

2821

VÄSTMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Västansfors

Åkerberg, Carl, 1930

Svar på ULMA:s frågelista I Mjölkhushållning

43 bl.4:o (ej avsl.)

2821

## I Olika slag av mjölk.

Mjölk, ingen annan allmän benämning. Mj<sup>o</sup>lk.  
Kornmjölk å getmjölk användes till människoföda.  
Killingar kunde ibland få något litet med av getmjölken,  
om mjölkerskan ansåg att hushållet därtill hade råd. Men  
kalkvar skulle alltid få spånvarm mjölk i stävan eller  
skop-an tills de voro några veckor gamla, därefter skum-  
mjölk så länge som olika hushåll därtill kunde ha råd.  
Benämningen "spånvarm mjölk" användes sällan, utan  
det hette i dagligt tal "nysila mjölk" både före och strax  
efter silningen. Förekvar fingo "nysila mjölk" tills de  
voro två månader gamla. Somliga kalkvar tålde ej vid  
för mycket "nysila mjölk." Nu mera heter det näst "söt  
mjölk," vare sig spånvarm, nysilad, oskummad eller skummad.  
På längre som "mjölkka håller te koka av" kallas den söt.  
Vriin = vriden mjölk håller inte längre att koka av, emedan  
den är på väg att grana och därpå att surna och rypa. Vid  
kokning av vriin mjölk uppstår gärna en vit, större eller min-  
dre ostmassa i kokkärlens botten.

Västmanland  
Västansfors sn  
b. Åkerberg, 1930.

Tjårnmjölk å krita vispades somligstädes ihop till en vitfärg, varmed tak och murar i hemmen beströkas. Mjölkka i färjn gjorde, att inte spismurans vitstrykning kunde "färg åv så" = färga av sig.

Någon borthållning av mjölk förekom aldrig i de gamla stugorna och gårdarne, där stor försiktighet rådde och även den sämsta mjölk dugde till mat och dryck både ute äinne.

Råmjölk gav kon i nio måk efter kalvninga. Det förekom en mjölkning i måkå = målet. Nu mera räknas tre måk = tre mjölkningar om dagen, men förr mjölkades endast morgon och kväll och räknades alltså två måk om dagen. Råmjökka till och med fjärde målet användes till kälvost, men från och med femte till och med nionde målet till skärpost. Fömt efter nionde målet dugde mjölken att dricka eller användas till annan människoföda än kälvost och skärpost.

Benämningen "kälvdans" är alldeles okänd i västanfors-orten, i frågan om råmjölksanrättningar. Här är det endast

kalvarnes skutt och krumsprång som kallas kalvans.  
 Råmjölken från de första fyra målen hälldes i bunkar  
 och formar och kryddades med kardemumma, varefter  
 den, på svag värme, skulle gräddas till kalvost, då  
 bakugnen ibland var alldeles fullbrätt med bunkar och formar.  
 Någon annan benämning på denna anrättning än kalv-  
 ost har aldrig förekommit. Liksom grannas vid bak-  
 brukar få ett par bakbullar med av baket, förekommer  
 också att grannas får en kalvost att smaka, när kon kalvost.  
 Kalvost kunde lätt och fort surna och mögla eller mögla  
 och surna och därför inte gärna komma till användning  
 vid några speciella tidpunkter, för så vitt att ej användningen  
 i så fall kunde ske liksom handelsvis.

Av den tidigare råmjölken, som kunde ysta utan löppre,  
 bereddades ibland även krutost, som då fick gräddas i en kruka,  
 stående i en gryta med kokande vatten.

Men från och med femte målet eller mjölkningen  
 kunde ej råmjölken ysta utan löppre. Då slaktades en

kalv, som endast fick vara tre eller fyra dyggn gammal och blott fått "nysila mjölk" till föda under sitt korta liv. Av skummjolk skulle ej någon ost eller löppre ha kunnat bildas i kalvens magsäck. Mormor, som var bondgumma, tog osten, som hon kallade löppre, ur kalvens mage och tvättade densamma, för att sedan nedlägga den åter i magen. Så vände hon hela kalvmagen några gånger i ett fat med sköjande vatten, som på detta sätt löpprades ändamålsenligt. Detta vatten hällde hon sedan i råmjölken, som fanns i grytan, vars hela innehåll därpå bara skulle värmas till rystning. Osten upptogs slutligen ur grytan och knådades i ortkaret. På sådant sätt beredde mormor skarpst av råmjölken. Och av vassel kokade hon missa och missost. Missa var säsig och tunn och användes att bre på bröd. Missosten kunde formas och torkas för varaktigare användning. Även av annan mjölkvassel bereddessa missa och missost.

Ordet "mjölksuppe" finns icke alls i vårt ordförråd.

2

Landsmålsarkivet Uppsala 2821  
 Carl Åkerberg. 1930. VÄSTANFORS  
 VSTM.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2821  
 C. Åkerberg. 1930. VÄSTANFORS

Däremot finns en dryck, en varm dryck, som kallas ölost, en kokblandning av mjölk och svagdricka, med något sirap till. "Pilsner" är lika okänt som "mjölksuppe".

Skummet på spånvarm mjölk i stävan kallas skroggä, på vårt byggdemål. När mors yngre syster var barn, brukade hon få sådan spånvarm komjölk att dricka ur ett horn, men när hon blivit äldre, gick hon själv ut till ladugården med en skopa, för att dricka skroggmjölk ur stävan.

kvinnor, utsända att bjuda på mysilad mjölk, är någon ting okänt för både mor och mormor.

Vid festliga tillfällen bjöds aldrig sötmjölk för festens skull, men väl - brännvin. Mor minns ej bränningen, men hon har sett mormors brännvinspanna.

Skummad mjölk, som var på väg att grana, kallades stundom rännmjölk.

Kokt mjölk kalla vi "äppskokt mjölk" och hinna på äppskokt mjölk kalla vi skinn eller linn, fine, neutrum.

Filburk är ett allmänt använt ord, men ordet "fil" finns ändå inte i vårt mjölkspråk, och inte "filar" heller. Men orden "grädde" å "täte", = tätä eller täte, finnas förstås. "Mjölka står å tätnar," säga vi, även "tjocknar."

