

3349:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

VÄSTERBOTTEN

Degerfors

Pettersson, Ingrid, 1930

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

26 bl.4:o

Exc. för ordreg. av G.Widmark.

3349:1

Något om mjölkhushälning

Västerbotten
Degnerfors sn.

Uppgifterna huvudsakligen med-
delade av två omkring 70 åriga huskur,
den ena född och uppväxt i Ektäsk by
i norra Degnerfors, den andra bosatt i
byn Storsävarhäsk en mil från Ektäsk.

Upptecknat sommaren 1930 av
Ingrid Pettersson Västerbiske.

Landsmålsarkivet Uppsala 3349:1
I. Pettersson. 1930 DEGERFORS
VB.

Fgl.:1

1
Mjölkhushållning. Frågelista 1.
I

Mjölken heter i obst. f. sing. myölk ~~te~~
best. f. sing. myörka och är fem.

— Kon, gäms och färts mjölk användes
till människoföda.

— Kalvarna och grisarna fångö mjölk till
föda, grisarna oftast surnad mjölk.

När kon hade burit, och man fick rå
mjölk, råmjölk, fick kalven en del av
de första ~~mäl~~ mälen. Det övriga av de tre
första mälen stogs ihop, och användes
till särskilda råmjölksanrättningar. När
man bar den råmjölk, man först fått utur
ladugården skulle, den bredas över och
skyddas mycket väl. Kom luften åt
den kunde jäk ~~akt~~, det ont var, få

makt över korna och ladugården.

Spensvart mjölk kallades nymjölk ke myölk ke.
Skummet av den spensvarta mjölken brukade de, som ville bli vackra, stryka sig i ansiktet med.

Med sötmjölk sötmjölk ~ sätmjölk ke menas dels mjölken som den kommer från ladugården, dels mjölk med mesta grädden i behåll.

Skummad mjölk kallas ränmjölk, skämmjölk.

Kokad mjölk, käke myölk ka, drackes förr i tiden, innan kaffet kom i bruk. vanligen ginast på morgnarna.

Skivan på kokad mjölk heter skrat; bests skratn.

Gräddes heter gräda i obest sing.

Grädden av tätmjölk heter grädfil.

Tätmjölk benämnes obest sing fil; best s. file

Magr mjölk benämnes blåmjölka
Fälsurnad mjölk benämnes sürmjölka
eller glötmjölka

Tätmjölk, fil, bröddes genom att ett par skedar filgräd, tätmjölkesgrädde, eller bet, tåtnad mjölk, stogs i ett käg, vispades med sked, på lese, till den blev sams d. v. s. väl blandad varefter spunvarm mjölk stogs över. Tätmjölken sattes i käg. I käg gjorda av al öder blev tätmjölken särskilt god. Den fick stå ganska varmt till först för att läg ihop, tjukna, men sedan sattes den svalare till, så att den ej skulle vattnas d. v. s. ostämnet skulle skilja sig från vasslan. Tätämne sparades från

Landsmålsarkivet Uppsala 3349:1
Pettersson. 1930. DEGERFORS

VB.

Fgl.:1

den ena gången till den andra. Tjätmjölk
silad av getmjölk ansågs lämna det
bästa tötämnet, bästa tjät. Tjätmjölken
skulle stå ungefär tre dygn innan den blev
färdig. Den fick ej röras eller flyttas på i
onödan.

Tjätmjölk, som är seg och trädaktig, kallas
lärmjök

Tjätmjölken ätos vanligen med grädden,
men snåla husmödrar brukade ta grädden
och slå den i kärnan.

På färder i skogen, på slätter o. s. v. förvarades
mjölken i en slags flaska av trä myölkflask

II

Tjätmjölk silades i tråg och fick stå till
grädden flutit upp, varefter den ätos direkt
ur tråget. Denna anrättning kallades

rämpfil ~~obest~~ sing. I denna mjölk brukade man ofta bryta med bröd, eller också åt man bröd till densamma. Man brukade också äta ränmjölk, mjölk, från vilken grädden var borttagen med ibrukt bröd, men då kallades anrättningen bröta eller bryta ~~obest~~ sing. Bröts bröd i tätmjölk kallades anrättningen på samma sätt bröta eller bryta.

