

5659

5659

Dialekt-

~~Landsmåls-~~ och Folkminnesarkivet  
Uppsala

DALARNA

Bjursås

Nord, E.H., 1933

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

32 bl.4:c

5659

L.L.

Exc.

Landsmålsarkivets frågelista I

I. Mjölkhushållning.

I. Olika slag av mjölk.

Mjölk: mjölk, mjölk / mjölken/, ta in mjölka! /tag in mjölken!/. Komjök, komjök och getmjök / getmjök/ användes till människoföda. Överbliven mjölk gavs åt grisar och kalvar. Stundom kunde man dock själv få försaka mjölk, då man hade så litet, att det ej räckte utom för uppfödninga av kalvar. Ursprungligen har man nämligen rekryterat ladugårdsbesättningarna med pålägg, varför det stundom förekom, att gårdsfolket fick knappa in på mjölken till kalvarnas favör. Att mjölk använt till andra ändamål, beredning av färg etc. är ej bekant, ej håller att borthållning av mjölk förekommit. Blev det något över utom husbehovet, gavs den ofta bort till fattiga bybor.

Råmjölk, råmjök. Därav skulle kalven ha en del. Det överblivna användes till kalvosst / kalvost/ och pannkaka. Det var de tre första målen, som räknades till egentlig råmjölk. Vanligt var att de närmaste grannarna fingo litet av denna. Gåvor och gengåvor.

Dalarna.

Bjursås.

E. H. Nord.

Ink. 7/4/1933.

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSAÅS

DAL.

Frgl. 1

Brdb.:  
Råmjölk  
f.

2.

Spenvarm mjölk kallades nysila / mjölk / nysilad mjölk eller söt  
mjölk / sötmjolk /, mjölksupe synes vara okänt i målet även-ledes  
synes ej traktering med sötmjolk förekommit vid byggandet av hus,  
vid bröllop eller andra tillfällen. Även synes silsup vara obekant,  
detta till skillnad från Boda, som kan traktera med en silspi.

Spene kallas spän, spenar för spän.

Med sötmjolk menas oskummad mjölk på vilken gräddbildningen  
ännu ej börjat.

Skummad mjölk kallades skummjölk  
~~xkøktxmjök~~

Kokt mjölk, koka mjölk. Men kokade mjölk på från föregående dag  
kvarbliven gröt. Förekom ofta då man ville ha litet mat lagad has-  
tigt, då karlarna skulle till skogen tidigt på morgonen o.s.v. Hin-  
na på kokt mjölk kallades hinna. Makunnan dänn / maka undan den /,  
kunde man bliva uppmanad, om man ej ville äta hinna.

Grädde: flötur / flötör / . Vi skull föll ha litet flötur å / vi  
skall väl ha litet flötör också /, kunde det heta vid smörkärning.

Självlöpt mjölk. Mjölk a löpna nu, / mjölk a skuri sä / mjöl-  
har löpnat nu, mjölken har skurit sig / . Sådan självsurnad mjölk an-

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURSÅS  
DAL.

Fgl. 1

Bodh.:  
skära v.  
refl.

vändes ej för hushållet utom vid stor fattigdom, den gick till fähuset. Filbunnk. Namnet finnes ej i annan användning än för mjölk, som det bildats grädde på. När man besökte fäboden, skulle man alltid ha filbunke och detta var mjölk, som fått stå någon tid för gräddbildning. Man drack denna ur mjölktråg och den som drack sist fick mesta delen av grädden. Om det nu var några stycken, som bjödos filbunke ur samma tråg, var man mera nödbjuden än vanligt. Den som drack först fick nämligen det sämsta, så gott som rena mjölken.

Mjölka ä magär / mjölken är mager/, hette det om svag och blå mjölk.

Självsurnad mjölk benämndes löpenmjölk /löpenmjölk/ men även surmjölk / surmjölk/. Denna gick till föjjsä / fähuset/ föjjsa /fähusen/, huvudsakligen till grisarna. Jag har ej fått något uttryck för, då mjölken är helt litet surnad.

Veterligt har ingen ört använts som tätämne. Hur man ursprungligen fått den, känner man ej till. I så gott som varje hem hade

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Fagl. 1

man tätmjölk, som man bevarade av från den ena gången till den andra. Blev den alltför sur, kunde man "förnya" den genom att i något mindre kärl taga något av den surnade mjölken och tillsätta nysilad mjölk. Om detta ej lyckades, så att man fick fullgod tätmjölk, fanns det alltid någon av grannarna, som hade dylik. Man bytte då åt sig litet emot samma kvantum nysilad mjölk.

För åstadkommande av ny tätmjölk avsågs det översta lagret, var ju grädde fanns, för det bästa. Därför tog man också av detta lager för beredande av ny tätmjölk. Vi sku sätta tätmjölk / vi skall sätta tätmjölk/ eller vi sku jörja tätmjölk / vi skall göra tätmjölk/, hette det, då man skulle åstadkomma sådan. Även benämningen långmjölk / långmjölk/ användes. Tätmjölken ansågs vara i bästa skick orörd, d.v.s. man rörde ej om den i kärlet innan man tog sina portioner.

