

10828

SÖDERMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

V. Vingåker

25/10, 28/10 1937

Lundström, Johanna, 1937

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushåll-
ning

47 bl.4:o

Exc. för ordreg. Sdm.
av Thomas Ridæus 1963.

Exc. OSD

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 10828, J. Lundström, SDML

10828

1. Mjölkhusställningen i Westravångäker.
Kornmjölk användes mest till människaföda
men Getmjölken användes även, den var
så helsam för sjukliga personer, och
den mjölken var fetare än Kornmjölk, den
som hade en Get i lagårn, der trivdes
djuren bättre troddes det. Märmjölk var
basta bota för kikhosta, det såg jag själv
när jag var barn, att de mjölka ut på
en fläst ä ga barnen som hade kikhosta
den, det kokas lite velling av Märmjölken
i den blandas Sältspeck som Doktor Suell
örnera det köptes på Apoteket, det var som
härskt fett flesh, när fleshet är mycket gam-
malt, av den vellinge fick barnen en
matsked var morron på fastande mage.

Skummjölk, samt kernmjölk användes

Södermanland
V. Vingåkers l.

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Fgl. 1

2. till att blandas med krita, med det måla
di spisen, till yub, samt taken invändigt
alla veggur i stugan var rappat med
bruk samt måla med krita blandat med
mjölk, det kallades att vittlimma, murn eller
spisen stenktes sen med en visp doppad i
kinvrök som var uppblandat med mjölk
vegga i köket stenktes ofta med kinvrök då
syntes inte flugskiten så bra, stenkningen
villan bort det. Mjölken användes te dricka
fanns mjölk, drack folket det hellre en vatten,
när någon kom då ville ha vatten, så bjö-
ds då på mjölk, hade mjölken blivit ören
av Kattor eller Rättor, då fick tiggära den
eller drenga, bara säga lova tigg med det,
borthelling av mjölk säg jag allri, det
var dåligt i hadugårda, ont om kraft för
några sävar kli eller gröpe ströddes på

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGAKER

SDM.

Frgl. 1

-fröden

3. Det blötta bosset angnar eller skuren halm
det gavs åt Kona det som blev vid stället.
mest fick de leva på halm blandat med
kerrhö, om en Ko var allri så dålig så
fick hon vara om det fanns rum och foder
reckte till, när hon inte ville ta Kalv å
börja sina av stallades hon på göbning
på hösten, i Oktober skulle alla ha fästa
ckt. Den mjölk som var nymjölkad kalla-
des nysilv mjölk, den som inga mjölk
made den fick betala 20 öre för en kan-
na nysilv mjölk, en kanna är tre
liter så när. Skummjölk kostar 10 öre för
kanna, men det skulle vara väl närt
inte brenvinsmål, fick de inte stor påta
köpte de på annat ställe, de ville även bli
fengna med kaffe, eljest var det inte bra.
När mjölken silats skulle den minsta, eller

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Fgl. 1

4. även nest minst ha en kopp varm mjölk
det kallas sylsupen, men det var inte så
brukligt i mitt hem, mamma var redd
om gredde till smör, vi fick allri annat
en skummjölk, ett glas mjölk bjöds ofta
åt främmande istället för kaffe, men då var
det lite gredde i mjölken; silsup kallades
den mjölk som bjöds spenvarm, när
hon silas upp; men det var inte många
som ville ha den. Kovarn, åtminstone
inte jag, men jag vet drengar fick silsupen
av jigo i lagärn men då var mjölken
osilad. Innan kaffet blev brukligt, trach-
teras främmande med greddeblandad
mjölk och hvetebröd, ett ordspråk, Gu va
gredde å hvetkaka å gätt. Ett annat te bju
främmande ju va kallskål, sirap blan-
das i dricka kallt, hvetbrö till det kallades

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER
SDM.

Fagl. 1

5. kallskäib, om det var ont om mjölk drugde
kallskäib, något skulle fengnas med, eljest
fick man i huset heta, smäljäsja.

