

6839

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

—
Landsmålsarkivet
—

Västergötland

Flova sn

✓

6839

Meijel, Arina 1933.

ULMA:s frigel. i Mjölkkuskällning.

19 bl. 4=

Mjölkbuss hållning.

(Upppteckningarna gjorda i Hova socken,
Västergötland, sommaren 1933 av Nina Meijel.)

Västergötland

Vadebo k.

Hova

I olika slag av mjölk.

Man hade ej någon annan allmän benämning på mjölk än mjölk. Till människoföda användes konmjölk; för längre tillbakå sedan hade man även i någon mån getmjölk. Mjölk användes också till föda åt kalvar och svin. - Om råmjölk se närmare i kap. II.

Spenvarus mjölk kallades nimmjölk, nissil
dot mjölk eller silmjölk. För spenvarus sade man kä
värm eller kägärmon. ns ke ka mjölk ka vel bäma ka
sil ssäpön eller silssäpön (obest. sy. - säip men därjämte
även silsäipö), d. v. s. då man mjölkat fringo bearus en
skvätte av den rymmjölkade, annan varus mjölk. Man
skickade ej kvinnor särskilt för att traktera med nysil-
lad mjölk, men om det satte några fülliga, som ingen

mjölk hade, brukade man gå till den med litet, då man mjölkat.

Ordet sötmjolk användes ej. Mjolk på vilken gräddbildningen ännu ej börjat, kallades mäsildor mjölk, skummad mjölk skumad mjölk, och kokt mjölk käktor mjölk; den hinna som bildades på kokt mjölk, kallades fin, riiva, eller smarg (m.). grädd (m.) 'gräde', fälsprad mjölk 'självlopt mjölk', mjölkka fälsprad 'mjölken självlopnar', hå fä, so 'den skär sig', fälör mjölk, bför mjölk 'smager mjölk', sür mjölk 'självurnad mjölk'. Då denna mjölk är helt litet sur men ännu slät, säges den vara gråne eller blåsur; då den surnat ytterligare något, så pass att den renor rhöp, lögpar rhöp 'klimpar sig' säges den vara drägon. ^{eller lögpar} Självurnad mjölk användes mycket till människoföda, men gavs också åt svin och häus.

Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk kallades tätmjölk. Tätämnet utgjordes av en liten grön (vit) ört med blad med röda kantar, vilken växt på mos.

Landsmålsarkivet Uppsala 6839

A. Meijel. 1933. HOVA

VGL.

Frgl.:1

3

sar. Den kallades på orten tätogräs. Sv denna late man
litet i kottan på ett fat eller beströk fatet därmed, varpå
man silade ner mjölken i detta. I vanliga fall skaf-
fate man sig litet tätmjölk, som indränkts i en ren
linneclapp och sedan torkats. Den blötta man ryp och
late därav i kärlet, varij mjölken silades ner. I bland
fick en skvätte tätmjölk stå i en kopp och torka och se-
dan beströk man boten i kärlet med denna. Man tog
den övriga mjölken, även grädden, till tätmjölk. Då
tätämnet tagit slut, gick man till någon av grannar-
na och fick litet nyt. Var det slut i hela byn, måste
man bege sig ripa, missa, 'uppåt mossarna' i Ålga-
räs för att skaffa nyt tätgräs. Tätämnet förvarades
på en linneclapp, i en kopp el. dyg. se ovan. Tätmjölken
i det seya, trädaktiga sladiet kallades långmjölk. Mot-
satsen var kätmjölk; mjölken blir kät, om det är
dålig tät, eller om det är för varmt.

Tätmjölk tillverkades endast av askem-

mad mjölk. Man slog åtminstone alltid nymjölk på fat-
ämnet, men sedan kunde man ibland späda ut denna
med skummad mjölk, söt eller syrlig. Mjölken värmdes
en smula, om den ej var ordentlig nymjölkad. Den slogs
upp i lofat eller kopparbunkar. Några större kärl för för-
varing av mjölk känner man ej till. Ibland, t. ex. om det
var äska i luften, händer det att mjölken vid beredning
till fjöckmjölk misslyckades; den kallades då lögsmjölk och
gavs åt svinen. Vaulig mjölk blandades ibland med vat-
ten, vilket kallades bländ (u.).

