

Dialekt-
~~landmåls-~~ och Folkminnesarkivet
Uppsala

23375

DALARNA

Säter

16/5 1956

Norman, Ingvar, 1956

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

22 bl.4:o

23375

I.

Besvarande av Lundsrunskarkivet frågeliste nr. 1. Mjölk hushållning
Uppgifterna hämtade hos Karl Gustaf Falholm, Lerwiken, Säter f. 1870
och fru Anna Norman f. Jansson, Säter f. 1890.

I. Mjök kallades utestående för mjök (mjök, -a).
Mjök av kor och getter användes till människoföda. Sk-
mjök (märmjök) brukades någon gång som medicin
åt barn vid kikhosta. Mjök användes även till föda
åt djur: kalvar, killingar, sovin. Mjök användes även
vid beredning av limfärg. Mycket sällsynt kunde
mjök slås bort - om den glömts av och helt "rutnat".

Av råmjök, som då sammanslagits 3-4-5 mål (mål, -ä) -
mjölkvingar - tillagades kalvost el. kalvdans (kalvost
n, kalvodans, -n), råmjölkspannka (råmjökspann-
katka, -u) samt råmjölkssysteming (råmjökssysteming, -a)
- i sista fallet hade den blandats med söt mjök.

Nymjölked el. spenvarm mjök (nymjökka mjök,
spenvarm mjök) var alldeles nymjölked mjök och
den gavs med förkärlek till småbarn. Silsoppa (sil-
soppa, -a) var en benämning på nyss ridd mjök, som
besänt av Ingar Norman. Besänt²⁰. Säter. fork!

Dalarna.

Säter.

Ingar Norman

Ink. 16/5 1958.

Landsmålarkivet Uppsala 23375
Ingar Norman. 1956. SÄTER

DAL.

Fgl. 1

II.

forts!

Mjölkhusställning.

ofta bjöds barnen med orden: skä du smäk litet sil-
soypa (vill du smaka litet silsoypa). Nysilad mjölk
(nysilta mjölk) var nymjölkad och silad mjölk, som
ämnade skummas. Skummad mjölk kallades skum-
el. rännmjölk (skummjölk, rännmjölk). Hinna
på kokt mjölk (köke mjölk) kallades hinna el. skinn
på mjölken (hinna, -a - l. finn, -ä på mjölkka).

Grädde kallades grädde (grädda, -n) el. flöter (flötur)
(det senaste dock vanligast om grädde i ett visst stadium
av kärningen). Om mjölk själolöpte sader den skäre sig
(fär se) och benämndes "löpt mjölk" (löppmjölk, -a).
Mager mjölk (samt även skummad mjölk) kallades blå-
mjölk (blåmjölk). Mjölk, som börjat själosurra, be-
nämndes då den är helt litet surad drain (dragen) el.
vriin (vriden), då den är litet mera surad gällen
(jällin) el. glamad (gläma) samt då den innehåller
klumpar av ostämne ghuppmjölk el. ghuttmjölk.
Klumparna av ostämne kallades "glutter" (ghutta, -rä). forts!
Insänt av Ingvar Norman, Högränd so. Säter.

fork!

Mjölkbehandling.

Ingen avsmak tycks ha förekommit för jädsurnad mjölk, utan den användes till människoföda, ofta med bröd i bruset (sull, -ä) eller som dryck, då ofta blandad med vatten (vattbranda, -a). Den kunde även givas till föda åt kreatur, oftast grisar men ej till kalvar. Genom tillsats av jäsämne fäs fjöck el. långmjölk, som kallas filbungk, -mjölk. Jäsämnet bestod av en mindre mängd långmjölk, som hölldes i mjölk som avsågs till jäsning. En sådan liten mängd långmjölk benämndes filbungksfrä (för till filbungke). Skulle man framställa nytt "filbungksfrä" tog man såört (*Pinguicula vulgaris*) kallad "filbungksgräs" och lade den väl sköjd i en liten mängd av blandat mjölk och vatten. När denna blandning "segnat" togs såförten bort och en mindre mängd mjölk hölldes tillsammans med det uppkomna "fröet". Om den egna långmjölken blev mindre bra, gick ur (jökk ur) lånade man så långt såsamt av Ingvar / Orman, Åsgränd 20. Säter. fork!

IV.

forts!

Mjölkhus-hållning.

detta var möjligt från granarna i byn. Att råmjölk på järing till långmjölk kallas att sila rå- el. sätta filbunke (sil rå - el. sättje - l. sätt filbunke).

