

3814

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

—
Landsmålsarkivet
—

Västmanland
Fellingsbro sn.

Norman, Olof. 1932.

ULM 7: 5 frigel. 1 Hjölthushållning.

11 bl. 4 s

3814

Mjölkhushållning.

Landsmålsarkivets frågelista n:r 1.

Meddelare: Ankan Lovisa Jansson, Vilan, Fellingsbro norra förs.

I. Olika slag av mjölk.

Någon annan mjölk (mjölk f) än komjölk (k^om^ojl^okk) har icke använts och användes fortfarande ej till människoföda. Visserligen kunde det före vid en och annan gård finnas några getter, men getmjölk (j^et^eml^okk) gavs blott åt sjuka personer; för sådana ansågs nämligen denna mjölk välgörande. Som djurföda kom väl mjölken också till användning, men gavs blott åt kalvar och småsvin.

Mjölken hade naturligtvis sin så gott som enda betydelse som födoämne i en eller annan form. Men någon gång kunde den dock tjäna andra ändamål. Spiselmuren skulle till husets heder hållas vit och skinande. Denna glans fick man genom att stryka på en välting-fjock blandning av krita och mjölk (aldrig vatten). Mjölken gjorde, att kritan ej smetade av sig, sedan muren torkat.

Man var mycket noga med att ta vara på all den mjölk, man fick, och behållning av mjölk förekom därför aldrig.

Om rämjolk (rämjök) och dess behandling se nedan om maträtter!

Mjolk, som just hade mjölkats och därför ännu var ljum, sades vara spensöt (spensöt). Den kallades också nymjolk (nymjök). Med silsup (silsup m.) förstod man en kopp alldeles nymjölkad mjolk, som ofta gavs åt barn, som voro närvarande i ladugården vid mjölkningen, och silsupen ansågs som något alldeles särskilt gott. Den vanliga benämningen på mysilad mjolk, på vilken grädden ännu inte börjat bildas, var sötmjolk (sötmjök). Mjolk, från vilken grädden bortskummats, kallades skummyolk (skummyök). Den hinna, som bildas på kokt mjolk, då den svalnar, benämndes skinn (fen m.). Vid gräddbildning på sötmjolk bildas grädde (grädds m.) Uttrycket mjölken skar (fära, skar, sküre) sig användes, om man kokade mjolk, som ej var riktigt söt för att beteckna, hur den liksom skivade sig. Både uttrycket mager (mäger) mjolk och skäll (foel) mjolk finnas i dial. men i olika betydelser. En ko, som lämnar mjolk med låg fetthalt, lämnar mager mjolk. Skäll är den mjolk, som noggrant skummats, så att den blir blå (blå), en beteckning som också användes.

Då mjölken skar och surnar (inf. surna / sv. kry.), bildas surmjolk (sürmjök). Då den ännu är blott föga surnad, säges den vara glamad.

(gträna, inf. gträna / sv. kory.) och kallas gladmjölk (gträmjölk). Självsurmad mjölk var en lika omtyckt som vanlig spis, särskilt under somrarna. Ofta, ja, man kan säga oftast, tillsatte man dock jäsvämme till den surmande mjölken, och den tätmjölk (tätmjölk), som man därigenom fick, var särskilt omtyckt. Vari tätämnet bestod, kan min meddelerska ej ge upplysning om. Tätörten (*Singicuba vulgaris*) var inte obekant, och man kände också dess verkningar, ty det inträffade ibland, att korna på betet råkade äta blad av denna ört, och man hade märkt, att den mjölk, de på kvällen lämnade, i själva verket var tätmjölk, men i hushållet användes örten aldrig. Så man fram på hösten upphörde att bereda mera tätmjölk, dränkte man in en linnelapp med tätmjölk, torcade den omsorgsfullt och förvarade denna lapp i en glasburk på ett torrt ställe, för att den ej skulle mögla. Följande vår tog man fram linnelappen, ^{och} slog litet nymjölk på den. Mjölken blev snart tät (tät), och man behövde nu slå blott litet av denna mjölk i ett fat nymjölk för att alltsammans skulle tätna (tätna / sv. kory.). Om tätämnet någon gång tog slut i gården, vilket så gott som aldrig inträffade, var det en lätt sak att i en granngård få vad man behövde. Särfor hade heller ingen reda på, hur detta tätämne från början beretts, eller vari det bestod. Tätmjölk, som

4
blivit mycket seg och trädaktig, kallades långmjölk (lönmjölk). Fätmjölken bereddades alltid av ostkummad mjölk. Medan denna ämna var spensöt, hölldes den upp i kopparbunkar och stenfat, till varje kärl sattes något litet av fätmjölken, och faten ställdes undan antingen i en särskild bod eller i ett skåp i köket.

