

7475

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

MEDELPAD

Indals- Liden

Andersson, Carl-Herman, 1934

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

95 bl.4:o, 2 teckn.

7475

1.

Följande undersökningar rörande

Mjölkhus hållning

äro utförda under sommaren 1934
inordningsligen inom byarna Klärke,
Dacke och Bodacke av

Indals-Lidens skn

Upptecknare: Fil. stud. Carl-Herman
Andersson, norrl.

Landsmålsarkivet Uppsala 7475
C. H. Anderstom. 1934. INDALSLIDEN
MED.

Frgl. 1

Sagesmän:

1. Stina Märta Norman, änkefru,
född 1841 i Silre, Indalslidens sk., bo-
satt i Dacke sedan 1872. Signum N:41

2. Kristina Märta Nilsson, änkefru,
född 1848 i Bodacke, J-L sk., bosatt i
Kläcke sedan 1870. Signum N:48

3. Erik Herman Nilsson, faktor, född
1868 i Silre, J-L:ö sk., bosatt i Kläcke
sedan 1910. Signum N:68

4. Ingrid Nilsson, fru, född i Kläcke
1870, bosatt i Kläcke sedan födelsen.
Maka tin N:68. Signum N:70

5. Agneta Halmstedt, änkefru (dotter
 Tin N:48) född i Klärke, J-ks stn 1873
 och sen födelsen bosatt där. Siggmn H:73

6. Ingrid Ålander, änkefru, född
 i Korsmon, J-ks stn 1877, bosatt i
Klärke sedan 1905. Siggmn Å:77

Mjölkebrus hållning.

I. Olika slag av mjölke.

Någon annan benämning på mjölke är mjötk (mjötkka) finns inte.

Endast mjölke från kor och getter kommer till användning - för mjölke förekommer ej. På grund av att kreatursbesättningarna i regel äro mycket små - äro de mest välbärgade hålla mycket sällan mer än 7-8 kor - användes mjölken i mycket ringa utsträckning till kreatursföda. Spädkalvar och smågrisar samt möjligen kringar äro de enda djur som erhålla rikligt med mjölke. Natur.

ligtvis erhåller lunschatten sin obliga
 toiska vilms.

Förr till man fler kor än
 nu. I gengäld värfödde man dem så
 i brist på nödigt foder, att det bevättas,
 att kreaturen hade vänt att hålla sig
 på benen, när träbetet började. (N:70)
 Nu hållas mindre besättningar, och i
 gengäld fodras så mycket bättre.

Mjölh användes ibland till
kritfång. En med mjölhblandad krit-
 fång behandlad mur kritas ihåll av
 sig. Bruket förekommer in och lever
 kvar särskilt i jäbodarna. Bland byg-
 dens folk är det framför allt id krit-
 ringen av vita mur denna slags
 fång kommer till användning.

Någon beaktning av mjölh

har aldrig ägt rum. Frågan möts all-
tid som en hämt.

Råmjälk (råmjölk) kallas
mjälken från de tre första dygnen
sedan har kalvat (H:73). Första gången
man mjälkade den, skulle man lägga
en skynke över stävan "för lyckans
skull" (N:70). Denna bruk är hämt även
av H:73, som dock aldrig beaktat det.

Spensvarm mjälk kallas afst
mjölk och nyslömjök. Den för-
hålls vara nymjälkad mjälk, som
änna ej fått stå så en grädd
bildats på den. Genast nymjälken
kommer från hon, kallas den spen-
varm mjök eller jüm-mjök.

In "skvæt" nymjøtkes mjøtk
 at bāna" (en kvæn nymjøtkad mjøtk
 at barnen) kallas sit sip. (H:73).

Vid bröllop var det regel att
 mjøtkstentor kommo med söt mjøtk
 till gryngråten första bröllopskvällen.
 "dæ va føyém^t dæ at gå ga ma
 nyjøtkka" (N:48) [= det var en särskild ut-
 märkelse att gå med mjøtker].
 Hichona fingo som tack stanna kvar
 över nären och delta i festligheterna.
 Sedem har dock blivit mer och mer
 sällsynt. N:71 minns den senast från
 sin eget bröllop 1899; H:73 dock så
 sent som 1920.

Även vid taklagsäl (krübas-
 kalás) förehom traktering med söt mjøtk

samt dessutom med risgrynsgrät, smör,
gäs och Wärmwein.

Söt mjölk kallas vanligast
nysselmjölk och därmed förstås mjölk,
som ännu ej fått stå så att
gräddet bildats på den. Söt mjölk
och oskummad mjölk är därför ille
enligt traktens nyråbruk samma
sak. Mjölk, vars gräddlager vispat
nyss, kallas gräddmjölk. (H: 73)

Den vanligaste benämningen
på skummad mjölk var ränmjölk
- ibland också skum-mjölk. Benäm-
ning trämjölk om särskild hård-
skummad mjölk förekom också. Nu-
mera böjar benämningen separera.

nyötk bli den allmänna. Ränn-
mjälk rygses vara den äldsta be-
teckningen.

Himnan på koht mjälk
kallas snärki (H: 73)

Den äldsta benämningen på
grädden är fet. "man ræns tæ fet"
(man skummar av grädden) - "vel du
hå lätts fet" (vil du ha litet grädde?)
N: 71. Numera vanligen gräda.

Indligt språkbruk här säger
man, att mjälken skär sig, blott då
man kokar den, och det dåvid ej
"håller". "nyötkka ha skörs sa"
(H: 73 = mjälken har skurit sig). Någon

olinnad mellan jävlöpt mjält och
 jävlsurnad mjält gör man ihe
 (N:71, H:73) Mjält som ställ så är den
 blivit litet sur, kallas själamyötk.
 "hon a eläk, hon" (H:73 = hon är
 elak, hon) "mjötka själa sæ" = mjälten
 surnar (H:73) "sälamyötk a mjötk
 straks sna hon bär gkütör mjötk"
 = kälarmjält är mjält strakt innan hon
 blir gkütörmjält (H:71)

För kälarmjält stå litet,
 blir hon tjockare samtidigt som den
 elaka smaken försvinner. Hon kal-
 las då gkütörmjötk. "den här
 mjötka a själa" säger man (H:73) och
 menar därmed: den här mjälten
 är sur och elak. Säger man däremot:
 "den här mjötka a snö" (H:73) så

menar man, är mjälken blivit
gluttesmjälk. I samma öres, om man
säger: "mjälken ha blivit 'glöttré'"
(mjälken har blivit glöteri).

Några uttryck, som grundas
sig på någon känsla av avsmak
för den jätsourade mjälken har jag
ej kunnat finna.

Den jätsourade mjälken anv-
ändes till föda. Ofta blandades den
i degen vid bakningen av s. k. tår-
kaka. Dena bröd bakades av rågmjöl,
kornmjöl eller vete med tillsats av
jäst. Sourmjälken ansåg man göra
brödet godare. Brödet lever kvar ännu
och man brukar ibland låta mjälken

stär och "bygg zháp" (själsurra) just
för att få glömmjälk till bakt.

Genom tillsats av jäsnings-
öndrad mjölk.

tätmjölk, sähmjölk, (längmjölk).

Användningen av tätgräs tycks
inte på långa tider ha varit bekant.
"ja vet int hi någon, som ha plökt
de där gräs" (jag vet inte av någon
som har plökat de där gräset, H: 73).
"no ha ja hört talas um at man
använde de där tätgräs, men int
vet ja hur man använde, int" / "no
har jag hört talas om, att man anv-

vänder det där tätgräset, men inte vet jag hur man använder det. (N:41) Ingen här haft sig bekant hur tätgräset ser ut.

Det vanligaste och till vissa tider uppseendeligen enda sättet att få täte, när den ejna tagit slut, var att låna av grannen - och var den slut i byn, gick man till grannbyen. Man fick vanligen titet i en kapps och av denna ströks titet runt kanten på det håll i vilket man ämnade sitta på. Det har förkommit, att man nickat täte till Amerika genom att indränka en limklapp med täte och låta den torka och därefter sända den i ett vanligt brev.

