

1308:1

UPPLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Möja

Westin, John, 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning 14 bl.4:o
1 " " teckn.

1308:1

Exc. för ordreg. Upl.
av Birgitta Olsson 1973.

Exc. OSD

Svar till frågelista: "Mjölks-
hållning." Uppvecklare John Westin, Möja.
Meddelare: Augusta Westin, Möja, född 1873
" Gustava Söderman, Möja, född 1851
Båda födda och hela sitt liv bosatta i Möja.
Uppvecklingarna avse endast Möja s. r.

För länge sedan (snarast på 1890-talet) funnos
getter på Möja. Troligen ha getter varit vanliga
husdjur på ön. Möjaborna kallas ännu i dag
med öknamnet "bockar", och invånarna i de
båda byarna Långvik och Berg kallas av de övriga
Möjaborna resp. "getter" och "bockar". Getterna
höllos för mjölks skull. Stv getmjölkem be-
reddes även ost. Något närmare besked om get-
aveln har uppteckn. ej lyckats erhålla. Medan-
stående uppriften avse därför endast mjölk-
hållning baserad på nötkreatursavel.

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1
John Westin. 1927. MÖJA
UPL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1
J. Westin. 1927. MÖJA

Mj^olk (m^ys^ol^k) användes till människoföda, men gavs även till kalvar och svin. Skumm^olj^ok användes även i st. f. stärkelse för att stärka bomullstyg. Tyget neddroppades i skumm^olj^oken och hängdes att torka.

Räm^olj^ok (r^am^os^ol^k) kallades den mj^olk, som fick av korna de tre första dagarna efter kalvningen (efter det hon ~~bu~~ burit = buro) Vad en ko mj^olkar en gång kallas ett m^al^o (m^or^on-m^al och kv^al^os^om^al) Det var alltså de sex första "m^alen", som kallades räm^olj^ok.

Spen^ov^orm^o (sp^en^ov^or^om^o) mj^olk = nym^olj^oken mj^olk gavs åt småbarnen, då man kom in från ladugården (feg^ou^os^o). Detta kallades att ge dem sⁱls^oup^o. Att ge bort mj^olk åt dem som skulle ha kalas (bröllopp, taklags- slättvöl el. dyl.) har varit och är ännu vanligt.

Söt^olj^ok (s^ot^om^os^ol^k) kallas all oskummad mj^olk.

Landsmålsarkivet, Uppsala 1308:1

John Westin. 1927. MÖJA

UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1

J. Westin. 1927. MÖJA

Den hinna ~~f~~ som bildas på kokt mjölk kallades skinn (sun).

Gräddde kallades vanligen gräddde (grädd). Fil (fil) användes endast som namn för den hopsyamlade grädden, sedan den hållts i kärnan. Ordet fil användes även i sammansättningarna fil-mjölk + filbunke, filblytta. Då sötmjölk silats upp, för att gräddbildning skulle äga rum, kallades detta att mjölken stod och "gräddade upp sig" (stog o gräda op sig).

Någon mjölk kallades blåmjölk (blåmjölk). Självsurnad mjölk kallades surmjölk eller löjremjölk (löjremjölk). Man sade att mjölken var läp, hade läpnat. Nu säger man löjremjölk, mjölken är löjren, mjölken har löjrenat. Då mjölken mys börjar självsurna, sade man att den var gäll (gellon). Sådan mjölk ansågs oduglig till människoföda, men gavs åt svin.

Landsmålsarkivet, Uppsala 1308:1
John Westin, 1927. MÖJA

UPL

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1
J. Westin, 1927. MÖJA

Den användes dock vid bakning av limpor och till att koka "ystning" utav. Ystning är en rätt, som i vanliga fall kokas av sötmjölk, som vid uggkokningen bringas att "ysta" genom tillsättning av surmjölk eller ättika. Efter uggkokningen tillsättes sirup och litet sötmjölk. Denna rätt har erhållit öknamnet "bocksluring".

