

1279:1

NÄRKE

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Kil, Axberg, Glanshammar

Thornell, Sten, 1926

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

20 bl. 4:o

1279:1

Exc. för ordreg. NrK.

Exc. OSD

Landsmålsarkivets Frägelista I. Mjölkhushållning.
 Besvarad för norra Närke av fil. stud. Sten Thornell
 [När till Axberg o. Glanshammars socknar.]

I Olika slag av mjölk.

Mjölk [mjölk].

Någon annan allmän benämning på mjölk har ej varit bruklig och förekommer ej i denna trakt. Talas man om "mjölk" rätt i stället anser man alltid kömjölk [k^omj^olk]. Mjölk av annat djur f. ex. get eller häst angives alltid som getmjölk [g^et^omj^olk] resp. hästmjölk [h^est^omj^olk] el. måsmjölk [m^aer^omj^olk].

Av nämnda tre sorters mjölk kommer givetvis kömjölken till största användning. Den ingår ju som huvudbeständsdel i våra vanliga vardagsrätter och tjänar som det viktigaste näringsmedlet under de första dagarna av många djurs tillvaro. Är alldaglig spis för katt, hund, kalvar och svin, där vidlägs hålles vid bondgårdarna eller annorstädes.

~~Stämjölken~~ ^{Stämjölken} ~~et. hästmjölken~~.
 Förutom sin vanliga användning kan konmjölken också tas
 i bruk "för å bleka finare tyger, som blitt gulna. [från Väster.]

Setmjölken får i stället sett utgjöra en ersättning och ut-
 fyllnads för vanlig mjölk på stället, där man ej kan
 hålla sig med ko men väl med en eller två getter och
 därigenom ej är nöjd att köpa konmjölk i samma mängd,
 som annars vore behörlig. Man anmärker att det sagda
 gäller endast ~~det~~ fjöden, som har getter.

Hästmjölken användes endast för medicinskt bruk. "Si
 som hade kikkhusta, så skulle dricka mässmjölk ut ~~tråkigheterna~~

Råmjölk [råmjölk]. Si benämnes den mjölk kon mjölkar
 de värmas te. lagas efter kalningen. Denne mjölk
 är mycket kraftig och har användningsomöjligheter utöver
 vanlig röt mjölk. Se närmare i kap. II om så-
 mjölk beredda anrättningar.

Spensvarmjölk [spensvarmjölk]. Dämed förstås ostadigt från det

mjölkten just lämnat krus spene till dess den upptat svalat
i mjölkkälet. Man säger: "Du ska passa då i separera
mā ho/mjölkten/ i spenaren."

När di silar upp/mjölkka/häller di inna en skrätt, i då kallar
di silrupen [silruppen]. "Du ska bura hä."

Att vissa kvinnor särskilt skickades för att tuktas med
mysigt mjölk och att dessa hade rätt till benämning är
ej känt. Däremot har man haft namnet mjölksmåra [mjölksmåra]
på en gammal el. koring, som tvände mjölkten till staden eller
skulle lämna mjölk till andra som köpte.

Söt mjölk [söt mjölk] är det samma som kvinnas mjölk [mjölk]
mjölk och är kallad ny mjölk [ny mjölk] el. oskummad [oskummad]
mjölk: vi benämmer mjölkten "ulla då en
silat in i inna då blir grädda på na [fulla]

Skummad mjölk [skummad mjölk] el. skummjolk [skummjolk] H-mjolk
d. v. s. mjölk som man skummet av grädden eller

genom separator skilt grädden från

Kokt mjölk Då man kokat upp mjölk och låter den stå
en liten stund "blir då skinn [sin] på mjölken" [från skinn]

Grädde [gräda] är den allmänna benämningen och den enda
bunkebyggs. Flöte [flöt] är en benämning för tjock grädde
beträktas som äldstomylj: "En del använder tjock riktigt grädde
i bre på bröd; då kallar de flöte" [Från jussen].

Fil förekommer endast i sammansättningen fil-bunke
[filbunke] varmed förstås den maträtt, som utgöres, då
röt mjölk hälets upp i särskilt slags sälas och oänd fäts
stå och sura.

