

1339

1339

DALARNA

Å1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Ericsson, Back Olof, 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1

Mjölkhushållning

22 bl. 4:o

1339

L.L.

Exc. S. Björklund

Upptecknat av Back O. Ericsson  
född och uppväxt, samt haft sin näring  
som bond, i vanlig mening, inom Åhls  
sacken i Dalarna, född den 14/4 1869.

kap. I Om mjölkhuskällning.

Mjölk som kallas silsöjpa då den är  
siktigt fäsk. Kranmjölk och gottmjölk  
är äta för folk, ävenså, om det är gott  
om den, Till kalpar & grisar. Mjölk skulle  
målarer ha i älsingsfärg färre i tiden,  
Man skulle vara mycket sädel om  
mjölken, för det var mycket att göra -  
innan den kunde istudbrunnas, det  
ha vi lärt av far & mor.

Spänvarm mjölk eller nymjölkad och  
nysilad, skulle småbarnen ha utaf,  
"dasslikas" liksom de äldre då man  
i tidig masgarväkt varit ute på

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N

DAL.

Fgl. 1

Ordb.:  
mjölk.

Ordb.:  
spän-varm.

slätter, som skärdes arbete; hammit kom  
 till mjölklags "tiden för mjölkningen"  
sväng i sugen "lugrig i skack eller trutt"  
 ävenså om de hitta på kom nänn,  
 "det kom någon särskilt bekant," så skulle  
 de hafva en silsepp, vid ett sådant  
 tillfälle, å på ha tia brukant vi nå kaffe  
 "i färre tider då man inte viste om eller  
 beagnade kaffe".

Söt mjölk kallas sålun mjölk som  
 inte hammit stå så länge, så att  
 det bärgat vara någon nämvärd gräddle  
 på, kallas äkta eskummad, och aspa=  
 serad nu för tiden. nu i tia!

Skumm mjölk eller separerad, söt ändå,  
 förs kallades den för Rännmjölk som  
 hammer av, att den rändes ner utaf  
mjölkbenken eller mjölktråge, för ett

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
 Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N

DAL.

Fogl. 1

Ordb.:  
rännmjölk.

(se tecken.)



Mjölktråg.

Bilderna tecknade i skala 1:1000 M. E.

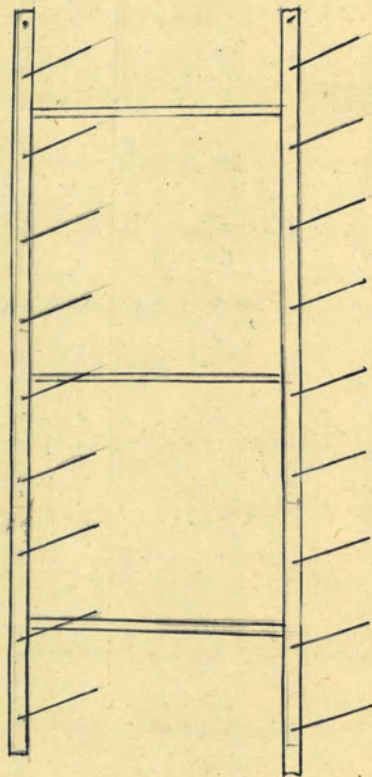
lättrindeligare komma åt flötan "gräddor"  
Skott mjölk. Blev det skinn på "hinna"  
 men då skulle den vara söt, hällst lyp-  
 nade den ihopsig "ystade" eljes.

Grädd eller flötan som vi sade innan  
 separatum kom till. Filbunke bestod av  
 en mjölkbunke askummad eller oräntnis  
 som stött ett dyng eller så, men icke  
 ett mjölkben hunnit blifvit viden blå,  
 ä inte grädd heller "sjelflykt" för då  
va då bara gluttermjölke, som man ibland  
 fick äta i brist på annan, eljes var  
då storkalpen häll storgrisen såm fisk  
 den. Sprut var det med den egentliga  
filbunken då va askaple härle! att få  
 eliska filbunke med grädd ä allt,  
 särskilt under fäbodliffets tid,  
 då skulle besökande ha filbunke av jämtanä. "fäbodjenta"

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
 Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N

DAL.

