

4991

4991 X

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

HÄLSINGLAND

Söderala

Sporre, Adèle, 1932

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

18 bl.4:o

166h

Exc.för ordreg.i jan.1941
av F.Hedblom

Mjölkhushållning.

I

Här kallas mjölk mjölk-a. Både kous och getens (k^o, best. f. k^oa, pl. k^ons; get best. f. j^et^a, pl. j^et^ons) mjölk användes. Kalvar fick mjölk (k^ah^veⁿ, pl. k^ah^va^{ns}) och även andra djur om mjölken var dålig, (k^ra^ke, best. f. k^ra^ke^o, pl. k^ra^ke^{ns}).

Råmjölk (r^a mjölk-a kallades den mjölk, som mjölkades (mjölk^as) första gånger, första målen (m^ah^ons) sen kom kalvat (k^oa k^ah^va). Av råmjölken gjorde (j^ol^o) riksdans (k^ah^v.d^ans) och pannkaka (p^an k^ak, best. f. p^an k^aka, pl. p^an k^ans).

Spenvaru mjölk kallades k^ovaru

Hälsingland
Söderala sn.

Landsmålsarkivet Uppsala 4991
Adèle Sporre. 1932. SÖDERALA
HÄLS.

Frgl. 1

(kåvår m). Var mjölken skumbelagd, sådes, att den var skum och kallades också fröm, sikk. Fradgan på mjölk kallades fröga, skum. Silsup var en skvätt av den nyss mjölkade fradgiga mjölken och gavs åt katten (kåtönd).

Sötmjolk var all mjölk som ej blivit skummad (söt mjölk). Nyss uppsilad mjölk benämndes nysila mjölk.

Skummad mjölk var skum mjölk och rän mjölk. Skum mjölk är ett senare uttryck. Rikt mjölks hiuma kallas skium men har också benämnts snarke, snärke.

Gräddor var fhoter (gräda). Självlöpt mjölk (självloppon mjölk) sådes ha skurit sig (skör säg). Mager mjölk var blö mjölk-a. Självsurad mjölk, helt lite sur) kallades vriden (vrönd) "mjölk ha skör säg". Den användes isynnerhet till ostberedning.

3.

(Löp mjölkhsöt.) Riktigt gammal mjölkjäste av sig själv och kallades tjockmjölk (tjock mjölk). Tjätgräs vet man ej av om det användes, man man ^{fick} tätta från en annan gård eller by. Man kunde överföra tjätämnet från en ort till en annan genom att doppa en tyglapp i tjätmjölk.

Ex: Från Lars mårzhus i Sån skerka som en lap som dom hade döpa i tätta täl en släkting på Ölan.

Den bästa tjätmjölken att sätta ny tätta av fanns strax under gräddlagret. Tjätmjölken ströks i bottnen av det kärlet, som man skulle använda och mjölken slögs i. Tjätmjölk kallades också långmjölk och filbrunk. Ibland hände att tjätmjölken inte blev riktigt löpt.

Ex: Då hände mig en gång att inte tätta mjölka vart riktigt löpna da tog jag et par eg a vispa dem kräftet

4.

a san slog ja dsm i tät mjölkka a da
 vart hon som hon hade vorts biter
 a nölings äna som at a na sa, at
 hon var sja go.

++ f.?

Man kunde göra tätta av skummad
 mjölk, och så, men då kokades den upp först och
 sattes sen att kallua (svälvas).

Det var ej alltid, som den nymjölka-
 de mjölken sattes att kallua. Endast under som-
 maren gjordes det. Sen vi mjölka i stava
 bruka vi hälla op mjölka i ämbran
 (ämbur) a sätta dsm i en sa, när mjöl-
 ka ha vorte sval sila vi op na i
 mjölktrögna a sat dsm i mjölkhyla
 Da va besväle hälla mjölka fresk
 sm somman. Da hade vi na i kälan
 a sm vinterna i en kammare (mila-
 kamarn) a da lara vi ela (elda) sa hon

mt skule frysa.

Tjockmjölk, som vid beredningen ej blev god, kunde användas till deg; stöps kallades degvattnet. Ibland kunde kärnmjölk och andra mjölkrester också användas till degstöps. Var mjölken mycket dålig, gavs den åt kreaturen (kräcko).

II

Maträtter.

Söt mjölk dracks också av vuxna personer.

Ex. Grävbröj kunnas bli ån i mjölkka i blån, man da hande tätare at vi köka op na a at kalgröt tal, da kala vi sul. De va mörämäh da a ats ater pot etor a ströminz.

