

1487:1

1487:1 X

HÄLSINGLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Bjuråker

Backman, Walfrid, 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölklus-
hållning

23 bl.4:o

1 teckn. utförd på baks.
av s.13

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

1487:1

Mjölkhushållning

Anteckningar från Bjuråkers socken, Hälsingland

I Olika slag av mjölk.

Något annat namn å i frågavarande förda-
ämne finnes icke. Ordet uttalas på Bjuråkers-
mål: "mjölk - a.". Endast ko- och getmjölk
användes till människoföda. Kalvar uppföddes
med mjölk. Modermjölk och hästmjölk användes
som ~~östygg~~ hos barn. Man mjölkade då in i
barnets ~~via~~ några droppar.

När man skulle krita t. ex. en mur, beredde
man färg på så sätt, att kritan uppblandades
med mjölk. Någon bosthållning av mjölk för-
kom icke.

Råmjölk hade man stor användning för. Därav
beredde man kalvost, kalvdans el. "skruva", krutost och
råmjölksprankaka. Närmare beskrivning under rubr. Metrarädd!

Mjöl²khus²hållning (fö²ts.)

Bjuråkers skola

Spens²varm mjöl²k kallades nymjöl²k. Var den så pass nymjöl²kad, att skummet ännu låg kvar, kallades den "sil²söppe". Denna "söppe" ansågs vara en symmet²ligen hä²skosam fö²da för småbarn. Även stora männ²iskor kände sig trak²terade av att bli²va bjuden ett glas så²dan mjöl²k. Vid husbyggande skulle för²uten unga flickor (mjöl²kst²intor) komma och bjuda på mjöl²k, ävenså för²kom så²dan trak²tering vid bröl²lop.

Med uttrycket sö²tmjöl²k menades nysilad, ännu icke grä²ddbelagd mjöl²k (nysilad mjöl²k).

När grä²ddbildningen var avslutad, skulle mjöl²ken skummas och bli²va o. k. rå²nmjöl²k. Man hällde mjöl²ken i ett trä²g. Sedan skulle mjöl²ken hällas över i ett annat kä²rl. Grä²dden dä²remot skulle man vara kvar. Man använde sig dä²ran av fingrarna för² att hindra grä²dden att "giva sig iväg".

Mj²ölk huskällning (föds.)

Bjuråkers sk.

Vid kokning av mj²ölk bildas ju en hinna på ytan. Denna kallas "sn²asse".

Grädden kallas för "fl²ete". När mj²ölk²en stod och b²yrte, kallades den "filb²ünke".

J²älvlöps² mj²ölk kallades "fölv²öppen". När mj²ölk²en skar sig (i²stas), kallades den "gl²uttermj²ölk²".

Mager mj²ölk kallades blåmj²ölk.

J²ättsurnad kallades surmj²ölk. I begynnelsta-
di²t kallades den blott "v²iden", d. v. s. vriden.

När klumpar bildats däremot "r²ipan" el. "gl²utter".

J²ättsurnad mj²ölk användes till mammisko för²da.

Fjockmj²ölk fick man genom t²illsättande av j²äs²ämne.

D²ärtill använde man o. k. tätgräs (st²äkgräs?), som växte på myrar. H²evde bruna blad. De kokade

f²örst upp mj²ölk²en. Mj²ölk²en fick därefter avsv²alna.

D²å den blivit kall, medlade man tätgräset.

Man sp²erde tät-²ämnet (tät²ö) i en kopp, l²ök det

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfred Backman. 1927. BJURÅKER

HLS.

Frgl. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER

HÄLS.

Figl. 1

Mjölkbushållning (forts.)

