

1826:1

Dialekt-

~~Landsmåls-~~ och Folkminnesarkivet  
Uppsala

1826:1

DALARNA

Sollerön

Mattsson, Håll Nils, 1928

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

21 bl.4:o

2 fotogr.på baksid.  
av s.8 och 13

L.L.

Exc.

1826:1

Om mjölkhuskällning.

Svar på landsmålsarkivets frågelista  
med avseende på Sollerö-målet.

Av

Håll Nils Mattsson

Landsmålsarkivet Uppsala 1826:1  
Håll Nils Mattsson. 1928. SOLLERÖN  
DAL.

Frgl. 1

## Mjölke "mjölk"

Till människoföda användes numera blott i undantagsfall annan mjölk än kornmjölk "tjyrmjök".

Getmjölk "djötmjök" som fordom allmänt användes av befolkningen, har nu så gott som alldeles kommit ur användning.

Utom till människoföda användes mjölk dels till uppfödning av kalvar och smågrisar dels, i undantagsfall, blandad med krita i stället för limfärg.

Råmjölk "råmjök" hålles upp i stora kopparskivor och gräddades i ugnen till art, "ugnsväst", eller förvarades för att användas på kalasbordet där "ugnsväst" alltid måste finnas. (nr 17)

Spensvarm mjölk = "tjikkvarm mjölk"  
 var enda benämningen på mjölk som  
 ej hunnit kallna, därmed trakterades  
 småbarn och huskatter.

Sötmjölk "sötmjök" = nysildad eller  
 kanske rättare arkummad mjölk.

Skummad mjölk = "rännamjök"

Kokt mjölk = "uppsudi mjök" Skinnan  
 därpå kallas "stjinnjä".

Gräddde "grätär"

Om jälvlöpt mjölk säges att den "jys-  
 tärs" eller "skvätt iop"

Mager mjölk "bräi mjök"

Självsurnad mjölk som innehåller klum-  
 par av ostämne "grütärstjyr" använ-  
 des till människoföda. Innan det  
 tjocknat gives det dock helat åt kreaturen

Ordb.:  
 rännamj-  
 mjölk f.

Genom tillsats av jäsamne förändrad  
mjölk "slätstjyr". Man var mycket noga  
med att förnya tötämnet så att det ej  
skulle gå förlorat. Av det "stjyr" som  
lag ovanpå togs en matsked och blanda-  
des i nysidad mjölk. Av skummad  
mjölk har ej tötmjölk berättats förrän på  
senare tid. Att tillsätta tötmjölk till  
söt mjölk kallades att "sö-ä stjyr".

Da tötämnet tagit slut i gården fick  
man ut i bygden och spr, och det hän-  
de att man fick springa portenen runt  
för att få en matsked "stjyr".

En med "stjyr" indränkt linslapp var  
ett vanligt sätt att förvara tötämnet.

Tötört "stjyrgräs" har varit känt  
men torde sällan ha anväts.

På gården förvarades tättmjölk i lagghärl  
 "tröjflaskor" vanligen rymmande 1-3  
 kannor. Tättmjölk i det sega träd-  
 aktiga stadiet kallas "känstjyr".

Brdb.  
tan-skör  
 n.

Då tättmjölk någon gång bereddtes av  
 skummjölk, kokades den först upp och  
 fick sedan svalna till någon tempe-  
 ratur innan tätämnet tillsattes.

Slimma vid gården förvarades tättmjölken  
liksom sötmjölken i träskålar stående  
på väggfasta hyllor i stugan

Landsmålsarkivet Uppsala. 1826:1  
 Häll Nils Mattsson. 1928. SOLLERÖN  
 DAL.

Fgl. 1

Landsm Upps. 1826:1  
 Häll N. Mattsson. 1928. SOLLERÖN

### Maträtter av mjölk

En vanlig rätt var att blanda tunnbröd i augsprukt sötmjölk = "mjökiull". Såsom grötsovel "grösiul" användes också kall sötmjölk. Från föregående dag överbliven gröt uppkokades vanligen i sötmjölk.