Av sötmjölk bereddtes ostkaka,

Ex. Ostkaka kan en föl gjort hane,

6.

när vi va uz, va östkäka va thabharet
 för dsm värmde mjölka för myke,
 hon ska ha sama temperatur som
 när hon är nymjölka, på enata
 käner uzefär jöle vi östkäka (östkäka
 käkend), på var käna tög mör en
 nava mjöl, uzefär e mät se, a sä
 jöle hon en smältnuz (avredning)
 rede ä, a slög i smältnuza, a
 san slög i ffäsvätna a sä skule
 da röras ma e sler täls östen
 sönker, san sä öste mör öp ba
östen a mesa (vaska) i et silkhäs
 i en sil, sä fek da rina, sä da
 vart lagomt ärsna a lag öp dar
et milöga, pa dar tin sökpte en
öp patenfät, pa jupe tenfät skule
dsm ha gört, a da slög vi östkäka

i de släts. Östka å en ofta.

Av mjölk och dricka tillsaunders
kokades ölost (ölost) och ölsupa (ölsupa) + 1 2
Ex. ölsupa hade en ofta, vi koka da
tal midas måh, man vi hade int sirap
i äta bröt grövbrö i a at strömi
tal, da va sa gøt sa.

Till barnsängstiviner gavs alltid ölsupa.

Av råmjölk gjordes kalvdans (kålvån) och råmjölkspannkaka (råmjölkspannkak)

Kämgrådde förtärdes ibland.

Ex. vi jøke sa i blån at vi röpa in
kårans a jøde som entälrik fløter
a mjukbrö tal, nar vi int hade ma-
ten fæorde.

Rätter av mjölk med mjöl i var
nötmjölsvälling (nöt mjögvaling)

Ex. Nöt mjöl va de sama som

Landsmålsarkivet Uppsala 4991
Adèle Sporre. 1932. SÖDERALA
HÄLS.
Frgl. 1

8. k_or mj_öl, a da k_om e r a, at en n_öt_e
 a a_nz a sa da b_he v s_al v a m_ar g a
 (m_ar g e n) k_va r, m_jö k g r_öt a r d a s a m a
 s o m k_or m_jö s g r_öt; k_h y m p v_ä l u n g
 j o d e s a t o k e d a r (o c h s_i d a u t d_är) n_öt-
 m_jö l, p o t e t e r r_a s k_a h a v a k_ö k a
 l a m_a (tills_am m a n m e d) m_jö k, s a d a v a r t
 s i m h_öt a d a v a p o t a t u s v_ä l u n g;
 r i s g r y n s g r_öt a r i s g r y n s v_ä l u n g
 v a r g_u k m_at b a r a (e n d a s t) p a d a n t i n,
 p a s_ö n d a s m_ö r n a n d k u n a v i s t e k a
 o p s t a m p (p o t a t i p u r é) a s t e k a f l_ä s k
 t a l, a i b h a n k u n a v i ä t a o p s t e k t
 g r_öt m_a s m_ö r ö g a v, d a v a s a g_öt
 a d_ö p a s e a v i; o s t a s m_ö r v a m_a s t a
 f_ä b o m_a t e n a d a, a n_ä r = e n s k_u l e
 f r_an f_ä b o n s s a k u n a d o m j_ö r a y s t a,
 a d a k_ö k a d o m o p m_jö k h a s o m d o m

x_o s_a s o m
 v_o r e d e t
 a v r e d d
 s o p p a.

[vid flytt
 mingen
 från fä-
 bodarna]

risgrynsgröt
 risgrynsvälling
 julmat
 bara
 söndagsmorgon
 steka
 stamp, fläsk
 äta, uppstekt
 smöröga
 mest, mysl.
 doppa sked
 skör, fäbodmat
 och, när, skola
 från, fäbod
 göra, v, ysta,
 ide, stöt

9.

x[n=ŋ]
x[g=ɣ]

fek þa mǫng, saðsm vart a ma na,
da slog r i et hættör dreka, som
er kaka op, a da vart sa klym pot a
göt.

III

Skjölkeus förvaring m. m.

Skjölkeu förvarades i en kammare (millakam-
maru) och i den var ett skåp med hyllor uti.

Ex. I mjölk kammarn hade en mjölk-
hylla, mjölkstiga, a da kenna hana
at vi hade ena tal frugo trög var-

[på mjölk
hyllan]

ning ater som mjölk va gamal.
i fäböns hade dom non (någon) säfil
skrävelbö ve sia a stiga dar mjölk
förvaras, man da kenna hana at dom
hade en mjölk kammare a.

De kät som användes vid mjölkning.