Skade man titurjätt själva

tog man före användningen reda på tåten genom att skinnka av titet av det översta lagret i kärlet under grädden: "man tog rjan tåten" (man tog reda på tåten, N: 70) Någon särskild benämning på dessa lager har jag inte kunnat finna.

Vid beredning av tåtmjölke gick man tillväga på följande sätt. Man tog en lagomt stort kärle vars botten och väggar man bestrikt med tåte. Därefter låg man i nysslad mjölk som dock inte fick vara spenvarm utan måste ha rätt titet. Proceduren kallas att sätta på. Mjölken fick inte rövas, förvärd den var tjock artigenom för anas fötters ja men tåte" (för annas

förstör jag min tåte, H:73). Rör man
mjälken i förtid bli den hälsvigen
d. v. s. den tarvar längre tid för
att bli färdig. Mjälk skall sviga på
en dag, bli den röd i stid, skall
det dräja ut hett dygn och mer.
Under det mjälken riger, skall den
stå "på en stald som rent a för
varmt a rent för kallt" (på ett ställe,
som inte är för varmt och inte för
kallt, H:73). "de fördras lagom, n
värme för ta för tåtmyotka fen"
(det fördras lagom värme för att få
tåtmyotken fin, N:48). I förtid drävar fjll
det inte vara för varmt väder vid tåt-
mjälksberedningen. Då blir mjälken kot.
"myotka a kot a intna fen" (mj.
är kot och icke bra)

Landsmålsarkivet Uppsala 7475
C. H. Anderston. 1934. INDALSIDEN
MED.

Tätmjälk tinverhadet endast
undantagsvis av slummad mjälk. (N: 71)
Slumm-mjälken måste då fört kokas
mycket och sedan avhyllas för att taten
skulle bli bra (Å: 77).

"finaste tätmjölka blir
ta jättran" (finaste tätmjälken blir
det av getmjälken, Å: 77).

Skilades det på av samma
täte en längre tid, var det vanligt att
taga av taten i en kapp och låta
den stå och "vila sig" - allvaktigt
och halvtannat dygn, ty stod den
längre, började den jäsa och fördärvades.

För förvaringen av tätmjälken
under skapfärd m. m. användes

man s.k. gökmyöbelsfraskor. Dessa utgjordes av träbryter med två fasta bottenar och öppned i övre bottenen samt handtag. Formen var oftast oval. De voro luggade och något smalnare upptill än nedtill. Störelserna varierade mellan 4-10 kannor (H:73) Numera användes sålunda tätmjölk på färder. Vanligt är emellertid fet. färderne att spåda björnmjölk eller glömmmjölk med vatten. En dylik blandning kallas brana och är särskilt användt av släntjälk.

II Maträtter i vilka mjölk in-
går som en viktig beståndsdel.

a) Maträtter av sötmjölk.

Sötmjölk dracks även av vuxna
personer och också i de tre vardagslag.
Grädde och mjölk s.k. gräddmjölk
var mycket uttyckt, liksom tunmbrod
och mjölk, vilken vare blott kallades
"bröd & mjölk" (H:73)

En vanlig väll särskilt i de
morgonmål men även i de kvällsmål
var nysskakt mjölk med kall grät.
Gröten nedlades sedan mjölken ka-
lats upp och fick blott värmas något
i den kalla mjölken.

Ingen känner smaken av

särskild framställd pinse mjölk.

b) Maträtter av grädde.

älåg eller felälåg kallades grädden, som stannade kvar i träget sedan mjölken "rænts ünna". Den äts gärna och var mycket uttyckt.

Rände man inte av mjölken så väl, utan serverade grädden i träget något mjölkblandad kallades anväringens föströg. Förr var det alltid vanligt att besökare i fjäbodarna skulle bejudas på föströg "dæ va väl int, na ga te böan a int fa se na fel, dæ va æ störa drummet dæ" (det skände väl aldrig komma

på frågan att gå till jäbodarna och inte bli ljuden på fil. Det var en stor drömmitt, det [att inte bjuda på sådan] N:48). Namnet avser man hvarna därav, att då man är i det gemensamma trädet, gjorde man givetvis sin bästa att gå åt sig så mycket som möjligt. "man söod. att se att råva att se att förde att se - de era same de (N:68) Rånen hade givetvis en familj i karaktär och dugde därför själva för att icke att "riktigt främmande": "entso gæk de ts ta fram e sövtrög att främmande folk, de va bara väna de a inom familjen" (inte gick det till att ta fram en sövtrög att främmande folk. Det var bara ^{att} barnen och inre fa-

Landsmålsarkivet Uppsala 7475
C. H. Anderston. 1934. INDALSLIDEN
MED.

miljen dylikt kunde ifrågakomma
N:41) De flesta sajesmän anså dode
att detta är väl snävt tuktat.

c) Mjälkrätter, beredda genom
tillsättning av läpsamma till mjölken.

akolat, flyggin, lungskolat, lung-
skolat, bräsvär, gäsfil
är ant olika namn för en
maträtt, som Tiuredes sålunda: man
lägger läpe i tjunn mjölk, och låter
mjölken sedan stå drövd ungefär
10 minuter. Mjölken får då en fast
ostliknande konsistens. Den ätes genast
(innan vardan trinner avsilja sig)
tillsammans med mjölk och socker.
(N:70, H:73, N:41)

fät öst:

Man tar sätmjäll (eller slummad mjäll) och kokar ihop den ungefär till hälften och låter den därefter svalna till ljumhet (37°). Man sätar något och lägger i läpe (eventuellt beroende på tycke och smak rusin o. kalla risgrön). Därefter gräddas man i ugn, tills ytan blir tätet brun. Rätten kan särskilt till användning vid välkop. (N:41).

söt öst:

Man ljummar mjäll och lägger i läpe. Sedan mjälls läpnet står man med en uriv några minuter i ostkakan och ställer grytan på udden och låter innehållet

kaka ihop till halvnyckel konistens.
 Sötas med rivap och smaksättes
 ibland med kard. Ätes i rivor
 på smörgås. (H: 73) Inligt N: 41 skäres
 ej osten med kniv före inbakning-
 en. " när man va där i bönan
 skuld man äten kaka fin, godan
 sötast a ha ma se hem. da
 skuld bte kalas hem, da" (när
 man var i fåbodarna skulle man all-
 tid kaka fin, god sötast och ha med
 sig hem. För då skulle det bli kalas
 hemma! N: 41)

röröst

beredes på samma
 sätt, men röres upp med stov
 under inbakningen. Rätten fåga van-

lig. Ohänd av N: 41.

tröp:

Man kokar upp mjölk
i en gryta. I en armat känd gör
man ost där av vasslan och vis-
par upp mjosten med en visp. Där-
efter häles mjosten med i den ko-
kande mjölken, varefter den avredes
med vettmjöl och smaksättes med
söter. I de bte som är grät med
östgryn te a äts te mjölk. de skul
være blisom lito kokat bote boan
- ja mins just rito ha va brukket
hems rito. ha va vanket kaka n storan
byts a ha ma se batur boan da man
koma hem" (det blev som en grät med
östgryn i a äts tillsammans med

Landsmålsarkivet Uppsala 7475
C. H. Andersson. 1934. INDALSLIDEN
MED.

Figl. 1

njälk. Det skulle vara liksom lömsligt och bra i jäbodarna [att koka tripp] - jag minns ju inte än det var möjligt hemma, inte. Det var vanligt att koka en stor bytta att ha med sig från jäbodarna, då man kom hem. (N:41) - Numera känner bara de allra äldsta till denna vänt, som dock beskrivs som mycket smaktig.

» ä p n :

Man tar gjenn njälk och tillsätter löse. Sedan njälken läpnat rör man om och gjennar på, om den där under kabbat. Skjälken får därefter stå till osten i smakt stin botten, varpå den toges upp och lägges

i en ostkorg så är varslan van
 rimma av. Nappen ätes tillsammans
 med sätmjälk (och socker) samt på
 smörgås. (Dens användning för bered-
 ning av stovast vid ringa mjälktin-
 gånge, se nedan!) N:41.]

