

22359

VÄSTMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Haraker

2/1 1954

Johansson, Fredrik, 1953

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

10 bl.4:o

22359

1. Fyll listan om brödet och dess tillredning

68-åriga fru Agnes Persson, dotter till framlidne distriktsinspektoren Anders Petter Nystöm, Vaska Haraaker, erinrar sig att hennes far berättade om det svåra året 1864 då det blev ett hungerår. Prof. Nystöms mor bakade detta år bröd av havre, blandat med bark. De hade tio barn och just ingenting att äta.

(Brev den 16/12 1953)

Fr. J.-m.

2.

Landsmålsarkivets Frägelistor 1 och 2.1. Mjölkhushållning

Endast konmjölk användes till människoföda. Mjölk användes även som föda åt gördkalvar och svin. Ingen mjölk hälldes bort.

Av råmjölk tillreddes kalvost. Man bakade gärna kryddskorpor av råmjölk. Vid gräddning av pannkaka kunde man blanda ut den vanliga mjölken med råmjölk. Småbarn kunde få spenvarm mjölk vid uppsättning av densamma. Denna kallades då "silsäppen".
 Nysilad mjölk = sötmjölk. Skummjölk = skummad mjölk. Skinnan på kokt mjölk kallades i Haraker för "skinne".

Om mjölken är helt litet surad, säges den vara gälben eller glamad.

3. {

Om tätmjölk berättar 62-åriga fru Signe Eriksson, Björskult, Odensvi, hur de i hennes hem i Äppelbo socken i Dalarna beredde sådan mjölk.

Tätörten (*Pinguicula vulgaris*) togs i skogen och lades sedan i ett kärk. I detta kärk slogs varm, söt mjölk. Sedan togs en sked av denna mjölk och sattes till vanlig söt mjölk. Då blev det tätmjölk eller långmjölk. I Björskog, Västmanland, togs först tätörten och med tillsats av mjölk blev det tätmjölk. I denna tätmjölk neddroppades en linneclapp, som sedan lades i ny söt mjölk, så att man alltid under sommartiden hade tätmjölk (långmjölk).

IBland kunde det hända, att korna åt tätörten i skogen, och då blev det långmjölk direkt, när den hade stått en tid. Likadant har hänt här i Boda, Odensvi, flera gånger under de gångna 36 åren. Detta hände, när korna gick fritt omkring i skogen.

H. Glasad eller lite syrlig mjölk kokades
upp. Då skar den sig, så att ostämnet ut-
fällades och det blev fjässta och ost. Vasslen
gränsibades. Osten lades i en form med vadert
mönster. Osten stälptes sedan upp på ett fat
och åts med påströdd kanel och socker. Sådan
ost förekom ofta i mitt hem i Västman, Klaraker.
Denna ost kallades sötost eller färskost.

Mjolk med tillsats av svagdricka blev
ölost. Ölsoppa eller "ölsupan" kallades denna
rätt hemma i Klaraker. Även sirap kunde
tillsättas.

Klump tillverkades av mjölk, vetemjöl
och lite salt och var en vanlig maträtt för
i tiden. Spadet, som klumpen kokades i av-
reddes med lite mjöl, så att den blev lite
simmig. Jag tyckte denna klump smakade
bäst hemma i Västman, Klaraker. Till
klumpen åt man stekt fläsk.

5. Före separatorernas tid hade man mjölk-
hyllor i gårdens mjölkammare. Sedan firvareades
grädden i en stene flaska, som under sommaren
stod i kallt isvatten. Ny is upptogs varje kväll
och lades kring gräddflaskan. Lusörkärningen
skedde vanligen på torsdagen, och på fredagen
brukade vi hemma leverera smöret i en stor
bytta till Svana handd. Vask-smöret var
mycket omtyckt av fruarna vid Svana bruk.

Mjölkståva med en hög stav har
jag sett dem använda vid mjölkning av kor,
som gärna ville sparka o. d. Anars användes
alltid mjölkhinkar. Dessa kunde man slå ut
vid silningen i cylindrar, som för allmänt
användes att firvara mjölken i. I silen
var endast en vanlig silduk, där smöret
fastnade. Det var alltid mycket roga med
diskningen av mjölkkärlen.

