

2405:1

VÄRMLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Södra Ny

Nilsson, Ragnar, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

20 bl.4:o

2405:1

Exc. för ordreg.nov.1946
av J.Jacobsson.

Svar på Landmålsarkivets frågelista 1.

1. Mjöllehus hållning.

Mjölle: mjölle f. Sedan lång tid tillbaka har man inte använt annan mjölle till människo-föda än efter korna. En och annan håll sig med getter. Men det är länge sedan det den mjölleu ytade de av. Kalvarna fick mjölle. De första milen som kom mjöllede fick kalven uten något undantag. Den mjölle, som inte användes till människo-föda, hällades till svinen.

Råmjölle. De första milen som kom mjöllede efter kalvingen fick kalven. Sedan när kom kunde användes till människo-föda, så gjorde man vanligen kalvpannkaka av den. De närmast i tryck 5 om av råmjölle beredda maträtter.

Spennasen mjölle, nymjölle, spennmjölle.

Värmland

Södra Ny

Herred: Skås.

Landmålsarkivet Uppsala 2405:
Ragnar Nilsson. 1929. SÖDRA NY
VRML.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2405:1
R. Nilsson. 1929. S. NY

1/2 liter kan tänkas

1/2 liter grov.

sötmjölk Spennarm (kövarm, spensöt,
spennarm). När mjölken silades upp
i faten eller benkarna, brukade karnen få en
låg mjölk med ut detta benämndes sil-
sup.

Sötmjölk. Stämmed menades njåla mjölk,
på vilken gräddbildningen ännu ej börjat.
Skummad mjölk: skömmjölk, den skömma-
de nyölk.

Kokt mjölk: spjokt mjölk. Stann på den
kokta mjölken hinna: sin, hinna.

Grädde: grädda.

Benämning på själulöjet mjölk: klögk-
mjölk, glåna, blåser. Mjölken skär sig: su-
ner, sinse.

Benämning på mager mjölk: blåmjölk.
säll = äldre uttryck.

Själsermad mjölk: su mjölk, blåser.

acc. 2

afakt ej otvåk-
bar.

Landsm. Upps. 2405:1
R. Nilsson. 1929. S. NY

Beteckning på sådan mjölk, då hon är helt
 litet surad: dröga, pälla, gläna, vrä.
 La den innehåller klumpar av ostämne:
klöglmjölk, klöpmjölk. Någon gång
 kunde ju sådan mjölk användas att äta
 eller dricka, men för det mesta användes
 hon till svinnat. Fattigt folk fick allt
 vara gladare om de hade sådan mjölk
 att äta vid minsta tillfällen.

Genom tillrats av jäsämne förändrad mjölk
 (tättmjölk, höpgäddmjölk, fillbovles). Färf-
 ämnet bestod av sur mjölk. Man tog sur-
 dan av den sur mjölken för den ena gång-
 en till den andra. Annars kunde somliga
 bereda den första tötan av vären av fäst-
gräs (*Pinguicula vulgaris*). Sådant klubbigt
 gräs växer här nere vid Stavitsen. Jag
 har inte sett hur man tillredde tötan

Yacc. ?

Landsmålsarkivet Uppsala 2405:1

Ragnar Nilsson. 1929. SÖDRA NY

VRML.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2405:1

R. Nilsson. 1929. S. NY

oh!

av gräset, men jag har hört talar om, att
 somliga använde gräset. När man vilade
 upp fiellbozks, så bestroks först träget
 med tätts. Och när man tog undan tät-
ts av en fiellbozks, så sökte man på så
 mycket grädde med sin möjligt eller ak
 vispades fiellbozksen ihop och så tog man
 av. Skade man inte tätts för tillfället
 så fick man alltid 'läna' i en grann-
 stuga. Särskild benämning på tät-
 mjölken i det sega, trädaktiga stadiet:
~~lag~~ lägmjölke, segmjölke. Uttryck för
 matsatsen: bof, bebozki.

Jacc⁴
 Ob teubret
 för "ängspind" är
 ett n med j-
 lång: y

Det var ett mycket siltu som man till-
 väskade tätmjölke av skummad mjölke.
 Skulle man ha fiellbozks ville man att
 ha en riktig sådan. Sådan mjölke för-
 varades på niza lunda soat ställe. Blev

Landsm. Upps. 2405:1
 R. Nilsson. 1929. S. NY

det för vanligt åt henne så blev hon rätt-
 mig och dålig. Om arken var i annalkande
 så blev mjölken dålig och tätta jette ist.

Jobb formen!
 Också vi sålunda
 Jerninsam.

