Dalarna

Djura

Haag-Andersson, Anna. 1927.

Svar på ULMA:1 om mjölkhushållning.

8 bl. 4:o
1 " i tecken.

Anna Haag,
Djura s-n.
1927.

Mjölkhushållning.

Den mjölk, som användes till föda åt människor och "små-kitön" var ko- och getmjölken. Bäst var då "silmjölk", nymjölkad, "sprenvarm" mjölk. Den mjölkades i ett täkäil "mjölkstäger". Hemma silades ~~den~~ mjölken genom en tagelsikt, men på "slogen", när getterna mjölkats, gjordes liksom en hatt av näver. Denna sammanhölls av en "täklyna", och genom öppningen på hatten drogs en väl skölid envis kvist, som sålunda fick hänstgria som "sikte", sik.

Hemma förvarades mjölken i "täger", bunker eller "kapper". Så fort "flöto"

Ordb.: sikte n. i bet. "sil"

2

lag som fall över mjölken, skulle den bunken sänkas ”ta”. En visp av avbarkade björkkvistar hölls över bunken och vid minsta lutning skildes så ”flöte och sämmjölk” ifrån varandra. Blev det för varmt för mjölken, eller fick den stå för länge, kändes den ”viden”, ja till slut blev det ”bara” grösel, som ej dugde annat än till grismat.

Genom att dra ihop ”tjockmjölk” bevarades mjölken längst. Fanns ingen ”segmjölk” inom byn, fick man skaffa från en annan. Det behövdes så litet. Hade man bara aldrig så litet ”segmjölk”, blandades denna med silmjölk. När denna blev riktigt ”löpnä” räckte den till ett helt ”stamnfat” sämmjölk”. Minst ett dygn skulle den stå ovid i källaren, men sen skulle tjockmjölken röras

3/

ordentligt, annars kunde den rent av börja jäsa. I tråkar, bytkor och flaskor fördes den sedan på åker och äng samt om vintern även till timmerskogen.

"Fjorkmätja" dugs ihop hemma innan "nön buffrä ti bude" och utgjorde om sommaren en daglig kost. Tillsammans med brödbitar, "kärnmjölk och flöter" blev det en god "mjölksull". Denna användes mycket till middag i stället för "kokning", "supanmat," och på kvällen var det omvänd ordning av morgonens matsedel, "gröt å mjölk". Ju längre in på sommaren det led, desto surare blev innehållet i "fjorkmjölkstamfata", ja Island "villä di mjölja ut atta öro, för vädt tag i människä svälg." Därför var det riktig helgdag, att få gå ti buda

Ordb.: "Ståndfat"

för där fanns det filbunk. Under den kallare årstiden var ingenting så gott som uppkokt mjölk, get- eller lämmmjölk, till kallgröt.

Man fick dock inte äta upp "flöto" alldeles varken hemma eller ti "budo", för man skulle ju av dessa ha smör. Detta beredde antingen genom vispning eller "käm-ning". I senare fallet förvarades flöto i en "kämkölk". I dess nedre del fanns ett hål "sicku" för kämmjölkens avrinnande. Själva kämandet gick så till, att "kämstaven" mällä fördes med jämna mellanrum upp och ned tiles flöto "vadt bytin". Dess förman upptogs med en särskild slev "kölkslev", de flöten, som voro ämnade till flöt-gås å gröto eller "sulu", och varenda en, som kom in skulle naturligtvis smak "flöto". Ville någon ha gult smör tilsatkes smörfärg, och

Ordb.: slev f. 18

5/

dröjde det länge än vanligt innan "flöto vadt bytin" ställdes "häkljen" invid spisen eller i varmt vatten, och detta bukade vanligtvis hjälpa så, att det inom kort tid blev "smör."

Kärnmjölken tappades då genom "sicka," smöret hälldes i "smörträgå," skjöljdes flera gånger med kallt, friskt vatten och saltades, ½ näve salt på 2½ mäck smör, samt mejades sålunda i hop. Det, som skulle vara till matsäck för dagen, förvarades i en smörask, det övriga nedpackades i bytter. Vid högtidliga tillfällen upplades smöret på en trätallrik med låg fot "smörstäken," och vid jul tromade en "vetknuttuppe" på smöret.

Ordb.: Smörstake m.

Av mjölken beredde tre slags "sugel," "ust å miss-smör." Osten var av olika slag, "unsust," "fäsk ust" samt "löpsust." "Fäsk usten" var

Ordb.: fårskost

6)

Ordb.: löpsäst.

ystad i söt mjölk med sur kärnmjölk. Löpsusten var gjord av ärnmjölk medelst löpe. Detta utgjordes av löpmagen efter en trä, tre dagars kalv eller killing. Löpmagarna drogs på en pinne "klysnä" och torkades. Vid användandet lades de i blöt i vatten under 2 dagar. Detta löpärsvätska hälldes sen i varm mjölk, och efter en kvart timmes tid var mjölken "löpnä". Var då löpärn inte utlakad, torkades den på nytt.

Ordb.: löpare m.