Man hade tätmjölken i ovala flaskor ~~med~~ av trä, då man var stationerad i skogen för skogsarbete. Hemma i gården hade den ej någon särplats utan förvarades på samma plats som övrig mjölk.

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSA  
DAL.

Frgl. 1



I fäbodarna synes man ej annat än i undantagsfall använt tätmjölk.

Sedan mjölken skummats avtog man ett önskvärt kvantum, som skulle bliva tätmjölk. Mjölken uppvärmdes icke. Det var i regel så, att tätmjölk användes huvudsakligen under sommartiden. Blott en och annan hade året om, och på våren fingo dessa stå de övriga till tjänst med att byta i sötmjölk och tätmjölk. Fordomdags hade man huvudsakligen mjölktråg för mjölken, varför man kunde tillsätta tätämnet i ett dyligt. Hade man mycket mjölk, hällde man mjölken i träbytta, laggekärl, samt tillsatte tätämnet. Sedan grädden avskummats kunde man omedelbart sätta tjockmjölk, men detta var ingen regel. Under vintern hade man mjölken i ett mjölkskåp inom hus och under sommaren i en mjölkbod på gården. Och man satte tätmjölk endast för det dagliga behovet och ej som i Rättviksbygden, där man på våren, innan korna skulle till fäbodarna, satte stora kvantiteter tjockmjölk, som under sommaren förvarades i källaren och därför även kunde kallas källarmjölk, tjällörmjölk. På de vasseliknande bildningar, som uppstå i mjölkkärlet, synes man ej haft nå-

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BIURSÅS

DAL.

Fgl. 1

Ood. :  
tät-mjölke  
f.

got namn.

För att tjockmjölken skulle hållas i bästa skick, lämnade man den i görligaste mån orörd.

Den mjölk, som vid beredning till tjockmjölk misslyckades eller under förvaringen förändrades på så sätt, att tjockmjölksjäsningen övergick till ~~till~~ vanlig surmjölksjäsning kallades löpenmjölk / löpenmjölk/ och användes till svinens utfodring eller också tillsammans med annat köksavfall åt korna.

Under sommaren och ute på slåttern blandades ofta mjölk, skummad, och vatten tillsammans som dryck. Denna blandning kallades bländad /blanda/ och ansågs släcka törsten bättre än vatten samt innehöll även mera kraft.

Det ansågs vara lyx att tillreda tjockmjölk av oskummad mjölk, men det kunde dock förekomma.

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

Sötmjölk: sötmjölk. "Matordningen" i Bjurås var följande

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURÅS

DAL.

Fgl. 1

och obligatoriskt: På morgonen kokades välling av skummjolk och kornmjöl, på middagen potatis med sill eller strömming och på kvällen kornmjölsvälling, kokad i vatten och till vilken man åt skummjolk eller tjockmjolk. Hade man tillgång på mjölk, dracks skummjolk eller tjockmjolk till middagen, som var det förnämsta målet på dagen. Utom sill eller strömming användes också fläsk eller kött, stekt, till middagen. Dock ej samtidigt. Stektes eller koktes sill, då fick man varken fläsk eller kött till. Alltså endast en rätt för varje middag. Ibland saknades sovel. Då doppade man potatis i saltlake och åt bröd till. Och detta synes ha varit mycket vanligt i flydda tider. Bjursås karga jor har gjort, att man fått taga "skeden i vackra handen", som det brukar heta, då man nödgas äta vad som finns.

Uppkokt sötmjolk förtärdes nog huvudsakligen i fäboden, hemma på gården hade man ej råd dricka sådan annat än i undantagsfall. Grädde blandades aldrig i mjölken. Uppkokt mjölk användes ofta till kall gröt. Man skar då sönder gröten, som var mycket tjock,

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 1



fast, i lämpliga månsbiter och hällde den uppkokta mjölken, vilken saltats något, på gröten. Som gröten var kall avkyldes också mjölken fort, varför man kunde äta denna rätt omedelbart efter sedan mjölken påhållts. Koka upp mjölk på gröt! /koka upp mjölk på gröt/ kunde husmodern uppmanas till. Uppkokad mjölk på bröd var mera sällsynt. I fall man skulle ha en dylik rätt, slogs mjölken kall på det sönderbrutna brödet, och kallades mjölk<sup>å</sup>x~~ör~~ brö /mjölk och bröd/, ej soll som i siljanssocknarna. Frusen mjölk användes ej på färder annat än om man ej kunde bevara mjölken bättre än att den blev frusen. Några särskilda åtgärder för frysning av mjölk användes således ej. Om mjölken råkade frysa vid färder o.d. togs korken ur flaskan eller kärlet och den upptinades sakta framför elden i de öppna spisarna.