Bjuråkers

torka i koppen. Vid behov hävde man så på varm mjölk. I bröst på tålkämne tog man det s. k. messel under grädden. Själva förfaringsåtsel vid beredning av tålmjolk kallades "att sätta". Vid transport av tålmjolk förvarade man den i väl tillslutna kärk. I hemmet däremot i kopparsäa el. s. k. bärrar (av trä). Dessa voro högre än hyfforna. När mjölken kommit i det stora, trädkärliga stadiet, kallades den långmjolk el. segmjolk. Ett annat namn var finmjolk. Matsalen skulle vara skottmjolk (Någon gång stottmjolk; stott = kort). Tålmjölken tillverkades av ostkummad mjolk. Denna skulle kokas, till den blev gel. Kärlet (bären) skölles omörfvult. Den tvättades och torkad mycket nog. Det kär. i vilket dagens mjölk mängd hävdes, förvarades ute. I det mindre kärlet förvarades mjölken i 2 dagar. Sedan hävdes den i bären.

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER

HLS.

Frgl. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER
HÄLS.
Fgl. 1

Mj²ölk hus hållning (forts.)

Rjuråkers sk.

Mj²ölk bären förvarades i källaren.

Den vasselknaude bildningen i tjockmj²ölkstunnan kallades tjockmj²ölkmesse.

För att hålla det friskt h²ödde man i friskt källvatten. Misstyckad tjockmj²ölk kallades f²ess-mj²ölk. Sådan mj²ölk användes till svinnmat.

För att hindra snasse-bildning stogs vatten oan-
prä. F²essmj²ölk h²öddes i träkärl och förvarades i svintunnarna.

II Maträtter, i vilka mj²ölk ingick som en viktig
Uppskott mj²ölk var ett Beståndsdel.
viktigt näringsmedel även för vuxna personer.
Man blanda br²d i och åt. Detta kallades
att "betta - ti" och rätten kallades "bre brita".

Uppskott mj²ölk med kall gr²öt var också en vordtyckt
maträtt - dock endast som morgnmat.

Frusen mj²ölk medfördes på fj²der. Såhunda berättas

W. Backman 1927. BJURÅKER
Landsm. Upps. 1487:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Wulfrid Backman. 1927. BJURÅKER
HÄLS.
Ergl. 1

6.

Mjölkhushållning (forts.)

om en soldat Rapp - död för ett tjugotal år sedan - att han medförde juseu mjölk på resa till Dalarna (Dälän). När han behövde något "vilt" - t. ex. i kaffe - tog han bara sin kniv och gnagde (skrapade) flingor av isbiten ner i kaffekoppen. Så den i träget förvarade och kummade mjölken beredde man ost el. fil (flötkrog). Det hela fick stå i två dagar innan det råddes.

Tällor, sötkost och seltkaka var mjölkätter, som bereddades genom tillsättning av lopvämno.

Med det förslnämnda namnet menade man i all förvarad jästkost. Ostkakan serveras traditionens enligt än i dag på varje gravöl och här till den mest gottbeade desserten.

I ostkakan ingick följande: hälften så många ägg som antalet kanner mjölk, mjöl, jäsamel-ostlöpe,

7.

Mjölkhushållning (fords.)

socker och grädde.

Först värmdes mjölken något. Därpå blandades de övriga ingredienserna. Naturligtvis hade vasslan så lågen salt. Gräddningen skedde i med smör smord form. Löst och pakt var samma sak. (Se förklaring härav senare!)

Av löpnad mjölk: söt mjölk och ostvassla, eventuellt smörkarvad färskost, lagades s. k. löpvälling. Att utsätta mjölk med tillsats av löpämne brukades inte.

Av råmjölk tillreddes kalvost, kalvdans, krukost och råmjölksparnkaka. Kalvdans kallades "skumma". Råmjölken blandades med vanlig mjölk och "mumma" jämte socker och sattes därefter in i ugnen. Därpå äts den (med mjölk). "Mumma" var namn på anis och kardemumma tills. el. skild åt. Anis användes för oftast som krydda än kardemumma.

Bjuråkers sk.

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1

Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER

HÄLS.

