

8428

8428

DALARNA

Siljansnäs

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

16/5 1935

Mattsson, Håll Nils, 1935

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

25 bl.4:o

8428

L.L.

Exc. av T.Persson

Mjölkhushållning.
(Uppst i Siljansnäs)

Dalarna.
Siljansnäs.
Häll N. Mattsson.
Ink. 16/5/1935.

I. Olika slag av mjölk.

Mjölk: mjölk + (mjölkthjä). I best. form kan, vid vårdslöst tal, $\frac{1}{2}$ bortfalla t. ex. mjölkthjä. Kunna allmän benämning på mjölk är obekant. Den mjölk som användes till människoföda är komjölk - kü. mjölk och getmjölk = jät. mjölk +. Mjölk användes även till djurföda t. ex. åt kalvar och smågrisar, hundar och katter m. fl. Att mjölk användes till andra ändamål eller bortkålles, förekommer vanligen ej.

Råmjölk: rå. mjölk + kokas till ost (jfr sid.) och användes på rå sätt till människoföda. Delvis ges den också till

den nyfödda kalven.

"Spenvarm mjölk" har ej särskild be-
nämning. Beteckning för "spenvarm" =
spön - varm. "mjölkkrupe" eller liknande
beteckning för nysilad, spenvarm, ännu
skumbelagd mjölk, finns ej. "Nysilad
mjölk" = ny - sila mjölk gavs särskilt åt
småbarn och katter. Någon traktering
av nysilad mjölk f. ö. är ej bekant. Där-
emot var det vanligt att den som kom på
besök i ett fäbodställe medan valkullan
var där med kreaturen, blev bjuden på
fil - bunyk m (- bunntjän) jfr sid. 7

spenvarm

Landsmålsarkivet Uppsala 8428
Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS

DAL.

Figl. 1

filbunyk

Sötmjölk: söt - mjölk f avser "mjölk på
vilken gräddbildning ännu ej börjat, eller
ibland helt enkelt "oskummad mjölk".

Beteckningar för "skummad mjölk" = räm.

mjölk f, skum-mjölk (yngre).

"kokt mjölk": koka mjölk, öpp-koka mjölk (= uppkokt mjölk). Beteckning för "hinna (på kokt mjölk)": sinna n (sinnä) t. ex.

skinn

sinnä på mjölk (= hinna på mjölken).

Grädde: flötär (flötänä). Ordet förekommer alltså endast i flertalsform. Ordet fil förekommer endast i sammansättningen

fil^{ny} / obef.

fil-besyrsk m (se föregående sid.), som avser "mjölk med gräddbildning". Den, som blev bjuden på fil-besyrsk, fick alltså en skål mjölk med grädde ovanpå.

Benämning för "självlöpt mjölk": gfösdär mjölk f; för "mager mjölk": bfä' mjölk, tönn mjölk.

gluddes-
mjölk

Beteckning för "själverunnad mjölk": sür mjölk f. Beteckningar för själverunnad

mjölk i olika stadier, äro okända. Självsurnad mjölk användes till människoföda utan särskild tillagning eller också ges den åt kreatur.

Genom tillrats av jäsämne förändrad mjölk: tätt-mjölk f. Beredning av tätmjölk tillgick så att en eller flera mjölkedrar tätmjölk tillattes nykilad mjölk i en skål e.d. Inom ett dygn var den färdig, varefter man gjorde en ny omgång o. s. v. Tätämnet var allra bäst om det togs av nytt tätmjölk. Tätmjölk var en vanlig rätt och man var angelägen att passa på så att tätämnet ej förgicks. Om detta tog slut i gården, gick man till granngården eller ibland till en annan by och fick tätt-mjölk. Då man fått tätmjölk i en gård, fick man ej tacka därför

tätmjölk

Landsmålsarkivet Uppsala 8428
Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS

DAL.

Frgl. 1

ty då kunde det hända att int ä vill bi' (= att
det ej tjänade sitt ändamål). Om man ej
kunde komma över tätmjölk, användes
i stället till tätämne en ört s. k. tätth- tätmjölks-
mjölk-blad n. (Sagesmannen har dock själv blad
aldrig lyckats erhålla tätmjölk på detta sätt).
På färder i skogen, på slätter o. s. v. förva-
rades tätmjölken i laggad träflaska s. k.
mjölk-flaska af samma utseende som
de mjölkflaskor, som äro beskrivna från Soll.
eller mjölk-kagg n (= mjölkhagge). Hemma i kagg
gården förvarades tätmjölk i skålar eller, de
tider då korna vistades i fäbodarna och man
märkte förr sig med större lager, i större
kärll, kagg, kärnholk o. d. förvarade i
källaren eller på annat svaltt ställe.