Man känner ej till att några rätter tillrets direkt av den i tråget förvarade, oskunnade mjölken, ej heller finnes någon benämning på gammalt, mycket surt fil, Sur<sup>å</sup> flötur /sura flötur/ var ett gemensamt namn för all sur grädde. Och ~~tråget~~ tråget i vilket

} Bodb.:  
på

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURSAS

DAL.

Frgl. 1

grädden förvarades kallades flöttrög.

Till jul och också till bröllop tillverkades sötosst. Att söt mjölk, tillsatt med löpämne, satts ut om vintern i kölden och, när is börjat bildas däri, vispats samt därpå ätits som en rätt är okänt.

Av råmjölk tillreddes kalvosst / kalvost/ och råmjölkspannaka / råmjölkspannkaka/. När man hade de öppna spisarna hällades mjölken, vid tillredandet av kalvost, i något lämpligt kärl, som sedan sattes i kokande vatten tills ostmassa bildats. Vid tillredning av pannkaka tillsatte man kornmjöl till råmjölken, som dock i såväl detta fall som vid tillredning av kalvost, i det senare fallet dock endast om mjölken var ovanligt tjock, tillsattes med litet vanlig mjölk. Och så gräddades som vanligt. Dylika rätter användes ej vid speciella tidpunkter utan efter att någon ko kalvat.

Man beredde även en rätt, som kallades ölosst /ölost/, vilken bereddes av mjölk och dricka. Man kokade mjölken och slog i litet svagdricka, varvid mjölken skar sig och man åt utan annan

Ordb.:  
Fråg n.

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURSAS

DAL.

Fgl. 1

tillsats. Ölsopa/ ölsoppa/ har kommit att innfatta flera rätter. Det var vanligt att gå till barnsängskvinnor med ölsoppa. Men så småningom kom föringen till dessa kvinnor att omfatta även en del andra matvaror, smörgåsar, vetebröd, kalvost m.m. Och all denna mat fick efter den ursprungliga ölsoppa heta ölsopa.

Ordb.:  
ölsoppa  
f.

Samma är även förhållandet med kärngrädde. När man fordom ~~gjorde~~ kärnade smör, tog man ~~lite~~ litet av grädden, då den var som tjockats och gjorde flötgås, smetade grädden på bröd och åt som en vanlig smörgås. Sedermera började man dock även taga av den kärnade grädden och blanda någon sked i grötmjölken. Och då fick även denna grädde namnet flötgås egendomligt nog!

Ordb.:  
flötgås  
f.

Några mjölkrätter, som åstadkommas därigenom, att sötmjolk både kokades och tillsattes med syräme äro ej kända, ej häller rätter, som åstadkommas genom uppvärmning eller kokning av självsurnad mjolk.

Den lösa, korniga massa, som vid kokning av vassla till mes smör steg till ytan kallades vitmisu /vitmesa/ och var en ontyckt

Ordb.:  
vit-mesa  
f.

rätt. Den åts enbart.

Förut beskrivna ölost användes i medicinsk syffte. Var man förkyld och hade ont i magen, ansågs denna rätt hälsobringande.

Att den tillretts för någon bemärkelsedag är obekant.

Av välling kokades åressvälling, klimpvälling & tjäckvälling / avredsvälling, klimpvälling och tjockvälling/. Vid tillredandet av avredsvälling lät man mjölken koka. Sedan man i ~~kall~~ kall mjölk irört lagomt kvantum mjöl, häl<sup>des</sup> detta i den kokande mjölken, var efter massan fick koka ytterligare en stund innan vällingen, som också kallades slätvälling / slätvälling/ var färdig. Klimpvällingen tillreddes på samma sätt men med tjockare "smet", som formades till klimpar, som lades i den kokande mjölken. Tjockvällings-tillredningen tillgick sålunda, att man rörde i mjöl direkt i den kokande mjölken. Denna välling kallades också för mamma, som väl i detta fall betyder dia. När barnen avvänjdes, kokades dylik välling åt dem, som ersättning för modersmjölken, därav namnet! Eller som ersättning för mamma, mor. Tjockvällingen synes ha gjorts gan<sup>ska</sup>

Bib.: av-  
reds-  
välling m.

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 1



tjock, stadig, ty det kunde förekomma, att man duppa /doppade/  
 däri. Man lade en klick smör i mitten av vällingsfatet, tog en sked  
 i "periferin" och doppade i det av värmen smälta smöret, vilket  
 i synnerhet barnen tyckte om. ~~Exsådantxfalk~~ Någon rätt tillverkad  
 av grädde, smör och socker fanns ej, ej håller någon rätt i vilken  
~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~  
 fårmjolk ingick. Till all välling användes kornmjöl eller om detta  
 tröt, mjöl av blandsäd, korn och havre, aldrig ärter eller råg.