Namn på mjölk, som vid beredning till
 tjockmjölk misslyckats eller under förvaring-
 en förändrats på så sätt, att tjockmjölks-
 jämningen övergick till vanlig surmjölks-
 jämning: kläckmjölk, glöttmjölk.

Jacc.!

Sådan mjölk användes till svine-
 fodring.

II. Maträtter, i vilka mjölk ingår
 som en viktig förtäring.

Mer sällan förtäres utplakat råmjölk
 av vuxna personer. Men gamla vanligt
 var det, att man åt skummjölk. Man
 brukade ssjpps hait bröd i den och äta.

Utplakat mjölk gagnaades till kall grät-
 vanligare på morgnarna.

Jobb formen!

Jan. 26

Mjölkrätter beredda genom tillställning av löj-
ämne: sötost, ostkaks, ostpannkaks, söt-
ostgrät. Den sistnämnda brukade före-
komma som föring och mycket ofta
som kalasmat.

2/3 är det inte ??

Är rånjachen tillreddes rånjölkspannka-
ks, kälspannkaks, kälvost, kriksost. När
rånj och hade kalvat, tillreddes sådana
rätter. Det var kalasmat eller högtidsmat.
Ty kunde man få föt i sådana mjölks-
till ett kalas el. d. så kom det käls-
pannkaks på bordet.

3) Jag väntar mig
rånjölkspannkaks

5) Jff acc.
messmör
s. 2 r. 4!

Benämning på den lösa, lönliga messan,
som vid bekning av vasala till messmör
steg till ytan: frö, fröst.

Rätter, som tillverkades av mjölks med
tillsats av öl eller dricka: ölost, ölsoppa,
drölsoppa, källskäl. Man kokade upp

4) Här kan det väntas

Landsm. Upps. 2405:1
R. Nilsson. 1929. S. NY

Yacc? ?

skummigjölle och hällde dricka eller öl i den. Källskål tillreddes så° att man lade upp^x dricka och lade rimp i och soppa jullimpa: det. Sådant brukade en del koka på julkvällen.

III. Skjölakens förvaring; gräddbildningen.

Ygenus?

Om sourarna har man kunnat förvara mjölken i cylindrar och flaskor, som säulet med i en källa. Eller och hade man den stående i fat och brukar i någont skäp, mjölkskäp eller mjölkkanter. Även kallaren kunde i förvaring i en smärre till förvaring av lade mjölle och smör. Vintertid brukade mjölken stå i ett skäp i stugan. I dessa skäp fanns vanligen 4 hylor (säggs) att ställa på. Även grädden förvarades i det skäpet.

Landsm. Upps. 2405:1
R. Nilsson. 1929. S. NY

Namn på de trä, som användes vid
 mjällningen: mjölkblått, mjölkholla,
mjölkhög. Bytterna ¹⁾ var försedda med
 en gräp, som man har dem i och var för-
 sedda med två höga stavar. Hälla ha-
 de endast en hög stav (hänntag). De
 var läggade och försedda med träjals.
 Uppsättningen av mjälken. Rånjälk luv-
 hade man sila genom en visp. Övrig
 mjälk silades genom en sil. Den var
 av trä för i världen. Som silduk använ-
 des tyg. Silen var till formen som en hatt.
 och kallades siltträ.

Benämning på de trä, i vilka mjälken
 silades upp: fat, bozles, trög, skål.
 Stenfat ha varit mycket använda att
 sila mjälk i.

Skumma av mjälken: skumma, gredde å.

Jacc? 8
 2) Resten förm!

3) Trömmen i sin hel-
 het något misstänkt;
 jag väntar mig:
 lägga till.

Landsm. Lpps. 2405:1
 R. Nilsson. 1929. S. NY

hävsa, flotsa, rännsa. Härtill användes
 vanligen en träsked (gräddsa). Grädden
 ärtes i en krukka el. d. och förvarades till
 dess att man fått nog grädde till ett hån.
 Mjällträgen rengjordes med varmt vatten
 och en grunitvaga. Om sommaren kunde
 de num ställa ut dem till torkning och
 på vintern fick de torka i spisen.

IV. Beredning av smör.

Smör (smör). Någon annan allmän be-
 räkning har inte funnits. Med gäs har
 man här mest smör och bröd till-
 samman (smörgäs). Smör har varit
 minns inte tillväckats av annan mjölk
 än konmjölk.

Grädden hämnades i en täns. Hämnad kunde
 de num merena endast själva läslat men
 även hela redskapet. Kärlet var

1acc. 2

Landsmålsarkivet Uppsala 2405:1
 Ragnar Nilsson. 1929. SÖDRA NY
 VRML.

