2188:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

VÄRMLAND

Bro

2188:1

19/7 1929

Nilsson, Ragnar, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhus-
hållning 1+32 bl.4:o

Obs! Upptecknarens svar på frgl.2
har samma acc.nr.

Exc. för ordreg.febr.1947
av J.Jacobsson.

Svar på Landsmålsarkivets frågelistor 1 och 2

1 Mjölkhushållning.

~~2 Trädgårdsskötsel~~.

Berättat av Eva Johansson, född år 1845 i Bro. Inga nämnvärda resor företagna från hembygden. Sedan ett 20-tal år bosatt i S. by.

Vid kontrollundersökning i nov. 1953 anlitades följande sagesmän:

Albin Gustavsson, Staf, f. 1883 i Lila, bosatt i Bro sedan över 40 år tillbaka. (A.G.)

Hedvig Gustavsson, hustru till föreg., f. i Bro 1883. (H.G.)

Sofia Larsson, Stärverud, f. 9/9 1861 och hela livet bosatt på platsen. (S.L.)

Julius Johansson, Rydalen, Stärverud, f. 1880 på Mässvik, bosatt i Stärverud sedan 1921. (J.J.)

Maria Andersson, ålderdomshemmet, f. 23/2 1858 i Stärverud, bosatt hela livet där. (M.A.)

Värmland
Bro
Gärad: Nås.

Svar på Landsmålsarkivets frågelistor 1 och 2.

Värmland

Bro

Härad: Väs

1 Mejälkshushållning.

2 ~~Försökning~~.

I Olika slag av mjölk.

Mejälk (mjølk f.). Till människoföda har man företrädesvis använt kornjälk. Men i forna tider hade man också getter på dessa trakter och då tog man även tillvara mjälken efter dem och använde i hushållet. Till djurföda har man också använt mjälken. Spädkalvar ha fått mjälk. Har man haft en kalv så skulle även den ha haft mjälk. Smågrisarna ha fått mjälk, och man har blandat mjälk i maten åt de stora svinen också. Det var ant efter som man hade

god råd på mjölk. Råstmjölk användes endast som medicin. Jag vet aldrig att man hållit bent mjölk. I forna tider hade allmogen så litet av den varan, att man nog tillmätte den alla minsta droppen. Namn på mjölk (kömjølk, jet mjølk, mårremjølk Råmjölk (kålvmjølk, råmjølk). Det lärde fröekenna, att man tålde ut ett eller två mål av den mjölken. Man sade, att en ko mjölkade ett, två el. tre mål om dagen. Råmjölken användes till beredande av mat. Se närmare kap. II om av råmjölk beredda anrättningar.

Spenvarm mjölk (kövarm mjølk, nymjølk, spenmjølk, nymjølka mjølk, sät mjølk. Sådan mjölk

1) Finns inte som (ok gemensam) accentu kåmjølk, råmjølk, köpvarm? jfs.

gavs åt smålam. Om någon hade ont i bröstet så skulle han dricka sådan mjälk. Helst skulle han mjälka den direkt i munnen, då gjorde hon bästa verkan. Man ansåg över huvud taget att sådan mjälk var hälsosam att dricka. Många brack hennse i ladugården ur mjälkkärlen. t.o.m. innan man hunnit sila hennse. Vid lyndningar bjöd man på sådan mjälk, eller närhälst man ville vara riktigt frägnesam och välmenande. Någon annan mening med ordet "silsup" känner jag inte än att man däremed menade en liten mjälktår som man fick, då mjälken silades. Silsup: en liten skvätt. Om en les hälle på att

läggo å mjölka för kalvningen och endast hade en liten "tå" mjälle, sade man att ho hadde fälle spjass som en silsup mjölk i säj. 'spjass i säj? ja

Sätt mjälle. Hämed menades, att den mjälle, som ännu inte börjat gräddbildningen. Så länge inte grädden var avskummad kunde hon gå under samma namn. Nyset mjölk. Vi ska ta tå dänn nyslte mjölka.

Skummad mjälle, skommjölk, greddemjölk). Om mjälken hade stått och blivit bläsen, så sade man, att hon hade rämnt. Mjälken kallades rämnemjölk.

