

2134:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Medelpad

Ljinstorp, Käsijö, Tynderö,

Judal, Judds-liden

Jansson, Valter. 1928.

ULM:s frigel. 1 Hjälkhuskällning.

1 + 63 bl. 4^e

1 " " teckn.

Exc. för ordreg. Med.
av A.-L. Jansson

2134:1

Anmärkingar till prägelstämman

1. Nyöttehusstämman
från

Ljusåkers, Klånjö, Tyndersö, Gudels och Lidens
vårdare, Medelpad

Landsm. Ups. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDEL. PAD

Frgl 1

Anmärkning: Nijolle kustskillingen har uppen-
barligen varit mest utbildad inom Lyngtorp, Indel och
Fide, vilket väl står i samband med att man förstids
haft och -skara i mindre utsträckning - har förökat inom
dessa socknar. Vad särskilt Synnerö säger, har man alltså
mycket haft intresset riktat på fisket för att man skulle
kunna med någon högre utbildad konst inom nyjollebe-
redningens göt.

Landsm. Uprs. 2134:1
V. Jansson. 1928. M 1 D 11. PAD
Fagl. 1

2.

Mjölkehuskillingar
I olika slag av mjölke.

Mjölke: mjölk f. Ås Lj, Hä, G, Lu; mjölk f. Bred-
sjön Lj, Li; mjölk f. Hä, G. Till människoföda an-
vändes konmjölke / k_o mjölke f /, getmjölke / g_e-
mjölke f / och åtminstone från Ås djurstorp var en upp-
gift om att man fört kunnat använda även fårmjölke
/ fårmjölk f. Ås Lj / . Som mat åt kalvar (k_a v. m.)
har konmjölket också blivit användt. Allt intet tycks bruk-
ket också varit att de ~~de~~ användt densamma vid
beredning av stärkelse / stärkels Hä, G / . Någon
brukning av mjölke har enligt alla uppgifter, jag har,
inte förekommit

Råmjölke: råmjölk f. Ås Lj, Hä, G; råmjölk
f. Bredsjön Lj, Li; råmjölk f. G. Av råmjölken
beredes kalvodans / k_a v. d. åns m. Lj, Hä, Li; k_a v-

däns m In / pannost: pä^uöst m. lj, som är lite betyg-
 de med kalodens, kal^oöst: kä^uvöst m In, li, som också
 betyder det samma som kalodens, råmjöllespannkäka: rå-
 mj^ölk. p^änkä^{kä} fl^öj, hä; råmj^ölks p^änkä^{kä}
 f Ty, råmj^ölk p^änkä^{kä} fl^öi och östning:
 östning f^öj, Ty, In; östning an pl. best. HD.

Spän varom mjölle: sp^än v^ärm mj^ölk f^öj
 hä. Det berättas för skildes för att betäna med
 mjölet mjölle, har jag en uppgift om från Bredsjön i lj.

Silsup: sil^usup m lj, hä, li; sil^usup m Ty, Z,
 ett glas, en kopp el. dylikt av den nya mjöllande och ännu
 varma mjölken; gå till "fingeret" (= badagården) och få
 mig en silsup: g^a k^e f^äng^ä a f^a s^en sil^usup lj.

Med sätmjölle: s^ät mj^ölk f^ä lj, hä, s^ät-
 mj^ölk f^ä Bredsjön lj, li; s^ät mj^ölk f^ä Ty; förstis

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDEL PAD
 Frgl. 1

orkummad mjölle : ~~ösk~~ ösk ~~ösk~~ mjölle. Samma betydelser
~~örsk~~ örsk mjölle : mjölle mjölle mjölle mjölle; mjölle
mjölle mjölle mjölle mjölle : mjölle mjölle mjölle
mjölle mjölle

A. L. J.?

Skummad mjölle : skum ösk mjölle ; skum
mjölle : skum ösk mjölle ; "ränd" mjölle : ränd ösk mjölle
f. in ; ränd ösk mjölle f. di = skummad mjölle ; skum ösk mjölle : ösk ösk mjölle f. in. d. 1
Kokt mjölle : kokt mjölle ösk ; mjölle
mjölle : ösk kokt mjölle

Swärke : swärke ösk = hinnu gi kokt mjölle
f. ösk ; = hinnu eller "hinnu" gi grot eller vädding ösk ösk ;
ösk : f. ösk u ösk ; f. ösk u. ösk = hinnu gi kokt mjölle

4) Eftersom jag först glemde att anmärka det, så det tilläts mig
att här jämföra det förhållandet, att jag från Skärnsjö från mjölle
antendemat både mjölle och mjölle, av vilken former den senaste
vid är den gemensamma, från ösk både ösk och ösk

Landsm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDEL PAD
Frgl. 1

Grädd: gräda f. Lj, Hä, Li; gräda Ty; gräda
 och gräda In; fjörgrädd: fjörgräda f. Lj; fjörgräda
 rada f. In; tunngrädd: tunngräda f. Lj; tunn-
 gräda f. In; fil: fil u. Lj, Hä, Li; fil u. Ty, In;
 sötfil: sötfil u. Ty; surfil: surfil u. Ty;
 skillnaden mellan grädd och fil tycks vara svår att angiva;
 förmodligen avser man dock med fil i allmänhet en fjörare
 grädd, en slags grädd av bättre kvalitet; det heter tek. alltid
 "kaffe grädd", ej kaffefil.

Pd. 7.
 "

För mjöl användes uttryck som blivmjöl:
 blivmjöl f. Lj; blivmjöl f. Ty; mjöl mjöl;
 mjöl a mjöl Li; Till den mjöl mjöl för vil
 viken vännas separerad mjöl: separerad mjöl Li.

*) Jfr. i det följande vil 3 till blivmjöl i In. Det all betyd
 skannad mjöl. Något missförstånd för fjörarens vidkommande är
 knappast möjligt, då jag översatte blivmjöl med "mjöl utan mjölgrädd".

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDEL PAD
 Frgl. 1

För självsurnad mjölke säger man: surr-

mjölke: surmjölk k f h i j, Hå, Lu; skurrmjölk f. Ty;
rånmjölke: rånmjölk k f Ås Lj = mjölke, som har ständ
och blivit så tydlig så den är oavvindbar; självsurnen

mjölke: fäp v svägen mjölk k Ty = självsurnad mjölke;
glutten mjölke: gfl s ter mjölk k f. Ty; gfl s ter mjölk k
f Lu = halvtjords mjölke; gfl s ter mjölk k f Li = mjölke,

som ständ och surrat; killed mjölke: gfl a mjölk k Lu =
något sur mjölke; gfl a mjölk k Li d = mjölken

A. L. J.

är killed: mjölk k a a gfl a Ås Lj; mjölk k a a gfl a
Bredjör Lj, Li = mjölken är något sur; mjölken är

"hind": mjölke a rån Hå, Ty = mjölken är litet sur;
mjölken flyger ihop: mjölk k a ff y g k öp Lu;

mjölk k a ff y g k öp Li = mjölken surrar;

Här skall insjulas: rån mjölk k f Hå = mjölke, som indret
blivit litet sur och därför användes till bakning; rån mjölk k f.

Ty = surrmjölke.

Här skall tilläggas: lope ihop: löpe g k öp Ty = ble sur, same (on mjölke)

Landsm Ups. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDELPAÐ

Frgl. 1

117

mjölken vännen ihop: mjölkka vännhöp In.
~~gjord~~
 = mjölcker urar; glutten: gjstör tj = klumpar
 av ostämme; gjälommed mjölke; gluttrig: gjstörög In.
 adj om mjölke, som innehåller glutten, dvs. som ställ och
 blivit ^{si} sur, så den börjat bli tjock; sur: shör; helt
 sur: käp & shör adj In; kalusvegen: käp & svēgen adj tj = kalosser.

Angående den gjälommede mjölken behandling
 har jag från olika källor anmärkt, att det hörer sig bäst pass
 sur den är och att man ju försöker undvika, att mjölken
 får stå och bli förstörd. Blev mjölken odygij till mjölk-
 skofoda, får exempelvis grissar äta upp den. Från In.
 har jag anmärkt, ^{att} gjälomsurad mjölke vid het. ställen
 kunde blandas med sötmjölke och drickas, varom inte,
 gavs den åt kalvar eller grisar. Från hi. har jag anmärkt,
 att gluttermjölken gavs åt grisarna. Från Bondjör i tj
 har jag också en anteckning om att gjälomsurad mjölke, till-
 nitt med sötmjölke, druckits. I Tj. ^{och In.} har man av den gjort
 surmjölkesoppa: shörmjölk k s sj af Tj, shörmjölk k s sj af In.

Landsm. Ups. 2134:1
 V. Jansson. 1928. M E D E L P A D

Fagl. 1

även kallas ostvilling / ostvætt m. In /

Tätmjölk: Tätmjölk f As Lj, Ha, In; tät-
mjölk f Bredsjön Lj, Li; tätmjölk f Ty;
Hörsmjölk: fskmjölk f In; mjölk f Li

Har tätämnet den s. k. täten / tätta m / från början
gjordes, kommer man ofta inte ihåg. Tätämnet tycks
men också, ifall täten i en järd taget slut, gå till en
annan järd och få ny sidan. Att det är av Pinguicula
/ kallas tätgräs: tätgräs Lj, In, Li /, som täten beredes
av, visste min meddelare i Lj, In och Li men endast
från två håll, från Ljustorp och Fudal, har jag träffat per-
soner, som varit med om tätämnets beredning av tätgräs.

Antagligen uppgift från Lj. Skall man taga några strån av
tätörtens och lägga på ett fet och sedan kalla sötmjölk
över, varefter det hela får stå, tills det "sviger" dvs. blir tjockt.

