

9834

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västmanland

Västervikens

Lundborg, Kerstin. 1936.

MLMA:s frigel. 1. Mjölkehuskällning.

24. H. 40

9834

Mjölkhushållning.

I olika slag av mjölk.

Mjölk:

mjölk, best. - a.

Jetmjölk och k^omjölk användes till människoföde.
t^o k^okar var g^a man nj^eta mjölk, t^o j^okar var
kan b^onda k^ofen var m^oe sk^o (-mjölk).

Mjölken kunde även användas till andra
ändamål. S^obernde kunde man stärka g^odi-
ner genom att före strykningar, doppa dem
i mjölk. Strykning av tak skedde också
genom att till limfärg tillsätta mjölk. -
Korkmattorna blevo särdeles varka, om
man tvättade dem med mjölk.

kan stark g^odinar m^oe mjölk. o^o stryk tak.
man b^onda m^oe limfärg. Korkm^ota kan man
tvät m^oe mjölk.

Bothållning av mjölk förekom ej.

1.
Tästmanland.

V.-Våla

kafa ?

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936 VÄSTERVÅLA
VSTM.

Fagl. 1

Råmjölk:

råmjölk, best. - a. Togs av ko, som nyss hade kalvat. Tre gel togs nio mjölkringar av en nytkalvad ko. Den första mjölken som togs var mycket kraftig, och vid tillredning av kalvost av denna mjölk, måste man taga hälften råmjölk och hälften vanlig mjölk (skummjölk i allmänhet). Därefter rattes den in i ugnea. Man kunde äta den enbart med sylt eller socker. Vanligast var dock att äta den med varm eller kall mjölk. När som helst under dagen åt man den.

råmjölk, av ko som nyss ha kalvat.

kalvost äts nästan alltid. man tog nio mjölk-
ringar av en nytkalvad ko o jag kalvost av.

yste : ysta

man had i mjötkä i gryta o koka öp. slog i
surr "surrmjölk" öpi. de bur - a ost.

Spervarm mjölk: "spärvarm mjölk". Man kunde även nämna spervarm mjölk kovarm, "kövarm".

Sticker, som burs mjölken och hade med mjölkringar att göra, kallades mjölkstinter: "mjölkstinta", pl. -ar.

Sötmjök: "sötmjök". Med sötmjök menas här nyfilad mjök, på vilken gräddbildning- en ännu ej börjat.

Skummad mjök: skam-mjök

Om självlöpt mjök sade man: "mjöka se-se, mjöka ha skuren se." (Mjölken skär sig, mjölken har skurit sig).

Den magra mjölken sade man var blå. Den var separerad: "blå mjök", ha "separera".

Gjälsevad mjök var "suet" blott, "suet-mjök". För mjölken helt litet suet, sade man, att den var "ghäna" eller "jälä". Fanns det

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936 VÄSTERVÅLA
VSTM.

ostämne - klumpar i mjölken, kallades den 'grät-
mjölk'.

Genom tillsats av ett visst jäsämne kunde
man förändra mjölken. Sådan mjölk var tjock-
mjölken eller tätmjölken: tätmjölk, sök-
mjölk. Såsom tätämne användes *Pirguicula*,
vulgaris, tätört, som här i V. Väla näm-
nes tätgräs, (tätgräs). Beredningen av
tätmjölk tillgick så att man några dagar
lade blad av tätgräset i blöt i mjölk.
Med denna mjölk beströk man sedan ett
läck. Nysilak mjölk slags på. Fick där på
att några dag. — tätmjölk.

man tog tätgräs i mässare (mossarna).
la blåna i blöt nora dara mjölk. sen strök-
-an såls ma mjörka o slag pa nysyla mjölk.
tag lita kvär i en kop ta ha ta en ana gar.
Samma gör man tätmjölk på ett enkelt

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936. VÄSTERVÅLA
VSTM.

Fagl. 1

jäls
10 11896:8 (gal)

sätt. Man köper ett slags pulver på apoteket,
något som betydligt förenklar proceduren:

man zöpts pülvor på apotéko.

Bästa sättet att förvara tätmjölken var nog
att slå den i en flaska, som man därefter
ränkte ned i en källa, som inte kunde frysa
till. På detta sätt kunde mjölken bevaras
i ett helt år:

Man slår tätmjölk på flaska o sänk ner-
na i en zäla, som int zälar. Man häl se
et ar.

Motsatsen till långmjölk, (långmjölk),
var vanlig mjölk, (vanle mjölk); vanle suor
mjölk!

