

2859:1
Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

VÄRMLAND

Stavnäs

Nilsson, Ragnar, 1930

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

17 bl.4:o

Exc. för ordreg.sept.-okt.1944
av R.Broberg.

2859:1

! Svar på Lundsmläslärorets frågelista 1. Svensk: Vämlen
1. Mjölklohuskällning. Sku: Stavnäs
I. Olika slags mjölk. Kind: Gullkaga

Mjölk (mjölk) Konas mjölk användes till människoföda. En och annan hade en get. Hennes mjölk tillvaratogs man. Skum mjölk har använts och användes fortfarande till djurföda. På bondställen har man i regel inte haft så gott om mjölk att man haft råd att låta ut den. Då skulle det vara i så fullt att hon stött och bli så försämrad, att hon ansågs oduglig både som människos- och djurföda.

Råmjölk (råmjölk, kälmjölk) Den användes att baka kalvpannkaka och kalvost av. Det första mälk (mjölken) man fick vid mjölkningen omedelbart

Jacc.?

2.

efter kalningen) gavs åt kalven. Mjölken
bereddes till outalade smörret omedelbart se-
dan hon silats. När man mjölkat kom någ-
ra dagar så lät man mjölken stå, så
att det bildades grädde på den. Sombida
slog den grädden i en särskild kruk, an-
dra bländade den tillhoppa med den vita
grädden. Smöret blev då gult. Man sät-
te nästan stene värde på det smöret.
Man brukade säga att den och den ha-
de så g^ott, a^o grannt smör.

Spennvarn mjölk (nijnjölle, kövavn
njölle, spennjölle, nysila njölle).
Spennvarn (spennavn, kövavn, kö-
jörn). Benämning på kvinnor, som skic-
kades för att traktera med nysilad
mjölk: njölkcänzer². Om man visste
att någon familj ämnade ställa till

Landsmålsarkivet Uppsala 2859:1
Ragnar Nilsson. 1930. STAVNÄS

VRML

Frgl.:1

1-jömm?
2?-cänzer?
fn

Landsm. Upps. 2859:1

R. Nilsson. 1930. STAVNÄS

med kalas, så brukade man gärna skicka en
mjölkflaska så att di fick a° hens de
gon i. Om man tog ett glas kovam
mjölk, så kallades det silsup. Man fick
den brukte just som man höll på att sila
upp mjölken. Baren kom gärna och tiggde
om en silsup, så man höll på med sil-
ningen.

Med söt mjölk menades sådan mjölk
på vilken grädden ännu inte hade gått
upp. Eller mjölken kallades så över
huvud taget till dess att man ta-
git grädden ur henne. Det var lika
med öskorinna mjölk.

Skummad mjölk (skömmjölk).

Kalet mjölk (öppkälet mjölk). Be-
nämning på hinna på ketlet mjölk.
Sinn.

Grädde (grædd), grædden går spj, Tönn
grædde, kokt grædd, dåti græddmjölk,
græddfattig mjölk, grædd mjölken, hå-
va ta grædden.

1) ~~l~~ eller l?
.

Självlöpet mjölk: mjölken har stätt å sina.
 Benämning på mager mjölk: mager,
blå, sält³⁾

2) ja?!

3) Innebär icke det-
 ta urnad ma-
 ger mjölk?
 fo.

Självsurnad mjölk: siurnjölle. Beteck-
 ning för denna mjölk, då den är litet
 surrad: dröga, fält, gläna, då den
 innehåller klumpar (klömpor) vrin.
sür. Sådan mjölk användes väl sällan
 till människoföda. Den ansågs nästan
 inte ens tjänlig som svinföda. Men
 det blev väl mest så att den "älte"
 i "svinkinken" för så vitt men inte
 slog ut den på backen.

Genom tillsats av järmne förändrad

mjölk (tättmjölk, vica mjölk, hörgädd
 mjölk. Tättämnet skaffade man sig från
 någon granne, som hade lyckats på fatt
 i tätta. Sedan skaffade man sig kanske
 från släktingar el. vänner, som bodde
 många mil från ens hemtralet. Lycka-
 des bara ett hushåll i byn på tåta, så
 dröjde det inte för än alla i byn ha-
 de, ty då "tiggde" man av varandra un-
 dan för undan. I senare tid har man
 brukat köpa sådant ämne på apote-
 ket, men för i världen framställdes
 man tåtan av ett slags gräs, som be-
 nämndes tättgräs, tättöt (*Pinguicula*
~~*verlgaris*~~). Hur man beredde tåtan av
 örten kan jag inte säga, men stäligen
 hände man mjölk direkt på det belik-
 liga gräset. När man skulle sätta

Landsmålsarkivet Uppsala 2859:1
 Ragnar Nilsson. 1930. STAVNÄS
 VRML.

