

6810

VÄSTMANLAND

Kumla

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Larsson, Axel, 1934

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

29 bl.4:o

2 " " teckn.

Tillägg till ovanst.inf.i marg.av E.Holmkvist, 1934.

0189

Frägelista I Mjölkkushållning.

Bevarad för Kumla socken, Över-Tjurbo Härad
Vestmanland, av Axel Larsson.

Efter följande sagesmän: A. Larsson, född 1877.

Lundholm, Hanna, född i Väster Lövsta s. n. västm. Heby
stafinsamb. 1854, men sen sitt 9 mån. gammal, uppfödd i Sala.

Myrberg, Juliana, född i Kumla socken, västm. 1864, vistades
der till 1881. Bägge nu bosatta Gämsjöeg. II i Västerås, änkor.

Charlotta Holmgren född i Kolvåcks socken, västm.

i början av 1840-talet. Hem till Vallrum i Kumla s. n. västm.
19 år gammal. Aled är 1904.

[Språgen om träskning, har jag uppgifter av följande sagesmän:

Axel Johansson Granacht i Västerås. Född i Västerås år 1867, men
vistades i Kumla socken, västm. åren 1874-1896.

Eriksson, vad, Kumla socken västm. född i Kumla år 1827
som avlidne. Dertill min egen erfarenhet, och iakttagelser
i ungdomen. (Mannen soldat för Skånska Skultane, västm.

Tan Granacht född i Väster Lövsta Uppl. 1846, död i Dingstuna, västm.]

Nudent. kom med sina föräldrar flyttande till Tealtrum
 i Kumla saken, Vestml. län 1879. Då fanns der ett
 s. k. herregårdsmejeri anlagt der av en arrend. Nilsson,
 vilken arrenderade gården av Uppsala Academi. Gården
 vinterfödde cirka 18-20 mjölkkor, vars mjölk förädlades
 vid det lilla mejeriet. År 1887 inköpte arrend. Nilsson
 dessutom från Munga herregård i Romfartuna, 5-6 st.
 getter, vilkas mjölk, den lilla tid de kunde mjölkas, ingick
 som en del vid tillverkning av mesost, alltså indirekt till
 människoföda. Förutom den egna gårdens mjölk, förädlades
 även en hel del leverantörers mjölk. Skummjötken såldes,
 dels till Åvesta i Dalarna, pr. jernväg, eller till ortsbefolk-
 ningen. Men en tid på 1886-87, blev så mycket mjölk, att
 en del hälldes i kornas vattträmmor, och de fingo tillgodogöra
 sig den i stället för vatten. Men det blev mest för liten
 behållning, ty året derpå utökade arrend. Nilsson gårdens
 svinantal till mellan 40-50 st. stora och små svin.
 Dessa togo vad som över blev av mjölken under alla år.

ingick,

Landsmålsarkivet Uppsala 6810
 Axel Larsson. 1934. KUMLA
 VSTM.

Fogl. 1

vattträna, f.

3/

^{mjötkäsa = rind och vid; ej smäl sam}
^{siländor (smäl) cylindrar; or. blodplät} en k^äs^päⁿo, sp^än^o
 Spennvarm eller kovarm, kallades mjölken innan den efter
 mjötkeringen ännu ej hunnit kallna. Man hade ju kärlet,
 wari man undan, för undan, warteftor man mjötkade,
 fönnde ut mjötkhinkens innehåll uti, om sommaren utanför
 ladugårdsdörren, och om vinteren på lämplig plats inuti lada-
 gården. Kade man smälbara i huset, tof man in en liten
 mjötkesk^oätt, som aldrig hälldes i kärlet, utan fick följa
 med i harken in, och silades upp inne i ett eller två dricks-
 glas. Detta kallades silsup, så man sade att den fick en
 silsup. Det kunde ju äwen vara en som var sängliggande
 sjuk, eller t. o. m. en liten kattunge, som på detta sätt blef
 fögnad. Söt mjölk var ju wad man också sade mysilad,
 den nyss mjötkade som ännu ej war riktigt kall, och ej
 heller börjat gräddsetta sig. Oskunnad, som man numera
 säger, är ju den avkylda oskunnade mjölk som salu-
 föres utan att vara warken separerad eller annars någon
 grädde borttagen av den. Till risgrönsgröten på juleafton,
 vid de s. k. kalasen, bröllop eller andra tillställningar

k^äo^är^äm 3
 sp^än^oät
 k^äsp^än^o = l^äst.
 sp^än^ow^är^äm
 k^äsp^än^ow^är^äm
 mj^ötk^ängk
 mj^ötk^ästr^ät
 mj^ötk^ät^är
 sila
 silsup, m.
 sil^äsk
 (gröne handduk)
 f^är^äm, s. o. v.
 s^öt^äng^ölk
 mysil^ä
 sk^än^ä
 kal^äs

mjötk
 träb^ängk
 mjötkb^ängk

gick det sig för sig att severa arnat än kall skummad mjölk. Skummad mjölk kallades deremot den mjölk som grädden var avskummad på. I min ungdom, strax separatorerna började användas, skilde man nog på benämningen separerad mjölk eller handskummad mjölk, på vilken senare grädden endast, efter kylsättning, var avskummad med en s. k. skumsliv. Den himna som snart nog lade sig på den kekta mjölken kallades skium.