¶ Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig
beståndsdel.

Oftast förtärdes den söta mjölken uppkokt.
Men man brukade också koka den; så äto t. ex. alltid
kall väsgröt 'vattengröt' med varm uppkokt mjölk. En
vauligt sätt var att ispa bröd i mjölk och lägga brödbi-
tar i mjölken; det kallades också att bita i bröd.

Av den direkt i fatet förvarade, oskummade

5
mjölken bereddtes pilobönor. ✓

Mjölkrätter, som bereddtes genom tillsättning
av löpämne, voro sötost, vitost, och ostakäka. Pötos-
ten förekom som föruing eller kalasmat. Då den till-
lagades, lät man först mjölken löpna; därefter ploc-
kade man sönder den och kokade den sedan länge i vass-
la. En del togs så upp, under det att resten fick ko-
ka ytterligare. Härigenom erhölet man dels vita och
dels gula bitar, som togo sig varkert ut, då man
lade upp dem tillsammans på ett fat. Ej heller vit-
osten gick att gömma; den gjordes av nysilad mjölk
'nysilad mjölk' och lades upp på ett fat och äts med
socker och kanel. Ostkaka var vanligt på kalas
eller som föruing. Ordet bränvost, var känt av
min sagesman, men hon kunde ej erinra sig, om
det var en särskild slags rått eller densamma
som sötost. Vidare kokade man vaskvälling (f), vassel-
välling; varvid man skummade av vitmäs, ostvassa och

lade i den förut avredda vällingen.

Av råmjölk, råmjölk tillreddes kätväst, kätvdans d. kränkst o. pänst, samt råmjölkapanokaka. Själika rätter lagades ej till vid speciella tidpunkter, utan närhelst man hade tillgång till råmjölk.

Skummar man av den lösa, korniga massa, som vid kokning av väsöl (best. ej. väsölu), sötväsöl, vitväsöl (till sandost) steg till ytan, får man vitmäs (m). Lades i vasselvälling, se ovan.

Rätter som tillverkades av mjölk med tillsats av öl eller dricka voro flöst, ölost och s&sgpa ölu-pa. Till den senare tog man helst surt dricka och tillsatte med något sirap. Då man var förkyld, ansågs det bra med ölost.

Av grädde, mjöl och socker bakade man en slags små kakor, grädkakor.

III. Mjölkens förvaring; gräddbildningen.

På större ställen hade man en särskild

7
mjötkämmare, mjölkammare i samband med konings-
huset. Mjölken ställdes här på hyllor, mjötkhölor, i
mjölkammaren förvarades även ost och smör. Osten la-
des på en särskild osthylla, se nedan. På mindre stäl-
len hade man mjölken stående i ett skåp, i källaren
eller på en hylla i stugan.

Det kärl, som användes vid mjölkningen,
kallades stäva eller stäpa (m.), ett laggkärl med en hög
star som handtag.

Vid mjölkens upprilning använde man en
sil av trä. Silvälet läcktes med en lygbit.

De kärl, i vilka mjölken silades upp, kalla-
des bängkä, fat, mjötkströy. Bänkarna voro merendels
av koppar och kynde en kanna vanligast. Fatet voro ler-
fat och mjölkströgen av trä.

Att skumma av mjölken kallades att fro-
ta ä (pret. froto ä). Man använde härvid en skämsbliv
(?) med ett långt, urholkat blad, med vilken man också

8

läsa ä gräderna kring fäta 'skrapade med sig grädd-
randen kring fäten'.

Mjölkhälven tvättades nog i varmt vatten.

IV. Beredningen av smör.

Minna sagermän kände ej till be-
redning av smör av annan grädde än den ä konmjölk
erhållna. Med kärna menade man endast själva kär-
let. Detta var ett högt, ganska smalt laggat kär-
let. Kärnorna voro större och mindre. Kärnan var ej för-
sedd med hål för vaslans avrinnande, utan då man
tog upp grädden (smöret), var vaslan kvar i kärnan.
Kärnstaven kallades tül, gäntül (m), och var i
nedre delen försedd med ett träkors med ett hål i mit-
ten. Korset kilades fast vid tullen genom en kil, som
stacks in bredvid tullen i hålet på korset underi-
från. Kärnstaven var gjord av björkträ. - Då man kär-
nade, kunde man stå eller sitta var som helst; då
det ej ville bli smör, flyttade man sig närmare spisen.

