

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

7478^x

HÄLSINGLAND

Segebersta

Eriksson, N.Erik, 1934

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

19 bl.4:o

2 " " teckn.

7478

Exc.för ordreg.i dec.1940
av F.Hedblom

Mjölkhushållning.

Den mjölk, som i förva tider här i socknen användes till människoföda, var den som erhöles av kor och getter. Mjölk mj^olk f. Konmjölk k^o mj^olk, getmjölk g^et mj^olk. Getter höllas för i mycket större utsträckning än nu i bondgårdarna. Då barnen hade kirkrosta g^ek h^osta, gav man dem mjölk av sto, s. k. mårmjölk m^ar- mj^olk, som anses vara ett synnerligen gott botemedel vid dylika tillfällen. I sirromaten blandades skummad mjölk s^ku^m mj^olk, och kalvarna fingo nysilad nysila varm mjölk. Då de blevo större, fingo de nöja sig med skummad, uppvärmd mjölk. Ljummad mjölk j^um^a mj^olk. Vid sösfu brukade grannarna hjälpa till att göra kirsta. Denna bestroks med kinnölk, variblandats mjölk.

1
Hälsingland
 Segersta an.

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
HÄLS.

Fgl. 1

Somliga hyste den föreställningen, att kor-
na i den gård, från vilken mjölken för-
setta ändamål hämtats, skulle sitta
under sagarna för tillredning av bröllop
och andra festligheter samt begravning
brukade grannarna komma med söt mjölk
Söt mjölk söt mjölk betydde skummad
mjölk, och den skummade mjölken kallades
skum mjölk, men vanligaste benämningen
var rännmjölk rän mjölk. Hinnan på
kokt mjölk käk mjölk, het mjölk het mjölk
kallades snarke snaska best. f. snaska.
Grädden benämndes fliter flätor. Om
mjölken löpte själv, sade man, att den
skar sig ska s. a. Om mjölken var mager,
sade man: hon är blå h. a. G. h. a. Då
mjölken helt litet surmal, sades hon
vara dragen dräjon, hon har dragit

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
HÄLS.
Frgl. 1

sig h₂ h₂(r) dräjs s₂ och sades vara från från i avseende på smaken. Sådan mjölk slogs åt gräsona.

Till beredning av tätmjölk tät-
mjölk användes tätört (*Pinguicula vulgaris*), som kallades tätgräs tätgräs. Vid tillagningen av tätmjölk lades tätört i ett kärl, och mjölk hälldes på. I vanliga fall erhöles smellestid tätmjölk inte på detta sätt, utan man fick från en annan gård, där tätmjölk fanns, en liten skvätt tätmjölk, som så småningom utökades genom tillsats av råmjölk. Tätmjölken tillverkades alltid av skummad mjölk. Den förvarades i en bytta, och allteftersom man tog ut denna för det dagliga behovet, påfylldes bytten med råmjölk. Därvid måste tillnes, att ej för smycket fylldes på, så att tätmjölken

blev för tunn eller rent av gick ut jät ut.
 Vid friden i skogen, till utägr o. o. v., då
 man medförde tätmjölk i malstucken, för-
 varades den i en köpparkruka eller, då man
 körde med häst, även i en bytta. Om
 björkmjölken frändrades så, att björkmjölks-
 jästringen övergick till vanlig surmjölks-
 jästring, användes den till sömjölk.


Om man kreaturen skickades till jäbo-
 darna, tillagades tätmjölk i en sä för att
 den skulle räcka, medan korna voro borta
 över sommaren. En liter skvätt kunde
 påfyllas i sä av den mjölk, man skvätte
 av den kor, som tamarades kvar hemma.

All mjölk skummades, inom den använ-
 des till de olika maträtter som bereddades av
 mjölk. Både ugnskokt och skokt mjölk ätos
 med sked med tillsats av bröd, som brutits

i mjölken. Bryta i (bröd) bēta i (brä),
 bitar bētar, brödbitar bräbētar. Var-
 je kvatt its kornmjölsgröt kōrmyōs-
 grät eller som den vanligen kallades nöt-
mjölsgröt nātmyōsgrät. För denna its
 kall mjölk. Del, som blev kvar av gröten,
 stektes upp på följande morgon. Därvid åt
 man även kall mjölk.