skiumj^ölk

skumsliv
Skium

På grädden hörde jag aldrig annan benämning än grädde eller grädda som en del gamla sade. När enda gång kunde man ju höra ordet bottenmjölk, det var den mjölk, som blev på botten i ett stort stenföt, när man först skummade av all grädde, och sen trädde upp av mjölken i Fällriker ritorn att först röra em den, då ansågs mjölken långt ner mot botten i fädet vara något mindre värd. När mjölken hade stått och liksom självtöpnat lite sade man att den var gallen, ystade den vid uppkokning sade man att den skar sig. Om mager mjölk sade man att den var blå.

grädda, -an
bottenmj^ölk

mager
mj^ölk

jälön
ka jälna

57

eller blåpisstakad. Sylwmonad mjölk, sade man om att den var
vriden, eller glana om den var blott bra början till surning.
 Hade den fäst så så den blev tjockt sur, sade man att den var
sur, var det handskummad mjölk som tjocknat till sur,
 så blev det nog i regel till människofoder, men var det sep-
 arerad så blev det i regel sämpader. Tätmjölk användes nog
 lite i min barndom, fastän ej så allmänt. Ock en gång, så
 sent som på 1920, fick jag utifrån min gamle lärare vid
 Rånsta folkskola i Kumla lite tätmjölk skickad i en liten
 burk. Denna lilla sats hällde min hustru upp i en skål,
 rymmande 2 liter, vispade omkring det duktigt, ock sen hällde
 hen dit 2 liter oskummad kall mjölk. Om förloppet av
 ett par dygn var denna mjölk i ordning att förtära. Men det
 hände nog ibland att det även tog 3 dygn innan mjölken
 blev riktigt tät. Man kallede orten för tätört i venligt tal.
 Någon viktigare förekomst av denna ört var det nog ej ty det
 har berättats mig att det fanns dem som fick Tätmjölk sig
 skickad från bekanta i andra socknar, eller närmaste stiel.

5

Bräjisika (kam
 reware då man
 bröjde repan)

vriden
 alj grana (gället)
 sek. grana (om mjölk)

sur, a.
 tätmjölk

tätst

tät, a.

Sjötta örtens, *Pinguicula vulgaris*, förekomst, kände de gamla till i min barndom, så de ibland talte om tätörten. Men efter Thortmans Thera att denne är han visst sällsynt i min hembygd i Neuströmland, ty både fru Lundholm och fru Myrberg förklarade att de ej träffat någon som själv använt örten. De hade fått litet av mjölken att vispa om i ett kärl som sen fylldes med kall ostkummed mjölk. Fru Lundholm fick en gång i en linnelapp tvorkad tätmjölk, vanda från Lundswall. Det var att stöpa upp linnelappen i mjölk och vispa om i fatet. Den lilla tätmjölkssats som jag bekom av hustrun till min gamle lärare vid Ransta folkskola, Hedler, hade han fru Hedler i sin tur fått grundämnat till från sitt föräldrahem i Sala. Enligt fru Myrbergs utsaga användes tätmjölk mycket lite i Ransta by den tiden hen bjente der intill 1861-82. Självt fick jag av den varan ett par gånger år 1873 i Ransta by. Det var endast mat för sommaren, såde fru Lundholm. Hon trodde knappast att det gick att få ihop tätmjölk om vintern. Tog man tätämne av tätmjölk under

1 stöpa öst
konon i
ett ämbar
= lägga egur
och bost i blöt
lä i östöp
= lä i blöt

stöpa öst
linnslap om
(= blöta upp)

7/
 för undan, så fick man nog ej ta det på batten, men
 bägge gummorna utan närmast grädden. Till julgröten, och
 när det var de vanliga kalasen, användes ostet sitt mjölk
 kall, och även som dricka till maten någon gång. Ostkaka
 mjölk, ostkummed, till kall gröt var oftast ett oenligt morgon-
 mål åtminstone i småjorderna och statarfamiljer. Någon
 gång satte man jiltunke i gårdarna, till ex. på sommaren till
 en söndagsmiddag, vilket gick så till att man hölde upp av
 den söta mjölken direkt i så många tallrikar, som personer
 i hushållet, så fick mjölken stå och sjelvrötta sig. Framsattes
 sen portioner utom omröring. När enda gång till ett mindre
 kalas eller till s. k. förning, till ex. till en bevisningskvinnas
 gjorde man en ostkaka av alldeles färsk nymjölk och mjölk.
 Men det ville mycket mjölk till att göra en ostkaka för
 flera personer så det var ej, rä pi, så ofta. En rätt, som der-
 emot har använts mycket i min hembygd var den s. k. kalas-
osten, eller kalodans, som ju var ett skämtsammt namn på den
 delikata rätten. Första gången man njötade en ny kalasal kor