Längre fram bjöna de ma vev gämnor, började man använda kärnor, som drojos med en vev. Tillfälligtvis t.ex. om man hade så litet grädde, att det ej lönade sig att slå det i kärnan, kunde man tillverka smör genom att skaka eller vispa grädden i en lerkruka eller röstas, skaka den i en bestäl, butelj.

Att kärningen misslyckades kunde bero på att det antingen var för kallt eller för varmt. i-
 bhän fek on smör i råpot, a abhän kond on fa
 stä härvdäya, en kond fa röva mjöl i a ja-
 ra pän skäka a att höpa. ibland fick man smör
 med det samma, och ibland kunde man få stå hel-
 va dagar, man kunde få röva mjöl i och gö-
 ra pannkaka av allt sammans. När korna började att
 sena ä sina, var det också svårt att få smör. När kärningen
 inte ville lyckas, sade man, att det var förgjort. Man gjorde
 då ett kors med fingret på kärnan för att hjälpa upp smör-
 bildningen. - En gubbe, benämnd Kro-Jan, var händ i sock-

Landsmålsarkivet Uppsala 6839
 A, Meijel. 1933. HOVA
 VGL.

Frgl.:1

men för att kunna hjälpa mot förgörning. Så va ena di kalla Tuga; ho hade kärna länge; då kom Kro-Jon. Då säger Tuga: "Kan Kro-Jon säga, hur ja sa bära me åt." - "Jo, då sa ja lära, nu ett knep; ta ä vigselringen ä kasta i kärna!" - Då blidde mör mädäsamma. - Grädden sattes före kärnandet intill spisen och rördes för att bli jämnvarm.

Några särskilda benämningar på grädden under olika stadier av kärnandet har jag ej kunnat få reda på. När man hade grädde stänt, och den blev litet sur, kallade man den gängräda, gänmjötkka, 'kärnmjölken' användes i hushållet; man drack den, eller man kokade vassgröt av rågmjöl och doppade i kärnmjölk.

Efter kärnandet brukade man skölja smöret ett par gånger med friskt vatten. Man använde ett trä- eller lerfat, då man skulle älla, älsa, 'knäda' smöret. Samtidigt sälpa, 'saltate' man det. Det skulle

Landsmålsarkivet Uppsala 6839
 A. Meijel. 1933. HOVA
 VGL.
 Frgl.:1

11
alltid mörra ✓ 'husmoder' jälv göra och liksom smaka
av det nykärnade smöret.

Så man knådade smöret, användes en
smöshöv (f.). Till sist gjorde man sockertappsformade smör-
klimpar, som kallades smöshäyar. Om den vid kärnandet
erhållna smörklimpen var aldrig så liten, så glömde man
ända aldrig att göra en ^{tvors} med tunn sidan av handen i den
för att skydda mot inflyandet av onda makter.

Det knådade och saltade smöret packa-
des sedan ner i smörbåtar, trinda laggade byttor
med lock och av olika storlek. Dessa kärn förvarades
i källaren.

Särskilda smörformer äro ej kända. Vid
högtidliga tillfällen gjorde man kruisor (kruisor) 'utvår-
ningar' i smöret med en bakelsesporre.

Det smör, som man på färder behövde,
förvarades i en smörvask, en rund, svarvad träask med
lock. Smör exporterades ej från socknen; prästen fick

smör och ost; för öfrigt för man till stam och sålde
det smör, som inte gick åt i hushållet.

V. Beredningen av ost.

ost (m.) 'ost', ingen annan allmän benämning. Ordet ost användes även om mjuka, ej formade och ej hållbara ostslag; jfr. närmare under kap. II om ostartade maträtter.