Som förut nämnts dracks eller äts uppkokt mjölk genast på morgonen i en del hus-håll, innan kaffet kommit i bruk.

Genom tillsättning av löpämne bereddtes av ostkummad mjölk s. k. sötost ~~obest~~ sing. Denna rätt bereddtes på följande sätt: En järngryta smordes väl i botten och kring kanterna, varefter ostkummad mjölk silades i den. Då mjölken var silad i grytan lades besn i den tjumma mjölken var-

efter grytan fick stå vid sidan av elden till
 det började löyp, ystas, i grytan, så att
 vassla visade ~~sig~~ vid kanterna. Då togs
fjäs upp. Grytan sattes sedan över elden
 och fick ta del d. v. s. bringas i sakta kokning.
 Man fick ej ~~börja~~ röra alldeles strax i grytan.
 Då fick innehålllet koka i 3-4 timmar.
 Ju längre den kokade, ju mindre vassla
 blev det, och ju sötare och ju godare blev
 osten. Ibland fick oststyckena kokas i-
 hop till större stycken, ibland röddes sty-
 kena sönder med stöven, så att man
 fick en grynlit massa. Anrättningen äts
 i bägge fallen med sötmjölk eller om
 det skulle vara riktigt fint med grädde.
 Den kunde ätas både varm och kall.
 Glädde man kokat ihop osten till stora
 stycken, skars dessa sönder innan de

åtos.

I detta sammanhang kan nämnas att i Ekehäsk och byarna däromkring bereddades förr i tiden en maträtt, som kallades ägostobest sing. I dessa byar fångades då mycket sjöfågel. Den tiden fåglarna häckade brukade byborna so runt sjöarna och plundra boen på ägg. Ett ägg måste dock lämnas kvar i varje bo, för att fåglarna skulle fortsätta med värningen.

Ägostn tillreddes så, att äggen rördes ut med lite mjölk, varefter blandningen slogs i en järngryta. Då tillsattes litet kärnmjölk eller i bästa därpå surmjölk, varpå grytan fick ta del d. v. s. bringas till kokning. Den gryniga ost, som då uppstod, åtos till smör och bröd och ansågs som en stor lækkerhet.

Av råmjölken tillreddes vanligen pån~~o~~st
 o~~st~~ ring. Det var egentligen tjock pann-
 kaka gräddad av en smet av de första
 målen råmjölk utvörd med lite gramm mjöl.
 Förr användes alltid kornmjöl. En rätt,
 som kallades st~~ä~~kmjöl~~k~~ tillreddes
 också av råmjölken. Vanlig mjölk kokades
 upp varefter en tunn deg av råmjölk och
 mjöl stänktes i mjölken med en visp, som
 doppades i degen i sm~~e~~fr~~u~~. Numera kokas
 även kalvdans av råmjölken, men det är
 en nyare rätt, och den kokas bara i en
 del gårdar.

En rätt av mjöl och mjölk kallades kl~~i~~mp~~u~~-
mjöl~~k~~ka, kl~~i~~mpmjöl~~k~~e. Även då kokades
 mjölken upp. Men gl~~i~~mp~~u~~n ~ kl~~i~~mp~~u~~n,
 kl~~i~~mparna, vore av ganska hård deg sönd
 av kornmjöl och mjölk och lades i den

kokande mjölken med en träsked.
 Klimparna fingo sältan genom-
 koka, och de voro vanligen mycket
 hårda.

III

Mjölken förvarades vintertid inne
 i stugan i ett för den särskilt av-
 sett skåp det s. k. käntörre best sing.
 Detta skåp var försitt med pinnar för
 mjölkträgen. Ofta fanns en hylla under
 pinnraderna och under hyllan ett rum
 för byttan med kärnmjölk m. m. Luft-
 växling åstadkoms genom vanligen
 runda hål, vilka voro utskurna i skåp-
 dörrarna.

