

12628

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

12 628

Jämtland

Hamnadal

Persdotter, Märta 1938-1939

Pers i ULMA:s frängel. i Skjottuskällning.

9 bl. 4:

12628

Mjölkhushållning.

! Språkligt otill-
fredsställande! L.

(VR-r 24/10-68)

Allmän benämning på mjölk: "mjölk". Koras och gettas
nas mjölk, användes till människoföda. Mjölk användes,
att föda upp kalvar och killingar. Spensarm mjölk, "mjölk"
"gljmmjölk", "söppe", särskilt smycket av barn. Krimms som
trakterade med nytilad mjölk, kallades "söppedock".

Sådan traktering förekom, vid byggaudet av hus, vid biallek,
begravningar. Föt mjölk, var benämningen på ostkummad
mjölk, dess motsatt; skummjölk, råmmjölk, blåmjölk.

Grädden användes oftast, fil. Tjåblöpt mjölk, surmjölk,
endast litet sur, lagnad mjölk. Av den mycket surade
mjölken blev det "pläckt". Det är ej känt, hur låtmjölk
silades på låtgräs. Tåte fanns alltid bravad i någon
gård, där fick man, om man var utau. Om det också var
bana varsla av låtmjölken, gick det lika bra, att sila
på. Man öste litet låte på kålet, sedan spensarm mjölk
över. Det blev tjockmjölk, som den här kallades. Tållen
silades tjockmjölk av skummjölk. Tjockmjölken

mjölkhusställning.
 förvarades helst i närebjuffor, så den togs med i matsäckerna
 under utfärdar. Om den var lång och seg, kunde den kallas
 långmjölk, ibland var den sluff. Den silades ofta i
 träbunkar (laggkål) om man åt den, utom att först
 "kloppa" upp mjölken, var det filbunke. Skulle det vara
 riktigt fint och gott, vispades tjock grädde på, således
 blev det två lager grädde. För att ha god tjockmjölk, var
 det bäst, att ofta sila nytt på tibet fäse. Blev tjockmjölken
 riktigt misslyckad "gröcklu", gavs den antingen till krea-
 huen, eller slops i den så, där råmjölken förvarades, till
 man gjorde ost av den, grunuelost. Ost först, var lika
 blanda med av vatten och tjockmjölk, eller råmjölk
 ypperlig, "blanna". Tjockmjölk förtärdes både kokt och
 okokt, av vuxna personer också. Då man blandade
 bröd, "brut-ti", lumbröd i mjölk eller grädde, be-
 nämndes, "mjölksull" "filsull". Sin kall gröt, äls kall
 tjockmjölk, det var svalkande, i varma sommar dagar.
 Den kunde användas, både som morgnål, eller som

Landsmålsarkivet Uppsala 17628
 Märta Persdotter. 1938-39. HAMMERDAL

JTL.

Frgl. 1

Chjölkrustställning.
 efterrätt till middagen. De maträtter, som breddes var mjölk,
 i krag eller bunke, var den finst omtalade, filbunke, filkråg;
 det var sötmjölk, som fått stå ovid i kragen, ett eller två
 dygn, så att grädden skulle bli riktigt tjock på ytan. De
 användes en visk, att hålla mot grädden, så att den stanna-
 de i kraget och blänmjölken hällades bort. Chjölkrätter, med
 tillsättning av löpsårme, var kärsfil, som antingen äls
 tillsammans med färsk ost, eller karns. (or kornmjöl och
 vassla, gjordes en deg, varor gjordes små, runda kakor, som
 kokades i vassla.) — Rätter av ränmjölk, kattdans, söst,
 (löpsad mjölk, som sedan fick koka, tills den blev fast)
 Ränmjölk tillsattes ännu pannkakssmeten, ränmjölkespannkaka.
 Den massa, som vid kokning av vassla, sleg till ytan, kallades
vifmuse. Den kunde användas både som smörgäsmat och till-
 sammans med grädde, som rätt. Rätter som breddes,
 med tillsatt av öl, dricka, (eller sirap) var ölost, eller ölsupa.
 Kärsgrädde, kärsfil, var en omflykt rätt, antingen med
 bröd, pannkaka eller väffor till. Kärsfil och plöck;

Landsmålsarkivet Uppsala 12628
 Märta Persdotter. 1938-39. HAMMERDAL

JTL.

Frgl. 1

Chjölklushållning.

Rätter av mjölk eller grädde, med tillsats av mjöl; pannkaka, vofflor, välling, klimgmjölk, gröt. De fingo nog, mest användas kommjöl, vete mjöl var sällsynt vara, på den tiden. I en gröt användes alltid smör, en klick lades mitt på grötfatet, "gästbrönn". Den myslade mjölken förvarades i mjölkboden, sådana fanns både i fåvårdarna och hemma på gården, där kunde mjölken förvaras aurlänge i mjölkboden, kallaren eller rum utan fönster, käre härbre.

Chjölklagen ställdes på mjölkhyllan, eller slimman.

(redogjort i fåvårdarna.) Man mjölkade i en stara, av trä, laggad, med en hög star, som handlag.

Kärl som användes att sila mjölken i; fat, brag, bunke.

(laggkärl.) Att skumma mjölken kallades, att "rörna" med hägn", och gick en till, att en visp sattes, mot grädden så att den blev kvar i träget och mjölken fick komma ner i kärrmjölkssiv. Grädden kallades i filbyttan eller kärrbyttan, till det var en mycket, att det behövde kännas. För att rengöra trägen, användes traga av skifte. (mjölktraga)

Sjöökhuskälling.