Tätmjölk tillverkades i regel av oskummad

6

mjölk. På senare tid, då mjölk lämnats till mejerier, har man ibland gjort tätmjölk av skummjölk. Tillvägagångsättet är därvid lika med ovan beskrivna, endast med den skillnaden att skummjölken uppvärmes innan tätämnet tillsättes. Benämningar för vasseliknande bildningar, skumhinna, fällningar o. d., som bildas i tätmjölk är obekanta.

Mjölk, som vid beredning till tätmjölk misslyckats eller under förvaring övergått till vanlig surmjölksjäsning, kallas sürmjölk eller glöddärmjölk och användes även i detta tillstånd ofta till "grötsovel" o. d. eller också gavs det åt kreatur. När mjölken på så sätt mist sin karaktär av tätmjölk, säges den ha blivit sör.

7

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

Rätter av sötmjölke varo bl. andra mjölk-
sall m (= sötmjölke och bröd) och mjölk-välling m
(jfr beskrivning om "Matlagning"). öpp-koka
mjölk (= uppkokt mjölke) äts med kall gröt eller
bröd. "Frusen mjölk" = mjölk-is m medfördes mjölk-is
vintertid på skogsarbete, kolning o. d. För
frysning hölldes mjölken i en bleckbunk o. d.
där den fick frysa till is och sedan tinas =
tidas lös vid brasan. Det blev på så sätt tida
en slipstensformad isklump, som kunde
fraktas i en säck. När mjölken skulle an-
vändas, högg man av ett stycke med yxor
och smälte i en gryta. "Mjölkhisen" förvara-
des vanligen i en snödriva vid skogskojan.
fil-buzuk m (jfr sid. 2) förtärdes på så

sätt, att ett brödstycke doppades i den grädd-
täckta mjölkskålen och äts tills grädden
var slut, varefter man drack ur mjölken.

"Mjölkrätter, beredda genom tilläggning av
löpämne": ist m (= ost) jfr närmare här om
under kap. V.

Råmjölk kokas till ost, s. k. råmjölks-ost ^m råmjölksost
direkt utan tillägg av löpämne.

gryn-ost m (= rätt, som åstadkommes genom gryn
att mjölk tillättes med syräme och värmas
eller genom att självsurnad mjölk uppvärmas)

"Rätt av mjölk med tillägg av öl eller dricka:

8½ - stoppa † (jfr om "Matlagning").

flöt-gås † (-gäv) (= smakbit av kärngrädde
= tjörn-flötär, som gavs på ett brödstycke kärnad-
då grädden under kärnandet var som flötär
tjorkast. jfr s. 16

Rätter av mjölk eller gräddde med tillsats
av mjölk- eller rätter, vari fjärmjölke ingått,
äro ohända.

III. Mjölakens förvaring; gräddbildning.

Stemma vid gården förvarades den nyfilade
mjölken på en s. k. mjölk-ill f inne i stugan mjölkhylla
& fäbodarna hade man en särskild mjölkkam-
mare, sammanbyggd med stugan, där mjölken
förvarades (jfr om "Fäbodvären").

Vid mjölkning användes s. k. mjölk-sta-
ven (= lagghärl med ett öra) av samma typ
som användes i Loh.

Så man skulle sila = sil mjölken använ-
des mjölk-sil = med silbotten = sil-botten av botten
tagel eller fin metallduk. Vid silningen höll
 silen med vänstra handen över kärlet, vari

man silade och med högra handen höllde man mjölkstävans innehåll genom silen.

Benämning för (kär) i vilka mjölken silades upp: trög n (tröjå) trögänä pl, mjolk-träg
 trög n (= kär av en urholkad trästam, av ungefär samma typ, som är beskriven från Soll.);
skäl f (skäljå) skäljänä pl (= svarvad träskål) skäl
mjolk-skäl f (= skål, vari mjölken silas);
käpp m (= mindre, svarvad skål). Mjolkträgen käpp
 hade i medeltal en längd av 18 tum och en bredd av 10 tum samt hade, i motsats mot skälarna på Soll., i vardera ändan en utstående kant och liknade därför ett litet baktråg. Den svarvade mjölkskålen hade en diameter av omkring 12 tum. Mjolktråg och skålar förfärdigades av björk eller al, ibland av utväxter på björk, s. k. knöta f, varav nam- knöta

net knöt-skåp f. Mjölkskålar hemma vid knötskål
gårder och mjölkskålar; fäbodarna var
lika. De mindre träkopparna: kappänä an-
vändes till malkopp = mät-kapp m eller till
kätt-kapp m (= malkopp för katten). "Kattkoppen"
var ej mycket större än ett vanligt kaffefat.

