

18640

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

18640

Uppland

Björkö - Skolma

Westerberg, Agnes. 1947.

ALMA:s frägel T 1 Mjölkkushållning.

14 H. 4c

Exc. OSD

18640

Meddel. Agnes Westerberg  
Arholma.

1. Mjölkhushållning.

Olika slag av mjölk.

Man använde mjölk av kor. Mjölk gavs till svin och kalvar.

Man slog inte bort mjölk. Hellre gav man bort mjölk, än slog bort den.

I regel fanns det djur, som drucke den mjölk, man kunde undvara.

Kviger och ungtjurar drucke mjölk ofta, när de voro årsgamla.

Om de fingo så. Hagas-Olle -född 1846-yttrade till sin mor under 1880-talet: "Om vi fick den mjölk vi, som kalvarna få ändå!"

Modern svarade, "E går föll i deg, vad du får av mjölk"

Olle menade, att kalvarna fingo bättre mjölk att dricka än folket.

Man drack f. ö. sällan annan mjölk än kärnmjölk. Den hade man f. ö. till grötdoppa. Men man hade ju hembryggt svagdricka.

Råmjölk. När en ko kalvade, blev det råmjölk. Man sparade mjölk för fyra mål-ty<sup>man</sup> mjölkade blott två gånger om dygnet.

Fyra mål blandades samman, och av denna blandning gräddades kalvdans.

Man lade i salt och litet socker. Det var allt. bland litet vetemjöl, om

om man befarade, att mjölken var svag. Eller klep. Man gräddade den tiden ej

tiden ej som nu i vattenbad. Man satte in formen i ugnen och gräddade.

före järnspisarnas tid- under och intill 1880-talet, måste man elda upp storugnen. Då gräddade man på en gång flera formar med kalvdans. Det var kopparformer och de av tenn eller bleck.

Kalvdans gav man till släkt och grannar att smaka.

Spenvarm mjölk eller sötmjölk hette det. Spensöt sade man också.

Inte fick man dricka så mycket av söt mjölk. Barn fick dricka av den.

Små kalvar och kattorna fingo nymjölkad mjölk. Skummad mjölk kallades skummjölk. Sötmjölk-det var den nyss mjölkade mjölken.

Nysilad-den nyss silad? Sötmjölk var den mjölk, som ännu ej fått grädde över sig. Oskummad mjölk var den ej skummade mjölken.

Kokt mjölk. Man kokade stundom upp mjölk, och den dracks het.

Det behövde ej vara söt mjölk, det kunde vara- och var så helst- skummad mjölk. <sup>H</sup>innan på kokt mjölk kallades hinna.

Man sade grädde-mormor sade grädda. Skumma av gräddan.

<sup>F</sup>il på mjölk eller filmjölk var tätmjölk med grädde på.

Filet = grädden. Långmjölk = mjölken därunder- under fileten alltså.

Om mjölken skar sig, då den kokades, hette det, att den ej höll att koka,

den skar sig. Mager mjölk kallades blåmjölk. Det var skummad mjölk,

som stått i flera dagar, och all grädde flutit upp <sup>på</sup>. Under den låg mjölken

blå och mager. Den gavs åt svin eller större kalvar, om man ej använde den i hushållet. Det var flera fattiga, som köpte skummjolk. Men när man sålde den, så såg man till, att den ej var så blåmager. Höll mjölken på att bli sur, d. v. s. det kändes litet surt, och ått koka den gick ej, sade man, att den var källengällen sade somliga. Mjölken är sur hette det. Den dracks ej med någon begärlighet. Mestadels gick sådan mjolk till svinen eller till de större kalvarna. Den tiden hade man ej några gödkalvar. Antingen slaktade man en kalv någon eller ett par veckor gammal eller lade på den. Man hade minst ett par kalvar kvar, Tre också av fyra-fem kor. Dessa kalvar skulle bli ungnöt och läggas på till kor eller tjur. Eller såldes de årsgamla.

Man hade långmjolk. Det hette så och filmjolk. Filbunke hette det mest. Vi ska ha filbunke till middag.

