

10580 *

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

HÄLSINGLAND

Ljusdal

28/5 1937

Dahlén, Efraim, 1937

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

10 bl.4:o

1 " " rättelser

10580

Exc.för ordreg.i jan,1941
av F.Hedblom

Mjölkens hållning

1
Hälsingland

En rätt, som av råmjölk ofta bereds i Jämsåls socken
des var 'kålväns'. Den tillreddes så, att rå-
mjölk och sömjölk blandas i en form, som med
sättes i kokande vatten. Rätten är färdiglagad då
den hårdnat. Kan ären beredas i ugn, men blir då
krossare. — Språkligt mjölk benämnes stundom
'mjölk' och 'mjölk'. Den på koket mjölk bildade krumen
kallas 'smäcke' (= smärke), grädder kallas 'föta',
mager mjölk 'rån mjölk'. 'Rån mjölk' benämnes
särskilt sött som skumm mjölk i matsättning till
långmjölk, dvs. tät mjölk i det seiga trädaktiga stadi-
et.

Sätgräs (nrb. 'tätgräs') plockades före mid-
sommar. Vid jultiden eller senare göres 'tätön'
(tätömmet). Sätmjölk silas över ruten, som inbinds
i en linnebit. Vanligen efter tre dagar är den färdig
dvs. oskummad mjölk

2

dig. - Stundom hämtades "täte" från andra sock-
nar i synnerhet Färila.

Förelagning av fjöckmjölk: Skummjölk får koka
(1-2 timmar, och efter avsvälning till mjölkens
temperatur silas den genom "ostkåda" ⁽¹⁾ för att
få bort all smärke. Mjölkens vispas så mjukt med
täten, varefter den får stå i köks värme, tills den
löpt, och förvaras sedan i kylskåpet ett par dygn.
Av denna fjöckmjölk taggs, sedan hon ställt absolut
örörd, mjölk "täte", varav sedan äter fjöckmjölk bereds.
På så vis kunde en gård hålla hela byn med "täte".
I synnerhet under sommar månaderna var det ofta
mycket svårt att hålla fjöckmjölken fri från mask.
Man brukade lå mycket för siktigt hålla ett cirka
1 tum tjockt vattenlager ovanpå, som sedan ofta om-
byttes. - På gårdar med fjöden "täte" i borkat kiststund
läggs allt hinc - eller pappers lappor inbräddes med där samma
* liten vävd handduk med fina maskor

Gjockmjölken förvarades i stora 'bävar' av furu,
 (ofta rymmande 35 l.) och som ställdes i källaren.
 Den fjällning som avsatte sig på 'mäsön' (= vanlan)
 kallades 'vskre' och märte omsorgsfullt borttagas.
 Den användes som grismat.

En av förhindra att gjockmjölksjäs-
 ning övergick till vanligt 'surmjölksjäsning' medsatte
 man 'ädörpinar' (= al-, almpinnar) i mjölken. Sur
 gjockmjölk gavs vanligen åt grisar och kalvar
 men användes även som människos föda, eluru
 den var sur och fäm. Den uppblandades dock
 med vatten eller skumm mjölk. Sådan mjölk kalla-
 des 'gütörmjölk' och man sa de om den, att
 hon blivit 'grisan' eller 'gütörig'.

Mat väcker i vilka mjölk ingredienser som viktig
 bestånds del:

'brösül' (brödsull), varvid tunnbröd bröts i mjöl-
 ken. - uppkokt mjölk till kall gjöl var en

omtyckt kvällsrätt. - 'f^höt-trög' (flöttrög) bestod av grädda med bröd i. - 'f^hötgröt' tillagades av grädda och vetemjöl. - 'f^hötgås' erhålls vid smörkärning strax innan smöret blev färdigt. Äts med tunn bröd. - 'fⁱltöyk' (filleunke) beredd av såväl skummad som oskummad mjölk.