Antagligen uppgift från In. Skall man lägga till tätgräs
i en spillkann / spjälkkan m. In /, och kalla till sötmjölk
över och låta det stå ett dygn eller längre, tills det "sviger"

Landsm Ups. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDEL.PAD
Frgl. 1

I vanliga fall ästadkommes ny tätning till dörren,
 att man tar en sked eller ungefär så pass mycket av den tätningssålen,
 man har förut, och lägger det i ett fat och tiller såningssålen
 över, varefter det får stå och "dra" ett dygn eller däromkring, då det
 är färdigt. Så har jag antecknat från Gustorp. Från Hisingö
 har jag antecknat, att man ^{en sked} tog av den gamla tätningssålen i kanten
 på fatet, vren den förvarades, ~~fast uppsjukt skall användas~~ och
 god och lade den i ett fat eller gammalt ätt tång och virpade
 om, varefter man tillde såningssålen över och ~~lät~~ lät det stå och
 "suiga". I från Tynderö har jag också anmärkt, att sålen
 vid beredande av ny tätningssåle bör lagas i kanten av det
 fat, vren den gamla tätningssålen befinner sig. Sedan bör
 sålen virpas upp på botten av ett fat, och var den sur,
 kunde den blandas med lite socker. Från Juddel har jag
 anmärkt, att man för att bereda ny tätningssåle behöfve
ändast en halv smatchad eller däromkring och virpa upp det
 4) Jag är inte alls hemme på området men vill förmoda, att det
 behöfves mera tåle, om man vill göra stora mängder ny tätningssåle

Landsm. Ups. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDEL.PAD

och sedan tilläta sätmjölket öfver. Benlygt meins anteck-
ningar från tiden, skall man taga sätet på det
mellan grädden och den öfriga sätmjölken befinnlige mjölke-
lagret och sedan vispa upp denna sät, så att den blir rök-
tigt ljust, varefter man kunde hålla sätmjölket öfver.

Metoden att ta låta sätet torka in i en tunnklapp och på
så sätt förvara den för en längre tid, är överallt känd,
även om den endast mera sällan praktiseras. Min
meddelare i Ty. hade sig bekant, att man på så sätt kunde
skicka sätet ända till Amerika.

Uttrycket för att tillätta sätmjölket till sät

7. h. f.
mjölket äro: sila pi: sila på Hä; sila pi
sätet: sila på sätet In; sila på sätet li;
att mjölket blir sät, benämnes swiga: swiga li, Hä, li;
swiga Ty, In;

Någon uppgift om det mer brukat förvarn
sätmjölken på något särskilt sätt, så man var i skogen,
har jag endast från li, där man meddelat mig, att man vid

Dyliter tillfällen haft laggade fröflaskor / träff äska
f di / s. k. kärnflaskor / gån flaskor f di för för-
varing av tätmjölk

Långmjölk: lång mjö ö k f. Hi, In =

tätmjölk; mjölk är ingen (=inte) lång: mjö k a

e is an lång k f; kon (=mjölk) är starkt: ku
e starkt d starkt In = den är "kort"

L.L.f.

Tätmjölk beredes i vanliga fall av ostkummad
mjölk och enligt uppgifter från In. och Li endast sällan
av skummad. Ibland kunde man värma upp (värma
ö) eller tjenna upp (tjenna ö) mjölken innan
fäsen tillsettes. Enligt uppgift i sin ö skulle tätmjölken
kunna hålla sig mycket länge, ända till 14 dagar, om man
före tillsetande av fäsen kokade upp mjölken och sedan
lät den kalla. Enligt uppgift från In. värmdes man
mjölken före fästens tillsetande, om man hade "runt-
mjölk" dvs. skummad mjölk

Landsm. Upps. 2134:1

V. Jansson. 1928. MÆDEL PAD

Frgl. 1

och delvis ännu

De delar man förut använt ~~stov~~ för mjölkens för-
 varing, vara trög: trög u, fat: fat u, trävilar:
 /träv^uvil m lj, hä, ~~u~~; träv^uvil m ~~u~~, In f, stavor
 /stäv^u f, ~~st~~ var in vlekstov /st^uek stäv^u f eller
 trästovor /trästäv^u f, byttor /bytt^u f lj, hä, li,
 bytt^u f, In f /träv^ubänker /träv^ulyk m. lj, ~~u~~
~~u~~; träv^ulyk m. In li f, himtare /h^uentar
 m. /, ämben /äm^uben u.

Det här /g^uerel u, ^{lj, lj, In; g^uerel u. hä, lj} var mjölkens mjölkede, var
 vmligen stavn, som de den var gjord av trä, var
 laggad /l^ugg^u p^urd. ss lj, hä, lj, In; löge Bredjon lj, lj
 Nr stavn bildes mjölkens seden i ~~trätrogen~~ mjölktrige
 /mj^ulk^u tr^ug^u u. lj, hä, In; mj^ulk^u tr^ug^u u Bredjon lj, di,
 mj^ulk^u tr^ug^u u lj f. I sin lj. har jag antecknat, att
 4 Jag har emellertid hört uppgjort, att man kunnat mjölka
 änen i en himtare eller dylikt. se f. ö. utförligare
 i det följande ind 25

Landsm. Upps. 2134:1
 V Jansson, 1928, MEDELPAÐ
 Fagl. 1

mjölken kunde få vara i trägen & låga, ipå st. Jernst,
 så den pile stå kvar i trägen, så länge gräddes "lade upp"
 (låg på Hi / om grädden) = avsatte sig). Antligt antekning
 från Jn. brukade man hilla mjölken ur trägen i
 mjöllebunkar, som också jämte trägen brukade stå i mjölle-
 boden, di de voro tomt. Detta gäller om förhållandet vid fi-
 boderna i Jn. F.ö. var det vid dessa vanligt att så fort
 som möjligt göra ost av mjölken. I från Jn. är också
 en antekning, att om sommaren, då man drog till "boden"
 (bådan pl. best. afte = fiboderna) med alle kor - en del
 kunde dock ha en ko hemma, en s. k. hemko / hemko^{af}
 Jn / - hade man hemma vid gården en stor, med
 lock försedd så / sa m. Jn / i källaren, så att
 man också under sommaren hade fibmjölke, under vilken
 tid den titehåll sig bättre. I från Li. har man meddelat
 mig, att mjölken hilledes ur staven i byttor, varefter den
 silledes i trägen. Angående mjölle ländens förvaring f. ö.,
 så länge fram under III mjölakens förvaring.

Lansen. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDELPA D
 Frgl 1.

För att hålla fatmjölken i god skick rekommenderas
av alla mine meddelare att förvara den på något
ställe.

Om mjölken, som vid beredning till fjörsmjölke misslyck-
kats, säger man, att den är glattmjög. $g\ddot{h}$ & $l\ddot{r}$ & g $l\ddot{r}$, $h\ddot{a}$,
glattmjög. $g\ddot{h}$ & $l\ddot{r}$ & $h\ddot{a}$ = $h\ddot{a}$ "glattmjög"; glattmjölke:
 $g\ddot{h}$ & $l\ddot{r}$ & $m\ddot{y}$ & $o\ddot{f}$ & k & f & $h\ddot{a}$ & $l\ddot{r}$ & $m\ddot{y}$ & $o\ddot{f}$ & k & f & $h\ddot{a}$ = mjölke, som
är ^{en} ~~en~~ eller annan anledning surat vid beredning till
fjörsmjölke; surfjörsmjölke: $h\ddot{a}$ & $g\ddot{h}$ & $l\ddot{r}$ & $m\ddot{y}$ & $o\ddot{f}$ & k & f . $h\ddot{a}$ =
fatmjölke, som blivit sur.

Angående glattmjölkers användning har
jag från $g\ddot{h}$ antecknat, att den gavs åt grisar och kalvar,
från $h\ddot{a}$, att den äts eller begrundes vid bakning, från $l\ddot{r}$,
att den förs äts men numera ges åt grisarna.

Med vatten blanda / $v\ddot{a}$ & $t\ddot{e}$ & $h\ddot{a}$ & $g\ddot{h}$ & $l\ddot{r}$ & $m\ddot{y}$ & $o\ddot{f}$ & k & f / eller endast
blanda / $h\ddot{a}$ & $g\ddot{h}$ & $l\ddot{r}$ & $m\ddot{y}$ & $o\ddot{f}$ & k & f / menas litet aliter. I från $g\ddot{h}$ och $h\ddot{a}$
har jag antecknat, att ordet avsåg en blandning av glattmjög-

Landsm Up s. 2134:1
V. Jansson. 1928. M I D E L P A D
Frgl. 1

mygalk och vatten, från Hå. och Li, att det avsig en blandning
 av vanlig sitmygalk och vatten, från Ty. att det avsig spilo-
 surnad mygalk, tillreds med vatten. Angående denna "blendis"
 förvaring har jag från Hj. anmärkt, att den förvarades i en
 god käftare, från Hå, att den brukade förvaras i ett porlins
 stop (på / u stop u. Hå /), från Tu, att den förvarades
 i dryckeskannor / drickeskänet Tu /, stinkor / stänke
 f Tu. /, mjölkflaskor / mjölkflasket Tu / även kallade
 drycksflaskor / drickesflasket Tu /, vilken kind utbygs
 förvarades i "käftare" / käftare u. utf. / vilket ord vil
 kan översättas med vinsthusbod. Från Li. har jag dessutom
 anmärkt, att dylika & blanda endast gjordes för fullfallet och
 då så pass mycket, som utgjorde för var gång.

L ndsm Ups. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDELPAD

Frgl. 1

II Maträtter, i vilka mjölken injerik som en viktig beståndsdel

Sötmycke tillred med gräddde och med bröd, som bräts i mjölken, lät man brukat äta / l. Sötmycke blandad med bröd eller bis kunde ätas / l. Sötmycke + bröd lät man ibland brukat äta / l. Något namn på dessa blandningar lät jag endast från l., där den kallades för gräddmjölke: ~~gräddmjölke~~ ^{gräddmjölke} k. f.

