

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

1763:1

VÄSTERGÖTLAND

Ugglum

Blomberg, Assar, 1928

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

23 bl.4:o

2 " " teckn.

1763:1

## Mjölkhuskällning.

Uppgifter i anslutning till Landsmålsarkivets frägelista n:r 1, lämnade av S. P. Blomberg, Rödsten, Ugglum, född därstädes 1848. Upptecknade av Assar Blomberg år 1928.

Till en ämviskoföda användes här i orten utskutande kornmjölk, d. v. s. icke någon mjölk från andra djur.

Dylik mjölk användes även till bieldemedel för krita, då man limmade spisen. Efter limningen brukade man ibland på den vita ytan anbringa blå eller svarta stjärnor, vilka åstadkommas medelst en utskuren potatis, som cloppades i blå eller svart färg och sedan tjänade som stämpel. En gästfjäder

Figl.:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM

VG L.

Landsm. Upps. 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Mjölk 2

kunde också få tjäna som verktyg  
för åstadkommande av olika krems-  
luser på spisarna, såvida man ej  
nöjde sig med det enkla sättet att  
påstånka mörkare färg med en vis-  
ka.

Korarnes

ny-mjölke

Frgl:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg 1928. UGGLUM  
VG L.

"Korarnes mjölk" var benämningen  
på spenvaru mjölk. "Ny-mjölke" eller  
"sötes mjölk" kallades ogräddad mjölk,  
som ännu ej börjat sura. Efter  
mjölkningen upphängdes mjölken i  
träfat eller kopparbunkar, vilka ställ-  
des i ett skåp i köket. I förnuögnare  
bondgårdar brukade man ha en stor  
uppsättning av kopparbunkar, ty <sup>äggsedet av</sup> kop-  
parns ansågs som ett tecken på väl-  
stånd.

Landsm. Upps. 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Mjölk 3.

skin

läsa

löpne-mjölk

blå-ker

Frgl.:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A, Blomberg 1928. UGGLUM  
VG L.

Skummad mjölk kallades "skumme-  
mjölk." Den hinna, som vid kokning-  
en bildades i mjölken, benämndes  
vanligen "skin, skinn" (skinn).  
Hinnan på kallad gröt kallades  
eläremot "räva." Mjölk som fick suras  
med grädden på, hette "filebouke." Sku-  
ren mjölk kallades "löpne-mjölk;"  
litet surad "blåker mjölk." I mjöl-  
ken står så länge, att ostämnet skiftar  
sig från vasslan, benämndes den "sur  
mjölk." I slytk mjölk cloppade man  
ibland gröt och man åt den även  
uppblandad med sönderbrutet bröd.

Okost, söt mjölk förtärdes av vuxna  
och barn, då liksom nu. När man blan-  
dade i bröd, sönderbrutet i små bitar,

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Ujölkh 4.  
Ujölkh-soppa

Sades det nu man åt "ujölkasöppa".  
Fick man gröt över från krällvarden,  
så gjorde man dagen därpå kliungar  
av den kalla gröten samt lade des-  
sa i uppkokt ujölkh.

slät-välling

gryn-välling

vassla-välling

knuttriv-välling

En ujölkh kokades en tunn välling  
som kallades "slätvälling". Den inne-  
höll ej gryn, utan bestod av ujölkh  
och veteujöl. "Grynvälling" kokades  
av ujölkh och korngryn. "Vattlavälling"  
tillreddes av den vassla, man fick  
när man yste. "Knuttrivvälling" var en  
annat slags välling. Vispen droppades  
i ujölkh, som stänktes i ujölkfatet.  
Ujölkhdropparna bildade "knuttriv" i  
ujölet. Detta senare slogs i den ko-  
kade ujölken, och vällingen kom här-

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Vall-  
gaväl-  
lång

Mjölkh 5

Tolmjöls-vättning

genom att innehålla små klumpar av olika form och storlek. "Tolmjöls-vättning" kokades av mjölk och potatismjöl.

