

2921:1

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Värmland

Glava sn

2921:1

Milsson, Ragnar 1930.
Svar på ULMA:s frågel. 7
om mjölkhuskällning.

18 bl. 4c

Exc. för ordreg. nov. 1946
J.F.

1 Svar på Landsmålsarkivets frågelista 1. Värmland

1. Mjällhushållning.

Glava sn

Mjäll (mjäll). Mjäll efter kor och säas
tas getter användes till människaföda
Hästmjäll har man använt som medicin
Man gav den in för hickhorta. Någon bot-
hållning av mjäll vet jag inte ha fö-
rekommit. Om hon blivit så sur att
hon inte kunde användas eller på an-
nat sätt tagit skada så gav man den
åt svinen. Uttyck för denna milän-
dighet: hälls bäst mjällka, hälls ut.

Rämjäll (rämjäll) se närmare i
kap. II om av rämjäll beredda an-
rättningar.

Spensvarm mjäll: spensvarm, kövarm,
spensöt. När man kom in från la-
dugården med mjällken ludda man

2 ge bameu eu nijäktäi (silsiu).

Jacc.?

Lötinjälk = askummad nijälk.

Skummad nijälk. skömmjälk, skömm-
ma nijälk. Rämmjälk = något litet sur-
nad nijälk.

Kokt nijälk (öppköka nijälk, kokt nijälk)

Benämning på hinna på kokt nijälk
sinn.

Grädde (gräddo).

Benämning på självlöpt nijälk:

nijälka ha sina, stätt a' sina, lititt
sirr.

Benämning på mager nijälk: Säll
blä, könn, mäger, däli.

Självsurenad nijälk: Sirrjälk. Be-
teckning för denna nijälk, då den är
helt litet dragen (dröga el. dröga,
jälla, jällsirr, gläna, gläni, vrä).

3. Sjalosunnad mjölk har inte gärna använts till människorföda. Man brukade ge den åt svinen. Den var mest lämplig som svinföda.

Genom tillsets av jäsamme förändrad mjölk tättmjölk. Tätämnet bestod av ett slags gräs. Det var kottväxt. Man kallade det tättsgräs. Det användes första gången, då man silade upp söt mjölk till filler $\frac{1}{3}$ l. I vanliga fall silade man upp mjölkad mjölk i ett mindre fat som var bestyckt med tätts för att man skulle ha. Mycket ofta lärade man tåta av varandra. När tätta hade gått ut, så gick man till någon granne och lärade. Om man tog istå tåta i ett rundt fat, så tog man närmast ytan.

4. På färder o. slagen förvarades mjölken
i ett slags kär, som var tillverkat av
någor (någorbättor).

'är ä långt?

Fätmjölke bereddades vanligen av ostkummad
mjölke. Man brukade sil & äppel till
filleräffes. Lärkund benämning på
mjölken: det sega, trädalstiga sta-
diet (långmjölke). Uttrycket för mat-
retten: kost.

Benämning på mjölke som vid bered-
ning till tjock mjölke misshandlats el.
under förvaringen förändrats på så
sätt att tjock mjölkesjäsnigen övergår
till vanlig surmjölkesjäsnig: kläpp-
mjölke.

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

Fätmjölke. Denna slags mjölke förtädes

5. nästan aldrig av äldre. Uppskåpet nyjälk
begagnades till kall gröt. dock knap-
past aldrig annat än som morgon-
mil.

Ekjälkrätter, vilka bereddades genom till-
sättning av löpämne (östkåles, söt-
öst). Dylika rätter användes till ka-
lasmat.

Rätter tillredda av rånyjälk (kälvdans^m,
kälväst^b, kälvrannkåles, rånjälkes-
rannkåles).

Kärngräddor hade man aldrig råd att
förtära. Gute heller kan jag minnas.
att man tillredda nägon slags rätt
av den heller.

II. Ekjälkens förvaring; gräddbildningen.
Den nysilade nyjälken förvarades hem-
ma vid gårdens. Benämning var det

6. skräp i stugan, där mjällträgen stodo:
mjällerskräp ev. hylta: mjällerhjul. Om
sommaren brukade man ha mjällken stå-
ende i källaren. Då gjorde man en
hylta där och ställde mjällken på. I
taklet ovanför denna hylta spikade man
papper, så att ingen smuts skulle
falla ned i mjällken.