Uppskott mjölke till kall gröt lät man åtminstone på många till brukat äta. Enligt uppgifter från l. och l. kunde man göra detta till vilket vil som helst, enligt uppgift från l. däremot endast till middag eller kväll

Filbunke: ~~flæbunke~~ l. = sötmycke tillred med sötmycke; ~~flæbunke~~ l. = sötmycke + gräddde

Sötost: ~~sötost~~ i l., l., l., l.; följande recept på sötost är i l.: Man lät stöpa och ligger i mjölken, som uppvärms till 30°, och lät det hela stå, till

Landsm. Upps. 2134:1
V Jans. n. 1928. MEDEL.PAD
Fagl. 1

det "sviget" varefter det kokas, tills det blir alldeles gult.

Från Hå. är följande recept, som så vitt jag förtär är alldeles
samma som det föregående: Man ^{slår} upp mjölk i en gryta,
som värmes upp till lagom temperatur. Sedan lägges "kåsen"⁴ i
och får ligga, tills man märker, att mjölken börjar
sviga. Sedan kokas "mjölen", tills den blir tjock. Därpå
kande ostas ösas upp på en karott och ätas.

Li vitt jag förtär, är emellertid följande berednings-
sätt, antecknat från Hå, avvikande: man kokar upp mjölk,
som man sedan låter kyllas. Sedan tar man annan mjölk,
varsall tillslutes löse. Man låter sedan denna mjölk "sviga",
varefter den värmes upp och hålls i den kokta mjölken. Sedan
tillättes man ägg, socker, fil och låter det gräddas i en
ugn eller osten i en gryta.

Från Li har jag antecknat, att med störst avse-
4 Om "kåsen" se i det följande

Landm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDELPA 4

Frgl. 1

rost av skummed eller orskummed mjölle.

De sådant beagants som förning, har jag antecknat från Hj. och Hå. Om rörost se sid. 44, 45, om fatost sid 44, 47 f., om trippen se sid. 44 och 58

Av råmjölle har man brukat tillreda kalvodet ~~tekt~~ kalvodens även kallad pannost (om uttalat se i det föregående sid 171). På pannost har jag från Ås i Hjortorp antecknat följande beredningsråd: Man tvejer råmjölle och litet annan mjölle och till sätter kanel, kardemumma och rocher och gräddar det på ett fat i en stekugle.

Från Hälsjö har jag följande beredningsråd på kuldrans: Man tvejer litet råmjölle och råtmjölle och till sätter sirap och kardemumma / kal^x & utläm^e Hå In / Det hela kallas sedan i en krintare och kokas.

Om beredningen av råmjöllepannkaka (om uttalat se i det föregående sid. 2) har jag från Ås Hj antecknat, att den beredes av vanlig mjölle + råmjölle och för övrigt som vanlig pannkaka. På grund av minne ringa insikter

L. n dsm Upps. 2134:1
V. Jansson, 1928. MEDELPAD
Frgl. 1

i kokkonstens mysterier visar jag icke avjora om foljande
 anvizningar från Hä möjligen sammankopplade med den,
 jag fått i tj. Sotmjölke, råmjölke och vjöl vispas ihop
 till en smet, som sedan bör tilläggas med rotter och
 ägg för att ge ansaltsningen smakt.

Östning / om uttalet se i det föregående sid. 2 / är
 enligt anteckning från Sudal en slags ost gjord av rå-
 mjölke och sotmjölke. Den djurstorp har jag anmärkt, att
 östning beredes som råmjölkepannkakan, dock med den skillnaden,
 att denna gräddes i en form / ~~ett~~ form för tj, li /, de därmed
 östningen kokas i gryta.

Vitmöse: vit möse m tj, Hä, Li; vjlmjösem
 In = den lösa korniga massen, som vid kokning av mellemör
 till varslu steg till ytan. Tillmönket brukade vara flöte
 av / ~~ett~~ tj ~~ta~~ Hä In = skummet av / vitmösen men i
 Li har man uppgjivit för mig, att man brukat blanda
 vitmösen med gräddmjölke / ~~gräddmjölke~~ tj ~~ta~~ / och åtit.

Landsm. Upps. 2134:1

V. Jansson. 1928. MEDELPAÐ

Frgl. 1

Ålost : $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ m Hi, Vy, In, Li; enligt recept
 från Hi. beredes ålost på följande sätt: mjölk, sirap och
 sur dricka stäs ihop i en granna, varvid det hela stivs sig
 därpå kokades det upp. Om det "svez" kunde man blanda i
 ärtika / ärtik /. Användes icke i medicinskt syfte.

Från Vy. är en anmärkning, att ålosten beredes av sirap,
 dricka och iämjölk och att den ibland kunde användas i stället
 för kaffe.

Åsoppa : $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ f Asij In ; $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ f Vy ; $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ f Li ;
 kallas även dricksoppa : dricksoppa f. Li

Åsoppa gjordes enligt uppgift från Vy. av
 dricka / dricka f 'Hi, Vy, Li', mjölk, mjöl och roder
 eller sirap.

Åsoppa anses hälsoäm / hälsoäm 4/ enligt
 uppgift från Ljunsterp, enligt uppgift från Vy. skall man
 ge åsoppa åt barnsängstörningar, enligt uppgift från
 In. skall rätten ifråga vara ett bra medel mot possum

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDEL PAD
 Frgl. 1

/prö^lda In / och daly mage, och enligt meddelande från
tiden skall den vara lädsvält.

Kämpil / g^{an} f^l u. tj, li; g^{an} f^l u. ty /
kunde ätas tillsammans med plommon / tj / och
bröd / li / . Se även i det följande sid. 36

Av nygölle tillids vetnygöl / v^{et}nyg^{öl} u. vredjör
tj, li / eller kornnygöl / k^{or}nyg^{öl} u. vredjör tj, li /
har man gjort k^limpnygölle / k^limpnyg^{öl} k^l / li /
enligt meddelande från li. På alla håll har man brukat
göra gröl / g^rö^l u. / av nygölle + nygöl, förmodligen
dock endast till vetnygölgröl / v^{et}nyg^{öl} g^rö^l u. tj /

Landm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MED ELPAD
Frgl. 1

III. Nyjälkens förvaring; präddeltningen

För den nyjälade nyjälkens förvaring kunde man komma vid gärdet till en nyjällekammare / ^{nyjäl}skåp ^{är} m. Ås Lj. / ^{nyjäl}skåp ^{är} m. Lj. / enligt anteckningarna från Ås Lj. och Lj. Eftersom jag har ~~ett~~ ^{ett} antecknat användet av nyjälleskip / ^{nyjäl}skåp u. Ås Lj. Hl. In; ^{nyjäl}skåp ^{skåp} u. Brödijön Lj. di. ^{nyjäl}skåp u. Lj. / för den nyjälade nyjälkens förvaring ^{från Håll} tycks detta vara vanligare än bruket av nyjällekammare. I detta skip fanns en ^{stege} / ^{staga} m. Lj. Hl. Lj. In / eller fullständigare nyjälleskeje / ^{nyjäl}skstaga m. Ås Lj. Hl. In; ^{nyjäl}skstaga m. Lj. / åsked kommen genom pinnar, som insattes i viggen på lämpligt avstånd från varandra. Angående nyjälkens förvaring kommer vid gärdet f.ö. här jag från alldeles till antecknat följande. Från Ås Lj. har jag emmarat, att man på renare tid göras ut till nyjälkens i viggen bman eller eljest i kalet vatten i hämtan. Från Hl. har man uppgjivit, att man i "kibbläret" brukat

Landsm. Upps. 2134:1
V Jansson. 1928. MEDELPAID

ha en nyjälbstege, i vilkas nyjälles placeras om rummen.
 Från Ty. har det meddelats, att man åtminstone på en del till
 beaktat ha nyjälken i kallarsalen / gälä soäp & m Ty /,
 där man hade gånne för ett litet luftat friska, och om rummen
 sen kunde öppnas dörren efter solnedgången i samma
 rytt. I från Tu. är en anteckning att man i förstun
 / fä g t a f. Ty, Hi, Ty, fä g t a f. Tu li / hade ett nyjälte-
 kontor / nyjälte kontor u. Tu /, ett stegs nyjälte skipp med
 stegar inuti. I från di. är att antecknas, att man meddelades
 i stället för stega använde ordet räna / r ä u a f di /
 och nyjälte räna / nyjälte räna f di / och att trigen
 hennu vid gården i dess rännor stodo längs väggen.

Beträffande nyjälkens föroring i fäbodarna är att märka
 att man där hade rummen byggd med den övriga fäbodstuga
 en nyjältebod: nyjälte k b o f di, Tu; nyjälte k b o f. di.

Samma ord har jag i formen: nyjälte k b o f antecknat
 i uttals fä b o f di; fä b o f Hi, Ty, Tu. I best. form plus. har
 jag från di, Tu li antecknat fä b o a n ^{men} fä b o a n Tu.

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDEL.PAD
 Frgl. 1

från Ty, ehuru det där givetvis - varken Gynderö eller
 ens Klånjö har så långt minna meddelare minnas ansånt
 sig av fäbodar - avsåg det hemmen vid gårdens befintliga
 förvaringsrummet för mjölken, den s. k. mjölle kammeren.

