

1467:1

VÄRMLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Arvika lf

Nilsson, Dagny, 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

21 bl.4:o

2 fotogr,

1467:1

Exc. för ordreg. sept.1944
av R.Broberg.

Mjölkhushållning

I olika slag av mjölk

Mjölk kallas mystk i ingenting annat var jag vet. Där ingen getarell bedrivits på orten har endast konmjölk använts till småvickoföda. Att kalvar och grisar gaos mjölk och ären katten och hönser fick en tai med. Jag har inte hört talas om att mjölk använts till annat än mat och någon sort hållning tror jag ej förekom.

Råmjölk kallas ramystk och av den beredd paust m. och stopost m. (Se vidare kap 2!)

Spensvarm mjölk kallas psps varm mystk. Med mystk sup m. och risup m. menas ungefär detsamma d. v. s. det man dricker ut byttan strax efter mjölkningen

Jag har inte hört talas om att någon
traktering med mjölk förekommit på
arten, ut att kvinnor skickades ut för
att trakteras med mjölk var något
alldeles okänt för minna sagesmän.

Med sötmjölk (söt mystr) menas
myllad mjölk, på vilken gräddbildningen
ej väntat.

Skummad mjölk kallas skom-
mystr. Med råmjölk (rånmystr) för-
stås mjölk som gått ihop av sig själv,
blivit litet draget. (brevs lita dröga)

Kokt mjölk kallas ej annat än
kokt mystr ut hinnan på den kallas
skinu (skin n.)

Grädde heter gräde m. Flöte är
känt men betraktas som niska.

Om själslöft mjölk säger man,

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f.
VRML.

Frgl.:1

att den har skurit sig (ho ha skvrs se)

Mager mjölk kallas bramysvk.

Ljålosurnad mjölk kallas rau mysvk

oh säges då den är helt lilet ren, vara

dragen (ho a dräga) Ljålosurnad mjölk

användes g; till människofoða utaw ges

åt svinen. Möjligen kan den användas

att knåda deg av. (te kus te brö ta)

Filbunke (fil bunke m) är den

enda form av tätmjölk som använts på

orten. Beredningen tillgick på följande

sätt: man strök med en sked i tätan

i små träfat (tröbslor) oh silade i ny-

silad mjölk och lät den stå tillo mjöl-

ken gått ihop.

Att tätgräs använts för att

bereda tätan, ha vil minna sagesmän höit

talas om, men de ha g; själva varit med

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
Daghy Nilsson 1927. ARVIKA I f.
VRML.
Frgl.:1

om det ut veta g; riktigt, hur det gick till. Tåtan förvarades under vintern, genom att man undan för undan sätte filbunken i ett litet käll, ut skulle den gå ut jäms det rättis någon granne att låna av. När filbunken var seg ut trädaktig sade man att mjölken var lång (nystrka va lang) Måtsatsen var nu den var kort. (ho va kort.) När det blev varsla i den sades den vara stpt.

Med blanda (kvand f) menas sur mjölk i vilken man slagit ratten. Den användes under skördetiden för att släcka törsten under arbetet ute på fälten. Den förvarades i träburkar. (bor-ker laga ta tra)

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
 Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f.
 VRML.
 Frgl.:1

II Maträtten i rika mjölk iuziek
som en riktig beständ del.

Söt mjölk dracks av vana personer ärew ouppkokt. I kokt söt mjölk brukade man byta brödbitar ut blandningen kallades kakssöt n. eller mystkoss. Ärew som kvällsmål användes ofta kall rågmjölsgröt med uppkokt mjölk till.

Och som tillsats av löpämne bereddtes följande mjölkkrätter: sötost m. springgröt m. och ostkakor.

Beredningen av sötost tillgick på följande sätt: Man hällde god mjölk i en gryta, tillsatte löp och lät det koka under försiktig omrörning. Man måste nämligen akta sig för att röra sönder ostew. Då massan blivit fast

som en kaka togs den upp och stälptes upp på en tallrik. Tåtosten användes som kalasmat.