Fästmjolk är ett sentida uttryck. Man lade om hösten linnelappar i filmjölken. Så torkades de och sparades. Om våren lades dessa lappar i söt mjolk. Då löppnade mjölken. Eller hade man under hela vintern satt undan för undan en skål med filmjolk. För att ej förlora den.

Tätörten finns visserligen här, men den användes ej, vad jag vet. Hade man förlorat sin långmjölk av en eller annan anledning, gick man till sin granne eller annorstädes, där man trodde, att det fanns långmjölk och bad att få understrykningsmjölk, som det hette.

En tesked av varan var nog att surna en kopp till en början-en kopp med mjölk alltså. Sedan kunde man få mera av långmjölk själv.

Långmjölk äts till rågröt. Eller kärnmjölk. Söt eller skummad mjölk till gröten smakade ej så bra som sur mjölk.

Man tog till understrykningsmjölk helst av gräddlagret på en filbunke. Men det gick även att taga av långmjölken f. ö.

Man hade om sommaren hela träbyttor med långmjölk.

Självsur mjölk, som stadsbon kallar filmjölke, tyckte landsbon var ej, som det borde vara. Att självsur mjölk gjorde man inte. Den gavs gavs till svinen. Och att kalla denna sura mjölk för filmjölk var så tokugt, det kunde bli, menade man. När man ville ha filbunke, lade man först i bunken eller byttan långmjölk-ett par skedar, en halv kopp - det berodde på, hur stor bunken eller kärlet var. Så silades sötmjölken i bunken. Sedan ställdes bunken-av trä- på ett svalt ställe. Ej allt

Landsmålsarkivet Uppsala 18640  
A. Westerberg 1947. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Figl. 1

för svalt, ty då rann den så långsamt ihop. Var det för varmt ställe, blev långmjölken kort och ej så god.

Man satte helst filbunken, medan mjölken ännu var spenvarm.

Men det gick att sätta den även om mjölken hunnit bli kall.

Skulle långmjölken hålla sig lång och tät, så skulle den stå att tätna på svalt ställe. Om somrarna kunde man ställa den i källaren.

Mjölken smakade lätt av källare, och detta förstörde den goda smaken på filbunken. Med filbunke menas här alltså tätmjölken. Jag använder

samma uttryck som de gamle. Man sade, att långmjölken blivit så dålig eller ~~eller skväscli~~ tunn. Inte alls så bra, kunde det heta. Man kunde baka

2  
 ebrö eller hårt bröd av sur mjölk, d. v. s. lägga den sura mjölken i degspadet av vatten. Brödet blev bättre än av enbart vattenspad.

Eller blandades den med ~~kärrmjölk~~ att dricka eller till gröten.

Eller gavs den till djuren. Mjölken förvarades i kärl av trä-träbyttor- eller av krukgods. Eller av porslin. Ej av bleck, ty då smakade mjölken av bleck. Bunkarna stode i skänken eller i farstuskåpet.

II. Maträtter-i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

Sötmjölk. Sötmjölk dracks sällan av de vuxna. Barn fick att dricka

sötmjölk, om de ville ha. Somliga barn tyckte om att dricka spen-  
 varm mjölk, andra ville ha kall mjölk, en del tyckte ej alls om  
 mjölk. Hemma hade vi fyra-sex kor och mjölk nog, men inte bad  
 mer ~~oss~~ dricka mjölk, om vi ej själva begärde detta. Vi tyckte ~~inte~~  
 så ~~värst~~ mycket om mjölk heller. Jag såg med förundran, hur backstugu-  
 barnen med begärlighet togo emot ett glas eller kopp mjölk och  
 drucko den varm. Aldrig i livet skulle man väl ha kunnat dricka varm  
 mjölk-det är nymjölkad. Den smakade ~~oke~~, tyckte man. Än i dag dricker jag  
 sällan mjölk. Uttryck som -Du är då en riktig sötmjölkskalv,  
 hörde man om dem, som drucko sötmjölk. Skummad mjölk dracks då förr  
 än söt. <sup>B</sup>landa grädd*e* i mjölken gjorde man aldrig. Man sparade noga  
 på grädden till smör. Inte nog med att smör skulle finnas till gårde-  
 folk, det skulle läggas ned smör i bytter till skutans previantering  
 om våren. Vi uppfostrades i den andan att ej glösa med något.  
 Därför synes det mig vara rena slöseriet, då man ser folk köpa  
 halvlitersvis med tjeck grädd*e* till sina tårter och till fina såser.  
 Har jag överbliven grädd*e*, vispar jag smör av den, ty så bleve vi  
 uppfostrade. Grädd*e* kan man ej alls äta i. ö.