Om mjölleförvaringen vid fäbodarna är från alltså till att
 tillägga. Från Ås Lj. är en anteckning, att mjölken numera
 får stå i kammaren på golvet men att den förs ^{i tryk} stad på hyllor
 / h u l e f l j h u / eller "stegar", om dess utseende
 och konstruktion jag nämnt i föregående sida. I från Lj. ^{och tryk} åter
 jag anmärkt ytterligare, att det i fäbodarna fanns gluggor,
 som / g l u g g o r u /, som hållas igem medelst en lucka
 / l u c k e f l j h u / I h u. har man meddelat mig, att mjölle-
 boden var belägen på staggjorden och att den var försedd
 med mjöllestegar, även kallade trästegar / h o d e s t e g a r e m.
h u / inuti. Men trigen kunde mjölken trällas i mjölle-
 bunkar. / m j ö k b ö k e m h u /, som de de voro tom
 eller förvarades i mjölleboden, men eljest ville man så
 fort möjligt göra smör av mjölken. Angående mjöllebod-

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDEL.PAD
 Frgl. 1

gluggen / myöskbögh u. m. In / här jag från In. anmärkt,
 att det var en skjutlucka / flutlucka f In /, som
 sköts för. I en del ^{myöskboder} fäbodas fanns det intet golv, varför
 man lade in grans / grän rj' s. u. Vj / vilket dock allt-
 emellanåt måste bytas om. I från hi. är det tillägg, att trägen i ren-
nomia vid fäbodens stöds med smäländen med väggen

Om ostens förvaring har jag antecknat följande.

Den lades på breda brädhyllor / bräkiä f hi / enligt
 uppgift från djurtopp. Från hi. har jag en uppgift, att
 man icke haft några särskilda osthyllor utan placerat
 osterna på bräden / bräe u pl. bräer hi /, liimpliga för
 ändamålet. I från In. har jag antecknat, att osterna vid
 fäboderna fingo ligga på osthyllor / ostkiä f In / i
 myöskboden. I från hi. har man uppgivit, att smör
 ost etc. förvarades på de förut omtalade ^{eller på osthyllor} rännorerna

Angående smörets och masssmörets förvaring i fäboderna
 har jag från In. anmärkt, att den skedd i myöskboden.

Ost, tillkom även andra matvaror, som enligt uppgift från In.
 transporterades hem förbruknings, förvarades hemma vid

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. M 3 D 71. PAD

Figl. 1

gården naturligtvis i "libbret" se f.ö. ordbok sid. 54 f.

Som kärl, / gärd n. lj ty, tu; gärd n. li /
 som man mjölkade i her jag antecknat: stava; stava f.
 dels trästava: trästava f dels blekstava: blekstava
 f. och även kopparstava: kopparstava f di; bylle:
bylle f lj, hi, li; bylle f tu; mjölkbylle: mjölkbylle
 f hi; mjölkbylle f tu; mjölkbylle f di. Allt man
 på sine håll åtminstone ibland konunt vid mjölkning
 använde sig av en hämtare, her jag redan i det föregående sid
 11 anmärkt. Angående stavens utseende är det märkt,
 att den överst tycks ha varit försedd med st öra eller
 handtag.

Då man skulle sila / sila osv. lj, hi, li; sila
ty, tu; / ^{mjölka} använde man sig utav en sil / sil n. lj, hi, li;
 Jag serken utgjift på ty, att man mjölkat i "mjöllebylle",
 men att man så gjort, behöves väl knappast bevisas.

Landsm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDEL PAD

Frgl 1

sgl m. Ty, Tu /, varom jag från olika håll antecknat:
 Från Ås Lj. har jag anmärkt, att myllan silen / myllan s-
 sil m. Ås Lj myllan sgl m Tu / var en bleck sil / bleck sil
 m. Lj. Håj, och samma anmärkning har jag antecknat
 i Hisinger med det tillägget, att om duken var gles / gres ad
 Håj / kunde man lägga in linne trasa / linne trasa i Håj /
 i den. Torran och silan skulle nog tvättas med uermetten
 och såpa och sedan sköljas i kallvatten. Från Ty. har man
 för mig uppgjort, att man för begagnat fagelsil / fag-
 g. sgl m. Ty / . Från Tu. har jag antecknat, att man
 brukat lägga in silslor / silslor / i silen.

De kirl, vari myllan silades upp, voro: tråg:
 tråg n.; bunke: blykka d. blykka m Lj blykka m.
 Tu, Lj; myllbunke: myllblykka / m Lj; myllblykka m Tu
 och fat: fat n.; kunnfat: kunnfat n Tu. Angående
 mätten gi dem här har anmärkas, att de kunna väl
 myllas. Jag har om trågen från Ås Lj. antecknat, att

det kunde synnes omkring 1 kann i dem och att mittes
voro majefis: 1 alm i längd, 1 fot i bredd och 1/2 fot i djuplek,
men det fanns givetvis tråg, som voro både stora och mindre.

Angående det träsly varso trågen gjordes har jag från
Is Lj. antecknat, att det kunde vara gran / gran f /
al / alder f Lj, In / eller björk / björk f Is Lj, thä /
från thä. har jag antecknat, att trågen voro av björk,
från In, att björk ansågs bäst men att även al och
asp / asp f In / kunde användas. Utom trågen kunde
man också använda mjällkopper / mjällkopp m Lj, thä /
av trä, s. k. vrilor / vril m Lj, thä ; vril m. In /

Om dessa vrilor har man i Ljastorp meddelat mig, att man
i dem brukade ha matvorr eller f. ö. vad som behövt och att de
alltså inte voro speciellt avsedda för omyckel föröring.
I thä. har man sagt mig, att tres vrilor voro gjorda
av svarvad björk. I In. har man uppjivit för mig, att
vriellom användes före trågen och till föröring av tätmyckel
o. dyl. Ibland kunde man också enligt uppjivit från ant

Landsm. Upps. 2134:1
V Jansson. 1928. MEDEL PAD
Frgl. 1

räknade socken äta eller dricka ut vintern

Ad skamma / skamma ov. 1 / mygglens kallas
 att rinna ner / rana ner / rana ne hi, Ty
 rana ut / In rana ut di ne di / ^{mygglens} mygglens eller
 flöta ut / flöta ta / In / ^{flöt} mygglens. Angående det
 såd vörpi "nerränning" gjordes här jag från oliden till
 antecknad. Från hi di. har jag antecknat, att man sätte
 för en vörp / vörp m. di vörp f hi, di; vörp m In /
 av "benet", dvs. skadet och anlovat, björkens eller en bord-
 kniv / bödkniv m di bödkniv m. Ty ibt. bödk- /
 en träsked / träsked f di / eller helt enkelt handen
 (därav uttrycket "handskennad myggl", som jag antecknat
 från minnede plats). I hi. har man uppjunit, att man
 sätte för en sked / sked f di, hi, di; sked f Ty, In / eller en
 uttrycket förekommer ofta i förbindelsen: "handskenn-
 med myggl och mygglens bröd."

L ndsm Upps. 2134:1
 V Jans j n. 1928. MEDELPAID
 Frgl. 1

blev / blev f. d. j. h. i. blev f. d. j. h. i. I från d. h. h.

~~in bondskan~~

 jag anmärket, att man ^{skulle} sätta för en sked, ^{eller} berr hender eller

 ock en särskild mjölkkniv / mjölkkniv i d. h. i. vars

 utseende jag icke ge en föreställning om å figl. Längden

 på kniven var 25 till 30 cm och bredden på det bredaste

 stället omkring 2 cm. ^{Kniven} Den / var gjord av trä. Användandet

 av en dylikt kniv tycks emellertid ha varit ^{alldeles} vanligt

 min erfarenhet och min meddelers uppgifter. Betygt

 dess skulle kunna synnerligen kändigt man ha tillit

 på att underlätta mjölkens ^{utvinnning} utvinnning med detta enkla

 redskap. Tillägges kan, att min meddelers kunde använda

 mjölkkniven ännu år 1928. — I från d. h. h. jag an-

 tecknat, att man vid ^{utvinnningen} utvinnningen använde sig av en

 visp, en sked eller endast hender; ifrån d. h. i. är antecknat,

 att man använde en sked eller visp. Angående det kärlet,

 som mjölken rändes i, har jag från d. h. i. antecknat, att

 det kunde vara ett mjölkämbar / mjölkämbar u. d. i. /

 — förmodligen dock fönt på renare tid — från d. h. i. d. h. i.

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. M 3 D F. I. P. A. D

att mjölken såndes ner i en råmjölkebytte / råmjölke-
 bytte f Hi | Grädden hälltes i en filbytte / filbytte f
 Li, Li, filbytte f In | eller i ett filtrig / filtrig u. Hi. |
 eller flätbytte / flätbytte f In |. Enligt anteckning från
 In. brukade man, om man skulle äta grädden, förvara den
 i ett flättrig / flättrig u. In, även kallat skötsrig / sköts-
 rig u. In | eller filtrig / filtrig u. In |

Den gräddrund, som blev kvar i triset skrapades
 enligt uppgift från Hi ihop och blandades med den övriga
 grädden. I In brukade man skrapa bort filen, som blev
 kvar vid kanten med fingret, vilket kallades att skö-
 va ut trigen: *sköva ut trigen In.*

127

Filavlag / filavlag u. In. filavlag u. In |
 kallades den mängd av grädd, som blev kvar i
 triset, sedan mjölken sånts ner.

128

Att rengöra trigen kallades att tvätta
 trigen: *tvätta trigen.* Om trigen tvättning var

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDELPAÐ

Frgl. 1

jag från Is Lj. antecknad, att man av enris / enris i u Lj /
 gjorde en enlay / enlay i u Lj, En /, som tillades i trägen,
 varjämte dem kunde quidas med en tozja / tozja /
 av kensat dvs. avskalat granris. Därjämte använde man
 också skäfte / skäfte = det stigs gräs. Från Hl. har jag
 antecknad, att trägen quidas med skäfte eller en tozja
 av gransis / gransis i u Hl /, varav barren fellit, varefter
 de sköljdes med kallt vatten och sattes ut i solen att
 torka. Från Ny. lyde uppjiftom på följande sätt:

trägen ren gjordes med en tozja av granris, varav barren fellit,
 eller med skäfte, varefter de sköljdes, torkades och sattes i
 häbburet. I från En. har jag antecknad följande: om
 man skulle tvätta trägen, användes en tozja eller skäfte.

