

1687

1687

DALARNA

Mockfjärd

Dialekt-

~~Landsmåls~~ och Folkminnesarkivet

Uppsala

Hedman, Hjalmar, 1928

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

26 bl.4:o

1 " " teckn.

4 fotogr.

L.L.

Exc.

1687

Mjölkehuskällning.

Mockfjärd,
Dalarna.

Upppteckningar från Mockfjärd Hj. Hed-
av Hjalmar Hedman, d.ä. st., huvudsakligen man,
efter uppgifter av Nard Per Andersson och Inb. 22/3.
Kerstin Gottfrid i Fermans by, Mockfjärd.
Biografiska uppgifter om Nard Per, se svar
på frågelistan om Fäbodväsen. - Kerstin Gott-
frid är född den 1 juni 1858 i "Stängsta", en grupp
gårdar, som vanligen räknas till byn Brötjärna
(Brött-tjärnä). Tapp Keski gifte sig år 1885
med soldaten Anders Gottfrid i Fermans och
har sedan dess bott i sistnämnda by.

I. Olitea slag av mjölk.

Mjölk: mjölk, mjöltja. Mjölken från kor
och getter användes till människoföda. Till
utfodring av kalvar och grisar använde man också

Landsmålsarkivet Uppsala 1687
Hjalmar Hedman. 1928. MOCKFJÄRD
DAL.

Fgl. 1

9. mjölke. Vid mätning av muren och taket (de muren ö' takjä skull vittlemäs) kunde man tillsätta litet mjölke till färgen ibland, men detta var ej så allmänt. Färens mjölke användes som läkemedel för någon slags tevinnosjukdom. Borttällning av mjölke har ej förekommit; kunde den ej användas till människoföda, fann den användning i ladugården.

Råmjöltja silades som annan mjölke upp i kär, tills den skulle användas.

Spänvarm mjölke: nimjölke mjölke. Spänvarm, kovarm. "Mjölkesupe" och "silsup" är ej bekant. Traktering med sötmjölke kunde förekomma, då man hadd snickårn håll stömmårn samt vid bröllop. Det var ävens mycket vanligt att man gav bort nysilad mjölke till grannar, som för tillfället voro utan; då kunde

3.

man påräkna att få tillbaka, då ens egna
 teor städd sin. - Sötmjölke (söta mjölke) beteck-
 nade vanligen ostkummad mjölke, någon gång
nisilä. Den skummade mjölken kallades skumm-
mjölke eller rännmjölke. Himnan, som bildades
 på kotel (öpptoteå) mjölke, kallades skinn.

Grädd: flötörr, flötarr. Självlöpt
mjölke: kelimpmjölke. Kager mjölke benämndes
blåmjölke. - Självsurnad mjölke - sura mjölke - som
 endast var helt obetydligt sur, sades vara glana
 el. dräppin. Blev den så sur, att den innehöll
 ostklumpar, kallades den kelimpmjölke. Den an-
 vändes vanligen till människoföda, men blev den
 mycket sur och det inte var alltför smält
 om mjölke, kunde grisen få den.

Genom tillsats av jäsämne förändrad
 mjölke kallades tjocka mjölke el. källarmjölke.

Ordb.
 kelimp-
 mjölke f.

Ordb.:
 glana a
 dräppin a.

Ordb.:
 källarmjölke
 f.

Landsmålsarkivet Uppsala 1687
 Hjalmar Hedman. 1928. MOCKFJÄRD
 DAL.

Frgl. 1

4. Tätämnet bestod i de flesta fall av tätmjölke, som hälldes i tätmjölkesträget el. också beströte man träget med densamma. *Pinguicula vulgaris*, som på orten kallas segmjöltesgräs, har också använts till tätämne. Ingen nu levande har själv gjort detta, men Säpp Kessti har sett andra lägga segmjöltesgräs i mjölke, där det fick ligga tills mjölken blivit tät. - Då man tog av tätmjölke, som skulle användas till framställning av ny sådan, rörde man alltid om i kärlet först. För att kunna frakta tätämnet till fjäbodarna på värarna doppade man en linnelapp i tätmjölke, och denna fick sedan torka. - Att tillsätta tätämne till söt mjölke kallades tä sil på. Mjölken blir tät: mjöltja löppänn. Tätämnet förnyades undan för undan i träsuppöt. Fog det slut i gården, liggde man (besst'n) litet i

Ordb.:
segmjöltesgräs n.

