

1448

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Södermanland

Jönköpings län

Björkviks sn.

Liljefors Roland 1926.

Landsmålsarkivets frågel. 1 om Hjärtkhus-
hållning beständ för Björkviks sn.

6 bl. 4 e

Exemplat för O. R.

2/5-63

O. R.

Exc. O. S. D.

1448

I. Mjölkhushållning.

Södermanland

Björkviks m.

R. Liljefors

I. Olika slag av mjölk.

Den enda benämningen är mjölk (mjölk). Kvotrekligt användes mjölk av kor, någon enda enstaka gång även av getter. Mjölk användes som föda åt en hel del djur, vanligen kor, kalvar, fölningar, grisar, höns och katter. Någon bosthållning av mjölk förekommer ej.

Råmjölken (råmjölk, -a f) användes till beredning av en del maträtter, varom se nedan Kap. II.

Spesvarm (spesvarm) mjölk kallas även varmsöt (varmsöt); den gavs gärna

Landsmålsarkivet Uppsala 1448
R. Liljefors 1926. BJÖRKVIK

SDM.

Fagl. 1

it småbarn och kallas då silsup (sil sup, -en m).

Med sötmjolk (söt m jölk, -a f) menas det samma som med ostkammad (ö sk u m a); skummad mjolk kallas skummjolk (sk u m j ö k k). På kokt mjolk (k o k t m j ö k k) bildas en hinna (h i n n ä, -a f).

grädde (grä d s, -n m); enda benämning.

Löt mjolk som får löpa (l ö p n ä, -a) ihop sjöta, kallas filbunke (f i l b u n k e, -n m); tillbehörande med löpa användes ranna löp (mjölk ka r ä n n o r i h ö p).

Mjolk, som är entast helt litet surnad, kallas gällen (j ä l s n, j ä l i); när den är riktigt sur kallas den surmjolk (s u r m j ö k k). Sjölsurnad mjolk används vanligen endast till att bereda deg.

R. Liljefors 1926. BJÖRKVIK
Landsm. Upps. 1448

Landsmålsarkivet Uppsala 1448
R. Liljefors 1926. BJÖRKVIK
SDM.

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

Lötmjölk förhöres vanligen uppblan-
dad med bröd; kokt mjölk användes till
kall gröt; frossen (tjälad; sät är) mjölk kom-
mer vanligen till användning vid matlagning;
(ingen närmare uppgift huru den blev upplindad
(upplut; öpl~~é~~nt)); enligt en annan meddelare
brukar man använda frossen mjölk mest till
djurföda.

Av råmjölk tillreddes följande rätter:

1. Kalvdans (kälvdäns m.) eller Kalvost (kälv-
öst m.), varvid råmjölken tömdes i en form,
som sattes in i igrnen;
2. Krukost (krüköst), varvid råmjölken töm-
des i en form, som sattes ned i kokande vatten;

R. Liljefors. 1926. BJÖRK VIK
Landsm. Upps. 1448

Landsmålsarkivet Uppsala 1448
R. Liljefors 1926. BJÖRK VIK
SDM.

Frgl. 1

3. Rånjölkspannkaka (råmjölkspannkaka, -a f), som bereddels av rånjölk, som tillsättes med mjöl och kryddor; alltsammans slås i en stekpanna eller stekugnsplåt.

Klädesost (klädsost) eller säk-ost (särvköst) kallas en rätt, som bereds på följande vis: kokande söt mjölk tillsättes med så mycket sur mjölk eller rånjölk, att det gyster, varpå det hela uppbländes med ägg, kanel, socker, ibland även mjöl.

Ölsupa (ölsupa, -a f) tillagades framför allt vid de tillfällen, då man hade bryggt öl, d.v.s. vid de större helgerna; f.ö. gavs ölsupa speciellt åt barnsängskvinnor. - Se även följ. sid.

Vitegröt (vitegröt) var namnet på en gröt, som kokades på sömjölk och en slås gryn, som tillverkas av ägg och vete mjöl;

Landsmålsarkivet Uppsala 1448

R. Liljefors 1926. BJÖRKVIK

SDM.

Frgl. 1

R. Liljefors. 1926. BJÖRKVIK

Landsm. Upps. 1448

5
Den gamla gröt användes framförallt vid jul, påsk,
pingst och midsommar, men på många håll
även vid alla ~~andra~~ helgdagsaftnar, således även
Lördagar.

Ölsupa (jfr. föreg. sid.) kokades på mjölk,
öl, vetken, mjöl och sirap.

III. Mjölkes förvaring; gräddbildningen

Den nyutlade mjölken förvarades antingen
i boningshasset eller i visthusboden, i båda fallen
antingen i skåp (mjölk skåp, n.) eller på hyllor
(mjölk hyllor, -a, f); något särskilt mjölkrum
eller mjölkhus förekom ej; i visthusboden förvarades
även en hel del annan mat, såsom smör, ost, fläsk,

mjöl m. m.

De kärle, som användes vid mjölkning, voro av två slag, nämligen dels lyfta (lyfta, -a f), som hade två handtag, dels stäva (stäva, -a f), som var försedd med en hög stav.

Vid uppsilningen av mjölken användes en sil (sil, -n m) av trä med siltopp av en duk av helleme (enträdd).

Mjölken silades upp i träbräg (trägg, -n m) eller träbunker (träbunker, -n m), vanligen gjorda av ek eller gran.

Skumningen skedd med en stav (stav, -a f) eller en sked (sked, -a f); grädden hölls i en stenkruka.

Rengöringen av mjölkbrägen skedd vanligen genom att skura dem med sand och en gruvviska.

R.Liljefors.1926.BJÖRK VIK
Landsm. Upps. 1448

Landsmålsarkivet Uppsala 1448
R. Liljefors 1948. BJÖRKVIK
SDM.
Frgl. 1