D. L. J. Därjämte kunde man baka trägen / baka tråga En /
 vilket innebär, att de rengöras med enlay och kok-
 het vatten. Om trägen skulle torka, ställdes de, om man
 var i fäboderna och det var varmt, på några stenar
 utomför boden, var det regnades ställdes de däremot inne;

Landsm. Upps. 2134:1
 V Jansson. 1928. M 3 DELPAD

Frgl. 1

hemme vid gärdens ställdes trägen till torkning på en
 brötkärl / brötkärl m. In / dvs en bänk vid kran, eller utom
 på en bänk vid fähuset. - I di använde man vid
 trägens rengöring en tova eller skifte. Vid torkningen
 skulle kärlet ~~ställas~~, om man var i fäboden, ställas så,
 att salen icke stäm i trägen. Var man hemme däromot
 kunde trägen torkas inne.

TV Beredningen av smär

Smär: smör n. Ås tj, hä; smör n. Brudjäm
 tj, di; smör och smör n. Ty, ~~smör~~. In; i di.
 Det man för mig uppger, att ordet gäs / gäs f di /
 kan väl användas i betydelsen av smör.

Med kärne / gänne f tj, hä, ty, in; gänne och
 gänne f di / roses hela redskapet enligt uppger

Landsm. Upps. 2134:1
 V Janssons. 1978. MEDELPAD
 Frgl. 1

från G, Hi, G och Li men min meddelelse i Sn. upp-
 gav att kärnan avsåg själva bolken. Kärnan var lagrad
 / ~~låg~~ jord. pred. Ås G, Hi, G, Sn; ~~låg~~ Predig G, Li /
 och dvs. hopfogad av laggar, smala staver, som ligger ihop
 av tränd. Kärnan var enligt uppgift från Sn. av flera
 / ~~få~~ f Sn, Li /, enligt uppgift från Li av gran eller furu.
 Om kärnans utseende f. ö. har jag från Ås G fått följande
 uppgifter: omkretsen kunde vara $\frac{1}{2}$ m. änden till 70 cm.,
 höjden en meter eller där omkring. Från Hi. har jag
 antecknat, att man haft en storkärna / ~~större~~ gänet
 Hi / för att kärna gotalis, vilket arbete dock skulle ut-
 förs av vandrarna. I från Sn. har jag anmärkt, att det
 ibland mederdt; kärnan kunde finnas en trätapp / ~~trä~~
 tåp i Sn / som skydd för ett hål, varigenom kärn ingår-
 ken. fukt rinner bort.

⁴ Det finnes ju också en möjlighet, att "kärna" kan avse
 dels hela redskapet, dels speciellt bolken. Jag för min del
 uppfattar ordets betydelse så.

Landem. Ups. 2134:1
 V. Jansson. 1928 MEDELPA 0
 Frgl 1

Kärnkivon kallas för kärvel: kjvæt m. 2j, 2li, 2y, 2u
 eller kärvel: gæntel m. 2i. Dess nedre del var
 formad, som ett kors och kallades också för kors: koss u 4j.
 2li, 2u. Karsel var gemenligen av trä, enligt uppsett från 4j
 av gran. I karsel fanns ett hål, varn ströven qv migst
 såd kalides fast. Vid kärmandet hölls kärmen fast mellan
 benen och den kärmande kunde sitta eller stå, eftersom det
 föll sig / anteckning från 2li. I 2u. har man sagt mig, att
 var kärmen låg, kunde man stå sitta, djest måste man
 stå. Ibland kunde det vara så tungt och wist att kärma
 att en måste tillta fast kärmen och en annan stöta kärveln.
 Då man kärnade, stod eller sadt man givetvis framför
 kärnan. - Hade man inte tillrädeligt med grädd för att
 kärna i kärmen, kunde man tillta grädden i en
 bytta och använda björkvisper / 2j. Från andra till
 har jag antecknat, att man brukat vispa smör /
 vispa smör i 2li; vispa smör i 2y, 2u; vispa
 smör i / eller smälta smör / smälta smör

Landm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928 M 17 V. P. A. D
 Frgl 1

N.L.J.

127 Hå; smälta smör ~~tu~~ /, vilket gjordes med en
 vispa i en stekrulle / stänkruka f Hå / enligt anmärkning
 från Hå eller i en "vort" / Tu / Vid vispningen fick man
 vispa åt vilket håll som helst.

Vid en kärning misslyckades, kunde bero på
 många olika saker: Grädden hade varit för kall
 / tj, Hå, Tu / eller för varm / tj, Hå /, korna hade ätit
 för dåligt gräs eller gått för långt med kalven / tj /, grädden
 hade fått Hå för länge i trägen eller orkesi var det gräddt
 av avsnitt mjölk / järsjut mjölk f Tu = mjölk från
 ko, som sinar / Tu / För att lättare få smör kunde man
 sätta salt eller ättika till grädden / tj / Grädden
 borde orkesi få stå i rime och gas dyra, så att den blev
 litet syrlig. För att värma upp grädden kunde man
 sätta kormen bredvid / tj, Tu / eller på / Hå, Tu / spisen.
 Det regelbundna ljudet av takten, som uppstår vid
 kärnande kallas kärntjud / gänj u d u. tj gänj u

Lunden. Upps. 2134:1
 V Jansson. 1928. M.F.DELPAD
 Frgl. 1

Hä, Ty, Tu / eller också kärnfil / gänlät m fil

Kärnfil: gänfil'u. 4. = kärngräde; gänfil'u.

Tu = den fjörde gräde, som blir, sedan man kärnat en stund; Alla skulle äta av kärnfilet, som lides på assietter / Tu / eller på tefat med tunnbröd till / fil; gänfil'u.

di = grädden i det stadium, di man kärnat en stund, så att den blivit tjock; gästa kärnfilet: gästa gänfil'la di = bli bjuden på kärnfil. / med bröd till /

H.T.J.

Filgis: filgäst f dj = bröd med tjockt fil på.

Sedan man kärnat en stund, så att grädden blivit tjock kan ävi dag i dj. bli bjuden på filgis; filgäst Ty, Tu, = fil på bröd.

Kärnyjölken / gänmyöjk f As dj, He, Tu; gänmyöjk f Ty; gänmyöjk f Li / slaps i en bunke eller också kunde man göra ~~nya~~ kärnyjölksoppa / gänmyöjk söpa f As dj / av den / Li /. av kärnyjölken kunde man "stöpa" / stöpa tov He här = baka /

Landsm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDELPAD

Frgl. 1

"vardagskakor" / ~~v~~ä~~d~~as~~k~~ä~~k~~er / plus ~~hi~~ = vardagsbröd.

I Ty. brukar man ge kärningötken åt ^{konur} gräsma eller kalvarna. I In. brukade man slå kärningötken i byttor eller vilar, vaur man kunde äta eller dricka den. I Li. brukade kärningötken strida eller orka gås den åt gräsm. I Li. och Sj. kan man orka av kärningötken göra ord.

Efter kärnandet skulle man enligt uppgift fin
Sj. till vilken över smöret, om det var varmkärnat. Fin
andra till har jag antecknat, att man efter kärnandet skulle

skölja ut kärningötken / f~~ö~~h~~ä~~ / t~~a~~ nyö~~h~~ka ~~hi~~ / ~~at~~
trätte / trätte ov. I Ty / eller skölja / f~~ö~~h~~ä~~ ov. 2 /
smöret, skölja smöret bort ut kärningötken / f~~ö~~h~~ä~~ ov. smö-

re bote g~~ä~~nyö~~h~~ka ~~hi~~. Sedan skulle smöret man
"mängsi" / m~~ä~~ng~~s~~e ov. ~~hi~~ / eller "mängli" / m~~ä~~ng~~t~~e ov Ty
In / ^{reda} ^{re} ⁱⁿ eller ^{trö} upp / trö^g ^ö ~~hi~~ / smöret ~~ov.~~ kunde
sed, vilket skedd i ett trög / Sj. ~~hi~~ och ~~hi~~ / särskilt vad
för detta ändamål / ~~hi~~ / och störel än de vanligare / In / och
kallat för smörtrög / smörtrög^g u In / eller orka

Landsm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDELPAID

i en bytta. Sedan smöret knådats tillräckligt skulle man
salta / ~~salta~~ ^{salta} av. ~~ty~~, ~~tu~~; salta av. ~~ti~~ / det enligt
~~man~~ / ~~upp~~ ^{och ti} gifft från ~~Ha~~ och ~~ty~~. I ~~ty~~ ^{och ti} skedd emellan tid saltning-
en samtidigt med knådningen och från ~~tu~~ har jag anteck-
nat, att sedan smöret knådats nog, skulle det saltas ~~med~~
det emellan tid änga knådas. Sedan det gått ett par timmar efter
redningen, skulle smöret trödas om / ~~trö~~ ^{trö} ~~de~~ ^{de} ~~tu~~ / dvs. knådas änga / ~~ty~~ /

Efter fullbordad kärning brukade man stänka
bort smaktiter av smöret, vilka kallades kärngäs /
~~gäs~~ ^{gäs} f ~~ty~~, ~~Ha~~ / , ~~lillgäs~~ / ~~lillgäs~~ ^{lillgäs} f ~~ty~~, ~~tu~~ / eller
endast ~~gäs~~ / ~~gäs~~ ^{gäs} f ~~ti~~. Kärngäsen var en liten ^{små} klump
på en tallrik / ~~ty~~ / , att vikten kunde vara $\frac{1}{2}$ skilpund
/ ~~tu~~ / . Från ~~ti~~ har jag antecknat, att "gäsen" var en uaxeför
äggstor eller mindre klump, rund som en boll, och att den
kunde ges bort åt mygglökarna, varför den brukade
läggas i mygglök.

