

8428

8428

DALARNA

Siljansnäs

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

16/5 1935

Mattsson, Håll Nils, 1935

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

25 bl.4:o

L.L.

Exc. av T.Persson

8428

Mjölkhushållning.  
(Uppst i Siljansnäs)

Dalarna.  
Siljansnäs.  
Håll N. Mattsson.  
Ink. 16/5/1935.

I. Olika slag av mjölk.

Mjölk: mjölk + (mjölkthjä). I best. form kan, vid vårdslöst tal,  $\frac{1}{2}$  bortfalla t. ex. mjölkthjä. Kunna allmän benämning på mjölk är obekant. Den mjölk, som användes till människoföda är komjölk = kü. mjölk och getmjölk = jät. mjölk +. Mjölk användes även till djurföda t. ex. åt kalvar och smågrisar, hundar och katter m. fl. Att mjölk användes till andra ändamål eller bortkålles, förekommer vanligen ej.

Råmjölk: rå. mjölk + kokas till ost (jfr sid. ) och användes på rå sätt till människoföda. Delvis ges den också till

den nyfödda kalven.

"Spenvarm mjölk" har ej särskild be-  
nämning. Beteckning för "spenvarm" =  
spön - varm. "mjölkkrupe" eller liknande  
beteckning för nysilad, spenvarm, ännu  
skumbelagd mjölk, finns ej. "Nysilad  
mjölk" = ny-sila mjölk gavs särskilt åt  
småbarn och katter. Någon traktering  
av nysilad mjölk f. ö. är ej bekant. Där-  
emot var det vanligt att den som kom på  
besök i ett fäbodställe medan valkullan  
var där med kreaturen, blev bjuden på  
fil-buzuk m (- bunntjän) jfr sid. 7

*spenvarm*

Landsmålsarkivet Uppsala 8428  
Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS

DAL.

Figl. 1

*filbank*

Sötmjölk: söt-mjölk f avser "mjölk på  
vilken gräddbildning ännu ej börjat, eller  
ibland helt enkelt "oskummad mjölk".

Beteckningar för "skummad mjölk" = räm-

mjölk f, skum-mjölk (yngre).

"kokt mjölk": koka mjölk, öpp-koka mjölk (= uppkokt mjölk). Beteckning för "hinna (på kokt mjölk)": sinna n (sinnä) t. ex.

skinn

sinnä på mjölk (= hinna på mjölken).

Grädde: flötär (flötänä). Ordet förekommer alltså endast i flertalsform. Ordet fil förekommer endast i sammansättningen

fil<sup>ny</sup> / obef.

fil-besnytt m (se föregående sid.), som avser "mjölk med gräddbildning". Den, som blev bjuden på fil-besnytt, fick alltså en skål mjölk med grädde ovanpå.

Benämning för "självlöpt mjölk": gösdär mjölk f; för "mager mjölk": bjä' mjölk, tönn mjölk.

gluddes-  
mjölk

Beteckning för "själverunnad mjölk": sür mjölk f. Beteckningar för själverunnad

mjölk i olika stadier, äro okända. Självsurnad mjölk användes till människoföda utan särskild tillagning eller också ges den åt kreatur.

Genom tillrats av jäsämne förändrad mjölk: tätt-mjölk f. Beredning av tätmjölk tillgick så att en eller flera mjölkedrar tätmjölk tillattes nykilad mjölk i en skål e.d. Inom ett dygn var den färdig, varefter man gjorde en ny omgång o. s. v. Tätämnet var allra bäst om det togs av nytt tätmjölk. Tätmjölk var en vanlig rätt och man var angelägen att passa på så att tätämnet ej förgicks. Om detta tog slut i gården, gick man till granngården eller ibland till en annan by och fick tätt-mjölk. Då man fått tätmjölk i en gård, fick man ej tacka därför

tätmjölk

Landsmålsarkivet Uppsala 8428  
Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS  
DAL.