Över vintern försökte man bevara tätämne enda-ra genom att dränka in en linne-lapp med långmjölk el. slyka på den på ett mjölktråg och låta det torka in. På våren lade man så linne-lappen i en liten mängd mjölk el. slog mjölk på tråget där långmjölken torkats in. Det ansågs att långmjölk lättast bildades av mjölken närmast under gräddlagret, varför man tog sådan mjölk ulla-helst, när man ville föröka "filbunkesfrö". Mjölken sades tätna (tätna), när långmjölk började bildas. Flemta i gårdarna silades långmjölken of-tast på i bunkar (bunke) el. långt tillbaka i kyg (kyg) i fåbodarna däremot oftast i ämbar. Långmjölken sades vara lång då den var särskilt deg. Den kunde även misslyckas "ruttna" el. "gå ur" då jäf-tusänt av Ingvar Norman. Årsgränd 20. Säter. forts!

V.
forts!

Mjölkhus-hållning.

ämnet av någon orsak ej fick mjölken ett fästa.
Säkrast ansågs det vara för gott resultat om "fil-
brungkrämnet" ställdes svalt. Långt tillbaka an-
vändes nog mest skummad mjölk till tätmjölk,
men på senare tid nog mest oskummad mjölk.
Man gjorde oftast ej större mängd tätmjölk åt gången
utan föredrog att "sila på" oftare. För att bibehålla
tätmjölken i gott skick förvarades den vid stark värme
i källarsvalen. Till arbete på åker och äng kunde
ibland tätmjölk medföras i flaskor.

II. Kokt sötmjölk dracks allmänt av vuxet folk. Ofta
äts även sådan med bröd i brutet, vilket kallades
mjölkkrull. Uppkokt mjölk äts ofta till kall
gröt eller med gröten ilagd i klumpar. Detta skedd
ofta som morgonmål, då kvällen före gröten oftast
varit nykokt. Ej hänt att frossa mjölk medförts
på färder. Utan "filbrung" är ej hänt att några and-
ra maträtter beredd av mjölk förvarad i träg. forts!

Sesänt av Ingvar Norman. Aspränd i. Säter.

VI.
forks!

Njölkkushållning.

Senom tillrats av löjännne tillagades söst. Långt
tillbaks skall även ostkaka (ostkäku) ha tillagats
som föruing till barsängskvinnor, till bröllops-
kalar (järnsomn) samt till andra festligheter. Ingen
minns dock längre, hur den bereddades. - Av råmjölk
beredd kalvost el. kalvdans tillagades så, att en mängd
mjölk av en blandning från flera mjölkvingar
slogs i en kopparbunk, bestroddes med något ka-
mel och gräddades i ugnen. Bestod råmjölksbland-
ningen av mest mjölk från "mäl" nära efter kalv-
ningen blev kalvosten "tossare" och "kärpare", bestod
blandningen däremot av mest mjölk från "senare"
"mäl" blev kalvosten lösare och "vassligare". Rå-
mjölkspannkaka tillagades som annan pannkaka,
råmjölken blandades då sammnan med annan mjölk.
Rätter av råmjölk kunde endast tillagas då man
hade mjölkbad (mjöburin) ko i gården; ovanligt var dock
ej att byggrannar med god sämje gävo varandra råmjölk.
Insänt av Ingvar Norman. Högränd 20. Säter. forks!

VII.

forts!

Njölkkushållning.

Vid kokning av vassla (vassla, -a) till mersmör bildades skum på ytan - innan egentlig "mjö" bildades - vilket kallades "kätskum" (kätskum, -ä) och ofta äts med sked eller lades på bröd och äts. Av mjölk tillsatt med dricka och sirap tillagades ölost (ölost, -u) och av mjölk och dricka kokades ösupa (ösupa, -a l. ösoppa, -a). Ösupa varu och med tillset av sirap förhöjdes vid febersjukdomar. Ösupa var obligatoriskt till middagsmålet på långfredagen. Av söt mjölk tillagades även välling av olika slag samt kringar i t. ex. köttsoffa. Kärsgrädde (kötsgrädde) äts endast som "smakgott".

III. Den nybitade mjölken förvarades i träg (myjkk-trög) långt tillbaka) och senare i bunkar - oftast av koppar men även smidda av järn förhålls - vilka ställdes på hyllor uppe under taket i stugan (myjkkhill, -a) eller på senare tid på hyllorna i särskilda skåp (myjkk-skåp) detta på Jussart av Ingvar Norman. Åsgränd i Säter. forts!