Beredning av ostkaka ^{ostkaka} på följande sätt: Ett kärl med mjölk sättes
 ned i en murgranna eller s. k. pannmur
 på en mur med varmt vatten. I ett annat
 kärl med litet kall mjölk rördes något mjöl
 samt hvarannas ostlopp. Denna smältning
 smältes i den jäma = ljum-
 made mjölken, varvid man rörde med en
 visp sefta, endast så att mjöllet ej
 skulle sjunka. Då denna blandning

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
 N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
 HÄLS.
 Frgl. 1

6
yptade ysta ing. eller som man vanligen
sade stammade stäna, östes den med en
skopa upp i en sildduk sildduk (här till an-
vändes en handduk), som var lagd över ett
dukslag. Silduken knöts i hörn, och vaarben
fick rinna av. Den ost, man nu hade ^{om en} kall-
ledes sötost ^{sötost} och kunde ätas, som den
var, stjäples i ett mullöga, en kopyarform,
som sättes in i bakugnen för att gräddas, var
efter ostkakan var färdig. Mullöga mullöga.
Ostkakan ansågs som den bästa kalasmaten,
its alltid på kalas och medfrides som för-
ming till kalasen. Därvid sättes mullögat i
en för detta särskilt gjord korg, förnings-
korg förnings korg.

Av rämjätte rämjätte tillredes kalvdans
kalvdans m. och ystning ystning f. Vid
tillredning av kalvdans blandades rämjätten

med vanlig skummad mjölk samt mjöl,
salt och socker i en kopparkruk, som sattes
med i kokande vatten, eller i en gräddas
blandning utan föregående kokning. Öst-
ning erhöles genom kokning av råmjölk,
blandad med vanlig mjölk.

Den lösa, korniga massan, som vid kok-
ning av varsla till massan ser ut som
örter upp och äts under namn av uppsil-
tingssöl öpsöl öpsost.

Öst öst av mjölk och dricka, koka-
de tillsammans med socker som smekämne,
var en smygligt rött, som ej så sällan till-
legades.

Klimpvättning kljimpvättning kokades av
mjölk. I den kokande mjölken ledas skinn-
par av smet, gjord av vatten och röt mjöl.
Man tog med en sked av smeten, höll

skeden över grytan och skar med en
bordskniv och klipper ut smaten i skeden.

Slätvättning^{slätvättning} kokades liksom de utmjölk
smältmjölk smälten = avredning tillagades
ut kok utmjölk och smältmjölk. Smältmjölk
hålls i kokande mjölk, och man röide
med en visp i grytan, tills vällningen
var kokt.

Väpgröt^{vispgröt} kokades ut mjölk och smält-
mjölk. Den äts ofta till söndagsfrukost.
Den hålls upp i ett stort stenföt, som
sättes mitt på brädd. I fottets mitt lades
smör i gröten s. k. smöröga smör-
öga. Var och en tog med sin sked i
fötet vid den brädd av fötet som var
närmast, 'sin brädd' så brädd. Grötskeden
doppades i smörögel. Om alla togo lika
ofta med skeden i fötet, sådes man

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
HÄLS.
Fgl. 1

hålla skedgöngen hela jägöngen.

Tårta tårta tillagades till fästliga tillfällena. Man tog ungefär tre skålpund osaltat smör, gjorde en vetmjötsdeg av samma storlek, som smöret, man använde i tårten. Smöret och degen knådades samman. En kaka därav kavlades ut och lades på ett tårtlock tårlock, vilket hade formen av ett "bärlock" d. v. s. locket på en bär (bär = en hög skål, ing. 60 cm. i diam.). Över på denna kaka lades ännu två kakor. Mellan kakorna lades bärmors (= lingon sylt), siss och även björkbulle. I den översta kakan gjordes inskärningar från kanten samt gjordes utskärningar eljest med en p. k. tårtspörra subst., en slags kniv eller spade av trä, mässing eller järn.

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
 N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
 HÄLS.
 Frgl. 1

tösetspära tärtspära således det instrumen-
ment, som med man gör spår i tärtan.

Vid mjölkningen beagnades stava stäva
mjölkstava fig. 1 och mjälka i. Men denna
hålldes mjälken i ett träämbar. Efter
mjälkningen avlutades bara mjälken in i
stugan bäst äga för att silas. Då en ker
kalvade - där man fat gönke - tänkte man
över ämbaret, så det bars in. Det skulle
inte vara bra annat. Så gör Läll-Pelles
Lill-moster än i dag.

