

16680

HÄLSINGLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Mo

16/5 1944

Adolfsson, Arthur, 1944

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

28 bl.4:o

7 " " teckn.

16680

Exc. av Karin Nilsson febr.1972



# Mjötkhushållning

No socken, Hälsingland

Någon annan benämning på mjölk än ordet mjölk finnes ej. Till människoföda användes ko- och getmjölk. Vid riklig tillgång på mjölk kunde även kalvar och gissar få skummad mjölk. Bort-hållning av mjölk förekom ej i annat fall än då mjölken blev bäst eller satt. Mårmjölk användes såsom medicin vid kikhosta. Den användes även vid övårk



då den droppades in i örat. Även  
modersmjölk droppad i örat ansågs  
bota mot övårte.

Spurvarm mjölk är detsamma  
som sötmjölk, och barn fick av  
den. Något särskilt namn på de  
kvinnor, som kom och trakterade  
med mjölk, fanns ej, men trakte-  
ring till bröllop och gravöl före-  
kom. Grannarna kom då med  
mjölk till den gård, där bröllopet  
eller gravölet skulle hållas och i  
de kärl de hade mjölken (ej något  
särskilt namn på dessa kärl) skulle  
de ha något med sig tillbaka hem,  
s. ex. bakverk eller annat, som det  
skulle bjudas på vid kalaset. Kär-  
len voro kopparkärl ex. fytarns-



kruker. I kalasgården ålgick det stora mängder med mjölk, i symmetri till beredning av ostkakan, som var en obligatorisk rätt vid alla kalas, samt till den risgrynsgröt, som serverades under kvällen vid kalaset.

Söt mjölk är detsamma som nipilad mjölk eller spenvarm mjölk.

Skummad mjölk kallas skumm-  
mjölk, sküm mjölk eller räm-mjölk  
ren mjölk

Den hinna, som uppstod på kokt mjölk kallades snarken, snarky

Ellt annat ord för grädde är flöter, f48tr

Fil är det tjocka lagret av löpнад



mjölte. Tillbunto kallas den rätt, som erhålles, då mjölte kokas upp och sedan får stå och bli sjätrens.

Sjätvölöpt mjölte kallas för Ljock-  
mjölte, innan det blir Ljockmjölte  
blir mjölken gälten, ja l<sub>n</sub>

Sjätvsurnad mjölte användes  
vid ostframställning. Osten blir  
då grynig och kallas grynost. I  
den brukade man blanda kummin  
eller gräslöt.

Om mager mjölte säge man  
att den är blå.

Tätmjölte var den vanligaste  
benämningen på mjölte, som till-  
satts med jäsämne. Ardet limg-  
mjölte förekom även. Tätämnet  
har erhållits av tätöten, som



här kallas tätgräs. Det var bladen  
som användes. Några andra örter  
har ej använts. Bladen av tät-  
gräset lades i mindre kärl med  
mjölk. Lick stå några dagar. Pärloorna  
på tätgräsets blad, ansåg en sages-  
man var det som gav tätan Trä-  
gens sidor beströtes med tätta,  
innan mjölken slogs i. Ny tätta  
erhölls av den tätmjölk, som låg  
tätt under gräddlaget, men någon  
benämning på det hade man ej.  
En av sagesmännens mor hade  
haft tätta i 18 år av den ursprung-  
liga tätan. Tog tätan slut lånade  
man dylite i någon granngård  
En med tätta indränkt linneklapp  
och sedan lockad brukades även



men detta gällde uteslutande i de fall, då  
tåtan skulle föras långa vägar. Så berättas  
det att man härifrån sånt tåta på pådant  
sätt till släktingar i Sverige och  
att detta lyckats bra.

Allt sätta till tåtamne kallas, att  
man sätter tåta

[Tåtmjölken förvarades i träbytter,  
træbytr. Humna på gården förvarades  
de i källaren, om dessa inte var allt-  
för kalla, ejest i skåp. [Man använde  
även trätrög, trætrög.] Tåtmjölken  
gjordes av oskummad mjölk och den  
uppvärmdes ej.