Om somrarna förvarades mjölken i
 mjölkkällaren. Där breddes grannis

på golvet, så att luften skulle hålla sig frisk. I källaren sattes stänger öfver varandra i tre ordningar, och på dem såddes trägen upp.

De kärn, vilka användes vid mjölkningen, voro stävten bestsing och mjölk bytta bestsing. Båda kärnen voro taggade och bandade. stävten var försett med en högre stav, som användes till handtag. Bytten var oftast målad. Den hade lock av trä, och i locket var infogad en dragslå. Mitt på locket var ett hål utskuret genom dragslån till handtag. På två sidor av bytten voro stavarna något uppstående. Dessa staven var hål för änden av dragslån, vilken var skuren till tapp. I andra sta-

ven var ett hål genom vilket tappen, som stängde byttan, insticks. I Degersfors har kopparkärl mycket ofta kommit till användning just som mjölkkeärl.

Mjölken silades upp i träkäg. De käg som användes till mjölk hade varierande mått. De voro av björk, asp eller al.

Skumma mjölken hette renne myölk, ka. Vanligen sattes handens flatsida mot kortändan, på käget, varefter mjölken fick rinna ned i en bytta, och grädden hölls kvar i käget med handflatan. Toland användes inte handen utan en för ändamålet tillverkad träkniv, som hade samma form som en nutida förskärare. Grädden slogs i kär-

man, och gräddranden i kraget ströks
ofta med handen dit också, men ibland
fick någon av barnen eller husfolket
kolasa på den. Trågen skurades
dagligen med tvagor av säfte best. sing.
Equisetum hiemale. Tvagorna kunde också
vara av råspe ris obest. sing. fjung.
Trågen ställdes ut för att torka. Att hål-
la mjölktrågen rena var ett oerhört ar-
bete. - Ett större hushåll kunde det vara
ända till 52 krag, som skulle skuras dag-
ligen.

IV

Smör benämnes smör obest. sing. Smör
tillreddes mest av grädden på kornas mjölk.
Fattigfolk brukade kärna smör av get-
grädde, men jäs smör kärnade ingen

som kunde hålla sig med kornjölke nog.

Med tzön obest sing. menas själva kärlet, som man kärnade uti. Kärnan var laggad och bandad. En stav var längre än de andra och utgjorde handtag tzön ör obest. sing. Kärnorna voro av olika storlekar.

I Ektäsk by fanns en liten träkärna blott ett par dm. hög som tillverkats att användas av barnen. I kärnholkens nedersta del fanns ett hål för vasslans avrimmande. Detta hål sattes igen med en topp tzön ögha best sing. Vasslan som toppades bort kallades tzön syra best sing och den hade bildats under smöremne best sing. smörämnet, när grädden stätt i kärnan under veckan. Kärnstaven kallades törel.

Gjälva staven var det, som kallades förel.
 Korsot kallades förelkfigra best. sing.
 Både staven och korsot var utav trä. I kor-
 set var ett hål i vilket staven sattes ned.
 Korsot var inte alltid format på samma
 sätt. Härnstaven skulle helst vara av
 gran med björ i ven. Björ tjärfylld
 ved, som bildas på gran och tall.

Om det ej blev smör av grädden, när
 man kärnade, kunde det ha sin orsak i
 att grädden i kärnan blivit blandad
 med grädde från kor, som håller på att
 sin e, sluta mjölka före kalningen,
 och därigenom blivit hark, värskan.
 Eller också hade grädden varit för kall.
 Oftast trodde man dock att kärnan
 blivit förgjord. För att skydda mot

kärnans förgörande brukade oftast en silberslant läggas i densamma. Var den redan förgjord kunde det hjälpa att skjuta genom den.

Kärnan ställdes oftast på en stol invid spisen när grädden skulle uppvärmas före kärningen. Var det kallt ställdes den i ett kärl med varmt vatten, eller också slogs litet lyv vatten, tjunt vatten, ned i själva kärnan. Grädden i kärnan under kärningen kallades tzän gräd ända till den skär sig. Barnen i huset och personer, vilka kommo på besök under kärningen, brukade bli utfägnade med kärngrädde. Kärnmjölken slogs i tzän mjölk kebyta, kärnmjölksbyttan, vilken hade sin plats antingen i eller bredvid käntor skåpan, mjölkskåpet.