Benämning på de kär. som användes
vid mjällningen: mjällerhjul. De voro
tillverkade av en och försedda med en
eller två höga stavar. Det var så
olika.

Redskap använda vid mjällkens upp-
silning (sil, silträ). Den var av trä
och försedd med ett tunt hæl. Sil-
skappan bestod av gruvris, tagel, här-
tyg o. dyl.

7. Beräkning på de kärn i vilka mjölken
silades upp: fät, mjölkfät. Det var
många olika storlekar på dessa. De för-
färdigades av al eller björk.

Man skummade mjölken med en trä-
sked. Skade man händelvis inte en
sked tillhand, så använde man en
visp. Den hölls vid kanten av kum-
ben eller fälet och så lutade man på
det, så att mjölken rann genom vis-
pen. Grädden stamade i fälet. Gräd-
den förvarades i en kruk eller min-
dre träkylta. Den kvarblirna grädd-
randen ströles med med ett finger.

Mjölkträgen rengjordes alltid med
varmt vatten. Uthych för att ren-
göra dem: tvätt, tvättkäla. Där-
vid använde man e tvägg förfärdigad

8. av gravris. Om smuraren beordrade man
ställa ut mjälkstrågen på en bänk vid
stugan, att de skulle torka. Om vintern
hade man ju inte annat än att torka
den i spisen, eller om man hade upp den
på en bänk.

IV. Beredning av smör.

Smör (smör) Smör tillvårdades inte av
annan mjälk än den av korvjälls er-
hållna.

Med kämma (cäms) menades endast
själva kärlet (cänhölls). Det bestod
av stavar. På aldrig kämnor gjorda av
en urhällad trästam. Kämnor fanns av
olika storlek. Berämning på kämn-
staven: cänstäv. Kämnstovens nedre del
var främre till en kors ritad på

9.

Skaffet med små träviggas. Korset var
försedt med runda hål. Uttrunnen var
av trä. Vid källningen kunde man stå
på gån en sassa eller en stol. Om
det var kylig väderlek, kunde man håll
la till vid spisen. Utom källrandet
fanns en annat sätt att tillvarvara smör
Man visgade grädden i en kupa eller
mindre kypta. Detta blott i sådana fall,
att man hade så litet, att man
inte tyckte att det lönade sig att
ta fram källan. Då visgade man
medals.

Om grädden var för varm eller för
kall, så misslyckades man med käll-
randet eller om något "out" ha-
de kommit i källan. Man trodde
nog många gånger, att grädden eller

10 Kåma hade blivit skänd. Om det inte
ville lyckas med kærningen, så kurla-
de de de bästa nägra saltkorn i kærnan.
Såsom man kærnade kurlade man stäl-
la grädden vid spisen, så att den blev
varm. Vintertid kunde man sätta kær-
nen i varmt vatten under det att
man kærnade.

Kærmjölken (kærmyölla) användes som
dricka till maten och till vattengrät.
Man tog litet grät i skeden och dop-
pade den i mjölken. Skar efter kær-
mandet kallade man kærmylken för
sät kærmyölla. Sedan den stätt vä-
gen kinnna övergick den till sur
kærmyölla. När den blev så sen att
den inte kunde användas till min-
nickoföda slog man den till svinen.

11.

Efter lärandet skedde man smöret med
friskt vatten. Man brukade använda ett
rent fat till knäda smöret i (smör-
fat), s.k. sväp^rskåls. Uttryck för arbe-
tet: älts smör. Saltningen skedde samti-
digt med knådningen. De brukade man
först knäda ut den mesta kärnjäl-
ken.

Da man knädat och saltat smöret
brukade man lägga en liten smörtelék
på en brödbite och ge åt barnen. Det
kallades ämsmögås.

Da man knådade smöret, användes en
mindre slev. Den såg ut som en van-
lig slev, dock var den flätad. Smör-
klingens benämning (smörlägs).
Det knådade och saltade smöret

Järö
långt?

12. förvarades i en luytå (e smörbätt).
Dessa luytån voro laggade. Fräkt^x var en
även sådana som voro arlettade, ett
stycke fanns.

Det smör, som man på färder behöfde
förvarades i e smöräss^x. Y äldre tid
exporterades inte smör från Iskenen. Kun-
de man använda något smör, så såldes
det till Iskenen. Även kunde man med-
föra smör till marknaderna.