7
 'kätvöst

'rämyäth

st-

'ssäipa }
 'ssöpa }

'sato

'fölbünke

'fätsuiga

'korj

'föryg

'östkäka

'förygskorj

'gräpa, m.

'räpa !

8
känds i va
hacks
förses
(d.v. läse över
tralle o. dyk)

x) Man slog ut det inne i ladugården; "den var halvren slarhet i" sade man.

var det inte på alla ställen men tog reda på första mjölks
mjölken, ty den ansågs ej av alla för ren, och var verkligt
ibland lite blodbländad. Andra och tredje mjölet blev den s.k.
råmjölken. För beredning av kalvost tog man en stor för-
tennt kopparbunke eller 2-3 dylika, beroende på huru
många som skulle mättas. Så blandade man hälften rå-
mjölke och hälften ostkummad kall mjölke tillsammans, till-
satte en god del vetemjöl, men blott lite, när gings även ett
ägg eller två, och lite kummin till kryddan. Sen hälltes mas-
sen upp i bunkeorna och gräddades i ugnen, tills det blev en
vacker ljusbrun himme eller skinn uppe på osten. Det fanns
ju i bondgårdar massor av stora kopparbunker förr, ända
till 16-18 tum tvärför med 2 1/2 - 3 tum höga bräddor.
Och då eldade man upp bakugnen för gräddning av kalv-
ost. Sen blev det ju kokpisselns ugn och plåtpannen, som
togs i bruk för ändamålet. Så fort det blev kalvost i gården
så blev det ju kalvost på bordet. S.k. ölappa eller öftugan
som de gamla sade användes rätt ofta, på sommaren, och

et 'mät' s
fösta 'mät' on
'ren

råmjölk

1 bingh

1 sur

Ölappa gjordes
av mjölke och
drömm, oredd
med mjölke.
Tunn välling.

1 8 3/6 öfja

- 8 3/6 uipan

10/

kaka i vattnet tillo de veva genomkakta, varefter de togs upp ur vattnet och nya lades i. Till denna rätt serverades fläsk och tunn mjötkesås samt något lite smör.

I min barndom d. v. s. under hela 1880:talet var det i varje gård vanligt att man genast efter mjötkningen gick till mjötkkällan eller i annat fall till källan med mjötken. Vid Vallrum i Kumla s:n, bestul. hade gården en källa alldeles nedanför gårdens manbyggnad. Denna källa var överbyggd med ett litet fyrkantigt hus av träder på stötpresning, med dörr i manshöjd på gaveln och ett stötpresning fönster på motsatt gavel. Inuti hade källan ett timrat kar i fyrkant, minst $2\frac{1}{2}$ alnar djupt under vattensytan. Denna timring var lika lång och bred med huset som ju vilade på denna timring. Rätt över källan inuti huset var ett golv från dörren fram till fönstret, och på bägge sidor starka spjälbottnar nedlagda så djupt under vattensytan som behövdes för nedsättning av mjötkkålen. Vid Hårsved Botto och Bäckelz, granngårdar till Vallrum, hade de

nyjötthuis

små nyjötthus byggda över källor, så det blott var en liten
 låg dörr och, vad vi kalla snetak d. v. s. lutning från dörren
 och bakåt, för vattnets avrinnande. Den man använde källare
 miste denna vara torr och ej använd för annat än nyjötth
 ty annars blev det källormak på både nyjötth och grädd
 I Ransta by i Thunsta sin bestånd, sig jag i min ungdom
 en gammal bad byggd på en källorkulle der man haft
 2 s. k. kronstänger uppsatta under innertaket, och på dessa
 lades de s. k. bröspetten, brödspett, på vilka man sen satte
 upp kårl med uppslud nyjötth. Det var bara låga trä-
 bunkar, cirka 5 tum höga, och 14 tum rätt över. Dessa bun-
 kar voro ur bruk när jag var barn, ty de voro besvärliga
 att hålla rena. I en del gårdar der i byn hade man även
 nyjötthen stående i den s. k. källorsvalen d. v. s. i rummet
 utanför källaren, emellertid på hyllor åt ömse sidor
 om gängen, såväl som på vintern em man kunde skydda
 den för kyta. Omkring år 1876 började en arrendator
 M. Nilsson i Kallerum inrätta ett litet mejeri derstädes.

