

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

1778:2

VÄSTMANLAND

Ljusnarsberg

Andersson-Wester, Fredrik, 1928

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

23 bl.4:o

+ 1 " " av M. Forsslund

/Genomg. och försedd med fonet.beteckn.av
fil.mag.Sven Svensson på dialekt fr.Ställberg (Hörken), 1935./

1778:2

Ljusnarsberg, Västmanl. Örebro län.

1928

n:o 2.

Uppg. av Fredrik A:son Wester
på Ljusnarsbergs älderdomsken Rällsö,
efter LMB:s frågebok om mjölk-
hushållning.

Wester är nästan 70 år gammal.

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG
VSTM.

Frgl. 1

Meddelat av Emma Karlsson född 1867 i Sjusnäsberg
Västmanland
Uggt av Fredr. Andersson Rålsson, 1928

1 Mjölkhushållningen

1 olika slag av mjölk.

Mjölk användes till djurföda bl. a. till få-
lar. När ett sto (Mär) föla då skul-
le fölen ha mjölk, för modern hade
inte så mycket så det förslog!

Råmjölk. Förutom kalvost och kalvdans
som var samma sorts ost, gjordes krukk-
ost och råmjölkspannkaka. Krukkost gjorde
man på så sätt att man slog råmjölk i en
bleck - eller kopparkruka och satte ned
den i en kokket vattgryta tills den ystade.
Sedan tog man upp osten och lade den i
ett fat, varefter den var färdig att ätas!
När man gjorde råmjölkspannkaka då

råmjötk kätvöst krüköst

råmjötkspankåka ysta, pret. sup. =,

2
rispades vitemjöl² i mjölken och kryddade
den med kanel o karemmumma. Man till-
sätte även socker och salt! Den gräddades
vanligen i pannor av järnplåt (hängpan-
nor) som insattes i bakugnen

Så vitt det passade så bruka dom ställa
så dom fick sådan pannkaka till heljer!

Kalvdans. Va vill ni ha för en Kalv-
dans, bruka dom säga?

Spenvarm mjölk kallades i bland för både mjolk-
ljum, kovarm, Nymjolkad. kallades spenvarm.

När mjölken var silad. kallades den Nysilad.

Nymjolk och Sötmjolk. All mjölk som ännu in-
te fått en syrlig smak. kallades söt!

När mjölken börjat surna. sades det att den har
känt i hop. (rännmjolk) löpna, skuri sej
o. s. v. Den hinna som blev på uppkokt
mjölk. kallades skinna. Grädde

läz p_{an}ur b_{un}kar

nu, ska du få de en rikti k_äv_dans

m_jö_lk_ju_m k_öv_är_m : när m_jö_lk_a e n_jm_jö_lk_a

n_ys_ila n_jm_jö_lk_e s_öt_mjö_lk_e

r_än_mjö_lk_e

m_jö_lk_a ha_r r_än_t-ch_öp
l_öp_na-ch_öp

när mjölken är gr_äna och man kokar upp den, då
f_är o s_ej gr_äna v.

f_in

f_in p_a m_jö_lk_a

3) (Grädda flötur fil) I brist på smör
gav man barna grädda på brö. (flötsmör gås)

Hur benämnes självlöpt mjölk? Löjerna mjölk!
Mager mjölk, benämnes. (Skäll och stå, blåmjölk)
Självurnad mjölk, : surmjölk, jäsmjölk, batmjölk
Då denna mjölk är helt litet surnad, säges det att
den är (gäll, glana, verin) Då den innehåller
klumpar - (klumpmjölk)

Självurnad mjölk användes till bakning av spisbröd,
och då man gjorde miss smör.

Mjolkstånd (mjolkgräs) gav man korna så de skul-
le mjölka mycket,

Den mjölk som användes till mj. tätmjölk låg tätt under
gräddlagret, den tog man alltid! Hade man dålig
tätmjölk att stryka under i bunkarna, då blev det
ohälsä dålig tätmjölk! den blev kort. (stäckur)

När som koka upp mjölk, då fick den ej

gräda

frötur: grädde som är jäna. Den togs
upp när den började bli tjock, när den bröte seg;
frötuna lade man uppå den sura
mjölken

fälvörk m.
löpna mjölk

frötsmörkas: när man kände
fälvörk a bär när allt fettämne
var uttaget

bär mjölk

sürmjölk = fälvörk löpna mjölk =
jäsmjölk = bär mjölk

fälvörk gräna vörn
mjölkgräs

tät mjölk = löp mjölk
nä. η. stök-ünder

stök mjölk = fälvörk löpna mjölk = skvörp

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2

Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG

VSTM.

