

1518

1518

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Äppelbo sin

Nordström, Axel. 1927

Svar på ULMA:s fråga. 1
om mjölkbrukshälsa.

1 1/2 bl. 4^o.
+ 3 bl. 8^o tecken.

1518

L.L.

Acc.

1. Mjölkhushållning.

Uppteckning efter Lars o. Karin Nordström,
Äppelbo, födda 1861 den jörstämmande i Nyåker
och den sist nämnda i Grossheden, Äppelbo
bocken av N. Nordström

I Olika slag av mjölk.

Mjölki - mjölk - mjölkta - Vytta.

På vänniskofäda (föä) användes ko-gett och falk-fär/mjölk.

På krostussfäda (kryttorföä) användes ej mjölk på grund
av att det jämt var småt om.

Mjölk användes ej i annat sammanhang än vid vitt-
limning av murar, mjölk borkhållas ej i någon form.

Spewarm mjölk benämnes pappwarm.

Uttrycket ~~nyl~~ skvätt och sylsug förekommer, dock är
det ej säkert att det haft särskilt sammanhang med barn.

Med sylsup menades eti den nymjölkade (nymjölkä, nysylä) mjölken (mjöta) avsmakades (smakå mjöta).

Tillgången på mjölk var i allmänhet mycket ringa till följd av djurens (djurömdes) knappa utfodring, som ofta kunde bestå av fis och ljung (grön). Trätklärens vid härskilda tillfällen följde ej; undantag kunde göras för Bröllöp (gäsbö) och besänyskorivar (besänyskorivär).

Tätmjölk kan vara både nysilad och skummad (skumma mjölk).

Skummad mjölk (Skummijölk, råummjölk).

Grädde (gräddä, flötör) har inget samband med ordet fil. Fil ^{användes} endast filbunt.

Skivmjölk (skivmjölk, klumpmjölk, skivmjölk).

Mjölk som är litet surad och blå säges vara skivmjölk, mjölken blev i sällsamma fall isymmerhet om sommaren (sämär) skivmjölk inu den ås änn.

Tjockmjölk (tattmjölk, filbunt).

På tätmjölk användes tattmjölksgräs, som växte

på myrarna det var ett c:a 3 c.m. högt - bladlöst uande
 gräs på sidorna fanns omi dag laggs formiga utväxter
 försedda med små fina örter. Kunde användas
 både berket och storkat. Gräset (gräsä) lades
 i träset ^(tråje) och mjölken kändes på - "poppvarm".

Vauligt vis sattes kätmjölk av uysidat mjölk,
 men sedan den blivit "hopsluppen" östes grädden av.

Tju fjörvaringskär för mjölk användes häs och
hunkar av upp till 3-4 kamors stolsk - dock vauligt
1-2 kamors - (se fig 1 och 2) större kär användes ej.

För att hjelmjölken skulle förvaras i god skick skulle
 den förvaras å vält ställe - om sommaren i källare.

Mjölk som vid beredning till hjelmjölk misslyckats
 kallas smäl, när den glider ur skeden (skedskeden);
 matsetten kort benämnes stäcken - ö. "Blanda" = Tummjolk och
 vatten.

II Maträtter.

Söt mjölk förberedes i kepl ej av uarna Tussen mjölk

A. Nordström 1927 ÄPPELBO

Landsm. Ups. 1518

Landsmålarkivet Uppsala 1518
 Axel Nordström. 1927 ÄPPELBO. 1927

DAL.

Frgl. 1

har utgöres på fädder och i skogen. Mjölken frösades
då i en ^{trög} bult med lock på sig 4.

Man känner ej till att utgå andra mjölkpätter än de
beträffande direkt användning av mjölken.

Med tillsetts av löpämne tillverkades, såväl skummjölks-
ost, fötost, stekost samt ostkaka (ostkåke); den senare
sm skulle göras av fötmjölke förmedla i en särskild korg vari först
ilagts en brasa (plawa) ostmassan trycktes hop varpå den stektes
Oven teles om ett "äskän järn" (kanhända betyder ordet äg stjärn-
järn) vari ostmassan nedledes och sedan behandlades
på samma sätt som ostkakan.

Av råmjölke göres kalvost och kalvodans.

Kalvosten blir det om mjölken kokas i vatten i särskilt
kärl eller stekes - kalvodans om man bara kokar
opp mjölken.

Älost. - Fötmjölke kokas opp och bras dricka ihället.

Denne var bra särskilt för de girande kvinnur då
deras mjölkproduktion därvid öskades.

Harde man på åt man flötgrös; d. v. s. man fick
under kärnsingen
lite kärngrädd sedan den posat opp och innan den
blint bröjät "grössla" (blir smör). (En maträtt benämnd
Ostmyss användes; den utlilla om man slog mjölk i varse
pedanosten togits opp.) Flötgröt koktes även, då grädd
användes sin grötspa. Flötost bereddes av
mjölken mjölk. Om oaselen koktes opp ped
osten upptogit flöt orauga ett vitt skum.
Detta benämndes Kätfrös och ^{äls} ~~bereddes~~ med
bevärlighet.

