

24556

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Ängermanland

Ånundsås 8:4

17/11 1960

Jakobsson, Frida. 1960.
ULMA:s frigel. 1 mjölkhuskilling.

21 H. 4c

Ex. OSD

24556

1) Mjolk

Mjolk användes i huvudsak till människo föda. Men även till spädkalvsupp-
födning, att använda mjölk till färgning färskon sj.

Spensvann mjölk var den mjölk som var nymjölkad, den be-
nämndes varm mjölk, mjölksup, var när man tog sig en sup ur ett stopp!

Rokt mjölk var en himna bildades, kallades = (himni) å (skimni).

Grädd = fil = surfil.

Jfs acc.
24056, F. Jakobs-
son, seder och
bruk på en
fäbodvall,
s. 5-7!

Landsmålsarkivet Uppsala 2456
Frida Jakobsson. 1960. ANUNDSJÖ
ÅNG.

Frgl. 1

Spälv löpt mjölk = (luppenmjölk)
(sur mjölk).

Naqer mjölk = (rärme mjölk)
(slåmjölk).

Spälv surnad mjölk = (sur mjölk)
(gluller mjölk).

Tjock mjölk fick man genom
att tillsätta täppte fette i
nymjälkad mjölk. Tätgräs
fanns här, men det användes
ej.

Tätten var det som låg närmast
grädden.

Tätmjölken förvarades i tyttor
= trätyttor, om sommaren i

Källaren under den Lid
man var borta i fäbodarne
med korna.

Att bereda tjockmjölk gjordes
så: Av tälten strök man
ut runt kring kärtets
botten o' kantar. Sedan
gick man lita mjälken stå
1 dygn på ett varmt ställe,
den mjölk som miss lyckades
benämdes, surtjockmjölk, den
blev i regel gristöda.

Söt mjölk kunde man äta
både kall o' uppkokt, som
mjölk bryta, man bröt sönder
brödet i små bitar sur i
mjälken.

Uppkakt mjölk åt isomband
med kall gröt som man
skedvis lade ner i den
uppkokta mjölken.
av denna rätt kunde man
äta både som morron & med-
dagsmål.

Frusen mjölk medfördes ej
på färder.

Att äta direkt ur lägg
benämndes fär = (fil lägg)
då åt man bort den tjocka
grädden.

Självsurnad mjölk kunde man
värma tills den blev lite grumlig
då åt man till smärjas.

Att tillsätta läpsörme i mjölk kunde man få sätast = (brunost), man värmden mjölken, till satte löpe, sedan mjölken stannat i löpet sig rördes om med en frösa, sedan tillsattes lite socker, därefter kokades vasslan med ost. Fills både vasslan i ost. blev brun, Denna rätt ät med filmjölk vid bjudningar som en after rätt.

En kösmjolk tillreddes dels ugnsost samt pan kaka, ugnsosten tillreddes så att man blandade 1 del sätmjölk 3 delar kösmjolk samt lite

socker, denna blandning
hålls i ett fat, som sättes
i ugn å gräddades till den
fått en ljusbrun färg, den
ät även till mjölk, som
afterrätt.

Pankaka gräddades i ugn
å äts med lingon sylt till.

Den grönliga massa som vid
bakning av vassa, kallades
vitmeser och äts till bröd.

Av kärngrädden fick alla inom
familjen smaka på

Denna fick man äta till bröd.

De rätter som tillreddes av mjölk
å grädd. var flätgröt tvorsvälling
Klimpvälling, Vitmjöl användes till

Dessa rätter, man kunde äta
 dessa till margon å kvällsmål.

- 111 -

Den uppsilade mjälken förvarades
 i en mjölk bod hemma vid gården,
 på väggen i boden var uppsatt
 träsläer med pinnar vilka högen
 sattes på. I fåboderne var det
 samma anordning.

I mjölkboden som var sammanbyggt
 med boningshuset förvarades mjölk
 smör å grädde. En liten glugg
 i väggen fick tjänstgärs som
 luftventil.
 Öst hyllor vara även uppsatta där.

De kärl som användes vid mjölk-
 ning kallades mjölk stäva.

Silning av mjölk användes en rund
sil med handtag på båda sidor
samt en lästrogbar ring med en
insets av silduk = (selvär) av
mässing.

Mjölken silades upp i kyg i träskä-
lar, på senare tid fat av smölj.
Skålarna voro dels tillverkade av
vidträ = (Ljurbjärk)

Att skumma bort grädden användes
handen, på senare tid en visp
gjord av björkris.

Den mjölk som skildts från grädden
kallades rånni mjölk den fick
rinna ner i en cytta av trä,
grädden hölles ner i smörkärnan.

Den boarblivna sanden i tiogt användes till säriga bröstvärtar kospennar = (kokkikk sarning) samt till säriga läppar. = (meun jipern)

- smorning

Vid rengöring av mjölk tiog träbyttar träskålar användes kalk samt enris med kokt vatten. Trögar som användes var gjorda av skäfte, trägen fiod själv torka ut på en bänk.

Mjölksprodukter mergrädda i jorden färckarn sj.

14

Perodning av smär smär beroddes endast av kommjölk smär användes att bröda på leröd. Det mesta såldes till affärenna.

En kärna var en rund hög i smal stänka, som var gjord av laggar samt band av garn omkring som höll i hop laggen, häspån som användes vid kärningen kallades (Lyreln, - tyrt) den var av trä, man kärnade med ledda händer, genom att dra Lyreln upp å ner i park fart så att det skulle bildas luft i grädden blev den fortare tjock å blev fort smör.

Kärnan med grädden fick stå vornt till, innan man började kärningen, att lägga en slant i grädden när det gick sekta med smörbildningen förkom ju, men med ganska väligt resultat.

