

17312

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK  
UPPSALA

Ländsmålsarkivet

Värmland

Silleruds m

17312

Renlund, Hugo. 1944.

Svar på ULMA:s fråga. 1 mjölk-  
hushållning.

14 bl. 4c

Exc. för Ordreg. dec. 1946

J. Juf.



Landsmålsarkivets frågelistor 1.

Mjölkhusställning.

Mjölk : mjölk, -a, f.

Råmjölk : råmjölk, f.

Spensarm mjölk : k<sup>o</sup>v<sup>o</sup>ar<sup>o</sup> mjölk.

Silsup : silsup, -en, m. Man tog  
den spensarna mjölken och drack sel-  
dan den blivit silad : de t<sup>o</sup>k den k<sup>o</sup>-  
varna mjölka a dr<sup>o</sup>k sen<sup>o</sup> ha va  
sild!

Nypilad, oskummad mjölk : s<sup>o</sup>t<sup>o</sup> mjölk, f.

Skummad mjölk : sk<sup>u</sup>m<sup>o</sup> mjölk, f.

Kokt mjölk : ö<sup>o</sup>p<sup>o</sup>k<sup>o</sup>t mjölk; kinnan

på kokt mjölk : s<sup>o</sup>m, -a, m.

Grädde : gr<sup>o</sup>d<sup>o</sup>, -en, m.

Om sp<sup>o</sup>l<sup>o</sup>s<sup>o</sup>rnad mjölk : ha a s<sup>u</sup>n<sup>o</sup>a ;  
nar ha a l<sup>o</sup>t<sup>o</sup> s<sup>u</sup>n<sup>o</sup> ha a ha br<sup>o</sup>a. På en ställe  
1/ sil<sup>o</sup>, sil<sup>o</sup>a, sil<sup>o</sup>d, m.



(hos Emil Eriksson, Karnäs), har uttrycket  
 skvåvsta använts om självsuren mjölk.  
 Sådan mjölk användes ej till människo-  
 föda.

Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk:  
 filmjölk, f., filmjölk, = n, m., surmjölk, f.  
 jäsämnet: tät, = a, f., tätmjölk. Några  
 uppgifter om sådant har ej gått att få.  
 Filmjölkens bereddes av oskummad mjölk.  
 Man hade litet tätmjölk i botten på  
 en träfat och så silade man i mjölk:  
 de häd, lit, tät, i botten på et, trè-  
 fat a sa silde de i mjölk. Man an-  
 vände även mjölktråg: mjölktråg, = o, n.  
 Talesätt om filmjölkens: ho skulle vä sa  
 låg sa de skulle öka dra a ut på  
 väta, eller: sa de kunde säha etar ång.



Av mjölk med tillsats av löpänne  
 tillredes följande ostkaka (ostkaka,  
 ostpannkaka) en rät, kallad möska,  
 (m<sup>o</sup>sk<sup>a</sup>, -a, f.), som kan motsvara den  
 efterfrägade brunosten. Man bröte mjök-  
 ken att löpa (se ostberedningen) och lät  
 den koka tills vasflan (v<sup>a</sup>sl<sup>a</sup>, -a, f.)  
 blev brun och endast litet kvar. Under  
 tiden fick man inte röra i ostmassan.  
 Sedan sönderdelades osten i bitar (en  
 bita sönder öst<sup>a</sup>) och skövs till ena  
 kanten av g<sup>o</sup>ytan, medan man redde  
 av vasflan (en v<sup>a</sup>sl<sup>a</sup> på) med litet  
 potatismjöl. M<sup>o</sup>sk<sup>a</sup>ns fick sedan  
 stå och kalla i g<sup>o</sup>ytan, varefter det  
 lades upp. Rätten var vanlig som  
 förtäring och kalasmat och förekommer



Ännu i socknen.

Av råmjölk tillreddes kalvost (kälv-  
öst, m., kälvpankäka.

Av mjölk med tillsats av kärn-  
mjölk kokades färskost (fäsköst, -n, m)  
de så br ma sön mjölk. Formas som  
vanlig ost (se nedan).

De kärn som användes vid mjölk-  
mungen kallades 'källor' (kölps, -a, -or,  
-ön o f.). Dessa bestod av laggar, sam-  
manhållna av tvinnade vidjor och hade  
en hög stav.

Beträffande silredskap minnas  
meddelarna ej andra än tät silduk  
och de vanliga silarna (tät silduk)  
Man silade upp i mjölktråg.

Man skummade med en träsked:

Landsmålsarkivet Uppsala 17312  
H. Renlund. 1944, SILLERUD  
VRML.