V. Beredning av ost.

ost (ost^x). Skuman allmän benämning
finns inte. ost användes även om
mjuka, ej formade och ej hållbara ost-
slag, t. ex. om det som erhålles vid
kokning av råmjölk.

yssta (yssta^x). Ställes te ysstöl^x.

13.

olika arter: sötost, sämmost, mös-
ost, skömmost, fetost, nymjölkesost,
ost tillverkades av konmjölk och getmjölk.
ost av getmjölk kallades fetost.

Jag vill minnas, att man någon
gång blandade getmjölk tillsammans med
konmjölk för ystning. Även askummad
mjölk kunde användas vid ystning.

Benämning av ost tillverkad av askum-
mad mjölk: skömmost.

Man brukade använda ostformen vid yst-
ningen. Benämning: östkär. Dess
flätades av täger. Sidorna flätades
mycket tät, men botten flätade
mer gles, så att varslan rann ut.
Det fanns vissa kengmalare som
tillverkade sådana kengar. Var man
— — — — — fort?

14.

ostmassan gräsrades med, kaset med händerna. Man äste ostmassan i kaset med en skopa, sker eller dy- litet.

Här väntas jag mig ett öppnare ö i gla- va: &. Fri

ostlöpe (östlöpes) ärtadloms av kalv. Gubbarna finns magar. Kalvmagen föys tillvara. Man sat former löpare tade den den mycket vil hängde upp den till folk. Benämning på ostlö-

östlöpe antecknad. Ska.

pe: löps, östlöpes. Innan man använde den tvättades han av i litet varmt vatten. Löpsvatten fick man genom att lägga löps i vatten. När vattnet hade dragit ut tillräckligt hände man det i mjölken.

Man brukade värma mjölken i en större gryta. Man hade ända till 15- kannorsgrytor. Om man inte själv var

15.

ägare till en sådan greja, så länade rum i de frög. s.
 ar någon grasse (jönna mjölka).

Benämning för löjra (löjra). Benämning på den löjrade massan (ost).

Löjliga lemlade sanka ostmassan i en handduk, innan den lades i ostkaret. Ostmassan fick vara kvar i karet till dess att det stannat ordentligt. Man lemlade taga upp den på följande dag. Den utjämnade massan vasclan blundades med den andra vasclan. Man saltade på ostens grund salt runt omkretsen. Den ostarna lades till förklaring på något bord eller i tallet.

Man började inte smaka på ostens försän den legat några veckor. Man ystade alltid en särskild ost, som

16 skulle gömmas till julen. Den kallades
för julöst. Den fick ligga frumme
på julbordet under hela julen. Det
kunde i vissa fall gömmas från hösten
till våren.

Man kunde göra ystäl (ijstäl). Det
gick så till att grannarna^x lyfte mjölk
med varandra. Man had ett antal grann-
kvinnor till sig en viss dag (stälte
ijstäl). De hade de mjölk med sig^x
allt efter råd och lägenhet. Ibland
kunde ha två lemmor andra tre el.
fyra lemmor. En annan dag blev det
en annan grannkvinnor till att göra yst-
äl. Fattiga, som ingen mjölk hade,
gjorde även ystäl. Det kunde hända
att grannkvinnorna samledes till den

17. Fattiga. Eller den fattige kunde inbjuda
dem att komma med sig. Vid så-
dana tillfällen kunde man tillvarata ha-
de vetost och smörgost. Och det kun-
de hända att man fick många es-
tar vid ett sådant tillfälle.

Fälodas ha inte funnits i orten; mitt
minne. Därför ha jag intet minne
på osttillräkning vid sådana.

18
VI Beredning av messmör.

Messmör (mesöst). Den vid yst-
ningen överbelivna vasslan kokades i
flera timmar. Den genom kolningen
upplömnas. Tjockflytande messen för-
mades direkt till ostar (sämnöst).
Namn på vasslan: vässlo.

I hemmet brukade man koka sud-
ost för var gång man ystade. Då
brukade man koka den i en stene
gryta.

Berättat av skanning E. Andersson
och Anna Andersson, f. i Glava
resp. 1848 o. 1847.

Klissat den 5/11 1930.
R. Nilsson

Mesost