Då man sommartid kom hemifrån till jävodarna på visit, trakterades man med ett mjölkbrag varpå grädden bildats "fjrh-lunk". Grädden doppades av med tunnbröd och mjölkex dracks ur.

Genom tillsättning av lipämne bereddtes ost. (Se beskrivning på annat ställe).

"mjölkkrabbär": Av en deg av kornmjöl och vatten gjordes små runda bullar = "krabbär" vilka kokades i ~~vatten~~ vassa och ätos med sötmjölk och "främjövåret" = den korniga massan som vid kokning av vassa steg till ytan o. avskummades.

Landmålsarkivet Uppsala 1826:1  
Håll Nils Mattsson. 1928. SOLLERÖN

DAL.

Original  
Ergl. 1  
Sollerön

Landsm Upps. 1926:1

Håll N. Mattsson. 1928. SOLLERÖN

Av råmjölk tillreddes ost dels genom kokning, dels genom stekning <sup>eller gräddning</sup> i ugn, "i gnsvärt"

En rätt som ärtadkommes därigenom att sötmjölk tillsattes med pyramne kuller "i stavaräst".

Ordb.:  
ystad  
ost m.

Vid smörgåsarvning var det vanligt att korngrädda förtärdes med tunnbröd, 'flätgas' (smörgåsar)

Rätter av mjölk och mjöl var egentligen endast välling "vëling" som tillreddes av kornmjöl kokt i en blandning av mjölk och vatten, undantagsvis i endast mjölk, mjölkvëling.

Vid tillredning av "ökruppu" uppkokades dricka varefter tillsattes en blandning av mjölk och kornmjöl, däri bröts sedan episbröd "tunnbull" gavs åt barnsängs kvinnor, = "kruppkelingfar".



## Mjölkenns förvaring.

Samma vid gården förvarades mjölken i  
 tråg = skålar "mjölkskålar" på hyllor "mjölk-  
 illfä" i stugan = köket. I fäbodarna funnos  
 särskilda mjölkbodar "mjölkstugor", en  
 tillbyggnad av boningshuset invedd med hyl-  
 lor kring väggarna vilka voro försedda  
 med små vindögon. I dessa mjölkbodar  
 förvarades också smör, ost, mesmör o.d.

Vid mjölkning användes laggkär "mjölk-  
 stäva" med en hög stäv.

Vid mjölkenns uppsilning användes ursprung-  
 ligen "silstapp" av tagel. Ingen nu levande  
 torde dock minnas annat än att mjölken  
 silats genom sil = "sil" med metallduk.

Landsmålsarkivet Uppsala 1826:1  
 Hall Nils Mattsson. 1928. SOLLERÖN  
 DAL.

Fagl. 1



Foto H. V. M.

fig. 1.

Till vänster "kätthopp", avsedd för huskatten,  
därefter "mätthopp" och "disk".

Till höger "mjölkstäl" från år 1771 (längd 45 cm,  
bredd 27 cm. djup 7 cm.

"mjölkhälvi" var mjölken silades upp var tillverkad av al eller björk, hemligen stor och på bottenens undersida <sup>var</sup> vanligen var inristat ägarens bomärke och initialer samt tillverkningsårtal. En mindre typ av ~~den~~ <sup>mjölkskål</sup> kallades "disk" och en ändå mindre som begagnades till maträdskap, "käpp". Svux vridkålar, "bräjdskärfär" av olika storlekar ha förekommit.

Ordb.;  
disk  
m.

Skumning av mjölk tillgick på så sätt att mjölken hälldes = rändes in skålen; ett ämbon, "mjölkbytt" varvid grädden hölls tillbaka med en sked eller blotta handen varefter grädden hälldes direkt i kärnan "tjinnrotjän" och skålen slickades med fingret.

Skumler har ej varit känd förän på senare tid

Landsm Upps. 1926: 1  
Hall N. Mattsson. 1928. SOLLERÖN

Vid rengöring av Mjölkeströgen behandla-  
 des dessa i kokande vatten, vilket kallades  
 att "läsa" samt dirkades med en kvast  
 av torikat granris, räjsbjörvfan, varefter de  
stjälptes på den väggfasta bänken eller  
bordet att torka.

Ordb.:  
Riskörve  
 m.