Den äldsta typen av mjälksilar var av
trä, en slags kist med handtag på sidor-
na och hyl bordsade i botten. Inuti silen
över botten lades en duk av grovt linn,
ett så kallat silkläde silkkläd. Senare
kommo i bruk silar av plåt, gjorda
i ett stycke. Även i dessa användes sil-

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
HÄLS.
Frgl. 1

Silade upp mjölken

blåde. Mjölken silades upp silare
mjölkta i smitrag, mjölkdrag mjölkdrag
fig. 2, tillverkade av al. Trägen ständes in i
mjölkskäpet, som stod i 'barstugan'. Vid
det yttre liknade detta ett vanligt skåp.

Inuti voro träklotsar nånade eller spikade
vid väggen, och i dessa klotsar satta pinnar, på
vilka trägen ständes i flera rader över var-
andra. Även i källaren fanns mjölkskäp,
där mjölken förvarades sommertid. Grädden
skummades av skumma av sk_um_au, vän-
na r_ena flöta av fl_yt_au, på så sätt, att
man tog fräget under vänstra armen och
lät mjölken rinna ut ena hörnet på trä-
get till ett annat kärl, under det man
hvar till grädden flötans med handen eller
en vagn. Eller också skummade man med
en häcked eller -der. Flötene händes i

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
HÄLS.
Frgl. 1

en bytta, flötbytta flötbytta. Flötbyttan var av
my. samma storlek som smörbyttan man hade som-
ma diametern både i botten och i yttill.

Emellanåt smörjordes mjölk-kärnen mera
noga än vanligt. De skurades då med ett gräs-
liknande vass man finare, som här benämndes
sä o. s. Ett annat sätt för rengöring av mjölk-
kärnan. Man tog lav från fallrästa grannar, lade
liten fin sand i kärnan och skurade den med lav
och sand. På detta sätt fick man bort den gamla
mjölk, som bitit sig in, och kärnan blev vit
och ren. Kärnan ständes för torkning på
smörkåstegen smörkåstegen fig. 3. utom för stu-
gen. Mjölkskeje fanns även i fäbodornas

Smör tillverkades utestående av gjäd-
de från komjölk. Det karpades i starkär-
na st o. g a f. fig 4. Med kärna, stor-
kärna smörades del del av laggen gjorda kär-

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
HÄLS.
Frgl. 1

let, dels detta tillsammans med staven,
 kärnstaven ståron, gänsståron fig 4 b.
 På staven nedre ändan ser vi kors av två
 träbitar. I ändarna på krossen var ett spår
 uttagat, vari ett smör var stängt runt
 krossen.

utanvidsgårdarna
 I smågårdarna utav esgårderna, hände
 det, att de, då de hade litet grädde inte an-
 vände kärna utan vispade smör med en visp.

Kärningen kunde misslyckas på grund
 av ont öga. Se här om mitt reiskilda med-
 delande!

Omman 'flötare' lätades i kärnan, stäl-
 des flötbytten den kalla sista tiden i när-
 heten av spisen eller på spiselkåten för
 att erhålla den rätta värme graden. Voro
 flötarna fri kalla, blev det hårdkärns
hålsäna, voro de fri varma ble det

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
 N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
 HÄLS.
 Frgl. 1

varmkärnet värmgåna d. r. r. det blev
smör för tidigt men att underheltigt smör.

Da man kärnet så länge, så flötena
blevo tjocka och söta, kallades de flötgas
flötgas. Da brukade barnen hålla sig
framme för att få flötgas på bröd. Da man
kom till fjärdarne brukade man bli tråk-
terad med flötgas.

Visade del sig under kärningen, att
att flötena vore för tjocka, värmdes
man bricka och hände i kärnan. Det be-
rättas, att man i en gård, som Lars
även kallad Öppigården i Bäckänge, kär-
net en hel dag utan att få smör. På följande
dag fortattes kärnandet utan resultat.
Da gick man efter en kvinna, som gick
under namnet Gammal - Stupa
gåmstäs pa - hon var från en gård Stups -

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
HÄLS.
Frgl. 1

och som kunde lite mer än andra människor. Hon tog några tag med kärnsåren, och så blev det smör.

Kärnsjälken slops i ett ämbar och äts på tallrik med bröd ibland. Smör lades upp i ett smörkäg av samma form som myllkäg. Man stöms ut vanligen gjord av asp, skedjes med friskt vatten och knådades, mängtades mängta smör ^x smör ^x med händerna. Under mängtandet tillsattes salt. Av det mängtade smör lades ett stort stycke på en tallrik och sattes fram på bordet. Detta smör fick stå på bordet tills det blev slut och breddes över mellan milkiderna. De övriga smör et eller allt smör vid de kärningor, så man ej tag av sigt för kushället, lades i byttor, smörbyttor smörbyttor ^x fig. 5. Smörbyttorna voro laggade,

somliga ganska stora. Dessa smörbyttor tagos
med till Löderhamn vid förar dit och såldes
där till handelsmännen. Innan byttorna sän-
des bort, krusade man ibland smöröt på ytan.
Även funnos byttor gjorda i ett stycke. Dessa
voro mindre och användes för medförande
av smör i maträcken. Det vanligast före-
kommande kärlet för smör i mindre maträtt
var smörasken smörasken fig. 6, där bottenarna
äro gjorda av samma trätyper som sidorna bitades ut
tunt trä.