'röpank' (rödpank): mjölk uppsvämmas tills den blir spån varm, varefter vispas grädda och vetemjöl. Sedan löpsämnre tillsätts, röres det tills det 'skär sig' (löpnar), och låter man det stå, tills det blivit en fast massa. Denna skäres i rutor, vilka man sedan under idelig omrörning låter koka upp. Därefter får det själkoka ungefär fem minuter, varefter avrering göres med grädda. Rätten betraktades som kalasmat.

'vitpank', lika ofta kallad pankost eller färskost (även vitost): i uppskikt sät mjölk hålls sur kärm mjölk i gramsocker. Kärna kallad 'göl' (göl är djordans uttal).

(el. surdricka), för att yotning må inträda.

[ostkake: vetemjöl och ägg vispas upp med ost-
löpe. Mjölken slås i lagom varm, varefter allt
vispas upp. Efter ystningen öses ostem upp, mesen
brutlas, och ostem lägges i ostkläde för att utvinna
sattes där efter i ugn för att gjäddas. Ostkaka med
saft sin var kalasmat.

'kälskäb' (= äldsta benämning på åkyl; även
benämnd 'dröjjes-välling' = "drickisvälling") till-
gödes av vetemjöl, mjölk, svagdricka om något sirap.

Kärnmjölke uppblandad med vatten gavs åt
grisar och kalvar. Den kunde användas vid mes-
somers bökning. No medicinske symtomål ansegs den
av många vara bästa litemedlet mot reumatism
Maträtter, som gjordes av kärnmjölke voro kärn-
mjölkes kåsa (kärnmjölke i rågdeg som gjäddades) samt

[Bestämning]

kärnmjölkes ost. Vid beredningen av den sist nämnda

* Kärnmjölkes - uttales $\xi\theta\eta m \xi \theta \xi$ -

Landsmålarkivet Uppsala 10580
Efraim Dahlén. 1937. LJUSDAL
HÅLS.

Fgl. 1

6
blandades kärnmjölk med spen varm sötmjölk vartill
ostlöpe hälldes. Därefter behandlades den som
annan ost (lades i ostblåde och pressades med
händerna i ett östkar, till formen liknande en kub utan
lock och botten med c:a 4 dm. sida eller också var den
cylinderformig, varslan rann undan på en ostträna,
ställd under karol). Då kärnmjölkken gjorde den
syrlig för lades den omedelbart.

Vid mjölkningen användes mjölk-
st^{ett hån}ve (cylinderformigt kär med ^{ett hån}stave) och kynnande
4-5 l.). Mjölkken silades upp i blecksila och hälldes
efter avvalning i mjölktrög. Dessa voro tillver-
kade av kristfria stamdelar av gran eller asp (6-7
dm. långa, 3-4 dm i diameter), som klovs mitt itu och
utskredes med s. k. t^äks y^{ks}. Mjölkträgen förvar-
des på mjölkst^{ett hån}ve i källaren. - Vid måltider
upphälles mjölkken i mjölkskålar gjorda av
v^ärt, dvs. utväxter på tallar, som voro flera hund-

skäffe
- s. II

ra är gamla. De rynde 4-5 l. Vid rengöring av
dena kärn användes smöringen 'säfte', som upp-
köptes av kringesande dalkörles, eller ock granris-
'tväga', som gjordes av torrt granris t. et. del, som
urit liggande framför "fästa boar". Kärnan diska-
des två gånger. Diskvalmet efter första rengöring
kallades 'väs bräna' och gavs åt kalvar.

[svmjölk-
kärnan]

När man skulle 'räna' mjölken, användes sm-
ringen en visp eller ock blotta händerna. Sjädden
hålldes i trälyttor och hyspades tills man 'fäst
en kärna' (15-20 l). Innan kärningen måste gräddas
vintertid något uppvärmas, ^{men viktigare än allt}
var att få upp rätt 'kärn gjudet' (= kärntakten).

