

10568

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Östergötland

Vikingsöadsön

Andersson, Per. 1926.

ALLMÅ:s frigel. i Njölckhuskilling.

15 H. 4c

10568

Exc. 050

Mjölkhusställning

På på Lunds miljöarkivets fräglösta nr 1

1. Olika slag av mjölk.

Mjölk (mjölk, -a, f.). Endast konmjölk användes till människoföda. På frågan om man gav mjölk åt smådjur, såsom kalvar, grisar etc., svarade meddelaren: "Bara åt kalvar; grisar det födde vi inga upp" (bara åt kalvar; grisar de föds vi inga upp). "Stataren han skulle ha sinna!) både skum(mjölk) och söt(mjölk) för var dag" (stataren han skulle ha sinna!) ba skum a söt för vå dä) — "det vet man, om man har krita och tar mjölk till, så sitter hon på bättre" (da vet en om en har krita a tar mjölk till, så sitter hon på bättre). "Det krita de man hela spiskupan" (da krita de).

1.
Östergötlands
Vikingstad s:n

en hels spiskupa).

Kytilat mjölk (mjölk med mjölk) drack
man ej. Den var tunn och äcklig. För-
huvud taget drack man ej gärrna mjölk
i meddelarens hem. "Vi hade svagdricka
jämt" (vi hade svagdricks jämt).

Härna på koat mjölk "det kassar
jag skinn" (da kalor a jin)

Grädde (gräds, m.). "En del mjölk
hon är då så fet, så det blir mycket
grädde på den" (en del mjölk ho
a da sa fet, sa de bl. mycket gräds

på'na) - "Grädden går upp" (grädon går
sp). "Grädden är inte uppgången, om
man tar den för snart" (grädon a nts
spgången, om en lå'ya för qyät).

"När hon får stå sin tid (omkr. 2 dygn), och
man tar av grädden, så blir det inte mer."

(när (h)on fa ffä sin ti a on tar ä grädon,
sa bli de nts mēr)

Hur går det, om man skall koka mjölk
och den råkas, vara en auring sur? "Då
skär hon sig. Se det behövs inte mycket".

(da jär 'o sa. se de behövs nts mjka)

"Hon är bli, om hon är meger" (ho a
bha, om ho a mäger)

"Gjällen det kallade man ~~be~~ ^{det}
^{när} om hon var inte söt och inte sur"

(gäli de käl'd'on ^{ost}, när ho va
ints söt a ints sur)

S. k. tätmjölk e. dyf. användes ej i Viki-
stad. "Se på höstarna då blir hon
lång (dikorna betar på klövegårderna),
så hon knappt inte rinner. Men
det blir mycket ost av klöveren, men
hon blir bättre, om de (korna) går på

hårdvull" (se på hosta da bhr's
 låg, sa ho knäpt mts r^uss.
 män da bhr mj^lks öst mta k^hvry,
 män han bhr b^ätr's su de gar på
 h^äv^äl)

2. Materier, i vilka mjölk ingick som en
 viktig beständel.

"God skum (mjölk) hade man ju, och det
 tog vi till gröt och välling och se så där."
 (g^o sk^um h^äd^o su ju, a de t^o vi
 te gr^öt a v^äl^ling a se sa d^är). - "Det
 gick ju att beta bröd i mjölk och äta
 med sked" (de g^rek ju a b^ätr's br^öd i
 mj^ölk a ä^ätr's m^a j^e) - "När gröten
 hade stått från den ena gången och till
 den andra, då tog man ju mjölk och
 kokte den och hade på (på kväccorna)"

(när gröten ha ståt fra den ens
gäyon a le' den äns, da to en ju
mjölk a kökts dan a had på).

^{man kunde}
Kä med föra frosen mjölk på fjäder,
had meddelaren aldrig hirt kalas om.