10.

ett
handtag

kallades stäva (mjölkstäv^a). Stävan hade
endast en stäv^x. Mjölkkärleu förvarades på sam-
ma ställe; på väggarna fannos pinnar att hänga
mjölktrågen på. Stävan var av trä i gamla
tiden men ersattes senare av kopparkärl.

Mjölken silades upp i trätråg (trätråg^x)
best. f. trätrågs^{bst. sg}, pl. trätrågs^{pl. pl.} na) och de voro
av mycket olika storlek. De användes också
att göra i ordning smör uti, d. v. s. tvätta och
salta smöret och i en del tråg kunde ett helt
pund smör göras i ordning. Att sila mjölken
genom, användes silstege (silstega^x med rüne^x
hol^x & siltäpen) av trä.

Att skumma mjölken gick till på
följande sätt: när en sküle rana^x ner
mjölka^x såte vi en visp för ena änan^x
& trågs^x, åter & holde vi för ma en^x
kenw & holde kvar gradan & late^x

11.

mylka rina ner i et ana gær.

Reugöring av mjölkårken skedd
med tragar. Ex. De va te a jora tragar
sa svät n stog ur skälön te a jora
ren trögns mä, vi vilä alt bra jær-
na ha en röt birsta, när d 8 m k 8 m
i färd m, man da jek inte da; utä
gränris jole vi trögns.

IV.

Smörberedning.

Smör kallas endast smör. Det tillvärka-
des endast av (kons mjölk) grädde. Med kär-
na menades hela redskapet och det kalla-
des mest stänvjsäna. Den var gjord av gran-
eller euträ och var gjort som laggkärl. Här
minus man ej kärnor gjorda av helt trä-
stycke. Olika storlekar funnos. Ex. vi

12. h^äd^e e^s, s^om d^a j^ek t^al a g^arⁿa^s e^t ? k^äm^ar^e.

[smörkän-
na]
[m=7]
h^el^t p^änⁿ a^s a s^a h^ad^e v^r e mⁱnd^re^s p^und;
p^a eⁿ f^am gⁱl^o a^le^r s^an^e, a s^a h^ad^e
v^r e äⁿd^a mⁱnd^re. St^av^en v^ar n^am-
st^av

[Beskrivning]
n^et p^a d^et m^an d^ro^g u^pp o^{ch} n^ed! D^en
n^ed^re d^el^en bⁱl^da^de e^tt k^or^s i k^au^teⁿ a^v
k^or^se^ts f^yr^a bⁱt^ar v^ar e^tt h^al d^arⁱg^en^om
g^rä^dd^en s^ku^ll^e p^re^ss^as. Ö^fv^er^st gⁱck e^tt
fⁱn^t s^mö^re s^om lⁱk^so^m s^am^maⁿh^öll bⁱt^ar^a
i k^or^se^t. I k^or^se^ts mⁱtt v^ar e^tt h^al, d^arⁱ
s^ta^veⁿ s^tu^ckⁱt^s iⁿ o^{ch} i d^en s^att^e m^an eⁿ
kⁱl, s^om g^jo^rd^e a^ll s^ta^veⁿ s^att f^ast. K^ärⁿiⁿg-
eⁿ s^ke^dd^e i k^ök^et e^ll^er i mⁱll^ak^am^ma^rn;
a^vid f^ab^od^arⁿa u^te i d^et f^ri^a, o^{ch} d^et v^ar v^ac-
k^er^t v^ad^er. Iⁿg^a m^as^kiⁿaⁿo^rdⁿiⁿg^ar f^ör
s^mö^rb^er^edⁿiⁿg mⁱn^us. M^an k^un^de o^{ch} vⁱs^pa
s^mö^r i n^ag^ot mⁱnd^re k^ar^t, o^{ch} m^an s^ud^ast
h^ad^e lⁱc^e g^rä^dd^e o^{ch} vⁱs^pa^de ä^t b^ad^e v^an^st^er

Landsmålsarkivet Uppsala 4991
Adèle Sporre. 1932. SÖDERALA
HÄLS.

Fig. 1.

13. och höger. Men det hände, att man trodde, att någon karing förtrollat grädden, då det ej blev smör. Et. Da hände tal a ma v v¹aran gal, at da sat smör og afør låg og d²ora fast da inte jek te a fa smör i s³orna, tala mör mör/8 m.