Uppkört mjölk drack man enbart med råge till uss.

Landsmålsarkivet Uppsala 18640  
 A. Westenberg 1947. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
 UPL.

Uppkokt mjölk drack man enbart eller åt man en smörgås till.

Man kunde få till kvällsmat uppkokt mjölk, om det var kallt och ruggit väder ute. Då drack man den uppkokta mjölken efter en huvudrätt före. Uppkokt mjölk till frukost har jag ej hört om.

I fastan brukade man äta uppkokt mjölk med smula till middag.

D. v. s. till andra rätt. Frusen mjölk på färder vet jag ej om.

Men väl att man hade mjölk med sig, då helst långmjölk i flaskor i fiskestugorna ute på kobbarna. Man söp ur flaskan berättade en gumma-Jan-Petters-Kristin. Söp är äta med sked ur flaskan.

Om sommaren ville man ej gärna dricka mjölk. Det blev en härsken smak i munnen efter mjölken då. Frusen mjölk om vintern som matsäck vet jag ej om. Man såg till, att mjölken ej frös.

Rätter av långmjölk var blott att äta eller, som man sade, supa långmjölken. Eller att äta filbunke, något annat förekom ej här.

Vi kunde hemma ha så lång och tät mjölk, att om man ställde sig upp på en stol, vilket vi prövade i stunder, då vi voro engångiga, och det var matdags, så låg i skeden en lång sträng till fatet på bordet.

Och ju längre och tätare den var, ju godare var den, tyckte man.



Eljest är ju Norrland filmjölkens land. Sjöfolket brukade om sommar-  
aftnar och söndagar gå i land i Norrland, då skutorna lågo där, och  
begära få köpa filmjolk, den de åte upp på stället. Far berättade, att  
han många gånger gjort så, ensam eller med sällskap.

Med löpe-löpmagen hos spädkalvar- gjordes ystning. Man beredde  
ystning helst av mjölk från nykalvad ko. Den gav så mycket ost.

Hade man ej löpmage, tog man kärnmjolk till löpe eller ättika.

Eller långmjolk. Dock mera sällan så. Ost bereddades mycket förr.

Hagas-Olle hade med sig på skytte på smörgåsen hemgjord ost. (1880-talet)

Men jag tyckte, mor berättade, att osten slutligen blev seg och hård  
att äta. Olle slet och skavde i osten, sade mor.

I senare tid kokades vassla, som man också sade. Vattnet, som upp-  
kom ur mjölken vid ystningen, <sup>= ystning att äta</sup> hälldes bort, och till osten hälldes  
<sup>till djuren,</sup> mjölk. Somliga lät åtminstone hälften av vattnet blandas i mjölken.

Mor brukade slå bort vasslan eller vasslen, som man sade, och hälla dit  
mjölk i stället. Ost förekom i matsäckar, som förning i äldre tid.

Av råmjölk reddes kalvdans. Det är sagt om den förut.

Men när det blivit mera än fyra mål mjölk, gjorde man ystning av  
Morerna hade ostkalas. Flera morer komma med  
en flaska mjölk, och så ystades i en stor kittel.

råmjölken. Osten brukade man i äldre tid pressa till stora ostar. Messmör gjordes ej här. Dricksupa eller ölsupa kokades ofta till aftonvard. Först åt man en stadig rätt, och så blev det ölsupa efteråt. Man tog t. ex. en liter mjölk och kokade upp den och spädde på med vetemjölk-kornmjöl i äldre tid- till en ej för tjock välling.