Vid rengöring av "mjöketavre" och "tjinn-  
atjän" användes stjäftje där tillgång  
till sådant fanns.

Landsmålarkivet Uppsala 1826:1  
 Håll Nils Mattsson. 1928. SOLLERÖN  
 DAL.  
 Fgl. 1

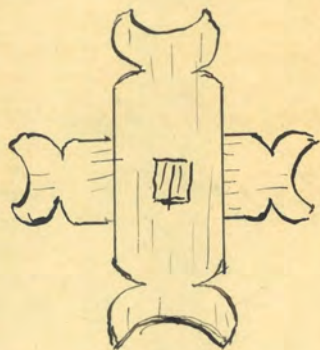


fig. 2.

Vandig form på kärnstavens kors.

Beredning av smör.

"Smör" eller "gäs" tillverkades veterligen aldrig annat än av kornmjölksgrädde.

Kärnan bestod av hulken, "ötjän", ("tjinnv-tjän") och staven, "mällö", ("tjinnmällö").

Hulken var en trång hög laggad cylinder av ungefär samma storlek. Stavens nedre del var ett kors av trä, "kässjä". Under kärnan det satt man med "ötjän" mellan knäna och förde "mällö" i lagom takt för att få det rätta bullerljudet, "bjövdär i ötjän". Man undvek enfälltigt att ställa kärnan i ett övre skarva mellan golvtilljorna och om det var svårt att få smör, lades en silver slant eller, i brist på sådan, en synål i kärnan. Innan grädden hälldes i kärnan hölls denna en stund upp och nedvänd över glöden.

Ordb.  
kärna  
v.

Landsm Ups. 1926:1

HALL N. Mattson. 1928. SOLLERÖN

Kärngräddor kallas 'tjinnagraätär' och i senare stadiet av kärnanandet 'gryslagraätär' (motsvarande verb = 'gryslas'). Under kärnanandet, medan gräddan var som tjockkast tog man med en sked av grädden och lade på ett stycke tunbröd som gav åt barn i första hand, men även åt vuxna, rätten kallas 'grätgäs' (se sid 7). Smör har fardom och nu kallats 'gäs' vilket numera är ett föråldrat uttryck och ersatts med 'smör'.

'Tjinnastjyrfä' = kärnmjölkens slags efter kärnanandet i ett tång och beagnades till 'grövsuh' = grötsovel (att äta till gröten) eller till beredning av ort, 'tjinnastjyrsväst'. Smöret lades i ett tång, 'smörskär/i', sköljdes med fiskt vatten, var efter man knådade, 'dönjät smörä' med en stav, 'smörstjedi'. (Fardom torde blott ha häderna ha anväts). Efter saltningen, som skedd samtidigt,

Landsmålsarkivet Uppsala 1826:1  
Håll Nils Mattsson, 1928. SOLLERÖN  
DAL.

Landsm Upps. 1826:1  
Håll N. Mattsson. 1928. SOLLERÖN Frgl. 1

fingr vanligen närvarande familjemedlemmar  
och grannar en smakebit av smöret lagt på en bit  
kannbröd, 'gästkupp'.

'Smörstjedi' var till formen mera böjd och nå-  
got större än en matsked vilken också fridans  
var av trä. Träskedar har nu ersatts av metallske-  
dar och vid smörälkning användas också i män-  
ga fall modernare redskap.

"Smörklimper" = 'smörkämpfär'

Det färdfärdhandlade smöret lades i <sup>en</sup> 'smörbyttfa'  
["Lägg i bytta"], och förvarades i köllaren.

'Smörbyttfa' var ett laggbäl med lock ('lückbyttfa')  
rymmande en eller två kanner

Det i långfäbodarna = 'västär-fäbodum' tillverkade  
smöret bars eller klövjades därifrån när man i  
augusti flyttade hem med kreaturen, "lückföret  
'emtär". På färden och vid arbete utom hemmet t. ex.  
i skogen, medfördes smör i ask, 'ästjäfä', 'smörästj'.

Landsmålsarkivet Uppsala 1826:1  
Häll Nils Mattsson. 1928. SOLLERÖN  
DAL.

