

Accessionsnummer: 28563

Informant: Andersson, Agneta, 1971

Ort: Ytterhogdal, Hälsingland

Innehåll: Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning 22 bl.

Mjölkhushållning.

Aspan, Hogdals kommun, Hälsingland, Jämtlands län.

Upptecknat den 16 nov. 1971.

Sagesman: Fru Anna Nilsson, född den 5 juli 1891 i Aspan. Fadern kom från Lysvik i Värmland, modern kom från Aspan. Anna Nilsson har bott i Aspan i hela sitt liv.

I Olika slag av mjölk.

Någon annan allmän benämning på mjölk finns ej. (*mjölk f., -a*, mjölka hu*)

*delabiliserat ö-ljud med dragning åt ä, i min betygssuppsats tecknat ö.

Till människoföda användes komjök (*komjök f., -a*) och getmjök (*jetmjök f., -a*). Getmjölken ansågs mycket fin och hälsosam (*e fin a mjök*). Man drack getmjök mot lungsot.

Mjölken användes också till djurföda, framför allt till kalvar (*kalv m., -en, pl. -er. -an*). Kalvarna skulle ha sötmjök (*sötmjök f., -a*) tills de var sex veckor gamla. Då kunde man blanda lite skummjök i sötmjölken (*ta å rsm lite*), men det var viktigt att de fick sötmjök från början, annars blev det inte något av dem (*anas vat e int no mä de där kalvan*). De skulle ha mjök till föda i tolv (*tslv*) veckor. Sedan kunde man "dra av" dem lite (*dra å rsm lite*).

Spenvarm mjök (*varm mjök*) brukade man ge barnen, ty den ansågs mycket hälsosam. Vuxna drack den inte.

Sötmjök (*sötmjök f., -a*) kallade man nymjökad, oskummad mjök.

Man kokade aldrig mjölken annat än om man skulle ha någon maträtt, i vilken kokt mjök ingick som beståndsdel (*inte anat än sm vi skul ha no koka to a*) Hinnan på den kokta mjölken kallades snarke (*snaske m., -n*).

Grädde (*gräder, m., -an*) kallades *flöter* bara när man kokade flötgröt (*flötgröt m., -en*).

Mager mjök kallade man blåmjök (*blåmjök f., -a*). Den här mjölken var så mager (*klen*), att det blånade av den (*de blåna to a*). Eftersom den var värdelös som människoföda, hällde man ofta bort den. De som hade grisar (*gris m., -en, pl. griser, -an*), brukade ge den åt dem.

Surmjök (*surmjök f., -a*) brukade man göra själv (*stäl te själv*). Man silade upp (*sil op*) mjölken och lät den stå, tills den surnade (*tes ho suna*). Då vispade man upp den (*vispa op a*) och den var färdig att ätas. Många tyckte, att den var god, speciellt om sommaren, eftersom den åts iskall. (*po ssmän va ho ovinli go*).

Tjockmjölk (*tsjukmjölk f., -a*) fick man genom tillsats av jäsämne. Tätämnet (*täte m., -n*) fanns att köpa, men många gjorde tätämnet själva. Man plockade (*pluka*) en ört, som växte på myrarna (*myran*). Sagesmannen minns inte något namn på örten. Den beskrivs som en liten blomma (*de va som e lit a bloma*), från vilken det gick trådar (*träer*). Och när man tog upp trådarna var det alldeles som om det var olja på dem (*ales ssm n8 alje po rsm*). Man plockade örten och lät den ligga i vatten ett visst antal dygn. Därefter silade man vattnet och tätämnet var färdigt att användas. Om man hade råd till det (*d8m ssm hade rå tä*), tillsatte man tätämnet i sötmjölken. Man tog ett visst antal skedblad (*vise sjebla*) av tätämnet och rörde ner i mjölken, så allt blev ordentligt blandat (*s8 re vat opröt rektet*). Sedan fick mjölken stå några dygn och löpna (*löpe ihop*). När det var gjort (*när e vat rektet ihoplöpa*) skulle mjölken vara så tjock, att man skulle kunna ta en förskärare och skära den mitt itu. Man vispade så upp (*vispa op*) mjölken och den var klar att ätas.

När tjockmjölken rann, sade man, att den var som en tjock pannkakssmet (*e tsjuk a pangkakeröre*).

Man förvarade inte tjockmjölken någon längre tid, utan man brukade sätta (*säte*) och äta och när tjockmjölken tog slut, satte (*sate*) man på nytt.