II Mjölksfrisering.

Under vintern frisades mjölken i bunkar
(fig 2) till gräddgata opp. Bunkarna voro placerade
dels i skip och dels på kylor; någon gång även i
källaren. Under sommaren i jäborden (däi på 165-
2n) voro mjölkbunkarna uppställda å kavar i

Ordn.;
kät-frödos

Selot (däi sela). I Samme rum försäras även
messor och smör. Vid mjölkvaagen användes stäv
stäv. (S. 5). Vid mjölkhäll filning användes bylbyl.
 Som bestod av ströms. Den rengjordes genom köling.
Mjölkkärl kallades bräg, sväl bunk och kupp.
 Kuppen var av svärad trä eller och vid trä.
 Alike träslag användes; del bestod (var en för bylbyl).

Säval vid gäboden som hemme funnos flere
stolar av alle sortes träskäl. På bestä ställen
vara de av samme typer. Vid skumning användes
lindsticka (S. 5). Först visgjorde man den flytande
gröt den från bunkkauben genom ett fjira
finger punkt om. Tidigare ersatte en ny
hävstickan av hunden. Skumlet gav sig.

Rengöingen av mjölkträgen skedde: kokett vatten
moderst skäftä eller grenträg. Efter högningen
skölljdes de med rett vatten, varefter kälet
ämnade övertröskes med faksidan av pelefinger

Landsmålsarkivet Uppsala 1518
 Axel Nordström. 1957. ÄPPELBO. 1927

DAL.

Fgl. 1

Ordv.:
 mjölk-träg

A. Nordström 1927 ÄPPELBO

mot den röta ytan ^{befriades} ~~avlägsnades~~ från största
delen av det vatten som klättade fast vid bräns-
ytan. Lemna ställdes trägen i spisen eller vid
elden för att torka, i förboden stötades de opor
punnat kokstam.

IV Beredning av smör

med kärna menas hela redskapet fig. 6.
och som desse av olika storlekar något väl för
Kärlstilkens avrinnande fanns ej. Kärumallskraft
var benämningen på handtaget som den kärnande
sköll i. Alltså skulle mellan vara gjuten korset
(fig 6). Detta bestod alltså av trä och hade utåns
olika former. Beskrifna här att graden var den-
Kärnan både man såg att Korra var skala
= färdiga att läsa. Något parskitt hettan på Karne
vet ingen om. Man trodde att man skulle få
smör om man lade i en smörklick i kärnan.

Ordb.:
kärna v.

Grädden upprindades genom att placera karnan
i varmt vatten. Även kunde man tillä
en strövt varmt vatten i flötsua.

När det skall till och bli smör säger man att
flöto e yrossla. av kärnsmjölken gjordes ost eller
eller bes. Smörret kländes först ur den väste
mjölken, därpå tvättades det i fisket kallt vatten
och mäsades med salt omedelbart. Smörret bekvändades
i ett bräs av varligt utseende fastän stort och fint.
För kvadreringen användes en smärtske ^{fis!} Smörret
packades i bytta eller ask fis 8

V Beredning av Ost.

Ost. Färdig Kärnsjölkost Skeddost.
Liasost. Gammlost, Färdig av ostkumma
mjölk. Ost tillreddes av getmjölk och var
getost. ostkål Finns av bristlig delopunkt
lygare och dels hänsostkål ^{de senare} sammansatt

av fyra bräder som en långsträckt lösa med
botten, och kortare gavelar. I botten
av båda typerna vore utskärningen i olika
mönster samt en del hel varigenom vasslar
kunde avlämnas. I dessa Karl nedlades
ostmassan utan någon duk och knådades
samma med händerna under det man
gavs på gång vända ostar. Därjämte fanns
en del korgar av okänt ursprung samma-
glödade av råger som användes för kost-
tygning ostmassan - av kornmjöl etc.

Löpare av Kiltig möss användes bäst
avse Kalolöpar användes. Löparen till-
verkas så att löparingen av Kals eller
Kiltig rengöras, stoppas full med salt
och hänges upp för torkning. Sedan
den torrt lägges den i en fläsk
varpa rätten hällas.

9/

Landsmålsarkivet Uppsala 1518
Axel Nordström. 1927. ÄPPELBO • 1927
DAL.

Fgl. 1

10
mjölken för ystning uppvärmdes i en järnskål
öfr gryta mysögröta. där lojaren tillsättes
vid lämplig temperatur. sedan mjölken ^{öfr} löst
gjordes i grytan med en öfr ösa varvid ost
ämnet utskiljde sig. därpå samledes osten
ihop med händerna och kländes ihop i lappas,
och den blev en sammanhängande klump.
som sedan kunde lyftas upp en mysö
och lagras i det föret beskrivna ostkärlet.
Vasslan - Mysö - kokades sedan ihop eller
gavs åt kryttrösa. osten saltades endast
sedan den var gjord och ledtog på torke.
vanlig ost skulle fröas en del på
de ^{od} för gammalast var fardig. Bufförst
och bufförsvelling finnes men ej med särskild
föredning.