Självlöpt mjölk Endå uttryck man hör är:
"Mjötken har skur [saj]"

Mager mjölk: benämnes också skäl [al] mjölk el. blåmjölk [blåmjölk]

Ljättsurmed mjölk : surmjölk [sürmjölk]

De olika stadierna, då mjölken övergår från söt till sur mjölk
är:

dragen [dräjsn] : varken söt eller sur.

bläsur [bläsür] : ungefär samma som "dragen".

gäll [jöl] : "När hr [mjölken] ha stått ä blött
liksom lite unken ä ä varken söt eller sur då säger
de hr ä gäll"

vriden [vrjæn] : när den inte ä söt utan lite un-
kommen.

glänsed [glän] : när den har kanske övermåttande
sur smek.

Senom tvasats av jäsamme frändrad mjölk

Senom tvasats av tåte [tätä] ~ [tätä] för man får mjölk [tätä] ~
~ tätmjölk]

För tätämme användes tätgräs [tätgräs]

"När en har plökat tätgräs, lägges en lå i lite mjölk,
som den får surra. Sen tar en uti den mjölken ä häller

i en bunke å fyller ja må söt mjölk. Då får stå ett eller två dygn så å bunken genomsyrad "[Från Mlsson]"
 För att bekräft ja "fäte" till nästa gång, man vill göra tätmjölk, tar man undan och spisar en skvätt från en gång till den andra och behöves då endast stycke i kullet utar den gamla tätmjölken och så hälla på ny söt mjölk, för att denna skall "ta ihop sig" igen.

Om det är årka i luften så mjölken har surnet bestigt, minner den inte bli seg som annars. Men säger då att "ho ha blött kort".

II Skrädder, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

Pölmjölk: Ruppbrödet sötmjölke vet jag ej ha friterats i annat syfte än som nu för tiden är fallet, nämligen att dels vara alldeleslig dryck dels ätas tillsammans med andra lagade rätter såsom gröt och kräm. Ruppbrödet mjölk till kall gröt är ja vanligt som morgonmål, då gröt blivit övert från

brälsmitet exempelvis. Man äter så gröten kall som den är men med uppkokt varm mjölk i stället för kall. Sammatunda är fallet då man berättar att på morgonen ej ha tid tillräckligt att koka gröten på och för dens skull gör detta på bräken.

De rätter som bereddts direkt av den i kriget förvarade oskummade mjölken är filbunke (filbügks) den vanliga. - Man källar upp ord mjölk i små glasskåtar och låter dessa stå något dygn eller mer tills mjölken surnat och tagit ihop. Filbunken är så färdig att ätas helst med litet socker och ingefärsill.

Vilken mjölkkrätter bereddts genom tillagning av löpörens
Sötsot [sötost]. Den osten mjölken värmes upp i en gryta. Man tillätter ostlöpsen varvid mjölken yttre sig. Ostens och varslan få så koka ihop. Vasslen kokas därvid bort eller kokas in i osten som sås meningen är gullbunne. Men gör en avredning med gräddmjölk, ägg, mjöl och kanel voreffet

anrättningen är färdig att ätas

Ostkaka [ostkaka]
 Tag 4 kanner söt
 mjölk i en gryta och värm upp mjölken så den blir tjunn.
 Tag ett par koppars kall mjölk, 1 äggulas, 1 matsked
 löpersvatten [lopersvatten] och vispa det tillsammans
 med 2 matskedar mjöl och ned i detta i den varma
 mjölken. Mjölken ystas sig. Men lägges lock på grytan
 och låter den stå en stund. Därefter rör man försiktigt om
 i grytan så att vassle och ost skiljas åt. Osten
 tas upp med dvärsstap och vasslen får rinna av. Man
 slår sedan upp osten i en bunke, tager ett halvt stopp
 grädde, 4 ägg och litet socker, vispar det tillsammans
 och rör ned det i osten. Bunken insättes i ugnen
 och gräddas tills ostkakan blivit brun och fått färg,
 då den tas ut och är färdig.