### III. Mjölakens förvaring.

Under vintern förvarades mjölken inne i dagligstugan i  
mjölkskåp / mjölkskåp/. På sommaren i klädstugu / klädstugan/ eller  
 i särskilda mjölkbodar i gården, mjölkbö. Även i fåbodarna hade  
 man mjölkbodar till skillnad mot siljansbygden, som hade små mjölk-  
 stugor, halvt nergävda i marken. I mjölkskåpen hade man pinnar för  
 mjölkträgen, som hade dörr. Herne vid gården kunde man också ha  
mjölket i något uthus, som kallades lir /lider/, lirö /lidret/,  
som kallades så utan att vara lider. Det kunde vara ett hus lik-  
 nande övre Dalarnes kåve, vilket namn ej finns i Bjursås. Man sy-

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
 E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 1

Ordb.:  
 mjölke f.

?



nes ej ha uppfört något hus särskilt för ändamålet utan använt sig av det uthus som bäst passade för ändamålet, varför även en del andra saker kunde inhysas i detsamma. Några anordningar för att hålla luften i byggnaden frisk funnos ej. Men som uthusen i regel äro glesa, blev det antagligen nog luftväxling. Mjolktrågen ställdes på i mjölkskåpet inborrade pinnar, vilka pinnar stundom kunde gå genom skåpets bakgavel och in i väggen, emot vilken skåpet placerades, detta för att få säkert fäste för pinnarna. Smör, ost och mässmör förvarades i samma byggnad men i ett särskilt skåp intill mjölkskåpet. Någon särskild konstruktion på dessa synes ej ha funnits. Man tog vad man hade.

Kärlet som man mjölkade i kallades stavu /stäva/, ett mindre runt laggkärl med en hög stav som handtag.

Sil /sil/ användes vid mjölkens uppsilning. Den var av trä och rund och avsmalade ej nertill. Troligen inköptes de från Våmhus. Silduken var alltså lika stor som asken. En gammal gunna minns, då silduk av tagel användes, tagäl. Denna gjordes ren medelst hett

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURSÅS  
DAL.

Fgl. 1

vatten, som händes genom densamma. Då silen icke var konisk och sålunda ej hade något stöd mot mjölkkärllets bräddar, höll man ofta i den med ena hande och slog i mjölken med den andra. Eller också lade man ett par pinnar på mjölkkärllet som silen ställdes på.

Mjölken silades i regel i tråg. Det synes ej ha dugt andra tråg än av al, alldör, vilka icke gävo någon träsmak åt mjölken. Mjolktrågen i fäboden och hemma voro lika, man tog ofta av husets förråd till fäboden. Ofta förfärdigades dock mjolktrågen i fäboden under höstkvällarna. Utom dessa användes också tråkappar, kappu /kappe, kopp/ av samma träslag, som användes att äta gröt och välting ur.

Ränn ner litet mjölk / ränn ner litet mjölk! / kunde det heta. Man använde därvid handen, som motade grädden, varför mjölken fick avrinna mellan trågbrädden, på tvärsidan och handen, varvid öjölgrädden blev kvar och händes sedan i en lökbytta, laggekärlsämbar med lock. I en dylik rändes också mjölken. I en del fall förekom det att grädden händes direkt i kärnan, men en ordentlig hus-

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Fgl. 1

moder hade särskilt kärl för grädden. Kärnholken skulle ju diskas och även torka ordentligt mellan varje kärning. Den kvarblivna gräddranden skrapades bort, ofta med tunnageln och gavs åt barnen, såvida sådana funnos. I annat fall höll husmodern själv till goda med densamma. Något särskilt namn i målet synes denna gräddrand ej haft. I äldre tider kände man ej till någon skumslev.

Mjölkrågen rengjordes i hett vatten och med gräntvaga / gräntvaga, gjord av smala gränkvistar, som numera efterträts av rotviskor. Gräntvagorna voro längre än nutida rotviskor och i kvastform. I hemmet ställdes rågen under vintertiden att torka i den stora öppna spisen, på sommaren mot någon södervägg, vilket även var förhållandet i fäboden. Att mjölkrågen svängts i luften för att torka är okänt.

Att mjölkprodukter förvarats ute i nedgrävda tunnor eller på annat sätt är ej bekant.

#### IV. Bredning av smör.

Smör: smör. Smör tillverkades ej av annan grädde än den av k

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 1

komjolk erhållna.

Kärna, tjärna. Därmed menades holken som man kärnade i. En 72-årig gumman minst tjärnhålk av urholkad trädstam. Annars kommo kärnholkarna, som voro runda, bandade och laggade troligen från Våmhus, som även här sålde laggkärl. Kärnor funnos av olika storlekar, små för småbönder och större för större jordägare. Namnet getholk är obekant. Något hål för vasslans avrinnande har ej funnits. Kärnstaven kallades tjärnstavön och dess nedre del för kössa / kors /, kössa / korset /, då det ju var format som ett kors. Kärnstaven var alltid av trä, själva staven i regel av gran och korset av björk. Al var för svagt virke för ändamålet. I korset borrades hål så att staven nätt och jämt fyllde hålet. Så kilades staven fast underifrån. Något särskilt slags trä användes ej vid kilningen, björk var dock vanligast. Under korset och i kilningen bildades liksom ett huvud, som skulle sticka ut från staven en eller ett par cm. Efter detta huvud syntes sedan märke på botten av kärnholken. Vid kärnad<sup>n</sup>et stod man i närheten av spisen i vanliga

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURÅS

DAL.