Så vitt jag kommit finna
 har det aldrig förklarats, att sät mjälk,
 tillsatt med löpämne, finns och där-
 efter ätits.

d) Mjälkrätter tiuredda av
råmjälk.

kärodans, kärost, rå-
 mjölkost
 är synonyma benämningar

är på en rått, som beredes på följande sätt:

Man tar råmjält från flera mål och blandar med sätmjält, tillätter rocher och kardemumma samt gräddar i form (H:77)

östnyg:

Man tar sätmjält, sötar den med rocher och kokar upp den. När den kokat är man i råmjält, varvid mjälten "östar sig" och östnyga är färdig att äta. (H:73)

råmjötkespannkåka

Tillredes på samma sätt som vanlig pannkåka blott med den skivraden, att till smeten sättes

rämnjällk.

Några rätter beredda genom
kokning av njälvsmonad mjällk äro
ej bekanta i söderu.

Den vita, korniga massa som
vid kokning av vassa tinn messar
stiger till ytan, kallas vitmoss. Den
brukas vanligen "smältas tillsammans till
gröta" (H:73) "om man vil ta reda på
di da a brena ma litet goda sötmylk
sa a brena sa hoga på de da" (om
man vil taga reda på vitmossen och
blanda med litet god sötmylk, så äro
barnen så förtjusta i det, N:41).

e) Maträtter, tillverkade av mjölk
med tillsats av dricka.

ötsopa, dricksopa:

Man kokar nyss dricka.
Gör avredning av mjölk och vetemjöl
och vispar ner den i drickan samt
sötar med sirap. Ötsoppan ansågs
särskilt nyttig för barnsängskvinnor.
"den där ötsopa va no ansed som
halsosam at bankvinnor, de mens ja
no til" (N:41) den där ötsoppa var id
ansedd som halsosam för barnsängs-
kvinnor, det minns ju nog. N:41 be-
skriver tillverkningen av ötsoppa så-
lunda: "um man ha gøden dricka
sa ara te koke op da me vatn a
smalte aa me lute vetemjøl a søtmykk

a söts ma sirap, da vatna göars
 um na vat l^{ts} s^takti (on man
 hadde god drika, så är det tin art
 haka nys den med vatten ok avve-
 da den med litet v^tmjäl ok s^t-
 mjäl ok söta med sirap. Den blev
 goare, on den var litet s^taktig, N:41)

örost:

(obekant för H:73 ok
 H:78) Man hakar nys mjäl ok slä
 drika i den, varid mjälken löpna.
 Man ät både ost ok vassla. (N:70)

N:41 säger: "man ha i l^{ts} dr^{ck}
 te s^tmjälk, man da va va ent na
 v^dard ma den den örost^r. da k^und
 vära um v^ana va suks. da k^und dom
 få ta den den för a te^s" (man

tråder i litet dricka i sätinjälk. Men
det var nog inte något vidare med
den där öloten. Det kunde vara, om
barnen vore yngre. Då kunde de få
av den där (öloten) för att tåga, N:41)

f) Mattråder av kärngrädde.

gärgrädds tyks man om, om
man får... (kärngrädde tycker man
om, om man får...! H:73)

gästas:

kärngrädde och lingon.
myt (Å:78, N:70) "då nämnd ha ja ent
höt" (det namnet har jag inte hört, H:73)

g) Matväter av kärnmjälk.

Skagenmjötkes-sopa:

Man kokar upp vatten
och gör en ordning av kärnmjälk
och vetemjöl samt smaksätter med
sivars och salt (N:41, Å:78)

h) Rätter av mjälk eller grädde
med tillsats av mjöl.

Krimprater, Krimpmjök:

Man gör en fast
deg av kormjöl (numera vanligen
vetemjöl) och lägger ned den med en
sked i form av klumpar i kokande
mjälk. (N:70)

stanzkrætzny:

Smordes på enahanda
sån blån med den slinnaden, an
ometen stänkes i med en visp i
stället för an läggs i med en sked.
(N:41, H:73)

sjäkrætzny (Å:78), stervætzny:

Man kokar upp mjölk
därefter man rör i mjöl (kornmjöl,
vetmjöl) med en lev. & levvällingen
blir "kickerig" - därav namnet. (H:73)

slætvætzny:

Man slår sätmjölk
i en gryta och ställer den över elen.
Nedan mjölken ännu är kall, börjar
man vispa i mjöl (kornmjöl, vetmjöl)

Tills mjälken kokas upp och vällingen
 får en lämplig tjockhet. (N:70).

mösskams:

Man löser upp mes-
 smör i grädde och tillsätter litet mjölk.
 Sedan gör man av lösningen och
 kornmjöl en deg, som kokas ut i
 små kokor, som kokas i vassa. Då
 kornsen flyter upp är den färdig.

Den äts tillsammans
 med smör eller mjölk. Medan kam-
 sen var varm var dock smör godast.
 (H:73) "fræsk äts också mycket den
 där mösskamsen" (fræsk äts också mycket
 tin den där mösskamsen, N:41) "Rårten
 var vanligast i fåbodarna." man
 brukte göra den där mast för varps

välid* (man brukade göva den där så
gott som varje vedra, tt:73).

gröt:

brukades ibland på
skummad mjölk och kornmjöl. Gryn-
gröt vid häftidiga tinfällen på söt-
mjölk.

Beträffande vammämnda
mjölkväner gäller, att förr uteslutande
kornmjöl kom till användning i dem.
Kornmjölet har emellertid allt mer
gått tillbaka, och det kända vetmjölet
så gott som helt undanträngt korn-
mjölet.

Ingen som ätspats har
nj bekant, om någon av dessa

rätter äts vid bestämda tillfällen t. ex. vid flyttningen från en faboställe.

N:70, som är dotter till en barnmorska, känner ej heller till, att någon av nyssnämnda maträtter användes särskilt till barnsimpler.

Någon rått, beredd av grädde, smör och söder är ej känd. Någon rått i vilken jämjälk ingår är heller ej bekant.

III. Mjälkens förvaring.

Vid gården fanns och finnes ännu på sina ställen en mjälkkammare för mjälkens förvaring. Det var en rum i mangårdsluffgrunden 2 à 3 meter i

fyrkonst. I detta stod myllskäpet
 med myllsteinar och kyllor för att
 ställa trägen på. Undre delen av
 skäpet var i regel avsett att förvara
 kornkorn och ett och varje i. Båda hade
 man myllsteinarna dragna direkt
 på väggen i myllkammaren, och
 anordningen kallades då en myll-
 stega eller en myllk~~h~~æd - "Ja-
 tyks minns att färvar hade de ut-
 tryks" (H:73 - jag tycks minnas att fär-
 var hade det uttrycket). Myllstein-
 arna kunde ibland ersättas med
 stänger som gingo från ena väggen
 av myllkammaren till den andra.
 Dessa kallades myllstänger, myll-
 ränder eller myllränder. I myllbodens
 ytterligare målning ingick bord för

ost och smör.

Det var sed, att mjälkboden skulle skivas minst en gång i veckan, vid dålig väderlek aftare. När vädret varmt och mjältingömen riklig förekom det, att man förvarade mjälken i någon närlagen kallkanna (som här förhållanden så god som vid var gård).

Vid fåbodarna utgjordes mjälkboden i regel av ena änden av själva fåbodbruset. Förr var den i regel utan golv, varvid i stället jordgolvet bekladdes med en eller granvis, som regelbundet ombyttes. På väggarna fanns en par små gluggar för luftomlytet.

Inredningen var i stort
 sett enahanda med mjälkhamma-
 rens vid gården. Mjälkdräpen ersattes
 dock i regel av mjälkstegar och mjälk-
 rårmer. Sten lades på bänkan, nå-
 got särskilt varmt hade de illu. På
 en del fåbodar fanns en särskild
 luffnad för mjälkens förvaring: mjälk-
 bon.

Det känd, var man mjäl-
 hade, kallades stävd. Det hade för-
 men av en stympad kor. En stäv
 var högre och tjänade till handtag.