Då mjölken var "löpnä", skulle i vägätt riktning alla klumpar sönderröras och förvand lades till små gryn, vilka samlades på botten av kittelen. Detta ostlager lades i ett särskilt kärl med lös botten, "ostkärlet", och med händerna packades så hårt som möjligt. När ett dygn gått, togos ostarna ur kärlet och lades på hyllor för att torka. Den ost, som förvarades från 3 till 6

7/

Ordb.: gammel-ost.

månader kallades "gammelust", och ju äldre en sådan blev desto mer "liv" fick han, ty "ängro vilå så gåå på". För att få så stort "ust-krek" som möjligt brukade man i fäbodarna låna mjölk av varandra.

Ordb.: ugnsost

"Ugnsust" kunde endast göras av rå-mjölk. Hälften råmjölk och (resten) nysilad mjölk blandades samman, salt och en nypa mjöl tillsattes och "rölu" gräddades endera i "mullögå", långpanna eller i bunkar i bakugnen.

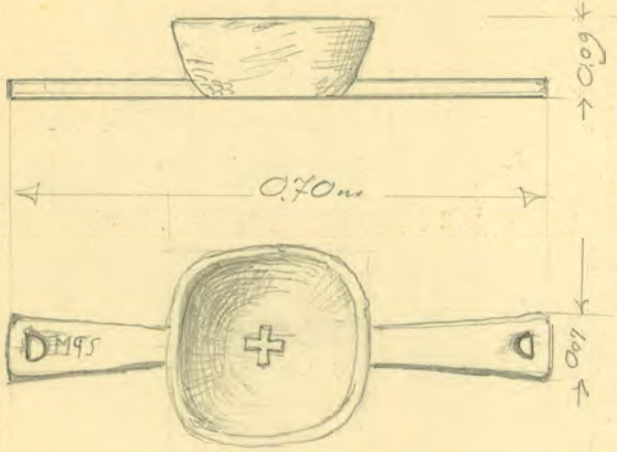
Den vid ystningen överblivna vasslan kokades i en särskild gryta, "missmöisgryta", ihop till "missmöi". Det var ett ganska mödosamt arbete att sitta och "röl missmöi", men man måste vara på sin vakt, att ej det brändes vid, ty det var om inte precis synd så i olämpli stora skam att få "vebränt missmöi". När

8)

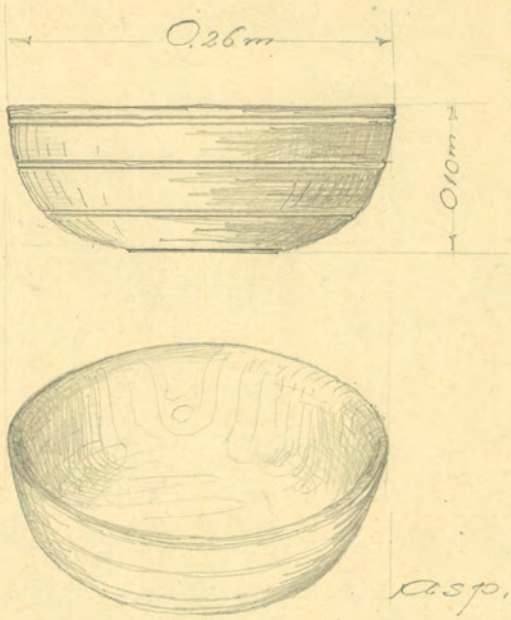
"kottjä" var färdigt ställdes en rad tråkappor bredvid varandra, ett rent, vitt lyg breddes över och däri öskes "missmöra", som stelnade ihop till "lepor". Dagen däpå stjälptes dessa ur och lades på hyllor att torka. Ibland brukades man också ta litet nätt hopkokt "missö" och däri koka i rågmjöl. Detta blev s. k. "blötmissmöri". "Missö" utgjorde också vid bakning av "missubullä" en viktig beståndsdel.

9)

Sillrå, Djura
(björk)

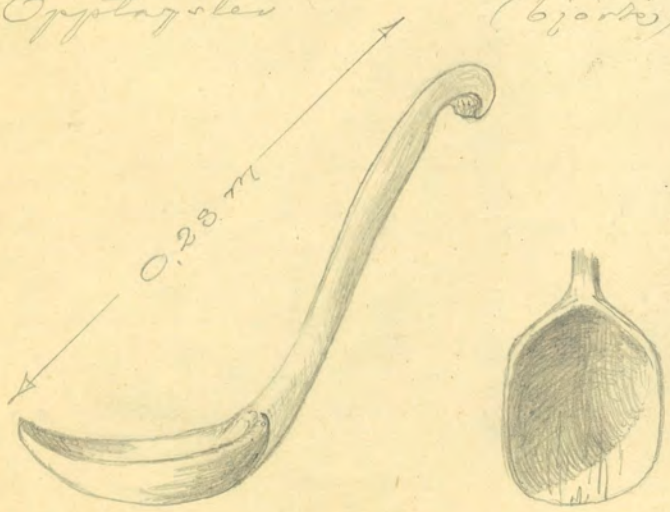


Mjölkkopp



Asp, svarvad

Oppstagsker (björk)



Landsmålsarkivet Uppsala 1514:1
A. Haag-Andersson. 1927. DJURA
DAL.
Frgl. 1