

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

1796:1

JÄMTLAND

Berg

Svenson, Sven P.J., 1928

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushåll-
ning

14 bl.4:o

1796:1

Exc. OSD

1796:1

N.O. 7. Præm.
Hordag.

Mjølkhastilling.

Opptælling fra
Bogs S:u. Jæmtland.

mjæk: f. Till menneskefor anvendes føretæ-
desis Kæmjæk, for da det var sædvanen å se
att bagetter ånn jællmjæk.

ræmjæk gas mest nyburne kalves samt an-
væde till en del mjølkrotte.

ræmjæk f.

søtmjæk kaldes sædvanen gæmjæk og var
skummet, under det att den skummede mjølk
benævnes ræmjæk eller bægæmjæk.

Kymjølled, spævarn mjølk hette gæmjæk.
snækken m. b. form var himan på kotel mjølk
græder eller fæder. pl: græde

snække. m
fæder. pl

løpen i mjæk. sjælveløst mjølk. Mjøl, som føtt
på et sjælverusket kaldes siemjæk. f, og man
sår, att den da svakede vræde.

Fjäskmjölk. f. var den gamla jäsamna, tåten. Sete. n.
 förädlade mjölken. Användningen av bladen till
Pinguicula vulgaris vid beredning av tåtenna var
 så gott som okänd i denna trakt. I stället användes
 som tåtenna fjörsmjölk, var det ju alltid fanns
 något att erhålla i någon gård, om man ej självt
 hade hem. Några skedar av denna tåte källas
 i mindre käll eller byttor, fyllda med söt mjölk
 eller ränmjölk. Vid den sedan bildades fjäsk-
 mjölk. Slogs sedan ihop i ett stort käll
 eller kar. Söt mjölk användes giva bitna fjörsmjölk.
 Vid färden i skryen, på myrsalotten o. d. förvarades
 fjörsmjölk i ett slags runda byttor med dubbel
 botten och med ett hål i ena botten som tillhoppades
 med en träplugg eller tupp, om kallet var litet, eljes
 användes ett slags lock till de större kallen. Dessa
 käll eller byttor kallades träffkäskar. pl. och
 var av olika storlek. Den vanligtvis användes

Landsmålsarkivet Uppsala 1796:1
 Sven Svenston. 1928. BERG

JTL.

Frgl. 1

Träffkäske. f.

Tjörka himnan eller fallningen, som ligger över
 för tjörkmyölkken, när den fått stå en tid, kallas
 8 kg. m. Under 8 kg. m. (b. form) ligger ett tunnare 8 kg. m.
 lager, m. & s. f. och under således tjörkmyölkken.

8 kg. m. används ofta på kants väggar.
 Myölk, som vid beredning till tjörkmyölk miss-
 lyckats, kan användas g. & s. t. m. jäst - g. & s. t. m. jäst.
 mjölk f. och används ofta till smörrens utflod - jäst mjölk f.
 smör och ibland till bakning av särskilt bröns. n.

Under slakttiden och vid arbete för åker och
 ång utspäddes tjörkmyölk med vatten till an-
 vänds som dricka, väskbränc. n. väskbränc. n.

II. Matvatte i vilken mjölk ingår som
en riklig beståndsdel.

bröpsäl, mjähkoäl. m. blandning av mjölk och bröpsäl. m.
brö, tönbrö. n.

Späattrög var den grädd som kvarstannade i fjäättrög. n.
träjel sedan skummjölkens avskilts. Lä-
skitt i fäboderna var det vanligt att man trak-
terade gästerna med fjäättrög.

Genom till sättning av löpånna beades många
olika slag mjölkätter. skrävar. pl. var sot- skrävar. pl.
mjölk eller grädd, som vispades till skum och
sedan äts till sammans med bröd. Om till upp-
gummed sotmjölk tillsatte tjesväta. n. eller
ostlöpa, avatte sig på botten ostämnet eller ost,
och innan den blivit tunn och fast, togs den ofta upp
för att ätas tillsammans med mjölk. Den som
ost kallades tjesmäs. f. tjesmäs. f.

grön ost beredes på så sätt att sötnmjölken
 upprömdes tills den blev tjäm, varefter Jzissväts
 tillsattes. De mjölken sen löpte, J. is ost bildades
 på botten av kudet. Tys denna ost upp ut sönder-
 kokades i små bitar, som sedan lades tillbaka i
 masslan eller m. s. s. f. och det hela kokades sedan
 tills grönosten fått önskad färg och fasthet.

