De första  
 mjölksilar jag minnes voro  
 gjorda av trä som ett träg  
 med ett hål i botten vari  
 satte en lapp av granris. Sen-  
 re kom silar av bläck med  
 hål i liknande våra vanli-  
 ga durkslag. Den tredje si-  
 len hade ett vävt silflor  
 till botten.

Figl. 1

 Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD  
 DLS.



När mjölken stätt så att den var  
 väl sur och gräddan flutit upp  
 skummades gräddan av. Detta  
 gjordes av de sura. Låtsmjölks-  
 gåten med en sked. Gräddan  
 låg på dessa som en tjock fäll  
 och det gick så bra att dela den  
 från mjölken isynnerhet om  
 man när man silade den håll-  
 de några droppar kallt vatten  
 i varje fat. Grädden ätes för  
 det måste direkt i kärnan och  
 mjölken hålles i mjölkspannen  
 Trågen och gåten som mjölken  
 stätt i diskades nu väl och  
 "bakades" antingen så att man



öste kokande vatten i dem och  
 lät det stå tills det svalnat.  
 eller restes de mot en brasa  
 i spiseln som bakade dem  
 med elden så att mjölkfettet  
 rann ut efter karterna. När  
 man var riktigt moga med  
 mjölkärten kokade man "ene-  
 lag", man bröt färskt enerisbröd.  
 Lär som man kokade en stund  
 i vatten och sedan östes detta  
 i kärnor, mjölkört och bunkas  
 där det fick stå och kanna  
 och sedan skivades de med  
 sand både utan och innan. En  
 sådan rengöring företogs en gång  
 i veckan.

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD  
 DLS.  
 Figl. 1



Av kärnor hade man här två  
 slag "vinnekärna" och "långkärna".  
 Jag tror "vinnekärnan" var den  
 äldsta modellen. Den var lag-  
 gad och var på formen som en  
 slipssten hon lag som den i en  
 släuning "krack" och drogs runt.  
 Inuti den var resta två trån  
 "slavar" i kors. Hon var i allmän-  
 het större än långkärnan och  
 passade därför till större lade-  
 gårdar. Långkärnan var en lång-  
 re, laggad holk med lock och  
 en tyrell. Denna bestod av en  
 häpp, "slav", på vars nedre ände  
 ett kors av ett par små trädbitar

Landmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD  
 DLS.  
 Figl. 1



var fäst på så sätt att ett hål  
 var borrar i mitten genom dem  
 I detta hål stöckes käfterna och  
 hållas fast med en träkil. Något  
 särskilt träslag har jag inte hört  
 att det skulle vara men det  
 var nog lövträ, björk eller al  
 för att det inte skulle spricka  
 sönder isynnerhet krossat. På  
 de större gårdarna hade de  
 "vinnkärnor" och på de mindre  
 "långkärnor". Hade man mycket  
 lite grädde kunde man vispa  
 smör med visp i en kruka.  
 eller i en flaska som skakades  
 tills det blev smör.



För att det skulle bli gott smör  
 måste grädden vara lagom  
 varm och lagom sur. Blev  
 den för gammal jäste den  
 och smöret blev surt och dåligt  
 under vinters vilt den gärna  
 bli förp kall. Detta märkes  
 smör när man börjat kärna  
 för då växte grädden upp  
 och fylde kärnan och man  
 fick inget "kärnljud" i den  
 Då fick man försöka få den  
 varmare. Det enklaste sättet  
 var att stå lite kokande vat-  
 ten i kärnan men så blev ju  
 mjölken magrare och kärn-



mjölk ansågs god och hålsam.  
 därför värmdes den genom att  
 elda stenar och lägga i kärnan  
 eller om det var en lång träna  
 ställa den i en gryta med ko-  
 kandt vatten i.

På sommaren ville gräden  
 gärna bli för varm. Det var  
 svårare än att den var för kall  
 för man hade inget att avkylla  
 den med annat än vatten och  
 det gick så sakta. Det kunde  
 hända att man blev lungan  
 slå grädden ur kärnan i en  
 pläckplast och sänka ner den  
 i en brunn eller källa över nat-  
 ten.

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD  
 DLS.  
 Figl. 1



Om grädden (den här för kallas "flöt") var lagom varm och kårningen sköttes bra skär sig grädden snarē. Man sade då att den "gräpt sej." När man kått på ämne en stund blev kornen större och kallades "sank." Då skulle man "sanka." Man rödde då sakta på kärnan så att sanket samtlades till större klumpar. Dessa togos med en ~~fred~~ en träsked eller trästev upp ur mjölken och lägges i ett tråpat eller tråg och överköljes en eller två gånger med rent kallt vatten under

Figl. 1  
 Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD  
 DLS.



Liden arbetas "älts" det med  
 träskeden. Sedan saltas smöret  
 med fint malit koksalt som ät-  
 tas väl in och så packades det  
 i smörbyttor. En sådan smör-  
 ätta kallades smörslaga. Famil-  
 jen skulle smaka på det ny-  
 kärnade smöret "ha kärngås"  
 innan det packades i byttor.  
 Smörbyttorna voro laggade av  
 gansLavar. Till storleken voro  
 de mycket olika. Det fanns  
 pundbyttor, halvpundbyttor  
 femmarkersbyttor och ändå  
 mindre. Pundbyttorna rymde  
 20 skålpund eller marken om 8, 5 kilo



Smörbyttorna sattes i källaren  
där de fingo stå till hösten då  
de fördes till stån för att säl-  
jas. Härifrån sändes det mesta  
till Fredrikshald. På höstarna  
gick det handlande som köpte  
uppf sommarsmör och sedan  
föra och sålde det. Det var  
mest till byn dessa smörkräp-  
pe reste. De brukade också  
köpa slaktbaskar.