Landsmålsarkivet Uppsala 1687
Hjalmar Hedman. 1928. MOCKFJÄRD
DAL.

Fgl. 1

Ordb.:
Silapå.

5. någon annan gård. Var det slut i hela byn,
något som mycket sällan inträffade, fick man
bege sig till en annan by o få sä e kuppå.

Undern slättern, på färder i skogen o.s.v. för-
varades tätmjölken i träflaskor. Tjocka mjölke,
som var mycket seg, benämndes segmjölke. Mot-
satsen: stäckua mjölke. ^{mjölke, som ej var tät}

Ordb.:
Stäckig a.

Da man skulle bereda tätmjölke,
slog man litet sädan i ett käg(eller större
kär), el. också beströke man kärlet med detta
tätämne. Därpå slog man på mjölke, skummad
el. ostkummad, mest det förra, och alltsamman
fick stå, tills det blivit tjocka mjölke. Utom käg(trögör)
användes bingkör, bittör, stannfat o säör. Hade
man sådana stora kär, slog man i mjölke un-
dan för undan, tills man fick den önskade
mängden. Om den tjocka mjölken förvarades i

6. källaren - och det var oftast fallet - toskade man all mjölke, som skulle slås i den "tjocka". Den fick så svalna, och först därefter hälldes den i stampatet eller sän. Detta för att ej tåtmjölken skulle surna så fort. - Hinnan, som kunde bildas över på tåtmjölken, kallades stein, men något namn på den fällning, som avsatte sig på karetts väggar, är ej känt.

För att bibehålla mjölken i gott skick skulle den ofta rölås må e ster.

Något särskilt namn på mjölke, som misshyckats vid tjockmjölkesberedning el. övergått till vanlig surmjölkesjäring, finns ej. Sådan mjölke användes till bakning el. utfodring av svinen. På somrarna, då det var smält om mjölke nere i bygden, blandade man upp den med vatten och annan mjölke till en dryck, blannda.

7.

Denna förvarades i byttor (el. bleckkrukor senare)
i källaren. Man tade med sig av blandan, då
man var på åkern etc. Någon längre tid bru-
kade man inte förvara den utan gjorde slut
på den så fort som möjligt.

Hj. Hedman 1928 MOCKEFJÄRD
Landsm. Upps. 1687

Landsmålsarkivet Uppsala 1687
Hjalmar Hedman. 1928. MOCKEFJÄRD
DAL.

Fagl. 1

II. Naträtter, i vilka mjölk ingick som
en viktig beståndsdel.

Lötmjölk kunde förtäras uppstekt av vana personer, men detta hände inte lika ofta, som man begagnade uppstekt mjölk. Då man åt gröt, hände det, att man slog grädd i mjölken (flötmjölk). Genom att brädd bröd i mjölk fick man en rätt, som kallades mjölk-sall. Mycket vanligt var det, att man koka upp mjölk på gröt, särskilt som morgonmål men även annars. - Frusen mjölk brukade karlarna föra med sig på vintrarna, då de vistades i stugorna på timmertörning, huggning eller milktörning. Mjölken hällades i en vanlig mjölkflaska av trä och ställdes ut i kölden, där den snart frös. När den skulle användas,

Ordb. i
koka upp

Ordb. i
mjölk f.

9. slog man av banden på mjölkflaskan och kunde så komma åt den inuti liggande isklumpen. Av denna avhögs en liten bit efter behov och smältes i "teppå".

Av den ostkummade mjölken kunde man sila en del i en bunke, där den ficke stå och grädde bildas; filbunke. Man kunde även tillsätta tötämne och ficke då tjock filbunke.

Nom främmande på besök, skulle dessa bjudas på filbunke av något slag. Skade man tjock sådan till hands, var det så mycket bättre.

Genom att tillsätta tötämne till nysilad mjölk beredde man sötusst. Mjölken uppvärmdes, man hällde i tötämne, rörde om och kokade upp alltsammans. Osten östes så upp och äts till smörgås. Man kunde teota både ost och vassla alltsammans, tills det blev en tjock



1 o. 2. Mjölkflaskor; SALS = Svans Anders
 Jan Son. 3. Mjölkbunke av en/d.v.s.
 endast stavarna).