Trärlom ansig ~~en~~ man frosen mjölk
oduglig till människaföda. "Om mjölken
frös, då gar man den åt djuren - åt fjären,
de drack skulor som svin" (som mjölken
frös, da gå en a åt jura - åt fjara,
de drack skulor som svin)

Angående beredningen av ostkaka
(ostkåks, f.) sade meddel. bl.a. "Vi tog
och värnde mjölken lagom till ostning.
Och hope skulle det vara fristås. Och så
tog vi en matsked mjöl och vispade i.
Sedan quor de sönder ostkrammet (!)
och tar en hope ägg, mer eller mindre

efter som de vill ha det kattigt (= gott, välsmakande, kraftigt) till. Och socker och mandel hade de i (= hade de i). Det är nog med mjölken, så hon inte är för varm, för då blir ostkrammen (!) för hård. Och är det för kallt, då oster det inte ur. "or lo a värmds mjölkka lågorn te ostum, a löps skuls da vä fröts. a sa lo ve e matje mjölk a vcepte i. san quo de sönn ostkrämst. a lar du hopor äg, mäs als minns als punde vil hä't kattit te. a säker a mandol hadda de i. d'a noga ma mjölkka, sa ho nts a för varm, fa da blir ostkrämst (!) för här. a a da för kallt, da ost da nts in)."

Av råmjölk (råmjölk, f.) kan man göra råmjölkspannkake (råmjölkspannkake, f.).

"Hon spädes ut med skummj^ölk,
 och så har man kanel och mandel
 och socker till" / ho spas ut med skum-
 mj^ölk, a sa har on kanel a mandel
 a säker fe'). Och så är det olika med
 (=okoi), hur stark den (rimjölken) är.
 Hon får lov att vara, så hon går ihop.
 Hon går ihop utan löps) / a sa a de
 olika med, hur stark den ä. ho
 fa lov a v^ärs, sa ho gar ih^op. ho
 gar ih^op utan löps)

"Dricksoppa det gör man utav söt
mj^ölk. Man tar litet dricka och
 vispar litet mjöl i och håller i (v^ena
 i mjölken), och det blir gott. Litet
 kanel skall man ha i med." / drⁱck-
 söps de gör on utav söt mj^ölk.
 on t^ai lⁱts drⁱcks a visps lⁱts mj^ölk

Landsmålsarkivet Uppsala 10568
 Per Andersson. 1936. VIKINGSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

i a halor i, a da blev g^ot.
lita kanel ska en ha i m^a)

3. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

"Vi hade (i Rakared) ett litet mjölkrum
med bassäng i bänbron upp till
skullen (bron upp till körbanan var byggd
av sten)" (vi hade ett litet mjölkrum
med bassäng ~~sp k.~~ i bänbröna ~~sp~~
le skulön)

"För det såg jag ut, att de hade
mjölkbytor, de kunde komma
med en fem sex kamor mjölk på
huvudet, och stakbytor av mjölk
i" (för de så ja allt, att de hade
mjölkbytor, de kunde k^ams me
en fem säks kamor mjölk på

Landsmålsarkivet Uppsala 10568,
Per Andersson. 1936. VIKINGSTAD
ÖGL.
Frgl. 1

huvost, ~~de~~ stakbytor a mjölks i).
 "Vi hade (one) bleckhinkar" (vi had
 bräckings)

När medel skummade, använde hon
 sig av en särskild skumslöv (skum-
 slöv, f.). — Några äldre domliga
 metoder tycktes hon ej känna till.

4. Beredningen av smör.

Smör (smör, ty smörf el. smörst, n.)
 För användes vid hämning allmänt
 en stötkärna (stötjärn, f.) med
 en stav, tygel (tygel, ty =, m.) och
 en utholkad lock.

När de sinade domliga (kor), så var
 det mest (nästan) anvärdigt ohjälpligt
 att få smör. Då var det bara som fragg

(= fradga; vid omsäkring sade meddel. i stället
 "... lita frö") (na de sinta sömliga,
 sa va da mast öjälphit a fa
 smör. da va da bars som fräg)
 "Och det förgjorde det för varandra"
 (a de förgjorde't för varär). Men
 detta tycktes ej meddel. veta något mera
 om.

"När det skarsig, då var det ett annat
 ljud" (na de skä' de, da var de et
 annat ju).

Lärskilda benämningar på grädden
 under olika stadier, kände meddel. ej till.
 "Det var bara Kärmyll och smör"
 (da va bara zärmyll a smör)
 "Kärsmörgås med mycket smör på
 fick man, när det var i ordning och sal-
lat" (zärsmörgås med mjöls smör)

på fekk on, na da va i åynz a saltst)
"den som hade kärnat, skulle ha det
förest och främst" (den som hade jäyst
skulle ha då föst a främst).

