

17312

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Ländsmålsarkivet

Värmland

Silleruds m

17312

Renlund, Hugs. 1944.

Svar på ULMA:s fråga. 1 Hjälk-
hushållning.

14 bl. 4c

Exc. för Ordreg. dec. 1946

J. Juf.

Landsmålsarkivets frågelistor 1.

Mjölkhusställning.

Mjölk : mjölk, -a, f.

Råmjölk : råmjölk, f.

Spensvarm mjölk : k^ov^ovarm mjölk.

Silsup : silsup, -en, m. Man tog
den spensvarma mjölken och drack sel-
dan den blivit silad : de t^ok den k^o-
varma mj^olka a dr^ok se^ona ha va
sil^od!

Nypilad, oskummad mjölk : s^ot^omjölk, f.

Skummad mjölk : sk^umm^olk, f.

Kokt mjölk : ^op^ok^okt mjölk; kinnan

på kokt mjölk : s^om, -a, n.

Grädde : gr^od^o, -en, m.

Om sp^olvs^ornad mjölk : ha a s^una;
nar ha a l^ots s^una ha a ha br^o. På en ställe
1/ sil^o, sil^od, sil^od, n.

(hos Emil Eriksson, Karnäs), har uttrycket
 skvåvsta använts om självsuren mjölk.
 Sådan mjölk användes ej till människo-
 föda.

Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk:
 filmjölk, f., filmjölk, = n, m., surmjölk, f.
 jäsämnet: tät, = a, f., tåmjölk. Några
 uppgifter om sådant har ej gått att få.
 Filmjölkens bereddes av oskummad mjölk.
 Man hade litet tåmjölk i botten på
 en träfat och så silade man i mjölk:
 de häd, lit, tät, i botten på et, trè-
 fat a sa silde de i mjölk. Man an-
 vände även mjölktråg: mjölktråg, = o, n.
 Talesätt om filmjölkens: ho skulle vä sa
 låg sa de skulle öka dra a ut på
 väta, eller: sa de kunde säha etor ång.

And - 3 ?

Av mjölk med tillsats av löpänne
 tillreddes följande ostkaka (ostkaka,
 ostpannkaka) en rät, kallad mörka,
 (mörka, -a, f.), som kan motsvara den
 efterfrägade brunosten. Man bröte mjök-
 ken att löpa (se ostberedningen) och lät
 den koka tills vasflan (väsfla, -a, f.)
 blev brun och endast litet kvar. Under
 tiden fick man inte röra i ostmassan.
 Sedan sönderdelades osten i bitar (en
 bita sönder östn) och sköts till ena
 kanten av grytan, medan man redde
 av vasflan (en vasfla på) med litet
 potatismjöl. Målsamman fick sedan
 stå och kalla i grytan, varefter det
 lades upp. Rätten var vanlig som
 förtäring och kalasmat och förekommer

Landsmålsarkivet Uppsala 17312
 H. Renlund. 1944, SILLERUD
 VRML.

Fgl.:1

Ännu i socknen.

Av råmjölk tillreddes kalvost (kälv-
öst, m., kälvpankäka.

Av mjölk med tillsats av kärn-
mjölk kokades färskost (fäsköst, -n, m).
De så-er var ma sön miölk. Formas som
vanlig ost (se nedan).

De kärn som användes vid mjölk-
mjungen kallades 'källor' (kölps, -a, -or,
-ön o f.). Dessa bestod av laggar, sam-
manhållna av tvinnade vidjor och hade
en hög stav.

Beträffande silredskap minnas
meddelarna ej andra än tät silduk
och de vanliga silarna (tät silduk)
Man silade upp i mjölktråg.

Man skummade med en träsked:

Landsmålsarkivet Uppsala 17312
H. Renlund. 1944, SILLERUD
VRML.

Fagl.:1

en häva med e trēs*̄*i (vb. hävt*̄*, -a, -a;
trēs*̄*i, -a, f.) Skummjölken dricks se-
dan till mat, användes till gröt och
välling och gavs till kalvar och grisar.
Brädden hälldes i en konka, o*g* di-
rekt i känan.

När man skulle rengöra mjölk-
trägen, koktes curis i vatten. Detta
slogs i träget och fick kalla. Sedan
skorade man med fin sand och lät
träget torka i solen eller i värmen
från spisen.

Lur: smör, -a, n. 'Kärna' (gär*̄*n*̄*,
-a, -er, -er*̄*, f.) betecknar hela redska-
pet, såväl stav (stav, -er, -er, -er, m.)
som holk (holk, -er, -er, -er, m.) Så
långt man minns tillbaka ha kärnan

Landsmålsarkivet Uppsala 17312

H. Renlund. 1944, SILLERUD

VRML.

Frgl.:1

7.
säkerst viken typ som är äldst, men
man tror, att det är den förnämnda.

Årskilda ceremonier vid kärningens
hos folk i allmänhet är tämligen okända.
Sommige meddelare tycker sig ha hört
talas om dylikt men har inte själva
setit det. Däremot berättade man för oss
personer som ansågs kunna göra tro-
snör. A. J. berättar om en gammal som
levde i hennes barndom, som hade det myk-
tet om sig. Gammeln hade bara två kor men
bar så mycket snör till handlaren, att han
blev misstänksam och prövade med
en kniv. Då rann blodet efter kniven,
då visste han, att det var troessnör. —
A. O. berättar efter sin far om några
som misslyckats med kärningen. Då

jungs de till en brukkunnig person
 och bado om hjälp. Man vände dem ut
 gräva en grop i marken och lägga gäd-
 den i en handduk i gropen. På mor-
 gonen var det smör i gropen.