"Mjölken skär sig" eller "mjölka för så" säga vi nog ibland, när den inte håller att koka av, men på "själslöpt mjölk" känna vi endast benämningen surmjölk, surmjölk.

"Mjölka å kol blå", = mjölken är kol blå, heter det nog om mager mjölk, men någon särskild benämning på sådan mjölk ha vi ej hört användas. Det finns kor, vars mjölk aldrig bär någon grädde och då betecknas mjölken magerhet med uttrycket "kol blå". Men min mor hade en gång, på ett torp i Norberg, en ko, som mjölkade bara grädde, när ko, koa, skull te sin åv.

Surmjölk, var först vriin = vriden, så gläna å slutligen sur, själösur. "Mjölka ha vrii så - nu å ko gläna." Gruttmjölka va vasslu å iystu, men inte vurst sur.

Någon känsla av avsmak för surmjölk å grütmjölk har aldrig gjort sig gällande, men gläna mjölk, som ju smakade illa och inte höll att koka av, var långt ifrån begärlig. Gläna mjölk var det bäst att låta surna. Ty surmjölk var alltid begärlig. "Sur mjölk å kalla jöbbær" var riktig lystmat för samtliga män å kvinnor. Sur mjölk å gröt äts om kvällarna. Surmjölka stod i ett stort stenfat på bänke. Å där stog ju å grötfäta. Far å mor å pigur å drängar å hjärpsök å allehop åt ur ett å samma grötfat å döppta i ett å samma mjölkfat. Ism åt förstås me träfer. Å de vat nog tatt me små grötlimpar kvar i mjölkfäta. Å grütmjölk drack bon å drängsen ur e stor träbytta uta på jöke eller i skogen om dagane. Å makkar, = maskar, brukar grüta milla iysta mera i bytta. Men grütmjölk va hållsam å förlka va freskt å staf.

De nu gamla minnas när tätörtu någon enda gång här i västanforsortu användes till tätärme. Den användes lika här som användades i vårt land. Något annat namn än tätört eller tätmjölksört känna de gamla ej till.



Nu mera synes tätörten nästan vara bortglömd, men rikligt med tätmjölk finns det alltså. När täte på något ställe tar slut, så finns det alltid någon gammal gumma, som har något kvar i sitt skafferi. Hos sådana gummor blir det aldrig slut. Om täte underhålles med gräddda undan för undan, så går det aldrig ur. Ordet täte är på vårt byggsdsmål ett neutrum utan numerus. Man säger t.ex. inte ett täte, utan mindar eller mera täte, lite eller måttfy täte. Den bestämda formen är lika som den obestämda. "De där täte va bra." "Slur ska vi få nå täte?" "Ja har torka lite täte, å de täte ska ja lägg mæ i brève te Amerika, så systar mi kan få jör se lite tätmjölk." I träbunkar kunde de täte sitta kvar fast bunkarna diskats alldeles rena. Slog man nysilad mjölk i en sådan bunk, men inte "strök i täte", så vart det tätmjölk ändå, emedan tätes egenskap fanns insyrt i bunkens trä. Annars ströks i täte i botten av varje fat eller bunk och så silades mjölken upp i dessa fat och bunkar.

6bs!

Mor brukade ställa faten och burkarna på skafferiets hyllor. Det fick ej vara varmt ä inte för svalt heller i skafferiet eller mjölkbodens skåp. Var det för svalt, så kunde det dröja i två, tre dygn och hända att mjölken ej hunnit bli tät ändå. Och var det så svalt, att man nästan kunde beteckna det som kallt, så var mjölken aldrig tät.

Den mjölk, som användes till ärtadkommande av ny tät mjölk, låg tät under gräddlagret. Mor makade undan grädden något med skeden och tog därunder några skedar fet mjölk för behovet.

3 riktig tätmjölk förekom aldrig vassle. Fätmjölken kallades även långmjölk. Men långmjölk ä filbunk var inte alltid detsamma. Låg ett gräddlager på mjölken i bunken, så kallades bunkens innehåll filbunk, änskönt att mjölken under grädden icke var lång. Då kunde nog mjölken under grädden nog vara vasslig. Ibland hölldes vasslen av, men stundom vispades också alltsammans ihop till en rätt så tät filbunk, men så tät som vanlig

långmjölksfilbunk vart den inte. Riktig tätmjölks-  
filbunk var nästan så god som grädde, men kunde  
även bli sur, så att den ej smakade bra utan tillsats  
av socker. Något starkt smakade det i alla fall. Vålgjord  
och färsk filbunk, utan kryddor, var ju bäst, tyckte vi. Och  
den där gamla, syrliga långmjölken ville vi ejens kalla filbunk.

Somliga kor ute på bete lämna en mjölk, som  
blir tät alldeles av sig själv, och det tros att sådana  
kor gärna förtära något slags gräs med tätörtens egenskaper.  
Denna självtata mjölk betraktas emellertid icke som  
riktig tätmjölk.

Att tillätta tätämne kallas "stryk i." Mormor  
"strök i." Mor ha "stryki i", ko "stryker i" å ska "stryki."  
Och mjölken blir tät, mjölka fjäkknar, fjök~~nar~~.

Men det är ju så rätt, det, det heter lika ofta  
"stryk under" som "stryk i." Slörde det myss av mor, som  
sa "stryk under" så fort ko hann.

Somliga hushåll ha ännu i dag tätmjölk jämt att äta.

Flusmor tar unna lite tätmjölk i ett glas eller i en kaffekäpp å gömmer på e hylla i skafferi te dess att de behöfs "stryk under" te ny tätmjölk.