Skummjätk kallas den som stätt så gred-
den var avskummad, när skummjöl-
ken stätt så den börgade smaka lite surt
kallas den glanä. När den blev sur å tjock
kallas den löppen. Fyllbunke kallas den som
surnat med gredden på, fyllbunke med
socker och ingefära fick då bara midsom-
mardagen, spencit med spikflesh rätt tort, eller
rökt flesh samt fyllbunke, alla åt ur samma
bunke eller fat.

Nysilad mjölk fick inte kokas opp ty då skulle
konan bli sjuk, men till ost fick den koka till
men då slogs sura mjölken i, så då var det
ingen fara, när mjölken börga surna å ta ihop
kallades att hon renner ihop, mälka börgar

6. rennä för snart då ä äska i väre, mjälka vill
surna i Kodjura. Hinna på kokt mjölk
kalla di skinne, samma namn på velling,
vellinge ha skinnä sej, den säm tar skinne
ä vellinge eller mjälka kommer allri te Gu
va ett ordspråk, för det var skeden, eller skia
som alla sade. Fil mjölk var då allt var
hoptaget till en massa, men rörcle man i
den blev det vassle, det tjocka var då fil.
När mjölken tar ihop i botten på kärlet
så det blir bottensats är mest dålig Ko, samt
äska i väre, mjälka ä inte bra, Gu vet vä
Kona fått isey, heller ä då äska ä ränni
i väre, kvar luft. Om mjölken var best, va
ho skend, då blev det svart te få smör, ä
smöret blev ont, ja då ha näin skend mjälka
då läktär Kattskit ur kerna, då saltä di i
kerna ä letä spikär på Förgarn ä slog i batten

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Fagl. 1

rännigt
vasser
fuktigt

7. på kerna det skulle hjälpa, tog en knivsudd
gredde i kasta i avtråde, men fick inte se
se sig om när di sprang derifrån, sen var
det kona som skulle ha bröckumning med
Tibast samt Embär. Det gavs bort mycket
mjölk till gravöl, bröllopp, kressning, kruka
va i storlek allt efter som di hade många
Kor alla ställde mjölken på avsvauning med
tett lock, tre varv skulle krukans sen svengas
över lägen över elden i spisen, sen kunde ingen
skemna mjölken, en halornils orokrets kunde
mjölkkruka komma ifrån, alla skulle ha kaffe
samt ett rikt smörgåsbord, många fick lämna
kruka kvar tills di kom på etterkalase, ty
det var inte godt te kunna tömma att, den
seden är nu slut te bära mjölk te granna i
bekanta. Kellen i vriden, i glancir i nam-
net på mjölk som stätt i har syrsmak.

Mjölke.
Höb begäran
1937

lägan

8. All mjölk hur den smak hon hade, dugde
hon åt folket te dricka, men till gröten om
kvällen skulle mjölken vara skummad men
inte sur eller glansig, men kernmjölk sur
ville många ha till grötmjolk, hårgummo
ga hona sur ä glansig mjölk som di inte fick
isej själva, sen får vi söt i stället hörde ja
dom säga, när jag gav Grisa mjölk som
ej gick åt, sade gamla, du ä tokiger säm
ger Svina mjölka drick una.

Tätmjölk ville somliga ha, då skaffa di
sig ett gräs som di kalla ympgräs, med
det quodde di bunkar ä fat, sen tog di
av den mjölken, ä slog i, det kallas att
di ympa, ympmjölk, jag vet di tog hem
ympgräs från Nerke, der användes det
mycket på den tiden, jag var ung. På var
bunke eller fat slogs lite av ympmjölken

9. som drogs kring bredda sen silas den
varma mjölken i, det hängde långa tam-
par av mjölk från skelen när di åt
kräkvin för mig. Långmjölk sa di
gamlaste, om någon blev utan ymp-
mjölk bytte de till sig av granna, men
inte var det alla som ville ha, i mitt
hem ville ingen ha sådan mjölk.

Till ympmjölken silas varm mjölk
spånvarn, av den togs gömdes i en
stenkruka som stod i källaren med
en trätallrick över, var gång som
långmjölk ställdes togs lite i ett fat
eller buncke, mest fördes det med han-
den ikring på bredda sen slags den
något ypvermela skummjölken i, men
har länge den stod här jag inte sett
men jag såg en fru äta den till gröt

ympmjölk

Landsmålsarkivet, Uppsala 10828
J. Lundström, 1937. V. VINGÅKER
SDM.

