

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

23738

GÄSTRIKLAND

Ovansjö

Berglund, Kerstin, 1957

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

1+14 bl.4:o

1 " " not-  
skrift

23738



50. —

M J Ö K K H U S H Å L L N I N G

I  
O V A N S J Ö S O C K E N

Uppgift för två betyg  
i Nordiska språk

av

Kerstin Berglund ,G-H

Landsmålsarkivet Uppsala 23738  
K. Berglund. 1957. OVANSJÖ  
GST.

Frgl. 1

I föreliggande uppgift har jag sökt att uppteckna något om mjölkhushållning i byarna Åttersta och Norrberg, Kungsgården i Ovansjö socken, Gästrikland, Jag har därvid följt den av Landsmålsarkivets i Upsala uppgjorda frågelista. Givetvis har jag här ej tagit med allt det, som är upptaget i denna lista utan sökt att få fram några karakteristiska ord på de olika områdena inom mjölkhushållningen. Vid nedskrivandet av de särskilda orden har jag använt de tecken som förekomma i svenskt landsmålsalfabet, de där viktigare förekommande, men i övrigt skriver jag med vårt vanliga alfabet.

Risken, som alltid förefinns vid dylika uppteckningar, nämligen den att dialekten influerats av riksspråket, fanns också, när jag hörde mina sagesmän, och därest det felet har begåtts av mina sagesmän, må det vara dem förlåtet.

De personer, som välvilligt ställt sig till mitt förfogande, äro: Fru Anna Olofsson f. 1875, Åttersta

Fru Johanna Andersson f. 1867, Norrberg

Hemmansäg. Lars-Olof Segerholm f. 1865, Norrberg



Dessutom har Fru Ida Bohman f. 1885, Sandviken medverkat till upptecknandet av en gammal låt.

Fru Olofsson ,som är den yngsta av mina tre sagesmän använder ett "finare" språk än de andra.Hon är uppväxt på en stor gård, och hennes mor var till byn inflyttad och till sade sina barn att tala på ett lite bättre sätt/Vad som nu är bättre/Jag har dock haft god hjälp av fru Olofsson /A.O/när det gäller sakuppgifter.

Följande uppdelning har gjorts beträffande de olika avdelningar inom ämnet:

- I Olika slag av mjölk.
- II Mjölakens förvaring, gräddbildningen
- III Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.
- IV Beredning av smör.
- V Beredning av ost och messmör.

Landsmålsarkivet Uppsala 23738  
 K. Berglund. 1957. OVANSJÖ  
 GST.  
 Frgl. 1

Olika slag av mjölk.

Någon annan benämning av mjölk *mysk* var ej känd. Från såväl getter som kor fick man *myölsjon*, och den användes till självhushåll. På 1880-talet började uppköpare fara omkring, och något senare startades ett mejeri i Storvik, men ända fram till sekelskiftet bedrevs för det mesta självhushåll.

Den spenvarma mjölken benämndes *mysila* eller *sotmysk*. För att få grädden av mjölken, tog man, sedan man hållt upp mjölken i trätråg och höll tråget under armvecket och höll handen för kortändan på tråget. Den skummjölk, som på det sättet rann ned i ett annat kärl, kallades *ränmysk*.

När man kokar upp mjölk, bildas ju på densamma en hinna, och det hette då att *myölsjon vat hinu*. Mjölk, som höll på att

bli sur, skar sig, då man lät den koka, kallades *lidsjon*, eller *bristsjon*. Blåsur mjölk hette *jälun* /vårt käll eller

gäll/, och riktigt sur mjölk var *sokmysk*. Tätmjölk erhöles genom att *ta teta pa* /myren/ eller *pa myron*.

Landsmålsarkivet Uppsala 23738  
K. Berglund. 1957. OVANSJÖ  
GST.  
Frgl. 1




och lade den i kärlet. I tre dagar förvarades så denna mjölk i källaren eller i bäcken och var sen färdig att ätas. På vintern förvarade man en tor lap (torlap) ~~in~~ inmängd med täta och slog på mjölk på våren. En annan form av "långmjölk" var den s.k. köhmjöhk Mot slutet av sommaren hällde man i fäbön upp mjölk en byta. Det skulle vara kvällsmjölk. Om två dagar eller tre hällde man ånyo mjölk i byttan och så fyllde man undan för undan tills kärlet var fyllt. Den färka mjölken hälldes alltså direkt på det tidigare bildade gräddlagret. Byttan ställdes över vintern kvar och placerades frostfritt i en källargrop. När männen lågo i skogen för att kola, åto de av denna mjölk. Segerholm yttrade: mt va an fäl gö mt man an va - mt vän ve no balyr. Han berättade vidare hur de en gång, då det var nästan slut med mjölken, funno en död råtta i bötn (botken) De hade druckit många munnar ur den byttan! Segerholm kommenterar: vi (d. ve) kasta stä-n, o ja lev - fl an ja (92 år!)