grön ost. m
 Jzissväts. n

Vid beredning av söst kokades sötnmjölke mycket
 noga, så att ungefär blott hälften av mjölkemäng-
 den återstod. Sedan lät man mjölken äta
 svalna tills den blev tjäm, g. p. y, varefter Jzissväts
 tillsattes. Mjölken kokes sedan i en skål, som
 man satte i en ugn för att mjölken skulle gräddas
 i ugnens ugn. Dessförinnan tillsattes ofta majas
 socker och även äggulor. Tyngst vil söst be-
 reds ännu, om än ej så ofta som förr, och användas
 för god tillammans med smör i skåll för messmör,

söst. m

Landsmålsarkivet Uppsala 1796:1
 Sven Svenston. 1928. BERG
 JTL.
 Fgl. 1

rämjölk användes till beströking av olika maträtter.
 Kärodans beströdes på så sätt att rämjölk kallades kärodans m.
 i en form, som sedan ställdes i en ugn. Ofta blandades
 litet ostmjölk tillammans med rämjölken för att
 denna blandning ej skulle bli alltför hård.

öyryg: f. erhöles vid kokning av rämjölk tillammans öyryg. f.
 med ostmjölk.

Den lösa korniga massan, som vid kokning av mjölk
 till mjölkmer ^{invariant} steg till yflan kallades mjölkspäa m. mjölkspäa m.
 och äts som sallad eller ofta med tillägg av gräsk.

Den soppa som kokades av mjölk med tillägg av
 dricka benämndes drickesvälyg: m. Drickesvälyg

Gräsk, som någon stund kornats, togs ofta upp
 ur Jzänhöfsten och äts tillammans med bröd Jzänhöfsten
 eller allrunt. Dessa fröäcker benämndes Jzänfröäcker.

mjölkspäa m. var en rätt, som förr ofta äts. mjölkspäa m.
 Av mjölk och mjöl gjordes en deg, som sedan formades

Två smår kakor, som sedan doppades i mjölk.
Den varma mjölkbröden ätes de tillsammans med
smör omedelbart sedan den togs upp ur mjölk.

Om man låter den torka blir den fast och hård som ett
slags bröd, men det var ej vanligt att den förvarades på
detta sätt.

Fräntost var ett slags bakverk av grädd, som fräntost m.
al socker och ett måligt haffbröd ännu.

Mjölkens förvaring; gräddbildningen.

Den nybakade mjölken förvarades i fjälarsvölan m. fjälarsvöla m.
På särskilda träställen eller hyllor stod där
mjölktrågen, mjölktråga. pl. Fjälarsvölan
var hällens yttre mur, det inre hällens botten
Fjälars. m. I svölan förvarades även smör,

Frgl. 1

JTL.

Industrihistoriskt Livet Uppsala 1796:1
Sven Svensson. 1928. BERG

ost och mjölkost. För att hålla luften fäsk strödd
nåkligt med gränsis på golvet.

stävva f

Vid mjölkningen användes stävva f. mjäpkstävva,
en träbytta, som var hopvätt ar laggas eller träbitas,
ofta av ädler, f. aldr, för att stämman skulle
bliva lätt. En av de uppåtbläende laggarna, som
utgjorde stämnens suggar, var längre ut fick tjäna
som handtag, och detta var översat punkerat runt.

ädler f

Mjölken silades genom silträ'n. som bestod
av en träskål med ett urskravat, runt hål i botten,
övers vilket hål silen eller silträppan m. låg.

silträ'n

silträppan

Denne silträppan var ett plags var, förfärdigad
av krusväipor. pl. d. v. s. här från svensken på den
ko. krusväipan rengjordes först grundligt i
hett vatten och spunnos sedan till tråd. Med en
s. k. bindnål f. bindnål bandes eller stoppades
av denne tråd sedan en nål eller silträppan, silträppan.
Denne lades sedan i silträdet, så att den ej blott

krusväipor pl

hållt hållet i siltråts eller träskilens botten utom
även mestan helt ut hållet sidorna. Ofta brukade
man taga upp siltråppen före varje påsning för
att rensa den, och den lades då i vatten.

Stäm i träg förvarades mjölken ännu i ett
slags stora träskilar, ryppkäpar. pl. De
färdigades av de stora utrustningarna eller kurlarna,
som särskilt påträffades på ball, och en
sådan utrustning kallas rypp. m. Med ett
särskilt redskap, ett slags kniv, kallat sejärg. n.
utskreddes denna rypp, så att den fick formen
av en rund djup skål eller ryppkäpp. m.
Vid skummandet av mjölken använde man an-
dingen blott handen eller en visp. rännjapka.
hålls i en rännjap. klyfte. f. De kurlarna
gräddvanden i mjölken kallas äpää. m. (äpää. m.)
sefte. hos användes vid rensningen av trägen.

ryppkäpp. m.

rypp. m. (äpää. n.)

