

Dialekt-
~~landsmåls-~~ och Folkminnesarkivet
Uppsala

28563

HÄLSINGLAND
=====

Ytterhogdal

10/3 1972

Andersson, Agneta, 1971

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

22 bl.4:o

28563

Exc. OSD

1.

Mjölkhushållning.

Aspan, Högdals kommun, Hälsingland,
Jämtlands län.

Upptecknat den 16 nov. 1971.

Sagdoman: Fru Anna Nilsson, född den 5 juli
1891 i Aspan. Fadern kom från
Lysvik i Värmland, modern kom
från Aspan. Anna Nilsson har bott
i Aspan i hela sitt liv.

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
Agneta Andersson. 1971. YTTERRHOGDAL
HÄLS.

Fagl. 1

I Olika slag av mjölk.

Någon annan allmän benämning på mjölk finns ej. (mjölk f., -a*, mjölka hus)

Till människoföda användes kor mjölk (kåmjölk f., -a) och getmjölk (jåmjölk f., -a). Getmjölken ansågs mycket fin och hälsovänlig (en fin a mjölk). Man drack getmjölk mot lungrot.

Mjölken användes också till djurföda, framför allt till kalvar (kåv m., -er, pl. -er, -ar). Kalvarna skulle ha sötmjölk (sötmjök f., -a) tills de var sex veckor gamla. Då kunde man blanda lite skummjölk i sötmjölken (tå å rom lite), men det var viktigt att de fick sötmjölk från början, annars blev det inte något av dem (ånaq vat & unt no mē de der kåv-an). De skulle ha mjölk till föda i tolv (tshv) veckor. Sedan kunde man

* delabialisera
at ö-ljud
med dragning
åt ä,
i min be-
byggings-
tecknat &

"dra av" dem lite (drå å röm lite).

Spenvarm mjölk (värm mjölk) brukade man ge barnen, ty den ansågs mycket hälsosam. Vuxna drack den inte.

Sötmjölk (sötmjök f., -a) kallade man nymjölkad, eskummad mjölk.

Man kokade aldrig mjölken annat än om man skulle ha någon maträtt, i vilken kokt mjölk ingick som beståndsdel (inte annat än om vi skal ha no kaka to a) Himman på den kokta mjölken kallades snarke (snårke m., -n)

Grädde (gräder, m., -an) kallades flöter, bara när man kokade flötgröt (flötgröt m., -en)

Mager mjölk kallade man blåmjölk (blåmjölk f., -a) Den här mjölken var så mager (k_her), att det blånade av den (des blåna to a) Eftersom den var vädelös som människoföda, höllde man ofta bort den. De som hade grisar (gris m., -en, pl. griser, -an), brukade ge den åt dem.

Surmjölk (surmjölk f., -a) brukade man göra själv (stäl te h_hv) Man silade upp (sila öp) mjölken och lät den stå, tills den surnade (t_hs ho surna). Då vispade man upp den (vispa öp a) och den var färdig att ätas. Många tyckte, att den var god, speciellt om sommaren, eftersom den äts iskall. (po s_hman va ho svind_h gö)

Tjockmjölk (tjockmjölk f., -a) fick man genom tillsats av jäsämne. Tälämnet (täl_h m., -n) fanns att köpa, men

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
Agneta Andersson. 1971. YTTERRHOGDAL
HÄLS.
Frgl. 1

många gjorde tåbämnel själva. Man plockade (plockade) en ört, som växte på myrarna (myran). Sagesmannen minns inte något namn på örten. Den beskrivs som en liten blomma (den var som en litet blomme), från vilken det gick trådar (tråder). Och när man tog upp trådarna var det alldeles som om det var rya på dem (äls som vis älye porom). Man plockade örten och lät den ligga i vatten ett visst antal dygn. Därefter silade man vattnet och tåbämnel var färdigt att användas. Om man hade råd till det (den som hade rå till), tillsatte man tåbämnet i sömjölken. Man tog ett visst antal skedblad (visst fjebli) av tåbämnet och rörde ner i mjölken, så allt blev ordentligt blandat (så va va of öprat raktat). Sedan fick mjölken stå några dygn och löpna (löpa i häp). När det var gjort (när va va of raktat häp-

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
 Agneta Anderson. 1971. YTTREHOGDAL
 HÄLS.

lopa) skulle mjölken vara så tjock, att man skulle kunna ta en förskärare och skära den mitt itu. Man vispade så upp (vispa up) mjölken och den var klar att ätas.

När tjockmjölken ramm, sade man, att den var som en tjock pannkakessmet (h t_zök a pån_zkäkeröra).