Frgl. 1

fall. Annars kunde man också placera sig var som helst. Några mekaniska anordningar för kärnandet, såsom trampor eller annat äro ej kända. Hade man endast litet grädde, vispade man ihop grädden till smör. Vi ska fål vispa ihop en smörklimp / vi skall väl vispa ihop en smörklimp. Man fick härvid vispa åt vilket håll som helst.

Det finns för övrigt en historia om en annan smörkärning, som för ett 30-tal år sedan cirkulerade runt i Dalarna. En man skulle till skogen på någon vecka. Han hade dock ganska litet förtroende för sin hustru, vilken synes ha älskat fler än mannen. För att konstatera hustruns trohet placerade han före skogsresan ett kärll med grädde under sängbottnen. Så fäste han ett snöre i sängbottnen och band fast en sten däri, så att denna ej räckte ner till grädden men nära nog. Mannen beräknade att stenen skulle nå grädden om det blev stor påfrästning på sängbottnen, och grädden skulle då lämna märke på stenen. När nu mannen återkom från sin skogsfärd, befanns att grädden förvandlats till smör! Jag svarar dock ej för historien.

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 1



ens sanningsenlighet.

Man synes ej ha varit så vidskeplig av sig i Bjursås som i övre Dalarna. Då kärningen misslyckades, ansåg man det var fel på grädden. En del kor ha jämt dålig grädde och en annan del, eller de flästa få dålig såväl mjölk som grädde, då de sina för blivande kalvning. Varför man ej håller synes ha vidtagit några besvär-gelser eller annat för att avhjälpa felet. Några bruk ytterligare för att kärningen skulle lyckas bra äro ej håller kända. Ej håller någon benämning för det regelbundna ljud, som uppstår av takten vid kärnandet.

Då grädden vid kärningen börjar ~~bryta sig~~, bilda små korn, heter det: flöton a bryti sä nu, flöton bröt sä på en gång / grädden har brutit sig nu, grädden bröt sig med det samma / kan det heta då det fort blir smör. Man hade sällan råd bjuda annat än gårdens folk på flötgås, kärngrädde. Men isynnerhet barnen i huset skulle smaka grädden, som då medelst träsked östes upp i en träskapp, mindre träskål, som barnen antigen gemensamt fingo äta ur eller från

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 1

Godt i  
bryta v.  
refl.

vilken grädden togs och breddes på bröd. Där man hade gott om gräd-  
 de avtogs <sup>därav</sup> så att varje familjemedlem fick en sked eller två till  
 grötmjölken, vilken i så fall var kärnmjolk. All grädde, som togs  
 vid kärningen kallades flötgås. Kärnmjölken slogs i lämpligt kärl  
 och användes av husfolket till gröt och till att dricka av. Hade  
 man mycket kärnmjolk gavs sådan åt grisarna.

Ordb. i  
 flöt-gås f.

Efter kärnadet sköljde man flera gången smöret med kallt vat-  
 ten. Man ältade smöret i smörtråg / smörtråg/ ett tråg av samma  
 form som mjolkträgen men större. I detta knådades smöret till det  
 blev väl blandat samt saltades, varvid saltet ältades in i smöret  
 omsorgsfullt. Du ska mänt smör! / du skall mägta smöret/ kunde  
 en bli uppmanad till. Man använde sig härvid ej av några redskap,  
 utan man ältade med knuten näve.

Saltet var en historia för sig. Det fanns nämligen ej annat än  
 grovt salt, smutsigt och otrevligt. Därför tvättade man och torka-  
 de det, varefter det maldes sönder på en sten, salthäll lades det  
 på och gnuggades sönder med en mindre sten. Det synes ej funnits

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
 E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Fagl. 1

annat namn på smörklimpen än smörklimp.

Några smakbitar av det nykärnade smöret brukade icke bortskänkas.

Det knådade och saltade smöret packades i fäboden i en smörbytta /smörbytta/, som också kallades lökbytta /lockbytta/. Denna var oval, laggad och försedd med lock och voro av olika storlekar. Byttor, arbetade i ett stycke, mins man ej. Om ej allt detta smör behövdes för husfolkets behov såldes stundom hela byttor till Falun. Man förvarade dem annars i mjölkboden hemma på gården eller i klädstugan. När man kärnade i hemmen, fick man i regel ej större klimp än att den kunde läggas på ett fat eller tallrik, som även förvarades i klädstugan eller i mjölkboden, varifrån man tog in av smöret vid behov. Smörbyttorna förvarades tomma i källersvalen för att ej bliva otäta. Bjursås synes alltid haft körbara vägar till fäbodarna, varför sovlet transporterades med häst och kärra. Varom inte bars det hem i skinnsäcken. Några bestämda tider för sovlets hemhämtning förekommo ej. Var och en tog hem sitt, då det

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 1

passade.

