

2394:1

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Ångermanland

Söder

Hemström, Seth. 1929.

Svar på ULMA:s fråga. 1
om mjölkhusställning.

14 bl. 4c

Excerperad maj 1948

2394:1

X

1
Mjölkhuskällning.
Efter Landsmålsarkivets prägelista 1.

Eds 7: 21
V-norlands län.

mjölk, -a f. Endast ko-ö getmjölk användes till människoföda. Mjölk av andra husdjur lär ha haft folkmedicinsk användning (färmjölk för örstygge, stonmjölk för kikhosta) 7 värmjölk brukade man sätta något för att bevara den.

Mjölk åt grisar ö köns var mera ovanligt men kunde förekomma.

7 vit kalkfärg brukade man blanda mjölk för att få den att sitta bättre fast. När man kritade murkåper i stugans källor man mjölk i färger.

Spensarnas mjölk kallas nysjäl mjölk. Den best. former är här i dialekten mjölkbruk den enda möjliga.

Landsmålsarkivet Uppsala 2394:1
S.Hemström. 1929. ED

ÅNG.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2394:1
S.Hemström. 1929. ED

Graveland H.E
2/1 30

Fötmyölk = nyrisad mjölk, på vilken gjädsel-
bildningen ej börjar.

Skummjölk eller nämmjölk = skummad mjölk

Hinnu på kallt mjölk = shinnu eller skyrpa

Litet mjölk, smär, ost, heter nan mjölk
na smär, nan ost.

Grädde kallas fit, fäl, -ae, n.

Di mjolken löpna, or sig gjöls säges man
att den skas sig.

Blå mjölk = maget mjölk

Gjälommad mjölk kallas ~~smum~~ mjölk

Di den är kallt litet munnad bekehvas den

som vræn ^{(n)?} (viden) myjokka ta po vakae

vræn = Di mjolken börjar bli sur.

gls trz om mjölk med klumpar or ostämne i.

Gjälommad mjölk användes till människo-
föda eller gaas åt grisarna.

Gjockmjölk eller tætmjök erhöles genom
 tilleris av tötämne, tæty, tæty m. Det ansågs
 att man kunde erhålla tötämne från
tætygræsæ (best. från 17. n.), men något försök
 i den vägen hade ej förekommit i minna-
 minn. Om ^{den vanliga} mjölken någon gång var seg
 o' härlig kunde man emellertid ställa sig
 att komma åt det av denna växt (*Pinguicula*
ulgaris)⁷ Tötämnet åstäckoms i vanliga fart
 så att en ~~li~~ linnetopp, som indränkt
 med tötmjölk lades i läget. Den mjölk
 som användes till åstäckommede av
 seg tötmjölk låg till under gjöddlagret.
 Den sega härliga mjölken användes ofta
larymjök. Att tillreda tötmjölk kallades att
stela på tæty under hivrela d. v. s. den
 tid då man hade kreaturen i fjödsalen hade
 man härligt att ståre kät, en mjölkisä.

Om mjölkens användning
 det ansågs följande
 försök.

huvveta var den tid på försommaren då man hade kreaturen i fjäbodarna till skillnad från en kortare tid på efter sommaren då man också hade dem där.

Höckmjölken hölls väl övertäckt.

Om höckmjölksjämningen övergick till vanlig surmjölksjämning fick man gltormjolk eller blåna. Denna kunde användas till bakning eller åt svinen. Man kunde även använda den som dryck utblandad med vatten s. k. blåndröka.

II

bryta f. var mjölk med smulat bröd i. Uppkokt mjölk till kall gröt var mycket vanligt. Genom kokning av röt-mjölk bereddes fatost, fätost eller fätöst. Detta var en kalorierik som brukades med föda som föring, mæst, -u, m.

Genom att tillsätta löpämne fick man rörost.
Rörost fick genom att koka sot mjölk
med tillsättning av syräme eller genom
kokning av gjölsurmad mjölk. rörost m.