Lönningsgröt bereddes på liknande sätt endast med den skillnaden att man då röide om ordentligt i grytan, så att ostens smulades sönder. Tunan den upphälldes tillsattes också ägg och mjöl.

Till en ungefär lagom stor ostkaka tog man fem liter mjölk och rilsde upp den på kvällen och skummade sedan av gradden morgonen därpå. Den skummade mjölken hällades så i en gryta och när den blivit ungefär korarn tillsattes löpew och tre skedblad mjöl. När mjölken yttat sig, togs ostens upp och lades i en smord form.

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f.
VRML.

Fgl.:1

Tre- fyra ägg, grädden, som skummats av mjölken & skedblad socker & litet salt röides samman & hölldes över. Därpå gräddades det hela i ugn. Ostkaka var kalasmat.

Av råmjölk bereddes stopost ^{en} & pannost ^{en}. Endast den mjölk man fick vid de fem första målen kunde användas. När man beredde stopost höllde man mjölken i ett högt cylinderrännigt kärl tillsatte socker & salt & eventuellt ägg & lät det koka i vattenbad.

Pannost bereddes på liknande sätt endast med den skilnaden, att man då höllde mjölken i stekpannan & gräddade den i ugnen. Allt dessa maträtter skulle använts vid särskilda

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
 Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f
 VRML.
 Frgl.:1

lillefällem har jag aldrig hört talas om.

Färskot (~~färs~~ ~~kost~~) är en maträtt som tillreddes av sötmjölk tillsatt med syranne. Beredningen tillgick på följande sätt: Man hällde god söt mjölk i en gryta, tillsatte sur mjölk och lät det hela koka upp. Därpå tillsattes litet mjöl och ett par ägg och när det ystade sig ordentligt hällde man upp det i ystkärl (yste köls), sedan man först lagt en duk i detta. Vaslan fick rinna av, och så rådde man upp ostem. Den äts färsk.

På frågan om det fanns några maträtter, som bereddes av jälvurnad mjölk, fick jag till svar: "Inte förkemat!" d. r. s. sidans rätter kunde inte folk äta

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f.
VRML.
Frgl.:1

Genom tillsatts av dricka till mjölk
bereddes ölost (ölost en). Man kokade
mjölken ut drickan tillsammans.
Drycken dracks varm ut ansågs vara
bra mot förkylning.

Av mjölk tillsatt med mjöl
bereddes vispgröt (vispgröt en). Bered-
ningen bestod i att man vispade röt-
mjöl i kokande mjölk tills gröten blev
lagom tjock. Den äts vanligen med
smörhäla (dsprötsprö f.) d. v. s. man
gjorde en håla smita i gröten, lade
dit en smörbit ut doppade redan
varje sked man åt i smöret. Räg-
mjölgrot (rägmysgröt) bereddes van-
ligen av mjölk ut rågmjöl och till
den åt man om den var kall, typ-
kokt mjölk, eljest tälmjölk eller lingon

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f.
VRML.
Frgl.:1

III Mjölkeus förvaring; gräddbildningen

Mjölken förvarades i en mjölkammare (mjölkkammaren). Som vanligen var belägen på norra sidan av huset. För att hålla luften fukt fanns en gallerförsedd öppning vid taket. Mjölkammaren var inredd med hyllor och en väsk. Ören smör och ost förvarades i mjölkammaren.

De kärl som användes vid mjölkningen kallades bölar och testor. Bölar hade två lika höga stavar och kunde förses med lock, och användes då för ären till att packa ner smör i, testor blott en. (Se fotografierna!)

Vid mjölkeus upphållning användes en sil gjord av bleckplåt genomborrad av finsk trä.

11
Mjölken silades upp i träfat
(tröfat n), som var benämningen
på ett större mjölkfat, svarvat av
trä. Blev laggade mjölkfat före-
kommo. Mindre, svarvade fat kalla-
des tröbstor eller trökspor. Mjölk-
faten förfärdigades vanligen av bjök.
De mindre användes under som-
maren att sila upp filbunke i.