Landsm Upps. 1926:1  
Häll N. Mattsson. 1928. SOLLERÖN Frgl. 1



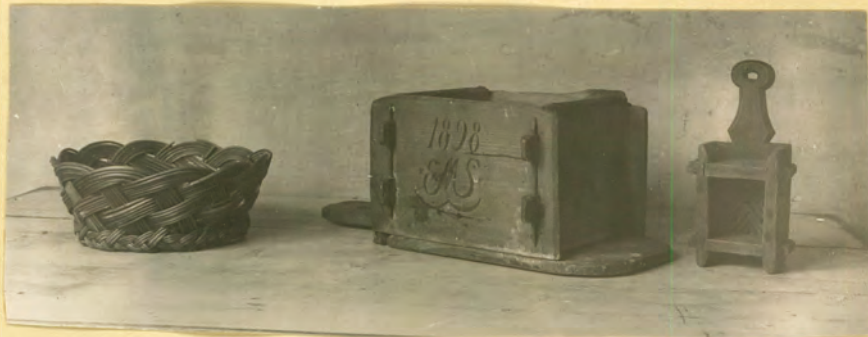


Foto H. N. M.

Fig. 3.

Till vänster: "västhärg" (cirkelrund, diameter i överkant

22 c.m. höjd 8 c.m.)

I mitten: "västkräld".

Till höger: "hjulvästkräld".

# Beredning av ost.

## Ost "väst"

Ostsorter som ej formades var

- 1) "främjöväst" (se sid 6) se klabb B1 b Soll.
- 2) "rötväst" som tillbereddes av rötmjölk och kokades i varman tills den blev brunaktig och söt.
- 3) "rämjölksväst" = kokt rämjölk

Ostsorter som formades var

- 1) skumost tillberedd av skummjölk med tillsats av löpe vilken helt enkelt benämndes "väst" eller i något stadium "gämbärväst" samt en mindre typ av samma sort "kistväst", formades i "västkräld".
- 2) "fästeväst" tillbereddes av rötmjölk, formades i "västkrög" (= utkrög av vide se fig. 3)

Landsmålsarkivet Uppsala 1826:1  
 Hall Nils Mattsson. 1928. SOLLERÖN  
 DAL  
 Frgl. 1  
 Landsm Upps. 1826:1  
 Hall N. Mattsson. 1928. SOLLERÖN

- 3) "ägnsväret" gräddades av råmjölk (se sid 2)
- 4) "tjinnstjyroväret" tillbrukades av "tjinnstjyr" (= kärnmjölk) formades i "väretkräld"
- 5) "gästarväret" av skummjölk med tillsats av ren mjölk eller "grütästjyr" (se sid 3) istället för löp.

Vid utställverknig lummades mjölken i en därför avsedd jerngryta, "väretgryt" över elden i den öppna spisen. När löpet tillsatts och det löpt (ä add löpi) värmdes det ytterligare tills osten sjönk till botten då den som hade hand om tillverkningen karlade upp armarna, dök med de bara armarna ned i varslin och bramade ostmassan till en boll vilken sedan lyftes ur och lades i formen vari den sedan med händerna pressades ned. Formen (= "väretkräldä") som var försett med

Landsmålsarkivet Uppsala 1826:1  
Håll Nils Mattsson. 1928. SOLLERÖN  
DAL.  
Fgl. 1

Landsm Upps.1826:1  
Håll N. Mattsson.1928.SOLLERÖN

höl i loften, stod under pressningen övre ett  
tråg som upptog den utpressade varslan,  
vilken sedan hölls i grytan.

Efter 1/2 dygn togs osten ur formen och la-  
des på hyllor i mjölk-kammaren (= "mjölkstugun")  
att torka varefter den lades ned i en sär-  
skild låda "västbutt". För att <sup>osten</sup> den fortare skul-  
le mogna (= "gämbelas") lades ibland allöre  
mellan ostarna vilka lades oronpå varan-  
na i lådan.

Ordb.:  
gamblas  
v.

Medan osten låg i varslan framade man  
därav små kollar och gav åt de närvarande  
= "västmäns".

"Eisväst" = lillrost, pressades i en mindre  
form av samma typ som vanlig ostform,  
var avsedd för barn.

