

25118

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Ångermanland

Ånundsjö s:n

18.2.63.

Göteborg, Sinar. 1963.

ULMA:s frigt. i Mjölkkuskilling

4 H. 4^e

Här är avskrift av kommentar och
anmärkning till ljudteckning av K.-H. Dahlstedt 1 H. 4^e

Jan Johansson

Lex. OSD

25118

Mjölkhushållning

1

I. Olika slag av mjölk.

Mjölk: "mjâhllkâ". Till människoföda användes mjölk från "koehn å jittêhn, (kor och getter) Sötmjölk: "sötmjâhllkâ" (nymjölkad och nysi och nysilad mjölk) Skummad mjölk: "rännmjâhllkâ". Grädde: "filê" Självlöpt mjölk: "löppênmjâhllkâ". Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk: "tjockmjâhllkâ hêll tetmjâhllkâ". Om tätämnet tagit slut i gården och ingen i byn hade något kunde man plocka "tetgrässê", (det fanns på myrar på skogen) man sila upp lite sötmjölk i en skål eller fat tillsammans med "tetgrässê" så fick det stå något dygn varefter tätämnet var färdigt.

II. Maträtter. Av råmjölk tillreddes "kâlvdans samt råmjâhllkspânnkekêhn", "kâlvdans-n" tillreddes av den mjölk kon gav de första dygnen efter kalvningen, mjölken fylldes i ett stekfat, tillsatt med lite socker och kanel, sattes så in i stekugn och gräddades. "Fatost-n" tillverkades av "sötmjâhllkâ" som kokades tills mer än hälften kokat in, och sen när det svalnat, ivispades ett ägg, löpe tillsattes och gräddades i ugn.

Landsmålsarkivet Uppsala 25118
Einar Genberg. 1963. ANUNDSJÖ
ÅNG.

Frgl. 1

Kärngrädde: " tjehnfilê" brukade iblandas med "tjockmjâhllkâ" och ätas tillsammans med tunnbröd "bryttâ" och ibland i vanlig mjölk och ätas till gröt "gröyvtâtâ " och ibland till " pärêhn å bröy.(potatis och bröd)

III. Mjölakens förvaring. Mjölken förvarades i ett särskilt skåp "mjâhllkaskåpên". Sommartid var det i "källarschwêhlân" (källarboden, där var det svalare) Det kärl som användes vid mjölkningen kallades "mjâhllkstôvvêhn", de var laggade med en stav längre som handtag. Mjölken silades upp på "trâg, fat hêll vriskålar" för att gräddsättas, när den skummades användes vanligen en visp eller sked, grädden samlades i "gräddämparê å tömdes då ditti tjehnâ vår gang dê skull tjenês". "Mjâhllktrâgâ" rengjordes med hett vatten och någon gång då och då med en stark enrislag. ("jehnlag")

IV. Beredning av smör: Smör : smör, smörê. I min barndom var det många av de äldre som sa "smârê å ävenså gåsa ", numere hör man det aldrig. Med kärna "tjehnâ" menas hela redskapet, de var gjorda av gjorda av trä (lâgge) och fanns både större och mindre beroende på hur många kor vederbörande hade, de större var väl ungefär en meter hög och kanske sex tum i diameter eller så. Av en urholkad trädstam

Landsmålsarkivet Uppsala 25118
Einar Genberg. 1963. ANUNDSJÖ
ANG.

Frgl. 1

= tjehnês
75 brev fr.
E. Genberg
5.6.63. (RV.)

trädstam har jag sett ett exemplar en gång, den var gjord av en ihålig gren, något mindre, åtminstone höjden. Kärnstaven kallades "törel-n" och var av enbart trä, dess nedre del hade formen av ett kors (något namn hörde jag inte) som var fastkilad på staven. Utom kärnandet kunde man tillverka smör om man fyllde i en liter-butelj ungefär till hälften och skok den tills det blev smör, liksom kunde man vispa grädden i ett "ämpar" tills det blev smör. "Tjehnmjåhllka" togs tillvara och användes till att dricka samt till "stöypännê då dâmm bâkâ. (Färsk kärnmjolk med hjortronsyllt var delikatess "sômgröyvtvât åt kornmjâschgröyt-n". (kornmjölsgröt) Smöret sköljdes med friskt vatten, "smöryläck" (ett större tråg) användes. Saltningen skedde samtidigt och packades sedan i smörbytta eller "smörtena". (tina) Det var laggade träkärl. Det smör som man behövde hövde på färder och dylikt förvarades i en smörask, vanligtvis gjord av näver med botten och lock av trä.

V. Beredningen av ost.

Av mjölken gjordes ost "vittost" och av vasslan (blanâ)"blanost", ävenså av getmjolk om det fanns "jittehn", den blev kallad "jitost-n" å jitblanost-n.

1) Jfr *trav fr. 3. Genberg 5.6.63.*
"Det heter "blanâ", "blanostn", med långt a-ljud.

Landsmålsarkivet Uppsala 25118
Einar Genberg 1963. ANUNDSJÖ
ANG.
Frgl. 1
3

Hade man kärnmjölk att blanda imjölkten blev det "tjehnmjähllkost",
av surmjölk blev det "gammehlost" efter en tids lagring.

Ostmassan togs upp ur vasslan med händerna och packades i ostka-
ret och pressades å vändes flera gånger tills all "blanâ" (vassla)
hade runnit ur. Till löpe användes löpmagen "tjes-n" ~~som inte~~
från kalvar som inte hunnit börja äta hö, den spändes upp på trä-
stickor och fick torka, då den skulle användas togs en bit och la-
des i vatten ett tag, då var "löypê" färdigt.

Ifäbodarna förvarades mjölkten "däri boâ", ett rum i "bostugêhn"
som saknade fönster men det fanns små gluggar på väggarna för
luftväxling. Ost tillverkades också av den mjölk som erhöles kväl-
len före och på morgonen den dag "dê vordd buffer bårti boêhn, dê
vordd gjordd bå vittost-n å blanost-n å källâdê för buffersil-n".

VI. Beredning av mesost.

Mesosten "blanost-n" kokades tills den började tjockna, östes
så upp i ett tråg och rördes om tills den hade kallnat, hälldes så
i ett ostkar som beklätts med en våt handduk eller trasa och fick
stå så något dygn.

Myckelgensjö i februari 1963

Einar Genberg
Einar Genberg

Landsmålsarkivet Uppsala 25118
Einar Genberg. 1963. ANUNDSJÖ
ANG.

Frgl. 1

Avskrift av Kommentar och anmärkning till
ljudbeteckning ... av K.-H. Dahlstedt.

Om ljudbeteckningen är att säga:

â = ɔ

a = a

ê = e ~ a

e = e ~ i, det senare alternativet bara i ändelser.

ä = långt: æ ~ e ~ a, kort: e ~ a

ô = långt: ø ~ ɔ, kort: ɔ, i ändelser: ɔ ~ o ~ ə

ö = långt: ø; øy ~ ø, kort: ø ~ o ~ o /Ibland även öy för øy ./

hn = η

hl = h

χ = ɰ.

Denna ljudbeteckning har E. Genberg dock ej kunnat tilllämpa med full konsekvens. Se även acc 24326². Kommentaro och anmärkning till ljudbeteckning ... av K.-H. Dahlstedt!

Landsmålsarkivet Uppsala 25118
Einar Genberg. 1963 ANUNDSJÖ
ÅNG.

Frgl. 1