

Dialekt-
~~Landsmåls~~ och Folkminnesarkivet
Uppsala

17358

DALSLAND

Råggård

14/6 1945

Aronsson, Maria, 1945

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

35 bl.4:o

Exc.för ordreg.Dls.25/4 1969
av Marta Gislason.

Exc. OSD

17358

Q

1
Svar Lill Landsmålsarkivets
frågelista 1.

Mjölkhushållning

Mjölk och bröd har väl sedan gammalt utgjort den förnämliga delen av menigemanns föda. En ko var det första den fattige drängen måste tänka på att skaffa sig när han skulle sätta eget bo. Om föräldrarna möjligen vore så välbergade att de kunde så gäva de barnen en ko i hängift för mjölk var det första det unga paret behövde.

Mjölk av kor användes till närms-
 skopfäda och så länge kalven var
 "sprädkalv" måste han också ha
 en del av mjölken. Mindre gri-
 sar fingo även dricka kommjölk.

Under de första fyra dyggen
 efter kalvningen kallas mjölken
 "råmjölk". Den är tjockare och
 gulare till färgen och innehåller
 mer äggvita och stärkelse
 än den vanliga mjölken. Den
 användes därför till kalvost, kruk-
 ost, kalvostepannkakor m. m.

Den "mysilade" mjölken måste
 man "vara rädd om" så att man
 fick mycket smör som får fick

att fara till "Byn" med sin hösten.
 Den silades därför i bunkar och
~~och~~ låg ~~och~~ som sattes in i mjölk-
 skåpet för att "flöten" skulle fly-
 ta upp. De minsta barnen fingo
 dock en kaffekopp full av den
 nysilade mjölken att dricka. Den
 kallades "silsup". En del av mjöl-
 ken som skulle kokas till
 välling om kvällen silades
 i väl rengjorda kärl där
 den skulle stå tills grädden
 flutit upp. Då tog man en
 tunnbrödsbit eller kanske
 blotta handen och höll
 med den vid fatets kant

och så hällde hon mjölken
 i grytan eller i ett annat
 fat på så sätt att grädden
 slammade kvar och möttes
 av brödstycket eller handen
 och mjölken rann under.

Denna mjölk kallades "kalla"
 Hade den stått länge innan
 den "kallades" blev den "blå"
 och "skäl" eller om den stått
 förtänge eller kärbet som
 den stått i inte varit väl
 "bakat" (tvättat med tillräk-
 ligt hett vatten) så blev
 den "drogen" och "skar" sig
 (ystadde sig) när den skulle

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD
 DLS.
 Fig. 1

kokas. Sådant självdragen mjölk
 kallades "blåsur" och den ville
 inte gärna människor äta
 utan den användes åt större
 kalvar och grisar.

Den mjölk som ej skulle an-
 vändas till kokning sattes
 upp "till lätmjölk". Det "blena-
 des runder" i faten av seg
 lätmjölk och så silades av
 den varma mjölken i dessa
 fat tills de voro väl halvfulla
 och så sattes dessa upp i
 mjölkskåpet i dubbla och
 tvär-dubbla rader där de
 fick stå och surna flera

Figl. 1
 Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD
 DLS.

6

dygn innan gräddfällan skum-
mades av och östes i kärnan
och mjölken i mjölksprammen.
Den var en mindre så som
fylldes på ur mjölkfatens och
i den stod en stäv eller sko-
pa av trä varmed mjölken
östes i matfaten.