Landsmålsarkivet Uppsala 23738  
 K. Berglund. 1957. OVANSJÖ  
 GST.  
 Frgl. 1

Mjölakens förvaring, gräddbildningen.

Mjölken hällades upp i träbunkar *bunks, bunnfjan*, trätråg *trög* *tröys* (best. fam) eller träämbar. Man kunde även använda sig av en bytta med lock och öron på. A.O. berättar, att på större gårdar kunde man hälla mjölken i ett plåtfat med en kork i botten. När grädde bildats, tog man bort korken, varvid skummjölken rann ut, under det att grädden blev kvar. Beträffande skummning av mjölk se kap I. Strax före sekelskiftet övergick man till att skumma med slev i stället för att hålla handen för tråget. Mjölctrågen ställdes för förvaring med den uppsilade mjölken på hyllor, som benämndes en *stega*. Det var grova pinnar som sköt ut från väggen, och på vilka trågen fingo vila. Dessa stegar anordnades så att tre-fyra tråg kunde sättas ovanpå varandra. Trätråget gjordes rent genom att man borstade ur det med en grönkvast och därjämte använde trasa och sand. Beträffande uppsilning av mjölken användes en *silkehuil*. Det var en hemvävd trasa som noga måste hållas ren genom kokning. Detta innan cylindern med sin stålsil med filter kom.



När senare mjölken började skickas till mejeriet förvarades den i krukor av ungefär nuvarande utseende. Man väntade ivrigt på att krukans skulle komma tillbaka och då innehålla lite aska på botten. Mejerskan prövade nämligen med nageln om det var *gult* /gult/ gammal mjölk, på *brösta* eller *sötn* som A.O. benämnde samma sak. Det är skarven på krukans *brösta* ←  → *sötn* (isl. skaut = hörn ?)

Var det så, hällde mejerskan aska i botten på krukans, vilket fick bondhustrun att djupt skämmas.

Maträtter av mjölk.

Man åt ej sötmjölk så mycket, ty det var oftast ont om foder, och mjölkproduktionen blev ej så rik. Man måste *mata* d.v.s. vara försiktig med mjölken. Det gällde att ta *sma mjölk* o *stora gröt* Segerholm berättar hur det var vanligt, att gröten togs ur samma fat med varsin slev, men i hans hem började man rätt tidigt med att ha var sitt fat. Han tyckte det gemensamma ätandet var litet otrevligt. I synnerhet tyckte han så, då ~~långmjölk~~

Fig. 1  
Landsmålsarkivet Uppsala 23738  
K. Berglund. 1957. OVANSJÖ  
GST.



/fil/ skulle förtäras." *ha val ju et sont pyaskans*  
 Av råmjölken, för vilken ingen annan benämning var känd, be-  
 reddes *kälväst* och *ysbruz*. Denna senare maträtt erhål-  
 ler man genom att koka upp vanlig mjölk och i densamma hälla  
 i koppar med råmjölk. *ohrupans* som den obestämda formen ly-  
 der; A.O. säger sig endast komma ihåg vårt nuvarande uttal, *ohrupa*  
 som är influerat av soppa, bereddes genom att värma upp mjölk  
 och blanda i svagdricka. Mot förkylning var detta bra, ty *ha*  
*värmds so gott*. *klüeruz* var ett gott tilltugg. Man  
 stekte fläsk och erhöll då *flot*. I detta flott hällde man  
 sedan pannkakssmet, och skulle det vara riktigt fint, använde  
 man även ägg i smeten. Givetvis fick man ej <sup>*ha*</sup> smör och *sügsst* -  
 (*tilltugg*) samtidigt. Det var rena lyxen. *slätvälluz* och  
*grynvälluz* varo båda bra maträtter att dryga ut med, och an-  
 sågs gott med. I slätvällingen var det mjölk och vetemjöl och  
 i grynvällingen var det potatisgryn och mjölk. En del ville ha  
 det *klümpst* men annars gjorde man en redning och fick  
 vällingen slät. *klümp* som man rörde till av mjölk och mjöl  
 var ju fint att ha till en buljongsoppa.