Man förvarade inte tjockmjölken någon längre tid, utan man brukade sätta (sät_{te}) och äta och när ^{tjock-}mjölken tog slut, satte (sät_{te}) man på nytt.

Det brukade inte hända, att tjockmjölksberedningen misslyckades.

II Maträtter av mjölk.

Sötmjölken äts av vuxna, om de ansåg sig ha råd till det. Många var tvungna att sälja mjölken, men eftersom de inte fick mycket betalt för den, tyckte man ofta, att det var bättre att äta den själv.

Man blandade ofta bröd i mjölken, särskilt hembakat tumbröd (hembaka tönbrö n., -e). Man bröt tumbrödet i mjölken (man kända bröt öp hembaka tönbrö) och stödde socker på och åt. (haffe po sökar). Tumbrodet bröts så det blev bara fläs. (de blev bare som fläs) denna räs kallade man brödsurr (brösörv).

Uppkokt mjölk åt man till kallgröt. Många åt också kall mjölk och kallgröt (kälmjölk o kälgröt) om de inte var så nogräknande. (dom va ent ss några ent)

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
Agneta Andersson. 1971. YTTERRHOGDAL
HÄLS.
Frgl. 1

Fusen mjölk har man aldrig använt.

Av råmjölk (råmjölk f., -a) tillredde man kalvdans (kaldans m., -en) och pannkaka (pannkake f., -a).

När man lagade kalvdans bukade man till-sätta lite vanlig mjölk till råmjölken, så att inte rätten skulle bli för hård.

Dessa rätter åt man inte vid någon speciell tidpunkt, utan man åt, när man hade råmjölk och många hade det jämt, om de hade många kor (som de va några kö som kälva r eit)

Ölsupa (ölsupa f.) gjorde man av mjölk med tillsats av chicka (to dricka f., -a) När någon hade fått barn, bukade man gå till den nyblivna modern med ölsupa, ty den ansågs vara mjölkdrivande. (som bruka kute med den då)

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
Agneta Anderston. 1971. YTTERRHOGDAL
HÄLS.
Fgl. 1

Av den massa, som man fick vid kokning av ostvassa (mèst f.) gjorde man messu-
fro (mèsefrå f., -'a). Messu-fro östes upp
med en speciell sliv, som det var håli
(en sågulla sliv som en höls r) och lades upp
i stora skålar (störe skålar). Rätten åt
man med syft till (en fin a sijt), helst
hallonsyft (hälonsyft o sliktan).

Flötgröt (flötgröt m., -en) tillredde man av
grädde (gräddar m., -an). Man kokade grädden
i stora kastruller. Gröten blev så fet, att
flottet rann av den (den var så fäst, ran to
gröten) Om man lade en sked i den
hå gröten, så sjönk den i flottet. (om
man var hja op r en den gröten se hönk a
r fäst). Nu för tiden lagar man också flötgröt.

Mjölkvälling (mjölkvälling f., -a) lagade man
av kokt mjölk, som man hällde små
klumpar av vetemjöl i (vetmjölkimp).

Anm. till messufo: På fäbodvallarna (biulåna) hade man för kalas med messufo som maträtt. Man vispade då gräddde till och åt. På dessa kalas var även prästerna (prästan) med.

Gum (gsm m., -en) lagade man ofta för och ^{at}även i våra dagar förekommande på hembyggsfester och liknande.

Man tog så mycket mjölk, som man ville göra gum av. Det kunde röra sig om 25-30 l. ibland. Man vämde mjölken (jima på a). Sedan hällde man i (hveder i) tjäsvatten (tjövsväten n., -na) och rörde ihop alltsammans. Därefter fick blandningen stå tills den skurit sig (sköre, se). När det var skett, rörde man inte om igen, utan skar massan i många delar. Massan fick koka upp sakta tills det blev stora klumpar (khyrs m., -en; khyrser, -än) av den. Man tillsatte stösocker (strösocker) och sälgfucker

för smakens och lukten skull (söj)fräker, -an)
Man kallade tickorna på träden för
fucker. Man lade även fuckor i garderober
och byrålädor. för att det skulle dofta gott.

Många kunde göra en avredning av vetemjöl
för att få gummen tjock, men det rätta
sättet var att koka den tjock.

Käsmus (tj@smuis f.) tillreddes man genom
att ljumma mjölk och ostlöpe (ötlöpe m.),
som fick stå tills den hade skvuis sig.

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
Agneta Anderson. 1971. YTTERHOGDAL
HÄLS.
Frgl. 1

III Mjölakens förvaring.