Den viktigaste ostsorten som till-  
 värkats inom socknen var "vit-  
 osten" och den ost som kokades  
 av vasslar efter den och som  
 kallades "sannost". De andra  
 ostsorterna kalvost, sötost, äggost  
 särost och ölöst skulle ätas skax-  
 men vitosten skulle gömmas  
 till "juleost." och sådan tillre-  
 des ju ännu fast sättet är  
 väl något annorlunda.

Man fick då först tänka på  
 ostläge. Då en spädkalv slak-  
 tats lags löpmagen ifrån. Den  
 ländes ut och i den fanns  
 huvudsakligen ystade mjölk

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD  
 DLS.  
 Figl. 1



Denna ostmassa flockades ren  
 från strån som halven kunde ha  
 fått i magen och om det var  
 något annat som såg orent ut  
 och så åtsades litet söt grädde  
 i massan. Så sköljdes skinn  
 väl på båda sidor och så  
 stoppades ostmassan åter i skin-  
 nen varpå det fästes ihop med  
 en träspeta och hängdes upp  
 att torka. Så skulle man ha  
 ostkorgar. De kallades "Ysteteger"  
 och voro vanligen flätade  
 av enerötter. Det fanns både  
 gubbar och qummar som  
 kunde göra sådana. I senare

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD  
 DLS.  
 Fig. 1



Lid köptes vår "rotting" som delades i smala flisor och flätades av. Det var mycket mindre arbete än att gräva under enar efter rötter men korgarna blevo inte så starka.

Beträffande storleken voro de mycket olika.

Osten skulle göras av ostkummad nysilad mjölk. Den fick inte ha stått länge så att den kunde ha blivit dragen.

När juloften skulle götas brukade grannarne gå till amman så att det blev mycket mjölk. Morarna kommo med stora flaskor



Lige den stuga där ystötet skulle  
 bli. Mjölken värmdes i en stor  
 gryta sedan östes den i stora  
 kopparskiellor och när den var  
 lagom varm röddes med den  
 lockade löpen. När det röts  
 en stund så att det såg ut  
 som mjölken skulle tjockna.  
 Lag man upp löpen och lät  
 mjölken slanna. Mjölken  
 rörde sig länge i den riktning  
 den röts men slannade så  
 småningom och när man  
 då kände med handen kände  
 des den stel. När den ställt  
 en liten stund till röddes i

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD  
 DLS.  
 Figl. 1



den och då skildes osten från  
 vasslan. Då lades en handduk  
 över en "ostlega" och en kvinna  
 tar med händerna en ostmassa  
 och lägger i korgen, en annan  
 kvinna pressar med händerna  
 ner massan i korgen. När den  
 blivit riktigt full vändes  
 den och när den blivit riktigt  
 fin och rund saltas den och  
 sättes undan och en annan  
 korg sättes fram. Barnen fick  
 en ostklump var att smaka  
 på. Den kallades "ostmus."

Ostarna fingo ligga i korgarna  
 en vecka för att få sin rätta



form men de måste värslas emellanåt och sedan lades den upp på hyllan för att lagras

Men nu hade man vasstan som skulle kokas mestast eller som den här kallades sannost. Först måste den kokas upp för annars kunde den surra och då blev sannosten förtörd. När en vasslegryta kokade upp så bildades en tjock massa ovanpå. Den kallades frövassta och den skummades i en krukta. Så ätles vasstan ur och ny vassla ätles i grytan. Den behandlades på samma



såte När all vasslan kokats upp  
så fick grytan koka och när  
det kokat så att det blivit  
ett samrum så fylldes på  
av vasslan urdan för urdan  
Lies all vasslan var i grytan  
Lis fylldes även för vasslan  
dit. Nu började det bli tjockt  
i grytan och då måste det  
röras ideligen för att ost  
inte skulle brännas vid. När  
ostmassan var lagom tjock lyftes  
grytan av elden och arbetades  
fortfarande med sterven Lies  
den mesta värmen gått ur  
då den formades Liu små  
ostlar

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD  
DLS.  
Fig. 1



Här brukade man inte koka  
 mer än ett slag av messost. Nå-  
 gon tunnare eller mjukare sort  
 har jag inte sett. Om koket  
 lyckades så att den inte blev  
 sur eller vidbränd var den  
 mycket god och stod sig ke-  
 la året. Lannostkokningen  
 var ett prövande arbete för det  
 fick man hålla på både natt  
 och dag tills den blev färdig.  
 Om natten brukade ungdom  
 från närliggande stugor kom-  
 ma och hjälpa till att vaka  
 och röra i grytan. Det kallades  
 att gå på "vasselstämna"

Landsmålsarkivet Uppsala 17358  
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD  
 DLS.  
 Figl. 1