

2970:1

2970:1

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Bringås

Modin, Gerda, 1930.

Svar på ULMA:s fråga 1
om djölk-hushållning.

14 H. H.

2970:1

L. L.

Exc. T. P.

1.
Mjölkehus hållning. Upptecknat efter fru Brita Anders-
son (folkskollärares änka, Bingsjö, omkr. 65 år)

Ko och getmjölk förekom. Märrmjölk har använts som medel
mot kikhosta. Mjölk användes som djurföda åt kalvar och grisar
och till att blanda färger med vid ålring. Man höllde aldrig
bort mjölk

Råmjölken breddes över, när man sprang över gården, så
att inte luft skulle komma till den, för det kunde vara nå-
got ont i luften.

Spenvarm mjölk gavs gärna åt småbarn (mjölksuppi)
vid långtidliga tillfällen var man mjölk till gården, så mycket
att man nästan kunde. Silsup = spenvarm mjölk, som si-
las upp direkt åt barnen. Filbunk = en bunke med sötmjölk
med grädden på. På dagen efter midsommardagen (Daviddag)
ligger ungdomarna filbunk. Då fick dom inte äta med
sked, utan skulle dricka direkt ur bunken. Den som
drack sitt fick mesta grädden.

Man likar inte viden mjölk. För användes den

Dalarna.
Bingsjö.

Gerda Modin.

Inke:1

Landsmålsarkivet Uppsala 2970:1
Gerda Modin. 1930. BINGSJÖ

DAL.

Fgl. 1

Davidsdag

x = Davids dag.
Kallas mest Misson
mar. Daviddag och
fiar av folket.
Då äger stora ank-
kontr rum på mång-
a ställen.

själosurnade mjölken åt människor, men inte nu.

Fätämnet kommer av fätörken (Fätmjölksblad), som finns på en äng mellan Finnbäcka och Bingsjö. Man tar några blad och silar på kall oskummad mjölk (2 kops mjölk till 4-5 blad). Bliu färdigt på 2 dygn. Får ej stå för varmt. Sedan ökas den ut mer och mer. — Man forkade en länslapp in dräckt med fäts och sparade den vi. Sedan silade man bara på lappen vid behov. — Tid förnyad fätning silade man endast i samma kopp på det, som varit kvar vid kanten.

För fätämnet slut, fick man låna ur en annan gård. —

Man silade på i träfläskor, som medfördes till skogen.

Längmjölk: Blev mjölken inte lång, var det något fel på den. (Den hade skurit sig.) — Man silade den i en skal av trä, utolkad ur en "knota". Man lät den stå utanför lagården tills den varnat, sedan rigade man omkring och silade upp den i träfåg och träbunkar. Den fick stå minst 1 dygn för att grädden skulle gå upp. Man sparade ihop, tills man fick tillräckligt mycket att grä-

3.

ra en ost. Den hålls nedan undan för undan i ett
stört kärl, häsi eller mjölkbytta, på 8-20 l. Den förvara-
des i källaren eller mjölkstugan. — 'Mögelstunn' kunde
uppstå orsaka tyckmjölk. Man åt upp den och
vilade på nytt, så den aldrig hann förfaras.
Enligt fru Hylander i Bingsjö måste man vila på
i en nydiskad kopp och stå i lite tätmjölk. Annars
'skär den sig.'

Fruen personligen drack mjölk i brist på dricka.
Hj inte gräddde, men bröd bröt man i mjölken och åt
(null). Man kokade upp mjölk och hällde över kalla
spötklikar. Användes som krällsmål, innan man
gick och la sig. Filbunke (se ovan)


Stekost: Man löpsätter getmjölk, men för att få
den riktigt fin, skall man låta rida på vitsten från
förra ost. Den skall blandas i den nya ost, och
nedan lägges den i ostkärl och får hårdna och kall-
na. När det är färdigt, så den är fast och fin, läg-

4 ger man den på en fin tegelsten vid sidan i öppna spis, när man har en brasa, då får den orka brusta. Man vider på den undan för undan, så den blir jämn. Den användes som kalasmat.

Sötost Man bereder vanligt ost och låter den sjunka och rör försiktigt, så att vasslan kommer för sig och osten sjunker. Sedan får den koka över enkta eld, tills det blir nästan allt på vasslan. Så tar man upp den i ett nerskilt kärl och håller över vasslan, så osten får suga i sig den. Sedan är den färdig. Man kan även reda osten. Man tar upp osten ur den hyskade vasslan och skär den i små bitar. Sedan gör man en redning av lite god mjölk och mjöl, varmed man reder av vasslan. Därefter lägger man i osten och låter det sjuda. Så håller man upp den, och när den har kallnat, så stör man över orken och kanel. (Redningsmetoden ul. från Nylander, som just nu sig ha den från Värmland.)

Sötost
(häm.)

5.