Vid knådningen av smöret använde man ty av

Landm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDEL.PAD

Figl 1

en smörsked / smörsked' f Di / två spadar / späa m. Hi /
 endast händerna / Hy, Tu, Li / en järstöt / järstöt' m. Tu /
 en slev / slev' f Tu / en smörlev / smörlev' f Di /
 eller smörältare / smörältare m Di / ~~fyra~~ Om den
 redskaps form kan jag på grund av knapphändig anteckning
 inte säga något. En smörsked ser emellertid ut som ungefär
 som en vanlig sked, endast det, att den är betydligt stabilare
 och av trä. Om jag inte har alltför mycket miste, finner
 jag lika i handeln. En smörspade har jag icke sett av
 i fig. 2. - En smörklump benämnes smörklump /
 smörklump' m Di smörklump' m Hy / smörstycke
 / smörstycke' m. Tu / smörbit / smörbit' m Tu /

Sedan smöret blivit saltat och kändat, skulle
 man gräda / gräda' av. ~~pläta~~ eller klemmas ned
klämma / klämma' m. Hi / eller lägga ned / lägga' m. Li / smöret;
 egentligen = gräslättat

Landm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. M. D. M. P. A. D.

Frgl. 1

smörbyttor / smörbyttor f Ås Lj; Hä; smörbyttor f Fy, Di;
 smörbyttor f di. Smörbyttornas storlek kunde växeligen
 mycket. Från Ås i Lyntorp har jag antecknat, att de kunde väga
 1-10 kg. Om deras utseende och konstruktion har jag antecknat,
 att de i regel voro lagghint / lögghint u In, men att
 mindre byttor kunde vara i ett stycke / uppsett på di. Det
 bristly, som användes till byttor var grov / Lj. Byttorna voro
 ibland bredare uppställ men kunde även vara lika breda eller
 tjocka uppställ som medell / In.

Smörbyttorna förvarades om vintern i sleip, om
 - under
 som i källaren / Lj, i något kontor / kontor u. Hä
 i "håburet" eller i någon dylike plats / Hä, i källaren eller
 i "håburet" / Fy, vid fåboderna förvarades smörbyttorna
 i mjölkboden / In, di eller i bostugen / In.

I allmänhet tyckes man - åtminstone på enare tid -
 ha varit hem gräddna från fåboderna och kört hem
 med bostuge förtas det sam, där man bor, till skillnad
 från mjölkboden, de mjölle, mjöllekast etc. förvaras

Så har jag från H. G. antecknat, att man var 8: de dag
 brukade bära hem 10 à 12 liter grädde, från H. har jag
 antecknat, att man brukade bära hem grädde en till två
 gånger i veckan och från H. har jag just antecknat, att
 man först var hem grädden en gång i veckan men att man
 numera kärmer i bodarna och använder kärmylltan
 till ost.

För smörets utvisande hade man smörmät
 / smörmät u. H. ~~smörmät~~ u. Ty / . Smörmät var ett
 slags smörform, som användes, då man för till bröllop och i
 vilka smöret lades för att få vacker form. Smörmetten
 hade lock och utskinnings eller ornament på alla till utom
 på botten, som var flat. Smöret togs ut genom en dörr på
 sidan. Ornamenten, som bildades på smöret brukade föreställa
 blommar etc. en ros. Så har jag antecknat från H. Uppgifter-
 na jag har från Ty, äro i stort sett lika: smörmättel utskind-
 hatten, viljerna voro medfyllbara, och de liksom locket ut-

Landm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDEL.PAD

Frgl. 1

virade med blommar och dylikt

Från Ty. har jag också antecknat om en ^{smör} ~~smör~~
 / ~~ty~~ ^{ty} ~~ty~~ ^{ty} / ett slags redskap avsedd för ut-
 sörning av smör på köttor. Då smöret var avsedd att vara
 bordsmör / ~~b~~ ^b ~~ty~~ ^{ty} / och ~~ty~~ man skulle gå
 på bröllop med det eller gravöl med det som "kost" / ~~k~~ ^k ~~ty~~ ^{ty} /
 Ty = förmåga; gravölskost: ~~g~~ ^g ~~ty~~ ^{ty} / ~~k~~ ^k ~~ty~~ ^{ty} /; bröllops-
 kost: ~~b~~ ^b ~~ty~~ ^{ty} / ~~k~~ ^k ~~ty~~ ^{ty} /, brukade man krossa / ~~k~~ ^k ~~ty~~ ^{ty} /
 osv. 2 Ty / det med köttspisaren.

Från di. har jag antecknat, att man haft och
 använt smörformar / ~~sm~~ sm ~~ty~~ ^{ty} / utan dock att närmare
 beskriva dem.

Behövde man på firdes ha med sig smör förvarades
 det i en ask / ~~a~~ ^a ~~ty~~ ^{ty} / av något slag: träask / ~~t~~ ^t ~~ty~~ ^{ty} /
 m ty di eller en virdild för ändamålet avsedd smörask / ~~s~~ ^s ~~ty~~ ^{ty} /
 ask m ty ~~s~~ ^s ~~ty~~ ^{ty} / m Ty, In / Någon egentlig rapport av
 smör från någon av ifrågakommunale socknar har jag inte

Landsm. Upps. 2134:1
 V. JÄNSSON. 1928. M. EDELPA
 Frgl. 1

köst minnas. Därunder har man nämnt att man kan köpa sälja smör åt ett eller annat till, så t.ex. brukade man i Hå. fara med till Skarps - som också ligger i Hå. - eller till Västervik i Ti. och sälja smör, mjölk o. ögl. och i sin Tid. har jag en uppgift att man brukat skicka smör till Sundsvall.

IV Beredningen av ost

Ost: ost m. Om betydelsen av ordet se sid 15 f. Om ostning, som blir vid kokning av råmjölk se sid. 18.

Ysta: öste se tj = ysta mj, skän mj; öste
Hå = göra ost; öste se Ju = öste st. ysta mj, skän mj.

Följande är en uppställning på alla de ord som jag
finn stika till följande redor på: Sötost / se ovan sid 15 f.

Landm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDELPA
Frgl. 1

rörost / rörost m di, kämmjölleost / gånnyöfkaöst
 m diⁿ /, tillöst / tillöst m di; ljöst m di = ost,
 som man kunde göra och ge bort In; smiöst / smiöst m
 di /, söndagsrost / söndagsöst m di, nappost
 / nappöst m di, In /, getost / jätöst m di In, di /
 sötungjölleost / sötungöfkaöst m di, Ty; sötungöfka-
 öst m di /, rännjölleost / rännnyöfkaöst m thä =
 ost av rännjölle dvs. litet sur mjölle /, fatost / fatöst
 m thä, Ty, di /, surmjölleost / surnyöfkaöst m Ty /
 kelledmjölleost / fjälamyöfkaöst m In = ost av kelled
 dvs. litet sur mjölle /, trippen / trippen m best f In
 trippen m best f di /, nopp / nopp m In nopp m di /
 storost / storöst m In /, mylledmjölleost / myl-
 lamyöfkaöst m In / även kelled grädstost / grädstöst
 m In / eller mylledost / mylsjööst m In /, koss-

ⁿ Men för di känner jag hit, att man av kämmjölle gjord
 ost, ehuru jag ej antecknat, har ofta kallades.

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDELPA
 Frgl. 1

~~skuppen: böj på en v. l. b. f. t. t. g. a. d. i.~~

ost / klaf ost m Li / ringölkost / råmjölkost
ost m Li / gammelost / gammelost m Li / skippod / fäpöstmil

Om beredningen av alla dessa olika slag av ost
har jag en del anteckningar. Rörrost ⁴ anses för något slags
"fäbodost" och på dess fullredning har jag följande beskrivning.
Man tar mjölk, som man låter "sviga". Däri vispas mjölken
om ~~och sedan~~ fullsätter, så att den blir som grön, varefter
man fullsätter kemel, kardemaumen, ägg, lite socker och
vetmjöl. Sedan kokas det hela, så att det blir tjockt
som en gröt. Sedan kan man med en kniv skära ut
skivor av det och lägga på en smörgås.

Om röppest har jag från K. S. följande anteck-
ningar. Man tar gammelmjölk och värmer upp den till 20°
så man fullsätter ostlopp. Då det svigat, tar man upp
⁴ Det tycker mig nästan troligt, att röpsten snarast bör komma
under avdelning II ovan. Metaller, i vilka mjölken ingick som
en viktig beståndsdel.

Landsn. Upps. 2134:1
V Jansson. 1928. MEDELPA D
Frgl. 1

osten och läggs den i ett ostkär och låter mösen rinna av.
 Sedan låter man osten torka i solen, för vilket ändre mil man
 brukar tillä ut osten på några bänkar. Sedan osten väl
 torkad, "noppis" den upp och läggs i saltvatten. Därefter
 tages man sötmjölk, som tillätles med ostloje. ~~ett~~ Av
 denna sötmjölkost läggs ett varv på botten av ostkaret,
 varefter man läggs ett varv eller ett lager av den andra
 gammalosten ovanpå sötmjölkosten, därefter ett nytt lager
 av sötmjölkost osv., tills ostkaret blir fullt. Man bör
 tillse, att gammalosten på alla sidor omges av sötmjölk-
 ost. Sedan ostkaret blivit fullt, tages man ett lock,
 som passar precis och läggs detta på ostkaret och
 tung sten på locket. Sedan får det hela ligga orört till
 nästa dag.

Om nopposten har jag från Fr. anteckning, att, då
 man icke hade nog mjölk för en storost, gjorde man en
 nopp, och då man hade sparat ihop nog många nopp,
 skulle man göra kop osten / ~~göra~~ ^{göra} kop osten / ~~göra~~ ^{göra} kop osten / ~~göra~~ ^{göra} kop osten /

A. L. J.

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDELPA D

Frgl 1

Fyll en storost

Uppnådd har jag antecknat, att "nopporn" skulle göras verige dy ^{skars} och fattminstone ibland skars sönder. Di man sedan skulle "göra kop ostem", lades nopporna inuti ryg-osten. Den gammalost ^{gammalost} / 1/2 av ^{1/4} av ostem ^{1/4}, men di fick, kunde ^{den} börja användas efter smörning i vinad, men den kunde tillta sig från ända fram till vinen.