Kokt mjälle (spjökeå mjölk. Namn på den upphakta mjälkens hinna

3) Jac. spjökoka eller spjökoka?

Inlet mer.

(ṣinn). Da" däre ṣinne pa° mjṣlka a° sa° lett.

Grädde (gredde). "Til" lika med "gredde" har jag inte hört talas om, men om mjölken utan vidare ha stått och löpnat ihop, sa° har man brukat kalla denna mjölken filmjṣlk. Om sådan mjölk har man även sagt, att hon ṣäṣäj (ṣäṣäj).

Benämning pa° magen mjölk (blåmjṣlk). Sedan man fick separatorerna, sa° kallade man den separerade mjölken fr̄ blåpisskad mjṣlk.

Jäälvrunnad mjölk (ṣṣl. sinna mjṣlk. Beteckning fr̄ sådan mjölk, da° hon är litet runnad: mjṣlka

hå' dröga säj, dröge säj. Mjölka å dröga, dröga, glana, jälla. Da' den innehållen klumpar (klompmjölk). Självsurnad eller "glanad" mjölk har använts att dricka. Särskilt sommartid har man tyckt om att dricka mjölken da' hon varit litet "glanad." I vanligaste fall har man använt sådan mjölk till svinföda. Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk (ostkmjölk, tättmjölk, filbeske). För i tiden brukade man att ta tättgräs och bereda tätte av. Detta var ett slag växt, som hade en sej vätska pa' säj, a' det var den, som hon mjölken att sura. Sedan har man brukat låna tätte av varandra. Man brukade

sila mjälk i det kärl, i vilket man
förvarat tätta. Så fick detta stå och
surna till nästa gång man skulle
sile sjep fillbosjke. Som kärl använ-
de man en kappekopp el. d. Men
om då va åska i väre så kunne tätt-
ta gå ut, å då fekk en gå te e
grannmöre å låne tätte. Örten
kallades (tättgräs,ättöt) (Pingui-
cula vulgaris). Någon annan ört vet
jag inte ha varit i användning för
detta ändamål. Betekning för att
mjälken blir tät (ha gå ihop). Sär-
skild benämning på mjälken i det
sega, trådaktiga stadiet (låg mjelk,
spinnmjelk, seg mjelk, vesp mjelk,
ettmjelk för matsatten, mjelka å ksl.)
Benämning på mjälk, som vid beredning

till tjockmjölk misslyckats eller under förvaringen förändrats på sådan sätt att tjockmjölksjästningen övergick till vanlig surmjölksjäsning (klomjölk).

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

Det har i allmänhet legat i allmogens anseende vilja dricka rågsurt sälmjölk. Man har hört att vint mottjudande att dricka den. Om man några gång druckit sådan så har det varit för att återvinna hälsan. Skulle man dricka den, så kokades den upp först. Mycket vanligt har det varit att man kokt upp mjölk på grät. Den gästen som blev kvar från kvällsmålet gröndes till morgonen. Då tog man till sig grät på tallriken

och hände den upphakade mjölken på gröten, så att man detta. Denna rätt har ofta förekommit som frukost vid söndagsmorgnarna. Den var lättvindig att laga. Om man skulle till kyrkan, var det på aftid hållande för husmodern, och då var det så lättvindigt att taga till detta. Beräkning på gammalt, mycket sunt fil (mjölka å vrin ens, möss gåza).

Mjölkrätter beredda genom tillsättning av löpämne (sötostegröt, ostkäke, ättefil, ättost, ostpasskäke).

Rätter tillredda av sänpäll (kalvost, kalvdans, pannost. Dessa maträtter förekommo särskilt vid

Landsmålsarkivet Uppsala 2188:1
Ragnar Nilsson. 1929. BRO
VRML.
Frgl.:1

Landsm. Upps. 2188:1
R. Nilsson. 1929. BRO

kalas, bröllop, begravningar och vid liknande tillfällen.

Rätter, som ~~[illegible]~~ åstadkommos genom upphävning eller kokning av självsurnad mjölk: Sårvälling. Benämning på den lösa, kvniga massa, som vid kokning av vassla till messin stig till ytan (messe[2], dräne[2]).