Det brukade inte hända, att tjockmjölksberedningen misslyckades.

II Maträtter av mjölk.

Sötmjölken åts av vuxna, om de ansåg sig ha råd till det. Många var tvungna att sälja mjölken, men eftersom de inte fick mycket betalt för den, tyckte man ofta, att det var bättre att äta den själv.

Man blandade ofta bröd i mjölken, särskilt hembakat tunnbröd (*hembaka tönbrö n., -e*). Man bröt tunnbrödet i mjölken (*man kuna bryt op hembaka tönbrö*) och strödde socker på och åt. (*häfte po soker*). Tunnbrödet bröts så det blev bara flas. (*de blev bare ssm flas*) Denna rätt kallade man brödsurv (*brösörv*).

Uppkokt mjölk åt man till kallgröt. Många åt också kallmjölk och kallgröt (*kalmjök o kalgröt*) om de inte var så nogräknade. (*d8m va ent s8 noga ent*)

Frusen mjölk har man aldrig använt.

Av råmjölk (*råmjölk f., -a*) tillredde man kalvdans (*kalvdans m., -en*) och pannkaka (*pangkake f., -a*).

När man lagade kalvdans brukade man tillsätta lite vanlig mjölk till råmjölken, så att inte rätten skulle bli för hård.

Dessa rätter åt man inte vid någon speciell tidpunkt, utan man åt, när man råmjölk och många hade det jämt, om de hade många kor (*8m de va n8ga ko ssm kalva i et*).

Ölsupa (*ölsupa f.*) gjorde man av mjölk med tillsats av dricka (*to dreke f., -a*). När någon hade fått barn, brukade man gå till den nyblivna modern med ölsupa, ty den ansågs vara mjölkdrivande. (*d8m bruka kute mä re dän då*)

Av den massa, som man fick vid kokning av ostvassla (*mesu f.*) gjorde man messufro (*mesefro f., -a*). Messufron östes upp med en speciell slev, som det var hål i (*e säsilta slev ssm ä hsl i*) och lades upp i stora skålar (*store skåler*). Kätten åt man med sylt till (*e fin a sylt*), helst hallonsylt (*halonsylt o sliktan*).

Flötgröt (*flötgröt m., -en*) tillredde man av grädde (*gräder m., -an*). Man kokade grädden i stora kastruller. Gröten blev så fet, att flottet rann av den (*de va s8 flste ran to gröten*). Om man lade en sked i den här gröten, så sjönk den i flottet. (*om man lae sjea op i en dän gröten s8 sjöngk a i flste*). Nu för tiden lagar man också flötgröt.

Mjölkvälling (*mjölkvälling f., -a*) lagade man av kokt mjölk, som man hällde små klimpar av vetemjöl i (*vetmjösklimp*).

Anm. till messufro: På fäbodvallarna (*bulana*) hade man förr kalas med messufro som maträtt. Man vispade då grädde till och åt. På dessa kalas var även prästerna (*prästan*) med.

Gum (*gsm m., -en*) lagade man ofta förr och är även i våra dagar förekommande på hembygdsfester och liknande.

Man tog så mycket mjölk, som man ville göra gum av. Det kunde röra sig om 25-30 l. ibland. Man värmden mjölken (*juma på a*). Sedan hällde man i (*hävde i*) tjäsvatten (*tjösvaten n., -ne*) och rörde ihop alltsammans. Därefter fick blandningen stå tills den skurit sig (*skøre se*). När det var skett, rörde man inte om igen, utan skar massan i många delar. Massan fick koka upp sakta tills det blev stora klumpar (*kløns m., -en; klønser, -an*) av den. Man tillsatte strösocker (*strøsøker*) och sälgfuckor för smakens och luktens skull (*säljfucker, -an*). Man kallade tickorna på träden för fuckor. Man lade även fuckor i garderober och byråådor, för att det skulle dofta gott.

Många kunde göra en avredning av vetemjöl för att få gumen tjock, men det rätta sättet var att koka den tjock.

Käsmus (*tjäsmus f.*) tillredde man genom att ljumma mjölk och ostlöpe (*ostlöpe m.*), som fick stå tills den hade skurit sig.

III Mjölakens förvaring.

Den nysilade mjölken förvarades i stora vattenkar (*vaskar n., -e, vaskar, -a pl.*). Den bars sedan ner i källaren (*tjälän*), där den förvarades i mjölkbyttor (*mjölkbyste f., -a, -er, -an pl.*), som mestadels var av koppar (*køpar*). Mjölkbyttorna stod på golvet. (*gølv n., -e, gølv, -a*). Som skydd lade man lock över byttorna.