Stod den bredvid mjölkskåpet, hade den sin
 plats nära dörren från köket och ut till förstu-
 gan. Den var då nära till hands att dricka ur.
 Härmjölken i den blandades oftast ut
 med vatten. Blandningen kallades björn mylk-
blån obest sing. Ingenting släckte törsten
 bättre än den. I den bytten hängde en
trékop eller en trēsler & träskopa eller
 hästiv, och vem som helst fick dricka ur
 den bytten. Ibland kunde innehålllet
 vara så surt, att man kände ryssningar
 ända upp i håret, när man drack ur bytten.
 Härmjolk fick aldrig slås ut på marken,
 ty då kunde det ont var få makt över
 pärnan.

Smönt tvättades i kallt vatten, varvid
 händerna användes som redskap. Det
 tvättades i ett träg, i ett stort träfat eller

vanligast i en stor viltkål smörbit best sing.
 Det saltades med sönderstött grovsalt, vilket
 knådades in i smöret med händerna.
 Saltet stöptes sönder med en rund sten,
sältsten, i en träskål. Då smöret
 var färdigberett höl dem dil i smörbiten
ä kärl smörgäsen, rullades runda bollar
 av smöret i skålen. Dessa bollar kallades
 smörgäsar. De gjordes i olika storlekar,
 störst åt karlarna minst åt barnen. Överst
 på varje boll lades en liten smörkluck.
 Man kärnade vanligen på lördagen och
 husfolket fick då sina smörgäsar på
 lördagsaftonen som helgdagsmat. Av
 första smörgäsvarvet, smörgäsverv,
 vars smörgäsar voro ungefär $\frac{1}{2}$ dm. i diam.
 skulle ingen annan än den som
 var känd i huset få. Ibland gjordes ett

andra varv med mindre ballar dels för att
 ha under verkkan dels för att ge åt någon
 tillfällig besökande. Det övriga smöret
 packades i bytta. Vid varje kärning fylldes
 smörbyttan på. Man skulle ha smör i förvägi
 huset. I gammal tid såldes inte mycket
 smör. Det som kärnades gick ut at husen
 gick åt i huset. Det som såldes packades
 ihop i klumpar, men smöret för huset i
 byttor. Då karlarna for ut i arbete eller
 längre körstor hade de smör med sig i
 en smörask, smörask, som var
tvöngd ihop sydd ihop med rattågor
 från björk. Askén var gjord av björkijta best. sing.
 ytred av björk, eller av näver.

Landsmålsarkivet Uppsala 3349:1
 I. Pettersson. 1930. DEGERFORS

VB.

Frgl.:1

Vanlig benämning på ost ost obest. sing.
 Uttrycket ost användes både om formade

och ej formade ostslag.

De ostsorter, som tillverkades voro ko- och getost. De kunde dels göras fasta och kallades då ost, dels gruniga eller i bitar, då mjölken kokades sen löyr lagts i, och kallades då sötost. Sötost kokades av komjölke. Av råmjölke gjordes den förut omtalade pannosten.

Parvis tillverkade vit- och rödost har jag inte hört omtalas, men däremot brukades smör bredas på en skiva vit ost, varefter en lika stor mesostskiva, missesjiv, lades ovanpå, varefter anrättningen ~~äts~~.

Ost av getmjölke kallades jez töst jetost

Ost av komjölke gjordes ~~oftast~~ av skummad mjölke, men det fanns de som voro slösaktiga, öhtil, och gjorde den av söt mjölke

Ostarna gjordes vanligen i ostkar östkar.

av trä eller flätade av rottägor av björk.
Ostkaren voro ungefär $\frac{1}{2}$ dm. djupa och hade
en 2 dm. lång diameter. I en del byar fanns
jussener, vilka kunde fläta ostkorgar, i en
del byar köptes sådana av lapparna.