Frgl. 1

ty då kunde det hända att int ä vill bi' (= att  
det ej tjänade sitt ändamål). Om man ej  
kunde komma över tätmjölk, användes  
i stället till tätämne en ört s. k. tätth- tätmjölks-  
mjölk-blad n. (Sagesmannen har dock själva blad  
aldrig lyckats erhålla tätmjölk på detta sätt).  
På färder i skogen, på slätter o. s. v. förva-  
rades tätmjölken i laggad träflaska s. k.  
mjölk-flaska af samma utseende som  
de mjölkflaskor, som äro beskrivna från Soll.  
eller mjölk-kagg n (= mjölkhagge). Hemma i kagg  
gården förvarades tätmjölk i skålar eller, de  
tider då korna vistades i fäbodarna och man  
märkte förr sig med större lager, i större  
kärll, kagg, kärnholk o. d. förvarade i  
källaren eller på annat svaltt ställe.

Tätmjölk tillverkades i regel av oskummad

mjölk. På senare tid, då mjölk lämnats till mejerier, har man ibland gjort tätmjölk av skummjölk. Tillvägagångsättet är därvid lika med ovan beskrivna, endast med den skillnaden att skummjölken uppvärmes innan tätämnet tillsättes. Benämningar för vasselliknande bildningar, skumhinna, fällningar o. d., som bildas i tätmjölk är obekanta.

Mjölk, som vid beredning till tätmjölk misslyckats eller under förvaring övergått till vanlig surmjölksjäsning, kallas sür-mjölk eller glöddär-mjölk och användes även i detta tillstånd ofta till "grötsovel" o. d. eller också gavs det åt kreatur. När mjölken på så sätt mist sin karaktär av tätmjölk, säges den ha blivit sör.

7

II. Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

Rätter av sötmjölk varo bl. andra mjölk-  
sall m (= sötmjölk och bröd) och mjölk-välling m  
(jfr beskrivning om "Matlagning"). öpp-koka  
mjölk (= uppkokt mjölk) äts med kall gröt eller  
bröd. "Frusen mjölk" = mjölk-is m medfördes mjölk-is  
vintertid på skogsarbete, kolning o. d. För  
frysning hölls mjölken i en bleckbunk o. d.  
där den fick frysa till is och sedan tinas =  
tidas lös vid brasan. Det blev på så sätt tida  
en slipstensformad isklump, som kunde  
fraktas i en säck. När mjölken skulle an-  
vändas, högg man av ett stycke med yxor  
och smälte i en gryta. "Mjölkhisen" förvara-  
des vanligen i en snödriva vid skogskojan.  
fil-buzuk m (jfr sid. 2.) förtärdes på så



sätt, att ett brödstycke doppades i den grädd-  
täckta mjölkskålen och äts tills grädden  
var slut, varefter man drack ur mjölken.

"Mjölkrätter, beredda genom tilläggning av  
löpämne": ist m (= ost) jfr närmare härnäst  
under kap. V.

Råmjölk kokas till ost, s. k. råmjölks-ost <sup>m</sup> råmjölksost  
direkt utan tillägg av löpämne.

gryn-ost m (= rätt, som åstadkommes genom gryn  
att mjölk tillättes med syräme och värmas  
eller genom att självsurnad mjölk uppvärmas)

"Rätt av mjölk med tillägg av öl eller drickä":

st-sop)pa † (jfr om "Matlagning").

flöt-gås † (-gäv) (= smakbit av kärngrädde

= tjörn-flötär, som gavs på ett brödstycke kärnad-  
då grädden under kärnandet var som flötär  
tjorkast. jfr s. 16

Rätter av mjölk eller grädde med tillsats  
av mjölk- eller rätter, vari fjärmjolk ingått,  
äro ohända.