Den torr, kamiga massan som vid kokning
av vassa till mesmar steg till yllan kallas
mess m. eller blava, f. eller blavost m.
~~ett~~ Möjligen olika benämningar efter kon-
sistens. Användes till smörgås.

Gräddlagret på ett stög kallades ett
fälama läg. Det kunde förekomma att bauer
som en sällsynt teckering fingo ett dylikt
gräddlager.

Käringrädd på bröd kallades fälgas ö
vat och är en extra teckering.

Av mjölk ö kokumjöl beeddes välling
vallig, -u m.

drekasspa koktes av mjölk med öl i.

Landsmålsarkivet Uppsala 2394:1

S.Hemström. 1929. ED

ÅNG.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 2394:1

S.Hemström. 1929. ED

III

Mjölken förvarades kemmas på gårdens i ett skåp i stugan med pinns 20 d i bredd över vilka stegen ställes. I förbestånd hade man en mjölkbad i förening med huvudbyggnaden, störst, -g, n. var namnet på denna huvudbyggnad. Här hade man ofta en särskild ställning mjörkstega, -n, m. Man måste vara "rätthänt" för att lyftas de tunga stegen in i ö m denna stega. Smör ost o smör förvarades även i mjölkbadet på osthyllor. osthella, -f. Dessa besto av bräder belagda med näver. Kemmas förvarades dess raket i kätbägel, hobör, -a, n. Det kät som användes vid mjölkvinger kallas störva, -n, f. Denna var ett laggkät med en hög stak för kändtagel.

Landsmålsarkivet Uppsala 2394:1
S. Hemström. 1929. ED

ÅNG.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 2394:1
S. Hemström. 1929. ED

Filen som användes vid mjölken uppl-
ning var kraftformig med runt hål.

Som såldes användes äldst laget. szl, -n. m.

Mjölken ^v mlades i allmantal upp i
hög. frög n. Ett sådant var uthållet.
ut en grov bjäckstok c: 5 kvartar långt,
8 à 9 tum brett. Se omsläende svarta ritning!
Dessa användes både i jäbodarna, ö hemma
på gården. Man kunde även använda s. k.
vriskealar gjorda av de klotiga utväxterna
på bjäckarna, som uthålledes med steel-
järn, szack m. best. szack m. Dessa skålar
kallades vrz, -n m. eller vrzl, vrzln m.
En stor vit kunde ryms 5 à 7 l. En
mindre vit kallades kop, kopn m.

Skumningen av mjölken tillgick så
att man med en visp eller steel, äldst
handens med blotta händer, höll kvar grädet.

Mjölktråg.



längdgenomsnittning



tvärgenomsnittning



Uppifrån

lagret under det att man kallar mjölken
 i rae rae mjölkbyta (best. f. 97 f.) eller fick sålunda
 det ovan omtalade fē lō rae lō gōe kvar på
 botten av läget. Detta kallades att rae rae tā
m jō k a. Grädden kallas oftast direkt i tā rae
n g ō g ō i en filbyta. Den kvarblivna
 gräddehanden, fē lō rae n, - a f. kunde ^{t. ex. "} något bäras
 för äta upp.

Mjölklägen måste nog rengöras för att
 inte rae rae. Härtil användes en trō gōe f.
 av granis eller mera sällan skäfs runt
 enlag, zē n lō g, zē n lō g ō n m. f. medd av suris.
 Man kunde också använda varmt vatten o f. i
 sand. Lägen ställdes sedan att loka i
 soles.

zē n lō g ō n m. heter i best. f. 97. helst zē n eller zē n

IV

Smör heter smör, -a n. Att göra smör är gott
mjölk omtalas som ytterst oräntligt.

Med kämra menas gjälor kärlet. Det
var ett laggtält så långt man kan minnas
helt bakt. Kämrastaven kallas töröl, -n n.
Den nedre del utbjordes av en rund köstiv
med fyra symmetriskt avbragda kät, ett i
varje kvadrant, eller också ett kors.

Vipningen, man tillverkade smör även på
detta sätt i mindre kvantiteter, måste
ske med sol, våg eller våts.