11. massa, liknande messmör. Då fick man brun-
usst, som ofta användes vid bröllop (jässtönör)
och andra högtidliga tillfällen. De nu nämnda
voro de enda rätter, som bereddades genom
tillsättning av löpämne.

Ordv.:
brun-ost
m.

Av råmjölken tillreddes pannusst och
krukusst. Man slog mjölken i en form (lång-
pannå el. stekpannå), och denna sattes sedan i
ugnen, där den fick stå, tills det blev ost. Så
fick man pannusst. - Vid beredning av krukusst
hålldes råmjölken i en bleckkrucka, och denna
sattes i en gryta med kokande vatten. Ofta åt
man pannost till uppkokt mjölk alldeles som
gröt. Detta var en rätt, som förekom vid varje
jässtöv.

Ordv.:
kruk-ost
m.

Rätter av uppkokad självsurnad mjölk ha
ej funnits. - Den lösa korniga massan, som vid

18. kokning av vassa steg till ytan kallades vitmesost.

Denna äts antingen direkt på smörgås, eller också formades den till ostar, som skulle förvaras. Man hade för detta ändamål ett särskilt kärl - kuypå - med ett hål i form av ett kors i botten. Över detta hål lades en linnetrasa, innan ostmassan östes i.

Av mjölke med tillsats av ^{dräcka} gjordes öl-

usst och ölsöppå. Mjölken uppkokades, och så hällde man i dricka. Då blev det ölusst.

Man brukade även blanda mjölke och dricka och uppvärma blandningen till kokning, då en tunn välling, kop-rörd av vatten och mjöl, slogs i grytan. Detta kallades tä råkote ti, och så tillgick det att koka ölsöppå.

Kärngrädde blandades stundom i mjölken, då man åt gröt. Flötgäs, kärngrädde till bröd, var också mycket vanligt.

Ordbr.:
vit-mesost
m.

Ordbr.:
sä-kotes
vi

Ulmänt var att tillsätta mjöl till kokande mjölke, då man fick välling. Best hade man kornmjöl. - Till havrebrödet (hågärrbuln) äts ofta isstärr- eller tälgduppå. Man smältt öpp ister eller talg i stekpannan, slog i mjölke och vatten och kokade i rågmjöl på vanligt sätt. Smör äts ej till brödet, om man hade sådan duppå.

Någon rätt tillverkad av grädde, smör och socker eller av färmjölke har ej förekommit.

Ordb.:
doppa
f.

III. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Den mysilade mjölken förvarades i träg, skåtar eller bunkar (se foto ark 10 och 95) i köket (stuggu) hemma vid gården. I fäbodarna hade man inga bunkar. Där förvarades mjölken i träg, som stodo på två vägräta stängar, stättör, i den med slugan sammanbyggda kammaren. På denna funnos hål på väggarna för att luften skulle hållas frisk. - Hemma vid gården hade man mjölken i mjölkestekän, trägen stodo direkt på pinnarna, men hade man skåtar eller bunkar lades en bräda först på pinnarna, och på denna ställdes kärten.

Vid mjölkningen användes en stöva-stågu - med en hög stav. Man slog så ur mjöl-

Ordbr.:
stättör f.

Ordbr.:
mjölke-
stågu m.

15. ken i byttor då och då, t. ex. för varje ko, som mjölkades. - Till silningen användes ett tögälsiktä. Detta var ungefär 20 cm. i diam. och 6 cm. djupt. Mjölken silades upp i träg, skålar eller bunkar. Trägen (se foto ark 25) voro gjorda av al, äldär; likaså skålerna (någon gång även av björk). Bunkarna voro i bästa fall av en, annars al el. björk.

Ordb.:
sikte n.

Skålarn voro ungefär 30 cm. i diam. och 12 cm. djupa. Mindre sådana funnos också, vilka användes som matskålar, vid messmörstökning o. s. v (se vidare ark 30). Vristkälör har funnits och använts som mjölkkärl.

När man skummade mjölken, ställde man ena handen eller en visp över ett hörn på träget (el. över kanten på skålen) och hällde mjölken i en bytta. Grädden blev då kvar. Detta kallades tä ränn ne mjölke ti rännmjölkesbitta. Grädden häll-

16. des direkt i kärnan, och den kvarblivna grädd-
randen ströks med fingret eller en träskid i kär-
nan.