III.

forts!

Mjölkkhushållning.

de svalare årstiderna, den varmaste årstiden förvarades mjölken på hyllor i källarsvalsen. Den årstiden hade dock de flesta ej så mycket mjölk hemma i gården, då de flesta korna förts till fåbodarna. I fåbodarna förvarades mjölken på hyllor i mjölkammaren (mjölk-kammare, -n), som var den innersta delen av fåbodstallet. I enstaka fall kunde i fåbodarna en särskild liten mjölkkällare vara iordningställd. I mjölkammaren voro små öppningar i väggarna för luftvärlingen och ofta lades gran- och euris in. Där förvarades även mjölkprodukterna smör, ost och mesmör tills de hämtades hem till gården. Vid mjölkningen användes långt tillbakå både hemma och i fåbodarna ståvor (mjölkståva, -a ^{v.}, mjölkståva, -a el. mjölkbylle, -a) senare ersattes de av mindre hinkar. En ståva var laggad och av enträ och med en av stavarne längre och formad att hålla i. Vid mjölkning av getter brukades även ofta skålar (mjölkskål, -a, -a) gjorda av urholka

Sånt av Ingvar Norman. Ingaänd. Säter. forts!

IX.

forts!

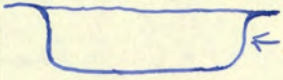
Mjölkhusställning.

de utvärtter på björkar, som ibland kunde ha en avsevärd storlek - sådana skålar användes även i fåbodarna ofta att äta ur. Vid uppställningen användes en sil (sil, -n), som bestod av en skaff och siltepp (siltepp, -än) av tagel. Dessa silteppar köptes oftast av kringvandrande folk från övre Dalarna. Efter silningen diskades sil och siltepp mycket nog. Långt tillbaka silades mjölken upp i träg el. skålar senare i fat och bunkar (mjölkträg, -g, mjölkskål, -a, mjölkfat, -a, mjölkbunk, -njin).


Mjölkträgen och -skålarne voro gjorda av björk - skålarne någon enstaka gång av eika, medan faten voro av lerkärl - användes utestående hemma på gårderna - och bunkarne voro av koppar, smidda av järn skall ha förekommit i enstaka fall. De äldre trägen och skålarne användes i allmänhet i något senare tid i fåbodarna än hemma på gårdarna. Skålarne, som ju voro mindre, användes väl oftast för getmjölk o. d. Träg och skålar kunde vara av ganska olika storlekar även i samma gård.

Insänt av Ingvar Norman. Högränd 30. Säter. forts!


figurer, vänd!



← mjölktråg av björsk



← mjölkfat av lerkärl



← mjölkbunke av koppar.

X.
forts!

Njölkskallning.

Allt skumma skedde endera genom att skumma av grädden med en stav (så skumma, skumstäv, -a) eller vanligtast genom att ränna mjölken (ränn - l. ränn är mjölkka). När mjölken rännades av "lossades" först grädden från kärlets - kragets, fatets l. bunkrens - kanter oftast med en kniv el. ibland med ett finger, varefter man höll emot gräddlagret med en visp el. någon gång med blotta handen, varefter mjölken försiktigt läldes över i ett annat kärl, så att endast grädden blev kvar. Efter ränningen el. skumningen hölldes grädden direkt i kärnan, där den förvarades tills så mycket grädde samlats att kärning ansågs lämplig. Vid rengöring diskades kärlet nog, varvid ju faten och bunkarna voro lättast att rengöra. Vid diskningen användes en gränsvaga (gränsväga, -u), som brukades några gånger och så kastades bort. Vid diskning av skålkärl (krag och skålar) användes även byttgräs (byttgräs) el. skäfte (skäfte, -m (fräken)) som samlades i myrkanter. Torkningen skedde i fria luften. forts.

Jusänt av Ingvar Norman, Åsgränd el. Säter.

Landsmålsarkivet Uppsala 23375
Ingvar Norman. 1956. SÄTER

DAL.

Frgl. 1

VI.
forts!

Mjölkhushållning.

Mjölkprodukter ha ej förvarats nedgrävda ute.

