

1655:1, 6506:1

VÄSTMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Fläckebo

Larsson, Johan, 1928

1655:1 Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

7 bl.4:o

6506:1 Anm.till ovanst.av Emil Eriksson,1933-34

2 " "

1655:1, 6506:1

1655:1

Anmärkningar om uttalet (av Emil Eriksson sommaren 1933)

No 1

Om mjölkbrukshälsa.

Namnet mjölk har nog ständigt funnits till. Kornmjölk och götmjölk användes till människoföda. Götmjölk är särskildt hälsosam för bröstsjuka och dålig mage. Mjölk användes till stärkning av garn. För användes endast ostvinnet garn till varp på vävnader. Då borstades varpen med en baste doppad i mjölk då blev den starkt och höll bättre. Mjölk som man ej använde i hushållt gavs djuren. Nysilad mjölk var varm, var nysilad, spensöt spenvarm, den gavs till småbarn, den kallades också för silsoppa. Man gav varandra nysilad mjölk i byarne när de rustade till kalas, graföt eller bröllop. Loimor som gick och bar mjölk och sålde vid lagrplåter eller badorten kallades för mjölkurror. Götmjölk var nysilad ostkummrad mjölk. Skummrad var skummjölk. På kött mjölk bildades ett skum på mjölken. Gräddte det tjocka laget på nysilad mjölk när den får stå några timmar. Filbunke är nysilad mjölk som stått någon dag i värme och ^{sjöt} filbunke. Lur mjölk, var sjölvlopt fäskvlopt den har skure rej. Mager mjölk eller blå mjölk som är skummrad

nysila
 spensöt
 spenvarm
 silsoppa
 Johnbo den 27/2 1938
 J. Larsson

2
jälän l. jälän.
vridn
grana
tämjokke

N^o 2 Litet surnad kallades dragen¹ gällen vriden glasad, sedan
mjölk gavs djuren. Tjockmjölk² eller tätmjölk fick man av
ett slags gräs, som djuren åt, eller också lades det in i ett tunn
hinnetapp och ologs mysilad mjölk på. Detta kallades tätgräs
Det togs om vären, och sen fick man ta utav den tätta grädden
och stryka under, som man kallade det. Grädden stöts på
bottnen i ett fat och mysilad mjölk hälls på, så fick det stå
någon dag att bli tät och lång. Långmjölk kallades den också.
Så fick man spara den långa mjölken gång på gång, att den
ej gick ut sej. Blev den satt på för varm plats, gick den för
fortihop och blev bara sur, men ej lång, den skulle gå långsam
ihop. På slätter hade man den i kopparkrikor med på ången.
Bäst och tätast blev långmjölken av oskummad mjölk men den
kunde sedan blandas med skummad. Mjölken fick ej vara varm
ellan hade så kallade stavor av hä och mjölkade i sen silades
mjölken i stora fat av lergods eller i kopparkrikor stående på
hyllor efter väggarne. Jälsurnad mjölk som inte blivit tjock
var ej god och gavs åt oxen. Eller om det var smatt om mjölk²

Landsmålsarkivet Uppsala 1655:1
Johan Larsson. 1928. FLÄCKEBO
VSTM.
Frgl. 1

stavor
1) Hört av kontroll-
personen men nog
ej vanligt.
2) Vål ej vanligt.