I en annan panna kokades ungefär lika mycket dricka upp med sirap i. Litet ingefära också. Så slogs vällingen i drickät <sup>eller tvättom</sup> och vispades om. Ölsupan var färdig. Den äts gärna. En gång i höstas bjöd jag körkarlen på ölsupa. Han tyckte om den. Det var sju år, sedan han hade ätit ölsupa, sade han. Kärngrädden var man rädd om.

### III. Mjölakens förvaring: gräddbildningen.

Man ställde mjölken i skänken. Eller i en enkom mjölkkammare, om en sådan fanns. På Lidö säteri t. ex. fanns en enkom mjölkkammare. Lidön ligger i Vätö socken, vilken socken vi ock hörde till.

Var det sommar, ställdes mjölken ut i ett svalt rum eller i källaren.

Mjölkkammaren var ett rum i huset. Mjölkbunkarna stodo på hyllor.

Både smör och ost förvarades i mjölkkammaren.

Man mjölkade i stävor. Än i dag finnas stävor kvar, men de begagna ej nu att mjölka i utan till att giva småkalvar mjölk i, eller har man dem blott som musieföremål. Bytter hade man att bära mjölken i, då man bar hem den om sommaren från betet, där korna mjölkats.

Före skiftet, vilket skedde i slutet av 1860-talet, betade byns alla kor samman. Det finns ett ställe här, som heter Byttkulln än i dag. Där satte kvinnfolken från sig sina bytter och vilade en stund med mjölkbördan. Det var kanske så ock, att man i Byttkulln mjölkade korna, och för att ej de många korna skulle slå ut bytterna, så satte man bytterna under mjölkningen upp på kullen. Hört om bäggedera.

Det var sju bönder i byn den tiden, och man hade minst fem kor var. Vårt hemman är 40 mantal. Det är 85 hat hela arealen. De som hade halvt mantal, hade 8-9 kor, så nog var det bra på Arholm 2 skall vara 1170 hat med kobbar och allt, kor den tiden. Man silade mjölken genom silduk i senare tid.

Mjölken silades upp i träbunkar, sten-och lerkärl, tråg.

Man skummade med en slev av trä, eller med en träsked. Grädden häll-  
des ned i gräddbyttan. Kunde slås direkt i kärnan också. Stötkärna  
var det. Kärnmjölksbytta var den bytta, där man hade kärnmjolk.

Man kunde tillfälligt ha kärnmjolk i en gräddbytta förstås. Då kunde

11  
gräddbyttan få heta kärnmjölksbytta. <sup>2</sup>1. ex. "Kärnmjölksbytta står i dörrskänk  
dörrskänken-dörrskänken- "Du kan ta själv att dricka därur. Ta me sleva  
å ö/s i muggen. Slaska å spill inte!"

Man sade, att man baddade ur kärlet. <sup>11</sup>Med heil vatten.

Ibland fick man med enris kokt i vatten-enlag alltså badda ur  
träkärlen. Kärlen ställdes i solen att torka. Ute på backen ofta.

#### 1V. Beredning av smör.

Smör. Man kärnade smör av grädde från komjolk. Med kärna menades  
hela kärnan med stav och lock. Men det hette kärnlocket, kärnstaven.  
kärnan. också. Kärnan hade kimbar och band av vidjor en rad med  
flera band upptill, en mittpå och en nedtill. Den var antingen  
målade blå eller grön eller brun. Vår hemma är brunmålade, så var  
mormors och Sjöströms kärnor. Men Hagas var blå, vill jag minnas.  
Man sade kärnstav. Den var av trä. Mor stod invid spisen och kärnade.  
Hade hon ej tid, fingo vi barn kärna. Vi stöde då upp oss på sto-  
lar, två stycken. En på var stol. <sup>11</sup>Vi hade ansiktena emot varandra  
och höll båda om kärnstaven. <sup>11</sup>Så drogo vi upp och ned, upp och ned  
ideligen. <sup>11</sup>Vi tittade noga efter, om det ej syntes som smörgryn på staven.  
Var det så, visste vi, att det blivit smör. Sedan vi fått smör, tog mor vid

Landsmålsarkivet Uppsala 18640  
A. Westerberg 1947. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.  
Figl. 1

Vi hade en gräddbytta, som det gick omkring 8-10 liter i. Den var ej full alla gånger, ty så värst gammal fick inte grädden vara, smöret blev ej gott i så fall. Så behövdes kanske smör till bordet. Hur sparsam mor var, fanns det dock alltid smör till alla målen. Helst om far var hemma. Ja annars också. Korset på staven satt fast med träkilar. Hade man lite grädda, så att man tyckte, att det var för litet att kärna av, kunde man vispa smör. Man vispade med sols. Man kunde få sitta och vispa i timmar. Eljest kunde man kärna smör på en kort stund.

