

21179
Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Värmland

Gustav Adolf

12/1 51

Larsson, Sten. 1951

ULMA:s frigel. i Mjölkkushållning.

10 H. 4:

* Exc. för ordreg. maj 1952 / J.F.

21179

Svar.

Mjölkhushållning och Tröskning

Landsmålsarkivets Frågelistor I och 2.

I
Gustav
Adolfs
socken
Värmland

Den mjölk som mest använts till människoföda i de här trak-
terna har varit getmjölk och komjölk. Den förra användes för
länge sedan omkring 1880 talet, då getaveln var allmän. Den upp-
hörde helt och hållet sedan Uddeholms Aktiebolag förbjöd att
ha getterna lösa på skogen, emedan de gjorde för stor skada på
den uppväxande ungskogen. Sedan övergick man mer och mer till
hållande av kor, äminstone en ko fanns på små ställena. De som
hade 5 eller 6 kor och häst räknades till storjordbrukare.
Dessa kunde också sälja mjölk till de som ej hade mer än en
ko, ty den stod ju i sin långa tider. Priset på mjölk (mjölk¹)
var i början av 1900 talet 5 öre pr liter och skummjölk 2 öre
Sedan ökade den från 5 till 10 öre och skummjölk till 5 öre.
Mjölk användes också till djurföda, som till ex. ge kalvar,
som i början innan de kunde förtära fast föda måste livnära sig
på mjölkenn från modern. Även spädkrisar måste ha mjölk i sitt
foder, ty då växte de mycket fortare och blevo kraftigare. Kat-
tor och hundar fingo också sin del av mjölken då matmodern kom

1/2.2.

Landsmålsarkivet Uppsala 21179
S. Larsson 1951. GUSTAV ADOLF

VRML.

Frågl:1

in från ladugården. Någon annan benämning på mjölken fanns ej,
om undantager den nyare och skämtsamma benämningen "Ko-Pilsner."

2

Spenvarm mjölk kallades allmänt, den var 'kovarm,' (*k_ov_ar_m*)
Då den kom in från ladugården skulle småbarn och katten ha sin
drick av den varma skumbelagda mjölken. Detta kallades att få
'silsup.' (*s_il_su_p*) All oskummad mjölk kallades nysilad mjölk.

1
p.1

2
p.3

3
p.4

n_ys_il_a/mj_öl_k) till skillnad från den skummade som kallades
skummjölk (*sk_um_mj_öl_k*) Kokt mjölk (*ö_pk_ök_t*) användes många
gänger vid inträdande förkylning, och var mycket verksam just
på grund av att man blev så varm i hela kroppen. Grädde, hette

av.
ör
X

gr_äd_n gr_äd_n) Grädde på s.k. tätmjölk (*t_ät_mj_öl_k*) kalla-
des för filbonk (*fil_bö_nk²*) Självliöpt mjölk kallas *sj_älv_lö_pn_a*
självsurnad (*sj_älv_su_rn_a*) Då den börjar att surna säger man
att mjölken är glasad. (*gl_än_a, mj_öl_k¹ ha bli gl_än_a*)

1/5-1

1/5-1

Det var ytterst sällan den självsurnade mjölken användes till
föda. Någon enda kunde fördraga den, men för det mesta gick den
höns och grisar. Eller och borthälldes den om man ej hade några
djur som åt den.

Om fet mjölk sade man: *ho a sa fet, sa de³ r_än gr_äd_n*
medan man om den magra mjölken sade att *ho a sa bli sa de³*
r_än v_ät_no

Isynnerhet på sommartid, då mjölken ej stod sig så länge som
söt, gjorde man s.k. tätmjölk. Då man skulle tillverka sådan
mjölk sade man att man skulle 'sätt filbonk'. (*sät filbonk*¹
Då man ej kunde få något tätämne på något annat sätt, d.v.s.
av någon annan, tog man av tätörten (Pinguicula) *tätgräs*.
Man tog några blad av örten och lade på botten i ett glas, en
kopp eller dylikt och hällde något spenvarm mjölk på. Sedan
fick det stå tills det blev tätmjölk. Då tog man av den mjölken,
och med en sked beströk det kärl inuti, vari man skulle ha tät-
mjölken. Sedan hällde man söt mjölk i träget eller vad det var
för kärl" Efter någon tid hadde mjölken 'gått ihop' som man sade.

got sköp) Hadde man inget tätämne, och man visste att någon av
grannarna hadde, så tog man en liten flaska eller kaffekopp och
gick dit och tiggde litet med följande ord: *har du nåa tät*
ja skül har² sät lit filbonk, man ja häd² enge tät²?
Eller också kunde man skicka något barn iväg. Då instruerades
det att säga: *mamma stäld me lit a³ fråg om ni häd*
nåa tät ho skül låg te filbonk.