Smör, ost och messmör förvarades också i källaren. Messmöret t.ex. hällde man upp i små kaggar (*kager m., -en, kager, -an*) och ställde på hyllor (*hyle f., -a, hylor, -an*) i den s.k. svälan (*sväla f., -n*) som var ovanför själva källaren och där hade man plats (*plas m., -en*) för ost, messmör och dylikt.

Vid mjölkningen använde man mest byttor. (*byste f., -a; -er, -an*) och stävor (*støve f., -a; -er, an*) av koppar. Stävorna var höga med handtag och förtennade på insidan.

Vid uppsilningen av mjölken använde man stora ämbar av koppar (*køparämber pl.*), som rymde 20-25 liter. Man hade en stor sil (*en stor en sil*) genom vilken mjölken silades.

När man skulle skumma av mjölken (*ta a grädan*) höllde man upp den i stora tråg (*trøg n., -e; trøg, -a*), som man ställde på stegar i källaren (*mjølkstege m., -en; -er, -an*). Man kunde ha upp till tio- femton tråg per gång.

Mjölken fick först stå i ett dygn, innan man skummade av den (*tog a grädan*). Man använde då en speciell slev (*slev f., -a; -er, -an*), som man satte för i änden (*i änen*) på tråget och så fick rännmjölken (*ränmjölka*) börja rinna och grädden blev kvar. Grädden höllde man i en bytta (*byte f., -a; -er, -an*) allt eftersom man rände ner mjölken (*räna ne a*).

Vid rengöringen av mjölkrågen använde man skäfte (*sjäfte*), som man tog på vissa ställen i skogen. Man tog skäfte och vek ihop det till tvagor (*tvøger f., -a; -er, -an*). Man band snören omkring tvagorna, som man skurade (*skure inf., skure pres.s., skura pret., skura sup.*) trågen med.

Skäfte var bra att skura med, ty det blev inte några rispor (*rispe f., -a; -er, -an*) i trågen av det och trågen blev så blanka, att det sken av dem (*døm va sø blangk sø re sjen to røm*).

Trågen ställdes sedan för att torka, hemma i en ladugårdspost och vid fäbodvallen (*fäboval m., -en; -er, -an*) vid eldstaden (*elstan*).

IV Beredning av smör.

Någon annan allmän benämning på smör (*smør, -e*) finns ej.

Smör gjordes bara av grädden från kommjölken.

Beredning av smör= dra smör (*dra smør*).

Grädden hölldes i en kärna (*tjane f., -a, -er, -an*) eller i en stor träbytta, som rymde tio- tolv liter. (*tie - tøl/lv liter*).

Man använde en stav (*stav m., -en; -er, an*), som var rund (*røn*) med hål i botten (*me høl i baten*). Denna stav drog man upp och ner i kärnan. Ibland tog det lång tid, innan man fick smör av grädden, ibland gick det fortare beroende på hur grädden var.

Om sommaren (*po søman*) brukade det alltid ta längre tid (*tog e länger*), eftersom korna (*krøtra*) då åt olika sorters gräs (*ømse gräs*) och smöret blev hårdkärnat (*håltsjana*).

När man hade fått smör, tog man upp det ur kärnan, för att sno ihop (*sno e hop e*) det till en kluns (*kløns m., -en; -er, -an*). Man använde en lång träslev (*e long a træslev*) till att ta upp smöret med och lade det i en stor träbunke (*en stor en trøbongke*). Man sköljde bort (*fliur inf., flide ur pret., flit ur sup.*) all mjölk, som fanns i smöret. Därefter knådade (*trø inf., trøde pret., tröt sup.*) man smöret med händerna (*man hantrøde smøra*) och saltade och smakade av. Sist tog man träbunken i händerna och rullade den fram och tillbaka (*ruska pret.*), så att smöret blev som en stor slipsten (*en stor en slipsten*).

Det förekom att man gav bort smakbitar av smöret. Dessa var stora som kaffefat (*kafefatn*). Men oftast var "bondkärningarna" (*bontjærengan pl.*) snåla och gav inte bort något.

Smöret förvarades i runda träbunkar (*röne träbongker*) och byttor (*byter*), s.k. laggakärl (*lagatjäl n., -e; lagatjäl, -a*).

Många sålde hela kärningen (*tjänenga f.*) om de hade många kor. Man sålde inte så mycket till affärerna, utan till folk, som själva inte hade kor.