När kärningen misslyckades var därför att grädden var från de kar som mjölkade lite eller stod i sin grädden var härsken, man kunde få hålla på med kärningen 1-2 dagar utan att det blev något smör. Femna grädde måste i regel användas till surbröd bak detta bröd kallades filkaka.

Någon annan benämning på grädde var endast = kärnfil.
Kärnmjölken förvarades, av den gårdes kärnmjölksort, samt till bröd bakning.
Man kunde även använda den

- 12

att vricka för försten, man blandade 1 del vatten å 1 del kärnmjök. Dessa dryck medfördes när man var ute i slätterarbete.

Efter kärnningen spöydes smöret med friskt vatten tills all kärnmjök gått ur, man använde ett särskilt smörtråg = (smörsläck), saltningen skedd omedelbart.

Man fick alltid smaka av det nykärnade smöret en lillgås, den var ungefär 6x6 i storlek.

Att tvätta smöret användes inga andra redskap än händerne.

Smöröt benändes (= smärklimp)
vilket packades ner i en stor
träkylla, den var gjord av
laggar, någon sådan i ett
helt stycke vet jag ej av.

Några särskilda uppläggningar
av smör fanns ej annat än
en träsked som man liksom
gjorde halvirkelformade
skivor på fat.

Smör som man hade med
sig i skog & mark ute i
slätterarbete jakt & fiske
lades i en smörask.

Smöret såldes även till affären
(= handelsboq.)

V
Beredning av ost.

Någon kokning av Kåmjölk förekom ej.

Inblandning av ost i bröd förekom ej heller.

Det tillverkades inga andra ostsorter än söst. vit ost = (=söt mjölksost) samt Kårmjölksost.

Ost tillverkades endast av kornmjölk

Gammal ost gjordes av själv-surnad. skummjölk (=rämmjölk)

Ostkorgar gjorda av trärötter fanns. men användes ej, storleken på dessa korgar var 20 x 70.

Ostkar användes mäst.

Ostlöpa fick man av kalvmage, på en nyfödd kalv, kalven slaktades gerrast, man tog läp magen, som sedan torkad, när den skulle användas fick den först ligga i saltlake, av denna vätska tog man 2-3 matskedar i mjölken så den skulle ysta sig, denne bl. kallades (-keslägan)

Man använde en storf kittel eller gryta att göra ost i. Mjölken värmdes upp till lagom värme, ostlöpe tillsattes, mjölken fick nu stå å ysta sig.

Osten togs upp med händer-
na å lades i ostkaret som
man förut lagt en vit
handduk, sedan tryckte
å knådade man osten i
ostkaret tills vasslan rymmit
ut. Ost mas kallades den ost
som stannade kvar på botten
av grytan, den togs upp
med vasslan med en björk-
ris visp å krassades till
en liten boll, av detta pick.
barnen smaka.
saltning av ost förekom ej.

Osten fick ligga i ostkaret
tills mesostent var färdig.
Den lades på en ost-hylla,
när den torpat litet lades

den i en låda i källaren
 där fick den vara tills den
 färskaste smaken gått bort.
 Marron i kvällsmålet användes
 till ost, före flyttning från
 fäbodarna gjordes en ost som
 kallades (=buffersitost).
 Någon gormensam ostfällverk-
 ning förekom ej.

En läpplugg användes en bit
 åt gången som sedan blev
 bortkastad.

Den kittel som användes att
 göra ost i fick hänga på
 en hänganordning i äppen-
 spisens man eldade under
 den, den kunde även

-18-

plaseras på en kokspis genom
ett först taget bort spisringar-
na.

En ostgryta med ben kunde
ställas ute på gården med
några stenar om kring,
samma vardet i fåbodarna.

Av själv surmand mjölk
kunde man även tillverka
gammal ost. Det gjordes av
den mjölk som man av-
skild i från grädden, mjölken
fick stå tills den själv läpt
sig, sedan fick den stå över
elden i grytan tills den
blev het, med ett durkslag
tog man upp osten i lädle
den i ostkaret som man föret

-19-

lagt en trasa eller handduk,
när all ost var upptagen.

knöt man ihop handduken
med ostens i lade den i den
kokande vasslan där fisk
den koka en liten stund.

sedan lade man ostens med
handduken bring lebbaka
i ostkaret formad den ostens
den fisk sedan sti i kare
tells dagen efter.

Då tog man bort duken och
lade ostens på en spån, sedan
fisk ostens forka ett dag
eller tells det blivit lite
mögelfläckar, då tog man
en ren trasa i vira den
samt lade den i, nu lade i
pöllaren där fisk den vara

-20-

en 2 månader, den skulle bli
mörkbrun till färgen när
den var fin.

VI

Massmör

Vid kakning av vassla till
mesost tog 4-5 fin, den
kallades Melanost eller blawa
den tjockflytande massan kalla-
des ost meser, den vispades
sänder med en vispor lejöck-
ris. Detta kokades tillsammans
med den övriga vasslan.
Mesost kakning förekom i gång
i veckan, i fabodas varje dag.
Den mesost som stannade vid kanten
på grytan kallades skovan.

-21-

I Vasslen kunde man blöta
vanligt kumbröd samt äta
den som blöt-lura med smör
på.

Mesost kokades i samma gryta
som man använde för vanlig
ost, någon särskild kumblana
tillverkades ej, utom endast ost
som färdades i ostkaret vilken
förut beplöddes med en vit
handduk.

Här är några rättis gorda av
mesost, man tog grödde som skulle
vispas till hård skum sedan till-
rättes litet socker, sedan skrapade
man littet av mesosten i denna
blandning vilket pådes i kop
denna rätt åt man till bröd=
(mesofil)