J. Larsson. 1928. FLÄCKEBO
Landsm. Upps. 1655:1

J. Larsson. 1928. Fl. ÅCKEBO
Landsm. Upps. 165531

3 dugde den till bakning av kringor. Lötnjölks drackes av vem
 som helst om man hade tillgång dertill. En del tyckte om varm
 mjöls mjölkad sådan, ^{salsopa} Silsoppa kallad. Om man hade grynkokets
 mjölk, lades den kalla gröten i kringor i mjölken. Det ätes kväll
 eller morgon sådant. Jag vet ej något om frusen mjölk på föder
 då köpte man mjölken på vistställen. Skarpost ^{misoost} misoost sötost
ungost, missocha, Skarposten skulle man ha ostloppa ^{naa} till, som
 slogs i grytan, när mjölken fick koka upp, då den ystade. Derpå
 östes ostem upp i fyrkantiga små ostkar, vars lock gick ned i
 karat, derpå lades en tyngd eller satte den i en präss, att
 prässades ur, när den var stagnad tog den ur och forkades.
 At ^{vasln} vaslan kokades misoost och velmese när den var något ihop
 kokat att den kunde bredas på bröd. Sötost var god och kokades
 ihop både ost och vasla tills den blev något brun då den redades
 något med ett grand vitmjöl och slogs upp i fat och sötades med
 socker. Ungost gräddades i ung, dertill skulle vara söt mjölk och
 ostloppa, kyddas och sockras samt satte in i ung ett gräddas
 brun. Det var en rätt på kalas, och så mycket god ^{na, där bland} Säkert influens från frägelistan!

salsopa

misoost

misoost
ostloppa

ostkar

1) Den kunde sät-
tas i präss i
hyv! bægkn

vasln, misa

man koka chop

vasln för misa

alt misost

(vasln eller möj-
ligen vasln)

2) Vit mese ej hört
av kontrollpersoner
na, där bland ej av J. L. Jälbr.
Säkert influens från frägelistan!

N^o 4 Rämjölke var första 3-4 gångerna man mjölke efter kolningen
 Surav gräddades katrost i ugn, bara kyddades och sockrade något
 var den tjock och kraftig fick man spräta den med skummad mjölk
 Ystning kallades en sath, man koka upp vät mjölk och slog sur
 mjölk uti när mjölken höll på koka opp. Eller alogs i dricka i
 varm mjölk då blev det olost Dricka kokades upp och slops
 i något mjölk vari något vlemjöl vörto då blev det Oloupan
 Det skulle man ha Långfredagens middag. Till potatis och Oloupan
 När man kömade grädde och den var nästan färdig till smör så
 att grädden var tjock skulle man smaka gøn smörgos l. gøn smörgos
 breddes på hvidt bröd och äto.
 Den nysilade mjölken förvarades i ett särskildt rum om man hade ut-
 synnue, elpid i skåp och hyllor i köket. Exempel faunadä mjölk-
 bunkarna bliva svarta på ytan av bara damm, från golven,
 om man kommer ihåg att sätta någon skurning förekom då
 på tiden. Mjölkylla hade man i de flesta kök. Mjölketäva var
 som ett ämbar med ett högt handtag i ena brädden. Tilen var
 av trä eller bleck, ofta hade man en linnepapper och silade genom

rämjölke
 katrost
 ost
 Oloupan
 Oloupan
 gona l. gona.
 Det senare ent. J. l.
 nog äldst.
 J. l. uttalade
 gøn smörgos
 l. möjligen
 gøn smörgos.
 Den senare kalla-
 des även
 fhot smörgos
 l. fhot smörgos,
 därför att den
 var påbredd med
 tjocka, ihophängan
 de fhotor.

J. Larsson. 1928. FLÅCKEBÖ
 Landsm. Upps. 1655:1

25 J. fältoderm användes nästintill att sila mjölken i. Till skumma grädden användes en stor något ²flat sked av trä. Grädden skummades i byttor eller krukor av lergods tills man fick så mycket att man hade till en käring. Träbyttorna och skågen rengjordes med varmt vatten och viska av något ris eller s-ke skavgräs.

skavgräs

Smör kämnades endast av kornmjölk. Det man ej åt upp såldes till städerna och bruket, när kavlarna körde med sina foror. Med känna menas hela redskapet. De äldsta kämnarna voro höga smala, hopfogade av så kallad känbar med träband om och en stav som man sätte upp och red i grädden med staven var en lång käpp med ett korset fastsatt i nedre ändan som staven sköts in i hålet i korset. Ett lock av trä lades över kämnarna med hål i mitten för staven att gå i och hoppsade grädden över. Senare användes kämnar med vev och ett stort träkorset inuti som rörde omkring grädden. Grädden måste vara några grader varm för att få fortan smör. Hade man litet grädde bara vispade smör i en stenkruka med en björkrivvisp. Vispas ätt ett halvt hela tiden.