Vill man ha filbunk måste det vara nysila mjölk te "stryk under." Det går ju även med skummjölk, men då blir det ingen filbunk, utan vanli lagnmjölk, säger mor. Ty för att det skall kunna bli filbunk, måste ju grädden tas mæ. När mor tjänade psiga i bondgårdarne brukade hon få "stryk under" i en bleckbunk, som rynde en kanna. Hällst bleckbunk, emedan erfarenheten visat, att blecket tog grädden bättre ur mjölken, än vad materialet i andra bunkar kunde göra. På hällde mor ett halvstop nysila mjölk i bunken, som därpå fick stå på hyllan till dess att det vart grädde på mjölken. Då slog mor i ett halvstop till, som ochå fick stå till dess att det vart ett andra gräddlager i bunken, då hon för tredje gången fyllde på ett helt stop nysila mjölk i samma bunk. På detta sätt, åstadkom tre grädd-

lager, och det var riktigt filbunk. Sådan filbunk finns inte nu, säger mor. Men filbunk gjordes mest på beställning och var dubbelt så dyr som tätmjölk av skummad mjölk. Man hade ej råd att för eget behov göra filbunk eller använda rysila mjölk vid beredning av tätmjölk.

Färder i skogen förekomms endast om vintern, då ju inte gärna någon mjölk kunde medtagas. Men på sommaren under slätterna eller i dagsverket vid herrgården hade tjänstefjorren och dagsverksfolket med sig en bandad träbytta, rymmande fyra kannor och fylld med surmjölk. De kunde ibland dessutom ha med sig en bleckkruka, rymmande fem kannor. Alla drucko ur samma bytta och det var många olika munnar efter varandra vid en och samma byttbrädd. Någon enda kräsen piga undvek dock byttbrädden, när någon skäggig kar tagit sin mun därifrån. Man förtår hur det såg ut i karrens överläppsskägg. Vid måltiderna där

ute hållde folket surmjölk i kruklöck och betade  
brö däri eller åt kalla jorlbär te mjölka.

Hemma vid gården förvarades tätmjölken om vintern  
inne i stugan <sup>på</sup>hyllor eller väggbräden nära under taket  
och på sommaren ute på mjöl-låvarne i matboden. När  
träbunkarne togs ner från hyllan under taket inne i  
stugan var det som en luden föll på mjölken. Men  
det smakade inte mögget ändå av det ludna grädd-  
lagret eller det tjockare laget, som bildats ovanpå mjöl-  
ken i bunkarne däruppe under taket.

Seg och trådaktig tätmjölk kallades långmjölk.  
Men det kunde också hända att tätmjölken var stöcken.

Tillverkades tätmjölk av oskummad mjölk? Ja, om  
det skulle göras filbunk, men annars hade man icke råd  
att göra tätmjölk av oskummad sötmjölk.

Uppvärmades mjölken? Nej, den skulle tvärtom stå och bli  
sväl innan den slops upp i fat och bunkar. Var det brätt  
om med andra göromål, kunde mjölken ibland få stå kvar

i stävan tills kl. 10-11 på f.m. Och då hade mjölken nog hunnit svalna. Annars användes krukor vid svalning av mjölken. Tiden för svalningen i stävan var olika lång, berende på huru stor mjölmängden var. Stävan togs med in från ladugården, och hade man då intet annat förhinder, så slags mjölken genast upp i krukor, som antingen hängdes på en häpp över den friska hållan i backskutningen eller ställdes kvar i farstu och där i ett åmbär med kallt vatten. Då svalnade mjölken ganska snart i krukorna. Sedan hölldes mjölken upp i fat och bunkar. Dessa förvarades på hyllor nära taket inne i stugan om vintern, men på lårlocken ute i matboden under sommaren.

Krukor användes endast vid mjölkens svalning, annars slags mjölken direkt ur stävan och upp i bunkar, för att det skulle bli vidare rftar åt grädden.

Hur tillgick beredningen av tåtmjolk från det ögonblick, då sätmjölken skummats? Jo, lika som vid beredning av ostum?

mad. Det var bara te stryk i ett skebla tätmjölk å sen  
lät skummjölka stå å tjockna.

Tjockmjölkstunna! "Va skull då va för slags tunna?" för-  
vånas alla gamla gummor, som tillfrågas. Äru mjölkkar då?  
Nej, de ha aldrig sett något sådant heller.

Flur bibehölls tjockmjölken i godt skick? Den "stog så länji"  
om den förvarades på svalt ställe.

Tätmjölkjäsning kunde övergå till vanlig surmjölk-  
jäsning om det var för varmt, så att mjölka skar så.  
Mjölkka får så. Mjölkka ha skivri så. När den skar sig,  
gick det täta ur den. Och då var det inte längre lönt te  
stryk i nå heller i den mjölken, som hade skivri så te  
vatten å ysta. Vattnet borttog något av likheten med vanlig  
själv-surnad mjölk, men benämningen surmjölk och sur-  
mjölkens användning var dock lika. Vattnet slags ej bort, utan  
vispades ihop med det vita till vanlig surmjölk att beta brö  
i och äta eller äta kalla jölkbar till. Annan drack man  
surmjölk för att släcka sin törst, och vart man ofta tontig,



så slog man friskt vatten i surmjölken, för att drycken skulle vara längre. Sådän dryck kallades bländur. Stundom blandades surmjölken med kärnmjölk, ibland med både vatten och kärnmjölk. Vanliga blandur erhöles emellertid vid smörets tvättning. Före saltningen skulle smöret tvättas i två vatten, som då fick en svag likhet till färg och smak med kärnmjölken, och detta vatten, det var riktiga blandur, det. Eller kanske rättare vanliga blandur, d. v. s. den dryck, som mest gick under benämningen bländur. Slog man vatten i kärnmjölken, som ju också ofta hände, blev ju drycken bländur förnämligare. Alla slags bländur förvarades i drickskrūkur<sup>v</sup> var som hållt inne och ute. Både i skogen och på gårdet kunde drängen ha en kruka blandur med sig under arbetet i sommartid.

Mysk, myska, äter stundom nästan som mjöka, är på vårt byggdemål femininum. Men myska är ett verb föntas. Piga myskar, piguna myskar. Mor myska i går å

my<sup>s</sup>ka i da ä my<sup>s</sup>ka i m<sup>o</sup>rsu, men sen my<sup>s</sup>ka  
p<sup>i</sup>ga eller sen ska p<sup>i</sup>ga my<sup>s</sup>ka. — R<sup>a</sup>my<sup>s</sup>ka fem.

My<sup>s</sup>ka a sp<sup>a</sup>nnuarm, adjektiv, a bra, adjektiv.

