

33378

U P P L A N D

Tierp

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

27/9 1983

W I K A N D E R, Herta, 1983

Svar på ULMA:s tryckta frågelista 1  
Mjölkhushållning

4 bl 4:o

33378

Mjölkhusträllning. Tierp 22 sept. 1983

1912

1

Mejeriet i Tierps köping. Började 1912.  
Mitt födelseår, därför kan jag ej så mycket  
om hur det var, innan mejeriet kom. -  
Mjölken kylde av hemma på gården.  
Lite av bötmjölken eller "mysilade" som  
vi så togs kvar hemma, kanske någon  
liter eller två för att få till kaffegrädda.  
Sedan tog vi tillbaka skummjölks, som  
vi använde i hustrället och litaså  
gav åt smågrisar och de kalvar som  
ej längre fick råmjölk. Tidigast det  
sjätte målet efter kalvningen fick  
lämnas till mejeriet, alltså blandas  
med den övriga mjölken. Till kalvost  
blandades de tre första målen i trop  
o prövades till gräddning, var mjölken  
för tlen blandades ett ägg i. Var den  
för kraftig slog vi litet vanlig mjölk  
eller något vatten. Viktigaste var  
sedan att grädda den, passa noga  
att den ej fick "koka". Herta Wikander

Uppkokt  
mjölk  
med  
kanel,  
i den  
lags den  
kalla  
kalvosten  
och äts utan  
sylt.

120319

ULMA 33378. Herta Wikander. 1983  
UPL. TIERP.  
T.-frgl 1

Långmjölk

Tierp 22 sept. 1983

Det var på sommaren, man satte långmjölk. Det spred sej alltid om någon hade "tåta" i byn, då kunde vi få en halv kaffekopp det slogs i ett fat, skakades runt konsterna sedan slog man på spenvarm mysilad mjölk det ställdes svatt, och efter några dagar var mjölken lång. Då togs lite undan till ny sättring i kerna kät. En limmelapp kunde läggas i kätlet och sedan tas upp i torkas, för nästa sommar, på vintern gick "tåten" ut. Då komna gick på bete i skogen och de åt tåtor kunde det trända att de mjölkade långmjölk. Filbunke sattes i allmänhet till midsommars. Till den behövdes också mysilad mjölk för att den skulle bli tjock och fin. Skummad mjölk användes också man gjummade den först.

Herta Wikander 120319

ULMA 33378. Herta Wikander. 1983  
UPL. TIERP.  
T.-frgl 1

Fil -

bunke.

Vanlig  
mjölk som  
sur kallades

"vriden" gälten.

Mjölk-  
svamp,  
som  
växer.

Swamp.

Tierp 23 sept. 1983

Det här är ingens svamp som växer ute.  
Den är vit och liknar en ost.

Lägges i mjölk som sedan drickes.  
Sköljes av och lägges i ny mjölk  
varje dag. Mjölken får en syrlig  
smak. Det påstås att svampen  
kommer från Ryssland eller Tyskland.  
Den ska vara bra mot reumatisk,  
för astma och är urindrivande.  
I min ungdom minns ja att den  
fanns i många gårdar. Och nu  
verkar det som den finns hos  
många familjer. Först fanns  
en brun svamp, som man åt  
av, drack te av den. Det är  
alltså inga svampar från marken.  
Undrar mycket vad de kan inne-  
träffa för ämnen.

ULMA 33378. Herta Wikander. 1983  
UPL. TIERP.  
T.-frgt 1

Brun  
svamp.

Herta Wikander 120319

Tidyp 23-9-83 "Dricksupa" "svagdricksvälling."

4

ULMA 33378. Herta Wikander. 1983  
UPL. TIERP.  
T.-frgl 1

Av mjölk o mjöl kokades en vit välling. Av svagdricka sirap o ingefära kokades en skoy som vispades i den färdigkokta vällingen, vita brödtårningar lades i då den serverades.

Dricksupa hörde till barnsängsmaten därför att den skulle drivas på bröstmjölken åt mammor.

Offa kokades dricksupa på den sura skvätt svagdricka som var kvar på botten i flaskan. "Ölsupa" kokades på pilsner.

Srvarost. (kalvdans till ost.) Då det fanns råmjölk som var för klen till lite ostlöpa blandades i. Lite mjöl kunde också röras i lite mjölk, och sättes till, sedan gräddades osten i stekugnen och vi kallade det för srvarost, åt den som eftervätt.

Herta Wikander 120319