

Dialekt-
~~Landsmåls-~~ och Folkminnesarkivet
Uppsala

1209 a

JÄMTLAND

Revsund

Persson, Per i Grimnäs, 1926

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning (på revsundsmål)

18 bl.4:o

1 " " teckn. (s.11a)

1209 a

Exc. OSD

Refsundsmalet.
Använda jälpsterken.

l = tjockt l (= i hjälps); tungspetsen slår upp i gommen.

l = väsande l.; tungan i vaul. l-läge och utstötande av luft.

ng = ng i svänga.

8 = sammansmältning av a. och u-ljuden.

0 = sammansmältning av a. och ö-ljuden.

ſ = sch-ljudet.

d₃ = tjockt d; tungspetsen mitt upp i gommen.

t₃ = tjockt t; tungspetsen mitt upp i gommen.

r = väsande r; tungan i vibrerande r-läge o. utstöt av luft.

v = vibrerand, rent svenskt, r.

n₀ = n-ljud utan hörbar vokal.

ä = ett mildare ä-ljud.

Persson.
Mellgård, Grinnväs.

Jfr H. b. s. aut. 12/1927.

Landsm. Upps. 1209 a

P. Persson. 1926. REVSUND.

Refsundsmalet.

Mjölkhantering:

'mjölka', enda benämningen ^{på} mjölk i allmänhet;

i uppt. minne användes endast ko- och getmjölk till människoföda; sågrevs sådes att även får- och hästmjölk därtill användes i enstaka fall, mjölkad mjölk användes allmänt för uppfödning av kalvar och grisar; den användes aldrig till andra ändamål.

Tuppt. berättelse berättades att en bondgumma haft för sed att någon viss tid hängvärma en gryta mjölk, laga upp en tilja i badugårds-golvet och hålla ut grytans innehåll dit ned under golvet, som gärd åt sina osynliga medhjälpare, men en gång då hon själv måste fara bort på någon samvetskonst vid den tiden, gav hon sin piga i uppdrag att värkställa mjölkmedhållningen. Denna upphettade mjölken till

Landsm. Upps 1209 a

P. Persson. 1926. REVSUND.



kokpunkten och hällde ned under badugårds-
golvet; vid samma ögonblick som detta gjordes,
hade matmodern, där hon satt i hopes av bekants,
utropat som i ängest: "aj! nu bränne nu opp
all smättingan min."

'kunnjörka, jätmjörka, fårnjörka:

'våmjörka' uppsilades i kåril som annan mjölk, att grädda.

'söffile' kallades den nymjölade spenvarma mjölken (i Sund-
sjö: 'sopar'). Den skumbelagda nymjölken har inget
särskilt namn.

'sopar' kallas den nymjölade mjölk som gives barn.

'mjörkstosa' kallades den flicka som sändes med mjölk till
en bröllopsgård under det bröllopet pågick.

Ingen särskild beaktning med 'söffil' förekom på tealar.

'silsup' - den uppsilade mjölk som vanl. tilldelades någon person.



Revsundsområdet.

'sötmjörk' - all svalnad, icke avgräddad mjölk.

'~~varn~~ mjörka' - all skummad (avgräddad) mjölk; namnet kommer av urhållningen ur de avlånga, grunda och åt ändarne uppsluttande träkärl som förr allmänt användes till mjölkkehl; sådan avhållning under det handen eller en vispa kvarhöll grädden, kallades 'varn'; jemför 'varn beva' - vanl. känning av bär. Fliman på kopt mjölk ej annat namn än det allmänna 'sinne'.

'fröutan' - all grädde (i Sundsjöfile).

'sänfröutan' - tjärnad halvskuren grädde varmed man strakte - kades.

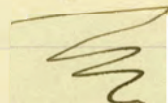
'sänemne' - den grädda som var hopsparad att tjärnas till smör.

'ghötherrmjörka' - den självlöpuade mjölken.

'brämjörka' - den som stått länge så den mycke väl avgräddad.

