

12621 X

HÄLSINGLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Gnarp

10/5 1939

Öster, Johannes, 1938

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

15 bl.4:o

12621

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

Hälsingland

Gnarps socken

Meddelare: Fil. lic. Johannes Öster

Upp tecknat i juli 1938.

Svar på frågelista nr 1. Mjölkkushållning.

Sagelsmän äro: Ankefru Sigrid Högland, Grängsjö
född Nordlund i Byn 1857

Lantbrukaren Andreas Nordlund, Byn f. 1879;
brorson till Sigrid Högland.

Hushållerskan Signe Nederberg, Byn f. 1888.

Om samtliga gäller att de äro födda och
alljämbt borotta i Gnarp.

I. Olika slag av mjölk.

Allmän benämning på mjölk, mysk.

Mjölken är spenvarm, mysk hög lala

Reinnan på kokt mjölk kallas snäskä, best. f.

Skummjölk kallas ränmysk.

Landsmålsarkivet Uppsala 12621
J. Öster 1938. GNARP
HÄLS.

Mager mjölk kallas brämj_xölk; grädd_x frö_xter

Mjölk som stält och rurnat av sig själv benämnes fä_xrvlös_x mjölk. Om den är helt litet rurnad s. k. gäl_xlen kallas den grö_xtar_x mjölk.

tätmjölk

Mjölk som genom tillsats av jä_xrnämne, tä_xta, bringas att jära kallas f_xä_xkmjölk. tä_xta erhålles för genom att sila mjölk över tät_xgr_xes (*Drosera longifolia* och *D. rotundifolia*) i en skål. Detta fick stå något dygn och sedan silades tä_xtan av. För att bevara tä_xtan fordras, att man varje dag silar på lite ny röt_xmjölk. När f_xä_xkmjölk skall rättas, hålles litet tä_xta i en bunke och däröver hålles ny_xsilad antingen röt eller oskummad mjölk. Mjölken uppvärmes y för ändamålet.

På den tiden man hade alla korna i fä_xbodar_xna under sommaren, brukade man under tiden närmast före flyttningen samla mjölk och göra fjö_xkmjölk av den. Denna mjölk förvarades i en br_xä,

Landsmålsarkivet Uppsala 12621
J. Öster. 1938. GNARP

HLS.

Frgl. 1

en större träkanna med lock, som stod i källaren och vari man slog nymjölkten undan för undan för att ha hemmabehovet byggat. Fjöckmjölkten skulle röras om då och då för att förhindras mögelbildning på ytan. Hade man en kall källare gick det lättare att förvara mjölkten än om källaren var varm.

[Under vintern, då karlarna voro i timmerhog, medförde de fjöckmjölk i laggade fjöckmjölksflaskor och hemma på gården sattes då ny fjöckmjölk varje vecka. Sedan 1890-talet har denna sed upphört.]

[Löt, sur, skummad mjölk, fjöckmjölk eller kärnmjölk utspridd med vatten kallas vätbäna". Denna blandning användes som luskedryck t. ex. under slätterarbetet och skörden.]

"vätbäna s. f. ober. f. vätbäna best. f."

4.

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

En mjölktrög med ostkummad mjölk kallas fröströg. Mjölken förtärdes direkt ur tröget.

[Maträtt
Beskrivning]

↑ Ostkaka, fem. pl Ostkakar. 7 à 8 kannor röt mjölk uppvärmdes under omröring och löje tillattes. Ostämnet togs upp och varslan klämdes ur. Sedan skars osten i skivor med en kniv och skivorna lades i en med smör smord kopparsform, vilken sattes in i ugnen (om man hade stekugn) och gräddades. När man hade öfven gvis vändes kakan om och gräddades på båda sidorna.

[Beskrivning]

↑ Sötost tillreddes av röt mjölk. Löje hällades i mjölken och marran kokades till den allt vatten kokat bort. Marran fick ej röras om och endast koka sakta. Sötosten var brun till färgen och söt i smaken.

fäskost. Lötnjöl^xk ystades med kärn^xmjölk och ostmassan togs upp ur varslan och var färdig att förtäras.

Makalt
Beskr.

röröst. Lötnjöl^xken löptes och varslan fick koka in men ej rå kött som vid beredningen av rötost. Man gjorde e smältning d. v. s. avredning med mjölk och mjöl^x som under kokning röides in i massan. Namnet kommer därför att ostmassan röies.

Vörst

gränöst kallades den ost som gjordes av sista målet mjölk som mjölkades om morgonen sista dagen under vistelsen i fäbodarna. Den tillverkades som vanlig ost (se osttillverkning sid. 4-12.) men då mjölken ej var skummad blev den helfet. Varslan som erhöles kallades gränostm^xösa.

[vid be-
redn. av
grän-
ost]

Kams

kams. Av grädde, skoyran på messm^xöret, (då det stätt och svalnat i messm^xöretskitteln) och råg-

Landsmålsarkivet Uppsala 12621
J. Öster. 1938. GNARP
HLS.

