

3265:1

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Värmland

Ölseruds sn

Nilsson, R. 1931.

Svar på ULFA:s fråga 1
mjölkhuskällning.

19 H. 42

3265:1

Exc. för Ordreg. nov. 1946 / J. J. J.

1 Svar på Landmålsarkivets frågelista 1. Smsh.: Väimlund
1. Mjälkhuskällning Sku.: Ölsund

F. Olika slag av mjölk.

Mjölk (mjolk). Till människaföda använde man mjölk efter kor och getter. För i världen hade man geten fast inte i någon större utsträckning. Mjolk användes även till djurföda, såsom till kalvar, svin, katter och hundar. Mjolk användes till beredning av vissa färger. Bortkällning av mjölk förkom inte. Om den händelsen inte hade stått på att den var otjänlig till människo- eller djurföda.

Ränmjölk (ränmjölk, kalvmjölk).
Om den beredde man ränmjölkspann
kalor. Det första mälts terva-
-ratur

Landmålsarkivet Uppsala 3265:1
Regnar Nilsson. 1931. ÖLSERUD
VRML.

Frgl.:1

} 2/1
/aa?

men sitta. Det gav man åt kalven.
 Spensvarm mjölk (kövärm^y, spensvärm,
nymjölk). Spensvarm: kövärm, mjölk-
värm, spensvärm, spensät. När mjöl-
 kestian kom in från ladugården och
 hade mjölkat, så gav hon barnen
 var sin lopp mjölk. Den kallades
silsrup.

Lättnmjölk. Härmed menades mjölk
 som var askummad. Dock vanligen
 sådan på vilken gräddbildningen
 ännu ej börjat.

Skummad mjölk (slömmjölk, slömm-
ma mjölk).

Kokt mjölk: koka mjölk, öpp-
kokt mjölk. Benämning på hin-
 na på kokt mjölk: seim.
 Grädde: grädds, längrädds).

) acc?
 2/3 ggr antas
kövärm
 Sks

Benämning på självlöpt mjölk: se-
sinna.

Benämning på mager mjölk:
blå, säll, tönn.

Självsurnad mjölk (surmjölk).
Beteckning för denna, då den är lätet
urnad: dröga, jälla, gläna, vrea;
då den innehåller bitar av ost-
ämne: blånj mjölk. Självsurnad
mjölk användes till människofö-
da.

Senom tillsats av jäsämne förän-
drad mjölk: ävelmjölk, tätmjölk.
Tätämnet består av en slags lik-
bipt gräs (tättört). I vanliga fall
beståes mjölktriset med tätäm-
net. När man hog ä tätts på

4

tog man med skeden tätt under grädd-
 lagret. Uttryck för det att tillätta
 tätämne till sät mjölk: läggs i
tätts; att mjölken bli tät: siner,
går ihopp, när tätämnet tog slut
 i en gård, så gick de till en an-
 nnn gård och bad om tåta. Benäm-
 ning på mjölken i det sega, träd-
 alstiga stadiet: lägmjölk.

Det var sällan man tillsatte tåta
 till oskummad mjölk. De brukade
sils öpp fillböglor i ett sten-
 fat eller i en kruk eller på län-
 rikan. Vardagen var det så att
 de åt gencursant ur fatet. De
 brukade sils öpp den av middags-
 eller kvällsmjölken och drack fiska

/n

/37

/37

Landsmålsarkivet Uppsala 3265:1
 Ragnar Nilsson. 1931. ÖLSERUD

VRML.

Frgl.:1

den stå till följande middag.

Benämning på mjölk, som under förvaringen förändrats på så sätt att tjockmjölkensjämningen övergick till vanlig surmjölkensjämning: glöttor-
mjölk, klämylmjölk, öfranmjölk.
Svart mjölk användes till svinens
utfostring.

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

Lätmjölk: sådan mjölk förtädes sällan av vuxna personer. Men för barn ansåg man sådan mjölk vara välgörande. Om man åt skummad mjölk på tallrik, så brukade man nyppa härt köd i den. Upphållet mjölk användes till kall gröt. Det var vanligen endast som morgnål.

6.

Mjälkrätter beredda genom tillsättning
 av löpänne: sätöst, östkakor, česfil
 Brunost: mässmör. Den förelom som
 föring eller kalasmat.

Rätter tillredda av råmjölk: kälväst,
kälvannkakor. Man slog mjölken
 i en kanna eller avlämning panna och
 blundade till litet salt och socker och
 litet mjölkavredning. Den fick stå i
 syren så länge, att en kunnig skinn
 bildades på ytan.