4) koka över i elden, för då skulle kunna få
värk i papparna! (papparna) Tåtmjolk kun-
de även beredas av skummad mjölk, men mjöl-
ken får då ej vara kall när den slås i den
med tåtmjolk bestruckna bunken!

De större mjölkkärlen, såsom Stannfat, ^{värd:} Tjock-
mjölkstunna (tjockmjölkstunna) eller Stänka,
För att denna mjölk bäst skulle stå sig, brukas
den förvaras i farstu-kantorna! svalft ställe!
När dom gjordes blandur av sur mjölk eller tjörn-
mjölk, då brukas dom ha blandarna i temns-top
eller temnkannur!

11. Maträtter, i vilka mjölk ingick som en
viktig beståndsdel.

Sötmjolk: ouppkott sötmjolk förtärdes även av
uxna personer. Den dracks enbart, man beta ä-
ven sönder bröd uti den, och åt med sked!

Staupät: större träfat, rymsmåde flera kamor mjölk,
användes särsk. när man ville taula på mjölk t. ex.
före löttem. I vanl. fall användes träbrunnar,
mindre, båda slaget lagade.

(kom. av M. Forselius)

stänfät stända f. ständuur

stänka f. ständuur stänmjölk

stäntop stänmjölk

5)

Man kokade även upp söt mjölk på kallgröt till måresmål. Samliga sparas kallgröt från den ena kvällen till den andra och gjordes då på samma sätt!

Av den ostkummade mjölken i träget (trögä) gjorde man fil. filbunk!

De mjölkkrätter som bereddades genom till-sättning av löpämne - (löpersvatten) voro. sällost, sötost, och ostkaka.

Sällost gjordes på det sätt att man slog söt mjölk i grytan och tillsatte löpämnet. När mjölken koket upp, slog man en skv sur mjölk däri så att osten och vasslan bättre skiljde sig åt. Osten östes upp i ett fat eller kår som hade små hål i botten. Man lade i lite salt. Den äts med bröd eller smörgås till! Vasslan ställde man undan (unna) tills det blev missmörskok. När man ko-

kälgröt (som ställt sedan kvällen) filbunck

löparvåtn

sälöst: slog man upp i sal och
lät vaslan rinna av.

sötöst

östkåka

6)

ka miss smör då skulle det stå kvar i grytan tills det kallnat. Sedan östes det upp i skålar. Men först lades våta linneklappar in uti dem så att limporna skulle bli släta å fina på undersida.

Sötost. när den söta mjölken (mjölka) var ystad rödde man duktigt med slewa så att inte osten blev bettig. När det kokat tills det var lagom tjockt. Östes den upp i fat. Man åt bröd eller smörgås till!

I dessa ostsorter lades inga kryddor!

Ostkaka. när den rysila mjölken i grytan var ystad, silade man vasslan från osten. Osten lades i ett passande kärl. Sedan slog man söt mjölk i ett annat kärl, och tillsatte ägg socker å grädele. Som man vispade i hop. Sedan slogs detta i det

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG
VSTM.

Frgl. 1

7) Kärnl där osten låg, och omrördes duk-
tigt. När det var färdigt östes det upp i
bunke eller långpanna, och sattes in i ugnen
att gräddas! Man tog även mjöl i tillvisningen!

Den här läckra maträtt tog man vanligen med
sig som "förning", då man skulle med
sig linare kalas,
Dom brukade koka i kopp glansmjölk och sur mjölk
så att det blev tjockt, och ät smörgås i träsk.
Men jag vet ej vad denna rätt kallades.

Tuppkokt mjölk lade man smör, ingefära, och
lakris, och drack när man fick snuva och hosta.
- Skulle förtäras så varmt som möjligt!

Kvarken (Kvårken)

När en häst fick kvarken då slog dom bränn
vin i varmt kaffe och lade i smör, och gav
honom så han blev bra!

fön^ug

grän^umyö^urk

kvär^ukan

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG
VSTM.

Frgl. 1

8) Ölost. Man slog söt mjölk och dricka i grytan och lät det ysta och koka så att det blev ost. socker eller sirap tillsattes. Detta var en slags suppenmat och äts med sked!

Kallskål. Man lade socker eller sirap i kallt dricka och rörde i kop det, - god dryck!

Ölsöppa. Man slog dricka i grytan, eller öl om de hade sent, samt lite vatten och salt. Till avredning tog man även dricka eller öl, samt mjöl, kryddor, vore kryddpeppar och anis, Till ölsöppa åt man smörgås!