När en filbunke hade sur-
nat väl togs av denna när-
mast gräddan någon sked
att blanda i den nysilade
sperenvarma mjölken så att
den skulle bli likadan. Den-
na mjölk kallades "Lätta". Blev
"Lätan" sämre i en gård så

gick mor Lise grammor och
fick bättre av henne. Det
fanns "moror" som alltid hade
"läta" jag minnes aldrig att
man fått "läta" på annat
sätt, men när jag var liten
lärades om att gumman
hade "filbonne" Det skulle
vara en sorts vita sniglar
som de färgade och lade i
mjölkem för att den skulle
bli seg och tjock. Det lära-
des om en namngiven gum-
ma som fick besök av herra
som var ute och jagade och
som ville köpa en filbunke

8

av gumman. Han fick den och
när han åt till botten kröp
där en vit snigel. Herrn blev
^{und} och ropade vredgad till gum-
man "vad är det här för nå-
got? mastar i mjölken. Sum-
man kom med en sked och
streck försträckt." Han åter
väl aldrig upp filebarn för
mej." Tog snigeln i skeden
och bar den bort för att förvara
den till en annan filebuntse.
Om det har varit något slags
gräs som använts för att få
fälmjolk har jag inte hört.

När Lämnyölken vid surningen
misslyckats så att den inte
blivit tjock kallades den "stvale-
mjölk" om den surmat för-
kastigt sådes den ha "stenlöpe."

Sådan mjölk ville man inte gär-
na äta. Lämnyölken var god bä-
de till mat och dryck. När fol-
ket var ute och arbetade så blev
de törstiga och då blandades läm-
mjölk med vatten som de fingo
att dricka. Detta kallades "blanna"

II Maträtter av mjölk

Lätmjölk förtärdes inte ofta o-
 skummad av vuxna personer
 men skummad uppkokt
 mjölk till kall gröt äts ofta
 som morgonmål. Till den
 uppkokta varma gröten åt
 man lätmjölk eller också
 bröt man det tunna havre-
 brödet i smulor i lätmjöl-
 ken: "Syllade mjölkessoll". St barn
 lag man karkor av den mjölk
 som lag närmast grädden
 eller en liten sked grädda
 i mjölken annars var man

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD
 DLS.
 Figl. 1

rädd om grädden för den skulle man ha smör av.

De rätter som bereddades genom licsättring av löjre voro "ostkaka" och "sötost". Båda voro kalasrätter. När man var bjuden lica kalas skulle i förningen vara ostkaka. Den licsreddes så att den mysilade mjölken uppvärmdes och löjrades varefter ostmassan lags upp och blandades med ägg, socker och litet vetermjöl som sedan gräddades i ugnen i en stekpanna. Sötosten löjrades på samma

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD
DLS.
Figl. 1

såte men ostmassan lags inte
 upp ur vasslan utan alltsom
 man fick kaka liksom det blev
 en simmig gröt. Den ästes upp
 i karatter och bjöds omkring
 vid kalasbordet.

Råmjölk passade inte för andra
 rätter än osträtter. Vanligen be-
 reddes härav råmjölksfranne-
 kaka och kalvost. Råmjölks-
 frannkaka tillreddes så att det
 första målets mjölk blanda-
 des med vanlig mjölk till
 ungefär hälften. Den vispades
 samman med litet salt kryd-
 nor och socker varpå den slogs

Landsmålsarkivet Uppsala 17359
 M. Aronsson 1945. RÅGGÅRD
 DLS.
 Fig. 1

i stekpannan och gräddades
 i bakugnen. Kalvost fick
 man genarn att koka upp
 råmjölk varvid en tjock
 ostmassa bildades. "Krukost"
 tillreddes på samma sätt
 som kalvostepannkakamen
 i stället för att slå mjölken
 i stekpannan stogs den i
 en kruka eller ännu lättare
 en bläckspann som sattes ner
 i en kokande vattengryta
 tills mjölken var genomkokt.

Et annat slag av ost som kal-
 lades "äggost" brukade min mor
 tillreda när hon skulle baka

malbröd. Hon kokade upp söt mjölk
 och blandade i den kokande gry-
 Lan sur kärnmjök så att det
 skar sig. Så Lag hon upp ost-
 massan med en hälsker
 och blandade den med li-
 lit söt grädde fint skuren
 gräslök och några äggulor.
 Så packades massan i en
 form men stjäpites ur me-
 dan den var varm och över-
 ströks sedan med vispad
 äggula och beströddes med
 hackad gräslök. Vaslan an-
 vändes sedan att baka i.
 Sådan ostmassa kunde också

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÅGGÅRD
 DLS.
 Figl. 1

15
Lillredas på ett billigare sätt
Lill vardags. Då man inte
hadde råd att ha ägg kunde
man göra så att man arbe-
tade in i massan litet sur
grädde och salt. Detta kalla-
des "söpost". Den äts direkt Lill
brödet i vardagslag och var
inte kalasrätt såsom söst och
äggost samt ostkakan som all-
tid förekom i förningar.