snetak

gälasmak

gälarkäls

kronstör

bröspett

{ gäl
 " gäl

gälaväts

svan

Då blev det omtalade mjölkhuset för litet, och i en tillbyggnad till manbyggnaden der mejeriet blev, insattes 2 stora lådor, gjorda av 3 tum plank, minst 5-6 alnar långa, 2 dito i bredd och $1\frac{3}{4}$ aln djup. Dessa fylldes med vatten, som ofta byttes mot friskt. I dessa nedsattes cylindrar av blekplåt fyllda med mjölk, varefter tomrummet mellan cylindrarna fylldes med krossad is om sommaren, på vintern höll det sig kallt ändå. Anordning med avlopp från lådorna fanns anordnat, ävensom för fyllning med friskt vatten från en brunn nedan gården, och en ängmaskin för pumpning. Med ventilation var man nog, i mjölkhuset öppnades fönstret och i mejeriet var ventilationshål upptagna i väggen upp emot taket. Men allaredan 1880 eller 81, skaffade Nilsson sig en separator för skumning, och detta en Dansk, som han dock 1885 eller 86 lät utbyta mot en större av svensk tillverkning vilken skummade (separatorade) minst 6 gånger större mjölmängd pr. timme. I det förut omtalade mjölkhuset hade gården även uppsatt hyllor, för upplagring av ost och smör.

lådor
cylindrar

Vid mjölkningen för, använde man sig mycket av den
s. k. mjölkstävän, en träbygga ungefär 9 tum tvärsnitt upp-
till och 6-7 tum i botten, och 10-12 tum djup. Dessa stävar
funnos både större och mindre typer, och voro försedda med
handtag, så att en stävar eller kiumb (fjimb) gick upp högre
än de andra och putsades utav till handtag

1 mjölkstäv
stäv
na gjumb
en gjumb



Men sen kom ju mjölkkincken av bleckplåt snart nog i bruk,
så att alla mjölkkärl av trä voro ju ur bruk i min hembygd
allredan i första början av 1880-talet. Det var möjligt i något skogs-
skog som man fick se en träbunke eller en stävar användes till mjölk-
ning. För uppsilning av mjölken användes i Vallrum, ända sen
1860-talet, enl. uppgift av en mor Holmgren, den s. k. silduken
en stor fyrkantig linduk som var så stor att den kunde spännes
rätt över en stor mjölkssä. Samma metod användes för silning
ända in på 1890-talet, då en s. k. stor siltratt kom i bruk.
Den var i botten försedd med dubbel silduk av metallduk.

1 silduk

1 mjölkssä
1 siltratt

Vid Vallrum silades mjölken upp direkt under mjölkningen
i den s. k. mjölkssä, vilken om sommaren hade sin plats utanför

luddugjordsdörren och en aintern inneidensamma. När sen sän
 bars in i mjölkhus eller det lilla mejeriet silades den upp
 igen i cylindrar och sattes i vatten. Det kunde ju blivit lite
samt som bläst i under transport, till ex. två eller liknande.
 Tunn barndam användes mycket en skumsliv med handtof mitt
 över slevan. Se teckning. Men i de små gårdarna der man kör-
 ade endast en gång i veckan till ex. varje fredag, eller möjl. torsdag,
 beroende på vart smöret skulle transporteras, hade man ett särskilt
 att kärsl att förvara grädden uti. Det kunde vara en bräsa, ett par
 plåtcylindrar eller en bleckplåtsä. Så köpte minn hustru i Ran-
 sta by Kumla om, år 1891 en sä av bleckplåt om cirken 70 lit.
 rymd, minst 32 tum hög och omkring 28-30 tum rakt över.
 Han hade ju minst 16 kor som mjölkade, och så en handseparatör,
 och den reparerade mjölken morgon och afton. Det blev en anse-
 lig gräddskott pr. vecka. Körade varje torsdag, smörade och
 sände smöret till en Carlsson på Västmanagatan i Stockholm.
 Det gick massor av smör dit varje vecka i byttor från 4-5 upp till
 15 kg. i byttan. Från både Ransta och Tärna stationer i Kumla och Västerb.

