

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

19796

Värmland

Mångskogs sn

19796

Bordin, Linus. 1948

22/11 48

ALMA:s frågel. 1. Mjölkhushållning.

9 bl. 4c

Exc. för ordreg. mars 1949.

J.F.

Mangskog socken

Värmland

Mjölken

Dialektord: Mjörk

Pannostmjörk för råmjölke

Den senare blandades upp med annan mjölk. I allmänhet tog man "de fyra förste måtra" till pannost. Dessa "fyra första mål" hölls tillsammans, socker och salt visades, även kanel brukades.

Pannost ansågs för samma mat. Den äts med lingonsylt - "krosser".

"Hillo" en väll med "krosser" på skrämmjöl.

På de sista 75 åren har icke getter hållits i socknen på de större gårderna. En och annan smårabulka på stugan hade getter länge.

Med "pappvarma mjölke" mena-

2/

des sedan just nymjölkad.

"Nyska mjölk" kallades den Tills
gradden var avtagen.

"sk" sitte ^xöpp ^xnyjska^x i träkåd,
träfat eller laggade burkar. Den
förvarades sommartid i en skaf-
feri, en skjul under samma
tak som förstugan och med in-
gång från denna. Skjulet kalla-
des "kantore" ^(-o). Vintertid hade man
mjölkkärlen i största skåpet in-
ne i köket eller i svagot rum,
som man inte bodde eller elda-
de.

Sedan gradden avtagits kallades
mjölken "skurnm. mjölk".
brädden kallas "römsme" och
"sätömsme".

Skurnna mjölken = "ta römsmen"

3)
tä⁹

För kaining användes inte syning
av gradden

När mjölken själournade kallades
den "dröga mjölk" även "ghona" ^[a.]
mjölk.

Mager mjölk kallades "blå mjölk"
Fiburke. Man "strök" i te fiburke. ^[a.]

Tatan bevarades genom att man an-
tingen lät den torka i en munda
kud eller på en linnelapp.
Gradden på fiburken kallades "ta-
ke."

"Vassblanne" var kaimmjölk eller
surmjölk uppblandad med vatten
med litet skrämmjöl uti. Den an-
vändes som "neste" då arbetade med
skörden eller i skogen. Di skvöpp ihop
å hadd må i en bult tä naover ^[a.]

4)
eller trä?

Vid sitning av fribenke tog man
den spens-^{arm}ma mjölken och si-
lade upp i "trog" eller laggade bun-
kar.

Ast. Av ost förklarar såtmjölksost
av den vanliga sorten samt "färsk-
[0-]ast".

Den senare fick löpa ihop med
surrmjölk och ägg. Så snart massan
stannat ästes "färskosten" upp i
"ystkåle" vilket inkläts med en
duk. Den klämades inte, utom skulle
vara lös, välvdes upp på ett fat, gar-
nerades med kanel, skars i skivor
och äts på smörgåsen? kalasmat.
Vasslan vid ystringen haktes ihop
till "mose". Den haktes hårt och
blev "sannost".

"östgök" har inte förekommit i sock-
rens norra del, där sägsman-
nen vänt sepp.

Vår graddes vid karningen bröja.
de gå ihop skar^(-a) den säj.

Vår smör var färdigt och ättal
bröds på "kärngas".

Smörut arbetades ihop i en smör-
trög med en kraftig träsked
eller slev.

Saltet krossades på "i saltkall" av
sten med "saltsten"; sköljdes nogga
med vatten, fick torka och grugga-
des sedan. [best. s. q. m.]

Det smör, som skulle säljas, d. v. s.
bottelgas mot varor, kländes ner i
en "smörbotta" eller "träbotta". Hus-
hållsmörut ättades och forrnades
till "smörslager". Fornades genom

ut de kastades i träfatet. "Slaga
skull var fin." ^(-a)

Smörbitarna laggade med trälock,
voro av olika storlek.

När korna på hösten betade på hem-
marvallarna blev smöret gulare
och fetare. Detta gordes till jul.

Låosten kallas här "sörningsgröt".

Låmjölken lörtes med ^xastlöpe, kok-
tes ihop till gulbruna bitar, äto på
tallrik till smörigas

Om grytan kokade häftigt sådes att
"då så över". "kryta sjur".

Älsupa har frökornen, men ej så
vanligt.

"Hjark-kantore" hade byller från golv
till tak. Våggarna voro gästna, varför
sajor annan ventilation ej behöfdes.
Hjarken skumrades i sajesmannans

hem med en ^{trå-}sked sedan man med fingret strukit grädden loss från kanten. Man kunde även sätta skeden för och hålla av mjölken.

Grädden förvarades i stenkrutor. Kärlen skurades med tragn asparis eller kräkris.

Smör förvarades i "kantor" men vid en del gårdar användes ^[-a-] "bo" d. v. s. stöptbotten till förvaringsplats ^x till såväl mjölk som smör.

kärnan

Före kärningen värmdes kärnan med varmt vatten.

Kärnkäppen kallades ^[-a-] "stavon". Kärnan var laggad och hade ^x "kärntock". Man satt gärna vid spisen och kärnade för att denna skulle vara

Landsmålsarkivet Uppsala 19796
L. Brodin 1948. MANGSKOG
VRML.

vann.

Om kornen började "lägg a" eller
sina var det nästan omöjligt att
få smör. För det mesta var kor-
na i sin "på förjuba".

Man talade om "värko", sådan som
kalvade på varen, samt "hötko".
En "gallko" var ofruktsam.

Smörfärg har använts i senare tid.
Astlöse. Så fort kalven var torr
skulle den klattas, sedan han fått
dricka. Det blev då ast i "löjerna".

Denna användes två till vid spisen,
lades i mjölken vid ystning, häng-
des, sedan reyn för att torka till
nästa ystning.

I senare tid vart det inte så noga
om kalven var så späd, som ovan
sagts.

9)
Den "kraftlöse" i huset skulle ha
"silsegræn", vilken ansågs starkast
välling.

"Kantvälling". Man vropa mjöl i
mjälken när denna blivit varm.
Det blev då "kanker" d. v. s. klum-
per. Man kokade även välling
med potatisgrön = "starkelsgrön".
Ordet "daggel", frukost, blev ⁺ knän-
ningen på välling, när man fö-
det mesta åt välling till frukost.

Lagesmän: Tyskoren Nils-
son, Västra Mon, Tobyr.
(se särskild lapp)

Uppst. Linnus Brodin
nov. 1948