

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

12365

DALSLAND

Ärtemark

25/1 1939

Gustafson, Erik, 1939

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

6 bl.4:o

Exc.för ordreg.Dls.25/4 1969
av Marta Gislason

Exc. OSD

Mjölkbehandling.

Artemark

Utmjölk för mjölk: uj8 h k. Till människofood i Aabeland användes ko- och getmjölk. Mjölk som man brukar gullafon g hade användning för gas man kom i drickat.

Utmjölk för spenvarm mjölk: ujuj8 h k. Utmjölk f. spenvarm: kovarm. Med siltup menades att dricka av den ny silade mjölken. Det kallades pillesupp. Som någon meden man silade mjölken brukade man fråga denne, om han ville ha en pillesupp.

Med söt mjölk menades skummad mjölk. Utmjölk för skummad mjölk: skvmmj8 h k.

Utmjölk för gräddor: gräddor.

Vår mjölken själolöpta sade man, att den skar se. Benämningar på mesjer mjölk: blåuj8 h k skäll. Beträkning för själoromad mjölk, då den är helt litet surad: drögen.

Även själoromad mjölk användes till människo-

Landsmålsarkivet Uppsala 12365
E. Gustafson 1939. ARTEMARK
DLS.

Fgl. 1

Söda.

Benämning på guom tillats av jäsaune för-
ändrad mjölk: sur mjölk, tättmjölk.
Tättaune kallades tätta. Härill tog man
av surmjölken under gräddlaget.

Benämning på tättmjölken i det sega, fräd-
aktiga stadiet: längmjölk. Tättmjölk
tillverkades i regel av oskummad mjölk.
De häril man använde var träfat (träfet)
av varierande storlek, vanligen 25-50 cm.
i diameter.

Den sumpaktigt tätmjölk förstärktes av vuxna
personer. I surmjölken isjuvetet brukade man
blanda havrebröd, s.k. tunnbröd, och även
annat bröd. Denna blandning kallades mjölk-
kassell. Flytkokt mjölk till kall grät be-
nämndes ibland även till andra måltider än
morgonmålet. Den suda bekanta mjölkkrätt

Landsmålsarkivet Uppsala 12365
E. Gustafson 1939. ÄRTEMARK
DLS.
Fig. 1

3.
som bereddades genom tillsättning av läpämne var
sötost. För sämjälk tillreddes knebst, vil-
ket gick så till, att en kruka med sämjälk
i kokades i vatten. Den uppsilade mjölken
förvarades i träfat, som stodo i ett skåp inne
i stugan vinter-tid och som sommaren på hyllor
i majasinet. Skåpet kallades myshäskeskåp.

Det härl, som användes vid mjölkningen, kal-
lades myshäskelätta eller hälla. Det var
ett vanligt lagghärl av gum, något vidare
upptie och med en högre stäv till handtag. Vid
mjölkens uppsilning användes pil. Denna var
av trä, och vanligast fyrkantig; hållets form
kunde vara rektangeln runt eller fyrkantigt.

Pilstappen bestod av tyg.

De härl, i vilka mjölkren silades upp, kalla-
des bankar eller tréföt. Dessa voro till-
verkade av björk eller al, runda, och av

varierande storlek eller cirka 25-50 cm. i diameter.
 Till att skumma mjölken användes sked
 (fröski). Ett skumma mjölk kallades
håva. Grädden förvarades i en särskild
 bytta. Reuzöringen av samtliga mjölkhäl-
 gjordes med s. k. svorlag (vars kokat i
 vatten). Efter reuzöringen ställdes kärnen att
 torka vid spisen.

Suor tillverkades ej av annan grädda än
 den ä komjölk erhållna. Uttryck för kama:
küma. Därmed menas hela redskapet. Här-
 man var laggad, och av olika storlek, men
 vanligen cirka 1 m. hög, vidd subk. 25-30
 cm. Något minns av att den bestod av en
 urholkad trädstam fämes jute. Kämstaven
 kallades löch. Dess mindre del var formad som
 ett kors. Materialet var putast trä. Korset
 var anbringat vid stosen genom ett hål i korset

Landsmålsarkivet Uppsala 12365
 E. Gustafson 1939. ÄRTEMARK
 DLS.
 Fgl. 1

?

5
tik lastholts med en kile i staven.

För genom vispinny kunde man åstadkomma smör.
Man lita då visa medals.

Åå man skulle till att kama brukade man brada
sin "gräddgäsen" på bröd. För främmande bjöd
på sådana. Användes gräddgäs.

Värmjölken användes i smältet. Efter kameran-
det sköljdes smöret i fint vatten. Kärlet
hållit var träfat. Smöret knådades väl, så
att all mjölk blev avlägsnad, varefter det jal-
tades samtidigt. Stämning för knåda smör:
äta. Redskapet, som användes, då man knå-
dade smör, kallades smörslor. Den var för-
mod som en matked, men något större och
med "budare, plattare blad.

Än av det mjukämade smöret brukade man
göra sig själva eller också bjuda främmande på
mindre smörgåsar. En sådan smörgås kallades

6.
hämngäs. Aret färdiga puorot packades med i
puorlötker. Dessa voro lagghärl av olika stor-
lekar, vanligen 30-35 cm. höga och c. 20
cm. i diam. Loket var plant, försatt med hand-
tag, och fastsattes mellan tre högre stavar
med lösa pinnar, som trädde genom stavar-
na.

Landsmålsarkivet Uppsala 12365
E. Gustafson 1939. ÄRTEMARK
DLS.

Frgl. 1