På jorna dagar köpte man ej ost, såsom nu, utan den tillverkades i hemmet. Någon gång kunde man dock få <sup>se</sup> att ost saluhölls på marknaderna, exempelvis i Skara. När julosten skulle ystas, brukade man göra ystekalas, ty den egna mjölken räckte vanligen ej till, i all synnerhet som man strävade efter att få julosten så stor som möjligt. "Ystekalasa" ägde mestadels rum i sept. månad, då man fått inbärgat och kunde låta kreaturen gå fritt, varigenom de erhöles ett bättre

Fgl:1

VGL

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Yst-Kalas

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Mjölk 6.

och mera mjölkgivande bete. Till  
 dessa kalas bjöd man grannkvinnor  
 och släktingar, vilka var och en hade  
 att medföra en bytta eller kruka med  
 mjölk. Det vanhades givetvis vid dessa  
 tillfällen en riklig välfägnad. Ostvar-  
 san förvarades till ostar i <sup>slått</sup> "ust-  
 korger" eller i fypkantiga "ustekar", som  
 voro gjorda av bräder.

Bland övriga ostsorter må nämnas  
 brunost, söstost och ostkaka, vilka an-  
 vändes såsom "föräring" vid kalas.  
 Sagesmannen ville nämna att brun-  
 ost bestod av vanlig ostmassa, utan  
 tillsättning, endast brynt. Den lades  
 vid bryningen i en bunke, som ställ-  
 des på en brandring (Trefot med ring)

yst-  
 yst-ker

Frgl.:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg 1928. UGGLUM  
VG L.

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM

smjölkh 7.

över "glöera" i den öppna spisen. Under  
sich trägon låga tj flamma. När-  
emot eldade man på den plåt, som  
lädes över bänken, medan brunosten  
bakades. Brunosten verkade seg när  
man åt den.

Sötosten var antagligen tillsatt  
med diverse läkka ingredienser.  
Den var blötare än brunosten.

Ostkaka bestod av ostmassa, ägg  
och sötsaker samt var bryt som brun-  
osten. Ett slags ost kallades "äggost".  
Den lädes i grunt utskurna träfor-  
rmar, som benämndes "äggostamät"

Av råmjölk bereddes kalvost samt  
"råmjölkespannekaka". Varje gång man  
mjölkade, kallades ett "mäl", och

Fagl:1  
Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A, Blomberg 1928. UGGLUM  
VGL.

ägg-ost

äggost + mät

mäl

Landsm. Upps 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM



Mjölk 8.

Smjölken ansågs vara 7 å 8 mål,  
el. v. s. smjölkingar.

öl-ost

Av mjölk, tillsatt med litet hem-  
bryggt dricka, kokades ölost. En mat-  
sätt, kokad av dricka med en mindre  
tillsatt av mjölk, kallades "örsupa."

öl-supa

mjölk-blande

Mjölk, upplandad med vatten, be-  
nämndes "smjölkblande" och dracks  
i stället för dricka.

smjölk-stop

Det kärl, som användes vid smjöl-  
kingen, kallades "smjölkestop". Det var  
ett träkärl med ett långt uppstående  
öra i ena kanten att hålla i. Några  
hinkar användes ej då. Vid uppsilv-  
ingen användes en sil av trä med ett  
större hål i botten. I detta stoppades  
en halmsudd, genom vilken smjölken

Sila v.

Sil m.

Mjölck 9

[pile]

[ala]

fick sinna. På senare tid utbyttes  
halvsuddelen mot en trasa. Pil och  
al voro de träslag, som i allmänhet  
användes till mjölkhär, ty de voro  
lätta och gävo ej bismak.

Vid skumningen använde man an-  
tingen en vanlig träsked eller en stor-  
re för ändamålet tillverkad sked,  
som kallades "flöteske" eller "flöte-  
slev." Skumma hette nämligen "flöta,"  
såvida man ej sade "grädda." Innan  
man började skumningen, strök  
man med pekfingeret runt kärlet,  
för att grädden skulle lossna från  
kanten. I köket fanns vanligen  
en "kalahölla" (a uttalas som i ark)  
i vilken mjölkhärten såväl som andra

flöt-sked

flöt-slev

flöta

grädda

Frgl.:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A, Blomberg. 1928. UGGLUM  
VG L.

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Mjölh 10 hushållskärl ställdes ut torra efter rengöringen.