Rätter, som tillredades av mjölk med tillsats av öl eller dricka (öl-ost[4], ölsoppe, ölsupane[3]). På våren när pilgången började kunde man koka sådant. Det skulle vara kraftig föda, sades det. Man har även kokat sådant i medicinlet syfte. Man skulle få sotths av det.

~~Kan~~ Kängrädde fröträdes inte. Man var mycket mån om denna grädden.

/a eller ä?

ä.

2/[Obs. för sagesmännen och kontrollanters i nov. 1953.]

3/[Vänd!]

4/[Vänd!]

3) [Ordformen dick. för sagesmännen vid kontrollunders. i nov. 1953; S.L. och M.A. meddelade: ȯ̱ʜ̱ȧ̱ʜ̱pa; (jfr ölost sbst., dricksvälling sbst.)].

4) [Vid kontrollunders. i nov. 1953 meddelade A.G. och H.G.: ȯ̱ʜ̱ȯ̱st, m.; S.L.: drȯ̱ksvȧ̱lbyg, f., annan ben. i st. f. ȯ̱ʜ̱ȧ̱ʜ̱pa.]

Den skulle vara till smör och intet annat. Barnen kunde en och annan gång få smaka.

Rätter, som tillredades av mjölk eller grädde med tillsats av mjöl (mjölgröt) Denna kokades av mjölk och mjöl. Sådan gröt gavs åt spädbarnen.

III Mjölkens förvaring, grädbildningen.

Den nypilade mjölken brukade man sommartid förvara i något skåp ute i farstun eller i mjölkrummet eller källaren. Man kunde t.ex. ha den ~~hängan~~ i långa cylindrar, vilka hängdes ned i någon kallkälla. Vintertid lade man mjölken stående i något skåp ute i stugan. Man måste nu då förvara den så att hon inte fös till is.

Benämning på det skåp eller den hylla i stugan, där mjälktrågen stodo (mjölkskåp, mjölkhylle. När bönderna och andra mindre hade man sällan någon särskild mjälkbod till förvaring av mjälken.

Benämning på de käl, som användes vid mjälkningen (mjölkstäve, mjölkbätte, mjölkkälle). En det mesta hade man inte mer än en stav på den. Men det fanns även sådana med två stavar i användning. De voro av trä och sammanhölls med trähjälar. När man mjälkade, höll man fast kyltan i den uppstickande staven.

Redskap, som användes vid mjälkens uppsilning (sil, silträ). Det var runt. Man behöfde ha tyg till tappe.

Benämning på de kärl, i vilka mjölk silades upp (mjölkfat, mjölkbotte, skål).

Skummningen (skumme å gredden, gredde å) man använde bra stora träslevar (skummslen). Dessa voro platare än vanliga matskedar. Man kunde även använda vanliga matskedar. Grädden hälldes i ett annat kärl innan den kärnades i kärnan. Man förvarade den i en burka eller dylikt. När man hade skummat av den grova grädden så blev det antre litet tunn grädde kvar. Denna skummade man av och använde till kaffe grädde. Det betydde inte så mycket om min fru litet mjölk med r den. Om man ansåg att grädden

inte hade gått djup som den skulle, så kunde mjälken få stå ännu ett halft dygn, d. v. s. efter att man skummat en gång. De som var riktigt noggranna om grädden, brukade att att skumma både två och tre gånger.

Rengöringen av mjälkbrägen. Dessa rengjordes med varmt vatten. Man gned dem med en tvaga eller disktrasa. Utbytes för att rengöra dem (jöre rein).

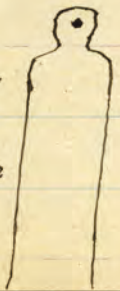
IV Beredning av Smör.