## Maträtter av mjölk.

Uppkokt mjölk dracks av rika personer. Uppkokt mjölk med bitar av råg- eller kornmjölsgröt kallades sull, süll. Den var maträtt äts för det mesta på morgnarna. Det var grötresterna från kvällsvarden föregående dag som man tog vara på och åt tillsammans med uppkokt mjölk.

Stär bröd bitas i mjölken kallades rätten för fata, fata.

Mölja, mölja, var en maträtt som erhöles, då lumbrod kokades upp i fläckflott. Den utgjorde första rätten vid kalas.

Fruen mjölk medtog ej på



färder. Filbunt tillreddes på så sätt,  
att ostkummad mjölk först kokades  
upp och sedan fick stå och bli  
självsur.

Den mjölkriätt, som bereddades genom  
tillsättning av löpämne var ostkaka,  
som väl torde vara en för Hälsing-  
land särigen högtidsrätt, som före-  
kom och förekommer alljämt vid  
alla kallor. Ostkakan tillreddes av  
ostkummad mjölk, som värmdes upp  
till c:a 30 grader. En redning av  
mjölk och mjölk stogs i under omrör-  
ning, varefter ostlöpe rördes i. Mjölkten  
byter sig då, den löpner. 68 p n r. En  
handduk lades över en korg, gjord av  
surotter, ej något särskilt namn på  
den, och vasstan bringades att av-



rimma. Sedan löpmassan var fri från vassla, lades den i en form av koppars, kallad mullöga och insattes i ugn. Efter en stund togs den ut och den vassla, som vid uppvärmningen flutit upp, hällades av. Löpmassan lades på ett lock e. d. och formen smordes med smör. Löpmassan lades så åter ner i mullögat och gräddes stogs över den. Därefter sattes den på nytt in i ugnen, där den fick stå tills den höjt sig och fått en gulbrun färgton. Den serverades varm med saftsås och mandelstrimlor eller också med sylt.

Det skum, som blev på ytan vid ostkaketillverkningen och som var



varsla kallades \* messfro, mæstro, ~~maestro~~  
blandades med mjötk och mjöl. Den  
pätt man då fick kallades stekost.

Varslan vid ostkaks- och mess-  
smörberedningen kunde också ko-  
kas upp och slås på rågmjöl vid  
bakning. Mjölet sölnade då. Van-  
ligt var att sådant bak förekom  
till jul och julbullen bakades all-  
tid på detta sätt. Man kallade också  
bröd, som bakats på sådant sätt för  
messbulle. Julbullen var alltså en  
messbulle. Detta bröd hade den  
egenkapen att det blev pötare ju  
äldre det blev. Det förvarades i  
källare och julbullen kunde hålla  
sig fram emot påsk.

En råmjötk bereddtes kalvost



som också kallades kalvdans. Det var första och andra målet efter kalvningen som blandades samman. Man tog i allmänhet  $\frac{1}{3}$  råmjölk och  $\frac{2}{3}$  sötmjölk vid tillagringen av kalvost. Men oftast var man tvungen att pröva sig fram, då ju råmjölken kunde vara olika stark. Denna matriäl betraktades som vardagsmat och tillreddes ej vid speciella tillfällen.

Grynost erhålls av surmjölk och kärnmjölk, tillsattes med gräslök eller kummin.

Den lösa korniga massa, som vid kokning av varela steg upp till ytan kallades också ystning. Sv den beredd ej någon matriäl.



Ölost, 8105t, fick man, då mjölke  
kokades upp med dricka.]

Da dricka kokades upp och rest-  
des av med mjölke och mjöl erhöles  
ölsuppa, 815üpa, som var en spe-  
ciell torsdagsrätt.]

Ordet flötgröt<sup>y)</sup> har funnits, men  
sagsmannen kunde ej rinna sig,  
hur man tillredde sådan.

<sup>y)</sup> Flötgröt kallades vetmjölsgröt, som  
tillsattes med tunn grädde



## Mjölkeus förvaring.

Den nykilade mjölken avkyldes i vatten. Den förvarades så i skåp. Där den ställdes på hyllor. Äldre ylltyckt till. tiller. I dessa skåp förvarades stundom ost för att torka. Skåp med pinnar har också använts.

✓  
se nedan

De käril man använde vid <sup>stava</sup> mjölkningen kallades stäva och det hade en högre stav. Vid upp-silningen av mjölken användes sil. Några uppgifter om äldre sådana har ej slätt att erhålla.