Om käringen smistslyskades förklarades
detta med att grädden var för varm,
eller att det hade kommit socker i filen.
Av mjölken från vissa kor fick man al-
drig något smör. För att upprätta
grädden för kärandet sette man kämra i en

bytta med varmt vatten. Det regelbundet gjedes
 or koktes vid karnandet kallades frængil n.
 När gjadden har blivit tjukt kallas den kämpil.
 När smöret börjar att utskilyas säger man
 att filet står sig.

Om filgas se sid. 5!

Efter karnandes sköljes smöret med
 fiskt vatten so hjae; so dae, so d. = skölja, tema.
 Smöret bearbetades, trædys, i ett mörktåg.

Træ Tema: træ; trædy; træd.

Taltningen skedde samtidigt härmed.

Smöret bearbetades med blotta händerna.

Smöret packades sedan i byttor av värlands
 stället. Vid transport från jäbodarna fick
 gjadden användas man näretkastar, knnt, non.
 vid klöjning brukas bn kyr n. pl oberf.
 Huru dess kät, ærel, -ae, -a, -a n. sett
 ut är näst all jä uppgift om. Troligen

voro de ungefär delarna som de strytor
strytar f. eller filstrytor som omfattas av
vägen av minn sagerman charn ej med
rökerhet såsom ägande användning i bet.

Dessa synes ha rätt ut ungefär som kontas
d. s. s. platta på ena sidan, den som vän-
des mot hestsydden. Det vore de möj-
ligen ett slags laggtäck? Tälsta tiden sy-
nes man icke ha känt i jävelarna utan
fruktade filen hem till gårdar på detta sätt.

Smärtauspöskena från jävelarna till går-
dar ägde rum var 14:de dag.

För mörets utskrivning fannos sär-
skilt utskurna skedar.

På färder hade man smörstakar av
nässel el. dyl.

Landsmålsarkivet Uppsala 2394:1

S.Hemström. 1929. ED

ANG.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2394:1

S. Hemström. 1929. EF

V

ost, -u m. Ärens benämning på en del
mjölkkrötter se ovan sid. 4

Den är råmjölk beredd på rätter, kalvelans,
kallas ystning f.

ysta, ysta, yst.

Setost är getmjölk.

Orten formades i ~~ostkan~~. Den kunde vara
upp till 1 dm. hög med 4-5 dm. genomskär-
ning.

Ortlöps fickes ut kalvningen. Den uppspändes
på en träklyka i doppades vid användningen
helt enkelt med i ost mjölken. Först fylldes
den med råmjölk ö salt. Hela anordningen
kallades fsäsa m. Efter användningen
märkte den forka.

Att löpa heter vsäga, seg, segae.

Ostmassan lags upp ut varslan med häv-

Sen, rullades i ett ostkläde, ostkläde, - 3 n.
 ö pränsades avulades med händerna ned i
 ostkaret. Den saltades med saltlake.

Formningen i ostkaret tog ett dygn. Sedan lades
 den ett lock på en bäck et. dyg. Gammel-
 ost kunde bevaras upp till ett år.

Av den snjält som erhöles kölden ö
 morgonen för flyttning från fäbodarna bru-
 kade man göra rörost. Se ovan!

En ostsmäl, - a f. var en smektbit av
 ostsmåsar som gavs åt barn eller besökande.

VI

Ullsmör kallas mēsost. Vasslar = blåna

Mesostkokningen försiggick huvudsakligen i
 fäbodarna där man kokade var eller var-
 annan dag i kokkuset, en särskild byggnad
 för detta ändamål. *

mēsostgröta eller helt enkelt storgryta betform.f.

Man könde om med en meseslev. meseslev, af.

Att skapa ur slevu kallades att sleva
sleva. sleva, slevda, slevt

Det tunnare mesmålet var i en mjölkstänka
i en mes från jästlarus.

Det tjocka mesmålet formades genast
till ost, halkmesost

Gelmest tillräckades av enbart getmjölk

Ed i juli 1929

S. Hemström