My<sup>s</sup>ka a n<sup>y</sup>s<sup>i</sup>la, adjektiv. P<sup>i</sup>ga ska n<sup>y</sup>s<sup>i</sup>la = sila, verb.  
Med ny framf<sup>o</sup>r l<sup>a</sup>ter sila som silla, sila. P<sup>i</sup>ga n<sup>y</sup>s<sup>i</sup>la  
my<sup>s</sup>ka r jonst, n<sup>u</sup>nast, my<sup>s</sup>s. Ho silar, n<sup>y</sup>s<sup>i</sup>lar my<sup>s</sup>ka.  
Ho ska sil my<sup>s</sup>ka, n<sup>y</sup>s<sup>i</sup>lar my<sup>s</sup>ka. P<sup>i</sup>g<sup>i</sup>na silar.

Sk<sup>i</sup>m<sup>y</sup>ska, sk<sup>i</sup>m<sup>y</sup>ska, femin., l<sup>a</sup>ter n<sup>a</sup>got emellan my<sup>s</sup>ka  
och my<sup>s</sup>ka, liksom s<sup>i</sup>r<sup>m</sup>y<sup>s</sup>ka, subs. fem. Fl<sup>a</sup>m<sup>y</sup>ska, adjektiv.  
K<sup>o</sup>a a l<sup>a</sup>t<sup>m</sup>y<sup>s</sup>ka, adjektiv. T<sup>a</sup>t<sup>m</sup>y<sup>s</sup>ka, femin.

Gr<sup>a</sup>da, gr<sup>a</sup>da, maskulinum, liksom f<sup>i</sup>lb<sup>u</sup>ng, f<sup>i</sup>l<sup>o</sup>  
bit<sup>u</sup>ng<sup>e</sup>n, f<sup>i</sup>l<sup>o</sup>bit<sup>u</sup>ng<sup>e</sup>n. Även i byggnad<sup>e</sup>n användes  
nu mera emellertid lika ofta ordet den som ho och  
han i f<sup>o</sup>ga om mj<sup>o</sup>lk och gr<sup>a</sup>dda.

My<sup>s</sup>ka f<sup>a</sup>sa, vill f<sup>a</sup>sa, ha sk<sup>i</sup>rt sa, sk<sup>a</sup>sa,  
verbala uttryck.

My<sup>s</sup>ka a gr<sup>a</sup>na, adjektiv, eller har gr<sup>a</sup>na, verb, s<sup>i</sup>  
att den inte v<sup>a</sup>re kan gr<sup>a</sup>na, verb. Ho gr<sup>a</sup>nar, verb, ä

br då föntas gräna, adjektiv. Gränmysk både har gräna å & gräna, men surmysk ha rüna å & sur.

Myska vill gärna vräse, verb. Ho a läng vräse, verb. Ho vrärsä eller rättes vrärsä, verb. Ho a vräen, adjektiv.

En filbunsk, myszy filbunsk, många filbitykar. Filbunsk a gst, filbunskan a go.

Tätot, tätotn, maskulinum. Myszy tätot.

Täta, neutrum, se blad 8!

Längmysk. Myska a stäku, adjektiv.

Kärrmjölk och surmjölk ihop är en god dryck och av sådan blandning bakas goda limpor. Till och med glänmjölk kan användas i limpedgen.

## II. Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

Sötmyslk. Sötmyslka, femininum. Vuxna personer kunde, för att få mjölkdrycken att vara längre i drickskrukan ute på gården, stå i friskt vatten. Men i den oblandade mjölken brukade familjens medlemmar inne vid bordet bēt & brō, hæt brō. Bēt kommer av bēt, bīta. Man bet av bitar med tänderna och lät bitarna falla direkt ur munnen, ned i mjölkskålen, bunken eller tälrekan. Eller också höll man bröststycket över tälrekan och bröt bitar därav med nypan. Så åt man myslk & brō till efterrätt. Myslk & gröt var dock den vanligaste kvällsrätten. Gröten var tillredd av risgmjöt & vättn. Då stog förtärs gröten varm i det gemensamma grötfatet. Alla vid bordet hade dock var sin tälrek, när sötmyslk användes. Den gröt, som möjligen vart över i fatet, användes följande morgon till äpkäkt myslk, medan mjölken ännu var het. Antingen fick då var och en själv se & kalla gröttklimpar i sin varma myslk eller hade mätmor lagt gröten klumpvis i mjölken redan i kastrullen. Annars var stekt gröt ganska omtyckt som mörsmak.

Man hade ej gärna råd att steka gröten i smör, utan den stektes näst i fläskföt. Stekpannan ställdes på en träskiva eller järnträfet på bordet och fläskan fek da fläskas sm skövda. Fg dsm va gou, dsm.

Ingen mjölk fick frysa. Om sötmjölken frös, vart grädden förlorad. Av isen i frusen mjölk blev det, genom smältningen, hälften vatten i mjölken. Ville man koka någon rätt av sådan vattenbemängd mjölk, måste man tillsätta socker, för att få kraften hjälpligt återställd.

Små tråg, att tvätta smöret i, funnos nog, men något mjölktråg ha de gamla aldrig sett. Av den oskummade mjölken bereddades emellertid både filbunk och ost. Flur filbunk bereddades är förut beskrivet. Ordet "fil" finnes ej i språket. Filbunk hann sällan eller aldrig bli gammal och sur. Ost kunde göras även av skummad mjölk. Av mysilad mjölk kunde aldrig skovor bildas i kokkärlet, som ibland av skummad mjölk. Av både skummad och oskummad mjölk kunde beredas stjärnost, rörost och brunost, kokas

välling och röra. Äggröra tillredes av mjölk och ett söndervispat ägg.