N:o 6

Man skulle lägga något saltkorn i gräddeln, då kunde ingen
 falla i grädden. När det var fjöck riktigt innan det blev smör
 skulle man ha smaka kärrmjörjas eller flöttsmjörjas på
 hvidt bröd. Kärrmjölken drack man eller kokades i allting
 av eller också till bakning av limpor. Kärrmjölkeslimpor
 smörret skjölades i kallt vatten sedan mjölken hälls av
 Ett litet urhållat i ett häd användes att arbeta smörret
 i eller ett stort fat. Smörret saltades och bråkades eller ättades altades
 Om man hade litet smör användes en stor käsked att bräka
 med, men i mycket smör hade man högra handen. Smörbitarne
 kallades smörkilling Smörret packades i träbyttor, som man
 satte ned i källare där det var kallt hälls man köide bort med det
 Vid kalas hade man en smörklump med som förning i ett
 vitt bindduke. Till halger sattes smörret upp i en hög kegla
 och så sattes jylljuset i smörret också. På färdvägar hade man
 smör i träaskar i matsäckskrinna. Beredning av ost se
 sidan 3 och 4. Ostlöpe fick man av spökkalumazar som bara spökaltvsmazar
 fändes och skjölades men ej skrapades. Deras förkades och lades i vatten

9e Tillägg
Ann. 1.

senry
zægra

masukskrina

spökaltvsmazar

J. Larsson. 1928. FLÅCKEBÖ
Landsm.: Ups. 1655:1

No 14
Nor o jöb r ö w h ö g r i a
r a r d o j
m o g a l o p r a

J. Larsson. 1928. FLÄCKEBO
Landsm. Upps. 1655:1

när man skulle gysta. Detta vatten slägs i den varma mjölken
 och då blev det gystning. ^{Lopprvatn} Lopprsvatten hette det. Sedan förbeades
 kalomagen igen till en annan gång och kunde användas rätt länge
 innan gystandet tog slut. (Se rest se sidan 3. & 4)

Ällesost kokades av vassla efter gystning. Man kokade ihop vasslan
 tills den blev svimmig eller litet tjock sedan sprade man den i
 käll tills man fick mera att koka ihop. När den börja bli
 tjock röides något veteujöl i och sockrades ostem varpa den
 istes upp i formar eller akälar bekladda inuti med vata himne-
 lappar och ställdes att torka någon dag, sedan tog den ur skålen
 och fick torka innan dess togs lappen av, att den ej torka fast
 Ällesostgrytan måste man röia i hela tiden med en träskiv att
 det ej blev vidbränd för det ville det gärna. Av getmjölk
 och något kommjölk tillsammans gjordes också ost, mycket
 god och närande:

Lopprvatn

Johan Larsson
1928

Loppr, -ar

vébränd

Landsmålsarkivet Uppsala 1655:1
Johan Larsson. 1928. FLÄCKEBO
VSTM.

Fagl. 1

Anmärkning 1.

1. s. 5 skavgräs.

En växt nästan lika fräken. Växte, där det var snykt. Långe blad med smala vita ränder, ändastor från roten och upp.
L. R. B. tror, att den var planterad.

Hela bladen vassa som sandpapper.
Användes såsom sådant vid rengöring av kärnorna. Trä till tänd.
Användes även föröfrigt liksom sandpapper till polering av trä liksom till att skura mässing och koppar med.
Det vassa på bladen gjorde ej stora repor.

Emil Eriksson. Jan. 1934.

Anmärkning 2. Om grädden vid ^{R.}bjärningen redan blivit förtrollad, skulle man lägga vigselringen i den. Erik Ers mor uppger, att en skojarkåring en gång lurat hennes farmor att kasta vigselringen i känan. Ringen, som var en ihålig eller en ej helgjuten dubbelring, hade därunder dock blott gått sönder.

Landsmålsarkivet Uppsala 1655:1 6506:1

~~Johan Larsson~~ 1928. FLÄCKEBO

VSTM.

Fgl. 1

Landsm Upps. 6506:1

E. Eriksson. 1933. FLÄCKEBO