Mjölken skummades medelt
en träked (e tröse). Man doppade ske-
len i mjölken, lossade grädden från
kanterna av fatet och skummade så
av den. Grädden hölls vanligen
i en stenkruka.

Mjölkfaten skurades med
sand och rättades upp för att torka
efter någon vägs antingen ute eller inne.

IV Beredningen av smör

Smör kallas smör och bereddes
blott av konjäck.

Med kärua (zaryaf) om-
rades hela redskapet. Man använde
starkärua (staryaror) dessa var cy-
linderformiga ut ganska höga samt
vanligen försedda med två stavar upp-
till en längre och en kortare. De
var laggade. (Se för övrigt fotografi-
erna.)

Kärustaren kallades topol och
var gjord helt av trä. Nedre delen
hade vanligen kors form ut kildes
fast vid staren medelst träpluggar.

Obs! Det står
topol i R.Bg

På smågårdarna här i trakten
fanns det inte några mejerier utan
man stred i köket ut kärnade.

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f.
VRML.
Frgl.:1

Några mekaniska anordningar vid kärnandet har jag aldrig hört talas om.

Utom kärnandet användes ären vispning (respig) för att jämställa smör. Man fick endast vispa åt ett håll från höger till vänster.

Stod kon, av vilken man fatt grädden i sin var det bränt att få smör. För att göra det lättare kunde det då hända att man lade salt i kärnan. Man kunde också ändra gräddens temperatur genom att sätta den i vissen, om man trodde att den var för kall, eller i kallt vatten, om man trodde att den var för varm. Att några särskilda bruk eljest skulle ha iakttagits, har jag inte hört talas

om. Minn sagesman anse att "dona
Trsd domstia" hoi till något som de
inte varit med om, och vilja inte be-
rätta något om sådana bunk.

Jag tror inte att det finns
någon särskild benämning på Takten
vid kårmandet. Man sade att "de domp
i zaya." (Ns-de dōts sp a ner, domp
de i zaya.)

Man brukade under kårman-
det, när grädden var tjock, breda deunn
på bröd och ge barnen därav. Detta
kallades gredgas (Ozans fek gredgas)
Kain mjölken drack man en eller an-
vände i bröd.

Efter kårmandet sköljdes smö-
ret i fiskt vatten och arbetades i ett
smörtåg. (smörtåg) Saltningen skedde

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f.
VRML.
Frgl.:1

under det man arbetade smör. Efter
saltningen fick det stå en stund och
sedan arbetades det på nytt.

Efter karamellet fick husets folk
smaka på smör. Man tog en bit
smör och lade på en brödbit och
klappade till smörklicken med eleven.
Detta kallades kängas (zangas)

Till att arbeta smör användes
en smörlev (smörlev) denna såg ut
som en störe tråkes.

När smör var färdigarbetat
packades det ner i smörbytta (smörbotta)
eller i en st kruk. Smörbyttorna
läggades ut försedda med två stavar
och ett lock. (Se fotografi)

Min sagesman känner inte
till några särskilda former för smör

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f
VRML.
Fgl.:1

utirande. Vid kalas lades hela smörslagan (smörslaga) på ett fat och sirades ut med hjälp av en sked. Jollyuret smälles ej i smöret.

Skulle man ha smör med sig på färden hade man det i en smörark (smörark). Smör har ej exporterats från söken.

V Beredningen av ost

Ost kallas ost och inuventing annat. Ost användes ären om njuka ej formade ostslag t. ex. sptost, pan-ost, stopost och fäskost. (Jmf kap II!)
Allt ordet ost skulle ingå i namn på tväverk har jag ej hört.

Allt tillverkad ost kallas ystning (ysting). Verbet ysta böjes: sues: ja

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f.
VRML.
Fgl.:1

yples imp. ja ypis perf. ja ha ypto.
 Inom socknen tillreikades sptost, fazk-
ost, panost, stopost, romanost (= kum-
minost), vanke ost, sanost.