III. Mjölken förvaring; gräddbildning.

Stemma vid gården förvarades den nyfilade  
mjölken på en s. k. mjölk-ill f inne i stugan mjolkhylla  
& fäbodarna hade man en särskild mjolkkam-  
mare, sammanbyggd med stugan, där mjölken  
förvarades (jfr om "Fäbodvären").

Vid mjölkning användes s. k. mjölk-sta-  
ru f (= lagghärl med ett öra) av samma typ  
som användes i Loh.

Så man skulle sila = sil mjölken använ-  
des mjölk-sil n med silbotten = sil-botten av botten  
tagel eller fin metallduk. Vid silningen höll  
silen med vänstra handen över kärlet, vari

man silade och med högra handen höllde man mjölkstävans innehåll genom silen.

Benämning för (kär) i vilka mjölken silades upp: trög n (tröjå) trögänä pl, mjolk-träg  
 trög n (= kär av en urholkad trästam, av ungefär samma typ, som är beskriven från Soll.);  
skäl f (skäljå) skäljänä pl (= svarvad träskål) skäl  
mjolk-skäl f (= skål, vari mjölken silas);  
käpp m (= mindre, svarvad skål). Mjolkträgen käpp  
 hade i medeltal en längd av 18 tum och en bredd av 10 tum samt hade, i motsats mot skälarna på Soll., i vardera ändan en utstående kant och liknade därför ett litet bakträg. Den svarvade mjölkskålen hade en diameter av omkring 12 tum. Mjolkträg och skålar förfärdigades av björk eller al, ibland av utväxter på björk, s. k. knöta f, varav nam- knöta

net knöt-skåp f. Mjölkskålar hemma vid knötskål  
gårdar och mjölkskålar; fäbodarna var  
lika. De mindre träkopparna: kappänä an-  
vändes till malkopp = mät-kapp m eller till  
kätt-kapp m (= malkopp för katten). "Kattkoppen"  
var ej mycket större än ett vanligt kaffefat.

Att "skumma": ränna va mjölken, tillgick  
fordom på så sätt att man med lillfingret  
eller kanten av handen "höll mot" grädden  
så att den blev kvar i skålen då man häll-  
de ur mjölken. Mjölken hälldes vanligen di-  
rekt i ostgrytan, om man skulle göra ost av  
skummjölken eller, i annat fall; ex s. k. mjölk-  
bytta. Grädden hälldes i kärnholken, varvid  
skålen "slickades" med fingret för att allt  
skulle komma med. När mor "rännat" mjöl-  
ken, brukade barnen kappas om att få slicka

grädden av hennes hand och även av skå-  
len. Gräddranden (benämning obekant); trä-  
get, skrapades av med tumnageln. Skim-  
slev f har ej varit känd förrän på sena-  
re tid.

tvätt skåläna (: rengöra mjölkskålarna).

Därvid användes en grankärve: grän-tjävve (ä)

Rengöringen av skålar föregick sommar-  
tid vanligen vid en elduta ute på gårds-

planer, där vatten värmdes i en kittel. Skå-  
larna diskades i det varma vattenet, sköljdes

i kallt vatten och stjälptes på en sten eller  
ett bräde på marken för att själveturka.

När skålar diskades inne i stugan, stjälptes  
de på ett säte e. d. vid spisen för att turka.

När skålarna torokat stjälptes de i hög i en  
skåphylla: skåp-ill f tills de skulle använ-

Landsmålsarkivet Uppsala 8428  
Häll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS  
DAL.

Frgl. 1

das på nytt. Säljs från så skåfa (= stjälpas från sig skålen).

I fåbodarna förvarades mjölkprodukter; mjölkhammaren och hemma vid gården, i vissa fall, i källaren.

