

1347

Dialekt-

~~landsmåls-~~ och Folkminnesarkivet

Uppsala

1347

DALARNA

Våmhus

Andersson, Hed Olof, 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

12 bl.4:o

1 " " uppg.om medd.

1347

L.L.

Exc.

MjölkskalkningEnda benämning Mjötsi

till menneko föda användes (ko) = kyr o  
jelmjolk. Mjolk användes till föda på  
kalvar = käburn o kilingur.

Spennarm mjölk kallas nynotsiv.

(Skumm) = skumä avskummades och gavs  
till (katten) = missa o (barnen) = krippum

Nytilad mjölk benämnes sjötmjötsi

Skummad do " renmjötsi

Grädd " flätä

självlöpt mjölk " glutträ

självkurnad " " rwinadni

den användes till gris mat

(Tätmjölk) = Skypä beredd genom att lägga Gröb. : skör  
skypas i en mindre skål och slå nytilad m  
mjolk däri. av skypet som blev togt därav  
och lades i botten på en större skål, var

kyöln

ku<sup>u</sup>ath<sup>2</sup>

naj<sup>o</sup>jam

tjy<sup>o</sup>ln

ku<sup>u</sup>ti

Mjälshushållning

nymjälkad silades. Då skypet blev kort så det  
ran ur skeden kallades det snolskypa.

Då tätämnet tog slut i en gård gick man  
till granngården och fick det man behövde.

1. På färd till myrstätter förvarades skypet i  
laggade träflaskor i olika storlekar rymmande  
3-5 kannor. 2. I gårderna förvarades det i träskålar,  
tillverkades icke i större mängd än, som gick  
ut för dagen. 3. På sommaren så kunna skulles till

långfäbodamma samlades en större mängd av  
skyp i stamfat, som förvarades i källaren  
det användes huvudsakligast till (gröt) = grötkauml

En antyckt och länkande rätt i sammarvårmen  
var skypull. man brät bröd i skypet, en  
lät tillagad rätt, som ännu tillämpas här  
på sommaren. varslisnande bildningar kallades  
glottin. Då skyp blandades med vatten, blanda

skor n.

Landsmålsarkivet Uppsala 1347  
Hed Olof Andersson. 1927. VÄMNHUS  
DAL.

Frgl. 1

1

Mjölken förfäring

Mjölksilad mjölk förfärades i träskålar från en hylla hängande över matbordet. I fäbodarna förfärades den i härbröt, smår ost och messmör förfärades även i härbröt. Vid mjölkning användes en laggad stäva av trä med en hög stav som handtag.

Vid silningen användes siltapp; den tillverkades av det långa håret på kosvansen av därtill vana gummor; den rengjordes med kokhett vatten.

Ordb.:  
Siltapp m.

Kärl i vilka mjölken silades var dels särskilda träskålar, siltkålar dels laggade låga runda burkar rymmande 1-1/2 kannor. I fäbodarna användes dessa burkar mest.

Vid skummning av mjölk renna användes blotta handen, den rendes i ett träämbar.

Grädden hölls genast i (holken) = wutsin. Den kvarblivna gräddranden ströks av med ett finger och hölls i holken, det var också brukligt att

Landsmålsarkivet Uppsala 1347

Hed Olof Andersson. 1927. VÄMHS

DAL.

Frgl. 1

2

4

Mjölken<sup>2</sup> förvaring

barnen = krippa fick slicka av den. flätskåli  
 Vid rengöring av mjölkskålar och bunkar brukades  
erislag, som slops kokhet i desamma och fick  
 stå tills man kunde med grotvägen, (gjord av  
små granplantor) eller skäfte skura desamma  
 de ställdes mot en solig vägg för gården av torke.

Ordb.: flöt  
skäl.

Hed Olof Andersson 1927 VÄMHHUS

Landsm. Upps. 1847

Landsmålsarkivet Uppsala 1347  
 Hed Olof Andersson. 1927. VÄMHHUS  
 DAL.  
 Frgl. 1

Maträtter i vilka mjölk ingick

Lätmjölk förtärdes uppkokt av alla familjemedlemmar  
 då bröd bröts i mjölken mjölskull. då grädda  
 blandades i den flätmjölk Uppkokt mjölk  
 användes till kall grät huvudsakligast som  
 morgonmat av grät som blev över kvällen  
 fört. Av råmjölk tillreddes kävdans på så  
 sätt. råmjölken kogs i en bleckflaska som  
 ställdes i kokande vatten tills en lagom konsi-  
 stens erhöles. Ett annat sätt var att slå rå-  
 mjölken i en förtent kärl och grädda den i  
 bakugnen, den kallades rusvurten användes  
 vid bröllop, gravöl m.m.

Då lätmjölk kokades och tillsattes med  
grädd erhöles småost. Vid sakta upp-  
 bämning av självrunnad mjölk erhöles  
slackligt. den förvarades i en lockblytta  
 av trä, blev mycket smaklig som gammal.

Landsmålsarkivet Uppsala 1347  
 Hed Olof Andersson. 1927. VÄMHUS  
 DAL.

Frgl. 1

Ordb.;  
småost

Ordb.;  
slackligt-ost

2

Maträtter i vilka mjölk ingick

Den lösa korniga massan, som vid kokning av (vassla) = Mysa steg till ytan kallas. Trodmysa användes som smårort på smörgås.