Figl. 1

*Ställa
långmjölk*

10. för fem år sen, den frun var vid
fäbod då hon var ung, men hennes
man kunde inte smaka den mjölken.
Här användes stenfat, eller koppor, bunkor
som voro förterta inuti, här i Vingåker
var det ej så allment i bruk, mest var
det folk som kom från andra orter.

Sötmjölk kokades aldrig opp, bara
skummjölk, till kall gröt koktes mjöl-
ken opp, men det var aldrig brukligt
med någon gröt till frukost, bara till
nätval kvellsmat, till frukost var det
potatis och sill, eller paltbröd, någon
gång oppkokt mjölk om det var kallt
så det smelldes i knuta, eljest var det
kall skummjölk, som de åt med ski
spillede di sådes, stakar du ut vintergata.

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström, 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Figl. 1

11. Löpennne skulle det vara till Ostkakka, samt till ost som torkas, den mjölken skulle bara vara spenvarm, likadant till ostkakan när den nysila mjölken var så varm slogs löpennerna i å det rördes om, sen lades locket tätt på grytan, så fick det stå tills mycket vassle blev ävannä, då rördes ostmassan sönder sen lades locket på tills all ost skunkit till botten på grytan i en klump, sen togs osten upp å lades i ett arklångt träkärl som vasslen kunde rinna ut ur två springor. på var sida i botten, kärlets botten var fina ringar och andra utskurna föremål i träet så osten skulle bli grann, när sen osten var hårdt packad å fått stå en stund vendes han så han blev grann på båda sidor, sen ströddes salt på, så fick han stå över ett kärl till andra dagen då slogs kärlets

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1

12 kant mot något till osten för ut på venster
hand, på ett bräde vid ett vindsfönster stod
osten på tork, men vendes var dag, ferskaste
osten ställdes i mesta draget, på vintern stod
han på övre hyllan på fathyllan, eller på
hyllan i stugan der mjöken hade sin plats
Efter en månad var han färdig, ville di
ha stark ost lades han ner i torr hunde.

Samma ostmassa väl urvridi vassle med
en handduk, en bunke eller stekpanna smör
des med mycket smör osten lades i ett par
egg greddmjölk samt lite socker kanel och
livetmjöl vispas å slogs över, ställdes in i
ungnen tills han fick vacker ferg, det var
ostkakan efterretten på kalasen med körs-
bärssaft eller sylt. Det gjordes falsk ostkaka
då vispas ett egg lite mjöl i nysyla mjölken socker

vassle-
vassel
(vassel)

13. å kanel lita löpperspa ställdes i ungen tills det fått vacker ferg, då gjordes den i en bleck eller kopparbunke.

Kläsost. mjölken ställdes i spisen to koka i en trekanna gryta som smords med smör innan mjölken slogs i, när mjölken börja koka lita östes med en slev sur mjölk som var ett par egg å en stor skeel hvitemjöl i vispa, alt som grytan koka till togs en slev surmjölk som slogs i der det koka tills det sura blev slut, fick osten koka blev den hård den osten blev utampå vasslen men fick stå en stund, var inte mjölken som man ysta med ej tillräckligt sur slogs lita etticka i den sura mjölken å vispas, på samma sett gjordes brynost men han bryntes i smör i en stekpanna tills han blev brun, den var inga kryddor till, skulle brynas kall, den

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström, 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Fgl. 1

14. andra kläsosten skelytes opp på en tallbrick
sen han kallnat i eggstjerne mättet, ganeras
med stött kanel och söcker, brynosten gjordes
i träkar som löppersosten, men brynosten
måste koka lite så han blev härclare, eljest
gick han sönder när han bryntes i smöret.
Seledn var att ha med kläsost eller brynost
till gravöb och flyttningskalas i stället för
kakor eller gröt, men det var till stället der
di ej hade. Ko, eller hon stod i sin, av vass-
len kokas velling tillsatt med skummjölk, det
var middagsmat, det kokas ystning och så
i den kokande mjölken slogs sur mjölk
när det kokat till blev det ystning, skummjö-
lk slogs i te blandat vasslen, det sattas lite
men inte söcker togs till vardagsmat, bara
till kalas, vasselvelling samt ystning kalla-
des sluring av dem som inte tyckte om det.