Frgl.:1

Landsm. Upps.2859:1
 R.Nilsson.1930.STAVNÄS

6.

²⁷⁸
öpp, sils öpp, lagste fillböjles, så
 beståls man träget med tätmjölk.
 Då man skulle ta ny tätmjölk tog man
 aldrig djupst i fatet. Fätan höll sig i
 grädden och närmast under densamma. Be-
 nämning på att tillsätta tätmjölk till
 söt mjölk: läggs i tätt, att mjölken blev
 tät: går ihop sinori. Benämning på
 tätmjölken i det seiga trädaktiga stadi-
 et: läppmjölk. Uttryck för motsatsen:
 mjölken är lost.

Inte läpp-
 mjölk?
 fo.

Fätan lades runt på kafterna och
 botten på fatet så hävdes den av-
 redda mjölken i fatet. Så fick det stå
 till dess att mjölken gätt ihop. Då
 vispades den ihop. Eller man sila
öpp fillböjles. Man lada päta i mindre

oh!

7 Kårl - ett kårl avsett för var och en medlem i familjen. Den mjölken röddes inte om utan äts "med grädden på."

Beräkning på mjölk, som vid beredning till tjölmjölk misslyckats eller under förvaringen förändrats på så sätt, att tjölmjölkesjäsnigen övergick till vanlig surmjölkesjäsnig: klöjlmjölk. Den mjölken brukade man ge svinen.

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

Sötmjölk. Sötmjölk förtärdes inte av vuxna personer vid andra tillfällen än då de lats av "bröstsjuleddom". För sådant ansågs den mjölken vara bra. Då man åt skummad mjölk, vilket ju ofta förekom, brukade man sojpa lärt bröd i den. Mjölk och bröd var allt

ganska viktiga rätter på matsedeln för
i tiden. Uppskott mjölk beagnades till kall
gröt. Sådan rätt brukade man merendels få
om söndagsmorgnarna.

Mjölkriätter beredda genom tillsättning av löj-
änne (sötost, örpkäke, česfil el. česost)
vitmess: blandning av löjnad mjölk el.
söt mjölk med ostrassla.

Rätter beredda av råmjölk (kälvmjölk).
kälvost, kälvdäms, kälvpannkäke. Såd-
na rätter förekom ofta vid kalas. Ja,
det var rent ut sagt ständigt kalas
kalasmat.

Gämnost: sötmjölk kokad och tillsatt
med syräne.

Benämning på den lösa horniga massa
som vid kokning ~~tid~~ av varsla till mes-
smör. steg. till rstan (för fr 8).

1/acc?

9.

IV. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.
 Den ny silade mjölken förvarades i en
 därpå avredd säjk eller skäpe (mjölk
säjk, mjölkskäpe). Det skäpet stod i
 stugan. Om sommaren antecade man ett
 obehövt rum till mjölkkäms.

Benämning på de kärl (käls) som an-
 vändes vid mjölkningen: mjölkbeät-
 ts, mjölkstävs, mjölkhiqk. Det be-
 hövade nog mest vara två höga stavar.
 Men även rådana med en star använ-
 des (kölls, mjölkskölls). De voro
 laggade - ej sällan enstavar.

Redskap använda vid mjölakens uppsil-
 ning: sil, siltia, siltapp. Skälet var
 runt el. fyrkantigt. Som sildrik an-
 vändes en vit linnetrasa. Men häll-
 de mjölken genom silen i de för

10. mjölken avredda faten.

Benämning på de kär, i vilka mjölken silades upp: bögles, fät, skäl, trög. Dessa träkär förberedades av al. Vantigtvis var de runda men kunde även ha en avlång form. Punkterna var av koppar.

Ät skumma mjölken (skömmas, skömma å, tå, gräddå, tå, grädds mjölk, tå gräddon tå mjölk). Man använde en sked eller mindre sten (skömp, skömp sten, sk gräddsi). Grädden hälldes i en kupa el. skål (gräddkupa, gräddskål). Den kvarblivna gräddreanden i skålen kallades gräddrean. Den fördes ned i mjölken med handen eller ett finger. Och man var inte mer noggrann än att man stekte av fingret

11. smellan varven.