Att "skumma": ränna va mjölken, tillgick
fordom på så sätt att man med lillfingret
eller kanten av handen "höll mot" grädden
så att den blev kvar i skålen då man häll-
de ur mjölken. Mjölken hälldes vanligen di-
rekt i ostgrytan, om man skulle göra ost av
skummjölken eller, i annat fall; ex s. k. mjölk-
bytta. Grädden hälldes i kärnholken, varvid
skålen "slickades" med fingret för att allt
skulle komma med. När mor "rännat" mjöl-
ken, brukade barnen kappas om att få slicka

grädden av hennes hand och även av skå-
len. Gräddranden (benämning obekant); trä-
get, skrapades av med tumnageln. Skim-
slev f har ej varit känd förrän på sena-
re tid.

tvätt skåläna (: rengöra mjölkskålarna).

Därvid användes en grankärve: grän-tjävrr (ä)

Rengöringen av skålar föregick sommar-
tid vanligen vid en elduta ute på gårds-

planer, där vatten värmdes i en kittel. Skå-
larna diskades i det varma vattenet, sköljdes

i kallt vatten och stjälptes på en sten eller
ett bräde på marken för att själveturka.

När skålar diskades inne i stugan, stjälptes
de på ett säte e. d. vid spisen för att turka.

När skålarna torokat stjälptes de i hög i en
skåphylla: skåp-ill f tills de skulle använ-

Landsmålsarkivet Uppsala 8428
Häll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS
DAL.

Frgl. 1

das på nytt. Säljs från så skåfa (= stjälpas från sig skålen).

I fåbodarna förvarades mjölkprodukter; mjölkhammaren och hemma vid gården, i vissa fall, i källaren.

IV. Beredning av smör.

Smör: smör n (smörä). Annan benämning på smör är ej känd. Smör tillverkades undantagsvis även (av getmjölksgrädde) (jät-smör n).

smöo

Det älderdömliga sättet att kärna smör i "starkärna" = tjörn-slk m (-sljtjän)-slkar pl kärnholk är fortfarande mycket vanligt och det är först på senare tid, en och annan bördat använda smörkärna = smör-tjörna f av annan konstruktion. Kärnholken är ett lagghärl av sam-

Landsmålsarkivet Uppsala 8428
Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS
DAL.
Frgl. 1

ma typ som användes i Soll. (jfr om "Lagg-
 kärletillverkning"). Den var ibland försedd
 med ett hål, s. k. tapp-öf n, vid botten, var-
 igenom varslan tappades av innan kärnan-
 det började. "Kärnstav": mälla f var alltid
 av trä och nedtill försedd med ett kors-
 = kärs n, som var utskuret i olika mönster,
 berovende på tillverkarens tycke och smak.
 "Kärnstaven" gjordes helst av gran som ej sma-
 kade håda så mycket som furu, med korsst
 vanligen av björk. Då man skulle "kärna
 smör" tjörn smör, satte man på en stol i körna v.
stugan med holken mellan benen så att
 den hölls fast med knäna under det staven
taktfast drogs upp och ned. Det ansågs gå
 sämre att få smör om holken under kärnan
 det stod över en springa mellan golvetiljorna.

Lapphål

Landsmålsarkivet Uppsala 8428
 Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 1

Ett sätt att tillverka smör, som brukade an-
 vändas då man hade för litet grädde att
 lämpligen kunna kärna, var att vispa i
 en skål. Föreställning om, åt vilket håll man
 borde vispa fanns ej.

Att man använt magiska åtgärder för att få
 lycka med kärningen, är ej känt. Innan man
 börjat använda termometer, provade man tem-
 peraturen genom att sticka ned fingret i
grädden. Om grädden behövde värmas, sked-
 de detta i en kruka s. d. som sattes ned i
hett vatten eller också sattes kärnholken i
en kittel eller bytta med varmt vatten. Värm
flötär (= värma grädden). Var grädden för
 varm, ställdes holken i kallt vatten.

