

12837  
Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

VÄRMLAND

Brunskog

28/7 1939

Arvidsson, C.A., 1939

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

12 bl.4:o

3 fotogr.

Exc. för ordreg.sept.1944  
av R.Broberg.

12837



M j ö l k h u s h å l l n i n g .

Brunskog  
Värmland.

Mjölk heter på brunskogsmålet *mjölk* .

Man använder här mestadels komjölk. Men enstaka gårdar, som haft getter, ha även använt getmjölk, Stomjölk var förr vanlig som medicin mot kikhosta. Dricker man inte all mjölk själv, så ger man

den åt kalvar, svin och höns, ty " en kån<sup>1</sup> fæl<sup>2</sup> ònta<sup>3</sup> hæl<sup>4</sup>  
*båt<sup>1</sup> mjörka<sup>2</sup> ut<sup>3</sup> jera<sup>4</sup> hæl<sup>5</sup>er<sup>6</sup> ot<sup>7</sup> kräka<sup>8</sup>  
råmjörk<sup>9</sup> kallas också på n<sup>10</sup>äst<sup>11</sup> mjörk<sup>12</sup>.*

Den spenvarma mjölken kallar man *pöpvärm<sup>1</sup>* .

När man silat mjölken, drack man *silsüp<sup>1</sup>* . Särskilt gav man den åt barn, ty " *öj<sup>1</sup>era<sup>2</sup> skul<sup>3</sup>a<sup>4</sup> hä<sup>5</sup> silsüp<sup>6</sup>an<sup>7</sup>  
fr-at<sup>8</sup> de<sup>9</sup> skul<sup>10</sup>a<sup>11</sup> b<sup>12</sup>st<sup>13</sup>ä<sup>14</sup>ta<sup>15</sup>"* .

Vid begravningar har det varit och är fortfarande sed, att man tar med sig mjölk och ägg till *begrävningst<sup>1</sup>ö<sup>2</sup>ga<sup>3</sup>* . Det händer att man får så mycket mjölk, att man inte vet vart man skall göra av den. Ofta gjorde man förr och gör ävenledes nu smör och färskost av mjölken. De som kom med mjölken kallade man *mjörk-*



bæra . Mjölken med grädden kvar i kallas <sup>söt</sup>  
mjölk eller vanl. <sup>nysla</sup> mjölk .

Skummad mjölk blir <sup>skö</sup> mjölk eller <sup>brä</sup> mjölk.

Grädde uttalar man <sup>gräda</sup> .

Skumma av mjölken heter: <sup>röma</sup> <sup>tä</sup> <sup>gräden</sup> el. <sup>sköma</sup> mjötka.

<sup>fil</sup> användes i betydelsen tät (dial. <sup>täta</sup> ). Den har man  
vid tillverkning av <sup>filbunke</sup> . Man säger att en fil-  
bunke <sup>gar chöp</sup> .

Självlöpt mjölk benämnes <sup>gräna</sup> mjölk . Är den endast o-  
betydligt sur, säger man att den är <sup>dröga</sup> .

Den magra mjölken kallas <sup>brä</sup> mjölk .

Den självurnade mjölken ger man vanligen åt hönsen, då man själv  
inte förtär den i vanliga fall utan i stället använder filbunke.

Filbunke silades förr ofta i stora trätråg ( <sup>trétråg</sup> ),  
som man sedan åt ur gemensamt. Man kunde också vispa filmjölken  
och dricka den och kallade den då <sup>lång</sup> mjölk . Nu har man  
i allmänhet filbunke i mindre stenkärl ( <sup>stökärl</sup> )

Tätan gjordes av filbunkens gräddlager, som lades på ett

flyttas under  
m

flingströk

1/2 m

Se även!

Landsmålsarkivet Uppsala 12837  
C. Arvidsson 1939. BRUNSKOG!  
VRML.



papper eller linafila, och fick torka. Det berättas, att man skickat sådan tät "te skäckta som gat ävar te améckät". Tog tätämnet slut, lånade man i granngården och det var ett väldigt springande i gårdarna på värkanten, då man skulle "låna tät".

Tätan kunde vara lag eller stöt.