Ort tillverkades av ko- och getmjölk.
Mjölkten hälldes i en kruka, som sattes
med i det varma vattnet i en murspan-
na. Ofäbodarna fann ingen murspanna, där
använde man i stället en grofta i den öp-
na spiveln. Då mjölken blivit varm,
lyftes krusen upp, och villoje tillsattes.

Ostlöjret, som kallades käsvatten gäsöatan,
 erhöles av kalomager. Man tog löjmagern av
 en kalv, som inte förtärt något annat än
 sötanmjölk, s. k. sötanjälleskalv och tor-
 kade den. Då man behöfde käsvatten,
 lade man kalomagen på ett fat och slog
 vatten över densamma. Det vatten, var-
 magen legat, heter käsvatten. Efter be-
 nömdet hängdes käsmagen änyo upp till
 torkning, och när man åter behöfde käsvatten,
 togs den fram och behandlades som förut.

Då mjölken efter tillätning av käsvatten
 ystas eller stannat stana d. o. s. löjret,
 östes den i ett ostkar östkar, fig. 7, som
 vardan mellan mässa f. fick rima av.
 Ostkaret var förest med ornament
 i botten, som utlyktes i östen. Då den
 blivit fast, skälptes den ur karet, lades

på en bräda bräa eller hylla till f.
 för att torka. Då saltades den. Sedan
 osten torkades, bars den ned i källaren
 och lades i ostkinnar västena fig. 8. Man
 åt ej färsk ost. Den skulle vara rikligt
 torr, helst gammal, innan den förtär-
 des. Då var den mest sugelsam sågsk-
 såm d. v. s. dryg. I fäbodarna förvarades
 osten i härbret för torkning, innan den
 bars ned i källaren. Om härbret i fäb. se
 beskr. av frijelvisen nr 12!

Av den vid osttorkningen överblivna
 vardan, messan, kokades messmör.
 messmör. Messan kokades i en järngry-
 ta i den öppna spisen. Somliga blandade
 mjöl i messan under kokningen, för att
 det skulle bli mera messmör. Det messmör,
 som kokades med härbrets av mjöl, blev en