Landsmålsarkivet Uppsala 23738  
 K. Berglund. 1957. OVANSJÖ  
 GST.  
 Frgl. 1



När ett barn blivit fött i byn var det sed att gå med barnsängsgröt *bassgröt*. Första veckan gick man med ölsoppa och plättar, andra veckan hade man med sig gröt, som var tillagad av sötmjolk och risgryn, och fruktsoppa. Det finaste man medförde var en mäktig tekaka bakad av ~~teka~~ vete. Den var bakad som en rund kaka och mycket fint dekorerad med degen i blad och krokar. Varför den just hette tekaka kunde ej A.O. säga. Denna risgrynsgröt var en stående <sup>även</sup> maträtt vid begravningar. En annan form av "gröt" var *böfsgröt* eller flyttgröt som kokades dagen före hemfärden från *fabön*. Till den fick man äta nysilad mjölk, och troligen var det en av de få gånger, man fick förtära nysilad mjölk.

#### Beredningen av smör.

Då man kärnade smör, använde man en *sjena* och en stav. Till smörberedningen kom den huvudsakliga produktionen av mjölk att användas, och jag har tidigare påpekat, hur ytterst sällsynt det var att använda oskummad mjölk, att direkt dricka den.



Staven förde man upp och ner i kärnan, tills grädden började gryna sig. Så småningom fastnade staven i det smör, som bildats, och då fick man inte stöta längre. Man fick använda förstånd och ögon.

*int had man no annat o ga abst*

Smöret tvättades sedan i kallt vatten, tills det blev klart. Man kunde även tillsätta ett gult färgämne, men det använde man ej, då smöret skulle säljas till herrskap! "Det var så kinkigt med det så" Smöret förvarades i smöraskar av trä, oftast ovala till formen. Då männen arbetade i skogen kunde de få ha smöraskar innehållande  $\frac{1}{2}$  kg smör med sig.

När det kärnades smör var det festmat att få sig en smakbit i form av *frölgås*. Det var vispad smörmassa, som man tog upp ur kärnan och åt med litet lingon till.

Vardagsmat var det inte att äta smör. Vid större högtider förekom det dock, och särskilt vid julen lade man upp smör och gjorde det i form av en pyramid eller annan toppfigur, som vackert krusades. Smörtoppen skulle stå framme hela julen som en vacker dekoration på julbordet. Smör tog man även med sig vid begravning och bröllop.



Det ansågs fint att ha med sig en smörtopt som *fönny* .  
Att smöret var något extra och dyrt framgår av den låt , jag  
tecknat upp och som kommer från Ovansjö.

Beredningen av ost och messmör.

Vid beredning av ost användes den skummade mjölken. Man värmde upp  
den, så den blev *jūman* d.v.s. så varm som kroppsvärmen, det var  
det mått man mätte efter. Därefter tillsattes löpe. Det hade man  
erhållit genom att ta löpmagen från en spädkalv. Trots att man tog  
en mycket ung kalv, kunde det hända , att den förtärt ett och  
annat grässtrå, och det var viktigt att man tog bort stråna.  
Löpmagen veks ihop till en pung av ung ldm<sup>2</sup> storlek. Man "sydde"  
i hop den med en vispsticka. Så saltade man denna *påsa* och  
hängde upp den till tork. När "påsen" var torr, ursaltades den  
under ett dygn och var färdig att användas. Löpe eller *löpel*  
som det kallades tillsattes alltså *λ* den uppvärmda mjölken  
och rördes omkring där en stund. Den stelnade massan togs sedan upp

Landsmålsarkivet Uppsala 23738  
K. Berglund. 1957. OVANSJÖ  
GST.  
Frgl. 1



Den färdiga osten lades i ett krusat träkärl ostjäl . under natten. Sedan kunde man lägga ostarna på ett ostbräde, som placerades under taket på en hylla där. Detta var det vanliga i Man gjorde så te synes . Ju flera ostar, desto mera förmöget. Ostarna gneäs in med salt, ~~humle och~~ <sup>mäsk</sup> för att de skulle lagras. Under lagringen lågo ostarna på ostbrädet.