Mjölksä fanns: 'mjölk^vsä'

För att få mjölken att svalna, källdes den
i cylindrar, s.k. kylare, vilka sadas ned-
sattes i en källa:

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936. VÄSTERVÅLA
VSTM.

Fagl. 1

hald i mjölka i siffrars o sat ner i vat-
sala.

da lögmjölka jek uer o vat sur vat-
ghatmjölk. Denna mjölk, som sålunda hade
misslyckats under beredningen, gao man åt
svinea, eller också användes den till bered-
ning av någon dryck. Slog man i denna
mjölk vatten blev det 'brändur'. Denna bland-
ning förvarade man i ämbar, i boder.

ghatmjölk gao man to svina. brändur^u had
man i ämbar o stald i bóa.

II

Maträtter, i vilka mjölk ingick som
en viktig beståndsdel.

Sötmjök : sötmjök. En vanlig maträtt
var att blanda i sötmjök sönderbrutit råg
bröd:

'beta) i rågbrö i sötmjölka!

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936. VÄSTERVÅLA
VSTM.

Kall mjölk äts till gröt bl.a. På kvällen var gröt och mjölk en stående rätt. På julaftonen åt man risgrynsgröt med vanlig kall mjölk, men på juldagens morgon äts risgrynsgröten kall med varm mjölk:

på julafton äts risgrynsgröta med varml kall mjölk. men på juldagen at man gröta kall med varm mjölk. på mörren var-a.

genus ?

mörren, best. =,
pl. mörjar, best. pl.
"mörjare."

Till filbeuke användes nysiled mjölk:

nysyla mjölk to filbeuke.

nyffgy ?

För att bereda sötost kokade man upp nysiled mjölk, vare slogs kärmjölk:

käkar of nysyla mjölk o slor i sarmjölk, da ber-a sötost.

käka, -, -;

För att bereda ystost kokade man upp mjölk och hällde däri något ättika:

käkar of varml mjölk o hälar i lit's ättika. da ysta da o vat ost, ystost.

Fasslan, som blev kvar vid ystning, kokades tills den gick ilop:

sen ber-æ väslō. kōkas tō dō gār ihōp. dō æ
mīsa. sen ber-æ mīsāst av-æ.

Hv mjölk med tillsats av öl eller dricka tillred-
des ölsupa, (ösōpa). Sirap tillsattes, och bland-
ningen reddes av med mjölk och mjöl. Ölsupa
jämte kokt sill äts varje långfredag. Genom att
förtära ölsupa fick man även lös avföring:

tē ösōpa had man drēka. red äv mæ mjōlk o
mjōlk. had i lits sirap. vat lös i māgan av-æ.
pa lōgfrēdan skūl man äta kōka sil o ösōpa.

Kärngrädde gaus åt barn; 'sængrädde':

sængrädde, at-na brē pa brō, (sænsmörgos. kūn
brē sirap pa smörgos a.

Klime (khump), äts till soppa på kött. Mjölk och
mjöl röddes tillsammans. Hv blandningen lade
man sedan med med en sked klubar, i sop-

pan. Det var vetemjöl, som begagnades. Till rät-
ten åts smörgås:

tog mjölk o vetmjöl ihop o had i - a i söpa
mæ fe i krikar. at smörgos aträt.

Slätvälling; slätvæleg; gjordes också på mjöl
och mjölk. Ansågs vara bra för bårsängskvinna.

slätvæleg jod man på mjöl o mjölk. va bra
för bårsängskvina.

[Till bårsängskvinnor medfördes som föring
fruktsoppa, s. k. sviskonsoppa samt vete-
bullar, kringlor och smurror:

"had mæ sa föring to bårsängskvina. (fräkt-)
söpa, (sviskonsöpa, o vëtbullar, kringlar o smur-
ror.]

III.

Mjölkers förvaring; gräddbildningen.

Den myslade mjölken förvarades i en källa,
'vatsäla', i vilken man ratte med kärler. I stu-

gar fanns en särskild kylla, på vilken de olika mjölkkärlen förvarades, såsom mjölkfat och mjölkstävor. 'mjölkkylla', best. =.

En särskild bod fanns, där man förvarade mjölk, smör, ägg och vetebröd. 'mjölk', 'smör', 'ägg', 'vetbröd'. Dessa bod benämndes 'mjölkbod'. Där fanns också för mjölkens kylning avsedda islåror, ('islår', pl. -ar). Trälåror med vatten och is i. För att hålla luften i byggnader frisk fanns vägguggar, försedda med svarta luckor. 'vägguggar med svarta luckor'. Man hackade också gränsis och strödde ut på golvet. 'haka gränsis'.