Några särskilda anordningar för smörets utsirande och uppläggning vid högtidliga tillfällen synas ej ha funnits. Smörklimpen framsattes som den var och dessto större han var, dessto bättre. Att julljus förekommit i smöret har ingen sig bekant.

Smöret, som man på färder behövde förvarades i smöraskar / smöraskar/. Man hade sällan smör utöver behovet, men om det någon gång blev något över, såldes detta till Falun, detta såvida ej någon granne behövde och kunde köpa smöret.

#### V. Beredning av ost.

Ost, osst. Någon annan benämning synes ej ha funnits. Vi ska f81 jär osst nu! / vi skall väl göra ost nu! / Av ost förekom sötosst / sötost/, tjännmjölkosst / kärnmjölksost/ och sötmjölksosst / sötmjölksost/. Ostarna gjordes i fyrkantsform och av ko- och getmjölk. Ordet ost ingick ej i nann på bakverk.

Ysta. Några ostnamn utöver de uppräknade synes en ha förekommit, ej håller ostar vid vilkas tillverkning inmängdes ett sönder-

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURSÅS  
DAL.

Fagl. 1

knådat ostämne från tidigare käsning. Parvis tillverkade ostar, vitost och rödost förekommo ej häller.

Ost tillverkades endast av komjolk <sup>och i enstaka fall av getmjölk</sup> och i regel av oskummad mjölk. Någon enstaka gång kunde man tillverka ost av oskummad mjölk, såsom t.ex. av sista målet i fäboden före hemfärden. Och denna ost kallades sötmjölksost / sötmjölksost/.

Ost i kakform, utan korg, synes ej häller ha förekommit.

Osten formades i ostkärl /ostkär/ av trä i fyrkant i storlek omkring 6 ggr 9 tum. Storleken varierade dock. Höjden var 4 a 5 tum. Dessa ostkär tillverkades av varje händig man. Fanns ej någon sådan i gården anlätades snickare eller närmaste granne, som var händig i träslöjd. Ostmassan togs upp med händerna och pressades ner i ostkärlet, som hade lös botten, varför ~~ost~~ osten bekvämligt sedermera kunde tagas ur formen.

Ostlöpe, lössvatn fick man av kalvmagar, som tillvaratogs. I desamma spändes en vidja eller kvist, så att den närmast fick formen av en fårbog. Den saltades och fick torka, varefter den, el-

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Fagl. 1



kler någon del därav lades i vatten. Efter någon dag var ostlöpet färdigt för användning.

Ä a löpna nu! / det har löpnat nu/, ä löpnar innt / det löpnar inte! /

Man hällde mjölken, varav ost skulle göras i en träbytta eller, i större gårdar i en vattså. En del av mjölken värmdes upp till kokpunkten i en gryta, vilken mjölk sedan hälldes i den kallare mjölken så att hela mängden fick en värmegrad av styft kroppsvärme, omkring 40 grader. Så inhölls ostlöpet och om detta var av bra beskaffenhet bildades ostmassan om några få minuter.

Den löpnade massan kallades osst / ost/. Man hade löpmagarna eller någon del därav förvarade i en flaska, vars hals avslagits.

Och från denna flaska hälldes ostlöpet i mjölken. Efter användningen kunna man lägga i ytterligare någor av kalvmagen samt fyllde på vatten för nästa ystning. De gamla "förbrukade" ostmagarna i flaskan fingo ofta ligga kvar under flera ystningar innan de kastas bort. Man trodde att "löpkraften" satt i dem länge och att man

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURKAS

DAL.

Frgl. 1

ej behövde lägga i så mycket av ny kalvnage om det fanns kvar av de gamla.

Ostmassan togs alltid upp med händerna, med vilka man kramade ur så mycket vassla som möjligt innan ostmassan pressades ner i ostkärlet, vilket också skedde med händerna. Något ostkläde har ej förekommit. Ostkärlet hade man i en ostränna, ett urholkat trästycke med hals för avlopp av vasslan. Något lock till ostkärlet användes ej. Av den utpressade vasslan kokades messmör eller också gavs den åt kor och grisar.

Osten torkades först i solen eller på ungshyllan. Därefter lades den ner i en lockbytta, varvid man saltade bra mellan varje ost. Sedan fick osten ligga så och lagras en tid, beroende på tycke och smak eller hur snart man behövde osten. Denna lagring ägde rum i källaren. Genom lagringen blev nu osten mjuk och aptitlig samt användes till sovel. En del ost lagrades dock ej alls. Den torkades ordentligt, varefter den användes. Detta särskilt i mat-säck, i vilken man ej ville ha alltför mjuk ost. Ostmassan skulle

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 1

kvarbliva i formen omkring ett halvt dygn för att taga form, Gam-  
 mal ost, efter saltningen och nedläggning, kunde endast bevaras  
 några månader. Man lade i regel in den på våren och åt av den un-  
 der sommaren, hämtade upp för dagsbehovet. Ofta kom det dock mask  
 i den, som gjorde den oätlig för de flesta. Det förekom även att  
 man åt osten färsk, d.v.s. så snart den tagits ur ostkärlet.