Förle-kärna

Törel

Vid smörkärningen användes s.k. "törelkärna". Kärnstaven kallades "törel".

Om man hade så litet grädde, att det ej lönade sig att använda kärnan, beagnade man en lerkruka, i vilken man sördde med en visp.

Svepa

(Visp kallades "svepa") Före kärningen ställdes kärnan i varmt eller kallt vatten, och efter ouständigheterna, d. v. s. om grädden var för kall eller för varm. Misslyckades kärningen, ville man gärna tro, att elaka granar förgjort korna.

Efter kärningen arbetades smörset med en träsked. För att förvissa

Frgl.:1  
A. Blomberg 1928. UGGLUM  
VGL  
Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1

Landsm. Upps 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Mjölk II

käin-gås

sig om att det ej fanns några här-  
strån i smöret, drog man en gaffel  
eller en strumpsticka flera gånger  
genom smörslagan. Då smöret var  
färdigt, erhöles barnen vanligen  
en "kärnegås" bestående av ett  
stycke bröd med en smörklick på.  
Smöret utströks vanligen med tunn  
men, varför smörgåsarne visade  
tydliga fingeravtryck.

Smöret saltades med grovt salt,  
vilket maldes sönder på ett bräde  
med en därtill lämplig rund sten  
eller också en butelj. Kärnmjölkens  
dracks antingen som den var eller  
också användes den till grötlopp.  
Vid kalas brukades sefflade

Frgl.:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg 1928. UGGLUM

VGL.

Landsm. Upps 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Mjölke 12  
smör-kasa

skedar eller spadar med vilka  
"smörkaserpa" upplades på fat eller  
tallrikar. Då man var ute på resa,  
förvarades matsäckssmöret i svar-  
vade träaskar.

När det ej fanns så mycket mjölke  
att det sågk till en större ost,  
ystades mindre ostar (stora som små  
limpor) vilka kallades "plockar". Des-  
sa gömdes efterhand för att slutli-  
gen plockas sönder och sammans-  
tas till en större ost.

Till ostlöpe användes kalvmagar,  
vilka tillvaratogs vid slakteren.  
Efter användandet hängde man upp  
kalvmagen till tork, så att den kun-  
de användas flera gånger.

Frgl.: 1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg 1928. UGGLUM  
VGL.

Landsm.: Uppsala 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Mjölkh 13

Det efterföljande är upptecknat  
efter fru Mathilda Blad Bucher  
V. Klewa. Hon är född i Skär, Gök-  
hem, 1862 och uppgifterna häröfva i  
de flesta fall från hennes mor och  
morfar, vilka båda voro bosatta  
i Göckhem.

Färdigt korvmjölkh användes ären  
- fast naturligtvis i ringare utsträck-  
ning - för mjölkh till människoföda.  
Den sistnämnda mjölken hade stor  
fetthalt och användes därför till  
ystning.

Efter skiftet i Göckhem, då de för-  
ut gemensamma betesmarker och  
hederna delades, brukade man låta  
beta för gåren i Värgu, och det inträff

Göckhem

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM  
Frågl.: 1  
VGL.

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Göckhem

Ujölch 14

Jade då, att fattigt folk, som bodde  
slårnere, gränshilde de små lammen  
och tjävujölkade tackorna. Lammen  
blevo på grund av bristande näring  
små och spinkiga.

När man ujölkat korna, gav  
man alltid barnen, såvida dessa  
voro närvarande, en liten "slätt"  
ujölk att dricka. Detta kallades  
"silsup".

Av sämjölk gjordes sämjölkspann-  
kaka samt "krukost." I sistnämnda  
fall slogs mjölken i en kopparkruka  
med lock, vilken ställdes i en ko-  
kande vätebatteri. På så sätt be-  
redel ost kallades även kalvost.

Vid smörkärning brukade man

Fagl:1  
Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg 1928. UGGLUM  
VGL.