Man kunde visserligen koka
söst och missost av själv-
surrad mjölk om man tillsät-
te litet socker men den sura
smaken ville inte gå bort

så man undvek det i det längsta.
 En rätt som förr var mycket
 allmän men som de senaste
 femtio åren varit såusynt var
 "ölöst" man kokade sot mjölk
 och när den kokade slog man
 i öl eller dricka till den skar
 sig. Det var isynnerhet om
 julen man kokade sådan
 och så tillsatte man honung
 och i denna blöttes sedan
 julbrödet när det började bli
 hårt. Min mor talade om att
 i hennes hem skulle de ha öl-
 välling till aftonmål på
 annandag jul.

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945 RÅGGÅRD
 DLS.
 Figl. 1

Den söta nysilade mjölken förvarades i mjölkstråp som hade sin plats i köket eller stugan. Här omkring var inga större varken herrgårdar eller bondgårdar så det fanns inga särskilda mjölkställe eller mjölkrum.

De kärl som användes vid mjölkningen var "mjölkbytta" och "mjölkkeolla" mjölkbytten var en laggad stavbytta med lock, mjölkkeollan hade inget lock och istället för att mjölkbytten hade två "öron"

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD
 DLS.
 Figl. 1

vari locket fästes hade mjölke-
 kolan bara ett öra och detta
 var som ett längre skaft. När
 en ko mjölkats i mjölkkol-
 lan stogs den i byttan. Mjölken
 silades upp i träg bunkar
 eller svarvade träfat och sat-
 tes upp att surra. De första
 mjölksilar jag minnes voro
 gjorda av trä som ett träg
 med ett hål i botten vari
 satte en lapp av granris. Sen-
 re kom silar av bläck med
 hål i liknande våra vanli-
 ga durkslag. Den tredje si-
 len hade ett vävt silflor
 till botten.

Figl. 1

 Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD
 DLS.

När mjölken stätt så att den var
 väl sur och gräddan flutit upp
 skummades gräddan av. Detta
 gjordes av de sura. Låtsmjölks-
 gåten med en sked Gräddan
 låg på dessa som en tjock fäll
 och det gick så bra att dela den
 från mjölken isynnerhet om
 man när man silade den håll-
 de några droppar kallt vatten
 i varje fat. Grädden ätes för
 det måste direkt i kärnan och
 mjölken hålles i mjölkspannen
 Trågen och gåten som mjölken
 stätt i diskades nu väl och
 "bakades" antingen så att man

öste kokande vatten i dem och
 lät det stå tills det svalnat.
 eller restes de mot en brasa
 i spiseln som bakade dem
 med elden så att mjölkfettet
 rann ut efter karterna. När
 man var riktigt moga med
 mjölkärten kokade man "ene-
 lag", man bröt färskt enerisbröd.
 Lär som man kokade en stund
 i vatten och sedan östes detta
 i kärnor, mjölkört och bunkas
 där det fick stå och kanna
 och sedan skivades de med
 sand både utan och innan. En
 sådan rengöring företogs en gång
 i veckan.