Figl. 1

Mjölkbushållning (forts.)

Bjuråkers sk.

Den i "skrumman" ingående mjölken uppvärmdes frisk på så sätt, att man satte en hämtare av mjölk ned i kokande vatten. Bästa "skrumman" blev del, om man lyckades få mjölk av "rinkar", d. v. s. kor, som stod i syn.

Dessa råttor avåtos året om. Någon maträtt av kokt söt mjölk jämte syranne fanns icke.

Ej heller genom uppvärmning eller kokning av själsurnad mjölk.

Den lösa, korniga massa, som vid kokning av vassa till smismör steg till ytan, kallades "vit mässe". Så "vitmässen", god mjölk, flöte, kryddor (kanel), mumma (anis) kokades en maträtt, som hette pank (kokades som en gröt). Ölost och ölsupa bereddades av mjölk och öl eller dricka. Skillnaden var att ölosten eller rättare drickat ystades svagt. Denne svag ystning kallades "grümma".

Mjölkhuskällning (fort.)

Bjuråkers
skv.

Ölsupan (el-füpa) tillreddes genom hopblandning av svagdricka, mjölikor, sirap jämte söt mjölk för avsvälmingen.

Ölst och ölsupa var ansedd som utmärkt mat för barnsängskvinnor. Däremot kokades "supan" icke till någon särskild märkes- eller minnesdag.

Kärngrädden - eller som den kallades inom socknen kärnflöten äls. Man tog flöten ur kärnan, lade upp den på fat och droppade tunnbröd i den. Man lade också flöten i en panna och uppvärmdes det hela, varvid små "bollar" erhöles.

Av mjölk (grädde) och mjöl tillreddes man dels s.k. "flötgröt" - dels och klimpvälling.

Det mjöl som begagnades var vetemjöl. Äls icke vid något särskilt tillfälle. Flötost var o-känd inom socknen. Ej heller någon rätt varit förmjölkt ingick.

2.) Mjölkeus förvaring; gräddbildningen.

Den nysilade mjölkeus förvarades hemma vid gårdan. Den hölls i mjölkestråg, som förvarades i det s. k. mjölke skåpet. I källaren funns från väggen utstående träpinnar (mjölkestega), å vilka trägen ställdes. Å fåbodarna kallades förvaringsplatsen mjölkekällaren, vilken var inrymd i den s. k. mjölkeboden. Det hela var enbart en mjölkekammare i samband med boningshuset. För att luften skulle hållas frisk byggdes mjölkekammarens väggar glast. En särskild ventilationsöppning fanns dock å de flesta "kammare". Denna kallades "källarkläcken". I en mjölkekammare å den s. k. Brönvallen räknas icke mindre än tre "källarkläckor".

Trägen ställdes här å s. k. mjölkestänger, tre till antalet,

Mjötkhuskällning (Frets.)

Bjuråkers sk.

och av samma längd som trägen.

Även särskilda skap med pinns i fjumms.

Smöret och ost²en fjumrades i källaren. Platsen kallades "osthärne" - d. v. s. osthärnet.

Kärl²et, som användes vid mjötkällningen, kallades "stäv²".
(En stav av trä och en stake).

Liden kallades "sil²er", och var gjord av tagel el. människo hår. Stålet var runt. Man hävde mjötk²en, så att den fick rinna genom "sil²ern". Man var noga med att hålla den ren. Man tvättade den med soda och lät den noga torka.

*) siltappen

Mjötkträget var cirka $\frac{1}{2}$ meter långt, 2 dm. brett och 1 dm. djupt.

Mjötk²en skummades - rändes - av med handen. Senare i liden användes visp. När den beöppnades sattes "fl²eträget" fram, så att denna skulle få katasa.
Det kärl² i vilket mjötk²en hölls, kallades "bitta".

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER

HÄLS.

Frgl. 1

Mj²lkhus hållning

Bjurnärens sk.