II. Maträtter, i vilka mjölk ingick.

Mjölk var utan någon som helst tillagring en vanlig dryck. Man drack söt mjölk, från vilken den tjockaste grädden skummats bort. Till kall gröt användes uppkokt mjölk. Denna rätt var ett vanligt kvällsmål. Om ostkummad mjölk ställdes undan att surna, utan att fätsämne tillsattes, fick man filbunke (filbunke m.). Vanligare var dock, som redan påpekats, fätmjölken. Det betraktades nämligen som slöseri att sätta filbunkar av ostkummad mjölk, då man väl behövde all grädde, man kunde få, för kärning av smör o. s. v.

En mjölkkräft, som bereddades genom tillsättning av löpsämne, var fästkost (fästkost m.). Om man inte hade någon riktig ost, och det oväntat kom främmande, så att man i all hast måste skaffa något sovel, hade man alltid den utvägen att kunna göra en fästkost. I en gryta uppkokades sötmjölk, ägg och en smula sur mjölk tillsattes, för att osten skulle bli välsmakande,

och då grytan lyftes av elden, tillsattes löpämnet. Nu ostmassan kramades så en ost, som så gott som omedelbart kunde skäras och ätas. T

Ostkaka gjorde man mycket sällan. Dels voro de ej många, som kunde göra en riktig ostkaka, och dels ansåg man ingredienserna vara alltför dyrbara för att kunna ha råd att göra ostkaka ens till helgdags. Vid en och annan begravning eller stor familjehögtid förekom dock denna rätt, och den gjordes då av den kokfeu, som man vid sådana tillfällen brukade anställa.

Nu råmjölk tillreddes ett par maträtter. Den ena var kalvost (kälvöst m), som gräddades i ugnen av råmjölk, som späts ut med mer eller mindre sötmjölk, allteftersom man önskade kalvosten fastare eller lösare. En annan var råmjölkspannkaka (råmjölkspannkäka f). Den tillreddes som vanlig pannkaka med det undantaget, att man ersatte den vanliga mjölken i pannkaks-smeten med råmjölk, och den gräddades alltid i ugnen. Ofta skänktes man bort kalvostar till grannarna, numera ger man bort råmjölken.

Genom att sätta dricka till mjölk fick man två maträtter: ölost (ölost m) och ölsupe (ölsupe f). En rätt, bestående av mjölk och mjöl, var klimp (klimp m.) Nu en deg av mjölk och vete, ibland ärtmjöl, bakades klimpar, som koktes i vatten och vanligen ätos i någon soppa.

III. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Det kärl, som användes vid mjölkningen, benämndes ståva (ståva f) och var gjort av trä. Ståvan var ett laggkärl med en stav längre än de andra, försedd med hål och fjärande som handtag.

Vid mjölakens uppsilning begagnades en sil (sil m.). Den bestod av en av bleckplåt tillverkad tratt, slutande med ett runt hål. Över hålet var silduk (silduk m) spänd. Mjölken silades upp i bunkar (sing. bünkar m), och proceduren försiggick alltid i gårdens kök. Bunkarna voro runda, av koppar och av många olika storlekar. Bunkarna förvarades antingen i ett skåp i köket eller i en särskild bod. Ståvorna skulle efter varje mjölkning möga skuras med en tvaga av fint grannis och ställas ut i solen för att bli vita.

Då man skummade (inf. skūma | sv. konj.) grädde begagnade man alltid en träsked.

IV. Beredningen av smör.

Smör (smör m.) tillverkades aldrig av annan grädde än den, man fick av konmjölk. Smöret kämnades (inf. fjæna | sv. konj.) i det redskap, som kallades kärna (fjæna f). Med detta ord avsågs hela redskapet, ej blott själva kärlet.

Den äldre formen var stavkärman (stävzjema f), ett laggkärl av något växlande storlek. Den stav, som fördes upp och ned i kärlet, benämndes kärntyrel (zjæntfjyt m.), ibland också kärnstav (zjæntfjæv m.). Dess medre del skall enligt beskrivning ha bestått av en cirkelrund träskiva med fyra halv-cirkelformiga uttagningar. I mitten var ett hål för tyreln, som gick helt igenom och fasthålls i sitt läge av en kil på båda sidor om skivan.

I senare tid fick man kärnor, försedda med vev. Under kärmandet stod man om vintern i köket, om sommaren ute i mjölkboden. Då smörbildningen började, brukade man säga: nu har det brutit sig (nu ha dae brykt sej). När kärningen var avslutad, hölls kärnmjölken upp i stenfat, och smöret tvättades (tvæta i sv. konj.) omsorgsfullt i vatten. Därefter skulle det saltas och ättas (inf. ætta i sv. konj.) i ett stenfat. Ättningen gjordes med en träskiv, som kallades smörstev (smørfjev f). Sedan det ättats, formades det till en smörbut (smørbuüt m.), som packades (inf. pæka i sv. konj.) i en smörbytta (smørbjyta f). Även denna var ett laggkärl, och många olika storlekar funnos. Smörbyttorna förvarades i mjölkboden. På färder medfördes smör i träskar, smörastar (sing. smøraest m.). Mycket smör fördes utom socknen, framför allt till Arboga.

Landsmålsarkivet Uppsala 3814
 Olof Norman, 1932 FELLINGSBRO
 VSTM.