För mjälkens uppsättning
 använde man en rit av tillskäpdat.
 "alre kan ja minas at de va ta

ans en ta bræk, silan" (aldur hau
 þau minnas að de voru av armat
 an av bláde, silarni, N:41) & ilern
 var trau formur med rind oppur,
 förtand med mässingsduk - bland
 öðru av trau plát, varri borvats
 en stor mängd fina hól (H:73). & il-
 tappur utgjördes av tyg.

N:48 erinnrar sig äldre förhållan-
 den. Hon berättar:

man verks rhóp ta tagðr a
 trætö a hól de rent a la ti siln
 för te a fa úna rats. siln va usvarn
 som, n tálru, utn batn a ma tra
 þrn, a te dén da hog man de dan
 tagðr, som va layt a hoptora sa
 at alt skrup a fruk skulds fastns
 som ento skulds fa ga yþnum ?

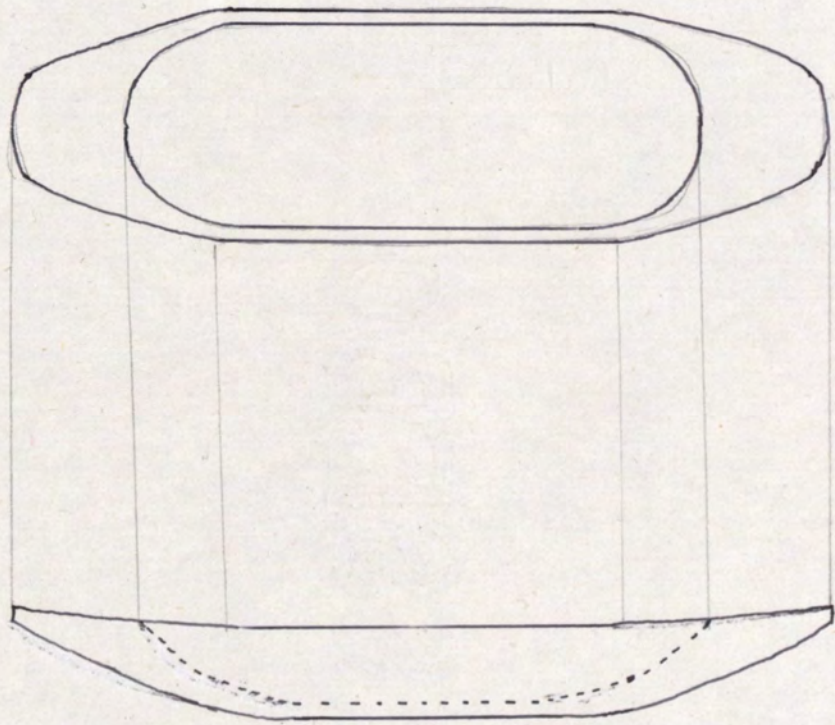
nyjörka. han va gulle denn dänns - tums-
 gulle, sa na vafu fint sila. nan gjämde
 kunn används den dänns när ja va barn."
 (man vickade ihop [sittappen] av ta-
 gel och trätadeden och lade den rull
 och lade den i silen för att få bort
 smutsen. Silen var utvarvad som en
 tallrik, utom botten och med två
 öron. Och i den lade man då det
 där taget, som var långt och hopto-
 vat så att det dräp och boss, som
 inte kunde gå igenom i nyjälken,
 kunde fastna. [Och] han var tjock
 den där [silen] - tumsstjock så nog
 blev nyjälken fint silad. Någon gamm-
 mal kunde använda en sådant sil,
 när ja va barn. N:48)

Mjälken silades upp i mjölk-
trög. Dessa utgjordes av ca. 6 dm.
långra, ca. 2,5 dm. breda och ca. 0,7
dm. djupa fat urhållade ur en al-
storn. (Se fig.!) Någon skivnad ned-
län fäbodträgen sk de vid gårdens
använda är icke kända. Utom de van-
liga mjälkträgen fanns s.k. träorelor.
Dessa äro mindre, runda tin för-
men samt djupare än trägen. An-
vändes särskilt tin förvaring av
sörmjälk.

Mjälkens skumning.

Sedan mjälken står i trägen
tills gräddbildningen var avslutad "ränds"
man tå (né) mjölkka. Dessa gide så

43.



Mjölktåg.

Landsmålsarkivet Uppsala 7475
C. H. Andersson. 1934. INDALSLIDEN
MED.

Figl. 1

Tim, när man lutade på träget och hån-
 de av mjälken, under det att man
 med en visp, ibland med en sled
 (N:41) kvarlön grädden. Denna händes
 lämpar i en fälbyta (Å:78) eller gräd-
 byta. Den kvarlöna gräddvanden i trä-
 get kallades fälräna eller fälrina (H:73)
 och skrapades ner i gräddkylkan eller
 gavs åt barnen som söttrög (N:48).

Ingen har mig bekant att
 någon särskild kemisk förökning.

Mjälkträgens rengöring.

Att rengöra mjälkträgen kalla-
 des att "basa träga". "Man brukar
 haka ta ens a basa träga ma hä"

(man brukar göra en avkalle på enris och tvätta trägen med detta, A:78). Vanligen "to man gåfts a gnods tröga ma ha. na and beskrivningsnamn en fjögres a gåfts gan ja int. tel" (vanligen tog man skäfte och gnodde trägen med. Några andra benämningar kan röjgräs och skäfte känner jag inte till, N:41).

"gåfts a en straks gräs som växer a som man kan fänd har a var a som va duktet to tvätta ma" (skäfte är en slags gräs som växer och som man kan fjnna här och var och som var duktet an tvätta med, N:41). Ibland kunde man också använda ristvagnar: "vi gjorde ristvagnar a bufts trögan ma, a" (vi gjorde också ristvagnar och borstade trägen med, N:41).

H: 73 beskriver tvättning av trägen på följande sätt:

"Vz satte på en stor vattgryta och den låg ena timmen och den skulle kokas en tio-tolv minuter, och så kallades då att vi båsa trägen, för vz trätade dem med den där mjölken restträgen, så va det en ana gryta vi hade kokande vatten till som vz sjöga till, och sedan fick dem torke på stänger som en stafsdom på en sotkn. Vi satte på en stor gryta vatten och lade envis i den som därefter skulle kokas en tio-tolv minuter. Nu båsa trägen var nu att tvätta dem i vatten med en ristträga. Så hade vi en annan gryta, i vilken vi hade kokande vatten. I denna sköljde vi trägen, och sedan

frige de toka ^{i solem} på stänger, pi vilka vi
stjälpte dem, H: 73).

Ännu man gör en skäftetvaga
beskriver samma sagesman sålunda:

"gåfts är en gräs, som växer
öfver gästarran där. man plöcker ihop
a bant ihop med snör på meten a
skar så att sidorna så de väf som
deshvish. de går bra te tvätt tvaga med
dom för dom tog så bra" (skäfte är
en gräs som växer efter gästarranderna.
Man plöcker ihop och bant ihop
på minnen och skar av åt sidorna
så att det blev som en dishvish. Det
går bra att tvätta tvagen med dem,
ty de tågo så bra, H: 73).

Ännu det tingide att göra
en ristvaga beskriver H: 73 sålunda:

" vi plöjde försu gränvis a
 lat han lags på stenar till barn
 ran å. sen la vi de 2 häna a vant
 zhop ma en akvests björkvis, som vi
 hadt skrapat ta barken a vris till.
 tragan jämnad vi sen till 2 båda ändr.
 den var int större än vi got blund hela
 na te häna" (vi plöjade jämskt grän-
 vis och lat det ligga på stenar till
 barren för av. Sen tog vi riset i
 handen och band om med en av-
 tvistad och arbakad björkvis, som vi vi-
 dit tin. Tragan jämnade vi sedan tin
 i båda ändar. Den var int större än
 att vi got blund hela den i han-
 den. H: 73)

Frågen ställdes om torka

i solen." när vi va där i b^oan
 rests n bara up tröga dar äter väga
 hta för" (när vi vore i fåbodarna reste
 vi bara upp trägen utanför väggen,
 N: 41). Nu svänga trägen i luften
 för att på dem att koka var i h
 Omkligt.

Ingen som ät spots härmer
 sedan än förvara mjölkprodukter
 i nergårda tunnor eller annan på
 liknande sätt.