(Gä²ude det cläremet set skedde detta alltid i kittlar)

Bytlan kallades "flet^x bitta" - d.v.s. den bytta i vilken grädden höll²des, innan den sm²des i kärnan. Den kvarblivna gräddranden, som kallades "flet^x-lag²n" - na, ströks tillbaka ned i bytlan med fingred (pek²fingret). Skumstevan var icke känd. När trägen skulle rengöras kallades detta att "rengöra träga". Man gjorde detta oymmeligen grundligt. Man tvättade dem med "ent^xög" (enlag), lut och sand. Vid flyttning skulle man vara ända² noggrannare, och där²för skurade man dem. Vid rengöringen användes skäfte - varmed me²ades vass, som vä²tte på hårt land. Mest användes dock järst² näver.

Trägen uppställdes till torkning framför elden (ej i roken). Trägstället bestod av Bjurnäs (grenar). Att svänge

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER
HÄLS.

Figl. 1

Mjölkhushållning

(Bjuråkers sk.)

hågen för att för dem att fortare turka frökom
icke.

Mjölksprodukter förvarades ibland nedgrävda
i "sådeskitten".

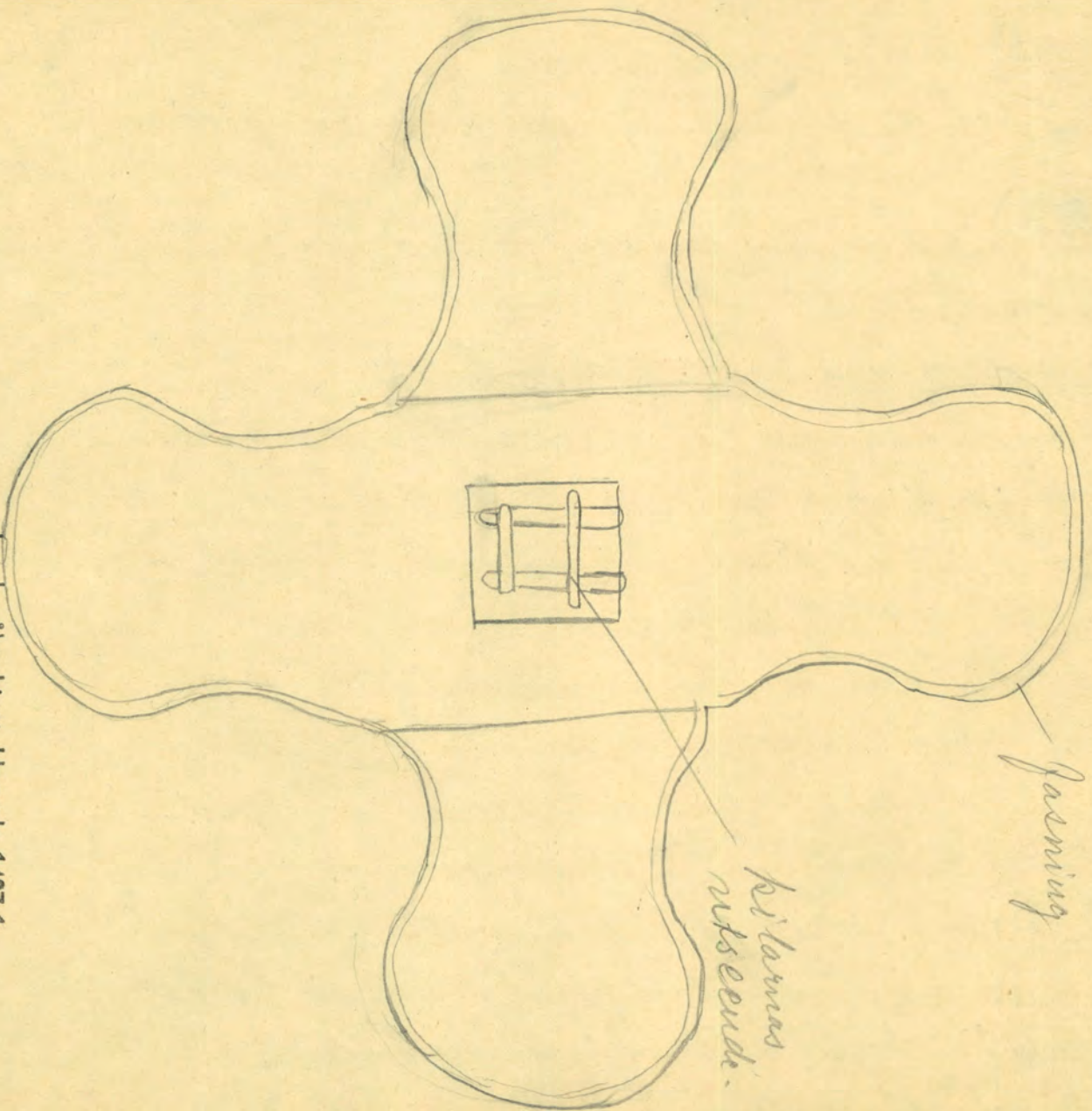
IV Beredning av smör

Ett annat namn på smör var gäs. Noen
av getmjölk gjordes smör. Detta smör bud-
des på bröd och äts som smörgäs. Mer an-
vändes det dock till stekning.

Med ordet kärna menades (starkärna) hela "red-
skapet" för smörberedningen. Kärlet var "sta-
vat" (laggat) eller på sockenmål "löggad".
Kärnorna voro av skiftande utseende. På nedre-
sta delen av kärnholken fanns ett hål för
vasslans avrimmande. Något namn på hålet
var icke känt. Kärnstaven kallades "bjärn-
lörel" (löreln). Någon gång "lören". Om utseende, se bakt.

13 b

It den mig tillhandade "Kam 18 v. 2"
av skaplet 93cm. långt.
Pulvans fyrstuds är 3cm.



Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfred Backman. 1927. BJURÅKER
HÄLS.

Figl. 1

Mjölkhushållning

Bjullåkers sk.

I äldsta tiden stod man inne under kärnan, senare ute. Kärnan del skedd för hand.

Smör kunde också erhållas genom vispning. Vispningen skulle ske på olika håll.

Om en smörberedning misslyckades inlade man ingen särskild mening däri. På kärnan hede man blott sitt bönmärke riktat. För att hava lyckat med kärningen lades ett örmskinn under kärnan eller sock kastades en ljugoferöring ned i grädden.

Ryfftan sattes i ugnen, för att den skulle rymmas. Skulle kon till att "bära" (för kalu) var grädden svaitkärnad. Liten varm saffran i grädden var bra för att få smöret fint.

Det regelbundna ljudet av takten vid kärnan del kallades "hjärnu" (kärnljud).

Något namn ^{i grädden} på de olika stadierna fanns icke. Däremot sade man att "hå grämmas", då det just skulle till att bli smör.

15.

Mjölkbushållning

Bjuråkers sk.

Kom någon besökaude, skulle denne bjudas på kärnflötel, som det kallades.

Med "liddgäs" menades det som breddes ovanpå brödet. Kärnmjölken slops i ett ämbar och användes till ostberedning - mjölkpen slops den och i ett träg.

Efter kärnandet sköjdes smöret med friskt vatten. Smörträg användes, då man skulle knåda smöret (alltså smöre). Först skulle

mjölken "träs" ur. Sedan hälldes vatten över, sedan skulle vattnet bort. Därpå saltade man. Man

"träs" såsomigen och "krullas" till smör i byttan (krullat)

Därpå lägges smöret på trättaltrikar. Saltningen skedde samtidigt. Två egg skulle knådningarna ske.

Smekkitar av smöret brukade skänkas bort. En

sådan smöckklimp kallades "liddgäs" - d. v. s. liddgäs.