Fgl. 1



Mjölksstige,  
pinnes inbarrade, samt trägen med ämelarna -  
skulle visa från, skala 1:1000.

Tättmjölk eller tjockmjölk, får man genom ett sila på, tättmjölksgräs, från början, ifall man råkat tappa stå tättmjölkstja som löm "de" ibland förvarade en längre tid i en linnetrasa ihopknytt till en sedd, i seddan när man ville ha tättmjölk, var å ta å sätta sedden uti en krapp "krapp" med syssilud mjölk, får stå en tid, beroende på väderlek och temperatur, sedan var det till att menja ihop tättmjölka å hella den i botten på en större stänka, stumpot, eller krage, efter behag och åtgång, i regel höls den i makt medels påsikning i mindre krappes "kräs" och sattes i skåp eller brällarsum, må lagamt vär, "lämplig temperatur", å än det gick klent må mjölkstja, så får den

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:1

DAL.

Frgl. 1



mindre svartfärd träkaffe.



inte färfäres ändå "släso bast" utan  
 det slags vatten uti, i drocka som  
 blanda, under sommaren då ä vå värm  
 ä törstut, "törstig" i bergningstiden

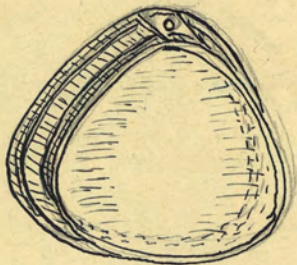
När man var i skogsarbete och på slätt-  
 eränge, hade man tätmjölka eller lång-  
mjölka "som den ibland kallades" med sig  
mässä, i laggade träflaskor, "se andra sid."  
 den kunde stå sig i veckor och månader  
 ä bli så tjock säm gröt om den  
 bereddos av eskemmad mjölka, eljest  
 kunde det säkä bli vaska mä.

kap. II Löt mjölka förtärdes ogerne uppbrökt  
 av vuxna personer, skulle det så vara  
 så blandades i tjockmjölka, och hadde  
man röd till så kun man ta så tä  
 ä bland i sura "syrlig" flötur "gräddde"  
 bryt ti brä, hvilket blef gott mjölka. (mjölkae!!)

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
 Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N

DAL.

Fgl. 1



Laggad träflaska

Uppkoket sötmjölk var mycket vanligt till kall gröt, som morgunmål, i likhet med välling. På långfärder i vintertid medtogs uppkokt sötmjölk sedan man lätit den färfrysas, för att den skulle stå sig för vällingkukning, och för senare tid till Trappegräddla, man fick skrapa i kugga med knif, för att få ne öfna "utaf densamma". Öre sötmjölk gjordes sötmjölkrost, sötmjölk i annan mjölk seer eller vsiden gjordes också rost samt utaf vasslan kukades missmår "mes-rost" hvilket tog en tid av flera timmar, mindre tid för mindre - i längre tid för större kvantum vassa, under ständigt jem eld, tills det tjucknat och tillsettes med litet fint mjöl, fick stå i svalna, sedan rördes

Ord. i  
Sötmjölk.

Landsmålarkivet Uppsala 1339  
Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:1

DAL

Fgl. 1

am, och ästes opp i formen med  
 linnetrasa emellan annars fasnadläve  
 "klibba fast" fick stå i stölna, stölpus  
 us på brädbrickor i torra, sedan både  
 ostar i messvärshimpar stopplades opp  
 i hessbrä, Måsta tillverkning skedde  
 vid påbodarne, der påbodjüntarna förs  
 det mesta vara ensam om den mycket  
 mjälken, Förstådes sedan hemma på  
 bygden året efter, blef den gammal  
 så blef den bättre, särskilt vad osten  
 beträffas, "gummelost" mesosten am  
~~den~~ blef tunn och hård bakades den  
 om med tillsatt litet sätmjälk och  
 kallades blötmissmår hvilket i likhet  
 med smår beedles på bröd, och betrak-  
 tades som mycket goda missmårgäsar

Ord. i  
mes-smör

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
 Back Olof Ericsson. 1927. ALS S:1N  
 DAL.