Da mjölk med tillsats av färskt dricka kokades blev ölat, som lämplig föda vid sjukdom

Käringrädde förtärdes företredessvis i fåbädarna da man fick besök av främmande merifran byggden. en mjölkskat med påbildad grädde framställes. smulor doppades i skålen grädden fastnade på brödet, som man sedan åt, detta kallades Pjeko.

Ordb.:  
peka a<sup>o</sup>

Landsmålsarkivet Uppsala 1347  
Hed Olof Andersson. 1927. VÄMHS  
DAL.

Frgl. 1



Beredning av smör

Då gätter funnos blandades grädden sammant.  
Holken var gjord av staved olika storlekar i  
medersta delen vid botten fanns hål, = dävit<sup>sa</sup>  
kärnstaven, = kinnmalla var försedd med ett hans  
 med fyra vingar, en del med genomborrade hål  
 Tid kärmandet stod man vid spisen. Då kärningen  
 misslyckades brukade man lägga in silfverblant,  
 eller vigselringen i holken eller också tog man  
~~tesolat~~ (kvarten) (= lainnan) och slag = strykade  
holken. Före kärmandet uppvärmdes grädden  
 med ett holken ställdes i spisen = aske<sup>avi</sup> en  
stund. Strätt före smörbildningen grypslas  
plät<sup>ä</sup>. Barnen i famuljen skulle altid vid  
kärning ha plätgos för bröd.

Ordb.:  
kärna v.

Beredning av smör

Det färdiga smöret kallades smjörtsopp  
 packades i en locklytta av trä och förvarades  
 i källaren. från långfäbodarna klövades  
 smör och andra produkter hem till byggen.  
 Till maträck lades smör i en träask.  
 Smör som icke behövdes för hushållt  
 såldes på marknader i grannsocknarna

Beredningen av messmar<sup>2</sup>

(Vasslan) = mysa kokades i tuckjärns-grytor nymmande  
ungef. 20 liter vid jämn kokning i 5 timmar då en lagom  
tyck konsistens uppnåts. Mysmjöra.

Mesost. Mysmjöra bereddades genom att lägga  
mysmjöra i en träform med en trasa i botten, fick  
turka över natten, då den vändes och fick vara i  
lärlet tills den blev lagom hård.

(Vassla) = Starkmysa för ytterligare kokning förvarades  
i Mysubullin en större laggat träkärl med en  
litet rundt hål med lock i midten på övre botten  
förvarades i lärbrät. ✓

Mesostkokning försåren efter mjölkstiltgången  
och utfördes av vallkullarna, i stugan, skulle  
vid kokningen flitigt omröras med en Stolla  
eller åsa. Det vid kokningen bildade skummet  
kallades frödmysa.

Ordb.:  
mes-ost?

Ordb.:  
starkmesa

2

Beredningen av messmar

Vid färder förvarades messmär i träåske.

Formningen av messmar skedde i vanliga artkär-  
uvastkrädd, beklädda på insidan med träbor.

Getväsart tillverkades enbart av getmjölk.

Vid bakning av grovt mjukt rågbröd  
användes starkmesa i degen.

Ordb.:  
starkmesa

Beredningen av ost

Ost allmän benämning = kesvustn  
 andra ostsorter smornustn mackligvustn.  
 olika mjölksorter användes. Av alkummad  
mjolk då osten kobades tillsammans med  
mysan kallades den Tjötustn. Ostburg  
 användes, den bestod av en liten rund  
 skåsk med botten, som i sin såll de tillverkades  
 av särskilda personer. Osten medpressades  
 med blotta händerna.

(Ostläpe) = kesvattnä. beredd av kalv o gris-  
magar. disna sattades och spändes på en  
kvist för att torka. Då ostläpe behövdes  
 blöttes kesin i hott vatten dagen förrut  
 vattnet i vilken den låg var då färdigt  
ostläpe.

Vid ystningen släps mjölken i en stor  
 rund trickjärnsgröta som hängde på

2

12

Beredningen av ost

ringarna över elden, då mjölken var lagom uppvärmd, vilket konstaterades med att sticka ner en finger i mjölken; den togs då från elden. Kesvattnet tillsattes och massan löpnade. Kesin saltades äro och torrades tills nästa användning.

Ostmassan upplögs med blotta händerna.

Då man med handen hopkramade litet av massan att göra (barnen) = krippan kallades det Wustmaras.

Osten fick stanna i ostkorgen tills andra dagen, då den lades upp på en osthylla för torkning. lades sedan i en tät Wustbutt av trä med lock. förvarades i källaren och förtärdes efter ett par veckors lagring. Morgonen före avflyttning från läbodarna fingo (vulkullorna) = gällkullur all morgonmjölk.

Landsm. Upps. 1347

Hed Ol. Andersson 1927 V ÅMHUS

Landsmålsarkivet Uppsala 1347  
Hed Olof Andersson. 1927. VÅMHUS

DAL.

Frgl. 1

" Uppgifterna lämnade av Erika Spar  
Karin Andersdotter född den 5 febr 1848 i Indor.  
Våmlus och vistats här på platsen hela sitt  
liv "

Utdrag ur brev från Hled Olof Andersson  
dat. Indor, Våmlus 22 feb. 1927.

Hed Olof Andersson 1927 VÅMLUS  
Landsm. Upps. 1347

Landsmålsarkivet Uppsala 1347  
Hed Olof Andersson. 1927. VÅMLUS  
DAL.

Fagl. 1