Fagl.:1



en häva med e trēs*i* (vb. hävt*a*, -a, -a;  
trēs*i*, -a, f.) Skummjölken dricks se-  
dan till mat, användes till gröt och  
välling och gavs till kalvar och grisar.  
Brädden hälldes i en konka, o*j* di-  
rekt i känan.

När man skulle rengöra mjölk-  
trägen, koktes curis i vatten. Detta  
slogs i träget och fick kalla. Sedan  
skivade man med fin sand och lät  
träget torka i solen eller i värmen  
från spisen.

Lurör: smör, -a, n. 'Kärna' (gär*n*/*a*,  
-a, -er, -an*a*, f.) betecknar hela redska-  
pet, såväl stav (stav, -en, -ar, -an*a*, m.)  
som holk (holk, -en, -ar, -an*a*, m.) Så  
långt man minns tillbaka ha kärnan

Landsmålsarkivet Uppsala 17312

H. Renlund. 1944, SILLERUD

VRML.

Frgl.:1



varit laggbär, sammanhållna först med  
 vidjor, senare med järnbånd. De äro  
 försedda med en större och en mindre  
 handlag eller öra (örts, = a, n.) Man har  
 inget minne av  $\bar{a}u^*$  urholkade trädstam-  
 mas används till kärnor, men hos F. S.  
 finns en högt, smalt, urholkat kärn-  
 som ser ut som en kärnholk utan  
 handlag. Någon slas finns ej bevarad.  
 Ägren kan ej ge någon upplevelsing om  
 vad redskapet används till, men sannolikt  
 är det en gammal kärna. På inget av  
 de kärnor vi sett i socknen, finns något  
 hål med till.

Harens nedre del kunde antingen  
 vara formad som en kors eller vara en  
 rund skiva med hål i. Man vet inte  
 1/2 se foto.



7.  
säkerst viken typ som är äldst, men  
man tror, att det är den förnämnda.

Årskilda ceremonier vid kärningens  
hos folk i allmänhet är tämligen okända.  
Sommige meddelare tycker sig ha hört  
talas om dylikt men har inte själva  
setit det. Däremot berättade man för oss  
personer som ansågs kunna göra tro-  
snör. A. J. berättar om en gammal som  
levde i hennes barndom, som hade det myk-  
tet om sig. Gammeln hade bara två kor men  
bar så mycket snör till handlaren, att han  
blev misstänksam och prövade med  
en kniv. Då rann blodet efter kniven,  
då visste han, att det var troessnör. —  
A. O. berättar efter sin far om några  
som misslyckats med kärningen. Då



jungs de till en brukkunnig person  
 och bado om hjälp. Man vände dem ut  
 gräva en grop i marken och lägga gäd-  
 den i en handduk i gropen. På mor-  
 gonen var det smör i gropen.

Benämningar på grädden under  
 de olika stadierna finnas inte. Torst  
 skar det sig: dö skä, säe (sära, skar,  
 skära, v.). Sedan saulade det sig: dö  
 sämba säe. När smöret var färdigt,  
 dog man upp det i en stort träfat (trē-  
 fat, -s, u.), slog ratten på och knä-  
 dade med en träsko ('knäda smör': ämta,  
 ämta, v.): sēna ämta de, t sa  
 miōka rek ur. Så saltade man och  
 knädade igen. Saltlagen (sälts, -a, f.)  
 sparades. Smöret packades i träbyttor

Landsmålsarkivet Uppsala 17312

H. Ren.und. 1944, SILLERUD

VRML.

Frgl.:1



(trébötts, ða, ðr, ðnð, f; man minus inte, ännu annat än lagghäst avvänt) undan för undan. Sparade man det längre tid, stack man i det med en strumpstikka (spētts, ða, ðr, ðnð, f.) och källde i äv den sprande ballaken.

På färder hade man smör i små askar (smörötts, ða, ðr, ðnð, f.; samma utseende som knäpptinan: knäptinns, ða, ðr, ðnð, f. men mindre se foto.)

Ost: ost, ðn, ðr, ðnð, m.

ypsta: ystts, ða, ða, v.; ystts, ða, f.

Den oststade maträtten, se ovan.

Den vanliga, lagrade osten kallas hårdost: hårdost, m.