Denne noppost eller gammalost utgöres alltså, av en ost, vinn ost från tidigare ostberedning innehåller.

Om fattost "har jag från Hå. anmärket. Två kanar sötnmjölk kokades ihop till en. Därefter fick det svalna / ^{svälpa} a sv. Hå /, varefter kassen lades i. Kryddor och annat godt tillsettes för att ge smak, varpå det satte in i balagen för att gräddas. Fattost användes till förning vid brällopp och kalar.

*) Om gammalost se f.ö. i det följande

**) Även fattosten hör väl egentligen hemma under avdelning II beträffar i vilken mjölke ingick som ett viktigt beståndsdel

från Ny. har jag antecknat om fatorten. Man tog mjölk, som koktes ihop och redan slogs i ett kopparfat. Därpå lades kåsen och sirap i. Då det svigat, tog man bort kåsen och satte in det i bakugnen, som skulle vara väl uppvärmd. Fatort anvijs som en finare rätt vid kalas. Före skulle man ha med sig bröd, smör, fatort och, om det skulle vara riktigt fint, kumtörtor.

Den beskrivning på fatort, jag har från Li., är ungefär enaktende. Både där hade man fatort på kalas. Fatort bereds av ostsmul med mjölk, som kokas ihop, så att den blir nästan tjock. Därefter vispas man i ägg, socker, kardemumma, kanel, russin, varpå det hela slags i en bleckform, som sätts i stek- eller bakugn. Sv. råmjölk kunde användas till beredning av fatort.

Till "trippens" beredning återkommer jag längre fram. Här vill jag endast flika in en anteckning från Sn. om att man ibland kunde blanda getmjölk i kornmjölk för att få finare ost. Att man gjort ost av getmjölk

L. ndsm. Upps. 2134:1
 V Jansson. 1928. MEDELPA
 Frgl. 1

framgår av det föregående, där ju ordet getost förekommer /sid 44/

På sid. 44 förekommer också en del namn på ost av skamm-
med mjölk: söt mjölkost, mysilad /mjölkost/ ost, gräddost. Till
faktiskt bezeugade också söt mjölk, dvs skammmed mjölk. Dock
ha mina meddelare alla uppgett, att man i regel gjorde ost
av skammad mjölk

En ortkorg /ostkorg i m. tj, Hå, Tu / eller
ett ortker /ostkar n. Lj, Hå, Ty, Tu, Li / var omkring 20
cm. hög, och 40 cm. i diam. enligt uppgett från Lj., omkring
25 cm. i diam. och 10 cm. hög enligt uppgett från Hå, 1 fot
i diam. och stor för övrigt ungefär som ett mindre tvålfat /Lj/
och gjort av tigor /Hå, Tu/.

Osten kländes ihop /k. ämpe /ost i Hå / med
blotta händerna / Lj /, med spadar /Hå /, med en stav
eller en skopa /Tu /.

Något vitt gräsm i ortkorg formad
* I Lj, Tu och Li /möjligen även i Ty / avser ortker något
annat. Se i det följande sid 53, 54 not, 55

Landsm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDELPA

Frgl. 1

ost, ^{kunde} ~~kunde~~ min meddelelse i tj. icke nämme angiva än att den blev ungefär som ostkrysen. Från Lu. har jag antecknat, att en ost kunde vara 5-10 cm., en storost ända till 20 cm i tjocklek.

Användningen av lope / löpa / är av rent dativ. För använde man sig av käse / gäsa ^x _{mm} / gäsa ^x _{mm} i Hå, Ty, Lu, Li ⁴ / . Om käsens tillredning har jag antecknat följande. Från Kläsjö: man tog mjölen av en liten kaka och gjorde den ren. Sedan lades mjölet saltkorn i ~~käsen~~ kalvmjöl, som därefter ryddes fast vid en klapp, som starkt tväns igenom den. Därpå skulle det hela hängas i tält i och för torkning. Då man skulle koka vet, togs kilden ner igen takt och lades i grytan.

Från Ty har jag följande korta anmärkning om käsens ⁴ att jag icke antecknat käse från tj. beror förmodligen därpå att den i frågelistan icke efterfrågades.

Føll redning: man tog væmmen / ~~væmm~~ f / ~~fy~~ / av en halv odelade
 i en sked råmjölk, salt och den ost, som fanns där i vägen förut,
 och torkade sedan källomagen vid spisen.]

Angående kåsen förvinning kan det vara värt att nämna,
 att man i Sn. brukat förvara den i en särskild kåstygge
 / g ~~æ~~stygge f Sn /, ut vilken den ibland togs upp för att
 torkas. Ytterligare värt att nämna kan vara, att man i de
 nytt mig, att kåsen före torkningen skulle beströs med lite
 finsalt.

De uppräftar jag här från Hi. och Vy sina uttryck-
 ligen ifrån, att kåsen lades i mjölken för att få denna att
 mogna. De uppräftar jag här från Hj, Sn och di tyda smel-
 tertid på att man där i stället haft ett slags "kåsvatten"
 s.k. "kåstög" / g ~~æ~~stygge m. Hj g ~~æ~~stygge Sn g ~~æ~~stygge
 di /.

Andelen och genus är med all sannolikhet fel. Jag tror,
 att det kom mig till, att jag frågade efter "kåstög", varför det
 var med uttalande av "kåstög" är lite begrundat

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDELPA D
 Frgl. 1

mjölken brukade man värma upp / värma på / i / i / Hi,
 di / ljumma på / ljumma på / In / eller värma på / värma
 på / In / i en gryta / gryta f. / Hi, di; gryta f. / In /
 på 12 kannor / In / i en ostgryta / ostgryta f. / di /
 avpassad för ändamålet eller på renare tid i en kastull
 / kastull m. / Hi /

För ostmjölken / ostmjölk f. / In / upp vär-
 mande hade man en kokstad / kokstad m. / di; In / . Från
 Hi. har suppgivits att mjölken värmdes i spisen i köket.
 Från In. har jag fått en uppgift om att man kallat källa
 till i en s. k. varustuga / varustuga f. / In / dvs. en till-
 byggad till ledugården om viken

Di mjölken var ljum / In / eller 32° varm / di /
 skulle man enligt anteckningar från In. och di källa käll-
 lögen i mjölken. - Uttryck för att mjölken löper är sveige:
 sveiga str / di; Hi, di; sveiga / In; mjölken står sig:
 mjölk f. / Hi.

H. J.

Sedan kären rövats hängdes den upp för

L. ndsm. Upps. 2134:1
 v Jansson. 1928. MEDELPAD
 Frgl. 1

ett torke / Häjje Lj /

Osten togs upp med en skiv / ~~skiv~~ / L₁ v f Lj, H₁
 f / ~~skiv~~ / In. / en skopa / ~~skopa~~ / f In / eller helt enkelt
 med fingrarna / Lj / . Med ostmass / ~~ostmass~~ / f / förstär
 man litet ost, som man tar upp ur grytan och äter.
 Bortligt anteckning från Lj. Man tar en fj "ostmass", de man
 kommer till "boden". Man tar upp litet ur den kokta osten
 ur grytan, lägger det på ett fat, kramar ut vatten, i ifølge
 svandaste ostens kalled ~~måse~~ / ~~måse~~ / ~~skiv~~ / ~~skiv~~ / och äter det,
 ibland kanske blandat med grädd. I In. äls ostmass tillsammans med
 söt filmjölk. - Om för fram gästet med ostmassen, sedan den väl
 tagits upp ur "måsen" här jag följande anteckningar.
 På Lj: måsen samlades i en ostmass / ~~ostmass~~ / f Lj, In /
 eller ostklode / ~~ostklode~~ / i In Lj / och lades sedan
 i ett ostkar, en kanta förord med till på alla håll, osten
 sand och med fyra stavar högre än de andra, detta ostkar
 stod i en underbank / ~~underbank~~ / i In Lj / , som var
 c: r $\frac{1}{2}$ m. tvärsnitt och 25 cm. hög. Osten pressades

i former med kladet och lades sedan upp på de i det föregi-
 ende / sid 24 / nämnde osthyllornas till torrläning. Till ostformen
 hade man ett särskilt lock / lock ~~u~~ ^u ~~u~~ ^u /
 Osterna var på 2-3 kilo, s. a 10 cm höga och 25 cm i
 diam.

Från Hi. har jag antecknat: den upptagna osten slags
 i ett surkeslag / ~~du~~ ^u ~~u~~ ^u / och lades sedan ~~in i~~
 i ostkorgen, övers villen men lade en handduk. Sedan osten blivit
 färdig, lades den på ett ostbräde / ~~ostbräde~~ ^u / under taket,
 övertäckt med nya handdukar.

Från Ty. har jag antecknat: Sedan mjölken sviget, händes
 den i ett ostkvar ^u med bit i botten och på sidorna. Omkring osten
~~skulle~~ skulle vara en ostbräda. Sedan osten ströget lades den
 upp under taket, där den dock ibland måste vändas.

4 / Från Ju. har jag antecknat: De man gjorde mopparna,
 det framgår av denna beskrivning på ett ostkvar icke alldeles
 klart, vad som förmedlades avses. Jfr. sid. 49 not.

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDELPAÐ

Frgl 1

såles mören direkt i korgen, så man gjorde storast ärend, i ostklädet. Man kunde också ostkäs, som kunde skjubbast lock och botten⁴⁾. Vidare kunde ~~sten~~ mören förs i en ostbänk /Östbänk m. St./, som var försedd med kil i botten och stod i en uttjupi bänk /Östbänk m. St./, som saknade kil.

