

1565:1

Dialekt-

~~Landsmåls~~ och Folkminnesarkivet
Uppsala

1565:1

DALARNA

Venjan

19/12 1927

Strand, Gunnar, 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

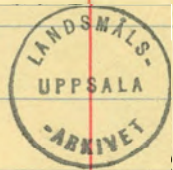
16 bl.4:o

L.L.

Exc.

1565:1

Ord ur Venjans bygdemål upptecknad av
Gunnar Strand född i Venjan 1803.



Mjötkhusställning.

I (Mjötke) det fanns ingen annan benämning
på mjötk. Konmjötk och getmjötk använ-
des till människoföda. Dessutom måste
ju kalvar och killingar ha mjötk om
man hade råd att ha kvar några si-
dana. Men i allmänhet slaktades kalvar-
na så fort dom blivit torra, ~~at~~ och
i många fall medan dom ännu var
våta. Sv råmjötken bereddtes (kalvväst)
kalvost. Spruvarn mjötk (kallades / spina-
varn mjötk) Den silade ännu varna
mjötken kallades (sötsupian) man fick
en (supiätär) man fick litet mjötk.
Med sötmjötk menades oskummad

Landsmålsarkivet Uppsala 1565:1

Gunnar Strand. 1927. VENJAN

DAL.

Figl. 1

Ordb.: Söt-
sup
Ordb.: Sup-
tär

G Strand 1927 VENJAN

Landsm. Ups. 1565:1

nyjätt, den kallades också för (nisila
nyjätt) Den skummade nyjätten kalla-
des (skumnyjätt) Grädder kallades (gräd-
der eller flöter). Ordet fil finns i sam-
mansättningen (filbunt). Tjätvlöpt nyjätt
eller när (nyjättjä a skures) kallades
(skassl) den klara vätskan som bildas
kallades (vassl). Tjätvsurnad nyjätt kan
man kalla (skassl) med undantag av
när nyjätten var "litet sur" då det sa-
des, att den var (isår). Tjöknyjätt
kallade man för (stjir) och den gjord
av oskummad nyjätt (filbunt). Som
tätämne använde man (stjirslag)
några droppar (stjir) hade man ej så-
dant hemma så fick man ut och
läna (stjirslag). Tätörten kallades
(stjirgras t. stjirbladä). Man beströk

Boddb. i skära
v. / pass. form
"Skurit sig"

Boddb. i
i-

Blad 3.

skålen invändigt med (stjärslag)
innan man slog i mjölken som
måste vara varm om den skulle
(far itrop.). Till tåte användes häst
av den fört omnämnda (vassten).

När man skulle ha tjäckmjölk till
matsäck så förvarades denna i ett
(stjärästj) eller en (stjirbukt) (ästj) kom-
mer av ask med lock. Ett (ästj) var
gjort av en ovalt vikten tunn björk-
spåna och tillverkades i Stvdalen.

(Stjirbukt) var en laggad bukt med
en botten till skillnad från (stjir-
flask) som hade två bottenar med ett
hål i den ena för mjölkens påfyll-
ning. Den sega tåtmjölken kallades
(Kåtmjök) ^{kåtmjök} mjölken var (kåt) så att
den sprang ur skeden när man

Blad 4.

skulle äta den. Motsatsen var (stäcköt
stjir). När man skulle bereda tälmylk
tog man mjölken medan den ännu
var varm och slog den i det kärl man
bestyckit med tåte. (De kärl, som använ-
des voro merendils (tångskåler) tångfor-
miga kärl, som voro tillverkade av al-
 eller aspstammar, vilka man klivit och
sedan hälskat ur. Dessa hade sin plats
i den så kallade (skålstikån) ett hyll-
fack med endast två ribbor i stället
för hyllbräder. När dom flyttade till
fäbodarna tämnades surmjilk kvar hem-
ma, man (silet eller stjir) denna förvara-
des i en (stjirbutt), som hade sin plats
i källaren. Iur ~~tang~~ tälmylk kallades
i vanliga fall vara (särmylk) surmjilk,
men hade den övergått till ostklumpar

Ordb.:
tångskålf.

Ordb.:
skål-steje
m. ✓

kallades den (skasst). Den kärnmjölk användes utspädd med kallt vatten, som läskedryck på sommaren när det var varmt. Denna dryck kallades (blanda).