IV. Smör kallades utslutande smör (smör, -ä). Smör tillverkades nästan utslutande av grädde från komyölk. Dock förekom sällsynt att grädde från getmjölk endera blandades i annan grädde el. kärnades enbart, men detta smör var ej smyckt, då det blev bet. vitare än smör av enbart grädde från komyölk. Att kärna kallades "tä hjäna". Med kärna (hjäna, -a) kunde äsyftes både hela redskapet och endast själva kärlet (hjänholk, -än). En kärnholk var laggad av sex till tio stavar och hade en el. två längre stavar som hjänade som handtag. När grädde förvarades i kärnan täcktes den av ett lock (hjänlock, -lje). Storleken på kärnor kunde vara ganska olika, oftast hade väl större gårdar behov även av större kärnor. Långt tillbaka förekom kärnor med ett hål (svikka) nedtill, där varslan släpptes ut. Sådana kärnor förekommo ej alls på senare tid. Kärnstaven (hjänstav, -än) var helt försvunnet av Ingvar Norman. Beskrifv. 20. Säter. forts!

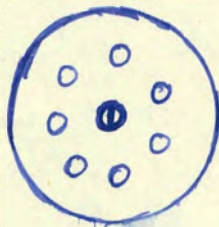
XII.

förs.

Ryölkhusbällning.

av trä. Liksom kärnholken, var staven oftast av en- eller
 trissan, som var av björk. Kärnstavens nedre del var
 långt tillbaka formad som ett kors, vilket dock i något
 senare tid ersattes av en trissa med hals, vilken
 klistades fast vid själva staven. Denna hade klivits
 något i sin nedre ände, vilken stacks in i ett hål i
 trissans mitt, varpå en kil slogs i "underifrån". Vid kär-
 nandet satt oftast den som kärnade, utom vid användan-
 det av större kärnor, då det kunde bli nödvändigt att
 stå. Ville man vid något tillfälle tillvärka en liten
 mängd smör vispade man - förekom såmligen ofta - varvid
 man alltid vispade med sol (rättsus). Om grädden, som
 skulle kärnas, var från kor som stodo i sin el. av någon
 orsak lämnade mindre bra ryök el. om grädden var
 för kall, kunde det ibland hända, att man hade
 svårt att få det att bli smör. Långt tillbaka kunde
 man då tala om, att endera korna el. grädden voro för
 gjorda endera av onda makter el. av illvilliga gnomar,
 Insänt av Ingvar Norman. Årgång 20. Säter. förs!

fig. vänd!



← Sissa på kärnstav,
festkilad vid staven.

Landsmålsarkivet Uppsala. 23375
I Norman 1956. SÄTER
DAL.

XIII.

forts!

Rjölkhushållning.

Troligen för att motverka dessa makter lade man före kärnandets början i ett par tre saltkorn i grädden och förde högra handens pekfinger i kors över kärnans öppning. En del kunde även några ögonblick hålla kärnan över öppen eld. — Samma sak med itäggande av några saltkorn el. genom att hålla kärlet med rjölken över öppen eld något ögonblick utfördes, om man någon gång sålde el. eljest lämnade rjölk från gården till främmande människor. — De svalare årstiderna uppvärmdes i allmänhet grädden något före kärnandets påbörjande, genom att kärnan en stund ställdes infill eller på kanten av spisen. Av viss betydelse ansågs även vara, att vid kärnandet skulle framkallas ett bestämt, taktfullt ljud, det s. k. kärnljudet (fjānjū, -ū). När grädden efter en stunds kärnande började förändra sig (brūt sä, bi brūt in) uppstod först s. k. kärnflötor (fjānflobur), man kunde även benämna samma sak grädden skär sig (grädden fär sä). När grädden var i tusant av Ingvar Norman. Rjögård 20. Säter. forts.

XIV.

fork!

Ryölkhusällning

detta tillstånd brukade barnen oftast gissa på att ta
ga undan en del som endera äts ensamt eller brett
på bröd, då det kallades flötgas (flötgas, -a). Efter
forkat kärnande bildades så smöret, som då togs upp
ur kärnan. Vasslan som blev kvar kallades kärn-
mjölk (kärnmjölk), som kunde stå kvar i kärnan en
mindre tid, tills den endera användes i hushållet
el. gavs till föda åt t. ex. kalvar t. getter. Kärnmjölk-
ken kunde även slås i annat kärl t. ex. fat t. bunke.
Kärnmjolk dracks av de flesta med förtjuning. Det
nykärnade smöret sköjdes nog i friskt, kallt vatten
3-4 gånger, varefter smörklungen (smörklung, -än)
lades i ett träg (smörtrög, -ä) där det "mängtades" (mäng-
ta, mängtas) el. ältas (ältta, äلتas). Att "mängta" till-
gick så, att man med en stäv (smörstäv, -a) knådade
litet i sänder av smöret mot träget och på detta sätt
klände ut så mycket som möjligt av den vassla, som ännu
var kvar i smöret. När all vassla "mängtats" ut, salt-
lösant av Ingvar Norman. Asgränd id. Säter. fork!