"Liddgäsen" var till formen rund, av lchus höjd och 4-5 cm. i diameter.

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER

HLS.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1487:1

W. Backman. 1927. BJURÅKER

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER

HÅLS.

Figl. 1

Mjölkehusställning

Bjuråkers sku.

Knävingen skedde med handen. Klampen kallades endast "smörel".

Det knäddade och saltade smörel packades i smörelbunkar av trä, som kallades "smörline". Dessa käll voro av valande utseende och form, så att något bestämt besked icke kan lämnas. Somliga voro gjorda av gran eller tall - somliga av en. En del voro höga och vida - andra åter tvärliga. Käll, gjorda av ett stycke, voro skända. Dessa käll förvarades i mjölkboden. Nå del var fråga om transport från vallen användes klöjning. För att få smörel drögligt rund, snoddes klampen i byttan, så att den antog form efter byttans väggar. Någon annan "formning" av smörel förekom nog inte. Man satte klampen på piggen till s.k. smörelstolar. (Klampen var då toppformig.) Ett kors ristades in i toppen. Smörelskan förvarades smörel på rean. Inga exempel!

Mjölkhuskällning

Bjuråkers sk.

V Beredning av ost.

Ingen annan allmän benämning på ost har förekommit. Namnet ost användes även om mjuka ostslag, t. ex. om ost, som erhålles vid kokning av råmjölk. Följande ostsorter voro kända inom socknen: söst, messmöst, kärvmjölk- och råmmjölkost; skum- och lillost.

Någon inmängning av smötknädd ostämnen frukom icke. Paris tillverkade ostar funnos icke.

Ost tillverkades även av getmjölk. En sådan ost kallades getost. Ostkummad mjölk begagnades vid tillverkning av r. k. söstmjölkost.

En färsk ost förvarades i ostkar, färsk ost stäm-
mot i korgar - färsrostkorgar, gjorda av läger och
tillverkade av lapper.

W. Backman. 1927. BJURÅKER
Landsm. Upps 1487:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER
HÄLS.

Fig. 1

Mj²ötk hus²hållning

Bjuråkers sten.

(Fotografier av ostk²orger har fö²ut ins²änts av mig)

Ostm²assan fick genom sin egen lyngd forma sig sjä²lv i k²orgen.

Ostlö²p² eller k²äsvatten - ä²stadsk²orns av k²ab²magar - ibland av svin²magar.

Magar togs ur k²ab²er (svinet), breddes ut på en nä²ver (el. fat), rengjordes noga och saltades. Sedan sockades den noga. Man tog en trä²st²icka och band upp den. Man tog så ost ur magen,

Man tog en "k²äsm²us", blandade salt i och stoppade detta tillbaka in i magen.

I en kittel (k²j²essle) g²ummades mj²ötk²en i och fö² ost² tillverkning. Uppvä²rmningen skedde i sk²gan. Lö²p²et tillsattes därigenom, att man tog vatten och komde mer. Lö²p²na heter "l²ä²ra". Den lö²p²ande massan kallades "k²äsl²ö²p²". Lö²p²magarna sattes på en st²icka, sattes i en vä²gg och användes flera g²g.

Mjötkhusbällning

Bjuråkers sk.

Ostmassan upptogs ur vasstan med blotta händerna. Käsmus var namnet å det man fick, då man klämde med fingrarna och utpressade vassla, vilken års. Ostmassan samlades i ett s. k. "ostkläe". Sedan behandlades den i ett ostkar med ramma inunder. Med händerna togs ostmassan upp. Sedan fick man "Arå" med händerna, till vasstan bortrunnit. Lärskilt lock till ostformen fanns icke.