Da man rengjorde mjölkteårl (tvättå trö-
gann) begagnades skåflå, gråntkårvn eller också
en distklapp av hår. Kårlen stålles att torka
på förstugubrobånken hemma vid gården och mot
stugvåggen i fåbodarna.

Mjölkprodukter ha aldrig förvarats ute
i nedgråvda tunnor.

IV. Beredningen av smör.

Smör: smör, smörä. - Den benämning på smör är ej känd. Smör tillverkades också av getmjölk. Detta getsmör användes som vanligt smör.

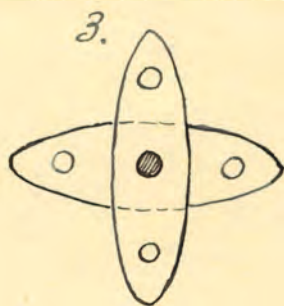
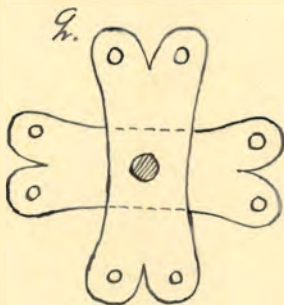
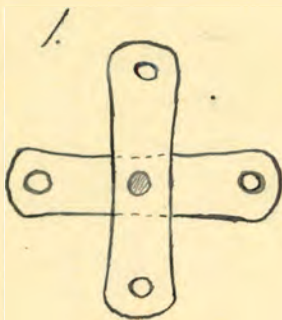
Med kärna menades såväl själva kärlet, hölljänn, som mälla. } Hölkens utseende: se foto ark 18. } Ordb.: kärna f.

Något mindre av att hölken bestod av en urholkad trädstam finns inte. Hölkarna voro av olika storlekar. På nedersta delen fanns ett hål, som kallades svicku. Kallan var enbart av trä. Den nedre delen kunde vara olika formad (se ritn. ark 19); den kallades kössä. - Vid kärningens början satt man i spisen, tills temperaturen blev lagom, sedan kunde man sitta eller stå var som helst i stugan. Inga som helst exempel finnas på mekaniska



1. Kärnholk. 2. Smörstake.

En del olika modeller av "kössä" på
mälla at kärnhölltjänn.



Finns även utan hål, åtminstone nr 1 & 2.



"Kuppå."

"hiss. smöss-lepunann" brukade
märkas, innan de hårdnat. Detta
kunde ske med en nyckel eller
en särskild stämpel av trä, t. ex.
i form av en stjärna med ett
visst antal uddar.

anordningar för kärmandet. - Hade man små mängder grädde, kunde man framställa smör medelst vispning. Man fick ej vispa motsols, ännsöss.

Ordb.:
vispa v.

Några andra tecken än bomärken fanns ej på kärnan. Misslyckades kärningen va-(h)ä tröllä. Då lades en slant i holken; var det riktigt ti-bakä, måste nog vigselringen också i.

Strax innan det blev smör, dä ä höll på britäss, kallades grädden grössl. Alla, som var inne under kärningen, skulle ta flötgäs. Kärnmjölken kunde antingen få stå i holken, tills man hällde den i grytan för att göra ost, eller också häll- des den genast ur i en bytta, om holken behövdes.

Ordb.:
bytta v.

Efter kärmandet togs smöret upp i ett trög och tvättades med kallt vatten. Därefter skul-

Se man mämmj-(h)ä, och vanligen saltades det också samtidigt. Var det bräi (blöth), fick det stå i kallt vatten en tid först. - Då smöret tenådades, brukades händerna eller en smörstev. Smörklimpen kallades smörå, pl. smörör. Man brukade ej skärta bort smakbitar av det nykärnade smöret.

Då smöret skulle säljas, packades det i smörbyttor. Vid transporten från fäbodarna brukade man även ha smöret i byttor, fastbundna i "saln". Byttorna kunde vara av olika storlekar. De förvarades på somrarna i källaren. Byttor, som voro arbetade i ett stycke, ha ej funnits.

För smörets uppläggning vid högtidliga tillfällen hade man smörstakör (se foto ark 18). På tappen spetsades smörklimpen, och i denna sattes sedan vid julen en jultuppä. Man fick

Brdb.:
mänga v.
Brdb.:
bräden a.