XV.
fork!

Nyölkhusällning.

des smöret, varvid saltet "mängtades" in i smöret. Smöret formades därefter till en jämn avlång klinga, även kallad "kuller" (smörkulla, -n). Smör som tillväskats med stor renlighet och omsorg kunde vara en delikates, medan man när motsatsen var fallet endast kunde förtära det med osmak. Det nykärnade smör, som ej skulle ätas de närmaste dagarna, packades ner i byttor och drittlar (smörbytta, -a, smörsdrittil, -n). En smörbytta var ett laggat kärsl - oftast av envirke - med två stavar något förlängda till handtag. Den var till formen en stångrad kon med den vidaste änden upp. Denna täcktes av ett lock (smörbyttlock, -lje), som fasthölls av en - ofta utsvärad - pinne (smörbyttpinna) som förses mellan de båda förlängda stoverna. Byttorna kunde vara av något olika storlekar. Från fåvoderna bars el. klövjades smöret hem. Detta skedd en gång i veckan el. oftast var fjortonde dag (fjörtändamöt). Smöret ländes då endera in i stycken av salt linnefyg eller också

Insänt av Ingvar Norman. Högränd 20. Säter.

fork!

XVI.

forts!

Ryölkbuskällning.

packades det i byttor. Smöret lades så ut i långa, smala säckar med öppningen på mitten, vilka endera baras över axeln eller lades pås över häst ryggen och bundes vid selen. Smörbyttorna förvarades den varmare årstiden i källarsvalen. En smörbytta, som stått oanvänd en tid och lockat, läbades genom att man i den slog en visarkrok. Ingen annan utvinning av smör vid högtidliga tillfällen användes, än att det "krusades" med en ströspade, som var "sandad" på ena sidan och lades upp i en rätt hög uppläggning bildad av liksom "fjäll" eller "blad" - uppl. var kugelformad. Vid färder st. vid arbete på åker och ång medfördes smöret i smöraskar (smörask, -ffen). En smörask var oval och tillverkad av tunnt trä och med lock, som fasthölles av en pinne. Även svarvade smöraskar förekommo. Om folk från övre Dalarna, som vandrade förbi höst och vår, sade bygdens folk skämtsamt, att de ibland voro så utslagna på hemvägen, att de måste koka smörask - såsant av Ingvar Norman, Högränd 20. Säter. forts!

XXI.

fork!

Mjölkbushällning.

samtidigt som man fick avgöra, om det skulle kokas till messmör el. mesost. Vid denna fortsatta kokning rörde även ibland i något mjöl, då massan tjocknade fortare. Messmörret forslades hem i byttor, medan mesosten endera packades i ostkärl el. lindades in i stycken av linnetyg. Allt packades i klöjjesäckar, som bars över axeln el. klöjades på häst ryggen. Belyskt av den el. de berökande och av barnen var allt efter kokningens avslutande få skrappa ur grytan där kokningen skett och slicka av sloven, som använts till omrörning av koket. Detta hade ej någon särskild benämning, kallades för "fä skräp missmössgryta". Till omrörning kunde ibland i stället för sloven även användas en "spade" av trä (missmössspada, -n). Formningen av mesost skedde i de vanliga ostkärlen, som då av somliga på insidan kläddes med bitar av linnetyg - alla gjorde dock ej på detta sätt. Särskilt fint sägs det "missmör" och den "missost" vara. Insamt av Ingvar Norman, Åsgränd i. Säter. fork!

XXII.

forts!

Ämjölkhuskällning.

som kokats av rent getmjölk. Färskt messmör
struket på skivor av färsk ost (färskosst) ansågs
som särskilt gott. Av messmör tillagades messmör-
sås, som äts till blodpalt (missmörssås, -n, bröjpalt
-n).

Landsmålsarkivet Uppsala 23375
Ingvar Norman. 1956. SÄTER

DAL.

Fgl. 1

Fasänt av Ingvar Norman. Åsgränd 21. Säter.