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1

15. Av råmjölken gjordes massor av pannkakor
då ställdes de fen första målen, ja i tre
där om mjölken var kraftig, sen togs det
skummjölke av de andra Honcus samt den
som varit efter det råmjölken togs i skum-
mjölken vispas mjöl salt kaner, sen stogs
det först i smorda pannor, sen råmjölken
sakta utanpå, med pannyern sattes panno
in i bakungen, blev det stora blisar i
pannkaka, då gjorde Kalven bis åt sig
då var det best te legga pan, ty då ville
man leva, höjde inte pannkaka på sig
vid någon bred, då va best te stäcktan
alla grannar skulle ha var sin pannka-
ka, ja då gick långa vägar å gav bort
å fick igen, då skulle pannkaka strös med
kaner och socker. Somliga stog råmjölken
i en kruka som ställdes i kokande vatten

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Fgl. 1

16. det var kalvost, somliga slog i en bunke
den greddebas i ungen, somliga koka upp
skummjolk äi slog i råmjolk det kallas
ystning det gick så vigt till middeban då
det svalnat lite slogs skummjolk i eljest var
det gula vaster och ostmassan, den satt ej
ihop, den var som stora gryn, alla dessa
retter äts i vardagslag, på vintern kunde
di spara så det rechte länge men på som-
marn surna di, ja mögla och så, men
då va gått enkla, inget feck kastas ät svina.
Kalva när Ho till yub, eller till skördoka-
las, då skulle pannkakan göras till kaka-
set, eljest gjordes ostkakor.

Kernmjolk togs aldrig till ystning eller
till kläsost det blev hård ä grynigt, men
till torrast Löppersost. togs lite med, men
då ville osten surna och jäsa samt blev svår

17. Te skära skivor av, samt var hårtorkad.
Mesost koka de av vassel och kernmjölk
då fick en stä å röra hela tin, den kryddas
med ingefära å socker, men jag har ej
sett, eller gjort det.

Ölsupa skulle alla barnsängskvinnor ha
andra eller tredje dagen efter sen barnet
föds, ölsoppan kallas då äpplyelpäre velling
elljest så ti kokning eller ölsupa.

Den kokas så, nysika mjölk kokas opp i
dricka vispas kvetmjöl samt ett egg, det slogs
i kokande mjölken sakta samt rördes med
sleven i grytan flitigt, seran slogs i med
grytan koka eljest kunde kvinnan bli
sjuk, ingefära kanel och socker rördes i
sockret blandas med kanel, å ströddes på
i skål eller kruka, sen skorpor, kringlor
samt små bullar lagets i, ströddes kanel och

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Figl. 1

18. socker på, i det huset som ett barn kommit kunde det komma enda till 9. eller 10: med koknings krukor, eller skålar, samt en stor lvetkaka, en stor kringla åt varje barn även den nyfödda skulle en, alla koknings kvinnor skulle ha kallas, vid sängen stod en stob med en skeel å en skål eller kruka det fans barnsengskvinnor som åt ut en skål eller kruka på engång, den seden blev slut på 1890 talet, likaså med flöttgröten, och kakorna.

Jag har hört att di tog Färmjolk med till torrast, men har ej sett det, den mjölken blev så mycke å fet ost av hörde jag di gamla säde.

Den nysilda mjölken slogs i stenfat samt koppars bunkar, i stugtak^{et} över stug och köksdörn var uppsatt en hylla, den reekte

Koknings-
kruka

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1.

19. från vegg till murn spiseln, der stod nu
alla bunkar o fat, på en stol stod mor i huse
läde när mjölken ställes upp o togs ned, det var
barn som spetsa upp o cloppa bröd när gredde
var uppången.

En liten historia, hos min morinor arbetsby-
skreddaren Skreddars Pelle, morinor gick ut
o Pelle va ensam i stugan han skulle då
passa på o dricka mjölk, men slant, o skel-
te hela fatet över sig, hela huve var gredde
o mjölken rann av honom, morinor kom
in med skumma, o helle Gu kommel du hui-
cka in, o häil stäl ja säm e hvit fjölka, han
kunde inte tala rent. Hyllan het mjölkhylla.