Kärngrädde, då man käreade smör (smör) brukade man ta undan lite grädde som man öste i koppar och sattes undan. Tills man fick sur mjölk. som man blanda i kop med grädde (filbunk) Man lade även gräde på bröd. (flöt-smörgås)

Spritbakelser

Detta fina bakverk som bestod av grädde.

örost kälskät örsöpa

frötur (kängräddo)

[spritsar] smörbakelsar

3) Socker, och smör, tillvärdades på följande sätt. Man hällde söt grädd i ett kär. Sedan slog man tjock grädd i smörkärna och kärnade smör. Men grädden fick ej vara varm så att det fort skulle bli smör. Ty grädden skulle ball kärnas så att den blev riktigt bearbetad! När det var smör togs det upp och lades i ett kär och sköljdes noga, och mängtas riktigt. Smöret lades sedan i den söta grädden och mängtades tillsammans tills massan blev som den finaste deg. Man tillsatte även brännin och socker! Sedan lade ^{man} upp det på bakkbordet och mängtade det med händerna. Man mjölade sig på händerna, och på bordet så att inte degen klabbade fast. När detta var färdigt, så kavlades degen ut över bordet till en lagom tjock skiva. Sedan tog man en kniv och skar av 2 tum breda remsor

kälj^äna

m^änta, pret. sup. =;

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG
VSTM.

Frgl. 1

efter hela sidan på den utkavlade degen.

Dessa remsor skars sedan av i korta stumpar - vid pass 5 tum långa, vare man gjorde flera skårer som man drog i sär med fingrarna så de fingo ett fint utseende. När bakelserna skulle gräddas, fick man lägga papper i botten på pannorna så att de inte blev brända! De blev tjocka och frodiga i eggen, jäsamnet var spriten eller brännvinet. Ynga kryddor användes!

Dessa bakelser tog man med sig i bunkar eller krukor när man skulle på fina kalas, (förning)

Ösoppa, kokades på olika sätt. Den kokades vanligen av svagdricka, (drötesvälling) Man slog först vatten i gryta och sedan dricka, lade i lite salt och sirap. Hade man mjölk, tog man sedan till dillvispning. (Tävispning, ävrening) kryddor. Ingefära & kryddpepper. Till soppan äts smörgås. Sopporna kallades supanmat!

tävisning ärrning

süpanmät

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG
VSTM.

Frgl. 1

Trätråg och träskålar.

För i tiden då begagna dom trätråg (trätrög) och träskålar. När dom gjorde filbunk då sila dom mjölken (mjölka) i dessa kär, barnen bruka ha var sin skål med filbunk. — i all synnerhet till Midssommar! Tråg och skålar voro gjorda av tjocka träklumpar — dels urtäljda med yxa och kniv, och dels svarvade. Trågen voro avlånga, men skålarna voro runda och kunde rymma vid pass en liter! Och rengjordes på samma sätt som Träbunkarna!

Kattmjölk. bruka dom på elakhet smygga sig att ge sådana fruntimmer som skröt med att de inte behövde bli i grossess fastän att de hade så många barn som helst! Men då blev dom i grossess och det slog inte felt, för det har blivit prövat på vissa personer. tillägger meddelaren!

trètrög

trèskälar : runda a svärva
trèhörar : löya
trèkåpar

kätmjök

12
111 Mjölakens förvaring: gräddbikningen!

Sommartiden förvarades mjölken i källaren (källern) eller matboden - uti fall de inte hade någon särskild bod för mjölken. (mjölkboda) Ost och miss smör hade dom på bodvinden, (bodvinn).

De kår i vilka mjölken silades öpp, kallades träbunkar, skålar, trög, och fat. Träbunkarna voro lika vida i botten som uppvid, och rymde ungefär tre liter - det fanns ju större å mindre!
Se vidare S. 11!

IV. Beredningen av smör!

Smör, (smör) gjordes ännu efter getter å renar (Reusmör, gettsmör) och användes ungefär på samma sätt som Kosmör!

Smörkärna, bestod av själva kärna och kärnstaven! (starkärna) Den var

zèlan mätböa mjökkböa

bövin bünkar trog fat (pl.); smör

zètsmör smörzäna stävzäna

zäna f. stäv

av olika storlek. En vanlig kärna var ungefär 1 alm hög - eller något mer. invändigt var den omkr. sju tum i diameter, och av en virke med band av grån eller snipro, de ^{vara} vanligen åtta och satt parvis, - ungefär ett kvarter mellan varje par! En lägg var sju eller åtta tum längre än de övriga, och utgjorde handtaget.