Skarpost kunde tillredas endast av mysilad eller oskummad mjölk, men hållst av råmjölk, se blad 2-4! Vid tillredning av skarpost skulle mjölken bara värmas. I ostkaret voro krumelurer skurna, så att osten blev utsirad med granulät. Efter knådningen i karet fick osten, något påsattad, stå kvar där ett dygn, varefter den upptogs och lades på en hylla under taket att torka. Osten var vit till färgen och hade formen av en tegelsten, med ungefär sådan storlek och så. Såsom torkad förvarades osten i skafferiet. En halv ost skulle räcka i massäcken flere dagar. Man skan skivor av osthalvan att äta såsom sovel till brödet. Det ansågs syndigt att äta sovel till smörgås. Att äta mycket bröd till sovet kallades att sorla (sö<sup>u</sup>ka), som alltså betydde försiktighet med det dyrbara sovet.

Pållost är tydligen den, som mor och mormor kallade stjärnost. Den tillredes av antingen skummad eller

skummad mjölk, med tillsats av surmjölk. Blandningen hölldes upp i ett bleckkärt med runda, trinda, krukiga håll tätt i bottnen, vilket kärt kallades oststjärna. Sötmjölken koktes upp i en gryta, innan den blandades med surmjölk, och blandningen måste ysta, innan den slogs i oststjärnan. Det fick ej röras i oststjärnan (som för rörost). Vassen rann ifrån, genom hålen, och osten var kvar i oststjärnan. Osten lades upp på en tallrik. Man skar skivor av osten och åt. Det var fin mat. Men man fick ej äta smörgås därtill.

Rörosten tillreddes av nysilad mjölk, om man hade råd därtill, annars av skummad mjölk. Mjölken koktes i en järngryta, varpå surmjölk tillsattes, så att det blev ystmjölk. Ystningen togs upp ur grytan och saltades i ett fat, varpå man rörde i fatet med en sked tills osten var sval. Denna vita ost äts sedan med kniv eller sked.

Av sållostens och rörostens vassel gjordes missost och missa.

Sötost, kallad brunost, tillreddes av urtningen

Skummad eller oskummad mjölk, allt efter råd. Efter mjölkens uppkokning slags även surmjölk i grytan. Då blev det ost och varste. Osten fick ligga kvar i grytan och kokas ihop med varsten till brunost. Det fick ej vara för hett, så att osten vart bränd. Sedan den kokats tills den blivit brun, lades den upp på ett stekfat att svalna. Den kunde skäras i skivar vid bordet och användas som kalasmat eller skickas ut som förning.

Kan surmjölk och ostvarsta blandas för tillagning av någon rätt? Nej, då kan fel int gå, svarar mor. Det blir ost av glana mjölk och så, om den kokas i en kastrull, tillägger hon. Men det blir en tau ost. Varstan duger inte att blandas med någon mjölk alls, men ensam dock till beredning av missa och missoat. Annars har varstan även, sedan osten bortlagits, använts såsom dryck eller supamat. Att beta brö i ostvarsta till suparrätt fick ofta duga för i tiden.



Rörrost, som ej var lämplig att sparas, utan ätas färsk, kallades färskost. Även stjärmosten var en färskost. Stundom rördes färskosten sönder med en sked och blandades med mjölk i ett fat, varpå tillreddes ny ost, antingen rörrost eller stjärmost, på samma sätt som vid den ursprungliga beredningen av färskosten.

Vilka rätter tillreddes av råmjölk? Blad 2.

Kalvost, blad 2 och 3. Kalvdans, ett i språket okänt ord.

Yste behöfde ej komma av råmjölk. Yste kunde komma av gläna mjölk också. När mjölken vid kokning råkat sönderdelas sig i yste och vassa, fick man hålla tillgodo med yste som suppmat.

Av den tidigare råmjölken, som kunde ysta utan löppre, bereddades ibland även krukost, som då fick gräddas i en kruka, stående i en gryta med kokande vatten.

Till skilnad från krukosten kallades den vanliga kalvosten ugnsost, emedan den gräddades i bakugnen.

Krukost och ugnsost kunde ej förvaras, utan användes

genast i hushållet eller skickades till grannas som smakrätt. Tillredningen har beskrivits å blad 2 och 3. Då kalvkorna icke gärna kunde vara ställda för några speciella tidpunkter, kunde inte heller kalvosten eller andra råmjölksträtter användas för dylika tidpunkter.

Pannost okänd, men råmjölkspannkaka känd. Råmjölkspannkaka tillagades på det sätt, att råmjölk slops upp i ett fat, varpå vetemjöl vispades ihop med mjölken, vilken blandning så slops upp i bunkar att insättas i ugnen.

Funnos mjölksträtter, som åstadkommas därigenom, att sötmjolk både kokades och tillsattes med syranne? Ja, stjärnost, röröst, brunost, se nyss förut, blad 21-23! Om man glömde att röra i fatet vid beredning av röröst, så vart det grynost i stället för röröst. Men grynost var ju ingenting att eftersträva, säger mor.

Om själlosur mjölk kokades, vart osten därav seg, som tuggkåda, men med tillsats av sötmjolk bättre.

Någon kornig massa på ytan av innehållet i en kokande vasslegryta har man aldrig sett, ämkiönt att hon tillagat mycken missa och missost i forna dagar. Av en hel så vassle kunde det bli en missost. Om missa och missost, se blad 4 och 22! Ett brödstycke med först ett smörlager och där ovanpå ett misslager, kallades miss-smörgås, men det fick duga med bara missa också.

Ölost. I den uppkokta mjölken källades svagdricka, men så litet, att drycken ej kunde ysta, varjämte tillsattes en smula sirap. Drycken kallades ölost och användes vid katar eller åt någon sjuk eller när man frös eller kände mätlea a int hörka äta. Orka, hörka, tonar här hörka.

Ölsoppa. Av mjölk och svagdricka och sirap koktes ölsoppa, som skulle resas med vetemjöl som annan välling. Man kunde även ha i något ägg, om man så ville. Kokt sill och ölsoppa voro middagsrätter på långfredagen, då, liksom vid förningas, veteskorpor lades i ölsoppan. I vardagslag bröt man bitar av vanligt rågbröd eller också åt

man ölsoppan alldeles utan bröd.

Ättika kunde ej användas i mjölk. Av ättika ystade mjölken ögonblickligen ganska starkt. Mjolk i bärmos ystar också alldeles med detsamma. Lingonsylt kallas alltid på vart språk Bærmos.