Landsm. Upps. 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM. Bokhan.

kruk-ost

Mjölh 15 Lägga något under kärnan för att  
kärningen skulle lyckas. Det var  
vanligen en pung med olockat in-  
nehåll, som man erhållit av någon  
klok gubbe eller gammal. Under kär-  
ningen skulle man arbeta flitigt  
med kärnstaven (töel), så att det  
blev "kärneljud" ty utom att så-  
dant hördes, gick det långsamt ut  
för smör.

9  
Kärn-gud

Efter kärningen sköljdes smöret  
med friskt vatten samt arbetades  
i en trästråg med en särskild för  
ändamålet avsedd träsked. Det var  
en gammal plägsed, att barnen  
skulle ha en kärnesmörgås, detta  
även om smöret skulle säljas och

Frgl.:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM  
VGL.

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM Gökhem



Mjölk 16

de sålunda ej mer än denna  
enda gång fingo smaka på det  
samma. När smöret var färdigt,  
medlades det i smörbytten. På  
resor förvarades smöret i stora  
träaskar.

Vid högtidliga tillfällen uppla-  
des och utbrusades smöret på ett  
konstmässigt sätt. Det lades upp  
i form av svanar, klot, känglor och  
stylikt.

Den mjölk, som skulle ystas, upp-  
värmdes i kopparkittlar, försedda med  
fötter och örön. Ostmassan östes  
upp med bara händerna och lades  
i runda korgar eller i avlångt feps-  
kautiga ostkar av större och mindre

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM  
VGL.  
Frgl.:1

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM *Assar Blomberg*

ujölk 17

dimensioner. Yanti på lock, sidor  
och botten voro ostkaren genom  
inskäring i träet sisade med  
varjehanda blomnoster, varav blev  
avtryck på den färdiga osten. Locket  
var något mindre än formen, så det  
delt genom pålydda tyngder kunde  
pressas ned i densamma. Det dröj-  
de nakt. ättu dagar innan osten  
var så pass fast, att den kunde  
tagas ur formen. Under tiden måste  
man dock några gång lossa på  
formens sidor, så att ej osten satte  
sig fast vid densamma.

Ustekalas förekommo, i synnerhet  
på senare tid. Man bjöd då till  
sig grannekvinnorna, och dessa hade

Frgl.:1

VGL.

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg 1928. UGGGLUM

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGGLUM

Mjölkh 18

ett medföra mjölkh till ystningen, såsom de, som själva ej hade rågora kor, gjorde ystekalas, och de fingo oftast så mycket mjölkh, att det blev en präktig julost.

Mjölkh i okokt tillstånd dracks allmänt, och då man var på arbete ute i markerna, brukade man ha med sig en kruka mjölkh för drikning.

Mjölken förvarades i allmänhet i kopparkrukor, av vilka det kunde finnas ett 20- eller 30-tal på förvägnarens ställen. Rukorna stodo i källaren, vilken vanligen var belägen under huset. För att skydda mjölken för medfallande smuts och damm,

Frgl.:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg 1928. UGGGLUM  
VGL.

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGGLUM. Frgl. 1.



Mjölh 20

Ville en avfjyttande bringa sin eftersträdare otur med djuren, så började han ett hål i Fähusströskeln och släppte ned en orme där samt slog sedan en träplugg i hålet. Fick man bara seda på elletta och kunde få bort ormen, så försann oturum. Sagemannen sade sig själv ha erfarenhet av dylikt.

(En motsatt uppfattning rörande på dylikt sätt nedlagda ormar har upp-tecknaren också hört. På gamla lada-gården i Gausjö, Ugglum, byggdes skän en levande orme ha blivit nedlagd i syften för att bringa tur. Men kanske uppfattningen var den, att turen vändes i otur då en ny ägare kom till gården.)

Frgl: 1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg 1928. UGGLUM

VGL.

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Mjölk 21

Ugglum 2

bryn-ost

Frgl.:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg 1928. UGGLUM

VGL.

Tillredning av brunost. (Efter hus-  
tjän Kristina Andersson, Uppsala,  
Ugglum) Mjölken skars på vanligt  
sätt, varpå ostmassan östes upp i  
en bunke. Locher tillsattes, ävensom  
kanel och kardemumma. Därpå bryn-  
tes osten på sätt, som i det föregä-  
ende (efter S. P. Blomberg) meddelats.  
Brunosten värmdes innan den ser-  
verades. Den användes som förning  
vid kalas. Husböndarna voro myc-  
ket nöga med att deras resp. förnin-  
gar kommo fram på bordet och det  
räddes en livlig tävlan om att ästad-  
komma det bästa och smakligaste.