I bägge fallen kunde det hända att grannhustrun tog fram ett
filbunksfat och med en sked tog litet tätmjölk rätt ner vid kan-
tenö överlämnade det kärl vari hon hadde mjölken och sade:

3
1
2
3
d. l.
2/5.4
3/5.4

Landsmålsarkivet Uppsala 21179
S. Larsson 1951. GUSTAV ADOLF
VRML.

Frgl:1

ja ja ha sät lit tât, a¹ dan a bra, ha ha bbe sa
lärz sat ha shäpör int¹ jä, en en kan sprinz runt stöga
me han fler gäzör

Eller: ja har² at, men ha ha bbe kat¹ (matsäcks teu
längmsäcks) sat da³ a int¹ mjök a hä² ja hä² hat² hän
for lärz, sat da ha got¹ ut me hän

'Gätt ut,' betyder att tätmjölken blivit försämrad undan för undan; d.v.s. mjölken så småningom övergått till vanlig surmjölkjäsning.

Slog man vatten i sådan mjölk, kallades den 'blann' (blän, b) och förvarades i plåtunkar eller vad man hade först tillgängliga.

Bröt man bröd i den sura mjölken, hårt eller färskt, kallades den

'Pekka-välling' (pekavälling) Många tyckte också om sådan mjölk och drack den, isynnerhet på sommaren, ty man påstod att den var

bra emot törsten på sommaren. Uppkokt mjölk slogs många gånger över kall gröt och äts gärna när som helst under dagen. Många gånger var det huvudsakliga kvällsmålet. Den söta oskummade mjölken dracks till måltiden eller måltiderna, och begagnades även i matsäcken vid arbete utomhus i skogen, men även på vad arbete som helst där matsäck var nödvändig. På vintern var det ju många gånger besvärligt med mjölk i matsäcken,

1/2.3

2/1.3

3/1.2.2

Landsmålsarkivet Uppsala 21179
S. Larsson 1951. GUSTAV ADOLF

VRML.

Frgl:1

*) upppteckningens
riktighet bekräftad
vid kompl. okt. 1953.
[Vänd!]

ty den frös till is i förvaringskärlet. Då fick man värma den vid middagselden innan man kunde förtära den till den övriga matsäcken. Vid bakning av vetebröd användes mjölk som man knågade vetemjölet i, detta till skillnad från rågrödet som man använde vatten till, i stället för mjölk. Vi grötökning, av s.k. rågmjölgröt kokades rågmjölet samman med vattnet till rätt fast konsistens, Denna doppades i mjölk, som man hade rört sura eller söta lingen i. En annan slags gröt, som man kallade mjölkgröt, *mjölkgrot* / var tillagad så att man kokade ihop vetemjöl med mjölk. Sedan man öst upp på tallrikar gjordes en fördjupning i mitten, vari man la smör som där fick smälta, vari man doppade skeden med gröt då man åt. Detta kallades mjölkgröt med smörhäl. *mjölkgrot, smörhäl* / Till plättar och tunnpannkaka, *plattor, tunpannkak* / använde man mjölk i smeten. Då man gräddade pannkakor sade man att man skulle 'smi pannkak'. *smi pannkak* / Vetemjölsvälling kokades också i mjölk, om mjölet ej blev riktigt utrörd i mjölken blev det mjölklimpar i vällingen. Den kallades då klimpvälling eller att den var klimpi. *klimpvälling, klimpi* / Mjölk begagnades också vid tillagning av vissa säser. En sådan god och lättillagad, gjordes på så sätt, att när man stekte fläsk till potatisen, så slog man mjölk i flottet och doppade potatisen i. Någon särskilt namn på detta är ej känt, man kallade det för det mesta för mjölksås. *mjölksås* / Det har berättats, att förr brukade man sådan där mjölkgröt ibland till 'förning' åt barnsängskvinnor. (Man gick med barsölsgröt. *barsölsgröt*) Annars äts den när som helst då man hade god tillgång på mjölk.

Filbunke, Så kallades tätmjölken då gräddbilden skett. Den sattes i stora tråg, eller om ej hade sådana, i stora stenkärlesfat (stenkäl-) Då man åt sådan filbunke, fick var och en en sked, och man åt på var sin kant tills man möttes i mitten. Man skulle ta rätt ned, så man fick med av mjölken också. Det ansågs ej fint att bara äta grädden.