Vid kärnandet var det av vikt att stavpor-
 set förde med sig luft ned i grädden så att

Landsmålsarkivet Uppsala 8428
 Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS
 DAL.
 Fagl. 1

man fick det rätta, gurglande ljudet i kärnan, s. k. jöd ti öftjän.

Benämningar för kärngrädde: tjörna-flötär, tjäck-flötär (= kärngrädde i det tjocka stadiet), tunn-flötär (= tunn grädde), grönungä flötär (= grädde, som börjar visa tecken till smörbildning). Då man kärnat tills grädden var som tjockast gavs flöt-gås (= en klick grädde på ett brödstycke) ursprungligt åt barn och även ibland åt äldre. I början av kärnandet ökar grädden starkt och i Soll. brukar man säga, då man ger "flöt-gås": jät-ia krippär; güd ökar (= åt barn; Gud låter grädden öka). Vid slutet av kärningen minskar grädden till sin ursprungliga volym. Kärnmjölken = tjörn-mjöljtjü blandas vanligen i skummjölk och beredes till ost,

Landsmålsarkivet Uppsala 8428
Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS
DAL.
Frgl. 1

17
s. k. tjörn-mjölkho-ust m. eller också an-
vändes den till grötrovel.

Efter kärnandet brukade man "skölja smöret" = sölj smörä i s. k. smör-trög n eller smör-skäl f med friskt vatten varefter det bearbetades i samma kärl med slev eller kprof-
tig sked, s. k. smör-sed f. Samtidigt brukade man vanligen också "salta smöret" = sälta (s) smörä. De, som voro närvarande fingo då en smakbit för att tjänn om smörä ä nög sälta. Särskild benämning för sådan smakbit är obekant. Benämning för "smörklimp": smör-klimp m. Det berättas om en gubbe, som var skrytsam och ej ville låtras om att han hade ont om smör. När han hade främmande, sände han gumman till kärlet för att hemta smör och sade därvid skrytsamt:

Skå av den stora klimpån bäte-om döra
 (= tag av den stora klampen bakom dörren). Gum-
 man undrade förvånad: var ä änn, var ä
änn? (= var är han - klimpa?).

Den färdiga smörklampen gjordes äggformig
 och förvarades hemma vid gården vanligen i
härbröt, lagd i en skåf. Smör, som tillverkades
 i fäbodarna, packades i en laggad smör-
bytta + som förvarades i mjölkammaren och
 bars på ryggen eller klövjades hem till gården
 vid behov under sommaren eller fick stå kvar
 tills på vintern då den hemtrades på föret i sam-
 band med hökörning.

Knordningar för smörets utskirning ha ej fö-
 rekommitt förän på senare tid, då man bör-
 jat använda en ryktad smör-spae eller en
 träsked, naggad i kanten, varmed smörskivor

na göras rymkade. Export av smör från svensk-
nen har ej förekommit förrän moderna mejer-
rier börjat anläggas.

V. Beredning av ost.

Ost: üst m (üstn) üstar pl. Ordet användes ost
även om mjuka, ej formade ostslag men ej
om andra maträtter.

Ordet "ysta" användes ej. Innan beteckning
för "ysta": löpta, löp-iöp. Olika ostarter, som löpa ihop
fördom tillverkats inom sviken: ränn-mjölk,
üst m (= skummjölksost), öst-mjölk-üst (= ost av
östmjolk), öst-üst m (= ost av östmjolk, som ko-
kats i varslan tills blivit öst och brun), tjänn-
mjölk-üst m (= ost av tjännmjolk), rä-mjölk-
üst m (= genom uppvärmning ystad rämjolk),
liss-üst m (= liten, formad ost). lill-ost

Öst av annan mjölk än konmjölk, tillverka-
des ej. Före ystningen blandades ofta kärn-
mjölk i skummjölk och arten kallades även
då tjörn-mjölk - ost m.

Ost i kakform förekom ej. Kvarg användes
ej till ostform.

Ostlöpe: löpäs-vatten n ärtadskoms på löpars-vatten
så sätt, att en kabumage, s. k. löpär m. löpäre
(löpärn) lades i blöt i en skål med vatten
vilket sedan tjänade som ostlöpe. Kabumagen
tillvaratogs vid slakt, spändes ut med en trä-
klyka, en kivst e. d. för att kunna torka och för-
varades upphängd i härbrät tills den skulle
användas.