6. Beredning av smör

Smör tillverkades i Haraaker endast av den grädde, som man fick av konjälken. Smöret användes till att breda på bröd, till matlagning och bakning. Vid sviuslaksen fick man en del ister. Av detta gjordes d. a. ister-smör, som kokades i vatten med lök och andra kryddor. Detta smör bredes på brödet. Jag tyckte, att det var gott.

Jire kärnandet på torsdagen bars under vintertiden på onsdagskvällen den stora gräddflaskan in i köket och placerades nära kokspisen, så att grädden blev något uppvärmd jire kärnandet.

I början av 1900-talet köpte vi från Skultuna bruk alla de metallbeslag som behövdes för en smörkärna. Vår grädd smickaremästaren G. B. Berg gjorde träkonstruktionerna.

7. Kärnan hade sex ridor och trevanes
revar, så två personer behövdes för att dra
den. Då slog grädden mellan hörnen på
kärnan, och så småningom blev det smör.

På senare år måste vi sätta järnband kring
den här kärnan då den började gista. På den ena
sidan var det ett runt hål, där man hällde i
grädden. Runt detta lades en gummiring
och ett lock påskruvades, i vilket det var en
liten vikt, som svängde runt, så det blev någon
luftväxling. Under vintertiden bar vi in denna
kärna i köket och kärnade där. På sommaren
skedde detta arbete i mjölkkammaren, där vi
också hade ett särskilt smörbord för smörets
bearbetning. Efter kärnandet sköljdes smöret
med friskt vatten. Sedan arbetade man bort
kärnmjölken genom knådning med händerna,
saltade smöret och eventuellt tillsade någon
smörfärg.

8. Kärnmjölk användes i lushället, till att dricka vid maten.

92-åriga Leonardina Nyström i Vaska, Laxaker, gjorde även kärnmjölkspannkaka. Annars Västman kallade samma sort kärnmjölkspudding. Pudding bruk de inte hemma i Laxaker, utan "buding" "Kalltibuding" t. ex. risgrönsbuding och korngrosbuding.

Blev det kärnmjolk över, gick svinen den. Vid höbärgningen kunde man ha kärnmjolk med isbitar i för att släcka törsten.

Under många år köpte vi här i Boda smör från en granne, lägenhetsägaren Karlsson i Livfrys häravsnitt mellan Boda och Fängsät. Då gick vi varje fredag som present två liter kärnmjolk, som jag tyckte var en riktigt läckerhet. Nu är det mycket svårt att få någon kärnmjolk här på landsbygden.

9. Man finade smöret med handkraft.
Det saltade smöret nedpackades i en smörlytta,
så de lade i matsäck, som t. ex. för en Västerås-
resa dit det var omkr. $2\frac{1}{2}$ mil, förvarades
maten i ett skrin, "matsäcks'krine" där
smöret fanns i en smörask av trä.

78-åriga Amanda Viström, Slagby, Haraker,
förr var närmaste granne i Haraker,
meddelar i telefon, att hon fortfarande
har en liten räfflad smörspade med vilken
de lade upp smöret i fina former bl.a.
som en svan. På senare tid lägger de
ofta upp smöret i små räfflade runda kulor

Om beredning av ost kan jag
ingensting berätta, då jag inte kan minnas,
att de gjorde sådan ost hemma i Vaska,
Haraker.

10. Min morfar Karolina Eriksson i Ulvöta
(Anders-Pers) berättar tillverkad på sin tid
en god ost, som jag har ätit i Anders-Pers.
Jag såg då även det ostkar, där hon haft den
samma pressade massan. Denna ost var
tillverkad av konmjölk.

Om beredning av mesost har vår
färra granne i Haraker 78-åriga Amanda
Viström i dag (30.12.1953) i telefon berättat,
att de i hemmet hem torpet Rullbo under
Lvanå bruk ofta gjorde mesost. Den vid
gystningen överblivna vasslan kokades
då omkr. 2-3 timmar och sedan avredes
den med lite rågsikt.

Angående slagträskning har jag ingenting att berätta.

Baba Olsson den 30/12 1953
Kretsförman