Ordb.:
skasst
n. ✓

II Här har sällan mjölken kokats före användandet. Man kokade dock upp mjölk som man åt kall rågmjölsgröt till. Man gjorde (suller) bröt tunnbröd i mjölk, användes för detta ändamål fästmjölk kallades det för (stjersull) Kall gröt och uppkokt mjölk användes mest som morgonmål eller frukost. Här har mig veterligt aldrig metoden med fusen mjölk kommit till användning. (Sötväst) sötväst tillredes så att man som vid vanlig ostberedning tillsatte löpe till skummad mjölk. Den i gytan i detta fall bildades osten fick man inte röra sönder utan

Landsmålsarkivet Uppsala 1565:1
Gunnar Strand. 1927. VENJAN
DAL.

Figl. 1

4 febr. 13

den skulle tillsammans med vasslen
kokas tills den blev brun. När man
så lagit upp osten sördes mjöl
i den i grytan kvarvarande (misö)
vasslen delta blev (sötvästmissmör).

Ordb.:
sötost-
messmör ✓

Denna rätt var vanlig när man skedd-
te (bufer) buffa eller flytta till en
fjärn ^{arna}fabrik. Man kunde då få en (bu-
fersgås) som bestod av smör, sötost
och (sötvästmissmör). Vidare tillverka-
des (löpelsprung). Man skummade av den
vid uppkokningen av vasslen oppflut-
na osten (fromisö) denna stogs sedan
i en duk och fick avrima, var-
efter den äts till smörgås. (Fromisö)
äts även som den var sedan den
blivit kall. Nu rånyätk tillverkades
(katväst) katvost. Nu denna fanns två

Ordb.:
löpels-
prung ✓

olika sorter. Den ena bereddtes så att man slog råmjölken i en kruka eller dylikt som sedan uersattes i vatten och fick koka. Den ost blev hård och kunde skäras i skivor, den äts tillsammans med mjölk. Den andra sorten bereddtes så att man blandade råmjölk med annan söt mjölk och sedan kokade opp denna blandning med lite tillsatts av kardemumma.

Denna ost blev som en tunn värling och äts med sked. Även tillredde man råmjölkspannkaka. Råmjölk med tillsats av mjölk gräddad eller stekt i stekpanna. (Ölsoppa) bereddtes av dricka och mjölk och användes som sjukmat. (Flöter) kämigrädde står man kämat tills grädden blivit tjock. (Flöter)

Ordb.;
kval-ost
m.

Landsmålsarkivet Uppsala 1565:1
Gunnar Strand. 1927. VENJAN
DAL.

Figl. 1

åt man äts som (flötgäs) man stök (flöter) på tunnbröd, och äts som (flötsull) kammjält och (flöter) var man bröt bröd. Lowliga blandade messior i (flöterna) när dom äts som (flötgäs). Klumpjält äts här under namn av (klumpveling) klumpvelling.

III Mjölken förvarades i de träg. vari den silats. Trägen eller (skålar) voro uppsatta i (skålstikarna) där de fingo stå tills de blevo urätra. I fäbodarna hade man merendels en vid stugan tillbyggd (mjälkstuga) mjälkstuga. Dessa hade i de flesta fall jordgälv. Hyllor voro här uppsatta på väggarna. För ostens förvarande hade man en (väst-hilla) osthilla. Ostarna lades på färsk höknäver. Vid mjölkningen sovän-

Ordb.:
ost-hylla ✓
f.

des en (stavö) stäva med en lång stav. Vid mjölken silning användes en (siltapp) gjord av här. De kärl vari mjölken silades kallade (mjölkskåler). Av dessa hade man både (långskåler och brejdsåler). (Långskålar) voro som ovan nämnts av kluvna och urhålkade asp eller alstammar, då av klubbal (*Alnus glutinosa*). Dessa har funnits och finns ännu här och var vid någon bäck. (Brejdsåler) voro tillverkade av på björkstammar utväxta knutar (brejdör). Grädden slops direkt i käman vari den fick stå till dess man fick så mycket att man kunde käma. Man (tvädd skåler) tvättade skålarna. Härtill användes en (grätoägö) en vis-

Grdb.:
mjölkskåler.

ka gjord av gravis, som tockats för att (bärnåler) barren skulle ranta ur.

På de platser där skäfte (stjäft) väkte användes viskor av delta.

Barnen fingo (släts skåler) slicka av den kvarblivna gräddingen. Trägen tockades i fäboderna utanför stugväggen i solljuset.