[smör-
kärning]

För att smöret vid knådningen ej skulle frotna i
'smörkaret', sköljdes det med kallt vatten, och för
att få det smidigare 'tröde man upp det' (trö-
knåda) ett par gånger med några timmar mellan-
rum. - Smakbit, som vid kärningen bortskänktes

[smöret]

Landsmålsarkivet Uppsala 10580
Efraim Dahlén. 1937. LJUSDAL
HLS.

Frgl. 1

8. 6
kallades 'l^xi^xg^as'.^[x?] Misslyckades härminnen brodda
det oftast på något fel hos korna (dialekt. ben: 'f^xy^a'
även 'kr^xä^xka') eller ock på dålig utfordring. Grädden
användes då till pannkakor. - Att koka eller vispa
gräddan till smör har även förekommit, då grädd-
mängden varit mindre. Det färdiga smöret lades i
smörlyttor av olika storlekar (vanligen rymmande
5-6 skålpund). Benämningen 'sm^xör^xg^as' för smör har
även förekommit.

Ostberedning är redan delvis behandlad.
De vanligaste ostsorterna voro söt mjölkes ost
(mest kallad söt ost) och skummjölkes ost (skumost).
Ost av blandad get- och kor mjölke var mycket
omtyckt. Den färdigberedd ost lades på 'ostlyt-
tor' i 'v^xis^xd^xags^x-st^xuga' för torkning varefter den
lades i 'ostkista' (= trälåda). 'f^xä^xs^xvät^xu' (= ostlöpa
beredd av kalv mjölk eller flädda gris mjölk, som
tömdes, renjordes och saltades och som man efter

[skalor-l. gris-]

an komsten till jästsvallen lätto ligga i vatten några dagar. Om samma ¹magas användes mer än en gång blev löpvattnet vakt (= sämre). - Då fjäsvalen hållts i spen varm mjölk vid ostberedning om rörs detta ideliga till en tät massa lillas (= fjäsmiss) denna läggs så i ostblåde. fjäsmiss äts stundom med grädde.

En gammal sed var att vid bäsmäs gå från gård till gård och hjälpa varandra med ostberedning.

Mjös-smör - beredning: Varlan ^{efter varje ostberedning} kokades 16-17 tim. till s.k. söm. Sedan tillräckliga mängder av denna erhållits färdigkokades hon (2-3 tim) till mersmör. Härpå vidtog stampningen med en stamplov för att förhindra att det blev såment (= som sand, grus). På fjärdes förvarades mersmör i (messmörss) fjätkringlar, runda eller ovala laggade träkarl.

[messmör-ret]

Mjös fria som den lösa korniga massan be-
nämndes som vid kokning av varlan till mers-
* 4 sept

Landsmålsarkivet Uppsala 10580
Efraim Dahlén. 1937. LJUSDAL
HLS.

Frgl. 1

10.
smör steg till lytan bereddes till 'päyk hüge'
därigenom att den utlakades. Päyk hüge var
en lyckat smörgåsar mat.

Av mersmör gjordes mersmörs välling, som
bestod av korn mjölk klings och mersmör i vatten,
samt mersmörs sår och mersmörs bullar.

Varolan användes även för humbröds bakning för
att för brödet seare.

Det, varmed man förde om vid mersmörs baka-
ning, kallades 'mēsöröra' eller mēsörörset (mēsö-
fiffset benämndes det av en f. d. fäbrottnita, som
tillbragt älskligt är i jämsö).

Fru Lundson äls arkivet, Uppsala

Någon felaktighet i den fructiska beteck-
ningen av "skäfte" (säfte) har jag ej kunnat finna.
Lika så i ordet säbrenfiska. där l är kakeami-
nalt liksom enkelt i ordet säbr.

a i gätö nämner sig betydligt det norska a, på
samma sätt t. ex. i fätö (= ambar), späö (= spade).



mjölkstave. Med stave (ej dialektalt)
i andra fallet äsyftades handtaget

Stigalatt ringfullt

Efrain Dahlén, Ljusdal;