Ostystningen var s.a.s. det andra ledet i banvändandet av oskummad mjölk. Grädden användes till smör, rännmjölken till ost. Det tredje ledet skulle då vara messmör eller misöst . men dessförinnan kunde man bereda ostystning eller ystningsost Båda benämningarna användes. Man kokade upp vårha sedan man tagit upp osten, och endast litet smulor funnos kvar. Just som vasslan började sjuda, tog man av grytan. När grytan hade stått en stund, hade ystningen flutit upp till ytan, och man kunde skumma av den. Denna ostystning åt man mest som den var eller också kunde man låta den stana sag, varefter man stälpte upp den och skar den i skivor och lade den på brödet. Ville man ha mer ystning, kunde man slå i litet mer skummjöl i vasslan, mjölken kunde

Landsmålsarkivet Uppsala 23738  
 K. Berglund. 1957. OVANSJÖ  
 GST.  
 Frgl. 1



vara söt eller sur. Själv hade jag i somras tillfälle att smaka ostystning, men jag fann det ej särskilt välsmakande. Smaken var på samma gång stark som den var fadd, men de som voro i färd med att tillaga den, voro mycket förtjusta i smaken. / Jag gjorde ett besök på Lenåsens fäbodvall i Järbo, Gästrikland, en av de ytterst få platser i landskapet där fäbodliv ännu lever kvar. De, som vistas där, finna det vilsamt att komma <sup>dit</sup> både för sig själva och för kreaturen, vilka även de behöva omväxling! Givetvis användes separator vid tillvaratagandet av mjölken, men *fäyss* = ladugården, stugan ha urgammal inredning och smör och ost beredes på gammalt sätt / Detta var en parentes, men eftersom ämnet så starkt tangerar fäbodlivet, kan det ha sitt intresse att här meddela att så <sup>sent</sup> ~~snar~~ som 1956 fäbodväsen bedrives i Gästrikland.

Det var viktigt att man fick bort all ystning, ty annars blev ej mesosten, som skulle kokas ur vasslan, hållbar. För att förvissa sig om detta, lät man vasslan stå en stund, sedan man skummat bort ystningen. Den ev. ystning, som var kvar, sjönk då till botten----bottenystning. Denna använde man till degspad, eller



också silade man upp bottenystningen och åt den till bröd. Så kokades den från all ystning befriad vassla i hop till misost. Under kokningen bildades skum, vilket man försiktigt skummade av med en träsked, och lät den som kom i köket få sig en skik /själva skummet kom att heta skik / För att veta, när mesosten var färdig, prövade man med en sked och förde den utefter väggen på kärlet. Om den fastnade på skeden d.v.s. lapa var koket färdigt. Man slog mesosten i en form med tyg imila. Dessförinnan rörde man emellertid massan kall, till dess att den ljusnade. Gammal mesost, som kunde vara stenhård, tog man vara på så sätt, att man rev den och rörde ut detta med grädde och socker. Detta goda som då erhöles, kallades gels. Jag har redan nämnt att skummjolk användes vid ostberedningen, men till julosten kunde man använda sötmjolk. När ostmassan höll på att stelna, kunde man ta upp litet massa med händerna och krama ur vasslan och äta detta som smörgåsmat men även ensamt och betraktades väl som en liten läckerhet. Detta kallades ostmuis.



Jag har härövan sökt återge, vad mina sagesmän berättat om mjölk-  
hushållning i äldre tider. Som synes har jag ej säskilt skilt  
på vinter och sommarhalvår och därmed ej heller på livet i byn  
och i fäbon. Mjölken tillvaratogs ju på ungefär samma sätt året  
om ,och ämnet skulle ej behandla fäbodväsen. Jag är tacksam  
för vad som meddelats mig, och det är med glädje, som jag lyss-  
nat till det gamla Ovansjö målet. Självt är jag från Sandviken  
som är inkorporerat med Högbo socken, en socken som tidigare  
varit sammanhängande med Ovansjö socken. och jag har under  
samtalens gång märkt, hur min egen satsmelodi överensstämmer med  
mina sagesmäns, och flera ord och uttryck äro av mig själv an-  
vända i mitt eget mål.

Det skulle glädja mig om denna lilla uppgift, behandlande  
mjölkhushållningen kunde tjäna något syfte.



hø - røn i sko - má - kar - får som ha hant om  
smø - ra hæ æ so dyt vi ha asint mer  
æk - tan er før smø - ra

Landsmålsarkivet Uppsala 23738  
K. Berglund. 1957. OVANSJÖ  
GST.