Mjölk tillrätt med sådant jämnas att den blev seg och trädig kallades långmjölk. På vissa platser växa sådant "gräs", som då korna åt av det, gav långmjölk, d. v. s. då mjölken stilt, sjättsurnade den (lagrad) och blev långmjölk. Inom S. Stavsudda ^{x ent. senare ugg.} by växer sådant "gräs" endast på en liten fläck även på Grindelvid den s. k. Mellangården (M_lag_oden). Vad slags ^{beten i samma by.} gräs eller ört det här är fråga om, kan uppsticknaren ej ge någon upplysning, då marken nu är snötäckt. Från Mellangården erhö^l sedan de andra gårdarna sin långmjölk. Vid bered-

ningen av långmjölk tillgick så att man strök omkring den bytta, (eller det fat) i vilken mjölken silades upp, med ungefär / matoked långmjölk. Detta kallades att "lägga under" eller att "sätta" långmjölk. Den mjölk, som på detta sätt "lades under" kallades ymjölk (ymjöm⁺ylk). Ymjölk förvarades över vintern på så sätt, att man indränkte en tunnslapp med långmjölk. Denna slapp hängdes sedan att torka, och mätte sedan över vintern ligga på ett torrt ställe. På våren / försommaren lades denna slapp i botten på en skål, i vilken man silade sötmjölk. På så sätt erhöles ymjölk. Under sommaren togs sedan ymjölk från föregående "sättningar". I motsats till långmjölk kallades annan surmjölk för klumpmjölk (klumpmjölk) eller surmjölk. Vasslan kallades skvassla (skvassla). Om långmjölk skulle bli bra, mätte den stå på varmt ställe

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1

John Westin. 1927. MÖJA

UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1

J. Westin, 1927. MÖJA

och löjma (lepma ihop).

Surmjölk blandad med vatten (myslökbean) användes för (även nu) som dryck under sommaren. Lärskilt var det vanligt, att man tog med sig kazar eller fjårdingar (fjabvar) med surmjölk ut till fiskebodarna, då man under eftersommaren låg ute i havsbandet och fiskade lekströmming. Sedan surmjölk kunde bli så sur, att man säger, att den fräste och spottade, då man öppnade kazzarna. Den blandades med havsvatten och dracks till maten. "Mjölkbland" användes ännu som dryck under slätten.

Om maträtter av mjölk:

Sötmjölk äts av både vuxna och barn (kokt och okokt). Oftast kokades den ugg och äts på tallrik eller ur gemensamt fat i, vilket "bettades" bröd. Denna rätt kallades "mjölk och bröd" (myslök + brö).

Sötost användes som föring till kalas, och var

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1
John Westin, 1927. MÖJA
UPL.

Landsm. Upps. 1308:1
J. Westin, 1927. MÖJA
Frgl. 1

denna rätt "stävande rätt" midsommarafton.

Den tillagades så: till sötmjolk, som var färdig att koka upp, sattes löjranne(surmjolk). Då mjölken sålunda bringats att ysta, silades vasslen ifrån. Ostmassan knådades ihop till en klump, som lades i en gryta eller panna. Över osten hälldes sirup(sirap). En tallrik lades över osten för att hålla den tillsammans. Sedan fick den stå och brynas över sakta eld i ett par timmar. Användes som smörgäsmat.

Brynt ost (bryntost) Denna ost kokades som föregående, men gressades sedan i ostkar. Efter sedan den så formats, lades den i gryta eller panna och brynades, men utan tillsättning av sirup.

Ystning (ystning) Se sid. 4 rad 2.

Ölsupa (vaml. kallad dricksupa) användes mjölk endast undantagsvis. Dricksupa användes företrädesvis under

under vintern, då det var brist på mjölk. På grund
 av att man under sommaren sålde ^{mjölk} som filmjölk
 till Stockholm, lagade man så att korna kalvade
 på våren. I detta sammanhang kan nämnas att
 "dricksuppa" gavs åt kvinnor efter barnsäng för
 att de snart skulle hämta krafter. Den kallades
 därför "kärningbadd" (sörgbad) eller "öpphjälpas-
 soppa."

Kalvost: ^{redde} tillreddes av råmjölk. Man sparde de
~~Stjälkens~~ första "mälen", vilkas mjölk var för "stark",
 och blandade dem med de sista "råmjölksmälen".
 Blandningen kryddades med salt och socker, och
 hällades i formar (bunkar) och gräddades i bakugn.
 Att grädda kalvost och grannkakor i bakugn kallades
 att "göra i ugnen". Kalvost gavs åt dem (först och
 främst) som varit med och vid betäckningen av kon
 ("ocat" kon [okesa kö]) Ogifta karlar fingo ej vara med
 då kon betäcktes. Kalvost gavs även åt djurens ägare.