Den nysilade mjölken förvarades i stora vattenkar (vaskär n., -er, vaskär, -a pl.). Den bars sedan ner i källaren (tjälän), där den förvarades i mjölkbyttor (mjölkbytte f., -a, -er, -an pl.), som mestadels var av koppar (køpar). Mjölkbyttorna stod på golvet (golv n., -er, golv, -a). Som skydd lade man lock över byttorna.

Smör, ost och messmör förvarades också i källaren. Messmörret t. ex. hällde man upp i små kaggar (käger n., -er, käger, -an) och ställde på hyllor (hylla f., -a, hyller, -an) i den s.k. svälan (sväl f., -n), som var ovanför själva källaren och där hade man plats (plats m., -er) för ost, messmör och dylikt.

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
 Agneta Andersson. 1971. YTTÉRHOOGDAL
 HÅLS.

Vid mjölkningen använde man mest byttor (byttor f., -a; -er, -an) och stävor (stäv f., -a; -er, -an) av koppar. Stävorna var höga med handtag och förtennade på insidan.

Vid uppsilningen av mjölken använde man stora ämbar av koppar (këpar ämbar pl.), som rymde 20-25 liter. Man hade en stor sil (en stör en sil) genom vilken mjölken silades.

När man skulle skumma av mjölken (tå a grädan) hällde man upp den i stora träg (trög n., -e; trög, -a), som man ställde på stegar i källaren (mjölkstéger m., -er; -er, -an) Man kunde ha upp till tio-femton träg per gång.

Mjölken fick först stå i ett dygn, innan man skummade av den (trög a grädan). Man använde då en speciell slev (slev f., -a; -er, -an), som man satte för i änden (i änen) på

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
Agneta Andersson. 1971. YTTERHOGDAL
HÄLS.

träget och så fick rämmjölken (rännmjölka) börja rinna och grädden blev kvar. Grädden hällde man i en bytta (bytte f., -a; -er, -an) allt eftersom man rände ner mjölken (rända nē a).

Vid rengöringen av mjölkträgen använde man skäfte (häfte), som man tog på vissa ställen i skogen. Man tog skäfte och vek ihop det till trägor (tvöger f., -a; -er, -an). Man band snören omkring trägorna, som man skurade (sküre inf., sküre pres.s., skūra pret., skūra sup.) trägen med.

Skäfte var bra att skura med, ty det blev nite några rispor (risph f., -a; -er, -an) i trägen av det och trägen blev så blanka, att det sken av dem (dem var så blankt so re jēn to rēm)

Trägen ställdes sedan fr̄ att torka, hemma i en ladugårdspost och vid fäbodvallen

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
Agneta Anderston. 1971. YTTERHOGDAL
HÄLS.
Fig. 1

(föbsväl m., -er; -er, -an) vid eldsten (elstin).

IV Beredning av smör.

Någon annan allmän benämning på smör (smör, -e) finns ej.

Smör gjordes bara av grädden från kornjöker.

Beredning av smör = dra smör (dra smör)
Grädden hälldes i en kärna (tgänst, -a, -er, -an) eller i en stor träkytta, som rymde tio ^hliter. (til-töv liter).

Man använde en stav (stav m., -en; -er, -an), som var rund (rön) med hål i botten (me höl i böten). Denna stav drog man upp och ner i kärnan. Ibland tog det lång tid, innan man fick smör av grädden, ibland gick det fortare beroende på hur grädden var. Om sommaren (po sömar)

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
Agneta Anderston. 1971. YTTERHOGDAL
HÄLS.

brukade det alltid så länge tid (tog *e. lögen*) eftersom korna (*kröttra*) då åt släta sorters gräs (*örmse, gräs*) och smöret blev då hårdkärnat (*hårtjäna*).

När man hade fått smör, tog man upp det ur kärnan, frö *att sno ihop* (*sno e. höp e.*) det till en klump (*klump m., -en; -er, -an*). Man använde en lång träsliv (*e. löza träsliv*) till att ta upp smöret med och lade det i en stor träbunke (*en stor en träbänk*). Man sköljde bort (*frö ur inf., friden ur pret., fröt ur sup.*) all mjölk, som fanns i smöret. Därefter kvädade (*trö inf., tröde pret., tröt sup.*) man smöret med händerna (man *häntröde smöret*) och saltade och smakade av. Sist tog man träbunken i händerna och rullade den fram och tillbaka (*räska pret.*), så att smöret blev som en stor slipsten (*en stor en slipsten*)

Det förekom, att man gav bort smakbitar av smöret. Dessa var stora som kaffefat (kåfe-fat). Men oftast var "bondkärningarna" (böntgärningar pl.) snåla och gav inte bort något.