Om det var svårt få smör vid karnandet, sattes karnan i ett träämbar med varmt vatten för att den skulle bli ljuv. Men man var rädd för att värma grädden, då smörret ej blev så fint då. Grädden flyttades endast in från det kallare rummet, där den annars förvarades, i ett varmare rum, under natten kunde den få vara därinne. Karn-

ljud (fsän juu) brukade vara svårt för nybörjare att få. Karngrädde kallades också fsänflöter och särskilt barnen ljödos därpå. karnflöter
Av karnmjölken kunde ost beredas, och om

14. Kärnmjölkem var pöt, slogs litet dricka i vilket gjorde, att det blev förr ost.

Smöret sköljdes med friskt vatten flera gånger. Då användes mjölkträgg och med händerna knådades smöret enellant. Ville man ha riktigt fint smör knådades (mångtades) det dagen efter också. Och därunder tillattes saltet. Smörbitens (smör ^{ka} v ^s)

form var avlång och nerspackades i en bytta och krusades med ett färtspår (tört spör.)

Från fåbodarna fraktades smöret med häst och vagn och till stau^{den} påldes bitarna vid olika tillfällen.

V

Ostberedning.

iallmanhet

Ost bereddades endast ost. Råmjölken användes ej till ostberedning, och ej vet man av något bakverk, där ost förekommer. Sötmylkesost (söt mylkesost) skummylkesost (skum mylkesost) eller rå mylkesost, kärnmylkesost (kärn mylkesost) och getost (getost). När getost gjordes blandades något sötmylke i getmjölken. I grytan blandades de olika mjölkesorterna. Var kärnmylken mycket sur, blandades sötmylke i den också. Skummylkesostarna gjordes ibland mycket stora, som en stor brödkaka, i vidd och omkring 1 dm. i höjd, då packades ostmassan med händerna ned i ett mjölsikt (mjölsikt), och osten blev då ungefär så hög som siktets höjd. Sötmylkesostarna gjordes mindre och packades i träkar av omkring 3 dm. längd och 1 dm. höjd,

Landsmålsarkivet Uppsala 4991
 Adèle Sporre. 1932. SÖDERALA
 HÄLS.

Fig. 1

Sewan 12:1 etc

4 + 8 > 8

16. getostarna ändå mindre. Löpämmet tillsattes,
när mjölken blev tjum (ly) och då var den
vid nymjölkad mjölkes temperatur. När ost-
massan tjocknades sådes: osten ha löp.
Den löpade massan kallades ostmassa (öst mäs a).
Ostlöpe gjordes hemma vid gården.

obs!
[Bästa] Ex. Ost löp joh en sahv i gä hans
a käv mägen, säs mägen, da va olika
hur en joh, hema joh vi sa, at mor
[käs-] gods (sköljde) mägen, a hade salt i a lag
i e kruka i vatten, a tog a da för
[Beredn
av ostlöpe] var gag, hon sküle jöra ost, man
emillan ät törka hon käv mägen, sa
han vant tör som sin, löp mjölkes öst
jek hop utan östlöpe, den var joh a
smr ran mjölke.

Ostmassan togs ur grytan med skopa
eller blev och lades i ostkaret (öst kär o).

17 I bland lades ostem i ostkläde (öst ^xklä ^xde, sil-^xklä ^xde) åtminstone de stora ostarna, de små lades i ostkaren, som hade hål i botten. Sv ostvasslar kokades i messmör, men den gavs ock åt kreaturen ofta. Ostmassan låg i karet ett par dygn. Där-på lades den på osthyllan i en kammare eller i bryggstuga (brüst ^xstuga) där den fick forka, ibland lag den en vecka och även längre och skulle då vä-
das ibland. Därefter lades den i t ^xena och saltade ^x fina ^x åter.
[man] för varje varv man lade ned av ostem, om sommaren var det svårt att hålla ostem frisk, och det blev mask i den, då hölls litet brännvin på, vilket masken ej tyckte om. Över ostem lades närmast ett kläde och därpå lockt.

Landsmålsarkivet Uppsala 4991
Adèle Sporre. 1932. SÖDERALA
HÄLS.

Frgl. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 4991
Adèle Sporre. 1932. SÖDERALA

HLS.

Frgl. 1

Messmör.

När koka int messmör sa ofta, för da skäl messmör
 koka sa oimbo längen, man när hon koka oimlig, länge
 sa kunna hon koka pa andra dan a; om hon kunna, och,
 sküle förvarat laugo, sa koka hon-et, sa da
 vart hart a jöle mesost, av-e, hon kunna
 ha mindre ma mysk ve gut an för, a da
 spara hon mesosten a blöte op'on a lag i vöta
 degn, da vart sa got jühbrö, da vart da deg, julbröd.
 [st-f!] sama som vört|brö|da, sa got vört|brö|fer H f
 en int nu för t_n. vörtbröd

Getmjölk användes att koka mesost av
 och då slogs lite konmjölk i för ostee blev bättre,
 lycktes det.