Tillagningen av en ostkaka är ganska omständlig och
 krävsam. Det är huvudsakligen endast till större följningar
 eller kalas man bestir sig med denna lättsakhet.

Färskost [färs kost] användes som jilägg på smörgås

"En kätter mjölke i gryta ä Gummarna, ä yster 'n
 me kummjölke i stället för ost. När gryta fått koka
 opp kätter en opp då i ett ~~duch~~ lägg ä lägger då i press.
 Ä sedan färdigt att ätas." [Sten Thornell]

* Mesgröt [mē gröt] : "När di får bereda vanlig ost
 bli varken över. Den kokas opp men får inte koka ihop
 så långt som vid beredning av vanlig mesost, utan bli en
 tjock seg, lös bunn massa. För att höja smaken gör man
 en vredning med god mjölk, mjöl och litet kanel."

* Se Kap. VI: Memmor

Vilka sätter tillredas av råmjölk?

Kärost [kä rost]: Råmjölken läses i en bunke och
 sättes in i ugnen, som den är. Råmjölken stannar sig
 och hårdnar, och efter omkring en timma kan man
 ta den ur ugnen.

Råmjölkespannkaka [rå m j ö l k e s p a n k a k a]. För liten mjölke
 ser knäpp närmast vete mjöl, ett ägg, litet socker och salt. Smälles i plåta

Stenkost [krükost], vanligare benämning är kalrodans (kalrodans)
eller fälsk ostkaka.

Man står råmjölken i en bleckflaska tämpligen och sätter ner
denne i en gryta med vatten och kokar det. Råmjölken
stannar sig som vid kalrost men går ihop mera jämnt
och blir lösare. Bross förklarade för finare än kalrost.

Husost [kusost] Sur mjölk eller råmjölk hällas
upp i rent sit mjölk och kokas upp. Mjölken ystas
sig. Så skummar man av osten och häller den i sit mjölk
samt övrigt litet socker på. Hälls upp den i ett dubbelglas,
kokas upp annan mjölk och läggs osten i densamma, varefter
avrättningen är färdig.

Rätter som tillverkades av mjölk med tillset av öl d. drick

Dricksoppa [drik ~~soppa~~] eller ölsoppa [ölsoppa]:

Man tar sit mjölk och häller i ett brunt blygskett öl
til 2 kannor mjölk. Så kokar man detta och evader det
med vetmjöl, mjölk och sirup. "Se bra för bunsings brinner,
befämjar mjölk bildningen."

Landsmålsarkivet Uppsala 1279:1
Sten Thornell 1926. KIL. AXBERG. GLANSHAMMAR
NRK.

Frgl. 1

H-sopa (av
dricks + sopa)

IV Mjölkens förvaring: gräddbildningen.

Mjölken förvarades hemma vid gården i särskild inrett mjölkrum, vanligen direkt ardelat från köllaren, icke mjölkkenne i samband med bonings huset. Vid större gårdar fanns oftast särskild mjölkbod [mjölkbod]. Inredningen i en sådan mjölkbod resp. mjölkkenne utgjordes av lyttor och stätt för de olika mjölkkärlen och andra nödvändiga inventurer: störr, bunkar, fat, ständare, cylindrar och silar.

Trästävorna [trästava] hade form och utseende som figurer av järn och användes vid mjölkningen att mjölka uti.



--- skaftet [skafts]

--- järnstävan [stava]

Bunkar [bägar], fat [fät] och ständare [ständare] voro uppställda i mjölkboden och i dem hällades den nyordade mjölken upp eller direkt stöades upp i dem. Bunkarna och faten voro mindre kall ardelade att rymmas

vad som ätzäckt till huskillet för dagen. Stämman var
däremot stor kvar, där övrig mjölk förvarades i och för
gräddbitelningen. För att underlätta och jäsa kynda
denne hade man duktigt med is i kavit, varigenom grädden
efter något mer än ett dygn kunde gå upp. Grädden
stämmedes därefter av för hand med särskilt formade
skumslivar [skumsliv], gjorda utan trä eller block till
formen breda och långa och ganska junda i flata.