#### IV. Beredning av smör.

Smör: smör n (smörä). Annan benämning på smör är ej känd. Smör tillverkades undantagsvis även (av getmjölksgrädde) (jät-smör n).

smöo

Det älderdömliga sättet att kärna smör: "starkärna" = tjörn-slk m (- slktjän) - slkar pl, kärnholk är fortfarande mycket vanligt och det är först på senare tid, en och annan böjlat använda smörkärna = smör-tjörna f av annan konstruktion. Kärnholken är ett lagghärl av sam-

Landsmålsarkivet Uppsala 8428  
Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS

DAL.

Fgl. 1

ma typ som användes i Sott. (jfr om "Lagg-  
 kärletillverkning"). Den var ibland försedd  
 med ett hål, s. k. tapp-öf n, vid botten, var-  
 igenom varelsen tappades av innan kärnan-  
 det började. "Kärnstav": mälla f var alltid  
 av trä och nedtill försedd med ett kors-  
 = kärs n, som var utskuret i olika mönster,  
 berovende på tillverkarens tycke och smak.  
 "Kärnstaven" gjordes helst av gran som ej sma-  
 kade håda så mycket som furu, med korsst  
 vanligen av björk. Då man skulle "kärna  
 smör" työrn smör, satte man på en stol i körna v.  
stugan med holken mellan benen så att  
 den hölls fast med knäna under det staven  
taktfast drogs upp och ned. Det ansågs gå  
 sämre att få smör om holken under kärnan  
 det stod över en springa mellan golvetiljorna.

Landsmålsarkivet Uppsala 8428  
 Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS  
 DAL.  
 Frgl. 1

Ett sätt att tillverka smör, som brukade an-  
 vändas då man hade för litet grädde att  
 lämpligen kunna kärna, var att vispa i  
 en skål. Föreställning om, åt vilket håll man  
 borde vispa fanns ej.

Att man använt magiska åtgärder för att få  
 lycka med kärningen, är ej känt. Innan man  
 börjat använda termometer, provade man tem-  
 peraturen genom att sticka ned fingret i  
grädden. Om grädden behövde värmas, sked-  
 de detta i en kruka s. d. som sattes ned i  
hett vatten eller också sattes kärnholken i  
en kittel eller bytta med varmt vatten. värm  
flötär (= värma grädden). Var grädden för  
 varm, ställdes holken i kallt vatten.

Vid kärnandet var det av vikt att stavpor-  
 set förde med sig luft ned i grädden så att

Landsmålsarkivet Uppsala 8428  
 Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS  
 DAL.  
 Fagl. 1



man fick det rätta, gurglande ljudet i kärnan, s. k. jöd ti öftjän.

Benämningar för kärngrädde: tjörna-flötär, tjäck-flötär (= kärngrädde i det tjocka stadiet), tunn-flötär (= tunn grädde), grönungä flötär (= grädde, som börjar visa tecken till smörbildning). Då man kärnat tills grädden var som tjockast gavs flöt-gås (= en klick grädde på ett brödstycke) ursprungligt åt barn och även ibland åt äldre. I början av kärnandet ökar grädden starkt och i Soll. brukar man säga, då man ger "flöt-gås": jät-ia krippär; gud ökar (= åt barn; Gud låter grädden öka). Vid slutet av kärningen minskar grädden till sin ursprungliga volym. Kärnmjölken = tjörn-mjöljtjü blandas vanligen i skummjölk och beredes till ost,

17  
s. k. tjörn-mjölkho-ust m. eller också an-  
vändes den till grötrovel.

Efter kärnandet brukade man "skölja smö-  
ret" = sölj smörä i s. k. smör-trög n eller  
smör-skälj f med friskt vatten varefter det  
bearbetades i samma kärl med slev eller kraf-  
tig sked, s. k. smör-sed f. Samtidigt bruka-  
de man vanligen också "salta smöret" = sälta (s)  
smörä. De, som voro närvarande fingo då  
en smakbit för att tjänn om smörä ä. nöj  
sälta. Särskild benämning för sådan smak-  
bit är obekant. Benämning för "smörklimp":  
smör-klimp m. Det berättas om en gubbe, som  
var skrytsam och ej ville låtras om att han  
hade ont om smör. När han hade främman-  
de, sände han gumman till kärlet för att  
hemta smör och sade därvid skrytsamt:

hä av den stora klimpän väte-om döra  
 (= tag av den stora klampen bakom dörren). Gum-  
 man undrade förvånad: var ä änn, var ä  
änn? (= var är han - klimpa?)