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1

John Westin. 1927. MÖJA

UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1

J. Westin. 1927. MÖJA

Kalvoskpannkaka. Tillreddes av lika delar av råmjölk och sötmjölk, i vilken blandades mjöl.

Klimpvälling. I kokt mjölk irördes en blandning av mjöl och mjölk. Vid kokningen bildades klimgar av denna "smet".

Äggmjölk. I den uppkokade mjölken vispades äggula. Denna rätt var vanlig sjukmat.

Det kärl i vilket man mjölkade kallades mjölkstäva (mjölksteva). Det var försedt med ett handtag vid ena sidan. En av "kimbarna" var längre än de övriga. På så sätt bildades ett handtag.

Den mjölk som skulle förvaras silades upp i träkärl (byttor, bunkar). Den mjölk som skulle säljas till Stockholm som filmjölk (filbyttor) silades i särskilt därtilt avsedda byttor, som ställdes i sjöboden, där det var sval, varför mjölken "löpnade ihop" bra. Mjölkkärlen "baddades" med kokhet



Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1
John Westin. 1927. MÖJA

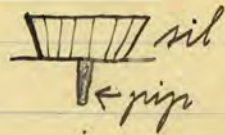
UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1
J. Westin. 1927. MÖJA

vatten i vilket man lagt ennis. Som sil användes en
 kvatt av trä i vars ^{grip} botten man ^{stoppade} lade ennis, som
 mjölken fick rinna igenom. Mjölkkärten till-
 verkades vanligen av al men även av gran.

Sil gjordes dels av
 "himbär" dels även
 av ett träskycke,
 som hulkades ut.

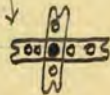


Storleken angavs i antalet kannor de rymde
 (kannbytta, tvåkannbytta o. s. v.) Mellanstorleken
 angavs i stop, (trestopsbytta rymde tre stop = 1/2 kanna)
 Grädden skummades (åtminstone på 1860-talet) med en
 vanlig träsler eller fräcked.

* stop

Beredning av smör. Kärna (garna) kallades kärlet
 i vilket smöret (smör) kärnades. Locket kallades lock
 och stav stav (stav). Kärnor urhulkades av en trä-
 stam ha brotliga ej funnits.

Kors på kärnstav



Då man hade endast litet grädde, vispade eller ska-
 pade man smör i en vanlig bytta. Detta sätt använ-
 des vanligen (och användes ännu i dag) av dem ^{som} ej hade kor
 utan köpte sin mjölk, och samlade ihop ^{den} grädden av de

kunde få på den köpta mjölken. Visningen skulle ske medsols (mesols). Om kärningen ej lyckades, kunde detta bero på att någon "trollat bort" korna.

För att hindra mjölkköpare att trolla bort korna strök man omkring i den köpandes mjölkkärl med en härd svavelsticka, eller också kastade man några saltkorn i mjölken. Den köpande fick ej inne i ladugården (lagård) säga till om att han ville köpa mjölk. Första "målet" efter kalvningen lade man stål (t. ex en kniv) i botten på stävar.

Detta kallades att "mjölka på kniven". Detta gjordes ^{hä} kallades råd för ^{skogs} skogsråd (skogsråds) eller sjöfrum ej skulle kunna trolla bort korna. Före kärningens början högg man in stål i kärnan, om man befarsade, att någon kunde komma in under kärningen och trolla bort kärnan. Det regelbundna ljudet (taktan) vid kärningen, kallades kärmljud. Kärnmjölken dracks eller äts till gröt. Den gavs även till kalvar och svin. Småst skötides

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1
John Westin. 1927. MÖJA

UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1308:1
J. Westin, 1927. MÖJA

i kallt vatten och "brukades" med kräslor. Det saltades omedelbart och vanligen mycket "hårt" d. v. s. man lade mycket salt i smöret. Smöret packades ned i smörbyttor med lock grä. Innan locket lades grä skar man ett "kryss" i smöret. Smör medfördes vid resorna till Stockholm och såldes där. Detta salusmör fick ej saltas så mycket som hemmasmör.