Mjölken silades upp i käril, trög, t. v. 80, gjorda av al, asp eller björk. Senare användes bunkar



av kappar.

✓ All skumma mjölken kallades  
all ränna, ræna. ✓ Därvid använde  
man antingen blotta handen  
eller också en risp, som man  
höll för gräddlaget och lät så  
mjölken rinna ut i röget. ✓ Grädden  
förvarades i mindre kärl, som  
kallades flöbyller, flöstbytt ✓

Skumlev förekom i senare  
tid.

\*) I en del gårdar hade man vita  
skynken framför skåpen.



## Beredning av smör.

✓ Någon annan benämning på smör än smör, smör, finnes ej. ✓  
Smör gjordes även av gelujölk.

Smöret kärnades i en kärna, kallad stavkärna. Därmed menades hela kärnan, ävenså slaven, som föres upp och ned. Nedre delen av den var formad som ett kors och stavkärnan var helt av trä. Timmen i slaven var fastkilad i koret med ett flertal mindre kilar. Stavkärnan var av gran. Visping av smör förekom, men utslutande då det gällde att bereda smör av mindre



mängder <sup>grädd</sup> smör. För det mesta rispa-  
de man med sels, men man höll  
ej så strängt på att man skulle  
rispa ut ett och samma håll  
hela tiden.

Kärningen av smör kunde ta  
lång tid om grädden var för  
mycket uppvärmd. Före kärningen  
ställdes flötbytterna i spisen för  
grädden skulle ljummas och sy-  
ras. Några särskilda bruk, som  
skulle iakttagas för att kärningen  
skulle gå bra, har icke funnits.  
Dock berättar en pagesman, att  
det en gång kom en luffare till  
en gård, där man höll på och  
kärnade smör. Då kärningen tog  
lång tid, förestog han, att man



skulle lägga en silverslant i kärnan så skulle det lyckas att få smörfortare. En annan sagesman berättar, att hon hade en piga, som skulle kärna smör. Det drog ut på tiden. Då sade pigan: "Nej, nu måste jag tänka på de horaktiga kärnkarlar!" Och smör fick hon.

Grädden kallades mot slutet för kärnflöte eller bara flöte, <sup>flösta</sup> man sade då, att grädden bröt rej. Den grädde, som man gav andra att smaka på vid kärningen, kallades flötgås. Den breddes på bröd eller också äts den på fat tillsammans med bröd. Ibland strödde man pocker på.

Kärnmjötken gavs åt grisarna,



ty det ansågs inte passande att bjuda någon på den, då hade man förstämplat den man bjöd.

Efter kärnandet sköjde man smöret med vatten, man sade att man tvättade smöret eller också att man gjorde opp smöret. Sen även ord som bruka, reda, mänta och ätta förekom. Mänta anses vara det äldsta uttryck och ätta ett senare för att bruka smöret. Saltning skedde samtidigt. Dagen efter kärningen tvättade man smöret på nytt.

Därvid slängde man smöret i smörtröget. Man höll i ändarna på det och förde det cirkelformigt upp och ned framför sig. Smörklimpen



blev då spelformig och kallades smörkaveln, även ordet smörslaga förekom. Var smöret från Trönö pocken var smörklumpen trekantigt formad, varför fännes jag ej till. Här i Mo gjordes den oval eller spelformig. Senare förekom att man knådade smöret med smör-slev.

De smakbitar, som man gör bort, kallades kärngår. Den hade ej någon bestämd form eller storlek.

Smöret packades ned i smörbyttor, som voro av trä, helat av <sup>- ved, giv ej någon smak</sup> en, och av olika storlekar. En del rymmande över 10 kg. - och i storlek jämförbara med en 12 l. hunk. Smörbyttor gjorda i ett enda



plöjde kan ej någon sagesman er-  
inra sig. Smörbyttorna förvara-  
des i källare eller matbod.

Vid högtidligare tillfällen för-  
made man smörkaveln koniskt,  
så den fick formen av sockertopp  
av 2-3 dm. höjd. Ytan krusades med  
en spore och överst satte man  
några kvistar av persilja. Detta  
förekommer stundom ännu idag  
vid högtidligare tillfällen. Fulljns  
pattes ej i smöret.