IV

(Gäs) kallades så pass mycket smör som det man tog på brödet när man skulle göia sig en smörgås. (Djetsmör) getsmör tillverkades även och användes på samma vis som vanligt smör. Med kämma (tjinnna) menas endast den laggade trähalken, (tjinnna) var gjord som ett vanligt laggkäll dock hög och trång med en längre stav (öra) kallad. Kämsstaven kallades (tjinn-

Ordb.:
gäs

mälla). (Kringla) den nedre delen av kårnstaven hade varierande utseende. (Tjinnljöder) kallades ljudet av takten vid kårnandet. (Russel) kallades grädden när den började skära sig, eller strax före innan den blev smör. Kårngrädden kallades (flöter), och när man börjat kårna blev det (tjinnflöter). Om det kom någon bekant in medan man höll på och kårna skulle han väl ha en (flötgås). När smöret tagits ur kårnan sköljdes det med friskt vatten, man (tvättet smör). Vid smörets sköljning och saltning arbetades det i en (smörskål). Sedan man sköljt ur mjölken ur smöret saltades det. Man gav bort en (tjinn-gåser), man tog en klick med den blev

Ordb.:
kårnljöder ✓Ordb.:
russel ✓

varmed man arbetade smöret och
lade den på en brödbit. Vid smörets
knådning användes en (smörslöv). Någon
särskild form på denna har nog inte
funnits. (Smörkopp) kallades den hop-
stagna smörklampen. Smöret packa-
des vid förvaring i en (smörbitt) smör-
bytta. Denna kunde vara av olika stor-
lek, men mest användes sådana, som
det gick ett pund i. Smörbyttan var
laggad både vidare upp, samt med två
länga stavar avsedda att hålla
fast locket. Man (klivjet) hem smör-
byttorna från jäboden. Man brukade med
smörslovens kant krusa smöret när
byttan lagts full. När man hade smör
med sig till matsäck förvarades det i
ett (ästj) liknande det ovan nämnda

Landsmålsarkivet Uppsala 1565:1

Gunnar Strand 1927. VENJAN

DAL.

Gunnar

Frgl. 1

(stjivästj). Man hade smör med sig och sålde på samma gång som man var ute med laggkärl.

V Ost kallades (väst). Ett ysta kallades (ist). Här har nog inte förekommit annan ost än vanlig ost och den ovan nämnda (sötvästra). Ost tillverkades även av getmjölk och kallades (djetväst). Osten prässades i ett fyrkantigt (västkräld). Delta var utsirat i botten. Storleken på delta var omkring 1 x 1.5 dm. Vid ostens utprässning i kärlet användes blotta händerna. Ostlöpe breddes på löpmagar efter killingar och kalvar och kallades (käsvater). Kalvmagarna och killingmagarna sköljdes och torkades allt användas efter behov. Man slog lite vassla på (käsn) löpmagan, av denna togs

4.5

sedan vid ystringen så pass mycket som
 behöves för att få mjölken att ysta
 (far ihop). Mjölken uppvärmdes i en
 stor järngryta (misögryta) framme i den
 öppna spisen. Löpet slogs direkt i
 mjölken, som sedan omrördes. Löpna
 heter (löpes). Osten togs upp med hän-
 derna ur vasstån. Med ostmass (väst-
majs) menades, att man tog en ost-
 klump med handen, vilken äts färsk
 innan den blivit hård. Man roide
sunder ostmassan med en (mälla)
 medan den låg kvar i vasstån, efter
 detta fastnade den tillsammans så
 att den kunde tas med händerna.
 Osten prässades ner i formen med
 händerna. Ostarna lades som sedan
 nämnts på (västhillan) för att torka.

Av mjälken, som man fick kvällen
före innan man skulle (bufer) flyt-
ta från fjäboden, bredde man den ovan
beskrivna sötosten (sötväst) och (söt-
västmissemör).

VI (Misö) kokades tills den blev som en väl-
ting, denna fick sedan stå kvar som
den var tillo det egentliga missemör-
kokandet kunde ske. Missemörskokningen
utfördes i fjäboden av den som var där
och stod för kreaturen. Missemörret
kokades i den ovan nämnda (misö-
grita) en stor vid tacksjärnsgröta, som
var opphängd på (ringöin fram i öppen-

spisarn). Vasslan rördes med (misöosa)
Den vid grytan vidbrända vasslan av-
skavs med ösan och gavs under namn
av knäck åt barnen. Det vid kok-

ningen bildade skummet kallades (frö-
 misö). Av denna tillverkades som ovan
 nämnts (löpelsprung). När vasslan bröjök
 på en brun färg kokades i denna (miso-
 palter). Dessa voro av rågmjöl och baka-
 de med händerna, så att de voro
 runda och platta ungefär 1 dm. stora.
 Messmört förvarades dels i (missnöis-
 vittor) och dels torakat till (missnöis-
 väster). (Missnöisvittor) var gjorda på
 samma vis som smörbyttorna. (Miss-
 nöisväster) formades i ostkärlet sedan
 detta beklätt med en duk. Av
 messmört kokades (missnöisveting)
 och (missnöisbrögröt), den sist nämna-
 da äto till tunnbeöd.

Ordb.:
miso-palt

Ordb.:
 messnöis-
brögröt