Ost tillreikades endast av ko-
 mjölk. Sällan användes skummjölk
 till yplningen.

Lätosten välvdes upp i kakform
 utan att man begagnade ostkorgen.
 Äljest användes vis ost tillreikningen
 ostkorgar (ypis korg), tillreikade av
 de finaste rottägorna hos gran och
 en. Dessa rottägor kallades topp.
 Angående form utseende hos ost-
 korgarna se fotografiet!

Ost löpe (ostlöpe) åstadkoms
 på följande sätt: Man gav en halv
 mpiled mjölk, innan man slaktade

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
 Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f.
 VRML.

Frg.:1

den. Sedan kalven var död, tog man
osten ur magen, tog vara på löpmag-
gen och gjorde den ren. Därpå lade
man åter dit osten, sedan man först
fäst ihop skinnet, så att det med
osten i såg ut som en liten korv.
Denna lades ned i mjölkken, när
man önskade, att den skulle ysta sig.
Efter användandet förvarades löpmagen
i en spilkam, i vilken man hållt
tillet varsla med salt i.

Mjölkken brukade vid osttillverk-
ningen ljummas i en gryta, som
man ställde på spisen (ovon); köket
(tesvon). Verbet löpna heter löpna.
Den löpnade massan kallas löpna ost.
Man öste upp osten med en
skv eller med händerna. Ostgäsk

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f
VRML.
Fgl.:1

(ostgötk) brukade man ge åt barnen.
 Man tog litet ost i handen kramade
 in varslan och gav det åt barnen.

sedan ostem tagits upp kra-
 mades den ned i ostkålet som pla-
 cerades över ett annat kärl, i vilket
 varslan gick rinna. Man lade ett
 lock över ostkålet och tyngde på.
 När ostem f var färdig arbetad, lade man
 en näre salt på den och öste varsla
 över.

Ostmassan gick vara två dagar
 i kålet för att ta form, därpå lades
 den att lockas på en tylla. Efter
 tre veckor kunde man äta den
 men ost kunde förvaras äret rent.

Det finns inga jäbodar på ostem,
 och jägare, som röra jäbodar ut sidant,

har jag därför helt enkelt hoppat
över.

VI Beredningen av messuö.

Av varslan (vazla), som blivit kvar
vid yllningen beredd sauost och mese.
Vid beredningen av sauost kokades
varslan längre, så att den fick fastare
konsistens och östes redan upp i yst-
kärllet i vilket man först lagt en
duk. Därpå fick den toka som
vanlig ost. När man beredde mese
kokades inte varslan så länge, och
messuösten östes upp i en spilkann.
(spil kom)

Mina förnämsta sagesmän äro:
 Herrens ägarämbetshövding fru Kristina
 Persson, född 1846 i Högratta, Hovika
 landsförsamling, och bosatt i hela
 sitt liv i Högratta och Mellbyen
 båda belägna inom Hovika landsförsamling,
 och herrens ägarens
 Axel Gerdén, född 1875 i Mötterud
 Hovika landsförsamling och bosatt där
 under hela sitt liv.

Beträffande ljuden har jag
 för både äldre och yngre k, g och ng
 använt en typ för båda, då jag
 funnit det bäst att urskilja vinkelt-
 dera som använts.

På överta trappste-
gel svarvat träfat
och smörtråg, på
andra trappsteget
ostkorg, på tredje
trappsteget laggat
träfat och på fjärde
trappsteget ännu
ett smörtråg. Fram-
för trappan står
en kanna med käm-
stav ut till höger
skymtas en mindre
kanna.



Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
Dagny Nilsson 1927. ARVIKA I f

VRML.

Frgl.:1



Från vänster till höger:
teslof och smörbottor.

x

x

Landsmålsarkivet Uppsala 1467:1
 Dagny Nilsson 1951. ARVIKA I f

VRML

Frgl.:1