IV. Beredning av smör.

Den äldsta benämningen på smår var gås, som dock enligt minna äldsta brysmåns minne brukades jämsides med beteckningen smår. Numera heter det smör.

"na kunde man säga: 'ta in nan gås!' ; men då va som mtv na riktit, då na skults da hets smår um da va riktit. dom ha saht gås myt gå mer för en nu, tro ja, man znts ers, val nan skandäl te sejs, na än fast znt ja jors / na kunde man säga: 'ta in lite gås!' men ditta var liksom icke riktigt; na skulle det heta smår, om det skulle vara riktigt. Man har sagt

gås mycket mer förr än nu, tror jag.
Men inte är det väl någon galen-
skap att säga gås är, även om inte
jag gör det. (N:41)

"gåsnamn a no böt lakt
nu. man sag no smör nu" (H:73
gåsnamnet är nog böt lakt nu. Man
säger nog smör nu).

Smör tillreddes nu som
förr så gott som uteslutande av grädde
från kornjätt. Det tillhörde de sju-
myrta undantagen, att man kårnade
av getmjälksgrädde. "ja ha höf be-
rätts, att man kunde säga ta jät-
mjölk a d jätgräda man ja ha alv
sät da, man at da ska gå. da va
had gans a smör bte ut" (jag har

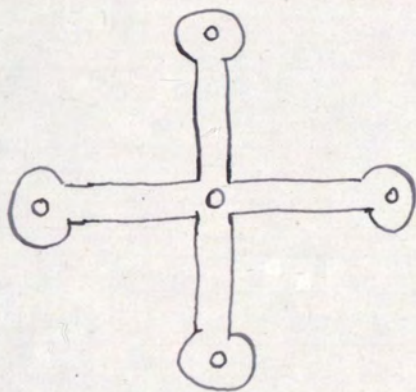
hört berättas att man kunde kärna
 av getmjölk eller getgrädde, men jag
 har aldrig sett det men det skall
 gå. Den var hårdkärnad och mjölet
 blev vitt. H: 73).

Med kärna menades hela
 redskapet. Det var laggat av höga sta-
 var - höjden från 6-8 till 10-11 dm,
 kärnans ridd från 2 till 2.5 dm. Något
 minne av att kärnan skulle ha
 bestått av en urholkad trästav finns
 inte. Något hål nedtill på bakken för
 varslans avrinnande har ej heller va-
 rit brukligt.

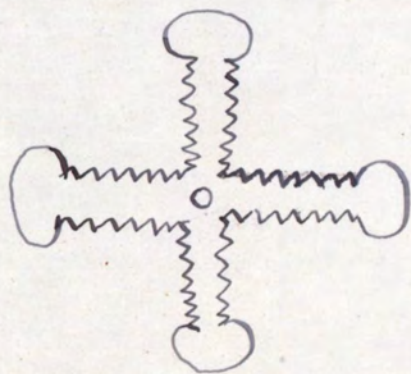
Kärnstaven kallades tärsl.
 Den gick genom ett hål i lodret vil-
 het i sin tur satt fast över en

stav i kärnan som var längre än de andra. Teräns nedre del kallades Kösd och hade olika form (se fig.!) men var alltid av trä. Korset fastsattes vid staven med en en-kristsprint.

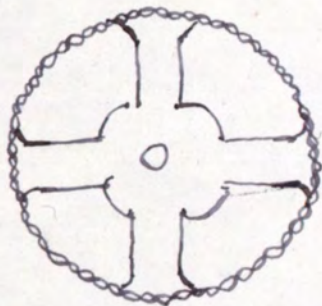
Kärnan dit förriggilt i köket. Några mekaniska anordningar förekom som regel inte. Dock fram upptecknaren i Kläcke by sett en snäckarna, som drevs med trampor. Den hade gjöts i gården för en mansålder sedan, men aldrig kommit till användning, enligt uppgift därför, att den var för stor för gårdens behov.



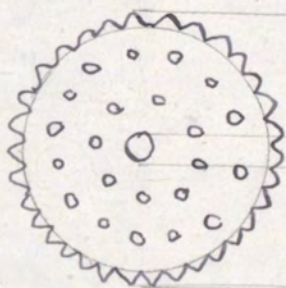
a)



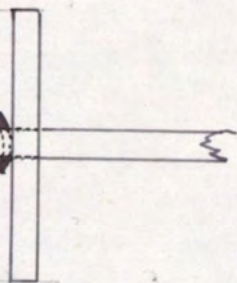
b)



c)



d)



e)

Olika slag av
terekors använda
inom Indals-lidens
soden. Typ d tycks
vara den minst
vanliga, - de öv-
riga användas
i ungefär sam-
ma utsträckning.

Fig. e visar hur terekraftet är fastsat vid korsot.

Når man hade lite grädde,
 kunde man vispa smör (N:41).
 "då kalas at smälta smör, da
 man vispar" (det kallas, att man
smälta smör, då man vispar det) (N:70)

Orsaker till kärningens miss-
 lyckande.

"ja ha loft da vore säkt
 at da skulle vara n slänt te
 gäna da de mislykas ma gäna.
 da va n gammal quma i min ban-
 dom som så ha. va ja i al fal for
 min del tror da da mislykas ä, at
 da fätos kona naga. man gäna
 a da da, at kona a hädmjörks. man

får en smör bara man höl på"
 (jag har hört sägas, att man både
 lägga en stavt i kärnan om det
 misslyckas med kärningen. Det var
 en gammal gramma i min barn-
 dom som sade det. Vad jag för min
 del i alla fall tror då kärningen
 misslyckas är att det felas korna
 något. Många gånger blev det där
 på att korna var hårdmjälkade, -
 man får nog smör bara man
 håller på. H: 73).

"Om korna a senbun sa
 blir mycket hadsamt. de a nag som
 fåtos korna i fjan" (om korna kalva
 på våren blir mjälken hårdkärnad.
 Det fåtas korna något i födan, N: 68)

" ibhan kunde man ha ät rka
 ti had gändgrädn för at likesom farna
 at bli suft a fresto - löpa mä -
 men znto bñe da" (ibland kunde
 man ha ät rka i den lindkärnade
 gradden för at likesom farna at bli
 sur och försöka - löpa likeså - men
 inte gjorde det någon vecka, N: 70).

"sa da beris na pa kóna da. da
 nägt som fätos. ibhan sägd dom na
 at man ska laga na ti gäna
 men ja vet znt. grädan a oftast
 elak. ja bruko vana mä ti, in guma
 ja som trold i na. hon gick at
 na fran aptéke a som dom ska
 ha at kóna ina dom fa löp om
 moran a da bli dom wa. svarst bñe
 vet ja den a znt, men va den a mer

gän ja znt täl" (sådet där bevar på
 korna. Det är något som felas dem.
 Ibland sägs det nog, att man skall
 lägga något i kornen, men jag vet
 inte. Grädden är aftröt elsk. Jag brukar
 vända mig till en gammal som trolkar
 i rågonting. Hon skickar efter något
 från apoteket som man ska ge åt
 korna innan de få hö på morgonen.
 Och di bli de bra. Jag vet, att det
 är svavelblomma i det, men jag
 känner inte till vad det är mer. N: 70)

"man sats no graden at
 spisson sa denn skulle fa lampte
 temperatur, - n afan grader unjo-
 férlegn. als varmde man up gagna
 ma varmvatn om sa var" (man

sånt var grädden åt spisen så att den skulle få lämplig temperatur - en 18° ungefär. Men om det behövdes värmdes man upp kärnan med varmvatten. (H: 73).

Några andra sätt att uppvärma grädden på har jag inte kunnat finna. Några speciella bruk förutom vad som ovan sägs, för att få kärningen att lyckas är inte bekanta i Sverige.

Det regelbundna ljudet av takten vid kärnandet kallades gånslättn (H: 73).