Frgl. 1

In rämjölke <sup>eftersom</sup> tillreddes halfast eller  
 halfdans, <sup>eftersom</sup> get, killingsspritt.  
 Rämjölken blef <sup>eftersom</sup> 1<sup>st</sup> dagens, när han  
 halfvat, i vilken blandades ungefär hälften  
 annan söt mjölk, hölls i en panna  
 eller plåt-muelläge som ställdes i ugn  
 eller stekning, evl. metella, etjest före-  
 kam att | Man kokade halfasten i  
 killingsspritten i krucka och vattenbad  
 som bestod af, att tillreda rämjölken  
 i en krucka, sattes i kokande vatten  
 tills den blef färdig, | den sednare an-  
 sättningen skulle vara förmanligare,  
 när sådan mat kom fram på bordet,  
 hvilket ej kunde ske vid andra till-  
 fällen, än när en ko halfvade, eller  
 get killade, då ansågs det, att det  
väntrades näring, betyder "gudt å mycket"

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
 Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N  
 DAL

Frgl. 1

Ordb.:  
Rämjölke

Vid kokning av vassa till missmäs  
 försam ett på ytan avsett ett skum  
 som ästes till "utaf" och kallades missa  
 uti hvilket bröts hårt bröd, med någon  
 sked kårnplötur på, då det fanns till hands,  
 ty i regel kårnade man smår, samtidigt,  
 som gjordes ost, och kokade missmår.

Ordb.  
 mesa f.

Blöst bestod av mjölk i maltelika  
 som kokades ihop vid tillfälle, då i  
 bland, kun man kram hem prussin  
i äll utfäsin. "prusen i ruskiq"  
då var ä bll, ett på dricka i sej  
en het älost, då var man varm av,  
 och kry igen. en vanlig hummedesin,  
 Mjölk i gräddde på, äts till vattugröt  
 ofta vid påbadar, samt liksom hemma  
 då dagen för kårning av smår inträffade,  
 kårnmjölk, plötur, i gröt, var ett bastant mål.

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
 Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N

DAL.

Frgl. 1

Mjölke som höll till braka "d. v. s. söt mjölke",  
 kokades i allmänhet välling till margu-  
 mål utaf, med mjöl, skrätt eller nått  
 kornmjöl, förs i tia i natid med vetmjöl,  
 välling, eller skesing "säs" kokades enahanda  
 till i vatten uppkokt paltbröd, med litet  
 flött i påskapret missmör, kallades paltmölja  
 och tillagades sådan, i tiden då man hade nå  
 går tå. | Har äfven förekommit i tiderna  
 att man kokat välling av fjärmjölke -  
 tackmjölke, | kommer en tackas, en del  
 folk endast hade fjärbreuter, som fjä-  
 särgning, i ett sådant hem en gång, då  
 en liten flicka vaknade en morgon,  
 ropade, Mamma! ha tackavällingen vesti  
 braka är, "blefuit". | Mjöl ä missen  
 blef missedej, som bakades gabulla  
 af. | "gadt bröd utaf"

Ordb.:  
 paltmölja

Ordb.:  
 mjölke

Ordb.:  
 mesa f.

kap. III Mjälken, när den blifvit silad i  
 trägen, ställes de upp i mjälkstogen på  
 väggen i stugan, lika dant "likaså" i fäboden  
 på sommaren, men det kunde hända, att  
 folk som hunnit kunnit sig för låta  
 "fått såd till," byggt sig en bod eller kammare,  
<sup>av timmer</sup> särskilt för mjälkens förvaring, hvilket  
 också började förkamma på hembygd.  
 "der man vistades på vintern" så blif äfven  
 mjälkrädlare av sten på sten nedgräfd i bakken  
 "masken" med hyllor av träklufvar, inga  
 gluggar eller öppning, dock ett litet fönster  
 på mjälkrammaren, der sådan kunnits sin  
 pedlborden med mjälkbänk och hyllor för  
 så väl astar som mismärslimpar av  
 hvilket kunnit. Ordspråket utaf, <sup>som</sup> att  
 sitter i än ett man <sup>vi</sup> skull ta fäboden  
 i vänd astan, så där int skull mögla.