Vid osttillverkning brukade man en gryta,
s. k. üst-gryta f. att jümna, värm öpp mjöl- gryta
ken i, vilket skeddde i den öppna spisen inne

i stugan. För att prova om mjölken var lagom jum, stuck man ned fingret i denna löpet tillrättes under omröring med en mälla eller slev = ösa f. Beteckning för "löpna": löpna; för "bringa mjölk att löpna": löp iöp t. ex. jå ska löp iöp mjöltkjä (= jag ska bringa mjölken att löpna). Efter användningen kastades löpmagen på gödrel- eller sophögen, såsom annat avfall.

Då mjölken löpnat fullständigt, stors ^{ostmassan} ~~den~~ önder härs och tvärs med en slev e. d. i grytan och rördes ytterligare önder med en mälla till en grynig massa, som sedan med händerna kramades samman till en boll, vilken togs upp ur vaslan och lades i ostformen = ierst-tjäll n (-tjällä) samt pressades med händerna ned i detta. Ostformen var kubformig

löpa ihop

Landsmålsarkivet Uppsala 8428
Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS
DAL.

Frgl. 1

ostkär
Ostform

och av ungefär samma typ och storlek som den som användes i Sott. Vid användningen ställes den över en skål, vare varslan får avrinna genom ^{små} hål i ostformens botten. Den avrinnande varslan hölldes tillbaka i grytan, där osten tagits upp. Saltning av osten förekom ej. Medan man kramade ihop ostmassan i grytan, innan den togs upp ur varslan, brukade man ge smakbitar, s. k. üst-mus f åt den, som ville ha isynnerhet åt barn.

Da osten legat i "ostkärlet" några timmar till den hunnit stodga sig och all varslan avrunnit, togs osten ur kärlet på så sätt, att kärlets kant slops mot något hårt föremål (gamla ostkärn ha vanligen märken efter slagen). Kärlet vändes sedan upp och ned och osten lägges på kärlets botten, där den får ligga

någon dag och vändes då och då. Osten lades
 ibland på en hylla, s. k. ust-ill för att torka.
 Slutligen packades ostarna ned i en s. k. ust-
bytta & där den fick ligga och förvandlas till
 s. k. gämbälz-ust innan den hade något
värde som sovel. Somliga ansågo osten va-
 ra som härt när den kommit i upplösnings-
 tillstånd och på fråga om, hur gammal osten
 brukade bli, säger sagosmannen: usten vart
så gammalz så däm a vuri fömöinä trä (os-
 ten vart så gammal, som fulket var förmögert
 till). Det berodde alltså på förmögenhetsvilko-
 ren huru länge man hade råd att spara sin
 ost. Ju äldre den blev, ju bättre blev den.

Någon speciell osttillverkning före flyttningsfråg
 fåbodarna, förkom ej. Minne av gemensam
 osttillverkning finns ej.

VI. Beredning av mes-smör.

Mes-smör: mis-smör n. Den vid ystning
 överblevna vasslan kokades tills dess volym
 minskat i önskad grad, dock ej längre än
 att den hade en flytande konsistens. Varje
 sådant kök n samlades i en s. k. misu- kök n.
lytta f tills det blev en full gryta av ox. om.---
 "kokt vassla" = misu f som vid tillfälle koka-
 des ytterligare till en tjockflytande massa
 s. k. mis-ust m och hålles i en skål e. d., där mes-ost
 det stelnar till en fast massa s. k. misu-
limpta f. När "misulimpta" skulle anrättas, meslimpa
 skar man något av den i mjölk, vilken bland-
 ning kokades med inröring av mjöl till mis-
smör. Ibland kokade man vasslan till önskad mes-smör
 konsistens och rörde i mjöl omedelbart så att
 det blev mis-smör.

Det mesta av misulimpen o. d. tillreddes
 av vallpiigan; jäbodarna och det var endast
 undantagsvis sådant förkom hemma i byn.
misu-ösa f (= blev varmed man rörde om
 i den kokande vasslan). Medan den kokta
 vasslan svalnade, fick man ej röra i den
 ty då blev den sändug.

ösa f.

Mesmöret äts tillsammans med smör till
 bröd. Detta var en vanlig rätt på färder och
 f. ö. alltid då man ej hade tid att anrätta la-
 gad mat. Hemma i gården förvarades mes-
 möret i en skål på en hylla eller i en lock-
 bytta och på färder i en ask.

Lagsmän: Nygårds Karin; Almo m. fl. Komplet-
 terande upplysningar av Thommars Anders, numera
 boiätt i Soll.

Sollern den 9/5 1935
 Håll Nils Mattsson

Landsmålsarkivet Uppsala 8428
 Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 1