

1457

Dialekt-

~~Landsmåls-~~ och Folkminnesarkivet

Uppsala

1457

DALARNA

Lima

Persson, L.Erik, 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

19 bl.4:o

L.L.

Exc.

1457

# Mj<sup>2</sup>ölk

Annor benämning på mj<sup>2</sup>ölk är ej  
känd. Till människofo<sup>2</sup>da användes mj<sup>2</sup>ölk<sup>en</sup>  
av get och ko. Även till djurfo<sup>2</sup>da användes  
mj<sup>2</sup>ölk, t. ex. separerat mj<sup>2</sup>ölk och råmj<sup>2</sup>ölk.

Stundom blandades mj<sup>2</sup>ölk i krita vid vitlimning  
av tak. | Bortkällning av mj<sup>2</sup>ölk förskom ej.

Ord<sup>2</sup>b.:  
mj<sup>2</sup>ölk

## Råmj<sup>2</sup>ölk

Av råmj<sup>2</sup>ölk<sup>en</sup> kokades dels s. k. "missu",  
dels "kåköst". Därvid blandades råmj<sup>2</sup>ölk med vanlig  
mj<sup>2</sup>ölk i en kruka med lock, som sedan ställdes  
i en gryta med kokande vatten. Även till panna-  
kakor begagnades råmj<sup>2</sup>ölk. Strax efter kalvning<sup>2</sup>  
gavs dock råmj<sup>2</sup>ölk<sup>en</sup> åt kalvarna.

råm<sup>2</sup>ölk<sup>en</sup>

a kåköst

Spenwarm mjölk.

Spenwarm mjölk kallades "sup". Lärskilt småbarn skulle ha "sup". Något namn på kvinnor, som drakterade med mysilt mjölk, är ej känt. Om man drack av mjölken under silningens, kallades drycken "silsup."

} ordb.:  
sup m.

} ordb.:  
silsup m.

Lötmjölk

Lötmjölk kallades mjölkere, så länge den var söt och ej surrad.

sötmjölk

Flöket mjölk.

Flinnan på flöket mjölk kallades "stjinn"  
(skinn)

stjinn

Landsm. Ups. 1457  
L. E. Persson. 1927 LIM A

Skumning

Grädden skummades af smjölken, utan "flöjterna" kvarhållas med handen, när rämmsmjölken hålls ut kärlet. I senare tid används en visp. Gräddranden ströks ned med fingret. Flöjterna hålls direkt i skånan.

Landsmålsarkivet Uppsala 1457  
L. E. Persson. 1927. LIMA  
DAL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 1457

L. E. Persson 1927 LIMA

Gräddor.

Gräddor var man särskild rädd om. Något litet kunde ätas med en smula källare och helst av barnen. De kunde få en maktad gräddor var. Det aurigs som särskild delig lusk-hållning om någon äd ut källaren.

Gräddor samlade man i källaren dels till till lagom mycket af källare. De kallades då "kinnflöjtan".

Flöjtan<sup>4.</sup>

Kinnflöjtan



Landsmålsarkivet Uppsala 1457  
L. E. Persson. 1927. LIMA  
DAL.

Frgl. 1

Latfröj.

Om man ystas om mjölk, som  
sjätolörd, får en ost, som är grynig, grynost,  
varav sedan blir gammalost.

Ordh.: grynost

Vid uppstokningstid flöt upp  
"Latfröj", som togs ut gyltan med undersidan  
av en träsked. Latfröjd slickades sedan av  
skeden och detta ansågs som en Läckerbunt.

Ordh.:  
latfröd n.

## Flöjtmat och tjöckmjölk

Tillsattes "tette" till oskummad mjölk, bildades flöjtmat, till skummad mjölk blev tjöckmjölk. Tetteri togs under grädden på flöjtmaten och med den beströks kärlet, vari mjölken skulle hållas. Skummjölken (till tjöckmjölken) uppvärmdes ibland. "Tette silades" mest i "bunker" men också i "Tråg" och "skålar". Det benämndes också <sup>te</sup> "sil flöjtmat." Tåtört har använts <sup>inuti</sup> men mest för att se hur det går till. Tette saknas aldrig, så tåtörten begagnas inte, tar tetteri slut, går man till grannen eller grannbyn.

Ordv.  
flöt-mat  
m.

kärle  
Tette, tetteri

tettgras

# Mjölkrätter

Mjölk tillsammans med dricka blev "älmissu". Den skulle ätas helst på långfredagen. Man skulle då också gå dåligt klädd, allt till tecken på sorg.

Ordb.:  
öl-mesa

Detta kâse (ostlösa) tillsattes till hvar mjölk. Det bildades "kâsmissu" som äts utan att kokas.

Ordb.:  
kâsmesa

Landsm. Upps. 1457  
L. E. Persson 1927 LIMA

Landsmålsarkivet Uppsala 1457  
L. E. Persson. 1927. LIMA  
DAL.