Den utpressade ostvasstan kokades upp, då man fick s. k. vitmesse. Det röyge kallades "sänning". Man kokade 5 el. 6 qv. Osten saltades icke. Det tog långt 1 dygn för ostmassan att forma sig i ostkaret. I osthyllan kokades så Osten. Osten kunde förkåras genast men bättre var att dröja. Hammalost kunde förvaras 1 å el. mer.

Av den mjötk, som erhöles kvällen och morgonen före

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER
HLS.

Fgl. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfriid Backman. 1927. BJURÅKER

HÄLS.

Frgl. 1

Mj²ölk hus hållning

D. Bjuråkers sky

flystningen från vatten, tillverkades jäst-
ost. Mj²öken hålldes i en kittel, kokades till
den blev gul. Därpå ystades hos med kärn-
mj²ölk, så att det blev ost. Något särskilt namn-
annat än färkost - fanns icke.

Ingen M²ögen kan icke erinra sig gemensam ost-
tillverkning. Man talar dock om o-k-brotts-
ost (brellesost), varmed menades den ost, som
tillverkades i de olika gårdarna - och vilka skul-
le bli "färning" till "brellesgälv".

VI Beredning av messm².

Både messm² och messost användes som namn.

Den vid ystningen överblivna vaselan (m²esse)
kokades 1 dag i en kittel. Den genom kokningen upp-
komna fjockflytande massan, som kallades "senning",
upphåll²des jäst i messm² bunkar - "senningsbunkar".
Den såg ut som en bytta. Runtjen² jästades i mj²ölkboden.

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfriid Backman. 1927. BJURÅKER
HÅLS.
Frgl. 1

Njättk²huskällning (forts.)

Bjuråkers sk.

I hemmet följde messm²skokning icke varje dag, men på vällen var detta regel. Det var välljont, som utlöste denna messm²skokning. Kokningen skedde för det mesta i stugan. Dock kokades också ute. Detta var särskilt vanligt i Sebervallen. Kokningen verkställdes i en s. k. messm²skittel. Områningen skedde med en järn-skopa i vars handtag man stuktit ett träskjott, detta för att icke bränna sig.

Någon baktering av vassa brukades icke. Det vid kokningen bildade skummet kallades endast skum.

Det var icke på beräkning man lagade så, att messm² - eller kallare vassel - bildade två olika slags konsistenser. Det fick slumpe avgräns. Fick man emellertid detta, så kallades det mera lättflytande: messm², och det hårdare: hård messm².

Mjälkhuskällning (foto)

Bjuråkers sk.

Det sumare messmålet förvarades den första dagen i formen - "messm²sm² försm²", men sedan stjälpes det i en duk, vilken då bandes ihop om messmålet. En sådan duk kallades "messm² & 1/2 pl²egg" (plagg).

På fö²der- eller då man skulle frakta det från vallen - förfor man på följande sätt: Man upp-
löste "pl²egg²" och stjalpte "sm²ret" på en näver; man lade det sedan i bändkorgarna ("bändk²örja") på kl²örje sadeln. Hade man något kärb-överhuvud ("kl²örjesal") lagat - för messmålet förvaring, så var det buntat. För det mesta framades det tjockare messmålet till ost. (mesost).

Såskilt fin ost - getmesost - tillverkades av enbart getmj²lk.

Rätter, som vara lagade av messm² - oost messm² -

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER

HLS.

Frgl. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 1487:1
Walfrid Backman. 1927. BJURÅKER

HÄLS.

Figl. 1

Mjölkhushållning (folks.)

Rjuråkers hu

vålling och framför allt messmör²-
gröt (messmör²spēt).

Den senare sätten² kallas också: mat-
messmör².

Rjuråker, Lila den 15 sept. 1927.
H. Valfrid Backman.

Saggsman²: Inkan Karin Olofsson, Lilla, † 1927.
"Lao - Brita" (Brita Hansson), Norrliu.

Båda hava så gott om hela sitt liv
gjånat om vasselintor.

(I Hamnängers socken, N. Hälsingland - heter messe "mösse"
och renning "fönning".)