Landsmålarkivet Uppsala 1339  
 Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N

DAL.

Fgl. 1

Ordt. v.  
 vända v.



I sednare tid började man begagna sig av plåstbindrar, för mjölkens gräddsättning och förvaring, i källvatten vid källan, hvilken överbyggdes med ett litet hus, som kallades mejeri. Det träsk som användes vid mjölkningen kallades stävve med en hög staf som tjente som handtag, när mjölken tändes ut i ena stavarerna mjölkbytta med två höga stövar, eller med en pinne exellan, som handtag, att bära med.

α

08

De träsk som användes vid silningen, ändrades efter olika tidslägen, bländ de äldsta kända var, silen, en böjd träring med däck av tagel, mjölk-sigtå, äfven förebrammit tidigare att dicken bestöt en engles himmetruse, hvilken var svårare att hålla ren, senjärningsmedlet var i regel lut av kokad aska, och ensislag kokad av ensis.

Landsmålarkivet Uppsala 1339  
Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N

DAL.

Frgl. 1

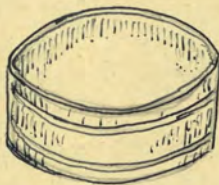


Mjölks tve  
laggad med träband.

äuriga mjällkräsl som vara av trä,  
 äro trägnena de större, träskålar de mindre,  
 tillverkade av grovt björkträ, em de skulle  
 bli vida, i gå nå idöm "synliga".  
benkar laggde med träband, av granträ  
 se änst. teck. Dessa mjällkräsl flyttade  
 man med sig mellan fjärdar i hemma,  
 så att när sammars kom, slag man  
träg i träg <sup>"passform"</sup> ä för trä fjärdar "flyttade".  
 fjärdar äfven mindre träkrappar som  
 gjordes av utvärt träkotar, kallades krappar  
 dels svarfvade träkrappar och skålar  
 av grav al och aspträ, hvilka användes  
 som hushållskräsl, att äta gröt i välling  
 us, samt för krätt i julkräsl "potatis"  
 och annan seppanmet.  
 I litet sednare tid, tillkom brukkräslspat  
 i samma form som de svarfvade träskålarne.

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
 Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N  
 DAL.

Frgl. 1



Mjölkbunke av trä laggad

När mjölken stött sin tid i mjölkstogen  
 eller hyllarna, tag man ner förvärsj "turordning"  
 den som stött längsta tiden, satte en vispa  
 (av baskat björkris) eller handen i kanten  
 eller ena hämmet av mjölkträget eller benken  
 senare ser mjölken, i skålar till förbrukning,  
 plötan som blef kvar då, hälldes i käsn =  
hällken, de plötskovas som sätt mera  
 fast, kände kylan "barnen" på skara ut  
 å stikka isej. Mjölkskräma skuras  
 sena med varmt vatten å skurgräs  
 "hvilket gräs eller grässtråkar tillverkas på,  
 och väver i torra sandmabackar".  
 De va ta skura å trött kruspan "diska".  
 Ställes ut i solen, då å va solvär och  
 hällst i öppna spisen, likadant i  
 påbackar som hemma, och om det var  
 mycket brättan, var å ta sveng dom i luftn.

Ordbr:  
ränna v.