Vid färder förvarades smöret  
i smindre smörbyttor eller i smör-  
askar.



## Beredning av ost

Stagon annan benämning för ost än ost fanns ej. Av råmjölk erhöles kalvost.

De ostsorter, som tillverkades voro sötost, skumost eller skummjölksost, småost som var det samma som grynost, samt getost.

Man brukade ej göra ost av sön-derknådat ostämne från tidigare tillverkningar.

Ost gjordes av kornmjölk och av getmjölk. Ost av getmjölk kallades getost. Ko- och getmjölk blandades också samman, då tog man skummjölk i blandningen med getmjölk



eftersom gelmjötken var så kraftig.

Ost av oskummad mjölk kallades rölost.

Ostlöpe kallades käsvallen, <sup>4)</sup> ~~gæ~~ ~~s-~~  
~~vatn.~~ och det bereddtes av kalvmagarna.  
 Därvid gick man tillväga på två sätt.  
 Sagsmannen föredrog att göra käsvallen på så sätt, att magen torkades, sedan den sköljts ren och spänts ut. Ostlöpet ansåg hon stod sig längre om man gick tillväga på det sättet. När man hade magarna torrade kunde man göra ostlöpe, när behov därav förelåg. Ostlöpe fick man genom att lägga de torrade magarna i saltlake.

<sup>4)</sup> se nedan

Landsmålsarkivet Uppsala 16680

A. Adolfsson. 1944. MO

HÄLS.

Frgl. 1

Det andra sättet att göra ostlöpe var att salta magen, grida



i ostkaret. Om man blandade kärn-  
mjölk i mjölken, så mognade osten  
fortare. Den utpressade varslan  
gavs åt grisarna, de stillades med  
den.

Ungefär ett dygn fick ostmassan  
stå i ostkaren. Ostarna lades se-  
dan på en hylla, till, för att tor-  
ka. Ost som lades i en tena med  
saltlake blev gammlost. Sådant  
ost kunde förvaras nära nog  
hur länge som helst.

Gemensam ostkärning  
förekom ej.

Man säger att katrarna käser, då  
de springer och hoppar och jätter  
svansen i vädret.

Landsmålsarkivet Uppsala 16680

A. Adolfsson, 1944. MO

HÄLS.

Fgl. 1



## Beredning av messmör

Varslan, som också kallades messan  
mäsan, kokades lius vattnet duntstat  
bort. Skan sade, att man kokar i-  
hop messan. Varslan från tidigare  
osttillverkningar kokades upp och  
spades lius man fick liuräcklig  
mängd varsla att koka messmör  
av och messmör var det som mest  
kokades. Inledning härliu var  
nog den, att det tog längre tid att  
koka messost samt att messmör  
var lämpligare att använda vid  
måltiderna.

Messmör kokades i en mess-



kittel, som var av koppar. Den kokande varslan, tjockvarslan, som också kallades messan, röddes om med en mestafslor. Om någon kom på besök fick han smakprov, men något namn därpå finnes ej.

Varslan kokades till två olika konsistenser, messmjör och messost. Det skum som bildades vid kokningen kallades ystning. Messmjöret förvarades i träbytter. Messosten i lunnar. Messosten formades i vanliga ostkar.

Den finaste messosten fick man av getmjölk, som ej blandats med annan mjölk.

Av den mossa man fick vid tillredningen av ostkaka berättas



mycket gott messmör.

Man skulle alltid ha mess-  
smör till slättern.

Vid tillredning av bounsås,  
som äls tillsammans med fläsk och  
potatis, skulle man ha messmör.

Av messost skar, karvade,  
man tunna skivor, som blandades  
i degen vid bakning av finare bröd,  
kakor o.d.