Brdb.:
Smör n.

Landsmålsarkivet Uppsala 1687
Hjalmar Hedman. 1928. MOCKFJÄRD

DAL

Fgl. 1

Brdb.:
tuppe
m

99. ej äta så mycket av smöret, att tuppen ram-
lade ihull.

Det smör, som behöfdes under färder,
förvarades i smörasstjänn. Varje hushåll reste
till Fälu (Falun) med sitt smör, och där till-
byttes salt, strömming och andra förnöden-
heter.

V. Beredningen av ost.

Ost: Usst, usstr, usstörr, usstann. Ost användes även om mjuka, ej hållbara ostslag, t. ex. pannusst. - Ysta: isstå.

De olika ostsorterna, som tillverkades, voro vanlign usst, tearmjölkesusst, lign.usst och viltmôsusst. (Se även krususst, söusst & pannusst, art 9 o. 11.) Ett slags ost var väl också de s. k. äggstjärnan. - Parvis tillverkade ostar eller sådana, i vilka inmängdes sönderknådat ostämne, ha ej förekommit.

Såväl tearmjölke som getmjölke användes; antingen vardera för sig, då man fick särskild jellusst, eller också blandade man ihop båda mjölkeslagen före ystringen. - Den vanliga osten bereddtes av skummad mjölke. Uppvärmningen

steddde i en stor gryta inne i stugan (eller ute
 i eldstaden i fäbodarna). Då temperaturen blev
 lagom, hölldes löppässvatten i grytan direkt ur kär-
 let, i vilket ostlöpen förvarades. Nä-ä-a löppnä,
 togs ostmassan upp med händerna och pressades
 ned i ostkärlet (se foto ark 95). Usstkärlä hade
 inget lock. Det stod i ett tråg, i vilket vasslan
 samlades. Då all ost var i pressad, lyfte man av
 själva kärlä (ramen) med den inuti sittande ost-
 klumpen från botten, vände det upp och ned och
 fortsatte pressningen på andra sidan. "På dä visä
varrt usstr krusa på bå siann." Osten fick ligga
 i kärlet över natten, sedan lades den på en tylla
 till torkning, vanligtvis ovanför kammardörren.
 Efter 2-3 mån. kunde osten förtäras. Riktigt fin
 blev den dock ^{ef}för än efter 6-8 mån. Ibland kunn-
 de gammälusstr sparas ett helt år. Mängä



1. Mjölkebräg 2. Saltkärl.

villå han, sön skull gå sjölv."

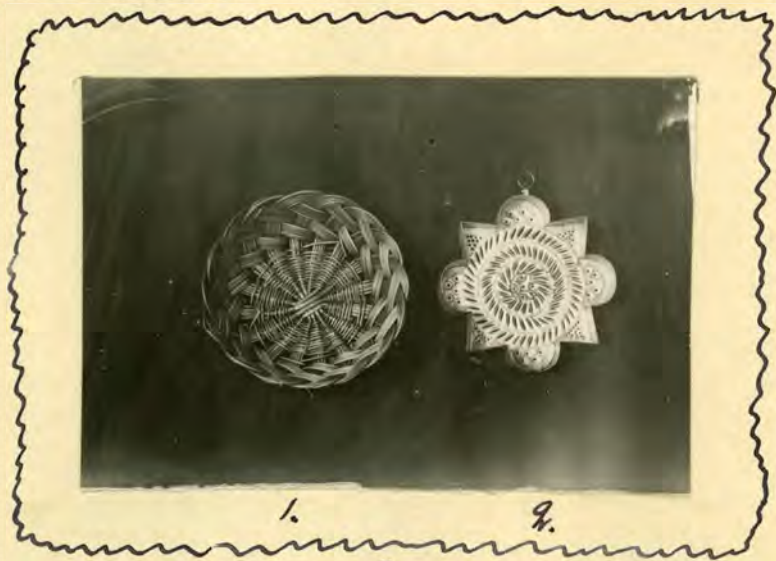
Av ostkummad mjölk gjordes ost endast i samband med hemflyttning från fäbodarna.

Denne osttillverkning tillgick som vanligt. Ostarna gjordes dock mycket mindre. De brukade utdelas till barnen, då man kom hem, och kallades lissn- eller buffässusst.