I förbudene förvandes osterna i ostkläden på osthyllor, hemmen frings de däremot ligga i källaren eller ~~lägga~~ möjliges i utjulle-kontoret

I Li. har man också använt sig av ostbänkar, men därjämte även av ostkäs, som vid tillverkning av mjölk skulle stå i en osttränna /Östtränna m. St./). Ianti ostkässet hade man ett ostkläde, ovanpå ett lock med sten på. Sedan stenen var färdig lades den in i handdukar och lades i utjulleboden på osthyllor

Från Li. är emellertid antecknat om ännu ett

⁴⁾ Ostkässets lock eller botten brukas kallas för ostbotten; /Östbänk m. St./, vilket vid lock även kan ängsta ett annat lock till en ostbänk.

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDEL PAD
 Frgl. 1

slags ost, slappost / fäp ost en li /, som gjordes i en form i storleken: 12 cm. bred, 20 cm lång och 10 cm hög.

Den utpränsade "meiren" användes till mersmör.

Vid saltningen tar man jäs till vägs på olika sätt: osten lades i saltvatten före torkningen / 2 /, man saltade i mjölken i grytan, och hjälps åt detta för litet, kunde man vid tvättningen av osten strö litet finsalt på den / 1/2 /, man saltade i noppspadet / noppspå i den = vatten, var de sönder skurna nopporna lades / eller också saltade man ringenting / li /

I ostkaset fink osten var 2-3 dygn / 1/2 /, 1 dygn / 1/2 /, 1/2 /, 1 /, men storosten kunde få ligga i ostbänk även längre, varvid den kunde omkring osten måste lyftas / 1 / Ostens kunde ätas när som helst, sedan den torkat / 2 /, omkring 1 månad efter beredningen / 1/2, 1 /, men man kunde äta den äta den redan omkring 14 dagar efter beredningen / 1/2 /

Landsm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDELPA

Fagl. 1

Om man skulle äta storost, var det brukligt att ta in den
liten i förväg och lägga ett vitt kläde omkring, så att storosten
omkring skulle mjuktas. / 56 /

Om gammeloosten och hur länge den kunde bevaras,
har jag antecknat följande. Om man lät ostens ligga i
ljumt vatten en dag, besade en trasa omkring och lät den
ligga i en bytta eller en hämtare, kunde den förvaras hur
länge som helst. / 46 / Gammeloost blev det efter omkring
3 minuter / 46 / Ostens övergick efter några veckor till
gammeloost, som rann. Om gammeloosten började ländna,
kunde den uppnycklas i dricka / 47 / Gammeloost kunde
förvaras ända till jul / 56 / I Li. har man uppgivit,
att gammeloost kunde bevaras ända fram på vintern / 48 sid 47 /

Av den mjölke, som gick kvällen före och morgonen
före flyttning från fäbodarna, gjorde man vispgröst
eller, som det heter gröngröst / 48 sid 47 gröst m 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, eller

Landsm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MED ELP AD
Figl. 1

eller gäddort dvs. ugså i den ugglan (In)
 trippen / i den och li. (Angående trippens betydning har jag
 följande anmärkingar från In. Slade menar tel. 4 kunnor
 ugglor, kokte man 2 kunnor i två timmar, så att ugglor-
 ken blev alldeles tjock. De andra kunnorna kokas tyngre,
 och man tillde i dem "käsloger" och låt det sviga. Sedan
 vispade man upp orten med en visp, så att det blev
 smi smulor. Sedan slags denna del i den kokande ugglan
 därpå tog man en 8, 9, 10 ägg, som vispades upp till
 skum. Var det inte nog rött, kunde man ta i lite
 socker. Sedan skulle alltsammans kokas upp. Trippen
 kokades, så man för hem i sin fatordarna och de, som
 voro hemma i gården, skulle undfågas med den.

Min meddelare i hi. kunde tyvärr inte erinra sig,
 hur trippen tillredes. Han trodde emellertid, att den gjordes
 av ost + vispsyra och annat.

Iven trippen borde egentligen ha varit under avdelning
 II Matreter, i vilka ugglor ingick som en viktig be-
 ständdel

Landsm. Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDELPAV

Figl. 1

VII Beredningen av merrmör

Merrmör: mjösa smör n. eller mjösa smör n. Ho dj
mjösa smör n. Ha mjösa smör n. Ty mjösa smör
n. In; mjösa smör n. Li

Angående den tid det tar, att koka ihop mören
/mjösa m./ har man i Li och In. meddelat mig, att det
tog 1/2 dag, men egentligen nog uppger man i Ljustorp
endast en par, tre timmar. I sin dj. har jag antecknat,
att man numera kokar merrmör direkt men att man
före kokat ihop en tjockflytande mass, som sedan kokades
om till merrmör. Detta stämmer också med de uppgifter,
jag har från In., där det heter, att man brukade koka kop
mören /koka kop mjösa In/ varje dag i fåboderna.

Ho dj

Merrmör brukade man före koka var 14:de dag /dj, In/
eller varje vecka /Li/. Mören kokades i fåboderna vid
kafestaden /koka ta m dj, In/, hemme såsom i vardags
stugan /vädastliga t In = nu använde koka /Anja

Landsm. Upps. 2134:1
V. Jansson. 1928. MEDELPA
Frgl 1

ende den hopkallade mörens förvaring hos jag från dj.
 anmärkt, att för till användes en mörestygta / möjsastygta
 f dj/, som jag antekant vara ett ~~ty~~ ty ty av elliptisk
 form med tex. följande mått: höjd 27 cm och tvärsnittet
 det längre hållet 35 cm. på det kortare 29 cm.

Den kolande vasslen röddes om med en
mörestev / möjsastev f dj / en störstev / stättstev f Hå /
 eller en vanlig stev / stev f Hå, di / . Till att koka
 si användes en mörestygta / möjsastygta f dj / eller
 önsknoud i en gryta / gryta f Hå, di; gryta f Hå /
 de som kommo på beök kunde få skrapa steven / skrapa
steva dj / eller få "mörestskapen" / fa mörestskapen dj /
smaka möre / smaka möre Hå / , som man åt med en
 sked eller direkt ur steven, eller också fingo de
 äta mörestkoorn / äta mörestkoorn di / dvs.
 skrapa grytans kruter med en sked och äta.

Det vid kokningen bildade skummet kallas för
vitmör / vitmör m Hå, di; vitmör m. Hå /

Messmörret förvarades i vanliga full i kyttor / lj, lj /
 eller i någon ströte / ströte f lj / men vid färder kunde
 man också ha den i en kytte / kytte f lj /, vilket best
 allt brukade vara i mes / mes m lj, lj, di / eller kon / kon m lj /

Av messmör kunde man göra mösegrit
 / mösegrit m lj / och möselam / möselam m.
lj, lj, di / . Följande recept för möselam är från lj :
 mjölk, möse och korn eller vetmjöl. Om man vill ha kansen
 riktigt god, skall man koka den i tusanmör.

Följande anvisningar äro från lj : kornmjöl & messmört
 mjölk och veten. Ibland kunde man använda ritmör.

Följande anvisningar äro från di : Di messmört
 blivit färdigt, skall det stå örört, tills det kallnat, vareför
 man avskiljer "barkien" / barkien / barkien m. bed f. lj / och talar
 4 stminstone i lj. Det var för enbart brflackor, som
 buras i vidja över armbå, men det är mig icke bekant - ehuru det
 det a priori är möjligt - om man varit messmör i dessa.

L n°sm Upps. 2134:1
 V. Jansson. 1928. MEDELPAÐ
 Frgl. 1

/ räm f e sov. Li / det övriga. Av "barkar" eller tunnare
 / för mjöl i di / och kornmjöl, råmjöl eller vetmjöl och
 grädd göres under kansen / kams m. Li /

Landsm. Upps. 2134:1

V. Jansson. 1928. MEDELPAD

Frgl. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 2134:1
 Valter Jansson. 1928. LJUSTORP m. fl.
 MED.

Frgl. 1

Fig. 1
MED.
Valter Jansson. 1928. LJUSTORP m. fi
Landsmålsarkivet Uppsala 2134:1

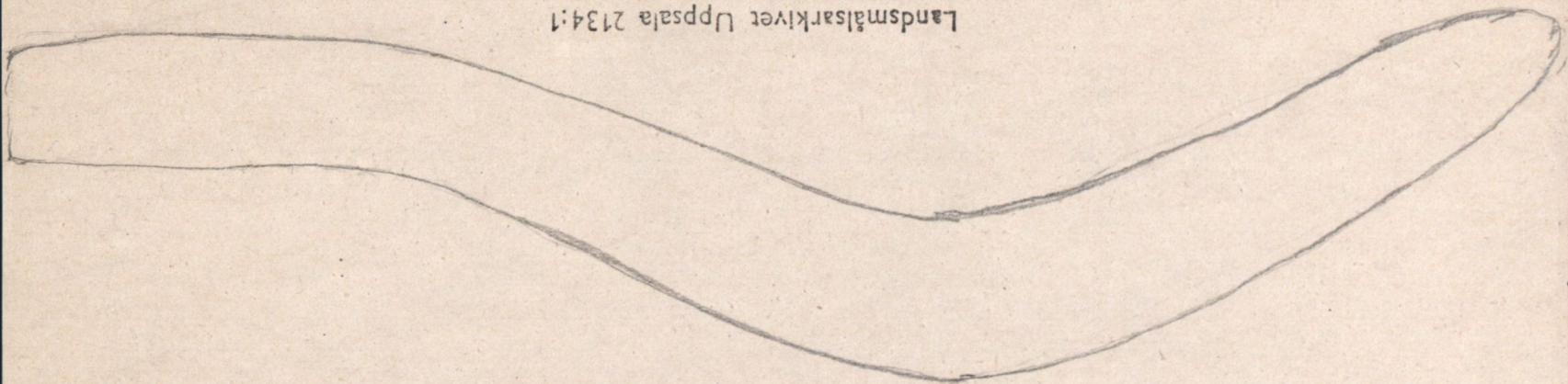


Fig. 1. Kyckelkniv av trä från Tynderö. Betydligt mindre
än naturlig storlek. Se sid 29



Fig. 2. Smörspade från Hånsjö / Förmindal / Se sid. 39