ästa (part. ästa) eller östa, 'ysta'. Ostsorter, som fördom tillverkades inom socknen voro spånstöksäst, gånstöksäst, grödäst, säväst, präkääst. Med plockost menade man ost, vid vars tillverkning inmängdes s. k. präkor (präka) från tidigare häning, d. v. s. sådana mera fästa stycken, ostämnen, som uppstå, då mjölken bringas att löpas, och som kunde gömmas någon tid, tills man fick litet mer att ysta. I. ex. om man ville ha en stor ost, så började man äta dagar i förväg och gjorde plockor efterhand, som man hade tillgång på mjölk.

Landsmålsarkivet Uppsala 6839
A. Meijel. 1933. HOVA
VGL.
Frgl.:1

Man gjorde ej ost av annan mjölk än ko-
mjölk. Askummad mjölk begagnades mest vid ost-
tillverkningen. Ost av askummad mjölk kallades stund-
om sötmjölkesost; oftast sade man bara ost, då gyst-
ning av skummad mjölk sällan förekom.

Tillverkning av ost i östskörv, östskörv
'ostkorg' förekom. Dessa korgar voro runda av lätt flä-
tade, fina rötter eller av kliven pil och i bottenen öp-
na (öpon), d. v. s. det fanns i bottenen ett hål försitt
med glesare flätverk i form av ett kors, där vatten drog
sig ut. Storleken var mycket värlande; de kunde vara
mycket små och upp till en halv alm. Korgarna köp-
tes av korgmakare på marknader. Vid tillverkning
av ost i ostkorg lade man först ett läyer 'lager' av
den mölöpnade, mölöpnade ostmassan i böton 'bot-
ten' på korgen, varefter en handduk sattes pressades
så mer, varefter man lade på ett nytt lager, detta
för att ostens skulle bli slät. Ostmassan pressades

Landsmålsarkivet Uppsala 6839
A. Meijel. 1933. HOVA
VGL.
Frgl.:1

ner i korgen med blotta händerna, och därefter la-
 de man över en liten brädlapp med tyngd på. Den
 skurna massan, som lades upp i korgarna, kallades
 östmies (f.). Osten saltades på så sätt att man ställde
 ner hela ostkorgen i en kar med saltlake. Den fick
 dock ej stå länge. De i ostkorg formade ostarnas stor-
 lek var allt efter korgen. Tjockleken var olika, av-
 tingen var korgen halv eller full.

För att åstadkomma löps(m), löpsvä-
 lon 'ostlöpe' använde man massan av en ätta dagar
 gammal halv. Först togs löpet ur massan eller löps-
 färet, och gjordes rent, och så lade man litet mjölk,
 salt och mjöl på, varefter det fick ligga i en fat
 ett par dagar. Därpå lade man löpet tillbaka i ma-
 gan, körde en träspeta genom den och genom en sin-
 ka i baket, varefter den fick hänga för att torka.

Mjölken ljummade i och för ostll-
 verkningen i en förtent köpsörzetol, 'kopparkittel'

Landsmålsarkivet Uppsala 6839

A. Meijel. 1933. HOVA

VGL.

Frgl.:1

på tio kannor och försedd med fötter. Dessa ställdes på den öppna spisen i köket.

Da löpet skulle tillsättas, tog man en liten, utö tui, 'udar tyg' för ändamålet sydd, löpsjöss. Så skar man bort spetan i den torrade löpmagen, skar av en bit, tvärs över både skinnet och löpet och lade i påsen, som leands till med en snö (f) 'snodd'. Påsen fick därpå ligga i litet vatten, varefter man kramade ut den i den gjummade mjölken, som röddes med handen. Man stack ned hela påsen i mjölken och kramade, tills man såg, att det lüpnat, löpnade på handen.

Det kvarvarande löpet sparades till nästa gång. Man hade det mellan varje gång liggande i en bytta med en trasa om. Enligt en annan metod sökte man ner själva kalvmagen en stund i mjölken, varepå man tog upp den och kramade ut den och hängde upp den till torkning igen. Samma mage

Landsmålsarkivet Uppsala 6839

A. Meijel. 1933. HOVA

VGL.

