

2459:1

2459:1

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Venjans an

Lennes, Brita 1930

Svar på ULMA:s frågel. 1
om mjölkhushållning.

11 H. 4e

2459:1

L. L.

Esc.

1.

Mj²lk husbr⁰llning

1. Olika slag av mj²lk

Mj²lk = m²jk. Sj² (ko) och dj² (get) m²jk användes till människo⁰föda. Kalvar, k²llingar, hund och katt skulle ha mj²lk.

Råmj²lk = råmj²jk. Råmj²lken h²lldes i en kruka och s²lles ned i en gryta med kokande vatten och fick koka med lock. Osten, som bildades, kallades krukväst.

Spuvarm mj²lk = m²jk-warm. Spuvarm mj²lk kallas bara m²jk. Den spuvarma mj²lken gavs åt små barnen.

Vid br²llop eller vid andra högtidliga tillfällen trakterade man med mj²lk.

Söt mj²lk = m²jk-söt.

Sturmad mj²lk = råmj²jk.

Kokt mj²lk = m²jk-kokt.

Den hinna, som bildades på den kokade mj²lken

Dalarna.

Venjan.

Brita Lennes.

25/1 1930.

Ordb.:

kruk-ost

m.

2. kallades för stjinn.

Gräddes = fläter

Fjälvlöpt mjölk kallades söj-mjölji. Stewaslä = sur mjölk, som löpivat.

Blä-mjölji kallades mager mjölk.

Fjälvsurnad mjölk kallades söj-mjök

Mjölji a winna litä = mjölken är litet sur.

Stewaslä = då mjölken har skwött ijofo (löpivat)

Stewaslä kallas även gludrä för att beteckna avsmak.

Domliga människor tycka om sur mjölk, annars tror man brukat ge den åt kritiri (kreaturen)

Enom tillsats av jäsning förändrad mjölk = stjir, vartill man använde stjirgras (tätört)

Den mjölk, som skulle användas för åstadkommandet av mj tjock mjölk kallades stjirslag.

Så tillsätta lätämne till stjämjölk heter si sil stjirä.

söj-

3.

Så tätämn²et tagit slut gick man till någon av graunarna och fick litet.

Man förvarade tätmjölkeu i träflaskor, som man läggde, vilka rymde endera $\frac{1}{2}$ stop eller 1 stop (1 stop = $1\frac{1}{2}$ liter). Man gjorde dels runda, dels avlånga flaskor.

Det var endast vid mossplagningen på bröst²en som man skulle ta längrmjölk med sig, under bröstlättern skulle man medlaga geller.

Ordb.:
mjölk
f.

Tätmjölk i det sega, trädaktiga stadiet kallas småstjira, motsatsen är tjockstjira.

Först rämnad man onda mjölkeu. Därefter iblandade man tätämn²et i mjölkeu och brände upp den i träskålar kapper (runda) disker (avlånga) och lät detta stå orört någon dag öppa illi.

För att bibehålla tjockmjölkeu hällde man endera i litet vatten eller satte mer mjölkeu i någon kalla.

4.

Den mjölk, som under beredning till tjockmjölk misslyckats, kallades skvasslä, och användes till att ge åt kritiri.

II. Maträtter, i vilka mjölk ingick
som en viktig beståndsdel.

Sölmjölk: Man drack sölmjölk till maten både stora och små. Ibland blandade man grädde i mjölken och brot i brö, vilket kallades flät-söll. Utan grädde kallades mjölk och bröd för myk-söll eller subart söll.

Av den oskummade mjölken gjorde man filbunke.

Sölost bereddades genom tillsats av löpämne. Misp-wäst kallades den ost, som blev kvar, då man tagit upp först weitwästrn, sedan frodwästrn ur vasplau. Den togs upp ur vasplau just då man skulle röra i mjölet. Den var då brun.

Druckwäst tillagades av råmjölk. Angående

5. tillredningen se sid 1.

Den ^{vita} korniga massan, som vid kokning av smör, steg till yfau, kallas i denna trakt för frödwäst. Man åt den till smörgås.

Så man kärnade, tog man av litet grädde och bredde det på brödet i stället för smör. Ibland blaudade man kärngrädde i kärnmjölken och åt detta till gröten till kvallsvard.

Klumpmjölk förekom som maträtt och tillreddes så, att man kokade upp mysilad mjölk och brade klump i.

III. Mjölken förvaring: gräddbildningen.

För mjölken silades och trälades upp i träskålar, som sattes ndera upp på illi eller i något skåp, som fanns i stugan. I fabodarna fanns ett litet rum, som kallades kåmarn, där man förvarade mjölken.

I kammaren fanns dels hyllor, som gingo runt väg-

6

garna, och dels till bord, varpå man kunde placera mjölkskålar p. dl., och under vilketa den stora misö-
gitan brukade ha sin plats. Endast ett litet fönster
fanns, men för detta skulle man oftast något skynke
eller någon lucka, så att solen ej skulle ^{lysa} komma in,
ty det blev då för varmt åt mjölken. Det brukade
också finnas windogor (vindögon), där frisk luft kan
komma in.