Frgl. 1

mjöl gjordes en deg. Därav tog man små bitar som formades i handen till små bullar, kams, vilka kokades i gränostmösa (se föreg. sida).

Gränostmessmör

Gränostmessmör. I gränostmösen röddes rågmjöl och massan kokades till dess den blev grötlik. Emedan detta slag av messmör möglade fort, måste det ätas upp så fort som möjligt efter hemkomsten från fäbodarna.

Hu råmjölken, råmjölkkn²¹ gjordes kähudans genom att sätta in råmjölk i en form i ugnen.

Den lösa, korniga massan, som vid kokning av varsla till messmör steg till ytan, kallades vitmösa.

Fsen mjölkfrötgröt. Kornmjöl vigras i kokande kärnmjölk till en gröt, som ätes tillammans med fsen frötar, kärngrädde, d. v. s. grädde som tjocknat under smörkärningen och varar en del togs undan vid kärningen.

Landsmålsarkivet Uppsala 12621
J. Öster. 1938. GNARP
HLS.

Frgl. 1

III. Mjölkers förvaring; gräddbildningen.

Den rysilade mjölken förvarades hemma vid gården i mjölkammaren - ett mindre rum med anslutning till köket -, där det stod ett mjölkskåp. Detta var försedd med dörr som stängdes med en hake eller ett ired. I skåpet fanns två stolpar, opständera, med pinnar, på vilka mjölkträgen ställdes. Endast mjölk förvarades i skåpet. I mjölkammaren fanns jämte mjölkskåpet hyllor, hyllor, där ost och mesost förvarades (Gården gården Låret, Byg (Bymogarna), Liquidköjans födelsgård)

I fäbodstugan hade man ett inre rum mjölkboden, myölkbo, med golv av stampad jord täckt med färskt gräs för att hålla luften frisk. Längs väggen mitt emot dörren stodo stegarna, myölkstegan, på vilka mjölkträgen ställdes. Det var två stegar bestående av två på vardera sidan av väggen inslagna pinnar. Tvärs över dessa lägo två stänger och på dessa ställdes mjölkträgen. Längs de båda andra

[mjölk]

myölkbod

Landsmålsarkivet Uppsala 12621
 J. Öster. 1938. GNARP
 HLS.
 Frgl. 1

väggarna funnos byllor för ost och merost. Därjämte
förvarade boyäntan mat och kläder i mjölkboxa.]

Vid mjölkningen användes en laggad stäva, stäva,
mjölken vilades sedan upp i en bytta, e trébytta,
vilken bars in i mjölk kammaren resp. mjölkboden,
där mjölken fördelades i mjölkträgen med hjälp av
en skopa.

Lagesmännen vet ej av annat än att köpta
silor varit i bruk.

[Mjölkträgen förfärdigades av al, älska[?]]

Tallmånket skummades mjölken på så sätt,
att mjölkträget lutades och mjölken hölls av över
ett hörn av träget. Grädden kvarhölls med pekfingeret
- eller i bästa fall med en visp eller kniv - och stan-
nade som en hiina i träget för att sedan slås i
en bytta, där den fick stå och rurna, grädda ska
läsas. Gräddbyttan kallades frötbytta (best. f.).

Mjölkträgen rengjordes med tvagar, tvöger,

[Kvagar gjordes]

av granis eller skavgräs, säfte (Equisetum hiemale),
 då och då kokades en lag, lag, på enriskvistar. Den
 heta lagen rogs i mjölktrågen och med e trågs
 skulle man brasa myölktrågs. Även de andra
 mjölk-kärnen av trä rengjordes på samma sätt.
 Alla kärnen skulle sedan stå i rolen och torka.
 Endast om det var möjligt torkades de i grisen.

IV. Beredning av smör.

För smörberedning användes e stävfsjend
 med dithörande fsjendtorst. Verklet skulle vara av gran
 för att kärnan ej skulle ge någon smak ifrån sig.
 (Det samma gällde även med fröstbytta och andra
 laggade mjölk-kärn.)

Om korna böjade sina, brukade det bli
 ont to fa smör d. v. s. svårt att fa smör vid
 kärningen.

Man kunde även vira smör.

Landsmålsarkivet Uppsala 12621
 J. Öster. 1938. GNARP
 HLS.
 Frgl. 1

När grädden böjades bli grymig under kärningen, rades he grömes eller de ber jusöm gröm.

Ur smöret knådades kärnmjölken och därefter tvättades det i friskt vatten och saltades. Dessa processer skedde i den rent tvättade flötbyttan.

Knåda smöret, trös smöre. Sedan packades det ned i en smörbytta, smörbytta.

På färden medfördes smör i en smörask smörask.

V. Beredningen av ost.

Olika ostsorter; sötöst, fäsköst, röröst och gränöst. (Beredning se Kap II. Maträtter.) Av kärnmjolk ystades även ost, fsenmöstbeksöst, om heten varde om dömena dela rig. hen hade den olägenheten att lätt bli frön dvs. smulig. Ost tillverkas även av getmjolk, jetöst.