Brukade kärngrädde någonsin förtäras? Ja, det var vanligt med gräddsmörgås vid kärning. Det kärnades en gång i veckan. Den i en stenkruka förvarade grädden slops då ner i kärnan, men något undantogs även på ett tefat och äts då med tesked, vilken smakrätt kallades flötur. Av kärngrädde tillreddes också bakelser.

Beskriv de rätter, som tillverkades av mjölk eller grädde med tillsats av mjöl?

Kärnmjölksvälling koktes av ärtor och vatten och efter kokningen reddes vällingen av med kärnmjolk och kornmjöl. I vanlig ärtvälling användes ej mjölk, men stundom rågmjöl. Vetermjöl fanns det alltid så litet av. Ärtsoppa koktes av ärtor och spad, kokt på ben, men ärtsoppan reddes ej av som ärtvällingen.

Mjölkvälling koktes av sötmjök och vetemjöl, bara mjök, om man hade råd därtill, mest dock hälften mjök och hälften vatten. Mjöl vispades i grytan vid uppkokningen. Var mjökmängden mindre än vattenmängden kallades vällingen vattvälling.

Bönvälling: Bondböner koktes i vatten och vällingen reddes av med sötmjök och vetemjöl. Bondböner sattes ofta i fårorna bland potatisen, men morfar plöjde även ner böner i en hel bönaåker. En rätt som kallades bönmos, tillreddes på samma sätt som krusbärsmos. Morfar hade även 18 st. stora, yviga krusbärsbuskar. Krusbären koktes sönder i grytan och därpå koktes mjölkksås på dem. Det blev krusbärsmos. Var det en god rätt? Ånej, socher användes ju inte.

Kornmjöl användes i alla vällingar, när det ej fanns vetemjöl.

Bruna böner koktes i vatten och reddes av med sötmjök och vetemjöl, stundom och med vatten och potatismjöl.

Mackaroner koktes i mjök, någon gång i vatten, samt

reddes av med mjölk och vetemjöl.

Ölsoppa, se blad 26! Svagdricka koktes upp. Reddes av med mjölk och vetemjöl. Stundom reddes även av med dricka.

I sviskomoppa användes potatismjöl, men inte mjölk.

Pepparrottsås, för gädda och kött, reddes av med vetemjöl och söt mjölk eller köttspad. I stället för pepparrot kunde användas ingefära i kalvköttssås.

Dillsås, till kalvkött, tillreddes av vetemjöl och mjölk, men hållt köttspad.

Påser kunde tillredas utan mjölk, om det fanns gott om smör.

Då någon gång vetebröd skulle bakas användes söt mjölk i degen. Hade man råd, kunde mjölk även användas i rågnikt, då st<sup>ä</sup>rkbrö skulle bakas till jul. Deg av vetemjöl, grädde och smör kallades småbrödsdeg. Jäst till deg fanns vid gården. Det bryggdes i varje gård till varje helg och även dess emellan, om drickat tog slut. För säkerhets skull undantogs vid bak lite "degämne", surdeg, som, torkad, kunde

blötas upp igen och användas som jäsämne i nya degar.  
Till jul bakades vörtbröd av vort a st<sup>2</sup>ärmjöl.

Pötgröt: Potatisgryu eller risgryu koktes först i vatten, men hållst i mjölk, varpå reddes av med ägg och mjölk och vetemjöl. Äts på helgdagsaftnar, synnerligast julafton och nyårsafton. Användes som förning åt barnsängskonnan.

Ärtmjölsgröt koktes av ärtmjöl och vatten, men inte mjölk. Kall ärtmjölsgröt skars i skivor, som ätos till sill och bröd. Gröten var ganska tjock.

Klump tillreddes av sötmjök och vetemjöl när den skulle läggas i köttsoffa. Av ärtmjöl eller vetemjöl och vatten eller mjölk tillreddes tjock klump att användas som rått i stället för potatis. Röra skars i klump och butarna kokades i vatten och lades på ett fat att användas som potatis.

Röra av vetemjöl och mjölk kallades även mjölkgröt. Senare, då man kommit på att tillsätta ett söndervispat ägg, kallades mjölkgröten ägg<sup>2</sup>röra.

Ärtmjölspannkaka tillreddes av ärtmjöl, sirap och vatten,

men inte mjölk.

Vetmjölsspannkaka tillreddes av sötmjöl och vetemjöl, ugnspannkaka, läggpannkaka, plätt och väfflor eller väffur.

Jöbbäspannkaka tillreddes av potatis och rågmjöl, inte mjölk. Potatisen koktes, varpå man "skull stampi i rågmjöl." Så skulle detta mos stå en timme för att sötna. Det sötnade fortare om potatisen var varm. Man rev vidare morötter att tillsättas det söta moset, som därpå togs ur grytan och lades i långpannor, vilka insattes i tegnen, där moset gräddades till potatispannkaka.

Ärtmos: Tjockt med ärtor i vatten kokades och reddes sedan av med vatten och vetemjöl eller, om man hade råd, med mjölk och vetemjöl.

Jöbbämos, i dagligt tal kallat endast mos, tillreddes på så sätt, att skalad kokt potatis kramades sönder i grytan med en mosklubba och att detta mos blandades med mjölk, var vetemjöl vispats vid uppkokningen. Så rördes blandningen ihop i grytan med en grötkräkla. Vart moset tillräckligt



tjockt av bara potatis, behövdes ej mjöl därtill.

Mjölkost var ingenting annat än kalvost, fast vetemjöl vispats i råmjölken, innan denna insattes i ugnen.

Åts någon av dessa rätter särskilt på söndagsmorgonen?  
Nej, men i sådant avseende var det nogare med middagen.

