

8077^x

HÄLSINGLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Arbrå

9/1 1935

Nordin-Grip, Ingeborg, 1934

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

21 bl.4:o

Exc.för ordreg.i jan.1941
av F.Hedblom

8077
6608

Mjölkhushållning.

Hälsingland
Arbrå m.

Nymjölkad mjölk (mjölk-a) kallas nymjölk
(nymjölk). Nymjölkad, ännu varm mjölk,
kunde kallas silsupe (silsupe), om man
slog av en skvätte (söt mjölk skvätte).

Vid bröllop märkte man alltid skicka
mjölk till bröllopgården. Det var till grötten,
all söt mjölk skulle användas, den s.k. brudgröten (brügröt).

De som burs mjölk till bröllopgården,
kallades mjölkfolk (mjölkfolk).

De skulle vara både gifter och ogifter.

Mjölkfolket skulle ha särskild trakta-
ring.

Söt mjölk (söt mjölk) kallades oskum-
mad mjölk, på vilken gräddes ännu ej
bunnsit bildas. Man sade, att den

int' bir öplagd, söt mjölk, (br öplagd =
grädden bildas på mjölken)

Skummad mjölk kallas römmmjölk
(römmjölk) Man rörde ner (= skummade
indom ner i ett annat kärle (römds ner)
mjölka i tögare efter ett dygn. Man
kunde även närm gånj säga skummjölk
(skummjölk) men römmmjölk var vanligare.

Till höstmjölken användes koket
mjölk. Om hvinna, som bildas på denna
kallas snarkse (snarkse)

Grädden kallas flöter (flötter)

Om gjälolöpen mjölk säger
man oftast blott gjalölöpen (gjalölöp
mjölk); ka gjalölöp, mjölk

Mager mjölk kallades blåmjölk
(blåmjölk)

Summad mjölk kallades surmjölk (surmjölk)
 eller gammelmjölk (gammelmjölk)
 [mjölk] Den sådes vara skämd (gamd) eller
vriden (vræn). Var den sur och klimprig
 så kallades den gluttermjölk (gluttermjölk)
 (äte) självlöjpe mjölk.

Genom jäsamne frändrad mjölk kallas
föckermjölk (föckermjölk). Tidigare gjorde
 man föckermjölk genom att tillsätta
sätte (säts). Man jöta sätgräs (sätgräs)
 så blana av tatört (Pinguicula vulgaris)
 i mjölk och feck e lita smöta (smöta)
sätmjölk. med var tillhjälp man sedan
 satte föckermjölkten (blandade fätm i annan
 mjölk). De ska 'int' vara mycket 'sän
 där löp (löp) i all stat ämma (ämma =
ämbas), och de få int vara för varmt,

Landsmålsarkivet Uppsala 8077
 I. Nordin-Grip. 1934. ARBRA

HLS.

Frgl. 1

[Högglotten
mjölk]

dä bir e glutornmjölk.
 Täten sags alldeles "oppria i kärlet"; man
 sila på (sil på, sl på) söt mjölk ovan-
 på tätskvätten (tät skvätten), när det
 måste fröbättras. "Tjockmjölka ska
 vara seg (se) och hård (ha), "ska
 släppa slava (sl - a) så äte ho bir
 ren" - man ska kunna dra tjockmjölka
 se stogs och det holder.

Fätmjölken sattes redan i februari
 sådan tjockmjölk kallades vintermjölk.
 Dessa tjockmjölk dogde ej till att sätta
 ny tjockmjölk med senare på sommaren
 utan måste dä fröbättras.

vintermjölk
 x

Man tog råmjölk, kokade upp den
 och hällde den i stora träsäer; där den fick
 svalna. Sedan frövarades tjockmjölken
 i särskilda stora träkärl med lock,

Landsmålsarkivet Uppsala 8077

I. Nordin-Grip. 1934. ARBRÅ

HLS.

Frgl. 1

s. k. bärer (bär-or), höckmjölksbärer
 (höckmjölksbär-or). Öron på mjölken
 hälldes klart, kallt vatten, detta
 östes av och nytt stogs på, åtminstone
 en gång i veckan, då man samtidigt
 "tog upp" mjölk, som skulle användas
 i huskället. Mjölken fästes över oval
 bärlocket, under vilket skulle ligga
 ett rent kläde (kyä-d). Den feta sand,
 som bildades vid kanten av mjölken
 kallades mesränder (mes-ränder). Den
 skulle omsorgsfullt gridas bort (boft),
 var gång man bytte vatten.

Fick mjölken stå för länge, "mesas
 ho" (mesas ho = blir vasslig). På vintermjöl-
 ken kunde man ösa såvis med råga
 mjölk, ej så med den som sattes
 på sommaren, denna blev nämligen

[i höck-
mjölks-
bären]

dålig.