Landsm. Upps. 1339  
Back O. Eriksson 1927 ALS en

Landmålsarkivet Uppsala 1339  
Back Olof Eriksson. 1927. ALS S: N.  
DAL.  
Frgl. 1

bl. 15

Smärbesedning, man fick hur tjuerna  
en vi skulle på nö på gäsa, "smär  
 på brädet". Ptt kårna, är ett sätta  
 grädden i rörelse, - till då bli smär,  
 Kärnholken eller stoftjerna, "som den  
 kallas i sednare tid" bestod av granträ  
 laggad och träband, olika storlekar efter  
 som ladugårds besättningens pärekamst,  
 så det kunde bli getholke, "liten" då man  
 endast kunde hafva en eller två getter,  
 en större holke, var det alltid 2<sup>re</sup> högre  
 stapuar, till handtag, på den mindre, en sådan,  
 nestill med bottner, var ett hål med tapp i  
 som kallas svicka, på ett litet vassel =  
 mjölken, som sätts sig, sinna ut i, innan  
 man påsetar kårningen, som bedsops med  
 en staps rörelse upp och ner, stapuans,  
 som se amst. fig. stadig kräpp med kors.

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:1

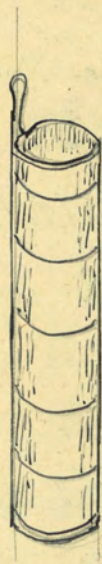
DAL.

Frgl. 1

† Kärnhol-  
ken hade  
ordb.:  
Kärnholke.

Landsm. Ups. 1339

Back O. Eriksson 1927 ALS en



Järnhärlle  
laggad med träband



Järnstav, med  
dels brass, dels runde.

Kärnstapuen var enbart av trä  
 helst en trä i själva stapkasset, som  
 hade mycket olika former, väl halsad  
 och fasthållen i stapkraftet. (se anst. tekn.)  
 Förekom även, under små omständigheter,  
 att man vispade ihop smår i ett fat, samt  
 även skadade ihop grädder till smår i en  
 träflaska. Att det skulle lyckas bra  
 i kärning, gå för sent åt "får lång tid"  
 var det riktigt, att halven skulle göras  
 av inve "inte yttre" samt att grädden  
 ej fick vara kall, hvarför man ställde  
 den i spisen över netten, och under  
 kärningens gång, skulle man ta väder  
 med stapuen och ej stanna till, förr  
 än grädden började bryta sig och bli smår.  
 Under storkärning "mycket grädder" var det  
 vanligt att ta av till flötgås.

Ordle:  
 kärna v.

Landsmålarkivet Uppsala 1339  
 Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N

DAL.

Fgl. 1



Flötgås härnflötas passades på å tugo  
i början av härningen, när grädden väl  
hunnit sammansöras och blifvit tjäcks  
som gröt, så den lätt kunde bredas på  
brö till gås, sedan under tjerningens gång  
grädden blifvit tunnare, kallades den tjernflötas,  
näst före smärbildningen, sådes det, clän  
var brytna "färdelats sig".

På tjernmjölken, gjordes ost ibland, som  
kallades tjernmjölksost.

Det nytjernsacle smäret skäljdes med  
friskt vatten, mengdes om i smär-  
träppet och ältades in salt, fick stå  
en stund och mengdes om igen, kunde  
hända, att den som kom tillstäcks då,  
kunde på en lidsgås till lissmidda  
"ett brödstycke med smär, på förmiddagen".  
Vid smärets knädnig, användes skof.

bl. 18

Smäret när det blifvit färdigt, packades det ned i smärbytta med lock, kallades löckbytta var gjusel av enved staprad och träband, vidare upptill, kunde äfven vara av uthållnad björkstam, men samma fason "fasm", olika storlekar. De packade smärbyttorna förvarades i källare, eljest på något annat svart ställe, tills de hämtades till fästning, eller försäljning till närmaste stad Falun, dit man ofta nog, skull får in mäs smäsa Under färden, hade man smäret i träskor med lock. Under hägtilliga tillfällen, lades smäret upp på en svartved smärstake se omstä. tekni.

Öst nyast, till smekast den dug då ystningen förekom, och kallades ostmes "en nyper ost", gammal ost var sådan som lagrats, och mycket smaktlig.