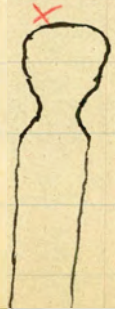
Smör (smör). Jag har inte i minne, att man tillvärkat smör av annan grädde än den å komjälk erhållna. Med käna (stavčänz) menas hela redskapet, men man kallar också endast själva kärlet för (čänz). Dessa kärn var cylindriska och av

(Stol. stavčänz fa.)

olika storlekar. Den som endast hade två tre kor hade en käna, som räckte sig för denna gräddmängd och hade man ex. tio kor, så var käran därefter. Kärlet bestod av stavar, vilka hölles tätt intill varandra med jäler. Jälera var av trä eller plåt. På de äldre kärnorna hade man träjäler. Bollen var inbuggen i själva stommen två eller tre tum ovanför nedre kanten av käran. Ganske på täna satt då en stäv, som var något längre än de övriga och på motsatta sidan fanns en ännu längre, hamntäge.

Främre staven.
För att hålla locket fast, hädda en sticka genom hålet.

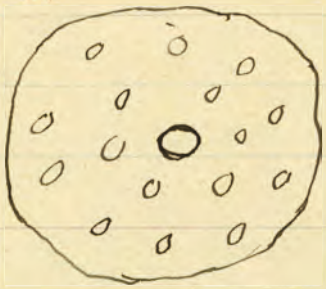


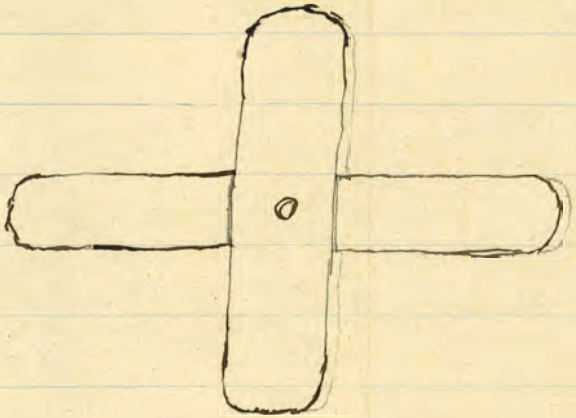


Hamntäg

Namn på kärnstaven (Tövel, stav).
Den nedre delen benämnde i allmänhet vara format som ett kors, men det kunde också bestå av en hel tvärsa, i vilken man borrat en antal hål, genom vilka grädden pumpades åter å° fram.

Tövelkäte





Man gjorde denna hälst av björk. Jag vet inte annat än att den var enhart av trä. Jag tycker jag vill minnas mig ha sett mönster, som

var beslagen med plåt eller små järnbitar. Korset hilades fast med träkilar. När man hämtade vintertid, så satt man merendels vid spinnet för att man skulle få värme till händerna och därigenom påskynda smörbildningen. Sommartid kunde man sitta i vistlusboden, i stugan eller var som helst vid käna. Så man endast hade en obetydlig kvantitet grädde att man ansåg det vara för stort besvär att bruka käppan, så kunde man hålla grädden i en tunka eller liknande och vispa den. Då skulle man alltid vispa den med solen. Vispade man åt motsatta hållet, så fördärvade man grädden och fick ringa eller inlet

snön.

Om käningen misslyckades så att man fick litet snö, gräddan eller att snöet inte ville samla sig så sade man att någon hade fingrat käran eller gräddan. Kom någon främmande person på besök under det att käningen pågick, så skyndade man helst att gömma undan käran. Det kunde hända att det fröll den främmande in, att "tvalla" på käran, och då var det inte mycket hopp om att få snön. Andra meningar om orsakerna till att käningen misslyckades: gräddan kunde vara för kall eller för varm el. för tunn. Om man ville ha snö i hastigheten, så lade man tre

saltkorn i kärnan. Om inte kärnan ville ge smör fort nog, så upphörde man med arbetet en stund och då ställde man undan kärnan. Den skulle liksom få vila sig. Innan man kärnade av grädden brukade man ställa gräddkrukan i spiseln, så att grädden blev varm. Uttryck för det regelbundna gjort av takten vid kärnandet (čäna gåffser).

Kärnmjölken brukade man använda att dricka. På sommaren var detta en eftertraktad dryck. När man hade tillgång på kärnmjölk brukade man koka vassgröt till kvällsmåltiden, och då åt man vassgröt te čärnmjölk. Om kärnmjölken blev mycket sur, vinsur, så

användes den till svinföda. Man sade, att kärnmjölk skulle vara hälsosam för bröstsjuka.