V Beredning av ost.

Någon annan allmän benämning på ost (*ost m., -en; -er, -an*) finns ej.

Beredningen tillgick så, att man samlade ihop mycket mjölk i en stor kopparkittel (*køpartjitel m.*), som man värmden mjölken i tills den blev ljum (*juma på a*). Sedan hällde man ostlöpe i mjölken (*ostlöpe m., -n*). Ostlöpen fick man av kalvmagar (*kalvmage m., -n; -er, -an*). Man slaktade spädkalvar, som inte ätit hö och tog ut magen på dem. Massan som fanns in i magen togs ur. Av magskinnet sydde man påsar, i vilka man sedan lade tillbaka massan. Påsen hängde man så på pinnar ovanför spisen för att torka. Därefter lade man påsen i vatten (*tjäsvaten n.*), där den fick ligga en viss tid, innan man kunde använda det som ostlöpe.

Mjölken och ostlöpen hade man i ett ostråg (*ostrøg n., -e; ostrøg, -a*). Man rörde ostlöpen och mjölken, som sedan fick stå tills den hade skurit sig (*skøre se*). Då rörde man upp den igen. Sedan tog man ett tyg (*et tygflak*), som inte var tätt (*sät*) utan glest (*grist*) och trädde ner i tråget och tog upp osten i det. Osten lades sedan i ett ostkar (*ostkar n., -e; ostkar, -a*), där man klämde ihop den (*klamde ihop en*), så att den blev hård (*håll*). Därefter tog man osten ur tyget (*hade då an*) och lade den i tråget igen. Man tog upp den och lade den tillbaka i karet igen och klämde ihop den, så att den blev jämn och fin. En sista gång tillbaka i tråget på samma vis och så var osten färdig. Nu klämde man ihop den som den skulle vara och satte den på en ränna, som lutade (*ostræne f., -a; -er, -an*).

Man hade ingen bestämd plats för ostrännan. Osten fick nu stå och dra, tills det slutade att droppa av den (*o dra o dra tes de sluta å o dröp tå n*). Därefter fick den stå kvar på ostrännan ytterligare en tid, så den blev stadgad (*stadga*) och hård (*håll*). Sist lade man osten på osthyllan (*osthyle f., -a; -er, -an*) ovanför spisen (*spis m., spisan*), där den fick stå och torka (*tøskes på*). Den här osten blev gul och fin.

Gammalost (*gamelost m., -en*) kallade man ost som lagrades i källaren i minst ett halvt år, ibland i saltlake. Den var så mjuk, att det nästan rann av den. Man åt den med lite messmör (*mismør n., -e*) på.

Ostvasslan, messu, (*mesu f.*) kokade man. En del gjorde messufro (*mesefro f., -a*) (Kap II), andra föredrog att göra messmör (*mismør n., -e*). Om man rörde in messufrön i ostvasslan (messufrön ligger alltså som skum på ytan av vasslan), fick man sandmessmör (*sanmusmør n., -e*).

VI Beredning av messmör.

Beredningen gick till så, att ostvasslan (*mesu f.*) vispades upp (*vispe op inf., vispa op pret., vispa op sup.*) och kokades. Den fick inte koka häftigt, utan bara sjuda (*sjule inf.*) Man var tvungen att röra i vasslan då och då, för den fick inte brännas vid (*bränas mä*). Den skulle koka ihop, tills den blev tjock (*tsjuk*) och lite grymig (*gryni*). Om man ville, kunde man tillsätta lite strösocker (*strøsøker*). Vasslan fick stå kvar i kitteln

och kallna (*kænge inf.*), varpå man tog en stor slev (*e stor a slev*) och blandade (*mängta pret.*) det åt olika håll (*åt ömse hsla*), precis som när man lagar potatismos (*pästampa f.*). Messmöret hällde man sedan upp i kaggar (*kage m., -n; -er, -an*) som skulle förvaras i svälan (*sväla f., -n*) i källaren (*tjälän b. sg. m.*).

Av kornmjölsdeg bakade man små bullar (*kløber m. pl.*). Man plattade till bullarna och kokade dem. Bullarna doppade man sedan i en tjock sås (*en tsjuk en sås*), som var gjord av messmör. Denna rätt, messmörsklubbe (*mismørskløbe m.*) åt man som middagsmat, ibland tillsammans med stekt, färskt fläsk (*fäskfläsk n.*). Man åt detta ofta.