Lagesmän: Fru Elisabet Hallenborg  
född i Mo 1876

Fru Marta Persson  
född i Mo 1876

Fru Marta Nilsson  
född i Mo 1882

Upptecknare: Rellur Adolfsson  
Fack 20, Mobodavne



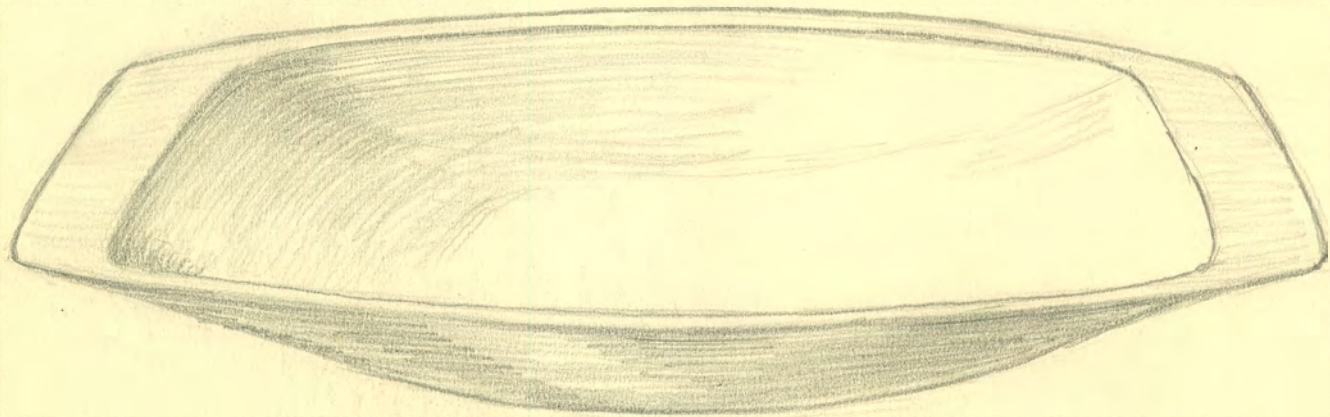
Då man gjorde ren mjölkströgen sa-  
de man, att man basa, basa, ur dem.  
De rengjordes med byllgräs eller ostsa-  
skurades de med sand, då de blev vita  
och fina. De ständes då på lutt i solen för  
att torka.

Osten lagrades i en ostkanna. Gam-  
melost, sedan den tagits ur sallaken,  
lagrades i dricka.

Det var ej så bra att ha grädden i flöt-  
bytter, surnade den bet den sig in i träet.  
Smöret blev aldrig gott av grädd från  
sådana surnade bytter.

Var grädden för mycket upprörd,  
syrad, blev smöret löst.