Ö kammaren förvarade man föutom
mjölken, även ost, smör, mes smör, mjöl och andra
livs förnödeheter.

Mjölkkärlet utgjordes av en stav, med en
hög stav. Man använde även s. k. rindja, som också
var av trä och som man mjölkade getterna i under
höslättern. Rindjan var lätt att bära.

Sittappan hade man också med sig, då man
skulle ut på slått, ty den var ej så tung att bära.
Den var gjord av tagel och knäpptes över rindjan.

Landsmålsarkivet Uppsala 2459:1
Brita Lennes 1930. VENJAN

DAL.

Fgl. 1

Ordb.:
rindja

Landsm. Upps. 2459:1
B. Lennes. 1930. VENJAN

7. Man använde träsilor, som bestod av en rund träskål med ett litet fyrkantigt hål överspänt med silduk.

Gräll av trä förekom också.

Mjölken silades upp i kapper (runda) och diskar (avlånga). Dessa voro oftast gjorda av alder (al) men det förekom också skålar av björk ibland även av masurbjörk (masurbjörk).

ordb.:
mjölke.

Man ränväd mjölken med tillhjälp av en visp. Grädden hölldes direkt i kärnan. Den kvarblivna gräddranden brukade skrapas i den andra grädden.

Träskålarna rengjordes genom att man kokade peureislagen (eurislag) och tvände den i skålarna och skurade med peureisjärnan. De ställdes upp mot slugväggen och fick torka i solen.

Landsmålsarkivet Uppsala 2459:1
Brita Lennes 1930. VENJAN

DAL.

Frgl. 1

IV Beredning av smör.

Smör tillverkades endast av korpfätk.

Med hjärna (kärna) menas såväl själva kullen som mällan (stavu). Kärnan var gjord av stavar av vilka en var längre. Kärnstavarna bestod av en stor med ett kors, vilket var försedd med träl. Korset gjordes av ister (vidart) som stod ofäst ute i kammarerna under kärnan, ty där var svalare.

Ord b.:
mälla f.

Då man hade endast litet grädde, brukade man vispa den till smör.

Med flätgås menas bröd med grädde på bröd.
Gås är bryd med smör på. (träl)

Med flätgås menar man även en flät all som hoppar ^{ut} efter vällenyttan när man kastar den.

I bland sköljdes smöret med friskt vatten i en smördisk, där man sedan klämed smöret, då man också saltade det. Då man knådade smöret användes en smörsked av trä.

Landsm. Upps. 2459:1
Ord b.: B. Lennes. 1930. VENJAN
Ord b.:
klämma v.

Landsmålsarkivet Uppsala 2459:1
Brita Lennes 1930. VENJAN

DAL.

Frgl. 1

9. Smöret packades sedan ned i en smörbytta, som var fäggadn (laggad) och försedd med lock.

Byttan packes sedan ned i kallareu.

Vid högtidliga tillfällen krusade man smöret och satte även i blommor. Sälla smör fick man ej taga näst av.

Smör, som fördes med ut på arbete förvarades i äslja (smörask).

V. Beredning av ost.

Ost = wäst

Ysta = ist

Potwäst, weitwäst, frodwäst och misöwäst

ost tillverkades av såväl ko- som getmjölk.

Osten formades i wästkräld (ostkär), som var fyrkantigt inuti och botten försedd med hål, där vasplan skulle rinna ut. Det var förfärdigat av tall. Osten klämdes ned i ostkärlet med knytrå-

10. varna. Osten blev ungf. 1. dm. fick, sedan den torkat.
Man tog käsa av en kalv och torkade denna.
Då man skulle ysta lade man en bit i vatten. På
en liten bit, kunde man ysta omkring en vecka.

Mjölken hälldes upp i en stor misögryta och
sattes över elden. Då mjölken var tjunn till sattes käs-
watna² och röddes om. Ripna heter lopp eller ist och
den löpmade massan kallas bara wäst.

Man bragnade en äsa (dräslv-sked) och
rörde ihop med Wästmois (ostmus) = ost, som man
klämt vas slau ur med handen.

Vas slau slog man tillbaka i grytan och
lät den koka. Osten saltades icke.

Osten fick vara i ostkärlet ett dygn för
att taga form. Då stjälptes den ur och lades på kärlets
botten och fick ligga där en stund. Den fördes sedan
ut i källaren och fick ibland ligga där tills den
var alldeles svart och mjuk.

11.

Av den mjölk, som man fick gårderna
före flytningen till gårdarna gjorde man ost eller
mesmor.

VI Beredningen av mesmor.

Vasslau kokades tills den blev lagom tjock och
brun, då rördes mjölet.

Slade man mycket mjölk kokade man
vasslau tills den blev så tjock, att man ^{behövde} endast
litet mjöl. Mesmörret skulle sedan stå tills det blev
kallt, ty rörde man det, medan det var varmt, blev
det bara grus. Sedan skulle mesmörret röras tills
det liknade tjockmjölk till konsistens.

Mesmor² förvarades i nisolöttn, som liknar
en kärna fast är mindre. Det bars i mes.