När tjockmjölken misslyckades kallades den kråkämjörk och man gav den åt svin och höns, men man kunde också baka in den i deg.

### M j ö l k m a t r ä t t e r .

Av sötmjolk och skummjolk beredas helsäningsgröt och sötöstgröt. Dessa äro egentligen samma sak men skillnaden var den att den förstnämnda skulle vara hel, medan den andra rördes om till en riktig gröt. Utom dessa har man också östakäke. Dessa voro vanliga som förning samt som kalasmat.

Råmjolk: av denna får man pånöst (kåhr-



öst, kärvdäns och st<sup>ij</sup>upöst . Pannost stektes vid mycket sakta eld, för att alltför stark vasslebildning skulle undvikas. Socker och salt tillsattes. Stoposten bereddes i en gryta, som ställdes i vattenbad. Den användes tillsammans med mjölk och socker till efterrätt. Den räknades som riktig kalasmat.

Förr tillsatte man mjölk till öl eller dricka och fick då ~~ö~~s~~u~~p eller ~~ö~~r~~ö~~st . Genom tillsats av sirup eller ättika fick man ~~s~~ö~~t~~s~~u~~p .

#### Mjölakens förvaring och gräddbildningen.

Mjölken förvaras i källare eller förr mera i källor med kallt vatten. På större gårdar har man särskilda mjölkkammare med is i bassänger. Inne i kammaren st<sup>t</sup>ör man enris för att luften skall bli frisk.

J/grav  
 2/ Om möjligt med  
 för långditt  
 J. O. Wänerb. heter  
 är stopost



B e r e d n i n g a v s m ö r .

Smör kärnade man i en stävgäna . Med kärna menas hela redskapet. Det fanns och finns kärnor av olika storlekar. Kärnstaven kallas stria eller gänsstäv . Nedre delen av strien bestod av ett kors, som var försett med flera hål. Detta kors var av björk. Korset kilades fast vid kärnstaven med kilar av fett granvirke. Numera har man s.k. vindkärnor med en vev.

Man kärnade mest av komjolk, men i enstaka gårdar hade man getter och kärnade då också av getmjolk.

Om kärningen misslyckades sade man t.ex. att "at dæn  
fütra ha dröta i gäna. nar kärna gargäl far  
än iga smör. Mot trollytg hade man ett tjärkors under kärnan.

Man kunde kärna smör genom att vispa grädden och då gällde det att man som regel vispade åt samma håll hela tiden. Dessutom kunde man ha stora glasflaskor, i vilka man skakade grädden tills det blev smör.

Landsmålsarkivet Uppsala 12837  
C. Arvidsson 1939. BRUNSKOG  
VRML.

Frgl 1

*I botten med långstrucket!*



När man kärnat en stund *skä* *æ* grädden. In-  
nan grädden skurit sig, tog man en del av den tjocka grädden och  
gav bort den åt grannarna. Kärnmjölken drack man dels själv, dels  
gav man bort den, eller också fick svinen och hönsen den. Man  
kunde även baka in den i deg liksom surmjölken.

Det nykärnade smöret tvättade man och *delta-t*  
i ett *smøttrøg* eller *smørfæt*. Samtidigt saltade  
man det. Smakbitarna kallades *gångås*, som man tog  
smörsleven och klappade på en brödbit. Vid ältningen av smöret  
begagnade man en *smøsté* (v) eller *smøsl*. Dessa voro  
gjorda av tanner. Tanner (*tånar*) var av den förhårdande delen  
av gran och tall. Denna förhårdning uppstod vanligen då träden ska-  
dats av eld vid svedjning.

Smöret packas ner i *smørbøtter*, som voro  
laggkärl. De förvarades vanligen i källaren.

Förr brukade man inte vara så noga med utsirningen. Det  
var viktigare att smörslagan var så stor som möjligt, ty man sat-  
te alltid fram den hel på matbordet. Ju större smörslagan var des-

*smøttrøg?*

*smøsté*



to bättre, " fölla va bra te visa mägana

. Måg behövde inte bara vara en man, som redan var gift med en dotter i huset, utan också en <sup>som</sup> s.a.s. kom och såg sig för, en eventuell måg.

Det första utsirningsredskapet var en smösi,  
som var tandad på ena sidan av skedbladet.