Den mjölk, som erhöles kvällen och morgonen före flyttning från  
 fäboden blev förut nämnde sötmjökost. Man försökte bättre än van-  
 ligt krana ut vasslan, varför denna ost kunde tagas ur kärlet ett  
 par timmar sedan det ystats. Därav blev dock formen på denna i hast  
 tillverkade ost sämre, den verkade svälld.

Några minnen av gemensam osttillverkning har man ej.

#### VI. Beredning av messmör.

Messmör, missmör. Den vid ystningen överblivna massan, misu  
 ett par timmar  
 kokades ~~tre timmar~~ timmar. Den genom kokningen uppkomna, tjock-  
 flytande massan, tjäknisu förvarades ~~sedan~~ för ytterligare kok-  
 ning, detta särskilt i fäboden, där man stundom fick ysta flera

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
 E. H. Nord. 1933. BJURSÅS  
 DAL.

Frgl. 1

Ordb.:  
 tjock-  
 mesa  
 f.

gångrer innan man fick nog stort slutgiltigt messmörskok / mes-  
smörskok/. Tjockvasslan kunde förvaras i en träbytta, som dock ej  
hade något särskilt namn på grund av innehållet.

Messmörskokning förekom i ringa utsträckning i hemmen. Flertalet  
hade ej mera mjölk än för hushållet. Hade man överskott gjordes  
ost och messmör, i annat fall inte. Därför kokade man messmör, då  
man han något att koka av. Sällan dock utom husfolkets behov. Ha-  
de man mera mjölk än vad som behövdes för att hålla husfolket med  
ost och messmör, bars den överblivna vasslan till korna eller gri-  
sen. I fäboden blev ~~en~~ förhållandet annorlunda. Här gjorde man ost  
av all mjölken och även ~~ox~~ messmör av vasslan och utfördes alltid  
av valljonet och i stugan. Eldhus synes ej ha förekommit i Bjurs-  
ås. Varje kreatursägare hade sin särskilda messmörsgryta, en stor  
järngryta på tre ben, i vilken messmörret kokades. På grund av gry-  
tans storlek hade man också särskilt stora slevar för att röra om  
massan mes, missislev/ mess- eller vassléslev/. Att besökande bru-  
kade bjudas på att skumma vasslan eller slicka sleven är obekant.

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURÅS

DAL.

Figl. 1

Ordb.:  
mes-  
slev f.

Men man brukade ösa upp någon slev åt dem av det vid kokningen bildade skummet, vitmisu, vilket uppskattades.

I fäboden kokades vasslan till ~~tvåxetikaxkonsistensxvännax~~  
~~ixgenxänxläsara~~, tjäckni<sup>u</sup>, varav kunde sparas ihop från två och tre kok till den egentliga messmörskokningen.

Det tjockare messmöret formades i någon träkappe /träköpp/  
på så sätt att man lade i densamma en linnelapp, detta innan man hällde i messmöret. När massan sedan stelnat ordentligt kunde man med linnelappen lyfta ur messmöret, som då hade koppens form. Getost, som anses mycket förnämlig, har tillverkats i mycket ringa utsträckning.

När man bakade limpur / limpor/ hade man i degen gärna litet messmör, varigenom limporna ansågos bliva smakligare.

Uppteckningar från Bjursås av E.H.Nord.

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 1



Tillägg till frågelistan: Mjökhusållning.

Dalarna

Bjursås

E. H. Nord

ink. 12/4 33

1/ Samtliga uppgifter hämtade av änkan Karin Andersson, 72 år gammal samt hennes några år yngre syster, Holmbacke~~k~~, Bjursås. Detta vad som gäller såväl frågelistans svar som tillägg.

2/ För spenvarm användes ordet spänvarm. Bjursåsmålets skillnad på a och ä är i de flesta fall så liten, att man har svårt att avgöra vad som är rätt.

3/ Formen unn~~n~~ för unn~~n~~ är fel. Skall vara unn~~n~~ unn~~n~~ för unn~~n~~ / unn~~n~~ för unn~~n~~/. Ovan, h~~ä~~ja, d~~ä~~ja, n~~ö~~la ex. n~~ö~~lavinnd / Ovan, h~~ä~~dan, d~~ä~~dan, n~~ö~~dan ex n~~ö~~danvind/. I orduppgifterna jag fick står n~~ö~~la, vilket är fel, detta såvida det en avser "nälen".

4/ Litet skall vara lit~~ä~~ och ej lit~~ö~~. sur~~ö~~ och k~~ö~~ss~~ö~~ / sura och korset är dock rätt men även sur~~ä~~ / sura / förekommer.

