

19796  
Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Värmland

Mångskogs sn

Bordin, Linus. 1948

22/11 48

ALMA:s frågel. 1. Mjölkhushållning.

9 bl. 4c

Exc. för ordreg. mars 1949.

J.F.

19796

Mangskog socken

Värmland

Mjölken

Dialektord: Mjörk

Pannostmjörk för råmjölke

Den senare blandades upp med annan mjölk. I allmänhet tog man "de fyra förste måtra" till pannost. Dessa "fyra första mål" hölls tillsammans, socker och salt visades, även kanel brukades.

Pannost ansågs för samma mat. Den äts med lingonsylt - "krosser".

"Hillo" en väll med "krosser" på skrämmjöl.

På de sista 75 åren har icke getter hållits i socknen på de större gårderna. En och annan smårabulka på stugan hade getter länge.

Med "pappvarma mjölke" mena-

2/

des sedan just nymjölkad.

"Nyska mjölk" kallades den Tills  
gradden var avtagen.

"sk" sitte <sup>x</sup>öpp <sup>x</sup>nyjska<sup>x</sup> i träkåd,  
träfat eller laggade bunkar. Den  
förvarades sommartid i en skaf-  
feri, en skjul under samma  
tak som förstugan och med in-  
gång från denna. Skjulet kalla-  
des "kantore" <sup>(-o)</sup>. Vintertid hade man  
mjölkkärlen i största skåpet in-  
ne i köket eller i svagot rum,  
som man inte bodde eller elda-  
de.

Sedan gradden avtagits kallades  
mjölken "skurnm. mjölk".  
brädden kallas "römsme" och  
"sätömsme".

Skurnna mjölken = "ta römsmen"

3)  
tä<sup>9</sup>

För karning användes inte syning  
av gradden

När mjölken själournade kallades  
den "dröga mjölk" även "ghana" <sup>[a]</sup>  
mjölk.

Mager mjölk kallades "blå mjölk"  
Fibunke. Man "strök" i te fibunke.

Tatan bevarades genom att man an-  
tingen lät den torka i en munda  
kud eller på en linnelapp.  
Gradden på fibunken kallades "ta-  
ke."

"Vassblanne" var karnmjölk eller  
surrmjölk uppblandad med vatten  
med litet skrämmjöl uti. Den an-  
vändes som "neste", då arbetade med  
skorten eller i skogen. "Di skvöpp ihop  
å hadd må i en bult tä naover

4)  
eller trä?

Vid sitning av fribenke tog man  
den spensvarma mjölken och si-  
lade upp i "trog" eller laggade bun-  
kar.

Ast. Av ost fickom såsmjölksost  
av den vanliga sorten samt "farsk-  
[o-]ast".

Den senare fick löpa ihop med  
surrmjölk och ägg. Så snart massan  
stannat ästes "farskosten" upp i  
"ystkåle" vilket inkläts med en  
duk. Den kländes inte, utom skulle  
vara lös, välvdes upp på ett fat, gar-  
nerades med kanel, skars i skivor  
och äts på smörgåsen. Kalasmat.  
Vasslan vid ystringen haktes ihop  
till "mose". Den haktes hårt och  
blev "sannost".

"östgök" har inte förekommit i sock-  
rens norra del, där sägessnän-  
nen vänt sejer.

Vår graddes vid kärningens bröja.  
de gå ihop skar<sup>[-a]</sup> den säj.

Vår smörut var färdigt och ättal  
bröds på "kärngas".

Smörut arbetades ihop i en smör-  
trög med en kraftig träsked  
eller slev.

Saltet krossades på "i saltkall" av  
sten med "saltsten"; sköljdes nogga [best. s.p. m.]  
med vatten, fick torka och grugga-  
des sedan.

Det smör, som skulle säljas, d. v. s.  
bottelgas mot varor, kländes ner i  
en "smörbotta" eller "träbotta". Hus-  
hållssmörut ättades och formades  
till "smörslager". Formades genom

ut de kastades i träfatet. "Slaga  
skull var fin." <sup>(-a)</sup>

Smörbitarna laggade med trälock,  
voro av olika storlek.

När korna på hösten betade på hem-  
marvallarna blev smöret gulare  
och fetare. Detta gämdes till jul.

Låosten kallas här "sörningsgröt".

Låmjölken lörtes med <sup>x</sup>astlöpe, kok-  
tes ihop till gulbruna bitar, äto på  
tallrik till smörigas

Om grytan kokade häftigt sådes att  
"då så över". "kryta sjur".

Älsupa har frökornen, men ej så  
vanligt.

"Hjark-kantore" <sup>(-a)</sup> hade byller från golv  
till tak. Våggarna voro gästna, varför  
sajor annan ventilation ej behöfdes.  
Hjarken skumrades i sajesmannans

hem med en <sup>trå-</sup>sked sedan man med fingret strukit grädden loss från kanten. Man kunde även sätta skeden för och hålla av mjölken.

Grädden förvarades i stenkrutor. Kärlen skurades med tragn asparis eller kräkris.

Smör förvarades i "kantor" men vid en del gårdar användes <sup>[-a-]</sup> "bo" d. v. s. stötpoten till förvaringsplats till såväl mjölk som smör.

kärnan

Före kärningen värmdes kärnan med varmt vatten.

Kärnkäppen kallades <sup>[-a-]</sup> "stavon". Kärnan var laggad och hade "kärntrod". Man satt gärna vid spisen och kärnade för att denna skulle vara

Landsmålsarkivet Uppsala 19796  
L. Brodin 1948. MANGSKOG  
VRML.



vann.

Om kornen började "lägg a" eller  
sina var det nästan omöjligt att  
få smör. För det mesta var kor-  
na i sin "på förjuba".

Man talade om "värko", sådan som  
kalvade på varen, samt "hötko".  
En "gallko" var ofruktsam.

Smörfärg har använts i senare tid.  
Astlöse. Så fort kalven var torr  
skulle den klattas, sedan han fått  
dricka. Det blev då ast i "löjerna".

Denna hängdes två tock vid spisen,  
lades i mjölken vid ystning, häng-  
des sedan upp för att torka till  
nästa ystning.

I senare tid vart det inte så noga  
om kalven var så späd, som van  
sagts.

9)  
Den "kraftlöse" i huset skulle ha  
"silsegræn", vilken ansågs starkast  
välling.

"Kantvälling". Man vropa mjöl i  
mjälken när denna blivit varm.  
Det blev då "kanker" d. v. s. klum-  
per. Man kokade även välling  
med potatisgrön = "starkelsgrön".  
Ordet "daggel", frukost, blev <sup>+</sup> knän-  
ningen på välling, när man fö-  
det mesta åt välling till frukost.

Lagesmän: Tyskoren Nils-  
son, Västra Mon, Tobyr.  
(se särskild lapp)

Uppst. Linnus Brodin  
nov. 1948