Smöret förvarades i runda träkumbar (röna tröbörkar) och byttor (bjätter), s. k. laggakär (lägatgöl n., -e; lägatgöl, -a)

Många sålde hela kärningen (tjäningsaf), om de hade många kor. Man sålde inte så mycket till affärerna, utan till folk, som själva inte hade kor.

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
Agneta Andersson. 1971. YTTTERHOGDAL
HÄLS.
Frgl. 1

V Beredning av ost.

Någon annan allmän benämning på ost (ost m., -er; -er, -ar) finns ej.

Beredningen tingick så, att man samlade ihop mycket mjölk i en stor kopparkittel (køpartzitel m.), som man värmde mjölken i tills den blev gynn (gynn på a). Sedan hällde man ostlöpe i mjölken (östlöpe m., -n). Ostlöpen fick man av kalvmagar (kølvmägar m., -n; -er, -ar). Man slaktade spädkalvar, som inte ätit hö och tog ut magen på dem. Massan som fanns i magen togs ur. Sv magskinet sydde man påsar, i vilka man sedan lade tillbaka massan. Påsen hängde man så på pinnar orauför spisen för att torka. Därefter lade man påsen i vatten (tzësvaten n.), där den fick ligga en viss tid, innan man

kunde använda det som ostlöpe.

Mjölken och ostlöpen hade man i ett ostbräg (östbräg n., -a; östräg, -a). Man rörde ostlöpen och mjölken, som sedan fick stå tills den hade skurit sig (sköra sv.). Då rörde man upp den igen. Sedan tog man ett tyg (ett tygfläk), som inte var fätt (sat) utan glest (grist) och trädde ner i bräget och tog upposten i det. Osten lades sedan i ett ostkar (östkar n., -a; östkar, -a), där man klämde ihop den (klämde ihop en), så att den blev härd (hald). Därefter tog man osten ur tyget (hade då gar) och lade den i bräget igen. Man tog upp den och lade den tillbaka i karet igen och klämde ihop den, så att den blev jämn och fin. En sista gång tillbaka i bräget på samma vis och så var osten färdig. Nu klämde man ihop den som den skulle vara och satte den på en ränna, som lutade (östränne f., -a; -er, -ar)

Man hade ingen bestämd plats för ostämman.
 Osten fick nu stå och dra, tills det skedade
 att droppa av den (o drä o drä tes den skula
 d o dröp ta n). Därefter fick den stå kvar
 på ostämman ytterligare en tid, så den
 blev stadgad (städga) och hård (hård). Sist
 lade man osten på osthyllan (östhyllan, f.,
 -a; -er, -ar) ovanför spisen (spis m., spisen),
 där den fick stå och torka (torkes på).
 Den här osten blev gul och fin.

Gammalost (gämelost m., -er) kallade man
 ost som lagrades i källaren i minst
 ett halv år, ibland i saltlake. Den
 var så mjuk, att det nästan rann av
 den. Man åt den med lite messmör
 (missmör m., -er) på.

Landsmålsarkivet Uppsala 28563
 Agneta Anderson. 1971. YTTERRHOGDAL
 HÄLS.

Figl. 1

Ostrasslan, messu, (mèstt f.) kokade man. En del gjorde messufo (messufo f., -a) (Kap. II), andra föredrog att göra messmör (mismör n., -e). Om man rörde in messufo i ostrasslan (messufo ligger alltså som skum på ytan av varslan), fick man sandmessmör (sänmessmör n., -e).

VI

Beredning av messmör.

Beredningen gick till så, att ^{ost-}varslan (mèstt f.) vispades upp (vispa op inf., vispa op pret., vispa op sup.) och kokades. Den fick inte koka häftigt, utan bara sjuda (hüll inf.) Man var blygsam att röra i varslan lå och då, för den fick inte brännas vid (brännas mē). Den skulle koka ihop, tills den blev tjock (tjuk) och lite grumlig (grym). Om man ville, kunde man

tillsätta lite stöcker (ströcker). Varstom fick stå kvar i kitteln och kallna (känna inf.), varepå man tog en stor slev (en stör a slev) och blandade (mörta pret.) det på olika håll (at omse tväla), precis som när man lagar potatismors (pö-stämpa f.) Messmören hällde man sedan upp i kaggar (kage m., -n; -er, -an), som skulle förvaras i svälan (svälaf., -n) i källaren (källan b. s. g. m.)

Av kornmjölsdeg bakade man sura bullar (k₁öber m. pl.) Man plattade till bullarna och kokade dem. Bullarna doppade man sedan i en tjock sås (en tsjök en sås), som var gjord av messmör. Demra rätt, messmörsklubbe (missom 8₁sk₁öber m.), åt man som middagsmat, ibland tillsammans med stekt, färskt fläsk (fäskfläsk n.). Man åt detta ofta.