Några särskilda benämningar på grädden under olika

stadier av kärningen äro i the be-
 kanta på sten. När kärningen
 led mot sin slut sate made, än
 det började "skära sig". "då börja
 halda på ten gära, så nu - a då
 va vi säker på det väf, då" (det börjar
 på att skära sig nu - och då var
 vi säkra på att det blev [smör], di
 N:41)

Den gräddde, om gars bort,
 kallades blott kärnfil. "va då me
 någon som vi va mytts bekant me,
 så brukte vi byja på gänfil ju som
 förväskul" (var det med någon som
 man var mycket bekant med så
 brukade vi byja honom på kärnfil
 liksom för ro skul, N:41)

Kärnfilen skulle tagas straks
 innan grävden skär sig." vil man ha
 gånfild så ta man där straks rna
 de gärd så" (vil man ha kärnfil så
 tar man den strax innan den skär
 sig, N: 70).

"man strög upp 2 2 byts,
 gånmyotka, de va int så långt hur
 skulle vord kvar, den ha int vord
 så mytjs de smönterd, men de som
 ha tykt om, a ha int ferd ita
 para. ibhån kunde dom tytjs om
 gånmyotka, arbetsfokks - hur a lik.
 som mer fjödands an vanligen myotk
 vord så, na vat ständds, sa kunde
 man jän at gresan." (man slag
 upp kärnmyotken i en byta, - det var

inte så länge hon skulle vara kvar
- den har inte varit så mycket an-
sedd. Men de som ha tyckt om den
ha inte varit illa på den. I bland
kunde arbetsfolket tycka om skönmyt-
ten - hon är [nämligen] mer födan-
de än vanlig mjölk. Var det så att
hon blev stäande så kunde man ge
den åt grisarna, N: 41)

Skövets sköjning.

Skövet sköjdes alltid med
färskt vatten, "men de fa int
eggs na myt go me de sa at
man tá bot gætro fét háltr,
men no ska man tá bot gætro

myörka" (men man får inte knåda
det för mycket så är man tar bort
själva "fettatten" men nej skall man
ta bort själva mjälken, N:41)

"man tror smörre må
trageser först, så man får ur gån -
myörka a sån götja man må
vatten, men man får inte arbetens
för mjöls hets - det blir liksom löst
då." (man knådar smörret med trä-
skedar först så är man får ur
kärnmjälken och sen slutjer man
det med vatten. Men man får
inte arbeta det för mycket heller,
- det blir liksom löst då. H: 73).

Sin knådningen användes
en vanlig träbytta. Knåda = ægd =

re = trø smør (N:41) "vi ska trø
 opvæ" = vi ska taga reda på det
 nykärnade smöret, knåda det, skölja
 det och salta ner det i en kyttla
 (H:73).

"um gräda va för varm, va
 da rito te at salto smør ma
 såma utan man måste nå sökand
 lito til da a sän salto né" (om
 grädden var för varm kunde man
 inte salta ner smöret med detsam-
 ma utan man måste nå skölja
 det litet tin då och sedan salta
 ner det, N:41).

"um man veld nagan
 väk, sa kunde man nå stelo til
 en krytta smør för rå skul a ge

båt. de jodo man no mayo gayor.
 man lampo no rhóp. i ma spadon
 endo góa menn de va no som man
 týkto de" (En man ville någon väl,
 så kunde man nog ställa tin en
 smörbit för no skull och ge bot. Det
 gjorde man nog många gånger. Man
 ordnade tin den med spaden eller
 rökeden men det var nog som man
 tyckte det = d.v.s. man ordnade tin
 smörbiten som det fell sig. N:41) Flera
 andra meddelare minnas dock att
 smörbiten hade en bestämd form:
 "Lelgas a no mist böt lagt nu
 men i men bændom va. de ofta
 tel yukan a sa där bana fek
lelgasa endo gængäsa som hon kal-
 dos - n detn sokötöp te förmen"

(Lingås är nog nästan bortlagt nu,
men i min barndom var det ofta
till jularna och så kände barnen till
Lingås eller Kåringås som han kalla-
des - till formen som en liten socker-
tapp, N: 70)

hittgäsen var alltså socker-
tappformad. Dess höjd ungefär 5 cm.

Till knådringen av smö-
ret användes en sled eller ryade
av trä. I bland kallas den också slev.
"dæ va no znts te brukes føyran utan
n lita gtrév a læmpø til mæ"
(det var nog inte till att bruka føy-
rarna utan ha en liten sled och
knåda med, N: 41)

Att det funnits något särskilt namn på den knådade och saltade smörklumpen, har jag inte kunnat finna.

Smörret packades i lagglyttor av trä - "kärnan snöks till dom" (kärnorna vidrade ihop dem, N:41) "a da va no ölls me störleka, da va som da föl, sa, da" (och det var nog olika med storlekarna. Det var som det föl sig det. N:41)

Några lyttor, som vore gjorda av ett enda trästycke, kan ingen minnas. Smörlyttorna förvarades i mjällkammaren - sommartiden i kammaren. Någon bestämd tid eller dag för smörrets avhänstande i fåboden

fanns icke. Man kom efter överens-
kommeelse och bar hem tygerna i
mes.

För smörts uppliggande
och utsirande fanns särskilda smör-
opadar. "na hade ja en smörge
som ja enskont hade gjort at laga
up smörre ma a som va sa be-
häntr" / nej hade ja en smörshed,
som ja enskont hade köpt för att
lägga upp smöret med och som var
så behändig [trevlig, bra] N:41)

Vid bröllops färkan van-
ligen en bröllopsgås, som kunde
innehålla ända till en kilo smör
och vore prydda med grönt o. sirade.
Även dessa vore sockertappsformade.

I brist på smörform redde man sig vid deras Trueskivning med bakelse sporrer. Med den gick det bra att riva smöret. Vid julen förklarar alltid julgås. Något särskilt namn på smörformen har jag inte kommit påträffa.

För smörets förvaring på färder använde man "tucka daena träaskor me trälock - en ^s smörask sa dom ålten" (sådana är träaskor med trälock - en smörask sade man alltid, N:41) Dessa voro av varierande storlek, - kunde rymma upp till en kilo och mer. De voro vanligtvis ovala, väggarna voro järfärdigade av ett hopbäjt träspån och botten utgjordes av en träskiva, som fastsattes vid denna locket,

som var kypigt, var förfärdigat på ena
handa sin, men vidare så, nu det
kunde trädas över järva asken.

V. Beredning av ost.

Någon annan allmän be-
nämning än ost (ost) finns icke.
Namnet användes även om mjölka,
ej formade ostsorter t. ex. om det som
erhålls vid kokning av råmjölk. Så
vitt jag kommer finna ingår ordet
ost ej i benämningen på något be-
verk (se dock ovan under maträtter c)

Vanlig benämning för ost-
tillverkning är ysta: "vz hal pa

ýstá". Andra vanliga benämningarna
 äro: þors ost, gorr rháp ost, —
 ja yet na ta bot úr na myokk
 (H: 73). Då mjölken ystas iig säger
 man "de hol pa svíg" (H: 73).

Ostsorter.

De olika ostsorter, som till-
 verkats på sten nu så väl som för-
 dom, tycks ha varit blott vanliga
 s.k. skummjälkost och (i något ringa
 skala) getost. Götmjälkost har blott
 förekommit vid särskilda tillfällen och
 i fall av särskilt rikligt mjölktilingång.
 Den ost som nedan talas om, är den
 för de i hne smorbrunda sips, skumm-

myljälsost.

limost (lilost)

gjorde man i en 8 *
10 x 15 cm stor träask eller ostform. Den
(osthar)
var särskilt ägnad åt barnen (H:73).

Storost (starost)

gjordes genom tillsats
av sönderskuren noppe (se ovan!) till
vanlig myost. (H:73)

Getost (yetost)

tillverkades av getmjölk
Ansågs för särskilt fin. (H:73)

(Om övriga ostsorter, se under
Maträtter!)

Förutom av korrsjälk tin-
verkades ost' även av getsjälk (getost).
Färsjälksost har icke förekommit. Tj-
bland kunde man blanda kärn-
själk i mjälken "för a fa ostn
triksom köfars" (N:70).

Redskap vid osttjuverningen.