[kärnmjölksostent]

[getost]

Landsmålsarkivet Uppsala 12621
J. Öster. 1938. GNARP
HLS.
Frgl. 1

Allt göra ost, te järe ost. I e jängryta
 förredd med örön, örön, och grepe, e fä-tana, samt
 tre ben. Ljummades mjölken över elden i den öppna
 rören med grytan hängande i kittelstolpen kallad
 trövän (både stolpen och tvärstängen av trä).

Löpl

Man löpte mjölken med e fjesmäga, kalv-
 magens löpmage, som torkats vid rakten och blöt-
 tes upp varje gång den skulle användas. Efter yst-
 ningen saltades den något och hängdes upp att änga
 torka.

När mjölken löpnat, togs ostmassan med
 händerna upp ur grytan. Om det tillfälligtvis var
 någon person på besök, då ystningen skedde, kan-
 de denne bjudas på färsk ostmassa kallad fjesmäus.
 Den som ystade tog då upp något av ostmassan,
 klämde ihop den mellan händerna till en rundad
 boll, som överräcktes.

Ostkaret, kallat öströg, var fyrkantigt och

Landsmålsarkivet Uppsala 12621
 J. Öster. 1938. GNARP
 HLS.
 Frgl. 1

förest med häst i botten. Det rattes i ett mjölktråg, och fodrades invändigt med en duk, som var så stor att den hängde utanför. Ostmassan lades nu ned i ostträget och när det var fullt vekos de överhängande delarna av duken över ostträget och med händerna trycktes massan hårt till, så att varslan pressades ur ostmassan och rann ned i mjölktråget. När detta var fullt tömdes varslan ned i en bytta. Något lock till ostträget förekom ej.

Ostmassan fick stanna kvar i ostträget 2-3 timmar, och togs därefter upp och lades att torka på hyllan i mjölk-kammaren resp. mjölkboden. Efter 1-3 månaders lagring brukade ostet förtäras. Den var då mycket hård och måste därför blötas upp först i kallt vatten och sedan i saltlake under 1-2 dagar. S. k. gammalost kunde i enstaka fall bevaras ända till 10 månader.

Landsmålsarkivet Uppsala 12621

J. Öster 1938. GNARP

HÄLS.

Fig. 1

Gammalost

VI. Beredning av mesmöör.

Bestaan

Efter varje dags ystning kokades varslan, mösen, ihop till tunnflytande mesmöör, som slogs i en träbygga till dess man fick så mycket därav, att man kunde koka mesmör. Man kokade mesmöör i samma gryta, som användes vid ystningen. Massan röides om med e tøre (det från en ung tall eller gran avhuggna, barkade och torjade översta topptskottet med översta kransen gennar kvarrittande). Så länge massan kokade, röides den om, men så fort grytan togs av elden och ställdes att kylas av, fick den g' röias eller skakas, ty då blev mesmöret sandigt, sänet.

Om mesmöret under kokningen g' omröits tillräckligt utan blivit vidbränt, kallades det fæsmøsmøsmör (den som haft kokningen om hand hade gått i giftastankar.).

Om ostklimpar blev kvar i varslan vid yst-

Landsmålsarkivet Uppsala 12621

J. Öster 1938. GNARP

HÄLS.

Fgl. 1

ningen och kokades in i messmöret kom det att in-
hålla sega klumpar. Sådant messmör kallades lätmösmör. *lätmesmör*

Messmör kokat på skummjölktsvarsta blev
starkt i smaken och kallades stägkmösmör. *starkmesmör*

När messmöret kallnat slogs det i en trä-
bytta, i vilken en fuktig duk dessförinnan lagts
ned. När massan stelnat stjälpes den ut och
lades på en hylla att torka. Efter torkningen blev
den stora merosten alldeles stenhård och måste
vid förtäring läggas i en gryta med kokande vatten,
varvid det yttre partiet blöttes upp. Då man erhållit
rä mycket av osten, man får tillfället önskade, togs
den upp och torkades till nästa gång, man behöfde
göra nytt messmör. Osten förtärdes välunda ej i
form av ost utan som messmör. Man kunde även
skrapa av den torra osten och torka upp det
auskavda i kokande vatten.

mesost

Landsmålsarkivet Uppsala 12621
J. Öster 1938. GNARP
HÅLS.

Fig. 1

Vid bakning brukade man stundom skära
 av bitar, lösar, av degen (gjord av kornmjöl)
 och kavla ut dem till (runda, centimeter tjocka)
 kakor, vilka gräddades snart i ugnen. Sedan
 togos de ut och en kling, messmör breddes ut
 över kakorna, som ånyo rattes in i ugnen och
 gräddades färdiga. Detta bakverk benämndes
mössbäsa.

da vi hade lite ta mjölkka köka
 vi mössvelig. En messmörskling upp löstes
 i kokande vatten, (man gjorde en) avredning, smolt-
 ning, av lite mjölk och kornmjöl, vilken rördes i
 den kokande massan.

Landsmålsarkivet Uppsala 12621
 J. Öster 1938. GNARP
 HÄLS.

Frgl. 1

luns