Landsm. Upps. 2405:1
 R. Nilsson. 1929. S. NY

Frgl.:1

sammansatt av långa stavar. En hämn
var alltid försedd med lock. Kämstaven
kallades tövsol. Dess medel del bestod av
ett kors. När man hade blivit litet gräd-
de, vispades den till smör.

Om grädden var för kall, drojde det med
smöret och likaså om det var för varmt.

Men gammalt folk hade mycket för
sig att någon hade kunnat förtullat
hämnan. Och de brukade att släppa en
slant el. d. i hämnan för kättingen.

Man brukade hitta grädden i hämnan och
så ställde man henne vid spisen så
att hon skulle bli varm. Och vid spi-
sen såg man och lämnade om det var
sådan ärtid att det var kallt. Men
under ommanen kunde man se till
i ryggsäcken och hämnan. Någon termome-
ter

Jacc. ? 10

Landsmålsarkivet Uppsala 2405:1
Ragnar Nilsson. 1929. SÖDRA NY
VRML.
Frgl.:1

Landsm. l pps. 2405:1
R. Nilsson. 1929. S. NY

hade man inte den tiden att rätta sig
efter i brödstugorna.

11
Joh. Jorman! Konrad
Karlstr!

Yacc?

När smöret var beredt och färdigt brukade
de den som hade kärnat få en litch
smör på en brötkite²⁾ (smörgås). Även
kärnen kunde få små smörgåsar. Men
smöret buddes inte ut med kunn uten
man använde tunnarna (smörgås,
smörgås). Kärnmjölken drack man me-
lan hon var söt; söt, sua lämmjölke de
kunde man doppa vassgröt i den och äta om
kvällarna och något litet kärnmjölke kunde
de man även ha i degen till bröd. När
hon blev frö sua, kunde man henne till
svinen eller sloy ut henne.

Smöret brukade man stölja med fiskt
vatten efter kärnandet. Smöret knåda-
des i arlänga träfat (smörtesg).

Landsm. l. pps. 2405:1
R. Nilsson. 1929. S. NY

t
i

Jau?

Sådana brukade de göra av el eller ljörk.
 När den mesta hämmjälken hade kvädats
 ut smöret, saltade man det så mycket
 man var vana att göra. Man tog salt
 till pass. Det kunde få ligga upp över
 smöret en stund, innan det kvädades in.
Älts smör

Vid kvädningen användes en större trä-
 sked el. dyl. (smörspä). Det kvädade ut
 saltade smöret packades i smörbällor.
Smörbällor var endera runda eller ovala till
 formen och laggade.

Man brukade göra ut loss i toppen på
 det uppbyggda smöret. Så kunde de gic-
 ka litet med en sked efter kvädningen.
 Man får det mesta färdigt det rätt
 ut slätt som det var. Det smör man
 gjorde med sig på färden, brukade vara

Landsm. Upps. 2405:1
 R. Nilsson. 1929. S. NY

facc. ?

packat i en rund smörask eller i en
 liten oval smöråssa. ¹⁾ Vågen ^x export av
 smör har förmodligen inte förekommit från
 socknen, annat än att de brukade fara in
 till Liljendals glasbruk och sälja under
 dagarna. För i tiden har man haft så
 litet med mjölk i bondgårdarna att
 den löpiga tiden or ätet inte var räcke-
 te till för det egna hushållet.

Berättat av Betty Skarfund, f. 1866 i S. Ny-
 vale, S. Ny.

Takene Västerås den 18/11 1929.
 R. Nilsson.

Landsm. Upps. 2405:1
 R. Nilsson. 1929. S. NY

Landsmålsarkivet Uppsala 2405:1
 Ragnar Nilsson. 1929. SÖDRA NY
 VRML.

Frgl.:1

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 1.

1. Mejlökhuskällring.

V. Beredning av ost.

Ost (ost). Numera allmän benämning finns inte. Ost användes även som mjuka, ej formade och ej hållbara ostslag, ex. kälvost, ysta (ysta). Ostarter som förekom tillverkats i hemmen här i socknen: sötost, mésost, sannost, plökkost, vitost, nymjölkesost, skummjölkesost. Vid ystning (ysting) har ingen annan mjölk än kommjölk ifrågakommit. På den tid, då somliga hade geten så ystade de av den mjölken och fick jästost. Före ystningen brukade man hålla en skvätt kämmjölk i gelmjölka, men det förekom endast, då man ystade av skummjölk. Osten skulle bli lösare

Värmland

Södra Ny

Närad: Näs

Jacc. ?