Mjölkstävorna stöpsades på mjölkkyllan. 'mjölkstävur stöpa man på mjölkkyllan'. 'stäva ~ stäva'. Stävar kunde vara både av trä och plåt. Den var rund, vid och låg. Likaså försedd med ett handtag. 'kär va av

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936. VÄSTERVÅLA
VSTM.

ba træ o þrot runda mæ et hantag.

För uppsilning av mjölken användes en s. k. sil. (sil). Silningen skedde genom en silduk, ett slags tyg. silduk, best. -n; et slaks tyg.

Mjölken silades upp i stora fat eller burkar. Dessa voro stora, runda och låga. De vanligaste hade ungefär 6-7 dm. i diameter. De kunde vara av koppar eller trä.

burkar, låga o stora. kær va av kær als træ.

Vid skumning av mjölken hade man en särskild slev, en s. k. skumslev. Den såg ut som ett kaffefat med ett hantag på.

skumslev, sag út som et kaffefat mæ hantag.

Man kunde också vid skumning använda själva handen eller t. o. m. hela armen.

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936 VÄSTERVÅLA
VSTM.
Frgl. 1

Man lade handen eller hela armen om burken och höll liksom därmed för grädden, då man hällde ut innehållet i ett annat kärl.

'da - ar skärma la - ar hända alor hela ärm - on om burka, la alosom för, da - ar halds'

genus?

Gräddreder, som blev kvar i kärlet, tog man sorgfälligt bort med pekfingret och i allmänhet slickade man därpå av det.

'tog pekfingers o tog bot - o ma.'

Till mjölkkärlens rengörning användes en s.k. tvaga. (tväga ~ tvåga) Den kunde vara gjord av mossor eller grarris.

'tväga ~ tvåga, to för ren mjölkzäfa? ma. enda var - o av mossa, et slaks konstet mossa, enda var - o av grarris.'

På sommaren ställde man mjölkkärlen till torkning på en ställning av trä, eller

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936. VÄSTERVÅLA
VSTM.

kängde dem på i jorden nerlagna pålar.

'po sōman had man dom po e stälnez av træ utanfōr mjōkkbōa.'

Man kunde förvara smör länge genom att gräva ner det i jorden.

'smörva nērgräfl i ler.'

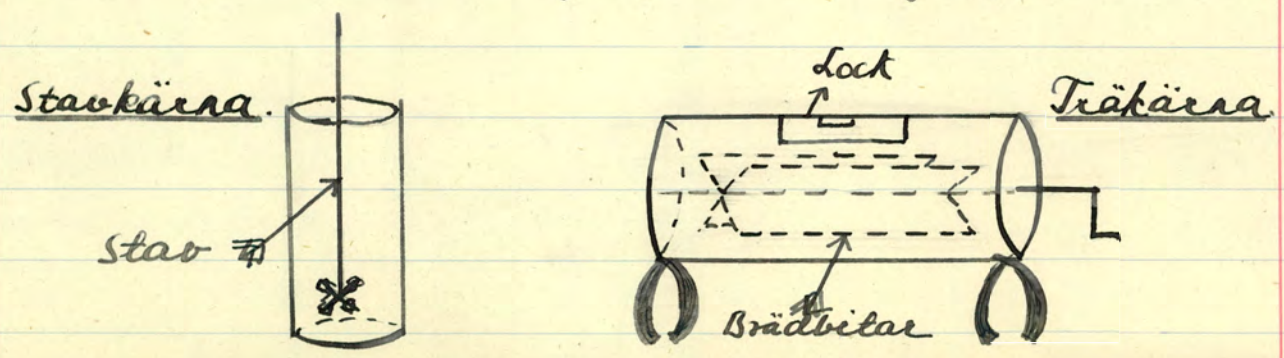
IV.

Beredning av smör.

Smör bereddtes blott av komjōlk.

smör, best. - 2

Med ordet kärna (jāna, pl. -ur), meras hela redskapet. På de stavkärna och träkärna fanns. 'stāv jāna'; 'trējāna'



Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936 VÄSTERVÅLA
VSTM.

kärnan var gjord av en trästock, av träslaget asp.

'sæna va jag av ^{en}trästock, av asp.'
kärnstaven kallades enbart stav, 'stav'.
Då man kärnade smör stod man i den s.k. mjölkboden.