{ sä, san
 säar, soar

{ smät, n.
 smättr

bräsa

gräddsko

bytta, or

Mest på varje gård i min hembygd hade man ute på gården
 en s. k. Frättsten eller disk-sten, minst 2 1/2 aln lång och 1 1/2
 aln bred, upplagd till lagom höjd att stå och diska vid. På denna
 sten diskade man samtliga mjölkkärl, som sedan stälptes upp
 för torkning på en bänk bredvid, och en del på sten. Under den
 värsta vintern fick detta arbete försiggå i bryggkaset, eller i smi-
 torpen inne i köket. I min barndom såg jag oftast vil små-
 ställen en tunn sadgrävd der det var, som man sade, lik katl-
seg. I denna tunn hade man både en smörklick, en mjölk-
tär och en ostbit, så ett lock med luftkil över, en hoop och en
 pinne eller lät. En Eriksson på Vads allmänning i Årunda som
 hade grävt en grop ute i förstugan under golvet, lagom stor för en
 kruk mjölk och en stenkruka med smör. Denna grop täcktes
 med en lös plankbit. Förutom koppkarbaker, fanns det i varje gård
 hemma i socknen, en sorts små messingskålar om 2-3 liters
 ögmd, avsedda för gräddtätning. Dessutom fanns, och användes
 de s. k. stenfaten, glaserade och oglaserade vilka användes för
 förvaring av mjölk och sättning av fil brunke m. m.

disksten

smör, m.

✓ jälsäg
 smörkil
 mjölkta
 ostbit
 väsp

Smör användes i regel endast på bröd, som s. k. smörgås. Det var endast i undantagsfall, till ex. till ett kalas som smör ingick i matlagning exempelvis att steka uti, man hade ju god tillgång till ister och fläskfett. I min ungdom, på 1890 talet fanns det i varenda torpstuga och mindre bondgård, en sorts små stäv-kärnor, med lerk och stäv, som även en del kallade stöt-kärnor så man ju stötte med stäven. Det fanns stävkärnor som voro 6-8 tum rött över, invändigt mått och 28-30 tum höga, bandade med 4-5 tråband. Skall teckna en. Vid kärning med en liten stävkärna sätts man i en stol och håll fast kärnan med knöna. Vid kärning med en större stöd man lutad över kärnan, och i bägge fallen hölls man så nära spiseln som möjligt. Sen fanns det en sort liggande kärna att draga med, och liggande axel med rörliga vingar inuti kärnan. År 1896 såg jag i närheten av Vad i Lånula en kärna, till formen som en liten tunna. Dess ena gavel var löstegbar för gräddens ihållande, så skorvadets locket fast och kärningen kunde börja. I den med denna kärna var att grädden skulle bli emot gavlarna när kärnan kom i rörelse.

'smörgås'
'frot'
'ister'
'fräskfrot'
'stäv-gäna'
'stäv l. gästäv'
'stöt-gäna'
{man sätts
allt stöt'
'gäna'

Ett sätt att förinställa smör, användes nog ännu på en del håll, ^{vissa, m.}
 nemligen att vispa smör. Man värnde upp grädden något genom ^{vissa, v.}
 att låta den stå i spiseln ett tag i ett kärl, så hällde man den i en
 bleckflaska om cirka 3 lit. rymd. Sen tog karna mer och satte
 sig intill spiseln, hade flasken i knäet och vispade, och smör blev ^{1 mäs sig}
 det. Men inte vispa motsols eller ifrån sig utan åt sig. Min mor ^{1 mäs sig}
 var ej ägare till en kärna, utan vispade ihop en smörklutke ibland
 när hon fick ihop till lite grädde. I Ransta by hörde jag berättas
 år 1893, att något år förut dog en gammal i byn, som hade slaka ^{1 elaka 'egon}
ögon, och visste man ej bättre än släppa in henne, så gick ej
grädden ihop, kärna hur de ville. Derfor ville man ej släppa ^{1 smör}
 in annat än fullt kända personer, den dag man kärnade. Jag såg
 som barn, i småtidarna att de inte bara stälde upp grädden
 i ett kärl i öppna spiseln för uppvärmning, utan man iaktog även
 en del andra försigtighetsåtgärder. Man gick ut och såg till att
 ingen var på väg dit till gården som ej var vidare välkommen,
 och hade litet ställningar med kärnan innan man dog i grädden.
 Och omä inskärna kors är ej sällsynt att få se på kärnor.

Västerås, bygger om ett keilas rygd. De köpte ett kilo smör pr. vecka och packade i den lilla byttan. Vid de sedvartiga jul- och s. k. läskalas tiväl som till bröllopp krusade man ju alltid till smöret antingen med en refflad smörspade eller helst lade man upp i små bollar smörpyramid. Ett sätt att krusa smör till bordet var även att med den refflade smörspaden skära tunna breda skivor smör och lägga upp dessa med den refflade sidan utåt, så att smöret bildade en liten kupol. Sägande export och smör till avsalu, som man sade så exporterades ju allt smör från Ballrunns mejeri från början av 1880: talet till England i drötklar om 65-70 kg. rygd. Några små gårdar i södra delen av socknen mot Romfarna, avyttrade sitt smör i Västerås, dit de åkte varje lördagsmorgon, lite mer än 2 mils väg. Men Ransta by och en hel del av gårdar och byar i Hamula socken, Västml., sände sitt smör pr. järnväg, från Färne och Ransta stationer till, som förut nämnts Carlsson på lästrin- annagatan i Stockholm. Då finte man varje fredag se en brokig blandning av smörbyttor vid dessa stationer, stora och små, mer och mindre grannt målade med ägarens namn på sidan. På lördag