På sommarn stod mjölken i boden eller i
kellaren, i kellaren på ett säte, i boden på
en hylla uppsatt på ena vegg, blev något

20 lik stocb det i boden eller källaren der mjölken
stocb, liket stocb der i två veckor ibland men
mjölken äts o dracks med god smak, gredden
skummas ej av förrän mjölken stått ett dygn
gredden stocb o jäsa över i stenkruko eller
tröbyttö, när en bunke skulle skummas var
gredden ett skinn, med pek fingret ströks den
från bredden, fingret slettes rent, med en sked
togs gredden av, det hende här i Vännåla att
brennen fick se matmor slicka av skeden samt
spotta den i greddkrukan, det kernades ej
mer en två gånger i månaden, om di ej vart
utan smör ty smör fick folket bara aftval
sommartid, inte vintern, men till herrgårs
maseck lades i en liten ask.

Det hende att det var mask i smöret, som vart
i gredden, på smäställen stocb sommerti
ett trasit skåp bakom stugan på dem hyllo

21. stod mjölkfatet, inte binder för rättor te
kalasa, der hade barnen sitt avtråde runt
om, ja stora och så.

Mejeri fanns ett lite vid herrgården, vid Sävsta
ett par små stugor i alen der vägen Sävsta
Kasetter korsar vägen från Sävstaholm, stod
i min barndom en stuga på var sida om
vägen midt för hvarandra, der ha förr en
bondgård varit, den ena stugan var Sävsta
mejeri, dit kördes mjölken morron å kvell
i kopparsår, mjölken slops i blekselindras
som staktes i en lås av plank vatten och
is var i den, ett bykhar gjordes löppersost
i, ostmassan togs upp med henderna i
sällen, bröckumning användes mycket
till löppersost, då fick osten heta kumning
ost, i hårdt grovt bröd lades kumning,
i mejeriet var en pannmur som vermdes

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Fgl. 1

22 mjölken till osten, det som blev kvar i karet
den vasslen tappats av gjorde mejerinnan ost-
krammor mellan handerna, det fick vi barnen.

ostkrama
2/1

Mjölk, smör, ost, och gredde hemtas der till slottet
der gick mycket åt, mycke folk, och fremmande.

Godsets folk som gick i Herrgård köpte mjölk
der, när den blev slut di brödde med sig, så
gjorde di på alla herrgårdar, de som brödde så
länge så de låg kvar, ty arbetet slutar 8. på kvällen
den ljusa tiden, på vintern var det, från gryning
till skymning.

På ett rum i mejeriet, var bennen uppsatt te torka
osten på, det var byllor med hyvla reoder för
vasslen, benne kallats det som flesk hängde i på
tork, en bräda med järnkrokar te hänga kött
i flesk, samt ister flakar, den hängde i botaket.

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1

~~benne~~

23. I somliga mindre mejerier, var hyllor uppsatta
på väggar, der stod trägen, och bunkar uppstäl-
da, under låg granvis, som renar luften, en
bod var mest mejeri, kernen var av tre slag
stötkerna, en av laggar med en lagg högre
som var till handtag, en trissa med borra
håll var fast i nedre en på en kepp, eller stav
som den kallades, locket lagom håll för staven
te gå lätt upp & ner, i locket var två inskernin-
gar som trycktes ned på handtag och liten
bit av motsvarande lagg, alla kerner hvar
det träband om, 6 band. En stor träkerne
som såg ut som en låda med en tunn öppni-
der trycktes ett fyrkantigt lock ned, ett järnhan-
tag på locket, i kernen var en rulle med
håll, den satt fast på en järnrev, den veras det
smör i. En kerne stor som en så, vid ned
i den slogs smör med två tunna brädes på

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Fgl. 1

24. en järnvev som gick igenom två järnskocla
häb, vingen scattes på sen vevan var i tredde i
ett häb, ett kypit lock lades på som hecktas fast
med hake och måla en på var sida som huven
på en flecktharja, vingen hade samma form
lessa vevkerner var bara för stora gärdlar
bönder i kyrkore hade stötkerner, mindre ställen
mispa di smör i en kruka som klemdes fast i
knänen, det fans di som ristat smör i buteljer
med vicker hals, men när gredden gryna sig.