Frgl.:1

Kunde användas flera gånger, om den blott torkades ordentligt emellan. Under tiden som massan löpnade, körde man flitigt om, för att den skulle bli fin och sönderspatad, fördelad d. v. s. jämn. Den löpnade massan kallades östmasa, eller nists.

Man tillverkade även ost i kar. Ostmassan östes då upp ur vasslan med en skopa eller oftare med blotta händerna. Den lades ej direkt i karet utan i en handduk el. dyl. östakbräda, varmed man beklätt insidan av karet. Man tog upp ett närstaj, närstaj med båda händerna ur gräta, gytan, kramade och pressade ner det i karet, också med händerna, och lade salt på varje sådant lager. För varje ilagt lager, mopa en üp da, d. v. s. glockade upp det på ytan, så att det blev litet ojämnt, varigenom det fäste bättre vid nästa lager. Karet, östkärst, var ett laggat käril med lock, varpå lades stavar som tyngd. Det var noga med att loc-

Landsmåsarlivet Uppsala 6839.

A. Meijel 1933. HOVA

VGL.

Frgl.:1

ket slöt tät till, annars blev osten smed. Vasselau måste också pressas ut noga, så att osten sedan inte kom att ta jäsa, jäsa.

Den utpressade vasselau gavs åt svinen och kreatura, kreaturen. Om det var mycket, pressade man ut den smula grädde, som ännu fanns kvar i vasselau och gjorde väskosmör, vasselsmör utav den.

Ostmassan fick sedan ligga i ostkaret i åtta dagar för att taga form. För varje dag vände man den och lade omkring den en ny torr, torr handduk, för att den skulle torka fortare. Ostarna lades i sina korgar eller kar till torkning på osthyllor, osthyllor, som löpte utmed väggarna i mjölkammaren strax under taket. Jfr. ovan s. 7. Då osten var så ganska torr, att den kunde tagas ur formarna, gjorde man det, och sedan fick den ligga, tills den förtärdes.

Landsmålsarkivet Uppsala 6839
A. Meijel. 1933. HOVA
VGL.
Frgl.:1

Man brukade inte äta av den för färsk; en såls
 låta, en vara, tes han vä litet torkator, man
 skulle låta den vara, tills den var litet torkad.
 Ibland kunde osten ligga ett halvår; den ost,
 som gjordes till julen, gömdes ofta till midsom-
 mar; man fick då skrapa den emellanåt, så att
 den inte möglade.

I oktober och november är det bästa osten i
 mjölken. brukade man säga, och vid den tiden var det
 vanligt, att man ställde till med stora rustskaläs eller
rustökr, ötlökr, nythalar. En bjöd då till sig grannarna,
 vilka togo med sig mjölk eller en plocka (se ovan s. 12),
 och så gystade man tillsammans åt den som hade gyste-
 laset. Sedan var det en annan, som bjöd, och då fick
 man i sin tur ta med sig mjölk och gå till denne och
 gysta. Eller också gjorde man så, att man under en tid i
 förväg samlade ihop plockor (se ovan), och när man fått
 tillräckligt mycket, bjöd man grannarna till sig på kaffe

Landsmålsarkivet Uppsala 6839

A. Meijel 1933. HOVA

VGL.

Frgl.:1

för att samtidigt få hjälp med ystningen. Så t.ex. då julost^{en} skulle göras. Man lade då tre eller fyra plockor i ett fat, och dessa plockades ytterligare sönder i små plockor. Man värmdes mjölk och bringade den att löpa på vanligt sätt, varefter man strödde plockorna ovanpå mjölken, tills det uppsammans var varmt.

Så gjorde man stå kors i plockorna och körde ned dem. I bländ tillverkade man så stora julostar, att man måste göra dem i gränsäl gränsäll.

Sedan kunde man koka sandost av vass-lav. Den kokades så länge det fanns något vete kvar i den och reddes med ägg och en nypa mjöl. Enligt min sagesman skulle sandost vara det samma, som vi nu kallar mesost. Ordet mesost eller messuor kände hon ej till från äldre tid.

Landsmålsarkivet, Uppsala 6839
A. Meijel 1933. HOVA
VGL.

Frgl.:1