äpää. m.
sefte.

IV. Beredningen av smör.

Smör. n. bereddes av grädde i Kungöck, och grädden kämades till smör i en Jzån kspk. m. Vid kärnstann, Jzån stäven, var med till fast kilat ett kros med en videring, och denna stannens nedre del kallades fjörel. m.

En Jzån fjöreltan, d. v. s. den grädd, som ännu ej kallat kämades till smör, togs ofta upp en del ut kärnan, och denna grädd äts då tillsammans med tunnbröd eller akubrot. Särskilt i fåbrödena var det vanligt att bjuda besökande på Jzån fjörelter. Ej heller kunde man ännu då på fjörelströg. n., d. v. s. i ett trög med ostnyöck hade man skunnat av eller skilt brot ränn nyöcken, så att huvudsakligen grädd fanns kvar i tröjet.

Kärnnyöcken gav åt halva, ätt dricka. Ej heller kunde man en del av densamma slås tillsammans med ostnyöck vid ostberedning, bakning. m. m.

Landsmålsarkivet Uppsala 1796:1
Sven Svenston. 1928. BERG

JTL.

Frgl. 1

Stor i uuan gräddan överjick till smör, blev den
 liksom grynig och kallades då smörgröps:n eller
 man sade att de börja po-gröpas. När detta
 smörgröps stor diafter överjick till smör, hade
 man detta i ett fräz för att det medels återning eller
 kvävning skulle befrias från mjölk. Detta var de mjölle
 smöra. Efter hand pottar man det. Svackbiten av det
 nykänade smöret kallades lit-gäus: f. Det kvädes
 ut settar smöret plockades sedan ned i smörbita: f
 smörkräs:n användes för att ge smöret en särskild
 form, liknande ett hus o. d.

smörgröps:n.

På färdes förvandes smöret i en fräsch, smörkräs:n

av. m.

V. Bredningen av ost.

sötmyarkört, rännmyarkört, gammalkört, jästört.
 För bredning av ostlöpa använde man kalomaze,
 men sållan svie mazi. Efter att ha varit

Landsmålsarkivet Uppsala 1796:1
 Sven Svensson. 1928. BERG

JTL.

Frgl. 1

i vatten hängdes kalornagen upp att torkas.
Måtti durrumma led man ofta näjot, som innehåll
salt, t. ex. saltkvarnen, messmör.

Vid ostberedningen uppgjummades mjölken först
i en fjärdla: m. kittel, och sedan tillattes ostlöpe
ostlöpe: n eller fjärdvättn. Sedan mjölken koptat,
läggt, samlade sig den löpsade massan, ostmassan,
fjärdmässan på kittelns botten. Den togs nu upp
och lades på en duk ostkåp: n, som sedan lades
i ett ostfjärdlar: n. Detta kåd, i vilket ostet bereddes
af formens var valgen samt till formen af var
finsedd med hål och öppningar både på sidorna och
i botten för att den genom kvädningen utpressade
vasslan eller mjösa skulle kunna avrinna. Ostfjärdlar
var ställt på en osträna: f, var i således vasslan
vasslan rann, och från osträna fick den sedan
rinna i en bytta eller annat kåd. osträna var
nämligen till formen nämndt liknande ett bräg

fjärdla: m.

Landsmålsarkivet Uppsala 1796:1
Sven Svenston. 1928. BERG

JTL.

Figl. 1

osträna: f

med platt botten. Den utprässlade vaselen el. mässaf
 kokades sedan till mässmör. Någon påströk av ost
 fröken ej på annat sätt än att man ibland brukar,
 strö sedan den färdiggjorts, beströf den med ett tunt
 lager av salt. (Osten bevärmades sötmyapköst. och
 röenmyapköst acet efter den mjölk, varav den
 tillredes). I all för brukning lades ost på ostkilar i
 källaren. Om man av denna ost ville göra gämsköst
 lade man ost i all för lagring i en kasse af lade
 de flera ostar uppå varandra, och ofta beströf man
 alle fatet med honung eller brönn. för
 att de skulle lagras fortare.

VI. Beredningen av mässmör.

Vid beredningen av mässmör kokades mässu i en
 mjönsörjelle. m. och den kokade mässu överdes

Landsmålsarkivet Uppsala 1796:1
 Sven Svensson. 1928. BERG

JTL.

Frgl. 1

med en m̄sp̄sp̄ā. m. Det vid kokningen tiller m̄sp̄sp̄ā. m.
 skummet kallas m̄sp̄sp̄ā. m., och det är ofta m̄sp̄sp̄ā. m.
 jämt mjölk eller grädde.
 Av mässur kokat i vatten kallas mjönsūsvälj. m. mjönsūsvälj. m.