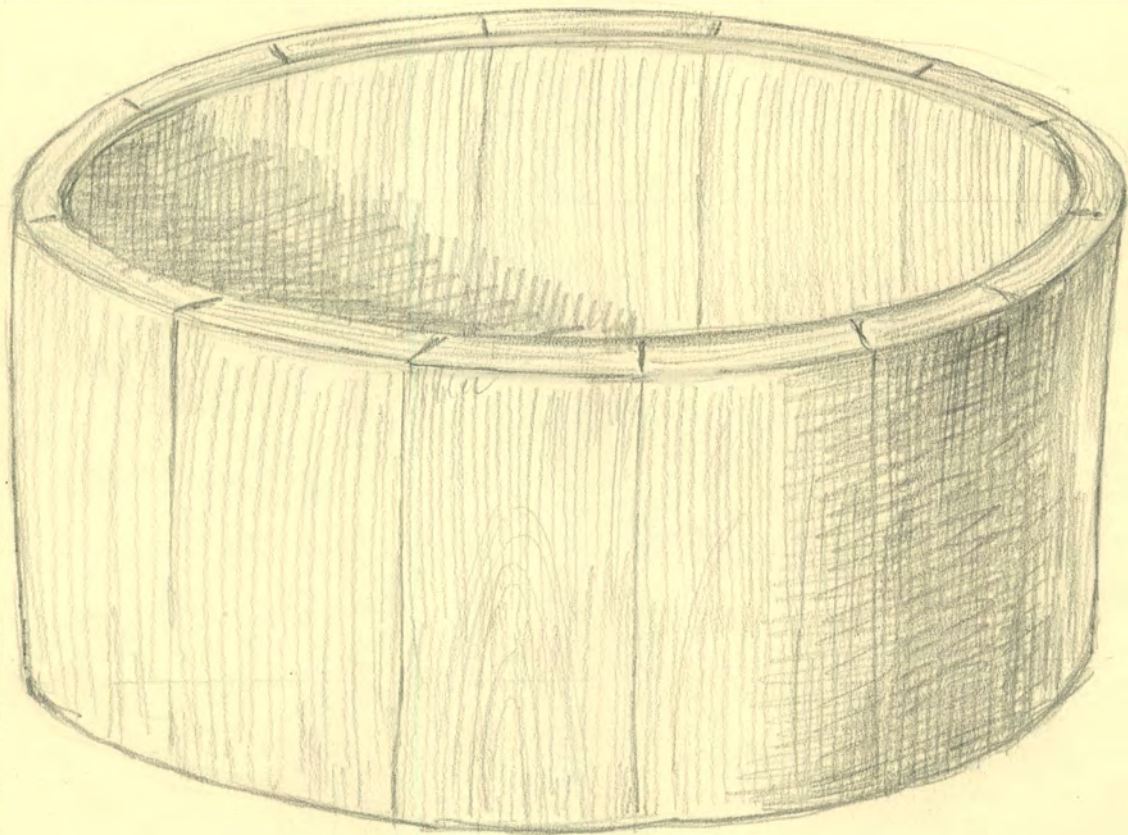


SMÖRTRÖG  
LÅNGD 67 cm.

Landsmålsarkivet Uppsala 16680  
A. Adolfsson. 1944. MO  
HÄLS.

Frgl. 1



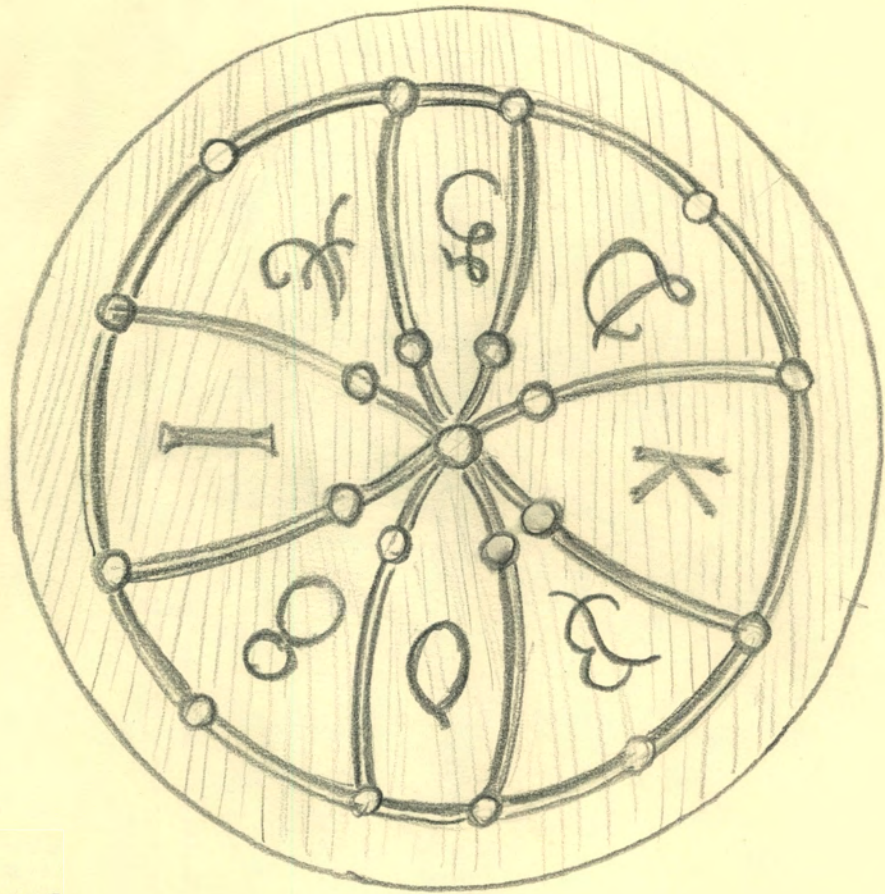


OSTKAR  
INRE DIAMETER 20 cm

Landsmålsarkivet Uppsala 16680  
A. Adolfsson. 1944. MO  
HÄLS.