Åts smör till någon av dessa rätter? Ja, smörgås förstås. Bröd a ätval<sup>1</sup>er<sup>1</sup> fick ju duga, men smörgö<sup>1</sup>s a mjölk<sup>1</sup>kvä<sup>1</sup>l<sup>1</sup>er<sup>1</sup> va käläsut<sup>1</sup> te äta. Till bruna bömm<sup>1</sup> åts hållst stekt fläsk. Sötgröt äts med kanel och sirapsringar på, men utan mjölk, utan allt annat och förstås. Till klyn<sup>1</sup>, röra och pannkaka äts antingen smörgås eller stekt fläsk. Till mos äts smörgås eller stekt fläsk, men för det mesta silt, vare sig det var ärtmos eller potatismos. Smörgås och rovel fick aldrig ätas samtidigt. Det hände ofta att man fick nöja sig med bara s<sup>1</sup>l a brö, när man på kvällen kom in från arbetet, och därefter mjölk a gröt, innan man gick till sängs, alltid vattgröt.

Av grädde, smör och socker gjordes kakor, som vid

kalas bjödos omkring på tennfat, när efterrätt serverades. Dessa bakelser voro formade på olika sätt, bland annat med bakelsesporre.

Vassle och ost av bortskämd mjölk äts såsom supannat, kallad frötast.

Fanns någon rätt, i vilken fårmjölk ingick?  
Nej, lämsvynen tog verk rëa på de lila, täka mjölkka.

### III. Mjölken förraring; gräddbildningen.

Efter uppsilningen inne i bondstugan förvarades mjölken ute i boden, uta & båa. Båa var en särskild byggnad ute på gården, mitt emot stugan eller byggningen, således parallellt med denna, men stundom och i vinkel<sup>s</sup> rätt läge till mangårdsbyggnaden. Båa var byggd i två våningar, stundom av otäljda stockar, så att luftspringor funnos mellan stockarna i väggen. Till övre våningen ledde en trappa från marken aps & båswan. Då övre våningen var bredare än nedre räckte taket till även över båswan. Från båswan ledde två dörrar, den ena te pig<sup>s</sup> båa, den andra te dräng<sup>s</sup> båa. I dessa båar förvarade tjänst<sup>s</sup> fökke också sina hemvävda tker. Det var en glädje att få bädda ut sig i maj månads början, men lika roligt att få bädda in sig igen mot oktober månads slut, stundom tidigare, men aldrig frös man, inte, den tiden. Näväl, under bosvalen stod en slipsten mot väggen och funnos en dörr till byggnadens rum i nedre våningen. Vad kallades då

det rummet? Jo, de va fä h va b ö a, d e. Och i den boden stodo sädeslärar, mjöllärar, silltunna, fläsktunna, kötttunna, bärmöstunna, en tunna salt strömming, en butt groft salt, och på väggen i boden hängde rökt fläsk och torr brackporv. Fläsket kunde annars ligga med euris i en torr tunna eller ligga på smala stänger under taket. Frös inte bärmöset om vintern? Jo, d<sub>a</sub> va n s a k d e. D<sub>a</sub> va te ha e y k a i b ö a d e. B ä r m ö s e d u g d f e l e n d ä, b ä r a e v a d ä p l e n t ä j e m. Det koktes mycket linyon varje höst. I kokkitteln gick det två säar och kitteln påsattes full två gånger för en vanlig liten bondgård. Än säftput<sub>a</sub>lä<sub>a</sub>ne d<sub>a</sub>. i n t f a n s e n a n s a f t d ä r u t. Nå, hur förvarades mjölken i boden d<sub>a</sub>? På b ä r l ä k a f ö s a s. Mjölkfaten och mjölkbunkarna ställdes på sädeslärarnas och mjöllärarnas lock. Funnos inte mjölktråg. Nej, men t r ä b u n k a r t e h a s i r m j ö l k r. Ställdes mjölken ut i boden om vintern också? a, t ö k! i n a r s t u g a s t a g e t h ö g t f ä n k s k a p, a n e r s k ä p e, u n d e r s k ä p.

Längkan, ställdes mjölkfat på skaphylluna. Det fanns alltså intet särskilt mjölkskåp? Nej. Å inte någon mjölkhållare heller? Nej, bara jölbästslan utar baken. Bara för potatis å rötter? Ja. Odades inte rovor också? Jo, na lite, te hak sänder ma ens dem togs ap, a de skul br sirket. Funnos inga särskilda mjölkhyllor? Nej, men långa bräden, som hängde under fäka inna i stuga, te stat sirmjök a filburnk pa, a ast ma fr rästrn. En skärpöstbit äla lite misa te bro fek vr ga a ta ss i Längskåpa. Var förvarades smöret då? Jo, i träbåttur utar bōa. Funnade inte mjölken ute i boden? Jo, man a dugd nog enda. Änast bruka vr nog heng ut krökidna pa tjäpar i tjäla rband a.

Mjölkbyta - e byta, flera byttur - ho va jod av sma tjimmar a lägband. Byttan var vidare nedtill än upp till och tjimmarna således bredare nedtill. Med lockets handtag bars hela byttan. Även handtaget var av trä. I denna bytta medfördes mjölk ut i arbetet på åker och äng.

Det var icke så väl ordnat med kärl och redskap vid mjölkning förr i tiden, men alltid fanns en mjölkstäva och en mjölkskopa, stundom en större och en mindre skopa. Ur den större skopan fingo kalvarne dricka mjölk, medan pigan höll i skaftet eller både skopbrädden och skaftet, ty det var verkligen en stor skopa. Såsom samlingskärl vid de gamla små bondgårdarna och torpen användes icke annat än stora bleckkrukor och kopparkrukor. I dem hölldes mjölken ur stävorna.

Bleckkruka, krukur, krukulna. Käparkruka, rättare på bygdemål käpakruka, stundom köpakruka. Kruka.

Mjölkstäva, stäva, stävur, stävilna. Redan namnet angiver att stävorna är hopsatt av stäver, av stäv. Det heter på bygdemål varken stäver eller stävur, utan stäv, stävuen. Man säger till ex. inte veder eller vedar, utan ved, veden, på bygdemål ve, ven. En hög eller ett las stav, lita stäv. Av staven gjordes kimmur, som, hopsatta till ett kärl, kallades laggur, tjumur, lägur. På

långe kärlet höll ihop, så kunde det gista i laggarna, men ramlade dessa isär, så fick man plocka ihop kimmarna. Sådant är bygdemålet, att det har olika namn på en och samma sak i olika lägen. Den höga laggen - till hälften lagg och hälften kimm - på mjölkstävän kallades inte alls stav, utan gräpa, av gripa, grip tåg r stäva. Pigan satte på en pall och höll stävän mellan benen, medan hon mjölkade. För varje gång, stävän var full, töndes mjölken i krukorna. Stävän rynde en kanna, när den var liten, men även större stävor funnos. Det fanns för resten flera stävor samtidigt i ladvgården. Kallstävän rengjordes inte, men mjölkstävän skurades dagligen med sand. Stävorna, liksom andra laggkärl, gjorde morfar själv.