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N

DAL,

Fgl. 1

Landsm. Upps. 1339

Back O. Eriksson 1927 ALS en



småstake.

bl. 19

Hade man riklig tillgång på mjölke  
 för ostberedningen, så de fans må tå  
delar på, så gjordes småostar, som  
 var lämpligare att ha i matsäck för en  
 dag, mars-sätjen "skinsäck" fick ej vara  
 för tung att bära, när man skulle längst  
åt skogen "skogen" då gick lissilastan åt.  
När ost ystades av sätmjölke, blef då sät-  
ost, så man kun äta snart rog, "ej när  
 lång tid för lagring", Träsmjölksost blef, då  
man ystade ihop, sätmjölke och träsmjölke,  
 förekom, då mjölken ej gick åt på annat sätt.  
Gräslast, utaf sämre mjölke, blå, viden,  
å gräsmjölke, den skulle ha lång tid  
på, och ett ligger tå och, "lagras"  
Getosten av getmjölke, parades som  
en braka, utan ett hafva någt ostbräsl.

Landsmålsarkivet Uppsala 1339  
 Back Olof Eriksson. 1927. ALS S:N  
 DAL.

Frgl. 1

Ordb.:  
 get-ost.

Ostfäsmningen Den nyupstude arten, pressades  
 med händerna ned i rektangelfäsmade  
 vanliga träkärl, med låsa bottenar lika, så  
 elst var de samma hus men vände elst, med  
 särskilda etskärningar i begge bottenarna - s. t. t. t.  
 se omst. teck. Fick stå i pressning i  
 2 u 3 dygn, sedan togs den ur och fick stå  
 fritt på jäsnings, på en bräddhylla uppe  
 på takstängerna, på en varmt äppi tälje  
ostkärvar förekom i sednare tid, gjordes av träd-  
 rottagar i reorda former, vidare upptill.  
 såderi 2 dessemeter, diameter, å 6 centm. höjel.

Ordb.:  
ost m.

Ostlöpe fick man av halvmage, läppern som  
 togs sedan på vid varje halfstak, <sup>saltades</sup> spändes  
 på en vidjeblyha å fick taska, sedan fick  
 var gång, då elst skeddle göras ost, togs det  
 en bit av läppern och lades i en krus med  
 varmt vatten, på att bli upplöst till ostlöpe.



ostkäll



ostkällack

I en större gryta, eller kittel, som sattes på elden, svag eld, fylldes med den mjölke som skulle göras ost av, sedan den blifvit lagom tjern, tillattes läpet, och om en stund läpnade mjölken, som blef ostmassa, i missa ostmassan såddes isär, ästes upp i ostkälla "ostfermen" med en stor skop med hül i botten der missa fick rinna ut hvilken sedan fick koka på strängare eld till mesost Osten, genom god tillsyn, kunde förvaras både länge i vël, särskilt för att icke bli stel å skarp, lindades om linnetrasor som drängts i saltvatten.

Den dag då man buffrade "flyttadi" hem från fåbarn var man tidigt uppe, för att hinna kasma smör, å göra ost, koka missmör, (om hvilket man sade)

gås stekt på mjöltkja å dan etter "gåsblast"

bl. 22  
 Messmäs kokades efter astrasslan, kunde  
 på koka vid jem eld i 4 u 5 timmar  
 beroende på mängden, se bl. 6. —

I förbadar, då ej alla husets folk var eld  
 kunde det vara mera regelbundet tiden för  
 smär, ast, messmärsberedningar, eljest, när  
 det blef nå tå går tå, Ostkittlet u miss-  
 märsgröta, var samma ett. slofven som  
 man såde messmåret med, under kok-  
 ningen kallades Missmärs slofva.

Om man på något sätt hindrade miss-  
 märskokaren men sin ständiga sörning  
 kunde hända, som gaf en släng av slofven,  
 på då kokade messmåret vid, och  
ättäro vatt vebränt "alltsammans"  
hela kottje.

ä va rakest mytje, de här, tå kom i hög!

"discht påkammet eller så!"