'man stog i mjölkboda, när man sæna.'
Man kunde också tillverka smör genom vispning. Tispringer måste dock alltid ske med sols.

'genom vispning mäsas kärna de be smör'
Före kärningen av smöret måste man först noga skölja kärnan med varmt vatten.

'söjja sæna i en varmt vatten.'
Då grädden började gryna sig i kärnan var kärningen snart färdig.

'nu grynar - a - sa. nu ar - a snat smör.'
Kärngrädden äts på tefat med hårt bröd

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936 VÄSTERVÅLA
VSTM.

till. Eller också breddes den direkt på det
lårde brödet. Sena rätt gavs åt bara
eller de mindre. Fick man främmande,
då käring försiggick i huset, bjöd man
även de besökande. 'isæggös'.

'fjötter^u po tefat mæ haf brø oträt'

Då man serare skulle kräda smöret, ältade
använde man därför ett trätråg, 'trætræg',
eller ett lutande bord liksom, försedd med
en ränna.

'älda smæt jof-an po et lutande bæt mæ
ræna po'

Man krädade smöret mycket omsorgsfullt
för att riktigt få ur vattnet. Smöret blev
annars randigt. Saltningarna skedde samti-
digt.

'smærs skal kræmas om jof o fa ur vätne.
randigt^u anag.'

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936. VÄSTERVÅLA
VSTM.

Frgl. 1

Da man krädade smöret användes ibland en s. k. smörslav, ('smörsläv'). Det vanligaste sättet var dock att begagna händerne.

'had mäst händera'.

Det krädade och saltade smöret packades i smörbyttor. ('smörbytta', pl. -ar). Dessa voro gjorda av trä, 'semar', och hade olika storlekar. Kunde gå ända till 10 Skålpund i dessa.

Tid högtidliga tillfällen krusade man smöret med en spore, som annars användes vid bakning. Man sporeade också smöret, då man skulle lämna bort det till försäljning. Man sålde här smöret till Trästerås.

'spöra smöra'. 'soldo to västerås'.

Si man på färder förde med sig smör, förvarade man det i smöraskar, ('smörtjask', pl. -ar).

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936 VÄSTERVÅLA
VSTM.

Frgl. 1

V.

Beredningen av ost.

ost, best. - a

Man tillverklade olika sorter av ost. Den vanligaste ystringen gjordes på skummjölk. Man fick då s.k. färskost. (färskost). För att den ej skulle bliva så tår, kunde man blanda i något smör.

'i vädaslag' ysta man av värnk skammj~~ölk~~ölk. kan blanda i smör för o int för-
o so tarft.'

Hv mysiled, söt mjölk fick man sötost. Den var söt och stark. Samt gulbrun till färgen. emellan den fick koka länge.

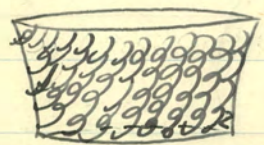
'sötost, söt o stark, gulbrun te färja. jek koka så länge.'

Särskilda ostkorgar fanns, i vilka man gjorde oster. Dessa ostkorgar voro flätade av kluren en,

av erborgar, smala sådara. Stolekarna varierade. En del voro 2 dm. i diameter, andra 3 dm. i diameter. Ostmassan pressades ned i korgen med blotte händerna. Till tyngd lades ovan på en sten. I botten på korgarna fanns hål. "östkörj av khyver en, smala erborgar. prösa ner östa mæ händera. kan vara tre to tre desiméter rakt över. la sten på to tyngs."

genus och nummer
nogl. best. pl.

Olike typer av ostborgar.

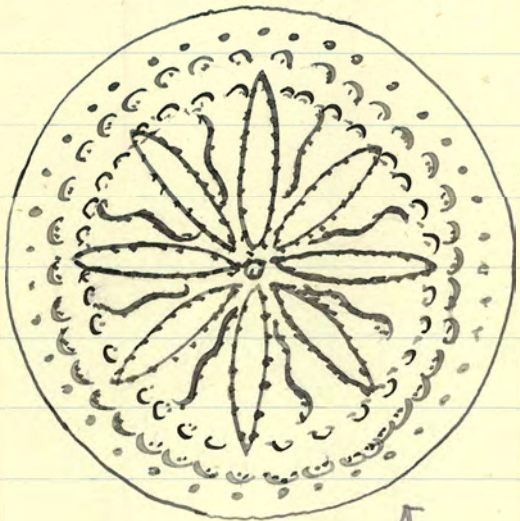


Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936 VÄSTERVÅLA
VSTM.