## Flöjtgrät.

Flöjtgrät kokades av sura flöjter och vetemjöl. Den kokades länge för att bli plattig. Gröten äts när hemfärden från sättern skulle ske och kallades då "butfärsgrät". När ungdomen hemifrån kom till sättern, kunde flöjtgrät kokas åt stora bordlag, vilket fåbodjäsentens husbondfolk tyckte så lagomt bra om. - Gröten fordrade starka magar. I omman vetemjöllet fanns, togs det mjöl man hade, helst av blandsäd.

grejtmjöl,  
gröten

gättarn

Ma  
Ma  
Ma

Flöjtgrät togs med i den s.k. "matte-töllau" d.v.s gåvor som gavs åt barnsängskvinnorna. Den, som gick med denna, kallades "barntunackälling".

Barntun-  
källing

Mjölkenes förvaring.

I gården ställdes "mjölkkaralen" i skåp.  
 Flöjtmateru ställdes upp på under taket  
 befintliga rännor (Stänger med bräden upp  
 under taket.) I östern fanns och finns  
 särskild mjölkbod, där skäskidar, frög och  
 lunkar ställdes på en bänk, som stod på  
 lagom höjd från golvet. För att friska upp  
 luften i mjölkboden användes följande  
 vändiga muris, som lades under lunka. På  
 golvet stöddes man utöfadt granbark, som  
 gjord golvet svalare.

rännan

Mjölkbuden

ejnris  
ejnkrister  
granbark

(i mjölkboden)

ordb.: granbark

L. E. Persson 1927 LIMA

Landsm. Ups. 1857

Mjölkpårl

I gamla sökar fäime goda och skålar,  
luggna ur skålämnen, "vior," av bild björk,  
fur och gran. De kunde vara ända till  
en halv meter över längden och ha konst-  
liga former.

En annan säll at tillverka trä-  
skålar och om gick tättan, var at göra  
dem av en krukig björklogg, varav man  
lätt fick en avlång h.

Landsmålsarkivet Uppsala 1457  
L. E. Persson. 1927. LIMA  
DAL.

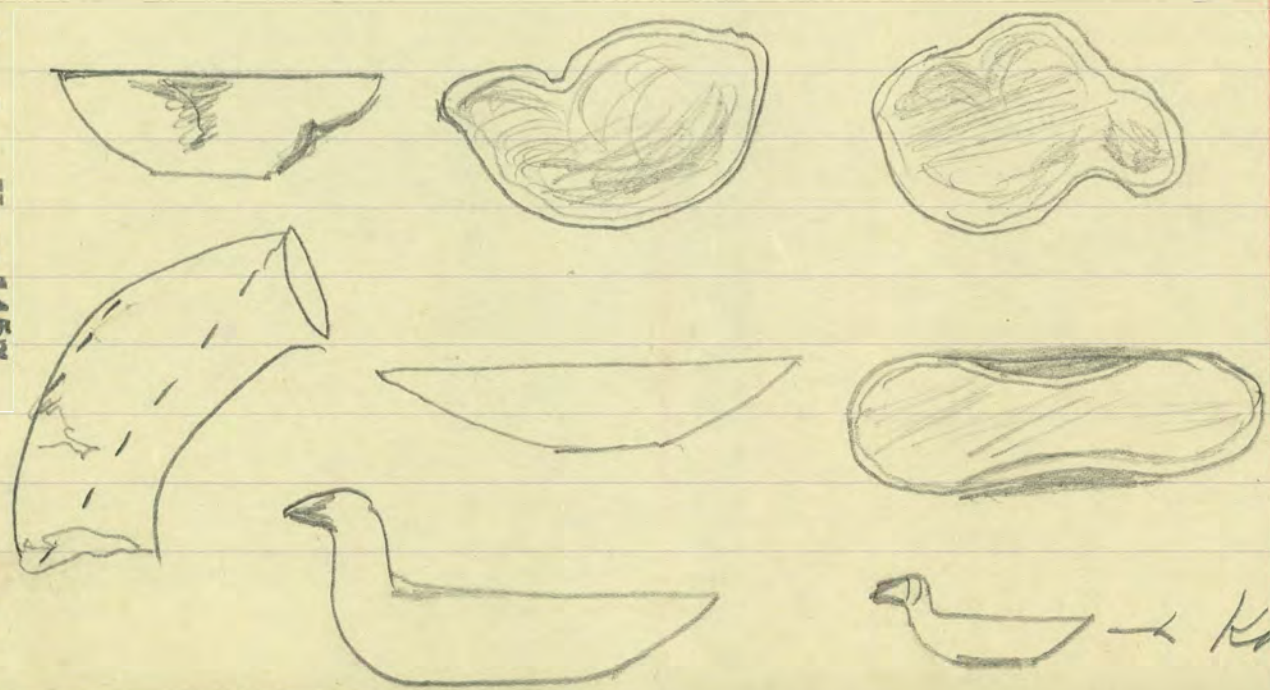
Frgl. 1

Landsm. Upps. 1457

L. E. Persson. 1927. LIMA

Någon gång kunde en sådan  
häskil vara vis och ändan utformad  
med en knapp i form av ett fågelhu-  
-vud, så att hela skålen liknade en fågel,  
en "kani".

Tråg av en mitt ite kluren  
trädstam används och ävenså laggade  
benkar.