De mjölkkrätter som man beredde med tillsats av löpämne var huvudsakligen s.k. sötost, ostkaka och brynost. Tillredningen skedde så som följer:

1 sådan gröt kallades vätgröt

Landsmålsarkivet · Uppsala 21179
S. Larsson 1951. GUSTAV ADOLF
VRML.
Frgl:1

8/107

Sötost. En gryta med sötmjöl påsettes över elden. Då mjölken blivit ljummen, tillsattes surmjölk. Man 'skar' mjölken med den sura mjölken, som man sade. Sedan fick det sakta koka tills den sura mjölken ystade sig, blev i ostklumpar. Dessa togos upp ur grytan och finhackades. Därpå gjordes en avredning av vetemjöl och ~~vatten~~ vatten som hällades i vasslan i grytan. Så tillsattes den finhackade osten, jämte en tillsats av socker och kryddor (anis) efter tycke och smak. Så fick det koka en stund till, varefter det var färdigt.

6. Sanost. ~~Sandost~~ ^{mesost} eller ~~mese~~ ^{mese}, ~~mese~~ ^{mese} Den tillredes lika med ovan ~~men~~ mjölken skall skäras helst med löpämne, men även med surmjölk, om man ej har särskilt löpämne. Då ostmassa börjar bildas skummas den av och has i ett särskilt kärl, varefter vasslan får sjuda tills den börjar antaga en ljusgul färg. Då tillsättes en avredning av vetemjöl och grädder (om man har annars mjölk) jämte kryddor och socker. Tas därefter upp och vispas så att den får en smidig konsistens då den är färdig. Den ostmassa man tagit upp kallas färskost (farskost ~~farskost~~) eller fröost eller brynost ^{fröost, brynost} av den kunde också göras s.k. hårdost (hålost ~~hålost~~) som pressades samman i särskilda ystkorgar av flätade klövna tågor.

Ostkaka. ~~Ostkaka~~ Den tillredes lika med ovan, men ostmassan som togs upp urpressades all vassla, varefter den finhackades. Så gjordes en sats av grädder, ägg, socker och kryddor efter smak, varefter den finhackade osten rördes upp i denna smet. En aning vetemjöl tillsattes även, varpå man satte in detta i ugnen att stekas tills den antagit en ljusgul eller ljusbrun färg, då den var färdig. Vasslan kunde man som ovan ~~in~~ nämnts koka mese av, antingen slog man bort den, eller gav kreaturen, om man ej ville laga till mese.

Kalvost ~~kalvost~~ Man tog råmjölken och ivispade vetemjöl, ägg salt och kryddor, satte in i ugnen att gräddas tills den ansågs färdig. Dylig rätt iordningställdes efter sedan någon ko kalvat.

Övriga beskrivna rätter lagades när som helst, när man hade god tillgång på mjölk. Även om man skulle bort på begravingar eller bröllop, vid besök hos barnsängskvinnor. Vid alla dessa tillfällen skulle man ha s.k. förning med sig. Det blev då ost-kaka eller sötost som huvudsakliga i förningen.

7

1 socker

Den förut beskrivna mjölkgröten kunde ibland göras så att man istället för mjölk tog grädde. Den kallades då gräddgröt, *gräddgröt* eller flötgröt. *flötgröt*

Mjölken förvarades alltid hemma i gården, i källaren eller i matskåpet. Hade man mycket mjölk, kunde ju ~~hända~~ att man hade ett särskilt skåp för förvaring av mjölken (mjölkskåpet *mjölkskåp* eller också om hade tillgång på utrymme, men apterade en kammare till förvaring av mjölken (mjölkammaren *mjölkammaren*). Där förvarades även de rätter man tillagade av mjölken, ost, ost-kaka, sötost o.s.v.

** mjölkskåp*

De kärl man mjölkade i kallades stäva eller mjölkhink, *stäva* och utgjordes av hinkar av bleck. ~~ix~~ Dessa var av ~~vari-~~erande storlek, beroende på antal mjölkkor, men 10 å 15 l. var väl ungefärliga rymden. De som ej hade mer än en eller två kor hade naturligtvis mindre kärl att ta mjölken i. Troligen begagnades mjölkkerl av trä ~~ix~~ längre tillbaka i tiden.

2 [hust. eg. f.]

Uppsilningen skedde genom en sil av olika form. Silduken var av finmaskigt trådnät eller också en duk av tyg.