Den färdiga smörklampen gjordes äggformig  
 och förvarades hemma vid gården vanligen i  
härbröt, lagd i en skåf. Smör, som tillverkades  
 i fäbodarna, packades i en laggad smör-  
lytha + som förvarades i mjölkammaren och  
 bars på ryggen eller klövjades hem till gården  
 vid behov under sommaren eller fick stå kvar  
 tills på vintern då den hemtrades på föret i sam-  
 band med hökörning.

Knordningar för smörets utskirning ha ej fö-  
 rekommitt förän på senare tid, då man bör-  
 jat använda en ryktad smör-spae eller en  
 träsked, naggad i kanten, varmed smörskivor

Landsmålsarkivet Uppsala 8428  
 Håll Nils Mattson. 1935. SILJANSNÄS  
 DAL.  
 Fagl. 1

na göras rynkade. Export av smör från svensk-  
nen har ej förekommit förrän moderna mejer-  
rier börjat anläggas.

### V. Beredning av ost.

Ost: üst m (üstn) üstar pl. Ordet användes ost  
även om mjuka, ej formade ostslag men ej  
om andra maträtter.

Ordet "ysta" användes ej. Innan beteckning  
för "ysta": löpta, löp-iöp. Olika ostarter, som löpa ihop  
fordom tillverkats inom svenskna: ränn-mjölk,  
üst m (= skummjölksost), iöt-mjölk-üst (= ost av  
iötmjolk), iöt-üst m (= ost av iötmjolk, som ko-  
kats i varslan tills blivit iöt och brun), tjänn-  
mjölk-üst m (= ost av tjännmjolk), rå-mjölk-  
üst m (= genom uppvärmning ystad råmjolk),  
liss-üst m (= liten, formad ost). bill-ost

Ort av annan mjölk än konmjölk, tillverka-  
des ej. Före ystningen blandades ofta kärn-  
mjölk i skummjölk och orten kallades även  
då tjörn-mjölk - ort m.

Ort i kakform förekom ej. Kvarg användes  
ej till ortform.

Ortblöpe: löpars-vatten n ärtadskorns på löpars-vatten  
så sätt, att en kabumage, s. k. löpar m. löpare  
(löparn) lades i blöt i en skål med vatten  
vilket sedan tjänade som ortblöpe. Kabumagen  
tillvaratogs vid slakt, spändes ut med en trä-  
klyka, en kvist e. d. för att kunna torka och för-  
varades upphängd i härbrät tills den skulle  
användas.

Vid orttillverkning brukade man en gryta,  
s. k. üst-gryta f. att jümna, värm öpp mjöl- gryta  
ken i, vilket skedd i den öppna spisen inne

i stugan. För att prova om mjölken var lagom jum, stuck man ned fingret i denna löpet tillrättes under omröring med en mälla eller slev = ösa f. Beteckning för "löpna": löpna; för "bringa mjölk att löpna": löp iöp t. ex. jå ska löp iöp mjölk tjä (= jag ska bringa mjölken att löpna). Efter användningen kastades löpmagen på gödrel- eller sophögen, såsom annat avfall.

Da mjölken löpnat fullständigt, <sup>ostmassan</sup> trars den sönder hårs och tvärs med en slev e. d. i grytan och rördes ytterligare sönder med en mälla till en grynig massa, som sedan med händerna kramades samman till en boll, vilken togs upp ur vaslan och lades i ostformen = ierst-tjäll n (-tjällä) samt pressades med händerna ned i detta. Ostformen var kubformig

löpa ihop

Landsmålsarkivet Uppsala 8428  
Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS  
DAL.