Vid tillredning av sötost kokades  
ostmassan tills den blev söt. Massan

Landsm. Upps 1763:1

A. Blomberg. 1928. UGGLUM

Mjölkh 22

östes upp i vilket kört som helst.  
Lötost kokades även i vardagslag,  
om man hade gott om mjölk.

Villeke-Kleva

Smörret försvann. (Meddelat av  
Fraus Larsson, Backor, V. Kleva, 1928)  
En person i Kleva antitade Göta-  
Lena (en berömd trollkvinna  
i Ullene) för att få bot för någon  
sjukdom. Hon betingade sig 1 skälp.  
smör i ersättning. "Men gå inte till  
ett ställe, där de ha ont om'et," sade  
hon. Det var nämligen så, att man  
om själv ej hade smör, utan måste  
skaffa sådant på annat ställe. Hon  
gick till gården Håsslet i Kleva och  
erhöll där smör, som hon lämnade  
Göta-Lena.

Frgl.:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM

VGL.

Landsm. Upps 1763:1

← Kleva A. Blomberg. 1928. UGGLUM del.

Mjölh 23

När man nästa gång kärnat på  
Hässlet och fått upp den ganska  
stora smörstagan i träget för rengö-  
ring, försvann smöret och det blev  
vatten av utsammaus. Mannen på  
stället blev förbittrad och ville gå  
och skälla på Göta-Lena, ty man  
gav henne skulden för det miss-  
lyckade smöret. "Gös inte det," sade  
hustrun, "för hon kan göra oss myc-  
ket illa." Något sådant hände dock  
aldrig mer på Hässlet. Händelsen  
inträffade på 1860-talet och sagesamma-  
nen var som barn närvarande vid  
tillfället.

Elyptecknat av  
Assar Blomberg 1928.

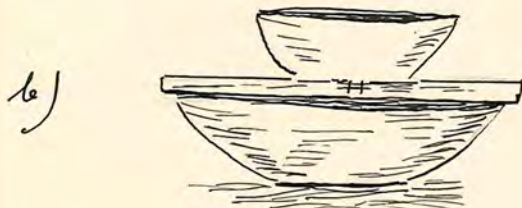
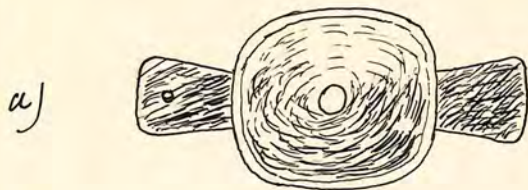
Landsmålsarkivet Uppsala 1763:1  
A. Blomberg 1928. UGGLUM  
VGL.  
Frgl.:1

Landsm. Upps 1763:1

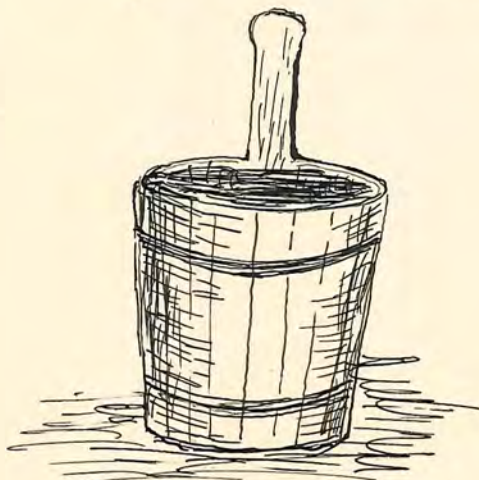
A. Blomberg. 1928. UGGLUM. Klava.



Teckningar till art. Mjölkhuskällning I.