Löpe tillverkades av kalvens löpmage
instra best sing, vilken ringjorden och
spändes upp mellan grenarna på en klyka
enkom tillsnickrad för ändamålet. I
bland togs den ostliknande massan i
löpmagen med, men det var mera ovan-
ligt. Löpmagen fick torka upphängd vid
spisen eller ute. Den kallades Þjèsn best sing.

Var det inte så mycket ost som skulle
göras, höll man till inne i spisen i
någon järngryta. Vid större mått av
osttillverkning höll man till ute på

gärden i grytan där kökstån best. sing.
 När mjölken hade blivit ljum lades björn
 ned i grytan och stickan lades på grjyt-
brädn grytkanten. Hade björn blivit myg-
 ket torr, blöttes den innan den skulle
 användas, men efter begagnandet torka-
 des den igen.

Mjölken böjars löpna uttyktes myör kä
ta på löyp ihop.

Ostmassan togs vanligen upp med
 en träslur, och med den pressades massan
 ihop så att vasstan rann ut ur osten.
 I en del hushåll kokades den sam-
 manpressade osten upp i vasstan för
 att bli stadigare. Men det är nog ett
 mera oräntligt förfaringsätt. Ostarna
 torkades oftast inne i stugan på någon

Landsmålsarkivet Uppsala 3349:1
 I. Pettersson. 1930 DEGERFORS
 VB.

Frgl.:1

hylla. Ibland torrades de ute. Men vanligen gjordes ost endast eftersom det behövdes. Och oftast åt ost en vagn medan den var färsk.

Den ost som gjordes till försäljning här och där var getost. Den avlägsna gård Djursjöudden ~~dzjursjöödn~~^x i norra Degersfors hade de omkring 1830 24 mjälkgetter. En snykknhet ~~jē~~^x ~~töstn~~^x och ~~jē~~^x ~~tristn~~^x getost och getmesost kokades i den gården, kördes på vinterföre nedåt landet och betalades med en 12 skilling pr. styck.

VI

Mesost ~~mista~~^x obest. sing. kokades oftast utan vasslan från getosttillverkningen om kokningen skedde i större omfattning. Till husbehov kokades mesost av vasslan från den vanliga ostberedningen. Men

ob. 43

gjordes någon mindre ost gavs vasstan blåna
 åt kalvarna. Stora förråd av mesost kö-
 kades aldrig av andra än sådana, som
 kokade den till avsalu. I vanliga fall
 kokades antingen vasstan ihop till en
 välling, som blandades med grädde och
 kallades mistasmörobost. sing. eller också
 kokades den ihop till en massa full med
 klumpar, vilka arbetades sönder, varefter
 massan lades i formar med en trasa
 i botten och på kanterna. När massan i
 formarna stelnat slogs den upp och
 dessa formade bitar kallades mistan

I den förut nämnda gården Juv-
 sjöudden där så mycket getost koka-
 des, där slogs vasstan efter ostkokningen
 ihop och kokades ut i Rökstån Då

den var färdigkokad var den full med
 klumpar. Klumparna togos upp och
 lades till torkning. När de torkats ma-
 lades de sönder i en särskilt till-
 verkad mistkvarn av trä. Därefter rör-
 des det malade med den mesmassa som
 var kvar i grytan, varefter alltsammans
 röddes, röjdes, till massan blev jämn
 och fin. Den lades därefter i ostkaren i
 vars botten en kasa lades, varefter de
 torkades. Messmör tillreddes av get-
 ostvassa genom att koka den med
 något surnad getmjölk till en vällings-
 liknande massa.

misten äts mest till smörgås. Ibland
 kunde den också ätas som tilltugg
 bredvid tälmjölken.

Vad ordet misten beträffar så måste den anmärkningen bifogas, att detta ords betydelse tycks vara något olika i södra och norra Degersfors sn.

I byn Granön i södra Degersfors kallas den av ostrasslan kokade massan ofta för blånost obest. sing.

Den maträtt, som tillreddes på så sätt, att pjesn, den av kalvmagen tillredda ostlöpen, lades i mjölk, varefter den uypkomna ostmassan kokades under omröring till en välling, kallas i Granön eller rättare sagt kallades, då denna rätt tillagades endast för en 30-35 år tillbaka, för mistväluzan best. sing.