Osten saltades ej

Ortblöje, "käsvatn", åstadkomms genom att lägga en torkad kalvmage (= käs/pä) i vattnet.

Ort förtärdes vanligen ej förrän den börjat mogna vilket skeddde inom några veckor.

Em del personer satte ej något värde på ort förrän den blev mycket gammal och ledd och den äts hellre om den var lemängd med larver ("ängrär") än om den var för ny.

Den var dock knapt ättbar om den blev över ett år.

På bröllop var följande ortar obligatoriska och lades avvarpå varandra på kalasbordet i följande ordning: "ügnsväret", "färskväret", "sötväret".

Su mjölk som erhöles morgonen före flyttning från fäbodarna gjordes ej ort utan kokades välning = "butföppveling".

Ordb.:  
gästa-  
bud

Landsm Upps. 1926: 1  
Håll N. Mattsson. 1928. S. LLERÖN

Ordb.:  
boförs-  
välling

# Beredning av meesmör.

Meesmör "mjösmör" !. "mjösmör"

Den vid ystning överblivna västlan (= mjösu) kokas några timmar i ortgrytan varefter den får svalna och förvaras sedan i ett laggkärl (= mjöubytt/0). Så snart denna efter flera ystningar blir full kokas alltrammans i en mindre jerngryta (= "mjöugryta"), under det man rör med en stö rlev (= "mjöuäsp"), tills den till konsistensen blir lagom att hålla upp i ostformen vilken vanligen betas av en liten rissel som tjänade att fränsila humle vid brygd (= "üm. bärräjl") invändigt beklädd med en grov duk som annars tjänade att fränsila märke vid brygd (= "mäskumbrädu"). Ostet (= "mjöu-smörsväst/0") fick på så vis närmast formen av en slipsten. Stundom formades den också i vanliga "västkrädd" som på insidan

Ordbe.:  
rissel f.

Landsm Ups. 1826:1  
Håll N. Mattsson. 1928. SOLLERÖP

behläts med travor.

|| "Mjusemörsväret" användes vanligen  
 ej i detta tillstånd som maträtt utan den  
 upplöstes i mjölk vilket sedan kokades med  
 inröring av kornmjöl till en grötliknande  
 massa (= "mjusemör") som äts tillrämmam  
 med smör och bröd. Detta "mjusemör" var  
 sålunda egentligen den tillredda maträtten  
 av "mjusemörsväret" || och förvannades vid för-  
 de liksom smör i "ästy" eller "küklytt" (se sid 13).

Ordb:

mes-  
 smör

|| I forna tider då kreaturen allmänt voro i  
 fäbodarna under sommaren och man lamma  
vid gården var utan mjölk, brukades stund-  
 om "mjusemörsväret" upplöst i vatten  
som grötsörel (= "grössel") ||

## Bemärkning.

Vid förväcket att svara på landmålsarkivets frågelista n:o 1 har jag som synes beaktat mig av alternativ 3; promemorian nämligen vanligt alfabete. Detta förutsätter dock att Sollerö-dialekten är nog bekant för att kunna tolkas.

I de flesta fall trodde dock något missförstånd g. behöva ifrågakomma. Bemärkas här att ng alltid uttulas med hårt g, att tjocka k är markerat där det förekommer, att böjningsändelser, där raddan förekommer, är avskild genom ett lodrät streck samt att dialektorden äro satta inom anföringstecken.

Accenten är utdratt. (Märk att sk. jemvæktaccent är mycket vanlig i Solleröområdet).

Det mesta av det upptecknade är grundat på egen erfarenhet och för jag till



21.  
stöd för vederhöftheten därav nämna  
att jag är född på Sollerön 1877 och allt  
redan dess lutt där. När jag i vissa fall  
varit tvungen har jag rådfrågat dels  
min hustru Anna Matsdotter dels min  
mor Kerstin Matsdotter född på Sollerön  
år 1852.

Sollerön den 29/8 1928

Häll Nils Mattsson

Landsmålsarkivet Uppsala 1826:1  
Häll Nils Mattsson. 1928. SOLLERÖN  
DAL.

Fagl. 1