Vid utfärder hade man smöret i askar av näver eller tunt trä, s.k. smöräsk.



Ostberedning.

Påskost bereddes av sötmjölk med kärnmjölk som löpe. Getost var och är ovanlig i denna trakt. Förutom sötmjölksost gjorde man även skämjölkost. En annan sort var Kämanost (=kumminost), som förekom ibland. För att forma osten betjänade man sig av ostkorgar eller som de kallas ystakäl. Man brukade ta upp en klump ur ostmassan och ge barnen eller besökande. Det var en östaggök. En viss Klas-Johannes från Gräsmarken tillverkade förr i tiden ostkorgar och for omkring i socknarna, där han sålde dem.

Vid pressning av ostmassan i korgen använde man bara händerna.

Framställningen av ostlöpe (löpeta) gick så till att man tog löpmagen av spädkälvar och lade dessa i vatten och drog ur löpämnet, men det var viktigt att inte det, som låg inuti magen, kom i vattnet, utan löpämnet skulle silas genom skinnet. Sedan kunde magen torkas och användas ytterligare gånger. Mjölken ljumrades i stora järngrytor. Vid ostberedningen höll man



till i Kövan (=köket) och mjölken värmdes i bengrytor i

Mjölken skulle vara ljum då man tillsatte löpen.

Som mått hade man vanligen: en tesked löpe till en kanna mjölk.

Sedan skulle grytan lyftas av så fort mjölken ystat sig, och ostmassan lades i ÿsta köla och pressades samman med händerna. Saltningen gick så till att man gned i den pressade osten med salt eller lade den i saltlake.

Ostmassan kunde stjälpas ur formen redan andra dagen. Sedan ställdes den på en östhäk för att torka. Ju mer ost man hade att ställa i förnstren på tork, desto rikare ansågs man.

Osten kunde vanligen förvaras minst ett år. Man brukade göra julosten, när kreaturen släpptes ut på våren. Osten åts när den blivit torkad. Dock inte färskosten, som man åt omedelbart. Den andra osten tvättade man och blötte genom att inlinda den i en våt duk för att mjuka upp skalken.



Förr hade man ibland gemensamma osttillverkningar,  
som benämndes *ostøls* .

Landsmålsarkivet Uppsala 12837  
C. Arvidsson 1939. BRUNSKOG  
VRML.

Frgl 1



M e s s m ö r .

Genom att koka vasslen fick man *mēsa*.

Det var mycket noga att den vispades så att den blev smidig och fin. Den kunde och torkas till *sänäst*, som revs på smörgåsar, s.k. klengåsar. Kokningen av messmör var ganska dryg och man måste röra om hela tiden tills massan kallanat, för att inte "*mēsa skula bli grusat*". Man formade messmöret i gamla *ystakäla*.

Det var i allmänhet husmodern själv, som förrättade all ystning.

Vid omrörning av mesen använde man en *mēs vēs p*. Den var styvare än en vanlig visp och hade kraftigare skaft. Besökande fingo ofta slicka av vispen och ibland slicka ur själva grytan.

Messmör hade den lösare konsistensen och kunde bredas på smörgås; mesost var fastare och förekom i bitar, som man skar i skivor; sandosten var torr och hård och revs till pulver.



Blev mesen för tjock och för hårt kokt,  
klämde man sönder den och blandade färsk grädde i och bredde  
detta på smörgås.

Landsmålsarkivet Uppsala 12837  
C. Arvidsson 1939. BRUNSKOG  
VRML.

Frgl 1





Film nr 2113

Foto: C.A.Arvidson.1939.

Östehäk.

Landsmålsarkivet Uppsala 12837  
C. Arvidsson. 1939. BRUNSKOG  
VRML.

Frgl 1





Film nr 2115

Foto:C.A.Arvidson.1939.

fönkärva.

Landsmålsarkivet Uppsala 12837  
C. Arvidson. 1939. BRUNSKOG  
VRML.

Frgl 1





Film nr 2116 Foto:C.A.Arividson.1939.  
Stavkärna.

Landsmålsarkivet Uppsala 12837  
C. Arvidsson. 1939. BRUNSKOG  
VRML.

Frgl 1