Blev det glutturnmjölk av höckmjölken
gar man den åt svinen. Sammelmjölk
och glutturnmjölk stilled (stilda-gar till kreatus-
föda) man mest.

Man blandade skummen höckmjölken
med vatten, det gick bra med den där
kraftiga mjölka, som vaft sät på vintern.

Skummad mjölk och vatten brukade
man ibland laga till i hämtare (hämtrav)
Det var bra för föst (tögt), kallas för
vattblanda (vätbjärna).

Av sötmjölk har tillagats fränflöter
(fränflötter) Man löpte (bragte att löpa)
flöter (gräddde) med fäcke, kokade upp
sötmjölk och "kude i" av den löpte grädden
och lät det hela koka upp som en välling.

Landsmålsarkivet Uppsala 8077
I. Nordin-Grip. 1934. ARBRÅ
HLS.
Frgl. 1

vispade flöterna noja. Detta slogs upp i
stor trälyfta, men näst vispas om
varannan (annvar) dag och noja aktsas
från mögel bring kanterna.

Frånflöterna ätas som rätt, kunde användas
till kaffe även men också att koka som ma-
rälling (sömarvälling) av. Man kokade
upp mjölk som till en vanlig välling men
fog frånflöter till avledning.

Filbank (filbank) var sötmjölk, som fick
stå och surra; den användes nu men
inte för i tiden.

Sötoost tillagas så att man kokar upp söt-
mjölk (inokats till rynn mjölkten i vanlig ost)
löjer mjölkten, sedan den kokats med
anis och fänkål (fänkål) i, ligger den
i ostklädet (östkläd) så att mesa (vasslan)

Beredn.
av sötoost.

Landsmålsarkivet Uppsala 6077
I. Nordin-Grip. 1934. ARBRÅ
HLS.
Frgi. 1

fick rinna av i ett tråg. Sedan ska man skriva
av söstern och äta, ska hon ha den på ständan,
ska hon göra den om lördagen.

Käsmus. (Jäsmäs) ätes med flöter och socker
som en maträtt. Man tar av ost i det same-
ma man lagt den i ostkläe, får inte
klämna för mycket mäsor (vassla)
ur den utom äta bitarna till flöter.

Kärnflöter ätes ibland till mat och kallas
då flötgäs (flötgäs)

Ystingsost (ystingsost) motvarar andra
traktens stekost. [?] det skum, som upp-
står när mäsor ska koka, kallas ysting
(ysting) eller mestrod (mestrod). Ystingen
silas av. Sedan kokar man sötmjölke och
har i ystingen (ysting) och läter det koka
opp. samt slår opp det i ett tråg, så att det

Landsmålsarkivet Uppsala 8077
i. Nordin-Grip. 1934. ARBRÅ
HLS.

Frgl. 1

2.

[Beskr.]

663

9

får rinna av. Sedan lägges man osterna
i ett kar, för att den skall få stadga
(stäga); den får stadga (stäga) sej ut
-par där. Därför byrner man osterna
i en stekpanna, så att det blir bra brun
färg på kantarna.

Om brukta lägga ystingsosterna flera
dagar på raman [= låta den ligga flera
dagar i rad (pro-raman)] i en särskild
tena (tena = käturl) för den var så hög och
(högga-böjd för) te gå sönder, så den kunna
int ha den lamma den andra osterna.

Öst (öst) kokades med dricka
man kokade oyr sötmjölke med dricka,
så att det blev ysting dricka i, så det
samsa sig. Var vänligt te barnsängs-
mat.

Mjölken förvarades på vintern i ett mjölkstjärp
(mjölkstjärp) inne i brystugan (brystuga)
I detta stjärp fanns pinnar för trägen att stå på.

Om sommaren förvarades mjölken i hem-
gårdens i källaren eller i mjölk-kammaren.

Trägen ställdes på s. k. mjölkstegar
(mjölkstega) dessa voro av två slag,
"liggare eller höge" I fåbodarna
förvarades mjölken i källaren under den
s. k. boladen (bölä).

Osten förvarades först efter sin tillverkning
på osthyllor, enkla bräder inslagna
i väggen, sedan när den saltats, i särskilda
ostkassar (östene) (östen a östene för spryftiga,
obs. I den här vädror på ostu)

Mjölken mjölkades i en mjölkstava
(mjölkstava) man hade trästaver
(trästavar) med ett skaft åt ena sidan.

Landsmålsarkivet Uppsala 8077
I. Nordin-Grip. 1934. ARBRÅ

HLS.