Landsm. Upps 1209 a

P. Persson. 1926. REVSUND.



Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1209a, P. Persson, JH

'litte surne' - något surnad mjölk.

'sköve se' - säges om mjölk som vid uppvärmning bildar gryn eller små ostklumpar.

'söjes' - benämnes avsmak för även annan osmaklig föda; även den högste grad som är förebud till kräkning.

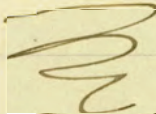
Självsurnad mjölk användes visserligen i nödfall till människoföda, annars åt svinen.

'tsukk mjörka' - den mjölk som genom tillsats av 'seet' blivit seg.]

'setty' - åstadkoms ursprungligen genom påsilning av ny mjölkad mjölk, kallst getmjölk, på rotbladen av

'fettgrese' (*Pinguicula vulg.*) lagda tidigt på sommaren; 'setty' påbrötes i ringa mängd på botten av leäret varefter den ljuvliga mjölken påhålldes; hade man icke själv 'seet', gick man (mycket vanligt ärende) till granngrannman för att

'fa setty' - det ärendet kunde ofta utskärkas till annan lög.



Det förekom att en och annan bondqvarnma icke gärna lemnade ut 'settu', då hon trodde att grannqvarnman ämnade använda den att dra mjölken från hennes kor, 'kuan', 'ku & m'.

'settu' förvarades längre tid genom att indränkta en klut med densamma, som sedan, torkad, kunde förvaras lång tid. Detta sätt var dock sällsynt, då man så gärna gick att få 'man feet', som lags tätt under gräddlagret.

'tsukkne', 'tsukkne lite', 'tsukkne bra'.

Sådan mjölk fördes oftast i en cirkelrund, flatbottnad "flaska" av trä, "laggad".

'tsukkemjörka' bereddes mest av ostkummad mjölk, men äro av skummad sådan, skulle den förvaras lång tid (t. ex. från vintern till sommaren), stälptes den ur kärlet undan för undan i ett större trä-ke i källaren; under lagringen



bildades, genom att 'sukkmjöjörka' 'glöttres', bra mycket
'sm 8, su'; denna avhålldes vanligen före mjölken servering, då åter-
'ihopbraské' - duktigt hoprördt, blev ganska smaktigt. ^{stoden}

I beredningskärl fick mjölken stå vanligen 1/2 dygn.

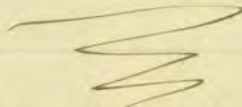
'bränna' - den dryck som bereddes av fjärrmjölk, eller någon gång
survad, glottig fjärrmjölk, ispad vatten, vilket hållt
serverades i trä- eller - porlinskärl; drycken gick i
lagra.

'sötmjöjörka' färbädes vanligen okokat, likaså 'rännmjöjörka', men
av den sednare, företrädesvis, brukade kokas

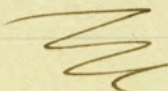
'mjöjörkvelinjen' med kornmjöl; men den okokta mjölken användes ^{ort till}

'brösull' - tunnbröd brutet i småbitar och nedtryckt i
mjölken; till 'brösullen' användes ofta 'sukkmjöjörka'.

'jövrog' - den rest som blev kvar i träget sedan den mesta
mjölken och gräddan borttagits.



- 'k^höbbmatu' - kokta korn- eller vetemjötklumpar i tunn mjölk, i allmänhet kokt tillsammans.
- 'löpen', i sednare tid
- 'sesfile' - ljum mjölk, tillsatt något ostlöpe, löpnad, påhållt vispad grädda, påströdd strösocker och kanel; en härlig rätt förtärd med bröd.
- 'stejkostu' - hopkokt mjölk något svalnad, tillsatt något ostlöpe, gräddad i panna, i stekugn.
- 'sötostu' - som vanligt till ostgöring löpnad mjölk, något hoprörd så att ostmassan sjönk till botten i grytan, varefter varefter alltsammans koktes tillsammans all vasslan inkokt, då ostmassan fått en mycket söt och läcker smak; 'sötostu' och 'stejkostu' brukades vanligen i förmög ('jätrop') vid bröllop.
- 'p^hökek' - ljummad mjölk, tillsatt ostämne så att den löpnat,