Sedan ställdes de ute, att torka och vådras.

Beredning av smör: Smör eller "gås", tillredades endast av gräddor av kornmjöl. Benämning kärna, avsåg både själva utvirket och kärlet som användes, men vanligaste benämningen var holk. De var i olika storlekar och till formen, långa, smala och runda (laggade). Inget hål fanns i botten, för kornmjölet att rima ut genom. Den hölls upp holken, sin smört lagits opp. Kärnstavarna kallades lörel, dess nedre del bestod av ett präkors, med ridjer runt om. Ingen särskild plats var för kärningen, det kunde frångå inre eller ute, allt efter rådtecken. Smör kunde också fås, genom visping av gräddan. Om kärningen misslyckades, berodde det på, att gummen slar, vacker kommit i gräddan. Om gräddan behövde uppvärmas, störljades holken, med kokande vatten, innan gräddan drogs i. Kom påminnande då det kändes, skulle de alltid bjudas på kärnfil. Karmmjölet kunde användas till gammalrost, men mestadels fingo kreaturen den. Sedan smört var färdigt, togs det opp ur holken,

bjölkhuskällning.

med löten och lades i smörpråget. Därfter sköjdes det i flera vatten, som hämlats från kalkälla. Sedan skulle det utredas, "fli" smöret, för att få det riktigt fint, samtidigt med saltningen. En "liugäs" kunde skänkas bort, gärna rund till förmånen och var, på en cirka 7 à 5 kg. — Sedan lades

smöret i smörbyttan, de var av olika storlekar och laggade. Smörbyttorna firvarades i kallaboden, tills de klöjades hem.

Vid fulliga tiufällen, särskilt vid julen, utirades smöret, julgäs, i olika ornament. Vid utfärdar, firvarades smör i smörask. — Ost, var benämningen både på fast ost,

och mjuk, ej formad massa, t. ex. söst ost är råmjölk.

Ostsorter som tillverkades var, vitost, eller gjetost, meost, koost, gammelost, eller plöckost. Saut som maträtter, söstost, färsost.

I vanligaste fall gjordes par, var ost och meost, men ibland användes masssmöret löst.

Ost gjordes, dels av rebart kornmjölk, var den söst, blev det söstmjölksost, var den skummad, blev det gammelost.

Ost, av rebart gjetmjölk, blev vitost, eller gjetost.

Sjöltekushållning.

Ost, tillrekades ibland, av sammanslagen ko och getmjölk. Här användes ej korgar, att giva ost i.

Ostlöpe gjorde man gjähr. Tillvaratog katomagen "keson". Sedan den kokats väl, klippes den smides, kokades med tillsättning av litet mjölkost smör.

Ostberedning; Sjölken hälldes i tesgryttan, som först hängts på viden i spisen. Därefter vindades gryttan över elden, tills mjölken var lagom tjunn. Med fingret kändes effu, då vi var. Då hälldes litet löpe i allsammans och röddes ordentligt om, med isom. Sedan skulle det stå ett löpe, på ytan syntes, då det skett. - Då ritades med isom ett kors, över ostmassan och skak därefter skulle det röras om riktigt ordentligt. Då skulle det ytterligare stå ett tag. Då småningom skilde sig ostin, i vasslan. Ostmassan togs upp ur gryttan, med händerna. Frammande bjöds på "kesmus" (smakbit av ostu, direkt ur gryttan). Gelosten gjordes i fuktaktiga ostkar, med utsirringar. Massan pressades med händerna

Hjökhusställning.

mer i kant, vasslau ramm ut på sidorna. Så togs sten
ur kant några gånger, vändes, pressades, tills den
var slät och fin. Så fick den stå i kant, till följande
dag. — Då gammelstet gjordes, klädde man
kant med en vit frasa, otkläde. Kant var gärna
rent till formen. Den skulle stå i kant i flera dagar,
med en sten på locket, så att vasslau skulle rinna ut.
Den vasslau, finns mestadels kreaturen.

Redan ofarna lagits ur koren, skulle de locka på
otshyllan i slugan eller svalen några dagar, sedan
ställdes de på otshyllan i källarboden. Färdiga ofar
skulle vändas på, varje dag. Gylfsten kunde färdigas
redan efter några veckor, men blev finare, desto
längre den lagrats. I se till jul var sommarens
ofar fina. Gammelosten måste lagras längre, för
att den skulle bli "jors" (gul till färgen och nästan
kimlande.) Den mjölk man behöll, sista krallen
och morgonen i bodarna, gjordes of, var sammant-

kyötkhusställning.

slagen ost och konjök, flytkningsosten.

Chesmir, most; Vasselau kokades itoge, den tjockflytande massa, sedan ställdes messmörigrytan på elden, för att kalla. Man fick ej röra om, förvån det var riktigt kallt, ty då blev messmörret sandigt.

Chasson östes därpå, i ett fyrkantigt ostkar, klätt med vita hasor. Karlet ställdes i ett tråg, fick stå några dagar, så att vasselau rann av. De östen togs ut karlet och hasorna, ställdes den på ett ostbräde och med en kniv, drognad i vatten, jämnades ytan, "fri" östen. Chesmörret förtändes också i lös form,

lösmost. Fämnande bjöds på messor, direkt var den kokande grytan, var det i början av kokningen, var det vitmassa. Nämnada messmör var av gelufjölken.

En annan ost kokades av korassla, surressmör.

Den förvarades i en bytta, surressuorbyttan. Ost användes endast, som ingrediens, i råg eller lumbrod.

Chasson östes ope, i kokande vatten, då degen gjordes.