Ordb.:
lissn-ost m.

Till bröllop och högtidliga tillfällen skulle det alltid göras äggstjärnor. Ostkummad mjölk uppkokades, fick svalna något, och så hällde man i löje. Ostmassan togs upp med en stav och pressades ned i en usskôrög eller en särskild form av blickplåt, som kallades äggstjärna (se foto ark 97). (Osten och formen hade alltså samma namn). Ostarna stälptes sedan upp på tallrikar, så att terusä kom öpp. Ostkôrögarna voro tillverkade av vide i Floda s:n.

Ordb.:
ägg-
stjärna
f.



1. Astkorg 2. Äggstjärna.

Skålen på en ost tillverkad i tegel var ungefär
 $25^2 \times 4$ cm. och i blockform $22^2 \times 3$ cm.

Ostlöpe (löppässvätten) beredd av teak-
 magar eller teilingmagar. "Killinglöppårn va
kvickår här." Löppårarn saltades och torkades.
 Då man sedan skulle göra ostlöpe, togs en bu-
 telj (putäll) med avstagen botten, och hållen upp-
 och medvänd fylldes denna med vatten, i vilket
löppårn lades. Det blev då snart löppässvätten.
 Då löpmagarna voro utbrutade, kastades de på
dingstätt-fjörn.

Om någon av husets folk eller någon
 främmende kom in, då ostgöresten höll på att
 ta upp osten ur grytan, stack hon med handen
 efter en näve ostmassa och gav åt den, som
 kom. Han fick en usstomus.

Ordb.:
löpare
 m

VI. Beredningen av messmör.

Messmör: miss-smörre. Vassten från ostberedningen kokades, tills den blev tjockflytande, missu. Denna formades aldrig direkt till ostar utan förvarades i missubitta (en vanlig mjölkbytta, som användes för detta ändamål).

Miss-smörskokning företogs så ofta missubitta varrt full. I fäbodarna utfördes kokningen av vallhjonet; yngre sådana fingo hjälp av de äldre. Kokningen skedde inne i stugan eller ute i eldstaden och alltid i stor-quta. Denna användes nästan uteslutande till att koka missu och miss-smörre. ^{Som i värma mjölke} I grytan rörde man om med missusleva. Kommo främmande på besök, fingo de varsin träsked, söm döm skard ta bräddannmä ö so slika döm ta skea sän. Detta kal-

lades tå öss lå. Skummet vid messmörstekning-
en hade inget särskilt namn (jfr ark 110.12).

Ordb.:
ösa utav

Endast efter buffässusstr kokades
blötmiss-smör. Detta förvarades i en vanlig smör-
bytla med lock, och vid färder medfördes det i
en smörask i massättfänn.

Ordb.:
blöt-
messmör
n.

Då miss-smössgrita lyfts av elden, ställ-
des den att svalna. Under tiden gjorde man i-
ordning formarna. Dessa utgjordes av mindre,
runda skålar (kuppör), tillverkade av al och
ungefär 15-18 i diam. och 5-6 cm ^{väta} djupa. Dessa skå-
lar bekläddes invändigt med limmetrasor. Då
messmört svalnat, östes det upp, och så lades
trasor också över det hela. Färdiga kallades os-
tarna miss-smösslepör. - Man tillverkade även
messmör av getmjölk, jettmiss-smör.

Ordb.:
messmör-
lepör.

Av messmör tillagades miss-smöss-

31. teräm (man skar sönder lepa och slog på mjölk, äts på smörgås), miss-smöss-sås, som äts till palt (mess-smör i flottet efter det stekta fläsket, litet vatten; man rörde så ihop mjöl och vatten till en tunn välling i ett särskilt kärl, och då innehållet i stekpannan kokade, slog man i denna välling-råkoktå ti) och miss-smössösspâ (man skar sönder messmör på össpâ, d. v. s. rågmjölsvälling). Till julbaket skulle det skäras i två lepurr i en deg. Man brukade också baka missubullâ vid olika tillfällen.

ordb.:
öl-supa
f.

ordb.:
lepa f.

Landsmålsarkivet Uppsala 1687
Hjalmar Hedman. 1928. MOCKFJÄRD
DAL.

Frgl. 1