Om sommaren kunde det ofta vara envist att få smör. Man kunde få kärna i timmar, innan man fick smör. Men ibland gick det att få smör på en kvarts timme. Somliga skakade mjölken, d. v. s. den sura grädden, tills det blev smör. Far berättade, att Wiklanders gumman i Skeppsmyra, far var därifrån-S. ligger i samma socken-endast en fjärd skiljer det från Arholma, inte alls fick smör en sommar. De hade till dräng Kalle Lindberg i Rumshamn-i samma socken - Lindberg föreslog då, att att gumman skulle slå grädden i två bytter och bära dem till Bergängen. Det är det från Wiklanders var-ungefär en kvarts gång en väg.

Gumman slog grädden i två bytter och bar dem till Bergängen och hem

igen, men något smör fick hon inte. Gumman sade då till Lindberg:  
 "Jag tror du narrade mig, Kalle. Inte fick jag någe smör." "Titta du  
 i bytterna da?" frågade han. "Ja," svarade gumman. "Undra på då, att du  
 inte fick någe smör."

Man brukade om vintern ha gräddbyttan i spisen natten före kärnan-  
 det, för att grädden skulle surna och bli tjock och få värmegrader.  
 Den skulle vara omkring 20 grader. Var den för varm, var det svårt att få  
 få smör, Man måste slå kallt vatten i kärnan och försöka igen med kärnandet.  
 Var det för kallt, slog man varmt vatten i grädden. En gumma-Vibrö-  
 ilda-hon dog för några år sedan nära 90 år- sade en gång: När e var  
 tröggkärnat, tog jag a smula alun och la i kärna, då feck ja smör."  
 Det berodde på vad korna utfödrades med också eller delvis att  
 få snart smör eller tvärtom. Om hösten, när korna gick på vallarna gick  
 det att få smör på tio minuter. Och om vintern gick det ock fort.  
 Men om sommaren i juli t. ex. kunde man få sitta i timmar och kärna.  
 Jag kom en gång i höstas in till Larssens här. Den 81 :årige gubben  
 satt och drog kärnan. Han hade tagit vid, där de andra tröttnat. Det dröjde  
 dröjde ett par timmar, innan grädden bröt sig till smör.  
 Kärnmjölken slogs i bytta-kärnmjölksbyttan. Men först fiskades smö-

ret upp. Man skakade noga ihop smöret, så att intet fanns kvar i kärnmjölken. Kärnmjölken äts till vattgröten. En del kunde svinen få. Sedan man tagit upp smöret, var det att skölja det i kallt vatten flera gånger, tills det var fritt från kärnmjölken. Så saltades det. Man korsade salt i ett litet salttråg med en oval sten. Med detta salt saltades smöret. Det lades i smörbytter. Skulle det länge förvaras, hade man lake över det. Den laken var ej kokt som kött- och fläsklaken utan bestod av vatten och salt. Ej heller var smörlaken så saltmättad som köttlaken.

VI. Beredning av messmör. Jag har ej hört, att man här beredde messmör.

2 Tröskning.

Tröska, tröskade, tröskat. har tröskat, skall tröska. hade tröskat, skall ha tröskat. Tröskning hette det ock.

*om skrivb.  
se svar p  
ULM 18:11 pr. 2*

I gamla tider tröskade man i rie-rian. Det var loge och loggolv = rum för sädens förvaring, tills den tröskades. I rian tordade man, så att säden skulle bli torr. Det finns ett berg, som kallas Riberget. Där stod en ria förr, som Hagas och vår gård ägde gemensamt. Vid skiftet på slutet av 1860-talet. blev ägorna annorlunda placerade,