19
 3 band
 1 lok
 1 händtag
 en gul / gr
 1 juktaläs
 1 läskaläs
 1 krusa, v.
 1 drötkl (ij
 gammalord)

eller onsdag kommo de i rethuset. När denna export började minns ingen av mina sagesmän precis, men nog var det före 1880-talets början, och fortsatte in till 1895- eller 06 då det byggdes ej mindre än 2 nya andelsmejerier i socknen, med samtliga bönder som delägare och leverantörer. Tilläggs kan att peng- ar för smöret klickade aldrig, utom en gång i månaden kommo de i form av en vaxel i bank. Och en frän vext lygalag äkte till station med smöret, vilket gick i tur mellan grannorna. Den, vars tur det var att åka iväg med det fyllda lytkornu, måste även hemta tomkärnen, och sätta av dem hos var ägare.

krika
lygalag
ala i byn

Spåren om ost, så gick allt som götat, under det namnet, till exemp. om man kokte upp mjölk, och denna var lite syrlig så sade man att den göte, och det var att förtära ost. På gårdarna var man i allmänhet ofta för rädd om mjölken, framförallt den söta mjölkade, så man götade inte gärna. Det var till ett kalas, eller till jul om man hade gött om mjölk som man kokade ihop till, som man sade, likt sötost. Det var som min gamla mor sade en gång ett örslande, med mjölken, d. v. s. att vara för överflätig misshuskillan

ost
ysta, ystra
söt (=söt med mjölk)
söt ost
örslands
ösl (a ma)
mjölk (di)
som ystra c. b. b. b.

Men vid Vallnorns lilla herregårdsmejeri i Kumla som västb. länjude
 den förut nämnda ärend. Stålsan, mycket Tidigt att tillverka skumm-
 mjölkost i mindre skala, så att i början av 1880-talet var tillverk-
 ningen i gång. Det götades i stora kar och ostmassan lades i runda
 plåtformor som ställdes på en fyrkantig träbotten varpå ostmassan
 pressades ner i formen, som runt om var försedd med små hjul för
 vasslan att sippna ut igenom, så lades en rund botten liksom
 locket ner i ostformen, varpå denna sattes i en press. De gamla ost-
 pressarna voro av trä, och som Følge att pressa ner ostmassan
 lades på sten, men senare, i mitten av 1880-talet kommo ostpressar
 med järnstativ. Även ostformarna utvecklades fort nog från en helt
 enkel, till en med gångjärn och knäpp. Skall göra en teckning.
 Ostmassan pressades ner i formen med blotta händerna och som-
 tidigt med detta saltade man ostet. Det var i regel 2 sorters ost
 som tillverkades nämligen vanligt skummjölksost och som man
 sade kygddost och vitken en sort var av skummjölke med lite
 kygdler som nejliken och anis uti, och en sort av till ex. $\frac{1}{3}$ mjölk
 ostskummad mjölke och $\frac{2}{3}$ skummjölke. Någon o. k. helfet ost tillverkades

Jävka 21
 ödla med
 gaslon on
 et gaslon

et kar, m.
 de jh 4-5
 sar i et
 kar.

ostpress

lyggo, m.

knäpp, m.

Sötost: av ost-
mjölk;

Sharpost: skärpst
av skummjölke.

kygdost
nejlika
anis

st. ostkär "gamml ostform, fylt med ost" / ostform yngre smörgåsar.

ej ätminstone vid Uallroum. Som barn var jag ju med och tittade på när de gjorde ost och hörde dem resonera om ostsorter, men alla som var med om detta äro döda, utom en enda. Den som ännu lever är en fru Fjörgrén vid Lurakammars bruk. I sin ungdom på 1885-86, var hon anställd som mejerijungfru vid Uallroum, gifte sig sen med en rättare Fjörgrén vid Lurakammars. Nu har hon hand om mjölkutmätningen vid Bruket, adress: Lurakammars. Ostformen som användes vid Uallroum köptes från något håll i flaskor. Hur lång tid ostberedning en tag, kan jag ej bestämt säga, men att det tag flera dagar i vassen minnes jag, innan man öppnade på ostformen och lade upp ostens på hyllan. Men en del ost kunde börja jäsa och blev oduglig till annat än svimmat. Vasslan som rann ifrån ostmassan under arbetet tillvaratogs för mesostkötning. Vid två särskilda tillfällen minnes jag att arrend. Nilsson i Uallroum gjorde auktion på ost vid gården, och deribland fanns det ost som var gamml och lagrad, som det hette, nära äro gamml. Måttet på dessa ostar var cirka 18 gamla sv. tum rött över och 7-8 gl. tum i jernmätning, en del så lagrad att det rörde sig i den av små mask, vilket ansågs som en