Ostkorvar (ystskäls, ð, m.) voro vanliga



för. De var vanligen c:a 1 dm. höga och 2 dm. i diameter. (Se foto.) De brukade tillverkas av någon äldre person som inte skilde med annat arbete. Materialet var tunna fibrer av järn eller en; man torkade träet i spisen och fläkte isär det med kniven: en bakt<sup>x</sup> tré i spisen a fläkt<sup>x</sup> med kniven<sup>x</sup> (vb. bakt<sup>x</sup>, bakt<sup>x</sup>, bakt<sup>x</sup>; fläkt<sup>x</sup>, fläkt<sup>x</sup>, fläkt<sup>x</sup>). Numera använder man laggbårb, ungefär 20 cm. höga och 20 cm. i diameter och försedda med hål i botten.

Man känner inte till någon annan löpe än den från kalvmag (löpars, löpar, m.). Vid slakt lag man vara<sup>x</sup> på löpmagen från spädkalvar. Helst ville man ha den från kalvar på en vecka, men ha

Landsmålsarkivet Uppsala 17312  
 H. Renlund. 1944, SILLERUD  
 VRML.

Frgl.:1



de de inte fåt annan föda än mjölk  
 kunde de få vara äldre. Löpmagen rindes  
 och sköljdes omsorgsfullt. Gamliga brukade  
 ta vara på den ostmassa som fanns i  
 magen och lägga tütaka efter sköljningen.  
 Därefter lades löpmagen i saltlake. Där-  
 efter förvarades den hängande i kaket  
 i en liten tunn kypise eller också  
 uppträdd på en pinne, som stackes in  
 i väggen. Innan den skulle användas,  
 lades den i vatten. Den brukade användas  
 då en är god och rät.

Mjölkens ljunmades (en värma  
 mjölkka; värma, värma, värma, v.) i en  
 stor stengryta. Man bragte den så löp-  
 na (en löpa på mjölkka) genom att  
 föra löpmagen runt i grytan och hänga

Landsmålsarkivet Uppsala 17312  
 H. Renlund. 1944, SILLERUD  
 VRML.  
 Frgl.:1



den vid ena sidan. Då löpnade den: den  
 löpa ha sei (löpa, löpa, löpa, v.) Ost-  
 massan bearbejades liksom i grytan  
 så att den skildes från vasslarna och togs  
 upp med durchslag. Ostmassan pres-  
 sades ned i formen med händerna  
 och en lock med en tyngd lades på. Osten  
 fick stanna i formen två dygn, varefter  
 den vändes en gång. Därefter saltades  
 den utom på för att stå sig längre. Efter  
 ungefär en månad ansågs den vara  
 bäst.

Gemensam osttillverkning (mjölk,  
 = 2, v.) förekommer fortfarande, särskilt  
 i byar som Hjälten, där man på grund  
 av transportvärighet inte lämnat byggt  
 till mejeri.



Saudost: sänvöst, m. Förr kokades endast saudost av vasslau<sup>1)</sup>, som ofta måste kokas flera dagar för att bli ordentligt kopkokt. I början av kokningen rörde man med träslav, mot slutet vispade man med visp för att undvika att massan skulle bli grynig. Likaså måste skummet ( frövöst, m.<sup>2)</sup> lätvöst, m.<sup>3)</sup> skumvöst, m. ) skummas av och blandas i först på slutet, likaså för att undvika grynighet. Massan hälades upp i vilket kärl som helst för att få form. Osten revs på 'klungås' ( klungås ) en hembakad brödkaka med smör och rivet saudost på, ev. också ost. Detta är än i dag den mest outvecklta smörgåsen på kalas. Förr förekom den

1) Numera kokas även messmör ( mēsō, -a, f. )  
 2) K. D. 3) A. K.



även som fraktering till kaffe, när  
 om skörd, såväl säd som potatis, in-  
 bärgats på hösten. Då skulle alla på  
 gården, små och stora ha en 'skärtil'  
 (skärtil, skärtil, skärtilar, -ans, m.),  
 d. v. s. en klängis, helt tillverkad av ärt-  
 skörd, vars storlek skulle vara anpassad  
 efter var och ens ålder. Bukket lever  
 kvar än, åtminstone i Kjällen.

Meddelare: Agnes Karlsson, 67 år, Säckem.  
 Hedda Danielsson (A. D.) Brnuzelsbyen.  
 Anna Helzman (A. H.) Gjengene, 65 år.  
 Augusta Johansson (A. J.) 70 år, Utängen.  
 Anders Olsson (A. O.) 77 år, Kåneböda.  
 Fridolf Sunnegård (F. S.) 56 år, Gallewiken.

Landsmålsarkivet Uppsala 17312  
 H. Renlund. 1944, SILLERUD  
 VRML.  
 Frgl.: 1