Et annat sätt att avskilja grädden användes av
Spelkerist i Västersätter: "Di hade en mjölkbr, ganska
stor med en tapp i botten." När grädden alltså
gätt upps tillräckligt tappade man in blånjölken
och lät grädden stanna kvar på botten. Den
samledes sedan tillhoppa dag från dag tills man
hade gräddt nog att bära. Skivningen förlades till
skutet av veckan för att smöret skulle vara färdigt och
gott då det skulle saluföras i stadens tryg på lördags-
morgonen.

IV Beredning av smör

Smör [smør]. Annan benämning är ej bekant
 Icke förekommer heller att man kallar smör av annan
 gräddle än den man erhåller i kornjölke.

Man källade i handgjorda stakbänor [stakbänorna]
 av ganska enkel konstruktion.

Käva [kava]

själva kävan



90 cm

skaftet
[skafte]buret
[buret]

H köga

Kävan är cylindrisk och byggd av laggar, vanligen av
 gran sammanhållna medelst 3 à 4 trägämda
 järn- eller vidjebänd.

Själva kävan eller bänholken [bänholken] till-
 slutet upp till är ett trälock genom buret med hål för kärnstaken.

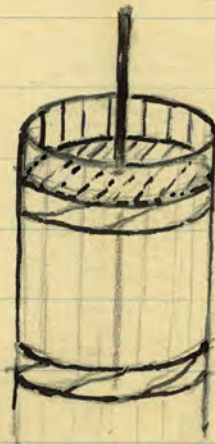
Locket ligger i de flesta fall nedtryckt en halv dm. ungefär ned i kärnan för att gräddas, som eventuellt stänker upp eller följer med kärnstaken upp och avstrykes vid demnas nedförande ovanpå locket icke skall rinna av utefter kärnans sidor utan stanna ovanpå locket och efter hand rinna tillbaka ned i kärnan.

En annan anordning med samma syfte, att hindra grädden att sprutas bort utgöres av ett slags dubbel lock, en s.k. lura [lura] se fig.

Kärna med lura



Kärna med nedtryckt lock



15

Stonstruktionen se figuren visar att med ett undre lock i första hand hindra grädden att skrimpa upp och följa med känstaken, med ett övre lock ytterligare hindra grädden, ~~och~~ eventuellt komma upp i luften, att mata sig upp på översidan av käman. Grädden som under kämandet samlas i luften hålls då och då tillbaka i käman och tillgodogöres alltså.

~~Den bästa fördelen~~ med käman av detta slag är att man ej riskerar att bli nedstängt av grädden utan kan sätta sig ned och hämta utan ett särskilt kläd- eller sig.

Vid kämningen är käman till en tredje eller fjärdedel itänd gräddor. Genom att föra känstaken [känstake] i jämn men hurtig fäkt upp och ned, omväxles och piskas grädden ordentligt av korset. Då känstaken böjjes kännes gå tyngre att föra, kan man ganska snart vänta att få se smöret klumpa sig omkring korset. Känstaken består av själva staven, staken [stake] och korset [kose] som är av gren och fäst vid på staven.

Man säger att det gräner sig [*de gräner sig*]. Man
 för stenen lugnare och saktar av alltifatt som smörklän-
 panna ta ihop och smulas till en enda klump omkring korset.
 Kämmyölken kallas av och smörklumpen lägges upp
 i stenfat eller smörtrög [*smörtrög*]. för att arbetas
 fritt från kämmyölken. Man arbetar smöret bäst
 med bara händerna i andra fall med smörstör [*smörstör*].
 Sedan smöret packades i smörbyttor [*smörbyttor*] eller
 cektinor [*ektinor*] delade man alltid ut en portion
 av det nykärnade smöret till barnen i huset, bredde
 kärns mörgis [*förns smörgas*]. ~ [*förn-*].