Fgl. 1

"Som va hög dom han hadd at kone,
 gøtmylkesstava var lågre (gøtmylkesstava)
 De kær, i vilka mylken förvarades,
 voro träg (trøg - ond). I fåbodarna ser man
 ännu mindre mylkekoppa (mølkkekojper),
 de användas numera till uppställning av
 mat etc. [där förvaras mylken i träg].

Mylken skummades, rändes av (rændes
av) från träget ner i en rännmylkes-
 bytta (rønmølkkebytta). Man lutade
 träget höll med en visp för grädden
 som alltså blev kvar i träget samt lät
 rännmylken rinna av. Detta kallades
 att ta ner (ta nør) mylka.

När man skulle sätta träget på lutning,
 stöts man först av gräddringen, som
 bildats kring kanten. Den s.k. flöt-
 mylkesringen (fløtmølkkesringen).

Landsmålsarkivet Uppsala 8077
 I. Nordin-Grip 1934. ARBRÅ
 HLS.

vid den sida, där man skulle sänna ner
mjölken. Sedan detta var gjort och grädden
alltså här af följts med rännmjölken,
strökte man med fingret "löst flöt mjölkes-
ringen runt om i kantarna.

Trägen skurades med skäfte (gäffa)
ellu med en kvätkärrsristvaga (kräkbas-
rustvaga).

Trägen vor oftast gjorda av löved
(lööé) (nygö ta asp o ak)
[b=f.]

Landsmålsarkivet Uppsala 8077
I. Nordin-Grip. 1934. ARBRÅ
HLS.
Figl. 1

Smör breddes blott av dem på kornjölken
erhållna gräddan (smör-o)

Starkärna (stärkjörna) användes numera
sällan, blott på smagärddar (t.ex. Skonka-
kars i tek) Kärna av inholkad bräd-
stammar ha tidigare förekommit
(za ha högt tak av, at de ha flöns)

Kärnstenen kallas vanligtast kärnsten
(fjånstäv) Törn (törva) betyder grötbräda

[Smörkärning]

Flötene värmas ike på smannaren,
gräddan bli ej varn mera än rumsvarm

(rumsvärm) är flötene för varm, blir det
podsmör (frösmör) det är skummigt
(skumigt) och poröst (poröst)

obs..

Gräddan färdigerna unna för unna,
"den bryter sig som a brötn flötens"
de äro bruna flötene, heter det

Sedan tar man inte av några kärn-

Landsmålsarkivet Uppsala 8077
I. Nordin-Grip. 1934. ARBRA

HLS.

Fgl. 1

flöter, då de ha blivit som grön.

Om man bjuder på kärnflöta, kallar
man det flötgäs. (flötgäs)

Sedan skulle smöret arbetas ihop och kärn-
mjölken arbetas in. Man stög upp smöret
i ett tråg, munnar i en lyfta. Att arbeta
smöret kallas att trå (trå) Man
trår (trår) mjölk och vatten in smöret,
dvs. det friska vatten som man slår över
smöret sedan man fått in det mesta
av kärnmjölken. Sedan trår man i
saltet (sälta) lätter (lätter) det stå
i ett stug och trår därefter in saltflaken.

Om man gör bort ett litet stycke
smaksmör, tar man med hanna och
ligger på en tallrik. Det kallas lillgäs
(lillgäs)

Av kärnmjölken kunde man göra

ost, såvida den inte ställdes upp (= gavs till kreatursföda. Då värmdes man sötnmjölk så att den blev gustka varm, senare gjordes man med käsmjölk och behandlades det som anrömd ost. Käsvatten (gäsvättn) behövdes inte. En sötnmjölkskvätt måste vara med i käsmjölkesosten; den blev i alla fall från.

Den ost (ost) som vanligen klutveckas är käsmjölkesost (käsmjölkesost).

[ostkredsen:] Man värmer upp mjölken i mes kitteln, vid det sedan denna på mesvinden (mesvinn) (= den rörliga upphängningen av kitteln) så att kitteln hånga över gaket från elden, blandar i ett par skedar ostlöpa (ostlöpa) eller käsvatten i mjölken, som skall vara handvarm (hänvarm).

Käsvattnet köpes numera i affärer, men
 framt gjorde man det själf (hemmagjordt käsvattnet).
 Man tog käsmagan av en kalb [och beredde
 både ett par saltkorn i den (sälthör) löpe].
 förkade den (tögka) och lade den i vatten
 ett par dagar när man behövde löpe.

[från
 en för-
 kad kalb-
 mage]

Detta vattnet kallades löpvattnet (löpvattnet)
 eller käsvattnet (käsvattnet) och kunde
 användas som löpe. Sedan fick käsmagan
 torra igen för att äta laggas i vatten, när
 det fanns käsvattnet tagit slut.