Kärnstaven som var omkr. en halv alm högre än kärnan, hade ett kors i nedre ändan, av trä. Mitt uti koret var ett fyrkantigt hål där staven sattes in, och kilades fast från undersidan. Man borrade även i några fästspinnar i koret, så det blev starkare! Kärnstaven var gjord av trä! Kärnan hade lock med hål i mitten. När dom kärna smör, då bruka dom för det mesta sitta på en stol och ha kärnan mellan knäna, och då bruka hunden ligga på golvet och lälsas sova. Men när det starkt någon grädde

lågana

hög, -a

lok

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG
VSTM.

Frgl. 1

på golvet då var han strax på benen och slickade upp det. — Därav det bekanta ordspråk

"Du söver som hunn när mor kärna".

Om det föll något smör på golvet då fick hunden det, därför bruka dom säga att "Om intä smöra ha fulli i borten så ha int hunn fåttä". (ordspråk)

När kärningen misslyckades trodde man att kärna var trollad!

Genom skakning blev det smör i butäljen eller träflaskan som man hade i väverkunten på ryggen när man gick vall med korna!

I stora gårdar (gärder) hade dom nog större smörkärnor och även sådana med endast tre par band! När dom kärna smör av sur grädda då bruka svin ä kakvar på kärnmjötken

Men av den söta kärnmjötken gjorde dom kärnmjölkeskaka, och kärnmjölkespannkaka, samt

du söra som hui, naer mör gäna

sm unta smöra had kulra i löftn ss
had unt hun fat a

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester 1928. LJUSNARSBERG
VSTM.

Frgl. 1

15) Hållde den i vasslan när de koka mesost!
Kärnmjölkskaka. Man gjorde en tillvispning av
mjölk, ägg, socker, gäst, och salt. Samt mjöl tills
den var lagom tjock. gärden (gärta) hålldes sedan
i den smorda pannen och sattes in i ugnen!

Kärnmjölkspannkaka Man gjorde en tärvispning av mjölk
socker eller sirap, lite salt. Samt mjöl tills gärden
var nog tjock, varefter gärden hålldes i en smord
panna ätt gräddas.

Lagpannkaka av kärnmjolk. Man gjorde då endast
tärvispning av mjölk & mjöl, samt lite salt!
När man kärna smör och grädden började bli tjock
och greynig, sade man att, "da hä bryti sej". —
eller att, "Nu ä da bryti".

När smöret (smöra) var färdigt då kom dom
— i synnerhet barnen och ville ha kärnsmörgås
och kom det någon granne som inte hadd nå
kruter, då kunde han få en smörklick på ett
tefat med sig hem. Utom det smör som

lågpankåka

de ha brjti sej

zänsmörgas

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG
VSTM.

Frgl. 1

lades i bytta. lade man smör i glasburkar
och krusa det ovanpå, och satte undan det till
högtider! Smörask. kallades det kär i vilket
man hade smöret då man var ute på arbete eller
färdvägar! (träasker) Då man hade långt till
kyrkan så man tog matsäck med sig. (Körk-
massäck) då hade man en liten smörbytta som
rymde ungefär ett skålpund. Den var arslång
och så tätt bandad som möjligt, På locket satt
en kloss som gick att sjutta åter och fram, när
man skulle lägga på, eller taga av locket,
Exportering av smör från socknen gick bl. a.
så till att dom sparade i hop så mycket grädde
som möjligt. Och så hade de en mycket stor kär-
na och kärnade uti, så det blev mycket smör. När
dom sedan for till wagon t. ex. Arboga, då tog dom
smöret med sig och sålde det, och köpte andra varor
i stället! En kärning kallades det smör som blev
för gängen då man kärnade!

sm¹ör¹äsk

zörkmäs¹ek

sm¹örbj¹ta

zän¹uz f.

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG
VSTM.

Frgl. 1

V Beredningen av ost!

Alla de ostsorter jag känner till, inom socknen
 äro sedan gammalt. Koost, sötast, Mesost, Kasost,
Kärrmjölkost, Småost, getost, å Kuigost.

Ost av ostkummad mjölk, kallades plättast, eller
plötost. De brukade lägga ^{ko}ost i silllake, den
 blev då nästan lika god som getast, den skulle
 läggas med färsk, och ligga omka ett dygn!