2.

av att man kunde känna sig. Det h n-
 de n mbligen att man ystade av skum-
 mjölk för att ha ost i vardagslag.
 Sådana ost kallades skost. Man yst-
 tade n st n aldrig än att använda g t-
 klar. Dessa var runda och silv rskede
 av fina t ger med flätade stjärnor kors
 och dy. i bottnen. Asthongan brukade man
 f r löpa av kringresande korvalkarer.
 Jag tror det var delkarlar som s l-
 de sådana. Det fanns ju även en del
 annan av tuktens gubbar som kunde
 göra sådana, men f r det mesta l p-
 tes de. Och ett asthar brukade kunna
 hålla - flera  r. Man fick lov att ha
 dem frivilligt p r något ställe att
 inte r ttorna komms åt dem. Man
 brukade  sa upp ostmenen i en handdr k

66 former!
 kornt!
 tåg, n. tågar
 5/11

Landsm. l'pps. 2405:1
 R. Nilsson. 1929. S. NY

och så lade man handduken med ost-
 massan i karet och knådade utrypa
 handduken med händerna. Storleken på
 ett av de vanliga ostkareu var icke 25-
 cm i diameter och 10 cm högt. Sedan fanns
 det större och mindre.

ostlöje ärtadlemas av spädkalvsmaga.
 Man tillvaratog löpmagen settade och tr-
 hade den (ostlöps, läpvattom).

Mjölken gjummades i en gryta i köks-
 spisen. Löps lades i ett mindre kärl i
 vilket man hällde gumm mjölk. Så fick
 detta stå en stund. När man ville
 ha mjölken löpsad, så hällde man
 löpsattret i mjölkens. Om inte mjöl-
 ken löpsade med detta, så brukade
 de ta löps sinns a° lyfta det upp
 och ned i mjölken till dess att hon

Landsmålsarkivet Uppsala 2405:1
 Ragnar Nilsson. 1929. SÖDRA NY
 VRML.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2405:1
 R. Nilsson. 1929. S. NY

var nog löpriad. När löpmagen hade
använts, så saltades den och hängdes till
tork.

astmussen togs upp i vasslau med en
slau el. dyg. På samma tid användes lurk-
slag.

På de gamla mejerierna maldes astmussen
genom en kvamn i rumm den ästes i ost-
karen. Sedan astmussen ästs i kareu la-
des en gräns över. När asten legat och
hade tagit form, så lades den i en
ostgräns. När de hade legat i gränsen
tillräcklig tid, så lades de i salt-
lag. Där skulle de ligga tre dagar i.
Lopp. När man ystade i stugorna, så
brukade man grida in asten med
salt, sedan man tagit den i ost-
karet.

Landsmålsarkivet Uppsala 2405:1
Ragnar Nilsson. 1929. SÖDRA NY
VRML.

Frgl.:1

Landsm. lpps. 2405:1
R. Nilsson. 1929. S. NY

Någon gång tillväskades bröddost. De kunde
 hade lägga nejliten och spisbesmiz.
 Man kunde ysta ost av ända nytt till
 20 kannor mjölk. Men vanligen ystade
 man av 10 och 12 kannor.

Den löpare man köpte på apoteket
 var stark. Man tog en matshed till 12
 kannor mjölk.

oh form!

Berättat av Stina Andersson, f. 1852

S. Ny. Borsås & Skögen, S. Ny.

Takeme vänlundskes den 11/12 1929.

R. Nilsson.

Landsm. 1 pps. 2405:1
R. Nilsson. 1929. S. NY

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 1721
Njälkhushälning.

VI. Beredning av smör.

Man kokade mässmör av väsl, som blev efter det man ystade. Väsel fick koka så länge att det blev en regflytande kunn massa. Den kokade under det att man ständigt röjde om i grytan. Så snart den hade nått den reghet som var bruklig ästes den upp i fat. Ville man ha sämmost av den, så ästes den i ork-kärl, eller man hade den endast i en hund-duk eller i ett liäl vad som helst, där man fick stelnat till. Mesosten kunde man klena på brödet i stället för smör. Det var mycket vanlig för tiden att man kokade sådan. Så snart man ystade, så koka-

Värmland¹⁹
Södra hy.

Yacc.?

if det finns väl två
ord, dels vässl, m.
dels väss(ö)l, n.

R.

man råden. Man kunde koka vasslan
i en större gryta i spisen.

Det vid kokningen bildade skummet
kallades frövasle. Nu den där vass-
lan kunde man även koka ett slags väl-
ling, (väslevälling) väslevälling.

1/2 l acc.
mjölkhus -
hållning s. 6 r. 15!

7 acc?

Palme, Vämdhuden den 31/10 1929.

R. Nilsson

Landsm. Upps. 2405:1
R. Nilsson. 1929. S. NY

Landsmålsarkivet Uppsala 2405:1
Ragnar Nilsson. 1929. SÖDRA. NY
VRML.

Frgl.:1