Frgl. 1

ostkär  
Ostform

och av ungefär samma typ och storlek som den som användes i Soll. Vid användningen ställes den över en skål, vare varslan får avrinna genom <sup>små</sup> hål i ostformens botten. Den avrinnande varslan hölls tillbaka i grytan, där osten tagits upp. Saltning av osten förekom ej. Medan man kramade ihop ostmassan i grytan, innan den togs upp ur varslan, brukade man ge smakbitar, s. k. üst-mus f åt den, som ville ha isynnerhet åt barn.

Då osten legat i "ostkärlet" några timmar till den hunnit stodga sig och all varslan avrunnit, togs osten ur kärlet på så sätt, att kärlets kant slops mot något hårt föremål (gamla ostkärn ha vanligen märken efter slagen). Kärlet vändes sedan upp och ned och osten lägges på kärlets botten, där den får ligga

någon dag och vändes då och då. Osten lades  
 ibland på en hylla, s. k. ust-ill för att torka.  
 Slutligen packades ostarna ned i en s. k. ust-  
bytta & där fick den ligga och förvandlas till  
 s. k. gämbälz-ust innan den hade något  
värde som sovel. Somliga ansågo osten va-  
 ra som härt när den kommit i upplösnings-  
 tillstånd och på fråga om, hur gammal osten  
 brukade bli, säger sagosmannen: usten vart  
så gammalz så däm a vuri fömöinä trä (os-  
 ten vart så gammal, som fulket var förmögert  
 till). Det berodde alltså på förmögenhetsvilko-  
 ren huru länge man hade råd att spara sin  
 ost. Ju äldre den blev, ju bättre blev den.

Någon speciell osttillverkning före flyttningsfrån-  
 fäbodarna, förkom ej. Minne av gemensam  
 osttillverkning finns ej.



## VI. Beredning av mes-smör.

Mes-smör: mis-smör n. Den vid ystning  
 överblevna vasslan kokades tills dess volym  
 minskat i önskad grad, dock ej längre än  
 att den hade en flytande konsistens. Varje  
 sådant kök n samlades i en s. k. misu- kök n.  
lytta f tills det blev en full gryta av ox. om.---  
 "kokt vassla" = misu f som vid tillfälle koka-  
 des ytterligare till en tjockflytande massa  
 s. k. mis-ust m och hälltes i en skål e. d., där mes-ost  
 det stelnar till en fast massa s. k. misu-  
limpta f. När "misulimpta" skulle anrättas, meslimpa  
 skar man något av den i mjölk, vilken bland-  
 ning kokades med inröring av mjöl till mis-  
smör. Ibland kokade man vasslan till önskad mes-smör  
 konsistens och rörde i mjöl omedelbart så att  
 det blev mis-smör.

Det mesta av misulimpor o. d. tillreddes  
 av vallpiigan; jäbodarna och det var endast  
 undantagsvis sådant förkom hemma i byn.  
misu-ösa f (= blev varmed man rörde om  
 i den kokande vasslan). Medan den kokta  
 vasslan svalnade, fick man ej röra i den  
 ty då blev den sändug.

ösa f.

Mesmöret äts tillsammans med smör till  
 bröd. Detta var en vanlig rätt på färder och  
 f. ö. alltid då man ej hade tid att anrätta la-  
 gad mat. Hemma i gården förvarades mes-  
 möret i en skål på en hylla eller i en lock-  
 bytta och på färder i en ask.

Lagsmän: Nygårds Karin; Almo m. fl. Komplet-  
 terande upplysningar av Thommars Anders, numera  
 bostätt i Soll.

Sollern den 9/5 1935  
 Håll Nils Mattsson

Landsmålarkivet Uppsala 8428  
 Håll Nils Mattsson. 1935. SILJANSNÄS  
 DAL.  
 Frgl. 1