Ostkorgar ha använts allmänt,
"då fanns nästan ingen i vår fäbo"
(det fanns nog någon ostkorg i varje
fäbod, H:73). De voro flätade av gran-
tågor, "tätgjorda väldigt - nedså ut
som en tallrik a navahög" (tät-
gjorda väldigt - inte så vida som en
tallrik och näg som en näve, H:73).
"då va väl helst näs läpquä, som

hade jag dom. or används dom blot
 när "gång" (det var väl troligen någon
 lappgubbe, som hade gjort dom. Vi
 använde dem blot någon gång). "intet
 varå nora böner här om kryg ja
 vet som jago när ostkary int utan
 dom spöts dom" (inte var det några
 bönder här omkring, så int jag vet som
 gjorde några ostkaryar utan de häftes,
 de, N:41).

Angående kappmärningen
 av osten i ostkaryarna säger N:41:
 "de va te stuk, rhöp ma häna,
 de, ti den dän karyan" (det var ant
 märka ihop med händerna, det, i de
 där ostkaryarna).

Ostkaryen var av olika stor-
 lek. Den största var ungefär 25 cm bred

och 8-10 cm. djup. Botten var flat
men sidorna avrundade. Numera
äro de helt nr brukt, - i ingen av
de många gårdar jag gått igenom från
Källare till vind, här jag funnit nå-
gon.

Ostlöpe.

Ostlöpen tillverkades för ute-
stötande av halvans löpmag. N: 41
beskriver proceduren sålunda: "na-
dom släktet spökakoran to man redde
pa en jäfult skrup te katorn a
da vart te gjörn a jörn ren. sän
stupps man in en bit ugast a lito
salt. a sän hadd man. n i jümet
vatn a halds sän denn dend gaslögan

"Te mjötrka" (När den slaktade mjö-
 halvorna tog man reda på en särskild
 ihälig del i kalven och den var det
 tin att skälja och göra ren. Sedan stap-
 pade man i en bit mjöst och litet
 salt. Därefter lade man den i gummigt
 vatten och lämnade sedan kaskögan i
 mjölkken. N:41) H:73 lämnar i luovd-
 sak samma skildring av framställ-
 ningsförloppet: gæs de va katromagan
 de av n nyföd katr. nar katr slaktas
 to man reda på gæs - a katr han
 frk int liv na læys han tils han bød
 dra na strå. man den lag öst i den
 dar gæs som man hog tobakas sen
 man rëntvata badd öst a gæs. sen
 häd man i gräd a salt a snkd
 en äta tums stkd a satö gæs på

stika a saltand utvändigt a torkand
ordentligt i solen. Senn fik han ligga
te ostvassla et dygn eller längre a
fik sa ~~sa~~ gästloga. ta da däna tog
man sa ungsfärligen en kaffkop
te en gryta mjölk pa en ato tre
kantar" (kåse det var kalomagen det
av en nyfödd kalv. När kalven slak-
tades tog man reda på kåsen - och
kalven fick inte leva så länge att
han började äta gräs. Men det låg
ost i den där kåsen som man tade
timbaka sedan man rentvannat både
ost och kåse. Sedan lade man i
grädde och salt och smickvade. Tin
en äta tunn sticha och satte tim-
met på stikan och sättade det ut-
vändigt och torkade det ordentligt i

solen. Sen fick den ligga i ostvassla
en dygn eller längre varigenom man
fick kälöga. Av den tog man så
ungefär en kaffekopp till en gryta
mjölk på ungefär åtta-tio korn.
(H: 73).

Sin kälörättställningen an-
vändes ibland också tillingmajar
"a da a fagan betor da" (och det
är nästan bättre det, H: 73).

Käsen kunde man an-
vända några veckor. Efter varje ny
blötning måste man "tarka a
saltu a fagnon ma gräds" (taka
den och salta den och färga den
med grädd. H: 73). Förbrändes majar
botkastades (H: 73).

Njälken gjummades över spideldern i samma stora järngryta vare ystningen ägde rum. Kåpet öppnades därefter i vidare omvårdning, varvid njälken sreg. Den läpade massan kallades bara ost, och östes upp ur grytan med en stav. Om den vidare osttillsättningen berättar N: 41:

"man hade först en stor bynk som man hade i handduk till a det hög man ostn - togn bofär gryta med en skops - a senn læmp man sköp handuken så at n pass för ostbykn. a da han hade vord dar en karv da, sa vände man om handuka sa han skulle bli lkd slat på n ändra. da a tuckodens aventyr men ost-tillsättningen

"den æ mt nan vrdars konst ma
 di mt" (Man hade fört en stor
 brinke som man hade en handduk
 i och dit hedde man ostern - Toy
 den var gyltan med en skapa i
 och sen brannade man ihop hand-
 duken så att den passade för ost-
 brinken. Och då den hade legat i
 den ungefär en halv dag, så vände
 man om handduken så att ostern
 skulle bli lika stät på andra si-
 dan. Det är sådana där äventyr
 med osttillsättningen - det är ingen
 vidare konst med det, inte. N: 41)

H: 73 beskriver osttillsätt-
 ningen utjörlikare:

Man hade en bayko på
 ryggen - under bayken hade man

Þrána högg á mána létta hátr
 neimst þar vaslan skinn rind úr.
 Sá breidd var út enn hánduk ta en-
 trat linnvar som kaltas ostkræd
 2 botn á upat sran 2 baykn. sen
 østs v þa øst da á la senn en
 varv ta dnn dan nöpn v kala á
 þa nyost á sa nop tils da vat
 skut þa nopn, da v fots þa skuts
 ta nyostn. senn to v iköp kræd
 á gat krannns sa v fik d 2
 denn dan minns baykn da eða
þrobaykn den kaltas. á senn fof-
 sats v á krands sa mösön van
 ar - á la þa botn eða loks á stens
 né ostn, v sa - menn na þa ja
 vord utan sten á fat lksþa ost.
 entv en hafð dynn vænd man

Landsmålsarkivet Uppsala 7475
 C. H. Anderston. 1934. INDALSLIDEN
 MED.

Frgl. 1

på en a enter enu et haf dygn
 van fædr. som legd astor kunde vara
 ana til två densiméter sjuka om
 man hadd mykta ma ost eta
 wa ma denn dar möpna" (vi hade
 en bänke på låga ben - underbänken
 hälla vi den - wa låg och försedd med
 ett litet hål nedert där vasslan kunde
 rinna bot. Så bredde vi ut en hand-
 duk av enträn linneväv och som
 kallades ostklädet i botten och upp-
 åt sidorna i bänken. Sen öste vi
 på ost och hade därefter ett varv
 av den där rappen vi kallar och
 så nyost och så snapp tills rappen
 tog slut då vi öste på slutet av
 nyosten. Sedan togs vi ihop klädet
 varvid vi måste klamma det så att

Landsmålsarkivet Uppsala 7475
 C. H. Andersson. 1934. INDALSLIDEN
 MED.

Frgl. 1

vi jingo ner det i den mindre brun-
ken eller överbunken, som den kalla-
des. Och sen fortsatte vi att klämma
så att varslan rann av och lade
på botten eller lodet och stena' ner
osten ut sa - men nog har jag va-
rit utan sten och fått lika bra
ost. Efter ett halvt dygn vände man
på stenen och efter ännu ett halvt dygn
var den färdig! Sömliga ostar kunde
vara ända till två decimeter tjocka
om man hade mycket med ost eller
wa med den där moppen" H:73)

Beträffande boken av
lock till överbunken, så tycks det
inte ha varit allmänt. "Då är na
lock hadd vi int" (allrig hade vi någ-

ra lode, inte N:41) I de gårdar, de före-
 komma, brukade man betasta lodet
 med sten för att fotare för varslan
 eller mösen, som den också kallades, en
 rinna av sten. Man kallade detta en
 "stena rier sten".

När man gjorde stovost var
 det regel att lägga ropp bland ny-
 osten. Stovostledningen till att man
 gjorde ropp var dock att ha ut var
 för tillverkanen av en stovost. I regel
 fanns nämligen ej så mycket nytt
 till hands på en gång att därav
 kunde framställas några större
 ostar.