III Beredning av Messans.

I den först beskrivna Messagrytan
kokades mysso till dess den koktes kop.

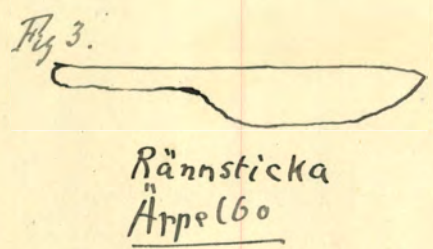
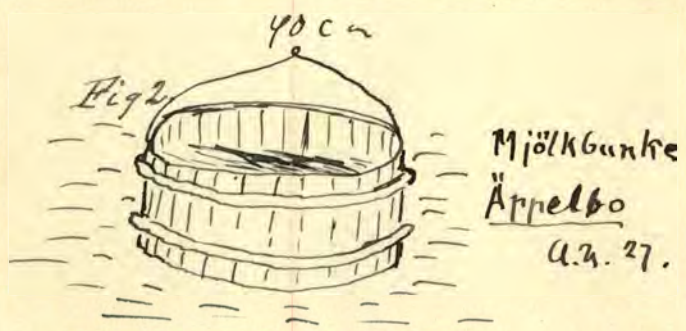
Den sista halotimmen var det utvaldt
Moya med ^{om-} förning så att utseendet af
skulle bräuns ve. Förut under kokningen
skulle skummet som sänks orange i
grytan ösas ut. Ju oftare det skedd ju
mindre sker. Blav det i mesosten. Oste
man av Ritfröarna som uppkom vid först
uppkoket var det mindre friskt att grytan
kokade över. mysso koktes ihop till lappor
hvarblek varefter den fick bröna ordentligt.
Därefter röddes den om och utseendet
var guldigt att utseendet ösas i begittor och
arkor eller och i ostkört med brasa där
det fick stå och städyna på papp så att det

A. Nordström 1927 A. P. P. F. R. O.
Landsm. Ups. 1518

Landsmålsarkivet Uppsala 1518
Axel Nordström. 1957x ÄPPELBO. 1927
DAL.

häll ihop fastän det avsevärt är
Räntet. Osten lades sedan oga för
beräkning. Den sista vol berkes nyssomors-
ost kunde förvaras hur länge som helst.
Skrapades fändel och blandades om med
mjölk.

12



Landsm. Upps. 1518
A. Nordström 1927 ÄPPELBO

Landsmålsarkivet Uppsala 1518
Axel Nordström. 1927. ÄPPELBO. 1927
DAL.

Figl. 1

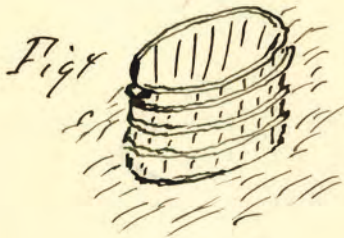


Fig 4

Mjölkbutt
Äppelbo

q.n. 27.



Fig 5

Mjölkstäva
Äppelbo

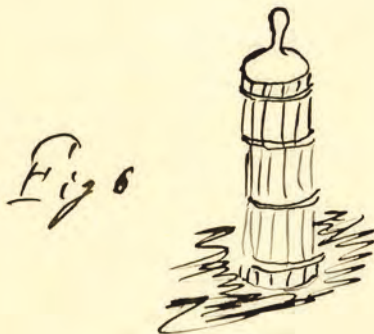


Fig 6



Kärna med kärnualla

Äppelbo

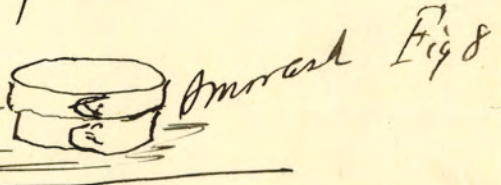
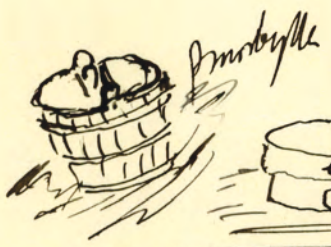
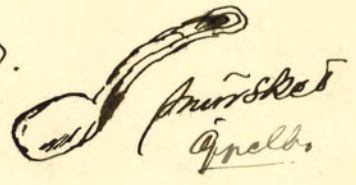
Landsmålsarkivet Uppsala 1518
Axel Nordström. 1957 ~~1957~~ ÄPPELBO. 1927
DAL.

Figl. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 1518

A.Nordström 1927 ÄPPELBO, DAL.

Fig 7.



Landsm. Upps. 1518
A. Nordström 1927 ÄPPELBO

Landsmålsarkivet Uppsala 1518
Axel Nordström. 1927 ÄPPELBO. 1927
DAL.

Fgl. 1