Efter mjölkningen gick pigan direkt in i stugan med krukorna och började genast uppsilvningen i fat och bunkar, vilka därefter utsattes på lårbocken i boden eller insattes på hyllorna i skänkskåpet.

Silen, siln, var en skopa av bleckplåt och med små hål i botten. De många hålen hade stampats tätt intill varandra med en fin stamp. Över denna botten lades en ren linnelapp, kallad silduk, och så hölldes mjölken i silen och fick sila genom tyglappen ner i bunken. Lappens form betydde mindre blott att lappen täckte alla hål i silbotten, så att inte laf kam me ner i bunken sila fäte. Silbotten var naturligtvis rund. Vid första diskning efter silningen tvättades tyglappen och upphängdes därpå vid spisen att torka tills nästa mjölksilning. Förvånligt var det att ha silduken så stor, att den kunde läggas över silskopans bräddar och ändå nå silbotten.

Mjölken silades ner i skålar av mässing eller koppar, oftare i stenfat eller i bleckbunkar, kopparbunkar, mässingbunkar, men mest i stora träbunkar. Men ärga int tyäla?  
 Joo, man va, va ja de? Ni kunde ju ha blivit sjuka. A, tok,  
 dr<sup>+</sup>ekskrukina va äldelsas gröna ve brädane, na vi set



de m te man, men älsre vat vi fika ut. På skälarna  
 fanns en ring eller ett öra, så att de kunde upphängas på  
 väggen. Skäl utan öra kallade spelkum. Även bunkar  
 voro försedda med ringar, undantagandes träbunkar. Skålar  
 och fat voro naturligtvis vidare vid bräddarna än i botten.  
 Fatet voro i allmänhet större än skälarna. Alla här voro  
 av olika storlek, så det är ej lätt att uppgiva några bestämda  
 mått. Sådana där skålar, spillkummar, stenfat och bunkar  
 finnas för resten kvar i gårdarna. Bunkarna hade stundom  
 elliptisk, men mest cirklad botten och då naturligtvis formen  
 därefter. Nyligen såg man i en bondgård en gammal  
 kopparbunk med 37 centimeters diameter och 5 centimeters  
 djup. Vanligtvis var dock bunkarnas djup 6 centimeter. Trä-  
 bunkarna voro gamla djupa och av olika storlek. De voro  
 ihopsatta av furustav, och kimmarna sammanköllas av två  
 laggband av vide. Till en del bunkar användes björk i stället  
 för tallved, tälve. Morfar brukade själv göra bunkar till  
 gårdens behov. Sedan mjölken silats ner i bunkarna

"ströks i" de bunkar, i vilka man ville få filbunk, och alla bunkar ställdes på hyllor i stugan eller lock i boden. När gräddde bildats på mjölken i bunkarna, skurmas naturligtvis icke grädden bort, när man ville göra en filbunk, utan då vimpades bunkens innehåll ihop till filbunk. Var bunken av trä, så behöfde man ej "stryk i", ty täte fanns inpytt i trä, åtminstone i förut använda bunkar.

När mjölken i bunkarna skulle skurmas, tog mor eller pigan en stenkruka och en träsked i handen och gick ut till bunkarna i boden. Skeden fördes först runt bunkbrädden, så att grädden därifrån avskars. Då förde man skeden tvärt över mjölken, varv för varv, isande grädden från mjölken och upp i stenkrukan. ſe, træſe, ſea, ſedna, ſear. Skumstev var alldeles okänd.

Den skummade mjölken fick stå kvar i bunkarne tills den var slut. Mjölkbunkarne sattes fram vid vattgröten och kvällarna. Då skulle det vara ett grötfat och en mjölkbunk på vardera bardsändan.

Grädden fick stå kvar i stenkrukan tills denna var full, och det dröjde nog i många dygn ibland, innan den stora gräddkrukan var så full, att smör måste kärnas. När krukan äntligen var full, då slogs grädden ner i kärnan och då kärnades smör av grädden.

Den i bunkar och andra kärl efter mjölkskumning kvarblivna gräddranden fick nästade vara kvar tills diskningen, som ofta skedde i gårdens största gryta, men oftare i ett träkärl, som kallades fötbunk, fötbunsk. Där diskades gräddranden bort. Det tjockaste av randen hade emellertid någon grätätare redan vid bordet skrapat med sig.

Fötbunskan var en väldig träbunk med tre ben, laggar och band. De tre benen voro ingenting annat än tre kimmor, dubbelt så långa som de övriga laggarne i kärlet. Benkimmans längd var alltså lika med kärlets höjd, 8 decimeter eller mer. Bunkens djup var omkr. 4 decimeter, ibland, eller när benkimmorna voro särskilt långa, blott 3 decimeter, medan diametern kunde vara omkr. 8 decimeter. Kimmorna voro

gjorda av furustav och laggarna sammankölls med videband. Men det var ej nog med bara diskning, träbunkar och andra laggkärt skulle skuras också.

Skūra. Säpa fanns ej. Mjölhbunkarna skurades med sand och en virka, e virka av t<sup>st</sup> gr<sup>en</sup>ris, b<sup>ar</sup>rläst gr<sup>an</sup>ris. Byttgräs användes ej för sådant ändamål, men ströddes på golvet om söndagsmorgnarna. Sedan träbunkarna skurats rena, ställdes de upp att torka i en hylla innanför dörren i stugan. Var det fint var ställdes de ut, men de fingo ej stå ute så länge, att man kunde befara någon gistning i laggarna. H<sup>ö</sup>st<sup>äm</sup>bar a k<sup>ä</sup>v<sup>st</sup>d<sup>ou</sup>r varken diskades eller skurades.