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD
 DLS.
 Figl. 1

Av kärnor hade man här två
 slag "vinnekärna" och "långkärna".
 Jag tror "vinnekärnan" var den
 äldsta modellen. Den var lag-
 gad och var på formen som en
 slipssten hon lag som den i en
 släuning "krack" och drogs runt.
 Inuti den var resta två trån
 "slavar" i kors. Hon var i allmän-
 het större än långkärnan och
 passade därför till större lade-
 gårdar. Långkärnan var en lång-
 re, laggad holk med lock och
 en tyrell. Denna bestod av en
 häpp, "slav", på vars nedre ände
 ett kors av ett par små trädbitar

Landmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD
 DLS.
 Figl. 1

var fäst på så sätt att ett hål
 var borrar i mitten genom dem
 I detta hål stöckes käfterna och
 hållas fast med en träkil. Något
 särskilt träslag har jag inte hört
 att det skulle vara men det
 var nog lövträ, björk eller al
 för att det inte skulle spricka
 sönder isynnerhet korsét. På
 de större gårdarna hade de
 "vinnkärnor" och på de mindre
 "långkärnor". Hade man mycket
 lite grädde kunde man vispa
 smör med visp i en kruka.
 eller i en flaska som skakades
 tills det blev smör.

För att det skulle bli gott smör
 måste grädden vara lagom
 varm och lagom sur. Blev
 den för gammal jäste den
 och smöret blev surt och dåligt
 under vinters vilt den gärna
 bli förp kall. Detta märkes
 smör när man börjat kärna
 för då växte grädden upp
 och fyllede kärnan och man
 fick inget "kärnljud" i den
 Då fick man försöka få den
 varmare. Det enklaste sättet
 var att stå lite kokande vat-
 ten i kärnan men så blev ju
 mjölken magrare och kärn-

mjölk ansågs god och hälsosam.
 därför värmdes den genom att
 elda stenar och lägga i kärnan
 eller om det var en lång tränsa
 ställa den i en gryta med ko-
 kandande vatten i.

På sommaren ville gräden
 gärna bli för varm. Det var
 svårare än att den var för kall
 för man hade inget att avkylla
 den med annat än vatten och
 det gick så sakta. Det kunde
 hända att man blev lunggen
 slå grädden ur kärnan i en
 pläckplast och sänka ner den
 i en brunn eller källa över nat-
 ten.

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD
 DLS.
 Figl. 1

Om grädden (den här för kallas "flöt") var lagom varm och kårningen sköttes bra skär sig grädden snarē. Man sade då att den "gräpt sej." När man kått på ämne en stund blev kornen större och kallades "sank." Då skulle man "sanka." Man rödde då saktā på kårnan så att sanket samlades till större klumpar. Dessa togos med en ~~fred~~ en träsked eller trästev upprer mjölken och lägges i ett tråpat eller tråg och överstöljes en eller två gånger med rent kallt vatten under

Landmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD
 DLS.
 Figl. 1

Liden arbetas "älts" det med
 träskeden. Sedan saltas smöret
 med fint malit koksalt som ät-
 tas väl in och så packades det
 i smörbyttor. En sådan smör-
 ätta kallades smörslaga. Famil-
 jen skulle smaka på det ny-
 kärnade smöret "ha kärngås"
 innan det packades i byttor.
 Smörbyttorna voro laggade av
 gansLavar. Till storleken voro
 de mycket olika. Det fanns
 pundbyttor, halvpundbyttor
 femmarkersbyttor och ändå
 mindre. Pundbyttorna rymde
 20 skålpund eller marken omkr 8, 5 kilo

Smörbyttorna sattes i källaren
 där de fingo stå till hösten då
 de fördes till stån för att säl-
 jas. Härifrån sändes det mesta
 till Fredrikshald. På höstarna
 gick det handlande som köpte
 upp sommarsmör och sedan
 foro och sålde det. Det var
 mest till byn dessa smörkräp-
 pe reste. De brukade också
 köpa slaktbaskar.

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD

DLS.

Den viktigaste ostsorten som till-
 värkats inom socknen var "vit-
 osten" och den ost som kokades
 av vasslar efter den och som
 kallades "sannost". De andra
 ostsorterna kalvost, sötost, äggost
 sågost och ölöst skulle ätas shax-
 men vitosten skulle gömmas
 till "juleost." och sådan tillre-
 des ju ännu fast sättet är
 väl något annorlunda.