Intygande bearbetningen av smöret
efter kärningen seds meddel.: "Det
var noga med att arbeta det, så att
kärnjölken kom ut. Jag brukade
allt ha på lite väten, men det var bättre
än arbeta det utan väten" (da va noga
med te arbets't, så jäymjökka kam
u. ja brukts allt ha på litz väten,
men da va bättre a arbets't utan
väten).

Smörklimp (smörklimp, m.) var
dialektens benämning.

Det knådade och saltade smöret
packades sedan i byttor (byttor, o.s. byttor, f.)

Landsmålsarkivet Uppsala 10568
Per Andersson. 1936. VIKINGSTAD

ÖGL.

Fgl. 1

smörbyttor (smörbyttor, f.)

Hur la man upp smöret vid högtidliga tillfällen? "Det trillade jag upp en liten sockertopp och krusade ^(litet) med en sporre" / "De trillade ja öp en liten ~~af~~ säkstop a krusats'n med en sporre)

"De lämnade ^{s.k.} altarsmör till prästen. Det var vist i från varje gård. Det saltade de (i prästgården) och lade ner" / "de lände ältörsmör fe prästen. de va vist ifra värgs gård. de saltade de a la ner).

5. Beredningen av ost.

"En tid då skulle både klockaren och prästen ha ostmjölk. På sentiden (= på senare tiden) då ostade man bara

Landsmålsarkivet Uppsala 10568
Per Andersson. 1936. VIKINGSTAD
ÖGL.
Frgl. 1

ät var sig." (én tí da skuls ba
khákoy a prästen ha östmjölk
pa sentin da östod(!) en bars at
vår sag)

Ölika slag av ost: sötmjölsost
(sötmjölsost, m.), skumpmjölsost
(skumost, m.), käsmjölsost
(gräsmjölsost, m.). "Sötmjölsost
det ostade man ju till behov, så
mycket man ville ha" (sötmjöls-
ost da östods(!) en ju te behövs
ja mycket en vils hå)

När man skulle osta, "visade man
mjölken i en stor kätel, så lion var
lagom varm. Det var bäst att ta
mjölmjölkad mjölk. Man fick lov att
slyra med den; på sommartiden
kunde lion skära sig." (- värmd'en

Landsmålsarkivet Uppsala 10568
Per Andersson. 1936. VIKINGSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

nyjöhka i en stor jätel, sa ho vat
 fågon värn. da va bäst a la
 nyjöhke nyjöhk. on fik lova
 styrs mä na; pa sömsfir kunn
 ho järs sa). Ofta brukade man
 "skära" med en sked eller dylikt:
 vitelen för att ostmassa och vassel biten
 skulle skilja sig från varandra. Men
 medvelaren sade: "Jag skär inte i den
 (jag) bara tog och kramade med han-
 den, så det fick vassla sig" / ja skär
 inte i'n bars to a kramads
 me häna, sa da fik västs sa).

Ostmassan ötes upp i "runda ostkär"
 (runds ostkär), vilka på insidan
 bekläts med handdukar. Sedan
 ostkaret fyllts, veks de fria flikarna
 av handdukarorna över, och man kva-

mat med händerna, så vasslen, som
~~at~~ följt med, skulle pressas ut.

Dem på detta sätt hopkrannade
osterna fick ligga kvar i karet en tid,
man bara vände på dem då och då.

"Men det var nog med att lägga hand-
dukarna rena, och önska på dem
(ostarna) en par gånger, om den fick
man lov att göra." (men de va noga
med te hats handdukar rens,
a önska på dem et par gångr
om därn fick en lov a göra).

Meddelare: Fru Lovisa Wallerstedt,
omkr. 75 år, fött i Värmdås med vid tidiga
i inflyttad till Vidingstad, där hon sedan dess
bott, dels i Rakervad., dels i Bankeberg.

Per Andersson, 1936.

Landsmålsarkivet Uppsala 10568
Per Andersson. 1936. VIKINGSTAD

ÖGL.

Frgl. 1