5. Ordet fäboden skall "läggas bort".

6. Löppänmj~~ö~~lk / löpenmj~~ö~~lk / är nog vanligare än löpänmj~~ö~~lkj~~ö~~lk men även det senare förekommer.

7/ Änkan Karin Andersson erindrar sig verkligen ordet f~~y~~s för fähus. F~~y~~s~~ö~~ / fähuset /, f~~y~~sa / fähusen /. Detta bestyrker mitt på-

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Fgl. 1

stående, att det vore bra att ha Magnevills ordbok för utfrågandet av gamla benämningar!

8. Det skall vara vi skä / vi skall/ i stället för "vi sku".

9/ Jag tror ej jag skrivit om någon särskild mjölkbod på gården. Utan ett uthus<sup>t</sup>.ex. siljansbygdens kåve, som lämpade sig för mjölkbod, ett halvmörkt uthus, som kunde vara nästan vad som hälst ursprungligen. Särskilda mjölkbodar synes ej ha byggt för ändamålet, man tog vad man hade. Forna tiders Bjursås synes nämligen ha varit åtskilligt fattigare än siljansbygdens kommuner. Detta frångår upphörligt vid utfrågningar.

10/ Såvida jag ej missminner mig allt för mycket, skrev jag, att matordningen i Bjursås var: välling till frukost, potatis till middag och gröt till kvällen, vilket även mina bevarade anteckningar bestyrka. Jag kan ej tro, att jag glömt gröten?

11/ Tillverkningen av sötost var ganska enkel. Man kunde sila mjölken direkt i grytan, tillsatte litet ostlöpe och lät osten koka en god stund. Därefter östa man upp portioner åt varje familje-

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Fgl. 1

medlem och sötosten åts med sked.

12. Ordet ölspa eller ölsp~~a~~, båda varianterna förekomma men mest det förra, synes vara rätt. Ordet ösj~~a~~ /ölsoppa/ synes ingen känna till.

13. Ordet sil har felaktigt råkat få tjockt l.

I samband med mjölk och grädde meddelar Rällsjö Erik Anderse-  
son, Bjursås /naturligtvis skrivs han nu för Erik Rällsjö/, att man  
ofta drog av gräddhinnan på mjölk med fingrarna och höll sedan gräd-  
den med fingrarna medan mjölken avhålldes från mjölktråget. Och om  
man ej var säker om vilken mjölk i trågen var gamlast, stack man  
fingrarna i grädden i trågen, slickade sedan av fingrarna för att  
känna vilken grädde som var surast.

14. Ordet gräntvagu /gräntvaga/ synes vara rätt. Formen "gränn"  
har jag ej kunnat finna.

15. Jag har ej funnit någon annan form än tjärna /kärna/. Men  
även här liknar uttalet ett mellanti<sup>g</sup> mellan tj~~ärna~~ och tjärna men  
a:et hörs eller framträder tydligare än a.

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 1

16. Såväl Vänjansfolk som "Vämhusar" sålde laggekärl till Bjursås. Men dylika tillverkades även inom socknen. I Finnbo lär man således ha gjort bra laggekärl.

17. En liten träskål heter kappa.

18. För knåda smör har jag skrivit ~~ä~~ männta, Skall vara männta  
68  
Jag har här glömt teckner för ng-ljudet.

19. Skall vara l8kkbyttä med två k:n.

20. Man hade ej så många getter, att <sup>man</sup> enbart kunde tillverka getmjölksost. Men det kunde understundom hända, att man fick någon getmjölk över, getmjölken skummades aldrig, och då blandade man den med komjölken, <sup>k</sup>summad, vid osttillverkning.

21. Ostkärl är den vanliga felstavningen. Skall vara tjärl

22. Angående ordet löpnä, löppnä, av vilka båda formerna användes, står jag verkligen tveksam om det skall vara ö eller ö. Om ordet kommer impulsivt, då blir det en mellanting mellan dessa båda uttal. Och om man frågar, hur det verkligen uttalas, då blir det båda uttalen. Bjursås har verkligen "orenare" uttal på många ord än t.ex.

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURSÅS  
DAL.

Rättvik-Boda. Och mången gång är det svårt, att finna det rätta.

Målet är ej på långa när klart och tydligt!

Enligt vad Rällsjö Erik meddelar, talas med "Leksan<sup>d</sup>sinslag" i byarna Rällsjöbo, en del av Gopa, Lindbo, Sägsbo, Sörskog, Andersbo och Finnbo.

Mest brett och grovst sade en gumma intill Bjursås kyrka att Rällsjö Erik Andersson i byn Bjursås talade. Han skulle ej ha tagit något som hälst intryck av "förvildningen" i målet. Han är visserligen endast 62 år gammal, men en hedersman, vilken jag tror blir till god hjälp vid uppteckningarna. Detta hälst som han är mycket intresserad av saken.

Uppteckningar från Bjursås av E. H. Nord, Boda.

Landsmålsarkivet Uppsala 5659  
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 1