Efter kärnandet knådade man skölja av smöret med friskt vatten. Man hällde vatten på smöret och sedan knådade man smöret i det. Men det var inte alla som gjorde så. Kärlet, som man använde att knåda smöret i var av trä. Det liknade ett litet tråg - till formen avlångt - smörtrog. Redskap för att knåda smöret (älte smör). Sedan man knådat en ~~det~~ jag mesta mjölken saltade man det, och så började arbetningen igen. Man knådade från den ena ändan av tråget till den andra. Jag vet inte att man

skänkte bort smakbitar av det nykärnade smöret på annat sätt än att det kom någon främmande först då man hade smöret färdigt. Då kunne man bjuda denna på en smakbit. Men det var nu mycket mera vanligt att husets folk skulle ha käärnsmörgås, käärnsmörgåss. Särskilt var det sed att barnen skulle ha. När smöret var saltat och färdigt bredde man smör på en kakbeke åt var och en. Eller om lade man en smörklick på mitten av kakbiten och så fick var och en klena ut smöret själv (tommesmörgåss). Även kunde den, som serverade smöret, klena ut det på brödet och då skedde det med tummen. Det kunde på fäbetamma

att man gav barnen litet av den tjocka grädden, som blev på kärnloc-ket på en bredskina (slekkesmörgås. (čänsmörgås, tsmmesmörgås slekkesmörgås, smäksmörgås, smäkegås. I allmänhet stände man så att man hade čäne färdigt till afftvall. Man åt då alltid med särskilt god smak. Det var nästan som en högtidsstund för var gång man fick nykärnat smör.

Man använde en smörspa[1]) att knäda smöret med eller en kraftig träsked. (smörspae, smörslev). Smörklim. (smörklomye, smörstöke) genus benämning

Det knädade och färdigberedda smöret packades i en smörleyt-

[1]) smörspå? fa

eller smörkärna (Smörkötte f.). Det hade man lagade lyttor, men jag minns en och annan, som var arbetad i ett stycke. Under sommaren hade man dessa lyttor stående i källaren, t. o. m. nedsänkta i någon källa. Vintertid stodo de inne i något skåp. Man brukade ha en smörspade, som var räfflad. Med denna lade man upp smöret på fatet vid högtidligare tillfällen. Man tog då tunna skivor med denna och lade upp. Först lade man en smörklick i mitten på fatet, sedan satte man dessa skivor runt om. Så kunde man nulla kuler och lägga upp som en pyramid. Men i den siktiga gamla tiden tog man smöret

med en träsked å la. sgp. Det var just inte några utlenningar utan man lade det rätt å slätt.
Förvaring av det smör, som man behövde på gården (smörås, ask, bötte). Något smör har inte exporterats från socknen. Hade man några kittar att sälja, så tog man dem med till handelsboden och fick vara i utbytte.

V Beredning av ost.

Ost (ost) Ingen annan allmän benämning. Ost även om mjuka, ej formade och ej hållbara ostslag. Se under kap. II om ostartade maträtter.
Ysta (yste, yste ost). Fetost, skummjölksost, sämost, sötost, mesost). På den tiden man hade getter

på trakten så tillvägades ost av getmjölk. Men det var blott i mycket vinga grad. Man hade på ente mer än ett par tre getter var sig. Den kallades getost jätost. Man kunde blanda skummad och oskummad mjölk tillsammans. Den ystade man på något särskilt sätt till julen och andra höghtidstillfällen, så gapade man endast nymjölk.

Mycket små ostar kunde man gå utan att finna dem i kar, alla andra ystade man i ostekar (ostekar, ystekar). Dessa kar voro runda och tillvägakar av "täger." Man lät kvistar och rotgrenar av björk och flätade dessa samman till ett kar. Botten flättades glesare än väggarna. Den

Ola formen kommit dit gångna

Landsmålsarkivet Uppsala 2188:1
Ragnar Nilsson. 1929. BRO
VRML.