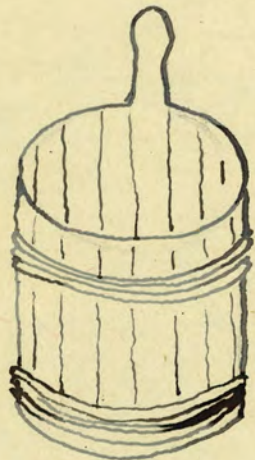


Fig. 1

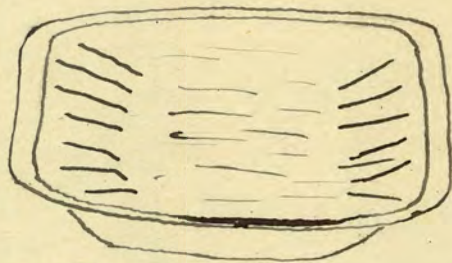


Fig. 2

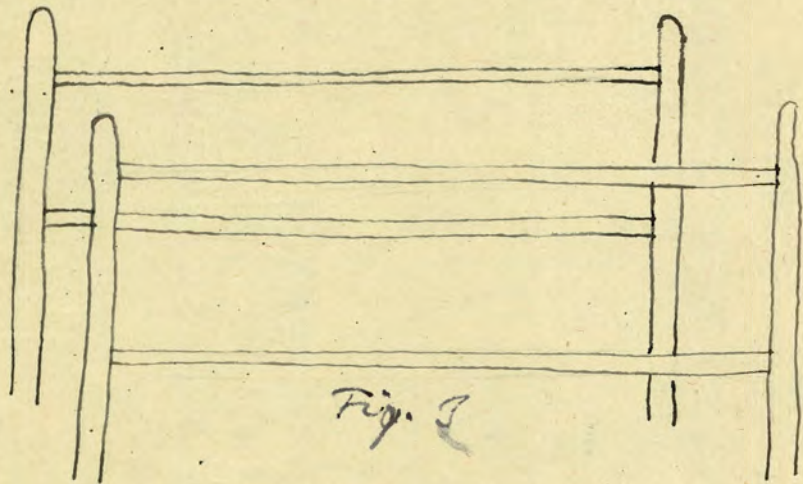


Fig. 3



Fig. 4

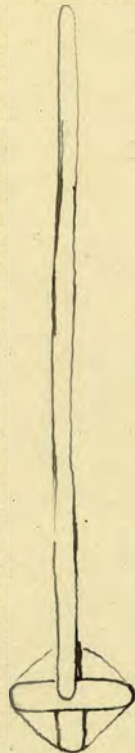


Fig. 5

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
HÅLS.

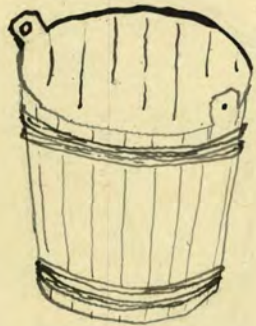


Fig. 5

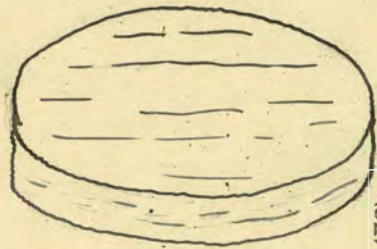
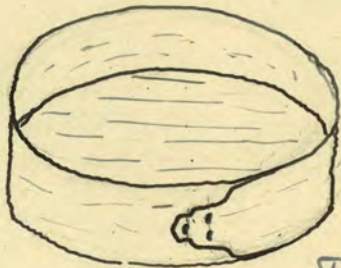
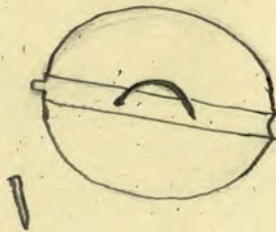


Fig. 6

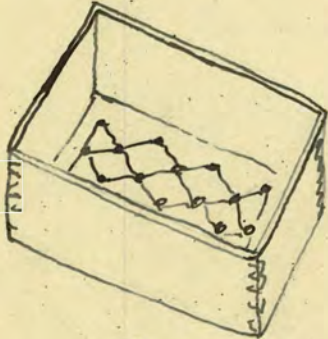


Fig. 7

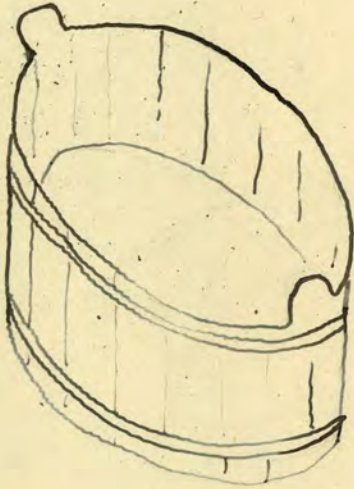
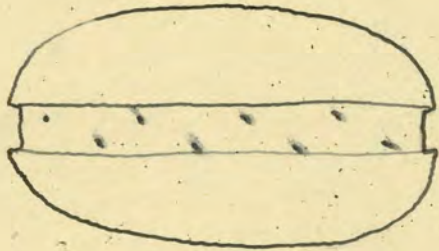


Fig. 8



Landsmålsarkivet Uppsala 7478
N. E. Eriksson. 1934. SEGERSTA
HÄLS.

Figl. 1

sämre kvalitet än det, som kokades ut mes-
sa enbart.

Da messemöröt var kokat, lyftades
grytan ur elden ^{och} sattes på en sten uti en på-
gård för att svalna. Under hela tiden,
messemöröt stod och svalnade, måste man
supphörigt röra i grytan, eljest blev mess-
emöröt grynigt eller så man sade candigt
sånst. Man röde i grytan med en
trästev. Det färdiga messemöröt östas upp
i spilkumar, i vilka det fick stanna.
Dessa settes fram på bordet. Man bruk-
ade bröda messemör på smörgår. Bar-
nen brukade få smilka sterven och stua-
pa grytan efter kokningen. Vid tandvård
brukade man lägga messemör på den sista
tanden för att lindra värken.

Segeersa, sommaren 1974. N. Erik Eriksson.

Landsmålsarkivet Uppsala 7478
N. E. Eriksson, 1934. SEGERSTA
HÄLS.
Fgl. 1