Man fick då först tänka på
 ostläp. Då en spädkalv slak-
 tats lags löpmagen ifrån. Den
 ländes ut och i den fanns
 huvudsakligen ystad mjölk

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD
 DLS.
 Figl. 1

Denna ostmassa flockades ren
 från strån som halven lundt ha
 fäste i magen och om det var
 något annat som såg orent ut
 och så åltades litet söt grädde
 i massan. Så sköljdes skinn
 väl på båda sidor och så
 stoppades ostmassan åter i skin-
 nen varpå det fästes ihop med
 en träspeta och hängdes upp
 att torka. Så skulle man ha
 ostkorgar. De kallades "Ysteteger"
 och voro vanligen flätade
 av enerötter. Det fanns både
 gubbar och qumnor som
 kunde göra sådana. I senare

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD
 DLS.
 Figl. 1

Lid köptes vår "rotting" som delades i smala flisor och flätades av. Det var mycket mindre arbete än att gräva under enar efter rötter men korgarna blevo inte så starka.

Beträffande storleken voro de mycket olika.

Osten skulle göras av ostkummad nysilad mjölk. Den fick inte ha stått länge så att den kunde ha blivit dragen.

När juloften skulle götas brukade grannarne gå till amman så att det blev mycket mjölk. Morarna kommo med stora flaskor

Lige den stuga där ystötet skulle
 bli. Mjölken värmdes i en stor
 gryta sedan östes den i stora
 kopparskiellor och när den var
 lagom varm röddes med den
 lockade löpen. När det röts
 en stund så att det såg ut
 som mjölken skulle tjockna.
 Lag man upp löpen och lät
 mjölken slanna. Mjölken
 rörde sig länge i den riktning
 den röts men slannade så
 småningom och när man
 då kände med handen kändes
 den stel. När den ställt
 en liten stund till röddes i

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÄGGÄRD
 DLS.
 Figl. 1

den och då skildes osten från
 vasslan. Då lades en handduk
 över en "ostlega" och en kvinna
 tar med händerna en ostmassa
 och lägger i korgen, en annan
 kvinna pressar med händerna
 ner massan i korgen. När den
 blivit riktigt full vändes
 den och när den blivit riktigt
 fin och rund saltas den och
 sättes undan och en annan
 korg sättes fram. Barnen fick
 en ostklump var att smaka
 på. Den kallades "ostmus."

Ostarna fingo ligga i korgarna
 en vecka för att få sin rätta

form men de måste värmas emellanåt och sedan lades den upp på hyllan för att lagras

Men nu hade man vasstan som skulle kokas mestast eller som den här kallades sannost. Först måste den kokas upp för annars kunde den surna och då blev sannosten förtöad. När en vasslegryta kokade upp så bildades en tjock massa ovanpå. Den kallades frövassta och den skummades i en krukta. Så ätles vasstan ur och ny vassla ätles i grytan. Den behandlades på samma

såte När all vasslan kokats upp
så fick grytan koka och när
det kokat så att det blivit
ett samrum så fylldes på
av vasslan urdan för urdan
Lies all vasslan var i grytan
LisT fylldes även frö vasslan
dit. Nu började det bli tjockt
i grytan och då måste det
röras ideligen för att ost
inte skulle brännas vid. När
ostmassan var lagom tjock lyftes
grytan av elden och arbetades
fortfarande med sterven Lies
den mesta värmen gått ur
då den formades Liu små
ostlar

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD
DLS.
Fig: 1

Här brukade man inte koka
 mer än ett slag av messost. Nå-
 gon tunnare eller mjukare sort
 har jag inte sett. Om koket
 lyckades så att den inte blev
 sur eller vidbränd var den
 mycket god och stod sig ke-
 la året. Lannostkokningen
 var ett prövande arbete för det
 fick man hålla på både natt
 och dag tills den blev färdig.
 Om natten brukade ungdom
 från närliggande stugor kom-
 ma och hjälpa till att vaka
 och röra i grytan. Det kallades
 att gå på "vasselstämna"

Landsmålsarkivet Uppsala 17358
 M. Aronsson 1945. RÅGGÄRD
 DLS.
 Figl. 1