Frgl. 1





BOTTEN  
TILL OSIKARET

Landsmålsarkivet Uppsala 16680  
A. Adolfsson. 1944. MO  
HÄLS.

Frgl. 1



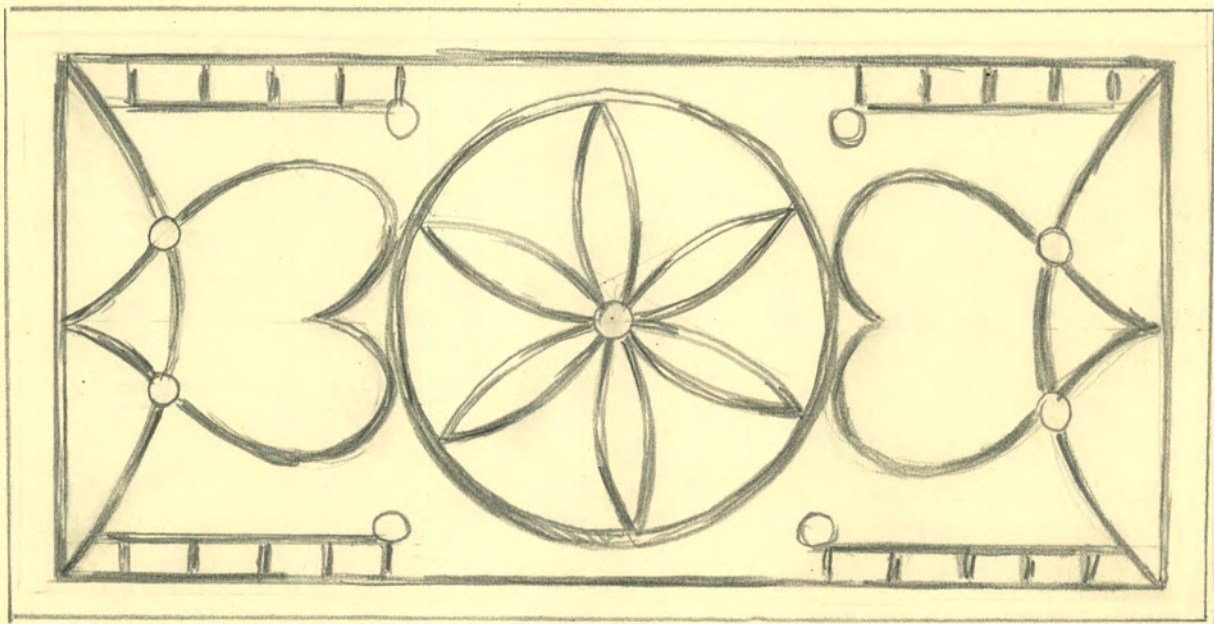


GETOSTKAR

Landsmålsarkivet Uppsala 16680  
A. Adolfsson. 1944. MO  
HÄLS.