Frgl.:1

flätades i olika mönster. En flä-
tade man stjärnor, en kors eller
utn av olika sorter. Man hade många
olika slags storleksar ända ned från
en tefats vidd och upp till en dub-
bel stor fat. Dessa tillverkades av
korgmakare och hackstugusittare i
socknen. Så kunde det komma gård-
farihandlare som hade sådana att
sälja. Ostmassan pressades ned i ka-
ret med blotta händerna. Det var
inte någon som använde sked el.
d. Man pressade ned så mycket som
rymdes i karet.

ostlöpe (ostlöpes, löpens, löpen, m.)
Denna beredes av en kalvmage. Och
något annat medel vet jag inte
att man hade för än man på

'/but form!'

senare tid fick köpa sådan i flaskor. Man tog tinnara halvmagen, saltade den och hängde den till torkning. När han var nog torr tog man ned den och gjorde den till att den skulle användas. När mjölken i sån var lagom varm för gjutning, så tog man denna löpen och rörde om och tinkrka i mjölken med den till dess att man såg att mjölken löpeyna ordentligt, då hängde man den till torkning igen. Mjölken brukade man gjutma i stna grytn. Hade man tillgång till en stn löpeargryta, så användes en sådan. Denna löpevärmning skedde i spiselu eller i stugan. Ostmassan togs upp ur vassan med

stora slevar på t.o.m. med händerna. När det blev mindre med ost i ystesäk, så kunde man häva upp osten med en visp. Man lade ostmassan i en handduk el. d. innan den lades i ostkaret.

Ostarna lades i en ostbyttla för att torka. Sommija kunde lägga den i ett fönster eller på ett särskilt bräde, som man satt upp i taket. Man såg helst att skalken började härdna ordentligt innan man tog bort osten. På hösten medan ~~kreatu~~ kreaturen ännu gingo ute på bete ystade man julosten. Den fick inte vändas för än på julen. Och ett nyskjt elände blev det, om den på det ena eller andra viset ovskom.

Det hände nämligen någon gång hända, att julosten blev bortstulen. Då var hade jag så när sagt, hela julen fördärvad. Någon gång hände rättorna taga till den och då blev det också ett fasligt meskumane.

För i tiden var det mycket vanligt, att man hade ystöl i stugorna. Dessa gemensamma ystöl hade man vanligen fem på hösten kort före innan korna sattes in på hå. Det var mest de mera fattiga, som hjö"te ystöl (ystölskalas). Dessa skickade bud på några av grannqvinnorna och bad att de skulle ta mjölk med sig. Bondgummorna voro inte sena att gå till dessa tillställningar, där de traktérades med

kaffe och varjehanda. Bondgummorna kunde även själva era sig att gå till den eller den en viss dag med mjölk, så att hon skulle få en eller annan ost. Även prästfolket, klockaren o.a. gjorde ytöl och då var väl mest varenda familj på läng omkrets numerande. Så var det vanligt att kändena byttes mjölk med varandra. Den mjölk som yttdagen fick av grannen betalades igen, då hon behagade göra sina ostar. Vid sådana tillfällen fröknar ingen traktering. Man endast skickade mjölkflickan till "ystälskvigan." Man väntade medan mjölken slogs ur flickan och sum dickat kärlet.

Mesmös (mèsost). Den vid ystningen
överblivna vassan kokades så länge
att hon började bli tjockflytande och
seg. (vaṣṣle, m.[1]; vaṣṣleställig = en
slag välling som kokades av vassla.).
Denna tjockflytande massan frysades
i "ystkar". Men många gånger fryses
den i en handduk eller annat
lämpligt kärl. Den frysades dicht
till ostar. Man kunde taga en del
i ett särskilt kärl. Den lösa sand-
osten åt man upp okagrad. Man
kokade mesost också om ys-
tade vanlig ost.

Berättande, som Unnus under det att
man kokade vassla, kunde på
sunka på den. Den vasslan, som
skulle tjäna till kypad sendost

[1] Vid kontrollunders. i nov. 1953 meddelades av samtliga kategsmän: väzlo, g. (R.S. och A.S. meddelade även: vàslo, g.)].

bakades längre än den andra. Och mun var mycket noga med att mun fick den ordentligt bakt. Jfr formen!

Osten lades på någon hylla att torka så att han blev stenhård och så red mun den och hade på smugåsen eller blinggåsen".

/.