Kaniordje

Landsm. Upps. 1457  
L. E. Persson. 1927. LIMA

Landsmålsarkivet Uppsala 1457  
L. E. Persson. 1927. LIMA  
DAL.

Frgl. 1

Kärl

Vid mjölkninge användes en mindre laggad bytta, "kindsja" och en större mjölkbytta.

Kärl

Nyvisning

Före silar av metalltid användes s.k. sissål (sissåls) Det var av tagel, korumpor o. dyl. Ansågs bättre än metallsilor.

Landsmålsarkivet Uppsala 1457  
L. E. Persson. 1927. LIMA  
DAL.

Frgl. 1

Mjötkött.

Lötmjölks dracks och är både skold  
 och kokt. Skold mjölks äro till både kall och  
 varm gröd men kokt till kall. Om somma-  
 ren, när kreaturen bod i säkeren, användes  
 gammal, surrad mjölks till gröt. Tjock-  
 mjölks med iblandt löf kallades söll. Senare  
 gjordes även av fläjtmat och bröd och är föd-  
 selsnäringsämne.

Landsmålsarkivet Uppsala 1457  
 L. E. Persson. 1927. LIMA  
 DAL.

Frgl. 1

# Rengöring

Vid diskning användes mest "grau-  
traur" men också "stjäfte" (ett gräs)  
Färdigt och annan smak i Kärlet bärtoogs  
medlet "stjnbas." Det tillgick på följande  
de sätt:

När lada stonat i elden tuss de  
blevo glödheta. Dessa kastades i det varmt  
vatten fyllda kärlet, var man på botten  
lagt smickvinter (ejnkvislar)

~~Stjnbas~~

Ordh:  
Stenbas

ejnkvis

L. E. Persson 1927 LIMA  
Landsm. Upps. 1457

Smör

Smörret kallas både smör och gäs.

smär.  
gäs.

När man kämmer skall man börja i långsam takt, men så småningom öka takt.

Kämmer man för fort i början, kan det bli fel, så att det ej vill "kinnas." I sådant fall tror des för i tiden att någon illasinnad trollat.

Gatsmör användes till kosmjöja

m. m.

} Ordb.:  
Smör

Landsm. Upps. 1457  
L. E. Persson 1927 LIMA



Kärnan.

Kärnan tillverkades av laggat  
 viko. Den var skundom försedd med en  
 lapp vid nedre änden. Skuden, "Kinn-  
 -mallar," gjordes i form av ett bord med  
 olika utskärningar.

Kinna

Kinnmälla

Kärna av utholkad trädstam  
 som jag ej sett eller hört, all vägen bort.

Landsmålsarkivet Uppsala 1457  
 L. E. Persson. 1927. LIMA  
 DAL.

Figl. 1

Alla i familjen skulle efter Pår-  
ningen ha var sin "Tjinnigås", som delades  
ut vid nästa måltid. Den formades av det  
färska smöret mellan händerna till en boll  
och sattes på en tallrik. Med tummen  
trycktes en fördjupning överst och hela  
Tjinnigåsen blev något kluvsplattad.

Tjinnigås

Ordb.:  
känzigis

Stekost (öst)

Stekost

Mjölk helst ostkummad, uppvärmas  
 (i gryta) till för ystning vanlig värme grad.  
 Där i medrörs ostlöpe\* och söndermulad  
 "missuöst". Därmed menas det fasta vita  
 skinn, som vid varslans första uppkok fly-  
 ter ovanpå. När mjölken löpnat, sönderrörs  
 ostmassan fint och ställes en stund att  
 sjunka. Osten upptages därefter och for-  
 mas i ostkär (av vilka bequems både runda  
 och avlånge). Osten lägges på rengjord  
 stenhäll att vid eld stekas bunn på alla  
 sidor.

\* Käse

Stenhäll

Till kärnmjölksost tages vanlig  
 mjölk, skummad eller ostkummad, och kärn-  
 mjölk ungefär hälften av vardera. Den  
 söta mjölken uppvärmas, att den efter

Gjummjolk-  
öst.

Landsm. Ups. 1457  
L. E. Persson 1927 LIMA

Kärrmjölkens ihållande får den värme, som  
fordras för ostberedning. Kärrmjölk och  
löpe ihålles samtidigt.

Kokning av "missmar"

missmar

Ledan vaten upptagits kokas vass-  
larr (blåmiska), tills blott litet återstår  
på grytans botten. Ställes att kalla och  
vispas. Sedan man sparat sådana bottenstäm,  
tills det blir lagom för en "Kokning", kokas  
det åter under flitig omröring med en träslav  
(gja) till en tunn gräts tjocklek. Efter kok-  
ningen avlyftes grytan och får ej det minsta vid-  
röras, förrän messmörret fullkomligt kallnat.

då gritböms

träskj

ordb.:  
messmör

(Blir annars "grusigt" och mindre smakligt) Den  
hårda skorpan, som bildats, borttages och messmörret  
rörs tills det får en gissare färg och ser jämnt ut.

Landsm. Upps. 1467  
L. M. Persson 1927 LIM A