Ar 22
väska - n
skate avan
mesost l.)
mesost m.
kaka mi ja, n
= gammalt namn
på mesost -
vassa (ej or
votad)
ostlöjro
löjro: n
fraskor
löjro, v.
väska
söta =
= goda iöt

läckerhet, mycket efterfrågad av en del källarmästare. En artsort som även tillverkades i massa vid Ballrum var mesosten, en vara som arrendator Nilsson specialiserade sig på. Denne Nilsson kom från Nerke, Frätuna gård i Götlands socken, även 1874 eller 75, till Lofsa i Romfartuna socken, grannsocken till Humla i Vestnäs. Vid en gård der- istill, Åbylund, började han allredan då med ost och mesost-till- verkning. Men för att få massa till ett mesostbak om 80-100 mesostar gick det åt en massa vassla. Jag var då även 1888-89 cirka 11-12 år gammal, och fick ge mig väg till Tomte gård i Romfartuna socken der det fanns ett s.k. herregårdsmeseri, och hemta 7-8 femtiorlikproflasker fulla med vassla. Tillammans med gårdens, Ballrums, egen vassla om cirka 200-250 liter, blev det ett kok på minst 6-700 liter vassla. Mesosten kokades i ett stort väldigt träkar klätt i uti med kopparsplit, och tomrum mellan denna och karetets väggar. I detta tomrum cirkulerade ångan meddels vilken mesosten kokade. Men det tog en rundlig tid, och under hela tiden måste koket passas av en mesostkokerska. Försedd med en stor träopak, oder kallat hade hon bara att låta det koka så mycket att det fruttrade utan att bossa som man kallade det när det praggade sig

mesost ?

Tomte

meseri, v.

kok

träkar, v.

rådor

et stort rådor

fråga, v.

trätra
bösa
(=koka över)

och ville koka över. Hon hade ju kronor att reglera värmen (ångan) med. Om hon började koket vid halv tolv tiden på f. m., fick hon hålla på till omkring kl. 2 e. m. och vasslan bara koka ihop och sjunka i det stora karot, men så flöt det upp ett tjockt gulvitt skum kallat kasost. Denne kasost skummades utav medan massan kokade och togs i en eller 2 cylindrar, varefter hon fick fortsätta med koket kanske ett par timmar varunder massan blev tjockare. Sen skulle kasosten slås upp i, och under flitigt rörande blandas med mesostmassan. Nu var det bara att passa på så att ej massan brändes fast vid botten, och omkring kl. 5 eller halv 6 e. m. kanske det var färdigt att slå av värmen (ångan). Sen fick massan stå å svalna, kallna, tills man fick sluta kvällmjölken och separera mjölken. Då, omkring kl. 8 på kvällen var mesostmassan bara gummen, och bakningen kunde börja. Man fick arbeta älta degen att massan blev tät och ej grovig, varefter lagom bitar packades ner i träformar om cirka 7-8 tum i längd 1/2 omkring i bredd, och nära 3 tum djup. För att ej osten skulle fastna i träformen lade man i en lagom duk av tunn s. k. gas, först, packade i av massan och upp å ned med formen, osten låg der färdig på bordet.

1 koka
1 kasost

1 bräna fast

1 svänga
1 halva

1 kvat

1 jämsen
1 ältan

1 gas (=tyg)

I formens botten var ballrumm inskuret och återkom förhöjt på varje ost.
 Nu hade man ju flera former, bara en var för lite. Omkring 1890 kom ju
 idén med staniotpapper om mesosten, varför man lade i detta i stället
 för duken och vek sugget om varje ost. Ballrumms mesost var efterfrågad
 numt om som en rätt på smörgåsbordet i både Sala, Träsketäl och uppåt
 Årsta m.fl. platser. Kässon avled i dec. mån. 1891 och mesosttillv.
 upphörde snart nog sen. Någon gång var det nog vanligt i små-
 gårdar att de kokade lite tunn missja (uttal. che:ljud) men det
 var i enstaka fall. Man lode mer an på smör och göd kalvar.
 Vid ett tillfälle här på nya året, skall jag resa upp till Lurakam-
 mar och söka upp fru Ferngren och utforska lite mer om ost och
 mesost.

6les!

Landsmålsarkivet Uppsala 6810
 Axel Larsson. 1934. KUMLA

VSTM.

Frgl. 1

kaka'misa
 jö hävlar
 jöda, v
 jödo

26)

Anmärkingar till teckningarna.