Färskast: 1 form som en stjärna . Till den användes endast ostkummad mjölk och ostem packades i 'stjärnformen' för att bli särskilt fin. Den och ostosten användes till förning på bröllop och begravning, men mest till bröllop. Färskosten lades vanligt ostosten i förningen.

Av råmjölk beredd kalvost och råmjölks pannkaka. När krigarna kalvade förste gången, gjorde man inte kalvost, utan kokade upp mjölken om den var och kallade det för kalvdans.

Ölost = grynost. Ostmjölk. Man hällde råmjölk och litet dricka i ostmjölk och kokade upp det. Inte för mycket råmjölk och dricka. Användes till frukost på kalas. Som vardags eller hemmanat äts det vilken måltid som helst. Vitmesu eller ystning äts ibland som rätt i stället för ostmjölk. I vanliga fall vispades den ner i mesosten.

Ölost: Man tog dricka och röt mjölk och lite kanel och socker och kokade upp det tillsammans. Dracks

ostmjölk
(Chämv.)ölost
(Chämv.)

6.

lett!

Ölsoppa: Driicka och vatten kokas upp. Man gör en redning av mjölk och vetemjöl och rör i den. Har man råd att ha ett ägg, så vispar man i det också. Sedan tillsätter man smör och socker efter behag. Användes ej i medicinskt syfte.

På lördag brukade man ha gult eller plättar och ölsoppa. Kärngrädde (flöter) brukade man ha på mjölk, när man åt gröt. Barnen brukade också få smaka litet på ett befat. Någon matätt tillreddes ej av kärngrädde.

Sturring = mjölkgröt (Kallas: Kärlrik för "paukaka", här sturring). Man kokar mjölk i en lekpanna och vispar i vetemjöl, tills det blir en lagom tjock gröt.

Man gör ett hål i mitten på gröten och lägger ner en smörkluk i mitten på hålet (smörbrunn). Sedan doppas gröten. Kallas också "pauvrälling".

Gubbgröt. Man kokar sött mjölk och reds den med hälften potatismjöl och hälften vetemjöl, tills den blir lagom tjock. Man äter den med god

7.

mjölk ^{eller} ~~och~~ mjölk.

Skjitspojkar: Man stör mjölk i separerad mjölk. Sedan sätter man på en kastull med saltat vatten och låter det koka upp. Sedan läggs små klickar av smeten ned i vattnet med en sked. När den flyter upp, är den färdiga att ätas med smör. Man kan också steka klickarna i smör och servera dem så.

Mjölkskåpet stod i ett hörn i bäningsköket. Det fanns ingen särskild byggnad för mjölkenes förvaring.

Mjölkenes förvaring

Mjölkrägen ställdes på särskilda mjölkslegar med gunnar. Smör, ost och smör ost förvarades i källaren i särskilda bytter.

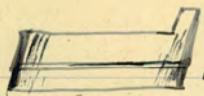
Stäva eller 'staggä' användes vid mjölkningen. Den bestod av en laggad träbytte med ett handtag.

Mjölken silades genom en rund rikt med tagelduk. Tagelduken diskades med kallt vatten och hängdes ut i friska luften. Mjölken silades upp i träbunkar och silträg. Träbunkarna utgjordes av laggkärl, liknande

Landsmålsarkivet Uppsala 2970:1
Gerda Modin. 1930. BINGSJÖ

DAL.

Fgl. 1

8. en låg träståva. . De för färdigades av furu
och en. Fäbrdarna hade man små träg, som kallades
för 'diskar', som dom åt ur. Man åt även ur små skålar
av 'björskvator', som man kallade 'kappat'.

Vid skumningen av mjölken tillgick vi, att man
satte en vispa på ena sidan av fatet och höllde ur mjöl-
ken, då blev grädden kvar. Till rånmjölken hade
man ett särskilt ämbar (rånmjölksämbar) eller en ni.
Grädden hölldes direkt i kärnan. Man föide ned grädd-
randen med vispen och lät den följa med rånmjöl-
ken. Man använde även skumslöv i äldre tider.

Man gjorde ren mjölkträgen med hett vatten
och sand med en "graukärve". De ställdes att torka
antingen i orken eller i spisen. Under varmaste tiden
var det ej bra att torka dem i solen, för då kunde
mjölken eller grädden få dålig smak, men vid öf-
gren spis gick det alltid bra.

9.

Hela redskapet kallades kärna. Härnanna funnos i Beredningen av smör.
 olika storlekar beroende på mjölmängden i gården.
 "Kärnstav". Nedre delen kallades korsel. För tillagningen användes björk. Man använde inga mekaniska anordningar. Av mindre gräddmängder bereddles smör genom vispning. När kärna mjölkade på kalven blev det osukkrat och ibland fick man ej ens smör. Smöret blev härsket och blekt. För att kärningen skulle lyckas, kastade man ner 3 saltkorn i grädden. För kärnan det röttes grädden på varmt ställe, tills den fick lagom temperatur, t. ex. på spisbänken.