Fig. 1





BOTTEN TILL GETOSTKAR

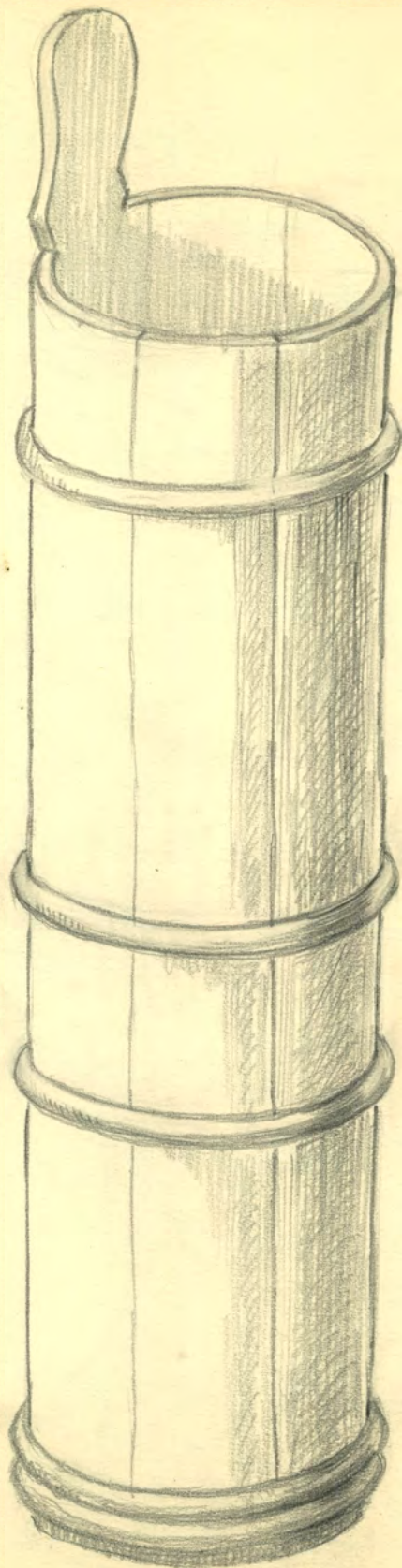
LÅNGD 22 cm BREDD 9 cm

Landsmålsarkivet Uppsala 16680  
A. Adolfsson. 1944. MO  
HÄLS.

Frgl. 1



-3Y-



STAVKÄRNA

Höjd 72 cm

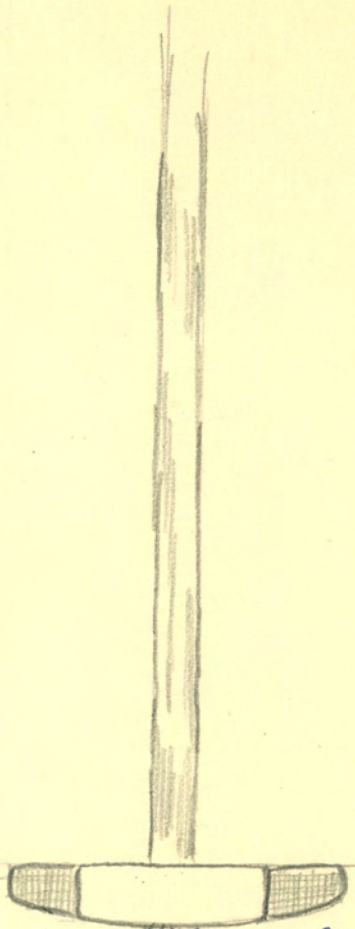
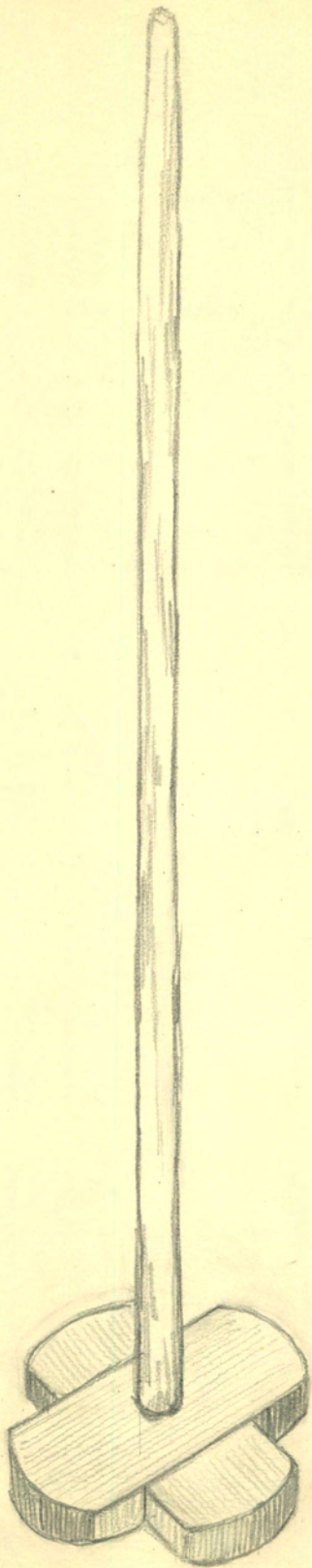
Inre diameter

17 cm.

Landsmålsarkivet Uppsala 16680  
A. Adolfsson. 1944. MO  
HÄLS.

Fgl. 1 -4E-





STAVEN

Landsmålsarkivet Uppsala 16680  
A. Adolfsson. 1944. MO  
HÅLS.

Frgl. 1