Benämningar på grädden under
 de olika stadierna finnas inte. Torst
 skar det sig: dö skä, säe (sära, skar,
 skära, v.). Sedan saulade det sig: dö
 sämba säe. När smöret var färdigt,
 dog man upp det i en stort träfat (trē-
 fat, -s, u.), slog ratten på och knä-
 dade med en träsko. ('knäda smör': ämta,
 ämta, ämta, v.): sēna ämta de, t sa
 miōka rek ur. Så saltade man och
 knädade igen. Saltlagen (sälts, -a, f.)
 sparades. Smöret packades i träbyttor

Landsmålsarkivet Uppsala 17312

H. Ren.und. 1944, SILLERUD

VRML.

Frgl.:1

(trébötts, ða, ðr, ðnð, f; man minus inte, ǟ annat än lagghäst avvänt) undan för undan. Sparade man det längre tid, stack man i det med en strumpsticka (spētts, ða, ðr, ðnð, f.) och källde i ǟv den sprande ballaken.

På färder hade man smör i små askar (smörötts, ða, ðr, ðnð, f.; samma utseende som knäpptinan: knäptinns, ða, ðr, ðnð, f. men mindre se foto.)

Ost: ost, ðn, ðr, ðnð, m.

ypsta: ystts, ða, ða, v.; ystts, ða, f.

Den ostskade maträtten, se ovan.

Den vanliga, lagrade osten kallas hårdost: hårdost, m.

Ostkorvar (ystskäls, ð, m.) voro vanliga

för. De var vanligen c:a 1 dm. höga och 2 dm. i diameter. (Se foto.) De brukade tillverkas av någon äldre person som inte skilde med annat arbete. Materialet var tunna fibrer av fasa eller en; man torkade träet i spisen och fläkte isär det med kniven: en bakt^o tré i spisen a fläkt^o med kniven^x (vb. bakt^o, bakt^o, bakt^o; fräkt^o, fräkt^o, fräkt^o). Numera användes man laggkärb, ungefär 20 cm. höga och 20 cm. i diameter och försedda med hål i botten.

Man kändes inte till någon annan löpe än den från kalvmag (löpar, löpar, m.). Vid slakt lag man vara^x på löpmagen från spädkalvar. Helst ville man ha den från kalvar på en vecka, men ha

Landsmålsarkivet Uppsala 17312
 H. Renlund. 1944, SILLERUD
 VRML.

Fgl.: 1

de de inte fåt annan föda än mjölk
 kunde de få vara äldre. Löpmagen rindes
 och sköljdes omsorgsfullt. Gamliga brukade
 ta vara på den ostmassa som fanns i
 magen och lägga tütaka efter sköljningen.
 Därefter lades löpmagen i saltlake. Där-
 efter förvarades den hängande i kaket
 i en liten tunn kypise eller också
 uppträdd på en pinne, som stackes in
 i väggen. Innan den skulle användas,
 lades den i vatten. Den brukade användas
 då en är god och råb.

Mjölkens ljunmades (en värma
 mjölkka; värma, värma, värma, v.) i en
 stor stengryta. Man bragte den så löp-
 na (en löpa på mjölkka) genom att
 föra löpmagen runt i grytan och hänga

Landsmålsarkivet Uppsala 17312
 H. Renlund. 1944, SILLERUD
 VRML.
 Frgl.:1

den vid ena sidan. Då löpnade den: den
 löpa ha sei (löpa, löpa, löpa, v.) Ost-
 massan bearbetades liksom i grytan
 så att den skildes från vasslans och togs
 upp med durchslag. Ostmassan pres-
 sades ned i formen med händerna
 och en lock med en tyngd lades på. Osten
 fick stanna i formen två dygn, varefter
 den vändes en gång. Därefter saltades
 den utom på för att stå sig längre. Efter
 ungefär en månad ansågs den vara
 bäst.

Gemensam osttillverkning (rytöl, v.)
 förekommer fortfarande, särskilt
 i byar som Hjälten, där man på grund
 av transportsvårigheter inte lämnat
 till mejeri.

Saudost: sänvost, m. Förr kokades endast saudost av vasslau¹⁾, som ofta måste kokas flera dagar för att bli ordentligt kopkokt. I början av kokningen rörde man med träslav, mot slutet vispade man med visp för att undvika att massan skulle bli grynig. Likaså måste skummet (frövost, m.²⁾ lätvost, m.³⁾ skumvost, m.) skummas av och blandas i först på slutet, likaså för att undvika grynighet. Massan hälades upp i vilket kärl som helst för att få form. Osten revs på 'klungås' (klungås) en hembakad brödkaka med smör och rivet saudost på, ev. också ost. Detta är än i dag den mest outvecklta smörgåsen på kalas. Förr förekom den

1) Numera kokas även messmör (mēsör, -a, f.)
 2) K. D. 3) A. K.

även som fraktering till kaffe, när
 om skörd, såväl säd som potatis, in-
 bärgats på hösten. Då skulle alla på
 gården, små och stora ha en 'skärtil'
 (skärtil, skärtil, skärtilar, -ans, m.),
 d. v. s. en klängis, helt tillverkad av ärts-
 skörd, vars storlek skulle vara anpassad
 efter var och ens ålder. Bukket lever
 kvar än, åtminstone i Kjällen.

Meddelare: Agnes Karlsson, 67 år, Säckem.
 Hedda Danielsson (A. D.) Brupuzelsbyen.
 Anna Helzman (A. H.) Gjengene, 65 år.
 Augusta Johansson (A. J.) 70 år, Utängen.
 Anders Olsson (A. O.) 77 år, Kåneböda.
 Fridolf Sunnegård (F. S.) 56 år, Gallewiken.

Landsmålsarkivet Uppsala 17312
 H. Reni. und. 1944, SILLERUD
 VRML.
 Frgl.: 1