Grädden ökar när man bojar, tills den 'bryts'; då den minskar. Orskullan m: "Ä öked ä T ät, ä minked ä T gret." (Fru Nylander.)

När grädden är bruten, d. v. s. håller på att öka sig från mjölken och bli smör, får man ej äta av den, för då kan man bli tokig efter karlar.

Man lade grädde på bröd och detta kallades

10. 'flötgas.' Härnäm jölken gavs åt grisarna eller användes
att dricka.

Man sköjde smöret flera gånger; friskt källvat-
ten, innan man mångtade in mjölet. Smöret mångtades i
ett träg.

Om rågnen kom in medan man arbetade smöret,
fick dom liksom rykärnat smör på bröd. Detta kallades
"kinngas."

Till att knäda smöret användes en slor. Hela smör-
klungan kallas en 'smörkarle.' Det gjordes i en smör-
bytta (laggad). Bytten gjordes i ett trästycke frökun-
no rökta. En del voro ovala, andra runda. De voro smula
i botten och vida upp till. Dessa kallades 'lockbyttor.'

Man lade upp hela smörkarlar på en träfallrik
till bröllop och begravning.

På långfärder förvarades smöret i smöraskar.

Mycket smör exporterades. Det sändes i byttor till
Falun.

11.

Man tillverkade 'kärlost,' 'färskost,' 'öttest' och 'ötekost.' Beredningen av
 Av getmjölk gjordes man getost. Man blandade ofta getmjölk ost.
 och konmjölk. Till öttest begagnades ostkummad mjölk, men
 ej till annan ost. Ja, man begagnade både ostkum och ost-
kärl. Korgarna var av fäger, kon flätade här rotter. Korgar-
na tröjtes, men kärlen gjordes i en gott om varje gård, och
bitarna krusades ut, ofta med ärtor och brunäcker.

Massan pressades med antingen med slor eller med
händerna. Ostarna var gär 1-1½ kg.

Den kalk, vars någon man skulle använda att göra
löps av, utfridrades med endast östmjölk i ung. 8 dagar.
 Man sköljde av kalmagen det värste, saltade och for-
kade den gär samma sitt om; Turkis i Jämtland, och
redan den väl var forkad, skar man den i bitar och lade
den i vatten och lät det dra ur. Detta hålldes redan
gär butelj och förvarades vi och användes efter behov.
 En del marade osten i kalmagen och forkade allt
sammans.

12,

Man hade en lagom stor järngryta som hängdes på en
 vind över elden. I denna hälldes mjölken och när den var
 lagom varm hälldes löjet i. Hoplöjuna = ystr sig. Ostämne-
 den löjvade massan. Efter användningen kastades löj-
 magen bort.

Ostmassan östes upp med en slur. Om man tog
 en bit av ostmassan och klände ihop den till en smak-
 bit, kallas detta ostsmus. Ostmassan lades direkt i ost-
 kärlet utan duk. Inget lock.

Om vasslan kokades mesost (både av kr- och get-
 vassla). Om osten var torkad skulle den blötas över en
 natt och saltas på och läggas i en ostbytta. Di bit-
 dades mjölake, vilken osten fick ligga. På m^o vis
 bereddtes gammelost.

Ensta kvällen man var i fäbodarna kom folk från
 bygden och tog reda på den mjölk och övriga mat, som
 fanns kvar. Detta kallades "buffärds gäli".

13.

Beredningen av messmör (Hypferknot efter fru Nylander
Bingjö bokr. 55 är härstammar från Svärdsjö.)

Messmör: Varslan kokades ihop, tills det blev som smi hätt
i den och sedan ställde man ut den och rödde den, tills
den blev kall. Man lade massan i en form beklädd med en
våt, tunn duk, och lät den stelna. Man kunde också spara
ihop tills man fick mycket varsla och koka alltsammans
på en gång. Man hällde den då undan för undan i 'messu
grytan', som ställdes i källarsalen eller källarstugan.

Fäbrdarna kokade vällkullan i ett s. k. stess.
Man rödde om med en 'kräkla' eller 'missuster'. (malla)
Man brukade ge brökande 'ustuns'. Skummet kallades
ystrung.

Man kokade både messmör och mesost. Messmör-
et förvarades i bytter av trä. På färder medfördes det
i askar. Bytternas klövjades hem. Det tyckare mes-
smört skinn torkades och kunde fraktas här som helst.
Endast en del formades till mesost.

14. I Bingsjö användes mest mesemör, i Svärdsjö mest
messst. Ibland blandas ihop ko- och getmjölk, andra
använder bara getmjölk.

Man brukade använda 'hoptogva missu' i deg till
mjukbröd. - Man smälte ihop smör och mesemör
och doppade gröten i. Detta kallades 'missmörs-
bräda.

Upp tecknat av Gerda Modin, Multrägrästgård, Sollefteå
Skolköksläraressa i Rättvik.