De kärl vari mjölken silades upp kallades mjölkkyla mjölkkylarna. I forna tider innan plåtbunkar blevo så allmänna silades mjölken upp i trätråg eller stora fat av lergods. (stenkål *stenkål*) Trågen gjordes huvudsakligen av asp, både för mjölken och degen när man skulle baka. Degtråget var av mycket större format än mjölktråget, ungefär 80 till 100 cm långt inuti, samt en bredd av 50 å 60 cm. Mjölktrågen var ungefär hälften av dessa mått. I samband med frågan om kärnen hemma och vid fåbodarna voro olika, kan det nämnas att här i socknen aldrig brukades att ha kor i fåbodvall. Man släppte djuren lösa på skogen för bete, så att de fingo gå vart de ville under da-

/ se baksidan

skisser



Städa för
mjölk



Trä-ämbar
(ämbar)



mjälktråg



mjälk-kål
au lergods

gen. De gingo i regel hem själva på kvällen. Blott i undantagsfall fick man hämta dem.

Skumningen av grädden skedde alltid med sked, (träsked)
Den grädde som blev kvar på skeden efter skumningen fick barnen slicka av, vilket var deras förtjusning. Grädden hälldes för det mesta i ett uppsamlingskärl, gräddkrukan, gräddburken, *gräddbrörika*
gräddbröken ibland hälldes den dock direkt i kärnan. X

3/ best. sg. f.; techn.]

2/ techn.

Rengöring av mjölkkrämen skedde medelst kokhett vatten och en s.k. tvaga *tvaga* X av gräris, varefter de torkades med disktrasa och handduk och ställdes sedan på torkning.

4/ best. sg. f.]

Smör. Man hade i regel denna benämning, ibland kunde man även säga 'gås'. *gas* Det är ej känt, om man brukade tillvärka smör av annan grädde X än efter kor, kanske någon gång av grädde på getmjölk, men detta är dock ej känt.

Med kärna *kyrnan* X menas hela redskapet. Kärnorna kunde ha olika utseende, både X som en cylinder, med stav eller som en trumma med vev, se skisser å baks. Kärnstaven kallades kärnkäppen *kyrkäppen* X och var alltid av trä. Dess nedre del utgjordes av ett kors *kyrkors* X av trä med hål i där grädden pulserade ut och in. Då man använde sådana långa cylinderformiga kärnor med stav, satt man alltid med kärnan mellan knäna. Vid kärnor med vev, hade man kärnan på ett bord och antingen stod eller satt bredvid när man drog veven. Vid mindre partier grädde brukade man ha grädden i ett stort fat, då brukade man vispa med en tisp som var gjord av björkris. Vispningen kunde ske åt vilket håll som helst. För att få kärningen att gå fort, d.v.s. ~~smör~~ smörbildningen skulle ske snabbt, brukade man uppvärma grädden, ty annars fick man hålla på längre om grädden var kall. Grädden brukade uppvärmas på så sätt att gräddkrukan ställdes på spishällen (vid öppna spisar) eller intill kokspisen så att den blev lagom varm. Man brukade räkna med 17-18 grader, som den rätta temperaturen. Var grädden för varm blev smöret smågryntigt och på grund därav mera svårt att ta rätt på då smärkulorna voro så små att de gärna blandade sig med mjölken. Ibland var det så hårdkärnat *hårdkärnat* X att man fick hålla på i timal innan man fick smör.

Landsmålsarkivet Uppsala 21179
S. Larsson 1951. GUSTAV ADOLF

VRML.

Frgl:1

vänd!



kärnstav
Kärnor

← lång cylinder



en annan
form av

kärna / ändingen helt av plåt,
eller helt av trä, eller också av plåt
med trägyltar.



← axeln hade

8 à fyra likadana
blad.



Stav med
kors. kilad
fast med trä kil

Det kunde bero på att någon som hade onda ögon sett på när moran skummade grädde någon gång, eller också att en person med onda ögon kom in under det kärningen på gick. Det kunde hända att om moran höll på att kärna, det kom någon som var miss-tänkt för att ha onda ögon, att man då ställde undan kärnan tills denna gått igen, för att ej riskera misslyckande. En orsak till misslyckandet med kärningen var, om man hade mjölk efter kor som stod i sin, då lyckades det ej att få smör. Eller, om någon strödde strösocker i grädden eller i kärnan, var det absolut omöjligt att erhålla smör. I sådana fall var det ej annat än att ta upp gräddan och använda den till någon maträtt eller äta den till gröt eller äta den som den var. Några särskilda förhållningar för att lyckas, kände man inte till, utom att hålla gräddan vid lagom temperatur.

Kärnmjölken *sjörmjölka* dracks av en del, under ^{det} andra ej ville ha den, den gavs då till djuren (grisar, höns.) men även till en del maträtter användes den, som t.ex. tunnpannkaka, ugnspannkaka en del blandade den i mjölet vid bakning o.d.