Ifråga om smörbyttor skilde man på dalbyttan
med träband och andra byttor med järnband, och fanns dessa
från de minsta om drygt 1 kg. till rätt stora. [från acc. 6817]

Landsmålsarkivet Uppsala 6810
Axel Larsson. 1934. KUMLA
VSTM.
Frgl. 1

Likasi smörbåt fanns olika typer stora och små hemgjorda.
 I fråga om kärnan från Hls i Romfart. socken, Nerbo härad
 Västerb., var idén den att grädden skulle slä mot gavlarna
 med viss fart, ej för fort, och snart blev det smör. Den hade förut
 varit använd i en järd i Ranota by, Humla socken. Stav-kär-
nan är äldst vad jag vet, ty av den typen har jag sett många
 som voro urgamla när jag var barn. En kärntyp som man
 ännu får se ett och annat exemplar utav, är den typ som
 läg på en korsfot och var lite oval, med genomgående axel och
 vingställning på. När det, vart smör, drog man ur veven och
 axeln genom att lossa muttern, lyfte så upp vingställningen
 genom att tuga utav locket som var fäst med träved i
 bägge ändar. Inuti kärnan voro ligger av trä 1 tum fyrkant
 i kärnans längdriktning, som hindrade grädden att följa med
 vingarna för fort. [Slager har jag haft många i min hand,
 och just i det närmaste lika allesammans, vad vi kemma i
 socknen kallade Dalolaga med kort lite två klump.

smörbåt
 hemjörd
 (som man
 knådade ~~ut~~
 i)

vevzäna

svaf smör
 juk i häp

för ändos

dalolaga

En slaga från Holmbo i Humla sock. har jag förresten skaffat] ömsfort till aug. 68H

Kur det gamla Källhuset vid Vallrum säg, ut minns jag gott; Jälhus, u.
 ävensom det lilla huset över Amerikakällan vid Hårsved, så
 kallad emedan den lig, en bit från gården, och var djup. "Den räckte
 ner till Amerika," sade man. Är i saknad av lämpligt papper, men
 skall väl vid tillfälle försöka Tota till en sorts teckning av
 bägge dessa hus.

Och en gång, vid lämpligast väder skall jag söka på fram
 ett par gamla hus utanför på Taket.

Anhåller än en gång om översende med mina stikle teckningar.

Med hälsning och en bit önskan
 till god fortsättning på nyåret 1934!
 Ak. Larsson.

Landsmålsarkivet Uppsala 6810
 Axel Larsson. 1934. KUMLA

VSTM.

Frgl. 1

De av mig nämnda mjölkhusen över Källor, till ex. vid Vallrum

och Hårsved i Kumla, ~~har bägge gått till förgängelse.~~ finnas båda kvar. Tillägg av 1934. [från acc. 6811]

Tillägg och rättelser till frågel. 7. ^{Mjölkhustilling}
~~Utskrift~~

[Utskrift av sec. 6811 s. 16]

..... Ordet mjölkhust var ju ett ord, som en yngre generation, 25-30 år gamla, i slutet av 1880-talet använde i stället för källhus, vilket ju strängt taget är det rätta, huset var byggd över källan. "Gå ta mjölkhustä flecka" sade t.ex. den nämnda Rotbro-Lotta, med lite tjock betoning av mjölk- och nästan lite utdraget ä-ljud. Och lätt betoning, vill jag minnas, av betet i flecka. Man talte om en sorts yttning s. k. missja, så blev uttalet nog rättare det vanliga sje-ljudet, ungefär som mi-sja med litet utdraget, släpigt sja.

A. L. n.



Gammal Smärkäron
Längd cirka 20 tum
"Minsta Typen".

Handtag.



Locket.



Järnvingen inuti kärnan



Fotställning åt kärnan

Landsmålsarkivet Uppsala 6810
Axel Larsson. 1934. KUMLA
VSTM.

Frgl. 1

30

30

(= Mindst 20 tunn =)

K
Eisken 31-32 tunn



Mindst 4 tunn hög kant
kring brodet som sed
på 4 fotter.

Öppning för
välfärd avinnande
Lutsde en tunn eller 2 framit
för lättare avinnande.



Årsmåls 1896-97.
Kärrna, eller, Rempart. Västm.
uttagbart lock
4 st. vingsmuttrar.
2 st. bes.

Åttioendel: mitt
Gammal stålbarra.



Hög 28-30 tunn.

Mindst 5 st. Svärens prissa
träband om körnan.

Svärbytta

Lock



4 kant nil



Hal för näme



Mindst 3 järnband



Mindre svärbytta
Träband.



Stämpe



Landsmålsarkivet Uppsala 6810
Axel Larsson. 1934. KUMLA
VSTM.

Frgl. 1