

19349  
Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Värmland  
Lysvikes sn

Brodin, Linus. 1948.

ULMA:s frögel. 1 Mjölkkushållning.

F.H. 42

Exc. för ordreg. febr. 1949.

J.F.

19349  
64861

gr.

Lysviks socken

Värmland

Njälkhusställning

Karvost gjordes av rårnjälken, "de tre första måten". Den kryddades med salt, socker om man så kunde, kardemumma; en del använde kanel och en del mandel.

Betnjälk ansågs bra för lungsjuka

Spennvarm njälk kallades "kovarm".  
"Silvuren" gavs inre i kaket åt katten.

En liten skvål i kätthoppen.

Skummad njälk kallades "skum njälk".

Gräddde kallas "grädd".

Så njälken blev lite sur således den vara "dragen".

kokade man dragen mjölk sade  
man att "mjölk ska sej".

Tätamnet kallas "tät" [A] [Z]

Den hålls ve makt are om, men  
jick tälla ut jick en hän.

"Får du, har du nåa tät; mi ha  
gall ut."

Man "sil opp fillbork" av "mjölk"  
mjölk. Tätan ströks i bollen på  
kärlet, sloj sedan i en får mjölk,  
röd om med Tätan och sloj sedan  
på fullt. Kärlet kallades "trä-kopp".

Tätan förvarades inne. Man silade  
om den undan för undan och höll  
den vid smakt.

Filbrenke användes som rått.

3  
astkaka har förekommit sparsamt.  
Lätost, som ansågs finare, var  
mera allmän och förekom vid  
alla större kalas, bröllop och be-  
gravning.

Den lades direkt på smörgåsar

Älsupa användes som <sup>[-a-]</sup>supanemat.  
gjordes av dricka och skummad mjölk.  
I en panna kokades en tjock välling  
av mjölk och mjöl. I en annan panna  
kokades dricka med sirap. När  
denna kokat upp slops den i väl-  
lingen. Användes äret runt.

Kraftmörser gjordes av mjölk och  
skrämjöl; kokades i "sö".

Kärl: Man mjölkade i mjölk-

4  
botten. Mjölken silades upp i  
"bunker".  
X

På större bondgårdar hade man  
mjölk-kammare; på mindre går-  
dar hade man mjölken, ostu o.s.v.  
"uti nya bo". Både i kammaren  
och boden fanns för mjölken och  
andra matvaror både hyllor och  
bord. I väggarna fanns gluggar

För västra Lysvik gäller: "de frät å  
mjölkka"; för östra Lysvik: "de skumma  
å mjölkka".  
X

Man skummade med en träsked  
direkt i kärnan.

Alla mjölk-kärn avensom kärnan  
rengjordes med kokt enlag och

5  
torkades i solen.

Kärnan förvarades i ett större  
skepp i "stuga" (kåket) vars nedre  
kylta hade ett utslag för densam-  
ma.

Kärnan bestod av: Tjärna, Tjörn-  
käppen <sup>[v]</sup> å Lök.

Vid kärninsens slut undfångades  
barn, husfolk och besökande med  
"Tjörngäs", vilken var mindre än  
den vanliga smörgåsen.

Smöröt lades upp i en säck för  
ändamålet avses finare träfat.  
Det klämdes friskt så att all mjölken  
kom ut. Denna hölls tillbaka  
i kärnan. Sedan slog man vatten  
i fatet och smöröt klämdes i vatt-

6  
net. Därefter hade man ordent-  
ligt med salt i: "Man saltar må-  
beske". Så klappades slagen ihop  
och kastades väl i fatet för att  
få önskad och gångse form. Det  
sändes som "smörslaga".

ost. "De yst a ställd de ystör må-  
kalas".

Helt gångse osten var sämmyjälkost.  
När osten var uppstagen i grytan  
slog man kärmjälh i. När det  
som kokade fick man "fros" som  
skummades av och blev "fros-ost".  
Denna äts med sked. Ist kokades  
vasslan ihop tills man fick  
"vassel" - (ost) d. v. s. mesost.

ostlösa erhålls av lösmagen. De-

7/

na skåjdes väl, men fick ej skrapas,  
fylldes med grovt salt, hängdes  
i taket vid spisen för att torkas.  
Kallades "en löpper".  
Eftäl hålls alltid i köket. Den som  
förestod själva eptningen kallades  
"eptkärninga".  
Vasslan skulle kokas tills den blev  
av en viss fasthet, förvarades i  
ett laggat träkärl med trälock  
kallat "vasselbotta".

Meddelat av fröken Agnes  
Blombey, född i Stävarby  
i Lysvik 1870.

Uppptecknad av Lennus Brodin  
mars 1948.