Efter kärningen sköljde man smöret i friskt vatten flera gånger i ett tråg eller bunke, där man även ältade smöret. (Älta ^{älta}) Vid detta användes en större sked, träsked var det mest vanliga. Sedan det saltats packades det ned i en smörbytta, som kunde vara av varierande storlek, beroende på hur många kor man hade som mjölkade. Smörbyttorna *smörbytta* voro laggade, fast det fanns en och annan som voro gjorda av näver, dock mer sällsynt.

Det smör man hade med sig som matsäck, förvarades i ^{askar} av trä eller näver. De hette smöräscha *smöråsa*^{x2}. Sådana funnos som voro avsedda för en vecka eller ^{längre} tid, men även så små att de räckte blott för dagen.

Då man kärnat var det kutym att barnen skulle ha sig var sin kärngås *kärngås* var det främmande barn på gården, skulle de också ha ^{smaks} smörås. Det hörde till i alla stugor när man kärnade.

De som tyckte om surmjölk eller kärnmjölk att ha med till matsäck, om de voro utrustade för längre tid, ty då höll sötmjölken sig ej, isynnerhet under den varma årstiden, hade den förvarad i träkaggar av avlång eller halvrund form. På översidan var ett

3 tecken.

4 tecken.

Landsmålsarkivet Uppsala 21179
S. Larsson 1951. GUSTAV ADOLF
VRML.ejf.
X

x/best. s.g. f. - åsa]

Handwritten text at the top of the page, possibly a date or reference number, appearing as "1951. 10. 10."

*[best. sg. y.]
läsa^x
Smärask.
Smärbytta



Handwritten text at the bottom left, possibly a name or address, appearing as "Landsm. Uppsala 21179"

Landsm. Uppsala 21179
S. Larsson. 1951. GUSTAV ADOLF
VRML.

fyrkantigt hål för både ihållande och urtappande. Man satte kaggen för munnen och drack direkt ur hålet, sedan man först omskakat kaggen så att mjölken fick blanda sig ordentligt, i fall den hade surnat så att vasslan hade flutit upp. En sådan kagge kallades för *mjölk Kaggen*¹. Vid färd till och från arbetet fraktades en sådan kagge^x i matsäcken jämte den övriga maten. Man begagnade alltid en säck av näver, som bars på ryggen med band över bägge axlarna. Den hette antingen näversäck eller näverkonten *näversäck* *näverkonten*¹ och axelband^x för fäschler.

1/ best. sg. m.]

Osttillverkningen ligger så långt tillbaka i tiden att det är nästan omöjligt att få några upplysningar om hur sådana tillverkades. De ostsorter som tillverkades har förut berörts, men man tillverkade även s.k. vitost, som gjordes av den förut omnämnda freosten eller brynosten, den lades då i en yst^{sg}korg av flätade tågor, och pressades och ältades till den all^{sg} vassla *vassla*^x var urpressad, då den fick stå i yst^{sg}korgen att torka. Därpå togs den upp och förvarades för det mesta där man förvarade mjölken. Storleken på en sådan ost var väl ungefär omkring 25 cm diameter, med en höjd av omkr. 8 cm. Dock mycket varierande. Pressningen skedde med blotta händerna, ja, man har berättat om en gumma som pressade osten genom att sitta på den med bara ändan, och gunga av och an i sidled. Detta påstås vara med sanningen överensstämmande. I så fall var det väl ett rent undantagsfall troligen.

1/ best. sg. f.]

Som löpämne vid osttillv. hade man förr huvudsakligen kalvmage, (bladmagen) som togs tillvara torkades genom upphängning i varmt rum (köket) och därpå saltades och förvarades för framtida behov.

Man ställde även till med gemensam osttillverkning i bland i någon stuga. Då höll man ystkalas *ystkalas* och samlades då från alla håll både med att göra ost^x, men även att smaka på varandras ostar, men först och sist för att prata. Det kunde även hända att det blev dans på slutet om några av byns ungdom var tillstädes. Ordet 'by' är väl egentligt då man talar om Gustav Adolfs socken, enär gårdarna ligga kilometertals isär, men man var ej rädd för avstånden på den tiden.

^x den kallades 'löppon' [best. sg. m.]

[Vänd!]

Om sagesörjan vid kompletteringsunders. okt. 1953 se ULMA 21430 (frög. svar [på
frög. 16]).

J. Jacobson.

Landsm. Uppsala 21179
S. Larsson. 1951. GUSTAV ADOLF
VRML.