duktigt hoprörd och hopsjunken till botten, sedan
upptagen och urkländ vasslan, användes till smörgås-
mat; massan kunde också gärna läggas i formar och
ytterligare pressas till små ostar, dessa lagrades sedan
gerna till 'gammalrost'. Oftast hopsparades de mindre
partierna av 'pbrötsa' till de något surnat, då den sönder-
smulad blandades i den nytlöpade och nyss hoprörda
massan tillrädd såsom till ny 'pbrökk', varefter allsam-
massan uppsamlades i ett större ostmått, 'ostkast', till en
" riktig 'kviringerost'; och lagrades till 'gammalrost'.

'vitmössu' - den kvarblivna vasslan

'mössu' - sättes på elden, och då den just är vid kokning, hål-
les något surnad fjärrmjölk omkring vid kauserna
i kokkärlet, varefter det flyter upp en hel del vit och
lös slags ostmassa som varit kvar olöplad i vasslan;
det är 'vitmössu';

dennda 'vitm & su' upptages så försiktigt innan det börjat riktigt koka; mycket smaklig smörgäsmat.

Det anses för en verklig konst att bereda bra 'vitm & su'.

'mössmor' - varslan hopkoktes till tunn vellings tjocklek, ställdes att orört kallna, hoprördes därefter kraftigt, och var därmed färdigt att serveras som ett smakligt sovel.

'kårodans' - tillreddes på det enkla sättet att

'råmjölka' hälldes i en form eller stekpanna, som insattes i ugn att sakta uppvärmas, varunder den självolöfnade, och fick därefter något stekas tills ytan blivit något bitvis gul och brun, då den var färdig att serveras.

Detta var den vanliga användningen för råmjölk här.

'skräva' - tunn grädda vispades i köld tills issörja (som glee) bildats, då den äts till risgrusgröt vid högtidliga tillfällen.

Landsm. Upps 1209 a

P. Persson. 1926. REVSUND.

'grötveta' bestod vanligen av mjölk, men kunde också vara dricka med något sirap i, 'sirapsveta'.

'Örostu' - mjölk och surt dricka hopblandat och gjummat, då ost bildades; användes sällan.

'fröutostu' - grädda och mjöl hoprört till tjock smet, som lades skedvis på plåt och gräddades.

'fröutgrötn' - kokades av grädda och korn- eller vetemjöl; sårverades hellst sjuka, barnsängskvinnor etc.

III.

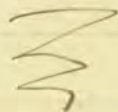
Den uppsilade mjölken förvarades sommartiden hållst i källare eller mjölkbod med skuggigt läge, om vintern i skåp i vardagsstugan, med insatta pinnar för 'frosöm'!

'mjölksekkran' - kallades de ställ vara 'mjölketroga' ställdes. För att hålla luften frisk inlades vanligen grauris; och brädbalkar som solskydd förekom stundom.

'ostläa' eller 'tejna' - användes för ostens lagring till 'gammalrost'!

Landsm. Upps 1209 a

P. Persson. 1926. REVSUND.



- 'mjölkstovu' - det laggade träkärl vari mjölkades, en låg bunke med en uppstående stav formad till handtag.
- 'siltvåg' - en mindre bunke eller träkopp med ett fyrkantigt hål i botten vari inpassats ett kort trä rör, varöfver 'siltappen' lades, denne var vanligen tillflätad och koptvad " av 'kusvejper', de långa, mjuka, tagelartade håren på kornas svansspetsar. 'siltappen' rengjordes i kett vatten och eurislag; torkades helst i solen.
- 'mjölktröga' - voro nästan uteslutande förvaringskärl för fästmjölk. De tillverkades vanligen av gran, ur ett stycke trä; stundom förekom sådana av alder. Se ritning.
- 'tsänbytta' - den träbytta vari 'tsänvonne' kopsparades. Spunster var icke kända. Gräddkanten på träget avskrapades noga och togs med i 'tsänvonne'.
Rengöringen av träkärlen, och isynnerhet mjölktrögan,