Ostkorgar hade vi i mitt hem! De voro inte
 fullt så vida omkring som en poeslinstall-
 rik, med omka 4 tum höga bräddar, som voro flata
 de av flatt tågvirke, och bildade fyrkantiga rector, botten
 som var fint utkrusad, hade ett litet hål i mitten. Man
 tog ostmassan u vasslan med blotta händerna och
 läde den i ostkorgen, och kramade i hop den. För att
 på ostin krusad på båda sidor, måste den vändas
 i korgen! Ost kunde förvaras nästan hur länge som helst,
 Den äts även som mjuk! "Du skä allt kom

kööst sötöst mäsöst käsöst

gänmyösköst småöst av skvårdmyösk

jëtöst östkörj

du ska fa-üt för gämat öst

ta få ut för gammel ost "bruka dom säga till var
 andra när dom blev osams! 7" Osten gjordes vanligen i kö-
 ket! Jag kommer ihåg att förutom de åtta
 ostsorter jag förut nämnt, är det ännu två slag
 — nämligen äggost, och Rånjölksost. Rånjölks-
 ost, Man slog mjölk i en panna och lät den koka
 upp då den ysta, Osten äts sedan som den var.
 utan något vidare, Den var god.

Äggost. Man vispade sönder äggen först, Sedan slog
 man på sot mjölk, och vispa i hop det väl.
 Sedan hälldes det i en gryta som först smordes
 med smör. Det fick koka tills det börja bli tjockt.
 Under tiden måste man röra om det flitigt, Man
 tillsatte socker och lite salt! Osten östes upp
 i fat och äts med kniv eller sked, Man åt smör-
 gas eller rökt fläsk till!

ràmyòkksòst

19) VI. Beredningen av messmör.

Messmör. (misssmör, missost) kokades av vasslan sedan osten var gjord. Hade man ej tid att koka det tills det blev föreligt, sattes vasslan undan till en annan gång, så man kunde ha mycket vassla på förlag, av den tog man sedan och spädde på i kitteln, undan för undan - allt efter som det tjocknade i kitteln. På detta sätt fick man mycket smör på en kokning, så det blev flera limpor.

Mesost. man kokade den när det bäst passade!

Vasslan. kokades även till lösare messmör (blotmiss-smör) detta östes upp i fat och äts med kniv eller sked. När det blev kallt, skars skivor och lades på smörgås, - även det torra messsmöret användes till smörgåsmat. Man skrapade sönder limporna med kniv och stödde det på smörgåsar. Man hällde även söt grädde på det man skrapat av, och rörde i hop det till en fin massa. lade det på tefat

mísmör

vålla

blötmísmör

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG
VSTM.

Frgl. 1

eller tallrikar, och sattes på smörgäsbord när det var kalas. Det lades på smörgäsen med bestek!

Det blöta messmörret brukar dom även lägga i träaskar och ta med sig när de skulle ut på arbete och ha middag med sig!

Meddelat av E. Lofberg född 1849 i Ljusnarsberg
Västmanland.

Uppst av Fredrik Andersson Rällson.

Mjölkhushållning

Till människoföda användes så vitt jag vet
ingen annan mjölk än kor mjölk och get-
mjölk! Stornjölk användes som botemedel
mot Rik hosta. Jag har en dotter som blev
botad från denna sjukdom med Stornjölk!

Mjölk användes även till djurföda, såsom
till kalvar, lamn, Kattdjur, höns, Hundar,
Svin och Kaniner.

Jag kommer nu i häg att även Renens mjölk
(Renmjölk) användes till människoföda.
Mjölk användes även när de vittlimmade väg-
gar och tak i boningshus.

(Borthållning av mjölk, förekom efter sjuka djur)

[stämjök] märmjök jik hōsta

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG
VSTM.

Frgl. 1

Då en Tacka fick två lamunga (twillingar) och inte kunde föda mer än den ena ungen, då miste domge den andre kommjölk (Drecks lamunge) den blev då så tam (Arskin) att han följde med överallt - ja. T. o. m. in i köket och stagan, Där för brukta dom säga om barn som var efterhängsna att dom va lika drecks lamungar. Samma förhållande kunde det bli när en get fick twillingar och inte hade mjölk åt båda. Den killing som då skulle ha dricka kallades "drecks twillingen"

Hur dom "mjölka öpp" killinger!
 När dom viste gettra snart skulle bli ta stå i sin, då brukta dom mjölka öpp en ung get som ännu inte hade "läpi" så att de inte skulle bli alldeles utan mjölk - Detta tilljick så att de tog brännässlor

dréks lamúnga

áskun, áskna

myokk - óp

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG

VSTM.

Frgl. 1

och grodde källingen kring papparna tills
 det började bli rött och svälla. Första gången
 de skulle mjölka, då blev det bara lite
 sveddsvatten. Men sedan blev det mjölka.
 Juret blev större, och mjölken ökade än-
 da till omkr ett kvarter.
 Detta var nog ett slags djurplägeri men
 det tänkte de inte på.