Benämning på den lösa, korniga
 massa, som vid kokning av vassa
 till mässmör steg till ytan: frö,
fröst och vasslet: frövästlo. Man
 lade det på bröd och åt det.

Kälvgrädden var man snil om. Och

7

den förtärdes inte av vuxna. Barn
 kunde ju tizza sig till litet ibland.
 Men det var så ytterst litet de fick.
 Under det man kunnade kunnade de
 pressa på att få smaka av den
 grädde som kom upp med staven
 på locket. Allt om den som kunnade
 de verk frin kunnade närm minnet,
 så pressade barnen på att slicka
 i sig den grädde som var på kunn-
 locket. Så kanske de drog upp
tövst (staven) och slickade den
 också.

III. Mjöllets förvaring; grädd-
 bildningen.

Den mjölade mjöllets förvarades
 i skåp i stugan. Den sommaren

107

8 kullade men förvara den i källaren, i
en cylinder, i en källa eller i ett skåp
i virthusboden. Vintertid hade man
den alltid stående i ett skåp i stu-
gan. Hade man något rum i stu-
gan som inte var färdigt att bo i,
så kunde man ha mjölken stå-
ende där. Det skåp, i vilket mjöl-
ken förvarades, kallades mjölkskåp.
Man ställde mjölken på hyllor i
skåpet (mjölkshyllor). särskild bygg-
nad för mjölken förvaring hade
man i regel inte. Gypen annan an-
ordning för att hålla luften frisk är
genis.

Benämning på de kär, som använ-
des vid mjölkningen: kärl, källa

li³gh mjö³llplä³ts, mjö³llkätts,
mjö³llstäv³s. Gemensamt namn:
mjö³llkäl³s. De voro föredda med
antingen en eller två höga stavar.
De kunde vara föredda med gr³ep³s
av trä eller järn.

Redskap använda vid mjö³llmullens
mjö³llens uppilning: sil, silträ,
siltäpp. Skålet var rent. Siltap-
pen bestod av tyg, tagel eller gran-
ris.

Benämning på de kär³l, i vilka mjö³ll-
len silades upp: lä³gh³s, fat, tr³og,
skäl. Kär³len gjordes vanligen av al.
Samliga voro runda andra avlånga.
Stu krumma: gr³edd³å, gr³edd³s,
lä³v³å, ränn³å. Man brukade

10 använda en träsked för ändamålet eller
en visp, som man håll i mitten lem-
ten på fatet, under det man håll-
de en mjälken. Grädden stannade
då i fatet. Det kunde hända att
de hindrade grädden att följa med
mjälken med blotta handen. Gräd-
den häldes i en kupa eller fat eller
och direkt i kaffet. Den kvävs
na gräddranden i mjälktråget lös-
gjordes med en finger, så att den
blev med i mjälken, varefter den
toys upp med skeden och för-
des till den övriga grädden. Det skim-
mer, som blev kvar på mjälken toys
till kaffe-grädde. Mjälken kunde
gå stå så där en dygn innan

11 grädden togs av. Uttryck för gräddbild-
ningen: gräddan går öpp.

Mjällträgen renjordes med varmt vatten
och en traya, sedan fick de stå och
själutorka. På sommaren kunde man
lägga dem på en hänk eller resa dem
mot en vägg eller mot staketet.

IV. Beredningen av smör.

Smör (smör). Smör har inte till-
väskats av annan grädde än efter ko-
mjölke.

Med kärna (kärns) menades endast
själva kärlet (kärlet). Benämning:
kärns, stäv kärns. Detta kärl var
gjort av stavar. Man använde ensta-
var. Det fanns kärnor av olika stor-
lekar. De som hade många lreatus

12

hade stor häarna. Ja de hade både en större
 och en mindre häarna. En liten häarna
 kallades jethölle. I nedersta ändan
 på häarna kunde det finnas ett hål
 för vasslans avrinnande: Benämning
täpphål. Benämning på häarnstä-
 ven: täppst, stav. Dess vidre det var
 formad som ett kors eller en rund
 träplatta med hål i. Staven var
 enbart av trä. Korset bitades fast vid
 staven med en björklil eller man lät
 staven gå bitet nedanfrån korset och
 satte spetsen i den tappens.

Härningen misslyckades, om det var
 för varmt eller för kallt, om gräd-
 den var för tunn eller om ryggen
 hade samt ryggläken. Häarna med

100

Landsmålsarkivet Uppsala 3265:1
 Ragnar Nilsson. 1931. ÖLSERUD
 VRML.

Frgl.:1

13

grädden ständes i spisen före källningen.
Grädden skulle taga åt sig värme. Den
samma källan kunde även ställas i
spisen en stund innan grädden håll-
des i donsumma. Det gick fortare att
fa' smör om den var varm.