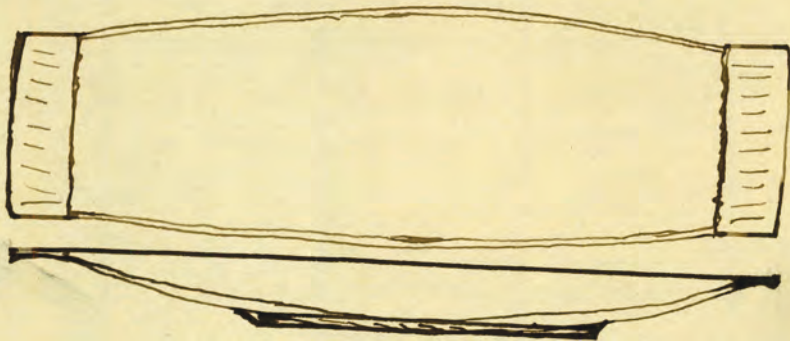
Landsm. Upps 1209 a

P. F. Ersson. 1926. REVSUND.

Bilaga till Refsundsmalet.

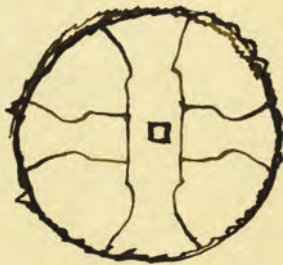
Se sid. 11. a

'mjölktrög! 1/6 storlek.



Spis.

'förelke of mä förelvedi!



Landsm. Upps 1209 a
P. Persson. 1926. REVSUND.

Landsmålsarkivet Uppsala 1209 a
Per Persson. 1926. REVSUND

JTL.

Frgl. 1

var synnerligen grundlig och nogg; man

'basa n' dem med het enlag, grauristvaga och skefte (Equisetum hiemale); sedan de avsköljts med rent kallvatten, ställdes de i salbadet, då så var, med skålsidan fram, på en hylla mot en vägg, att hastigt torka.

Mjölkprodukter förvarades aldrig i nedgrävda kärll ute.

'gäsa' - smöret; sådant tillverkades av grädde från kommjölk; i något enstaka fall har berättats om smör från getmjölk, men sådan lemnar ringa och dålig grädde, churu fet i sig själv; det användes som vanligt smör.

'tsänhöttjen' - c. 1 m. högt laggkärl av c. 2 dm diameters cylindrar, något vidare uppåt och en uppskjutande stav tillformad till handtag; ej något minne av att den varit av urhålkad trädstam; något större och mindre funnos, men utan särskilda namn, ingen

Landsmäsarkivet Uppsala 1209 a

Per Persson. 1926. REVSUND

Landsm. Upps 1209 a

JTL.

P. Persson. 1926. REVSUND.

Frgl. 1

av dem hade hattentapp för Hjärnunjölkens avrinnande.
'²topeln' - den rörliga delen (staven) i holken; på dess nedre ända var fästadt horisontelt ett kors av tunna brälappar i vars ändsidor urskurits så att en vidja kunde iläggas och hopviras till en horisontel cirkel omkring korset; ett fyrkantigt hål var i mitten av korset, varöfver förelskaflets nedre ända var instuckt och fastskilat.

Något annat sätt för smörthjärning var icke känt härstädes förr i tiden, endast att man kunde vispa till smör, och vispade åt det håll det bar sig.

Något "hokus pokus" vid hjärningen är icke bekant, men ville det icke bli smör, troddes någon gramme hava "förgjort" korna.

'gull' kallades det vid riktig hjärning uppkomna gudet.

Landsm. Upps 1209 a
P. Persson. 1926. REVSUND.

Landsmålsarkivet Uppsala 1209 a
Per Persson. 1926. REVSUND

JTL.