V Beredningen av ost

Ost [*ost*].? Den allmän benämning är ej brukelig.
 Utöver sin realliga betydelse förekommer ordet ost i sam-
 mansättningar s. s. bruk-ost, kalvost, söst-ost stam

att beteckna något visst slag av ost som följakt är vid
kärnjöltsost och sandost uten på råmjölk tillagade
maträtter. Jfr närmare under kap. II om osttårade maträtter.

Ysta [ysta]! Men ystade dels på kemjolk dels
men mer villkor på getmjolk och erhålls därvid vad
vi i dagligt tal benämna ost och getost [jetost].

Blåta osträtter berouade på vad mjölk som användes är
sötost [søstost], kärnjöltsost [kernejöltsost] ~ [ker-]
skummjöltsost [skümjöltsost], småost [småost] H-mjölts
och sandost [sandost] eller mesost [mesost].

Ostkummal och skummad mjölk användes alltefters den
fetthalt man önskade ha ä ostens; på ostkummal mjölk
erhöll man sötost, på skummad skummjöltsost.

För att få mjölken att ysta sig behöves ostlöpe,
[søtløpe]. I de fall man ej hade tillgång till ostlöpe
genom att köpa sådant på apotek uten själva hade
att tillunda sådant tillvarabes men vid slaktern av djuret
kallades löpmazerna och beredde dem vanligen på följande sätt.

Loperskinnets [~~Löp~~ ~~skinn~~] saltades mycket tätt
i en kruk. När det var riktigt gennsaltat upp-
hängdes det på tråk. Sedan klippde man sönder
det och torrade oppi vännen som man det ville och
hållde på. Det fukt så stå några dagar och tappades
därefter på lutetj för fövning. [Förjöring.]

Man betraktar ungefär en tished ostlöpa till 6 kamor
mjölth. Då ostlöpen tillräckes skall mjölthet vara gennam.
Mjölthet får stå till den löpt ihop varefter man
rör sönder ostet så att den sjunker till bottnen
i kitteln eller stad ~~hört~~ nu användes och pressas
till med handens. Man kallar av vassler, kramar
osten "c vanna" och står upp ostet i ett kar, pressas
till med blotta händerna eller med en tröstamp [~~tröstamp~~].
Vantogen placeras tyngder på för att ytterligare pressa
ihop denna medan den ännu ligger kvar i osthogen. [osthogen]
ett par tre dagar. Den ~~stjälpes~~ sedan upp i en kassa
och lägges att torke på plats där det vänta i för rummet

H. S. S. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 1279:1
Sten Thornell 1926. KIL. AXBERG. GLANSHAMMAR
NRK.

Frgl. 1

utan lite salt.

Osterna anta den form som resp. ostter eller osthojgen
 ha som användas. Ostteren, som är utar trä, ha
 vanligen rektangulär form i olika storlekar, osthojgen
 som är flätade kunna ha mera avrundade former
 avlänga ovala eller fullt runda. Runda ostar gå ofta
 under särskild benämning kaggostar [kaggostar].

IV Beredningen av mesomör.

Mesomör [mes^omo^r] och mesost [mes^oost].

H - smör

Tillagningen av dem är ungefär densamma.
 Man tillagatagen varken efter ystningen och häller
 den i en kittel och kokar den. När den kokat i hop
 till en tätogen tjock massa, rör man kraftigt om,
 så att den blir ordentligt seg, antas nu och mer en
 gulbrun färg. Den är då färdig att hällas upp

i keret där man lagt ett bry iuti och pressas så
den får visselig form. För sedan torka på sval plats,
varafter mesten är färdig att skäras upp som på-
lägg till smörgås.

Messmör erhåller man om varslan får koka i hop
så den ännu ej blivit mer än seg flytande. Den
källas då upp i kerott och mist vid användning
bredas på smörgåsen med kniv och ej som mesotten
skäras upp.

Vasselvälling [vasselvälling]. Den efter ystningen två-
blims varslan användes också för att koka vasselvälling utom
Man värmes upp varslan i en gryta och låter den koka upp.
Gärs en avredning med mjöl och mjölk och åter
den som venty välling.