^x salt kryss ^x

Ostkittverkning. Kallades ost (ost) ^xsöost, ^xbrynost ^xse id. 7 söstmjölkost. Osten kittverkades vanligen av söstmjölk, vilken dock ibland blandades med skummjölk. Vid ostkittverkningen tillgick så att man värmdes (vands) mjölken i en kittel (i köket). Löpet (berett av katomagar) lades i. Det hela rövdes sakta om med handen eller med en kräspade. Då osten "samlat" sig, togs den upp med handen och framades ur. Klumparna lades sedan i ostkaret. Se fig. I.

På massan lades sedan ett "lock" med hyrgräsgräs. Det var vanligt att i ostkarets botten och å lockets insida ha ornament (figurer) inskurna. Dessa pressades sålunda in i osten. Osten låg ungefär ett dygn i ostkaret, Under denna tid vändes den flera gånger. Efter ett dygn togs den upp. Salt ströddes över den och greds in. Osten lades sedan upp på ramar av träspjälkar, som lades över de i (i köket) taket hängande brödspetten (brödspett). Brödspetten vilade på tvärstänger, de s. k. kronstängerna. Osten fick ligga så länge på tork, att kanterna blevo lagom hävda. Efter åtta dagar kunde man börja äta av osten, men var det vanligt att den spardes längre. Ost tillverkades endast till husbehov. Osten äts till smörgås. Det var vanligt att ge bort ost (smakost) till grannarna. Över hurud långt kan sägas att osttillverkningen inom

Landsmålsarkivet Uppsala 1308:1
John Westin. 1927. MÖJA

UPL.

Figl. 1

Landsm. Upps. 1308:1
J. Westin. 1927. MÖJA

socknen aldrig varit stor, emedan det högsta antalet kor, någon ägare haft, är 6 st.

Mesost. Lådan ost har enl. middelarna förekommit endast i undantagsfall, och då av till socknen inflyttade kvinnor. "Vasslan" gavs åt kalvar och svin.

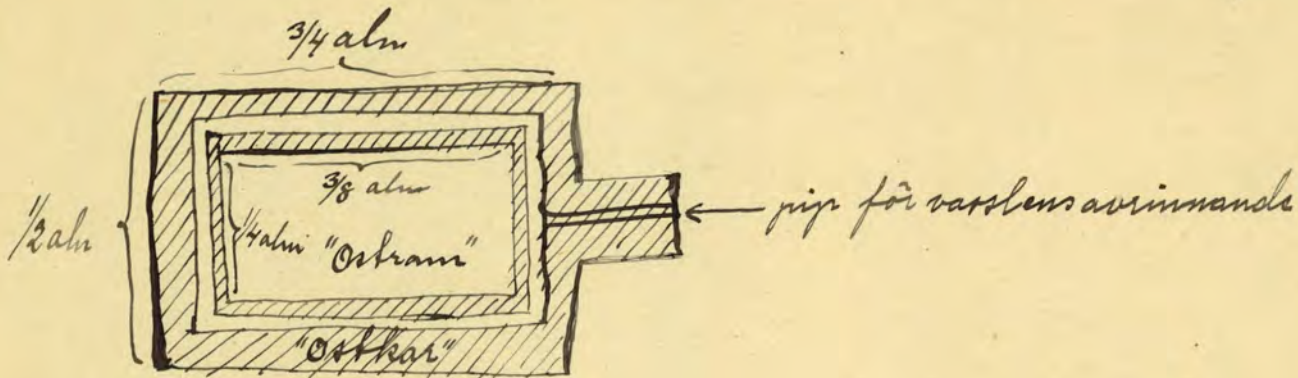
Dessa upppteckningar äro ofullständiga på grund av den korta tid uppptecknaren haft på sig, men ha endast säkra, bestämda uppgifter medtagits.

Shorro, Mōja den 7 jan. 1927
John Westin

Ostkar.

Fig. I.

15



Ostkar från Mjöja socken.

Höjden = 3 tum.

Karet är av al och tillverkat i ett stycke.
Den inne i karet liggande "ramen" är av
gran. Lock saknas, men har å lockets
insida funnits ornament.

Ostkaren voro av varierande storlek.