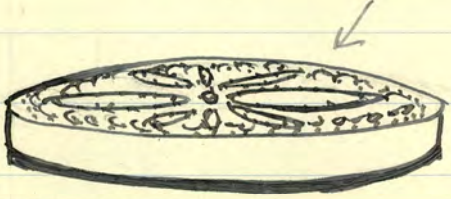
Ost förekom även i kakform. Dessa kak-
formar voro gjorda av bleckplåt. Tall-
märket voro de 25 cm. i diameter och kanten
5 cm. ungefär. Dele kakformen var försedd
med hål.

ostkakor,
saltades
kade ej
dessa.

Dessa s. k.
(östka^{er}),
blatt. Löpe
tillsats i



Ostkåkan



Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936. VÄSTERVÅLA
VSTM.

Frgl. 1

Ostlöpe , 'östlöps', fick man av kalomage. Man kunde också använda fjärmage. Löpmager torkades och kunde användas flera gånger. 'löpsvält': Man skulle ge va kalven mycket och god mjölk, ty då skulle man få bra och mycket ost.

'östlöps tog man av kälomaga o fjärmaga. tork-an, kün begagn-an fher gätzer. man skäl je kälva bra *frua?* mæ mjölk, sa doe vat bra mæ ost.'

Då man tillverkade ost skulle man först ljumma mjölken i stora järgrytor. Löpe tillsattes och mjölken började löpa. Den löpade massan kallades för yste.

'järgrytur', 'löpa', '-', '-', 'ysta'.

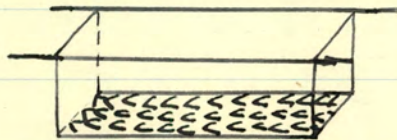
Ostmassan togs upp ur vasslar med träslivar.

'ystan togs af mæ träslivar'.

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
K. Lundborg. 1936. VÄSTERVÅLA
VSTM.

Ostmassan behandlades därefter i ett ost-
tråg. (ä~~s~~tråg). varefter massan pressa-
des ned i ostformar, s.k. ostkar. (ostkar,
best. - 2.) Till ostkaret fanns ett särskilt trä-
lock, varpå man lade skivar till tyngd.
Saltningen skedde i ostträget.

Ostkar:



Ostkaret var refflat i botten för att
ostea skulle få vackert mönster, då man se-
dar slog upp den.

Den utpressade massan användes till
mesost. Troligtast var dock, att man gav den ^{ät}
skreaturer och svinea.

"västa ts mesost. man doe va mest ts
kri^{tra} o svina ve tog."

Ostarna lades till torkning på en ost-
nylla. (iöstnylla, best. = .)

VI.

Beredningen av messmör.

Om messmör sådes mest, (missöst)
den vid ystringen överblivna vasslar koka-
des, tills den blev seg tillräckligt. Vasslar
föroredes i stora kärl av trä.

"väsle kokas to - an vat lågom seg.
man had väsla i träskäl."

Man kokade vasslar i pannmuren i brygg-
huset. Med en träspade, försedd med köl,
skedde omröringen i den kokande vasslar.
Man sade: "missästlöv". Till mindre mängder
användes en trävisp.

"trävisp to minns mæzder"

Besökade, som kommo bjödös att slicka sle-
ver. "slika sléva"

Landsmålsarkivet Uppsala 9834.
K. Lundborg. 1936. VÄSTERVÅLA
VSTM.

"man kōka väsla i pänmiurari bōk-
stūga (~ brydgs-kusca). man had en
träsprā mae kōk i."

Messmōret var löst. Önskade man tjockere
fick man kōka vasslar längre.

"mis-smōra va löst. zōkara fek kōka
"lägar!"

Det tjockare mes^{-smōret} ~~blev~~ blev som fast ost och
fövarades i ostkälken. Man beklädde
härvid osten med tunna gadinträsor
för att riktigt få ur fukten.

"dä zōkara mis-smōra var som fast
ost. man had -a i östzäfa. sa had
man gadinträsor om östa ta sug
ur fukta mae." form?

Sagesmän:

Karolina Jansson , Toekrytten , f. 1865
 dudwig dundberg , Toekrytten , f. 1878

f. Väla i aug. 1936.
 Kerstin dundberg.

Landsmålsarkivet Uppsala 9834
 K. Lundborg. 1936. VÄSTERVÅLA
 VSTM.

Frgl. 1