Mjölleträgen rengjordes med varmt vatten
(dés/ks). Man använde traga (dés/ks
trågs) vid rengöringen. Trägen sattes
upp på en hylla.

Mjölken förvarades i plåt cylindrar ned-
sänkta i källor el. stående i källare.

IV. Beredning av smör.

Smör (smör). Smörgås = smör på
bröd. Man har inte tillräckligt smör
av annan grädde än den a° lemjölk
erhållna. Getter har man inte hört
sig med på orten under min tid.
Men jag har hört talas om att man
i gammal tid beredde smör av get-
grädde (jetsmör).

Med kärna (te ääns, stäväns). Det
uttrycket avsåg hela redskapet. Jälva

Smörgås?
fr.

12. Kärnhuset kunde understundom benämnas
tänköllern. Själva halten var laggad. Två
eller ~~tre~~ band sngau den. Benämning
på kärnstaven: förpöl, stave. Den ned-
re delen var formad som ett kors.

Jag har inte sett sådana förfärdiga-
de av annat än trä. Man brukade
sitta vid spiren och kärna. Detta var
vanligt under den kalla årtiden. Man
brukade fasthålla kärnan mellan kär-
na. Ett kärna var kvinnogöra. En
karl satte sig inte gärna till kärnan.

Smör bereddades även av grädden genom
att vispa den. Man brukade ju vanli-
gen vispa medals. Om man endast
hade en ko, så hade man kanske inte
skaffat sig kärna och då vieste man
intet annat sätt att få smör än att

13

vispa / vispa).

orsaker den är härningen misslyckades
 fann man i sådant som är grädden
 var för hett el för varm, för tjock el
för tunn. Man konkade släppa några
salthorn i kärnan för att jäskyrda
smörbildningen. Man konkade läta grädd-
knuten stå invid spisen några tim-
mar. innan man hände den i kärnan.

Kärnjälken användes i huskallet. Man
konkade dricka den medan den ännu
var färsk. Den användes även att äta
tillsammans med vattenbröd.

Efter kärmandet konkade man samla smör
smöret in kärnan och lägga det i trä-
get, där det sköljdes med fiskt vet-
ten (sölj smör).

Man konkade an-
vända ett litet av långt tråg (smörtråg) smörtråg

att knåda (äkt) smöret i Saltningen
 skedd samtidigt med knådningen. Smak-
 bitar av det myskänade smöret skänktes
 inte bort till obehöriga. Men det leu-
 skade vara vanligt, att barnen fick en
smörlök på en brödet (tängås är
tängås el. gås). Skykämat smör varum
höksn ättor (= efterlängtat).

Jäa långt.
 kont.

Vid smörets knådning användes en smör-
 spa, smörsi el. smörslev. Den hade
 rätt och slätt fasonen av en vanlig
 spade el. sked. Smörklingens benäm-
 ning: smörslag, smörhöt, smör-
 stöck = store smörklump, smörlök,
smördät = mindre klump. Store klump
 benämndes även smörlömp.

Det knådade smöret packades i e
smörbotts. En sådan var oav eller

rund till formen. Den var laggad och försedd med lock, kallades även ässa. Det fanns olika storlekar. Somliga rymde flera kg. Den lilla kunde ha sin plats i skåpet.

Det smör man behövde med på färden förvarades i ässa. Någon smörpaket förelmn inte fin produkten i äldre tid.

V. Beredning av ost.

Ost (ost). "ost" användes även om mjuka, ej formade och ej hållbara ostlag. Om den skalende mjölken övergick till ost, så sade man, att det blev ost i grytan.

Ost (ost). Olika ostsorter: sötost, säröst, cämmjälk, gryn. Ost tillverkades inte av annan mjölk än konmjölk. Även ostgjord mjölk

är så långt?
kort.

minsta asten tog man till först. Detti
inte för än framt lusse. Den största
asten gånde man till jul.

Men brukade ha ijstäl. Fattiga gumm-
nor brukade anmoda bondmorarna i gumm-
skapet att komma med mjölk en viss dag,
ställa te i stäl. Bondgummarna brukade
ha lyftor mjölk.

Berättat av Maria Oletten, N. Fjäll. j. 1846
i Stavnäs.

Klissat den 8/10 1930
R. Nilsson.