Sedan ostom löpt lages den upp i
 ett ostkläde (östkläde). Man lägger ner
 klädet i kitteln och för det under ost-
 massan, tar i de fyra hörnen av
 klädet och klämmer ut varslan dos.
 mesan. Sedan lägger man ned klädet
 med ostom i ett ostkar (östkar).

Ostkäret är försatt med hål i botten
 (båtens n.) samt reffla som bilda minster.
 Käret sättes över ett tråg, så att mesan
 får rinna genom hålen ner i tråget.

Ostom skall vändas en gång i klädet, sedan
 lyftes den upp och klädet tages bort

+
 tre gånger
 i käret, +

Saltringen av ostom sker på olika sätt,
 i fåbodarna lägger man upp den osaltade
 ostom på en osthilla (osthilla) och
 den saltas i hennigården, dit den stöks en
 eller två gånger i veckan. Somliga kokar
 en lake av salt och vatten och saltar ostom
 i denna lake, sedan ostom bestrecks
 med mesom och socker, andra fuktas
 ostarna med vatten och stycker ^{uden} salt
 på ostom, som får ligga i tråg ett par veckor
 tills den mjuknar. (mjuknar)

Osthillan kan ersättas av enkla ost-

Landsmålsarkivet Uppsala 8077
 I. Nordin-Grip. 1934. ARBRÅ
 HLS.

Frgl. 1

* [osten på ort-hyllan]

bräden (östbrät), på dessa lägges osten, som
måsk väridas varje dag, därifrå uti den
väska (väska) inunder, "det är alltid
nån mesa kvar förstis."

hammelost (gämsöst) kan sparas
från sommaren till påsktiden, "den
blir så att den rinner och blir sur."

obs..

Det salt, varmed osten saltades, var
grovsalt. Det måste gruggas sönder (grubbas
gröbas) med en rund sten, s.k. saltsten
(sältsten) i ett salttråg (sälttrög) men
dessförinnan måste saltet tvättas, för
att det var grått och smutsigt, sedan
fortrades det och grubbades. (tögka gröba
sen)

Den ost, som tillverkades tvärlin före
flytningen från gårdarna, kallades
boffisost (böfögsöst). Den gjordes alltid

Landsmålsarkivet Uppsala 8077
I. Nordin-Grip. 1934. ARBRA
HLS.
Frgl. 1

[boförs
osten]

av sösmjölksost och till denna skulle
tas de tre sista mjölkmal (m₂ ö₂ k m₂)
man mjölkat. Den tillhörde alltid bojan-
sorna, aldrig bonden. Nattn måste
 därfö användas att koka mesan på
(hel messmör).

(messmör)

Messmör kokades av vasslan dvs. mesan.

Den kokades två eller tre timmar, olika efterom
den ystades fort, detta ansågs bero på
betet för korna (ö₂ l₂ i₂ k₂ h₂ u₂ r₂ o₂ n₂ f₂ a₂ r₂
i b₂ e₂ t₂ o).

[2 ä 3 tim
mes]

När mesan kokats så kallas den
höckmesa (f₂ j₂ ö₂ k m₂ e₂ s₂), denna stogs
i ett eller särskilt kärl, höckmesbytta
(f₂ j₂ ö₂ k m₂ e₂ s₂ b₂ y₂ t₂ a). Mesost kokas g₂ m₂
mera, den kokades av höckmesan, så att
den blev hårdare (h₂ ä₂ h₂ a₂ r₂ a). Mesan kokades
inne i stugan i en mestittel (m₂ e₂ s₂ t₂ i₂ t₂ l).

när den kokas upp stog man i spand mesa
 så att den ystade. Det skum, som uppstod [vid mesmörskedning]
 kallades mes-skummen (mēs-kū-men) eller
 messfod (mēs-prō). Man rör om med
 en särskild spade (mēs-pā) "frå att inte
 kitteln (zjā-lu) ska bli stygg, röper
 man ner kring kantare.

Av höckermesan kokades mesmör färdigt.
 (mēs-mör) Man skall koka höckermesan
 flera timmar. Mesmörret får ej vara så
 tunt, att det flyter i kring på brödet.

Av mesmör tillagades o. k. mesmörsvälling,
 man blandade mesmör i sommarvällingen
 se ovan eller också i hvarflöter. (!)

Vårsk (mesa) användes att blanda i
 degspadet, när man bakade

sk. skarpbullar (skäppbäla) d. s. vanligt
 hårt bröd. I degen till mjukt bröd,
 mjukbullar (me^uk^ebälar), blandade
 man höckmesan. I undantag
 af man även höckmesan, blott hos
 fattigare folk.

Landsmålsarkivet Uppsala 8077
 I. Nordin. 1934. ARBRÅ
 HÄLS.

Frgl. 1

Kersti Nyberg, f. 1876, Östansjö.

Intervall, Årbrå i juli 1934 J. Nordin-Engj.