Fgl. 1

'skövelse' - sade man då det under tjärningen börjat grynna sig i halken; någon olika benämning på 'tsänsmör' under olika stadierna av tjärnandet förekom icke, det förut nämnda 'tsänfröutan' var blott benämningen på det som vanligen alla familje medlemmar fingo, tilldelat på ett kaffesat, däri var och en irörde något 'mössmör' att förhöjda smaken.

'lidgås' - en liten koniskt tillrundad smörbit, tilldelad.

'tsänmjölka' - förvarades i laggbytta.

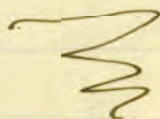
Sedan det blivit smör, togs det upp ur halken och lades på

'gåsranna' - en urhålad plankbit med utlopp åt en avsmalnad ända (hals), på vilken smöret sköljdes med friskt vatten och urknådades tjärnmjölk, samt omedelbart saltades med väl sänderstätt grovsalt.

'ardt gåsa' - smörets knådning, varvid den väl rengjorda handen användes.

Landsm. Upps 1209 a

P. Persson. 1926. REVSUND.



Det knådade och saltade smöret packades därefter i

- 'smörbärn' - en laggad, hög cylinder med trälocke på, det
'gäsbärn' - smör som ilades i fåhodarne, lemnades vanl. där till hösten,
då det vid första snöföre hemkörades. Helarbetad bär förekom ej kint.
'julkäsa' sedan 'julk-smör' formades vanligen till kägla, i en konstrik
snidad träform med granna ornament. Juljuset place-
rades icke däri; det sattes (smöret) vanl. på träställ, smörstol.
'gäsasen' - det elliptiska, av böjt trä tillformade lilla kärl var i matsäck-
smör fördes. Smör exporterades från socknen och körades vanl.
till Härnösand eller Hedemora, i de urspr. bärarne.

V. Ostberedningen har förut i alla här brukliga former och detaljer
beskrivits och skall nu endast nämnas:

- 'smalost' - c. 2 dm lång, 1 dm bred, $\frac{1}{2}$ dm hög, rektangulig.
'kringrost' - c. 2 dm: s diameter, 1 dm hög, cirkelrund, de saltades
aldrig, utan skulle tilljasa (mogna), till, först möjligt,
'gammalrost'.

'ostkare' - det laggade eller smickrade mätt vari ostmassan pressades med händerna och sedan överlades med lösbotten och tyngs, vaul. sten.

'Löpen' - den vätska för ystning som man själv tillvätsade. En kalomage öppnades en smula så att den kunde tömmas på sitt innehåll, varefter en del av de urtagna ostkelturparna äter iplockades jämte ett och annat sillkvord, en hel del kömbär och bitar av gammal 'tsees'; sedan tillkvöts öppningens, lades i kopp och saltades några dagar, upphängdes sedan i spiseln att torka, och på så sätt var 'tsees' färdig. Då man sedan behörde ny 'löp', lade man 'tsees' i en kopp och slog på vassla att stå och draga några dagar; sedan upphängdes 'tsees' äter att torka till nästa gång.

ostränna - på vilken den fyllda ostformen placerades, var likadana som smörträmmor. Gemensam osttillvätska. förtjänst.]
Sötmjölk, skummölk och getmjölk användes.

Osten förtärdes i alla stadier av lagring, och 'gammalrost' lagrades ända till ett år och däröfver.

'mössmore' - hoptändes vanligen i en 'bår' eller

'mössmorbytt' - avhäntades från 'bågen' samtidigt med smöret och såldes.

Mössmörrets tillverkning är här förut beskrivet.

'jetmössmore' - var synnerligen läcker; allt mössmör blev gröligt, och

" medfogs i ask som smör. 'mössveling' förekom stundom, ävens.

'mössgröft' - av korumjöl.

Tröskning.

Wid tröskning under märka timmarna, lyste man sig medelst tjärvedsbloss på grov kubbe utanför logdörren; någon gång med falgljus fastklämd i trästicka som blivit instucken i väggspjunga inne i ladan. Årtadkom n. eldevåda.

Landsm. Upps 1209 a

P. F. Ersson. 1926. REVSUND.