Kärnmjölken användes som människofö-
da. Man drack eller åt den. Po' bruk-
lade man med fötkärlen använda
den till vattengröt om kvällen. När
den blev så sur att den inte var
lämplig att fötara klaps den till
svinen.

Efter källandet brukade man sköl-
ja smöret med fiskt vatten.

Man brukade använda ett avlångt
trätråg (smörttråg). Ni brukade

smöret: ält^s. Pattringen skedde sam-
tidigt. På den tiden man inte ha-
de fiunt salt stötte man sönder
grovt och saltade med.

När smöret var färdigt bukade man
ge barnen och krusade de vuxna också,
en smörgås. Benämning: länsmörögås
häm-smörögås. En klick med smör

lades mit på brödbiten och så
fick man skåla blena ut det. St
barnen blenades smöret ut med tum-
men.

Vid knådningen av smöret använde
man en träsked eller träspade. Smör-
klumpens benämning: smörklömp, smör-
slägs.

Det knådade och saltade smöret

Landsmålsarkivet Uppsala 3265:1
Ragnar Nilsson. 1931. ÖLSERUD
VRML.

Fgl.:1

packades i en trälytta (smårätt). An-
 nat namn: smörbäll. Dessa här vno
 gjorda av enstavas. Man hade olika
 storlekar ant eptes den mängd smör
 man förfogade över.

Det smör som man behövde på fär-
 der, packades i en särskild ask eller
 lytta (äsk, smöräsk, bäll). Smör
 exportades inte från socknen. Men
 hade i allmänhet inte mer smör
 än att det gick åt i hushållet.

V. Beredning av ost.

ost (ost).

ysta (ijst). Ostsorter, som fordom
 tillverkades i socknen: sätost,
lärmjölkeost, läroost, skim-
mjölkeost, mjöst = av mj mjölke.

Ėisvst.

Ėst tillvärldades inte av annan mjölk
än konmjölk. På den tiden man lät
sig med getter tillvärldades även jēt-
vst. Av en askummad mjölk användes
vid ystring. Man ystade av enbart
askummad. Så kunde man ysta av
nymjölk och skummad mjölk.

En mjölk varor man skulle ysta slops
i en gryta och uppvärmdes. Den
skulle vara något mer än ljum.
Så slog man den i ett större trä-
kär (så) och lade i löps. När
efter omrödes mjölken ut under
det den löpna. När den var or-
dentligt stagnad, togs den upp
med en sten eller skopa.

flöppna?
dial!

ostlöpe (östlöps, löps) ärtadhorn
 av kalumagai. Man ^xtog tillvara kalu-
 magen vid slakt, saltade och torrade
 den. På den skulle användas, lades
 den i vatten. Det vattnet hälldes i mjöl-
 ken. Om mjölken inte löpna ordent-
 ligt så tog man löps och rödde
 om i mjölken med. På senare tid
 fick man löpa löpsvatten, be-
 tikenna.

Urnan smälades i ett kläde, där vass-
 lan gräddes ut. Sedan lades mes-
 san i en form (östkär). Sådana
 gjordes av träer. Rund ^xform. Sidor-
 na voro tätflätade under det att
 man lämnade öppningar i botten.
 De tätta parterna bildade stjärn,

Landsmålsarkivet Uppsala 3265:1
 Ragnar Nilsson. 1931. ÖLSERUD
 VRML.
 Frgl.:1

18 Trehanter, femuddar el-dyl.

Den utgränsade vasslen användes att lo-
ka smörst av eller man kokade mes-
smör. Asten quado med salt, emmen
den lades till torkning.

Asten fick ligga i astharet under ett
dygn, emmen den togs upp.

På mejerierna brukade de lägga asten
i saltlage, där den fick ligga ett
dygn.

I vanlig ast hade de spis kumming och
nejlikor i, när de ystade den. Den
kallades käsmmigast.

Astarna lades i förstret att torka
eller på en hylla.

II. Beredning av messmör.

Messmör (mesast). Den vid yst-
ningen överblivna vasslen (väsast),

dent. = mes-
ast.

dent. ?

dent.

189

bakades så länge att det blev en szejfly-
tande massa. Den massan formades
direkt till astar. Man kunde baka
säden efter ystningen på hörten.
Man bakade en lösare massa, som
man kunde blena direkt på bröd.

Meddelat av Johannes Nilsson, född
år 1854 i Älsrud. Hemmansägare, Kung-
gå, Älsrud.

R. Nilsson

Landsmålsarkivet Uppsala 3265:1
Ragnar Nilsson. 1931. ÖLSERUD
VRML.

Fgl.:1