V. Beredningen av ost.

Allt tillverka ost (öst m.) kallades att ysta (ÿsta, ÿsta, ÿste).
 Man hade några olika slag av ost i socknen. Om färskost har förut talats.
 (sid. 4). Den kunde också kallas sötost (sötöst). Den vanliga ostsorten,
 d. v. s. den, som en tid lagrades, innan den användes, kallades skärpost
 (skärpöst). Slutligen hade man mesost (mèsöst) eller som den också, ehuru
 ej så allmänt, kallades sandost (sänöst).

Ost bereddades endast av kommjölk. Ost av enbart ostkummad mjölk före-
 kom ej, men man brukade vid ystringen alltid ta hälften skummad och hälften
 ostkummad mjölk.

Ostlöpe (östlöps m.) fick man ur kalvmagar. Proceduren tillgick på
 följande sätt. Slade man en omkring åtta dagar gammal kalv, som skulle
 slaktas, lät man honom en timma före slakten dricka så mycket söt mjölk,
 han orkade. Efter slaktingen tog man ut magen, skar upp den och tog ut
 de ostar, som bildats av mjölken. Både dessa och magen rengjordes noga
 och saltades; ostarna stoppades så åter in i magen, som syddes ihop och
 hängdes till fork. Den så beredda kalvmagen kallades löparen (löpsm, ost-
 form obekant). Den måste nu hänga några månader, innan den kunde användas.

Dagen före ystringen tog man ned den och lade den i vatten över matten, därefter hängdes den åter upp för att användas vid nästa ystring.^{x)} Det vatten, vari löparen legat, kallades löparsvatten (löpsvåton m.), och detta hölls i mjölken.

Osttillverkningens första fas bestod i att gymma (gymma / sv. konj.) mjölken. Det skedde i stora grytor i köket. Då mjölken hade fått den lämpliga temperaturen, inhölls löparsvatten, grytorna lyftes av spisen, och lock pålades. Ostlöparen kom mjölken att löpa (löpa, löpta, löpu), och den därvid bildade massan kallades ostmassa (östmässa f).

Ostmassan togs med händerna upp ur vatten (obest. form väfts m), kramades något och stoppades så i ett ostträg (östträg m.) eller ostkar (östkar m.). Båda orden beteckna samma redskap. Ett sådant ostkar var en avtång läda av trä, omkring 4 dm. lång och 1 1/2 dm. bred samt 1 dm. djup. Den saknade lock. I bottenbrädan voro ett par figurer, vanligen hjul, instuckna, för att den färdiga osten skulle bli grann. Man hade också för samma ändamål ostkorgar, men de voro ej på långt när så vanliga som ostträgen. Ostkorgarna voro runda, flätade av vide, omkring 2 dm. i genom-

^{x)} Efter ungefär ett halvt års användning var löparen oduglig och måste utbytas.

Landsmålsarkivet Uppsala 3814
 Olof Norman. 1932. FELLINGSBRO
 VSTM.
 Frgl. 1

skärning och 7-8 cm. djupa. Ostmassan pressades mer med händerna i ett ost-kar. Över detta kunde man lägga en brädlapp med tyngd^{*)} på, men det var ej nödvändigt. Sedan salt ströts över ostmassan, ställdes karet undan till kvällen. Osten stjälptes då upp men lades åter i karet, nu med botten upp. På detta sätt fick osten figurer på två sidor. Följande dag stjälptes osten åter upp. Den hade då tagit form och ställdes undan till torkning. Om sommaren torkades ostarna på ett bräde, ostbräde (östbräds m.) under taket i förstuhvisten, om vintern i köket. Vintertid gjorde man emellertid sällan ost. Osten skulle ligga 5-6 veckor, innan den var färdig att ätas.

S. k. ystöl har ej förekommit i socknen, så långt man minnes tillbaka.

VI. Beredningen av mesost.

Den vassel, som blev över vid ystningen, användes rätt ofta till beredning av mesost (mēsöst). Gbländ tog man inte vara på den utan gav den åt svinen. Det var alltid fallet, då man gjort blott en liten kvartitet ost, eftersom det ej lönade sig att göra mesost av en ringa mängd vassel.

Vid mesostberedningen hölls vassen i en stor gryta, något vetemjöl

*) tyngde (tyngs m.) var meddelerstkans ord.

och gräddes tillsammans, och denna blandning kokades i flera timmar. Den fjöckflytande massa, som bildades vid kokningen, togs upp, fick rinna av och förvarades i en stenkrutta eller dylikt. Man måste nämligen spara denna massa från åtskilliga kok, för att den skulle förtä att göra mesost av.

Mesosten formades antingen i ett ostkar eller i en fuktad linmeduk.

De ostkar, som härvid användes, voro av samma typ som de, som begagnades vid tillverkning av vanlig ost, men de voro mindre. Mesosten behöfde ej stå länge för att taga form utan kunde efter en kort stund stjälpas upp. Sedan ostens några dagar forkat, var den färdig att användas. Som redan nämnts kallades mesost också sandost (sämöst).

Upppteckningen gjord i januari 1932.

Olof Norman.