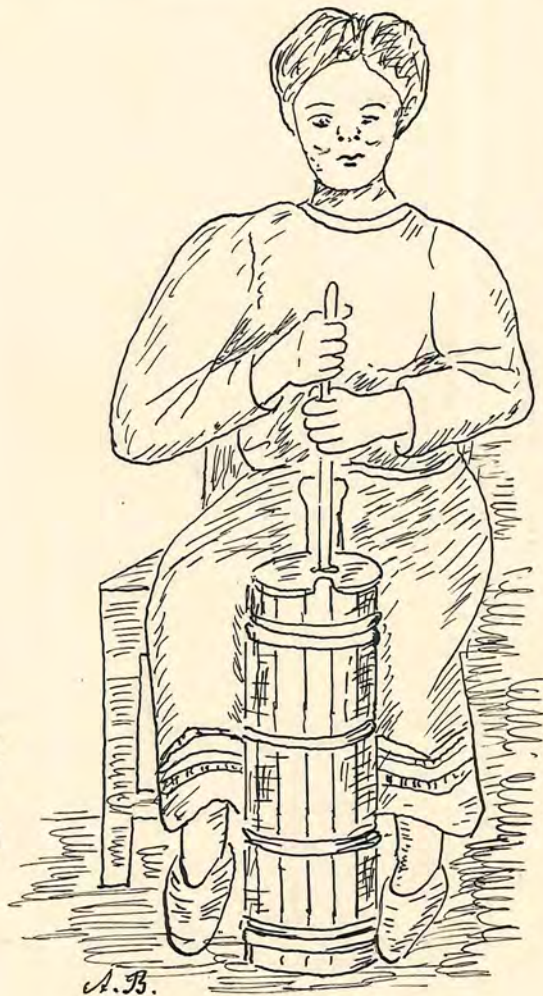
a) Mjölksil av trä b) ställ  
över träfatet. (Silens längd 45 cm)



Mjölkstov.



Kärnstav.



A.B.

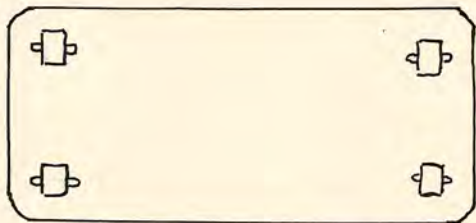
Smörkärning med  
"Löskärna."  
(Höjd 50 cm, vidd 20 cm.)

Landsm. Upps 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM

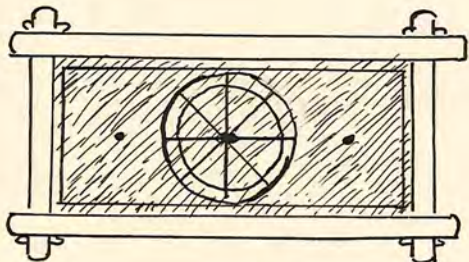
# Mjölkhushällning II.

Landsm. Upps 1763:1  
A. Blomberg. 1928. UGGLUM

a)

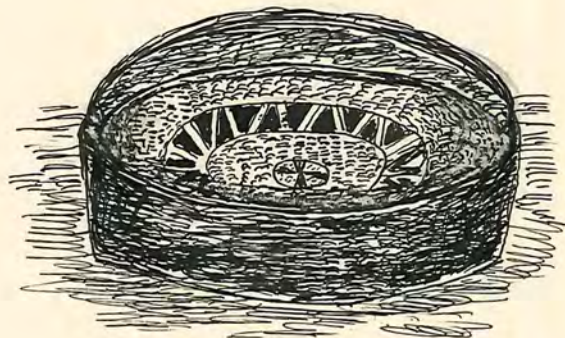


b)

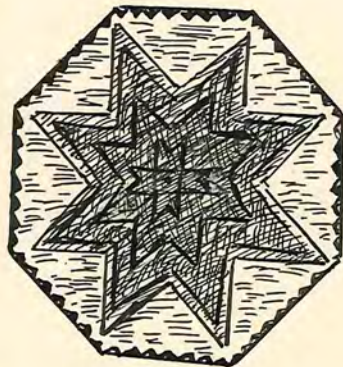


Ostkar, 30 cm långt, 15 cm högt.  
a) från sidan, b) uppifrån

Assar Blomberg 1928.



Ostkorg (diam. 30 cm).



"Äggostamätt" (diam. 18 cm).  
från år 1812.