Någon sättning av osten
 tycks ej ha förekommit i någon vi-
 dare utsträckning. N:41 känner ej till

den, men H: 73 säger: "zntd ja ha bruket saltu ostu, men da ja va litu sa ja en gammal fabryanta som bruket saltu te ostu. men alr ni ferten" (inte jag har brukat satta ostu, men da jag var liten sag jag en gammal fabryanta som brukade satta i ostu. Men aldrig nu for tiden. H: 73).

Om ostens förvaring be-
rättar N: 41:

"z boan la man dom pa brædr øplundr taku a hems hog man dom te hembro, a mat vintu la man dom te galas da a hog ne dom te enu tena a la lito blakm emela"
(I bodarna lade man dem på väder

under taket och hemma förde man dem till hällan och mot vätern lade man dem i hällaren och stuvade ner dem i en tina och lade litet halm mellan dem).

Östen förtäades vanligen inom två månader från det den tillverkats. Ibland kunde den bli kvar till jul (H:73) och ännu längre: "no kunde man förvaran från höst a ti man ater skulle det i boan om sa hets på" (man kunde man förvara den från hösten och tills man åter skulle till bodarna om så skulle vara, N:41).

Öst, som var äldre än två månader kallades gammalöst.

"nå v₂ tykte dom va mjukt a fin
 sa v₂ dom hadde rüne - han va
 räkns for storfin gammlostn
 da v₂ hadde rüne" } när vi tykte, at
 den var mjukt ok fin sade vi at
 den hade rumit - har också som
 utmärkt fin gammelosten då den
 hade rumit, (N:41), "da man fan
 ta på rün, da æn fin riktet da
 (H:73).

Ostmus (öst müs)

"hæ va nå man tog up
 botür gryta liksom for gænt lito
 ost a kræmdo røp a ga bana.
 'vrl 2 hæ lito ostmus?', sa mor
 vavan". (det var når man tog opp ur
 grytan liksom for skaj skum lito ost

och blände ihop och gav åt barnen.
 "Vill I ha ^{lite} ostmus?" sa mamma väran.
 N:41). "ostmus den ä, da man ta
 ostn te kända, da, a kræms ür
 mjöskn a ät" (ostmus det är då
 man tar ost i handen och kramar
 in vasclan och äter, H:73).

Någon ost tinsades van-
 ligtvis inte av den mjälk, som
 erhålls morgonen och kvällen före
 flyttningen från fåbodarna. "ja
 mens int man kunn^s l^urn^uvara den
 henn^s int fast no vars vantit
 man l^urn^ude en k^u h^und" (jag
 minns inte man kunde undvå
 den henn^s int fast no var
 det vanligt man l^urn^ude en

Landsmålsarkivet Uppsala 7475
 C. H. Andersson. 1934. INDALSLIDEN
 MED.

Frgl. 1

tes hemma, N: 41).

Några minnen av gemensam osttinsverkning jinnas etc.

vi Beredning av mesomåv.

Mesomåv (mesmør, mæsør - även mesmør)

kallas den tin smältande konsistens hopkohade varslar. Mesost har etc tinsverkats i soderen.

Varslar kokades i två omgångar. Först kokades den ihop tin s.k. tjokmese (gokmøse (H:73) - gjukkmesed (N:41)), som för förvaring släps upp i en sandig träbytta, vanligen kallad

søk mæss byta eller ræn og slæn
 mæss byta. Når man får tin væde-
 ligt med tjokmese, hånede man den
 i en stor jægryte og kokede in
 den yndeligere tin messmør. Under
 kokningen som vanligen tog en par
 timmars tid (H:73), rörde man om i
 gryten med "en storands ghev
 - en storn, storn trægher" (N:41) "a
 da va int te lats på gheva, da, utan
 lats, na ga vilt - da arbetsamt te
 koka messmør" (och det var inte tin
 än lätta på derer utan lätta den gå
 vint - det är arbetsamt än koka mes-
 smør, H:73) "da skulde kokes jævnt
 a vespas om før at da skulde bli riktit
 messmør, da vat luk som vitars a
 betar um da vat riktit støke ma"

(det skulle kokas jämnt och vispas om för att det skulle bli riktigt smör. Det blev liksom vitare och bättre, om det blev riktigt arbetat med, N:41) "men ant fick man rörd i gulkmesen men så sväng för de var smörd gryna och ant, na gut utan, och skulle stå och sova i fri. de var så jämt och gut när man tog, jämt" (men man fick inte röra i tjockmesen medan den svalnade för då blev smöret grynigt och inte något god, utan den skulle stå och svalna i frysen. Då blev smöret så jämt och god, när man tog reda på det, N:41)

Morsmjölkningen ägde

rum var vedde. "ja koldt var
vedde som man hadde nyotke tel,
for vado varmen, kunde no lat
steg up moggot" (jag koldade var
vedde som man hadde nyotke tin, for
var det varmt kunde det lat bli
mogel, H:73).

Kalningene utfordes i hem-
met av husmoderen, i fjaboden av
fjabojantane. "pa forsomman kols man
no. jalt utts, men om klostre da da
va ratit var, kols man no mest
no" (under forsommanen var man no
avtt. utts, men om klostren da det blev
daltigt vader hikk man in no mest
inne, H:73) "Wu da va var no somror
a man hadde elsta utts, kols man no
der, man oftast va man no in tr

Spisen - där va 230 flugor, för gryta
 skulle nå va utan lok. ja tyckte mta
 de va nå vidare a stå där ve
 kökstan utan hols nå mest nä"
 (om det var varma sommar och man
 hade eldat ute, här man nå tin
 där, men oftast var man nå inne
 i spisen. Där var inga flugor - ty
 gyltar skulle nå vara utan lok. Jag
 tyckte inte det var något vidare att
 stå vid kökstan utan här mig
 mestadels inne. N:41).

Smöret förvarades i lyttor,
 messmörlyttor. Små svarta kon-
 sistens har i the tinverkat i rok-
 nen. (" om man va någa, så skulle
 de va betydant alla gånger, men

de va mt sa noqa ma di mt.
 de va no som man hado ti a
 sad ti, no, de = om man var noqa
 så skulle smiøet vara likadant
 varje gång, men det var inte så no-
 ga med den saken, inte. Det var
 nog som man hade tid att ordna
 till det, det, N:41).

Mesost kan i the förhållit
 ("ja ha alre vore ma som at
 jords mesost a man har på otter
 hållar, tra ja" = "jag har aldrig va-
 rit med om att göra mesost och
 ingen här på otter håller, tvn jag,
 H: 73)

Messoria av getnytt
 har heller i the förhållit. Fanns
 getter, blandades getnytt i ko-

mjälken vid yotningen (H:73). ↓

Det vid kakningen av mes-
smör bildade skummet kallades
vetmess (vetmess). Vanligen vispa-
des det ner i gnytan (H:73) men N:41
rygger än "him man vil ta reda
på di da a bana ma lta goa
sötmyokk, sa a bana sa någa
på di, da" (om man vil ta reda
på den och blanda med litet god
sötmyokk, så äro barnen si förbys-
ta i det).

Det har icke varit brukligt,
att besökande bjödas på att skum-
ma varslan eller sika lever. "da
va rnto varlet man bjudo på tüked
da da rnt va fådit" (det var inte

vanligt, att man bjöd på sådant innan
det var färdigt, N:41).

Maträtter av messmör.

Mösekarns: Se ovan!

Mösegröt (mösa gröt):

"man kände suk-
mess till gryten och hog 2 litet
vatten och kockte upp och hog sa 2
kornmjöl så och vat som en gröt"
(man lag tjockmess i en gryta och
kockte i litet vatten och kockte upp.
§ i röde man i kornmjöl så
att man fick en gröt. N:41).

Messmäsavallning (m^s m^p v^æ l^æ r^g)
 holas såsom slätvallning (se ovan!) 3
 mjälken har man dock des förrinnan
 löst upp litet messmäs.

Messmäsövata (m^s m^p v^æ t^s):
 Man löser upp messmäs i vatten-
 blandad mjölk. Användes som "doppa"
 till gröt, - särskilt vid gårdarna under
 sommaren då det var ont om
 mjölk, och man tränade på att
 äta dricka och svaps till gröten. Är
 nu helt bortglömd.