vevkarina

stötkarina

I rummet eller boden stod smörbyttis, osten
läg sen han varit torr i en tina med humle
om di ville ha den stark, eljest stod osten på kant
i tina, ett avläggt träkärl med lock, eller en stän
na med lock, en urholkad tallstock, lessa var
att ha mjöb, gryn, ertor, enbär uti, di stod i rad
i boden utmed en vegg, alla med lock.

ständer

25. Mjälkhylla, Ostbenne, Stäva kallades det då
mjölka i ett laggkärl med träband om på
tre ställen, en lagg var ett kvarter högre samt
skuren på var sida lagom för handen te hålla
i lite bredare öpptill samt avrundar, stävan
var vidare öpptill.

Silen som jag mins var av plåt med ett
lite bredt handtag, i botten var hål stampat
tätt, mjölken rann igenom lika fort som då
slog ur byttan, många sika med att hålla en
björkrisa visp emot, eller en tväga av barkad
granris, på stora gårdar Herrgårdar silas
mjölken genom grova entreningshandukar
de voro vävda av bara lingarn, men glest var
då vävda, då bands fast med ett snöre om
mjölksän, det fans härsikten te sika genom, en
spänning med tageduk i botten hopbundet
med fina, gran, eller enrötter barkade skrapade,

Landsmålsarkivet Uppsala 10828.
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1

tväga

26. Silkluken sköljdes i vatten samt hängdes ut
eller över spisen, på Herrgårdens diskens-
spjugo mjölkkräv i silkluk, silkluken hängdes på
en stång i bagerstugan, eller breddes ut på gräset
sommartid, en lagärspjugo som skötte mjölkning
och skötte mjölk och smör, samt gav Kelva hon
kallas deju. Skumsked eller stäv begagnas
alltid av gamla, men med fingret lossas den
från bredden, i kernen ströks gredden ned
med pekfingret när gredden börja grynna sig
fingret slettes av flere gånger med då strök
av lock och bredden opptill. Smör som ristas
slogs gredden ur i en skib i rörcles i den tills
smöret togs ihop, skelytes ur när gredden grynna
sig. I kerna heldes inte förren då skulle kerna
då slogs vatten i först i kernas ett tag så hon
blev vit, sen slogs vattnet ur, gredden var
tjock på den tiden, mjölken stod i fat i träg.

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Fgl. 1

27. Rengöringen av mjölkkärlen skeddde med
en blåbärsris tvägen eller en hopbunden av tort
granris som alla barren var borttaga, när
kerna ä stävor börga gulna inuti, kokas det
korsbärslöv ä slags i dem, eljest blir dä mask
i springo så gubben som gjorde min kerna.

En gubbe i Hagsta som het Majlasse gjorde
lite av hvarge av trä, en gumma kom en dag
ä henta ett baktråg som hon bestelt, ja men
sa gumman det är ju stäva springer ja
träge, dä gör inte ett lugg sa Majlasse dä
blir snart skit i dä, så dä tater snart.
Pä tal om baktråg så gjordes alldrig förr en
grov deg med mjölk till degspa utan bara
vatten, men hvettbröd skulle vara nysilad
mjölk, till stälsikt skummjölk. Av råmjölk var
det somliga som baka munkar, en särskild

28. lagg av koppor med djupa håb i, jag tros
det var fem, den luggen hade tre ben av järn
svag råmjölk lite mjöl socker och kanel samt
salt, stekes över glöna det blev bruna granna
munkar.

Skumstev var en stor träsked, som mest fick
stå i gredlen, en del slicka av den, det stektes
mycket på skedar kerner i sirapsburkar samt
fingar, ibland hela näven (handen).

På bjelka i taket såg jag trigen skelpta, de var
till att ha kokt polatis i och så, på trättalbrickar
hades sillbita, den på sillbiten låg på borde
delad till var och en, kött, flesk delas, i låg
på trättalbricka.

Mjölkstäva samt kerna hengdes med botten
öpp på en gersjärnsstör, ty gersjärn gick så
nära knuta förr, i sen va det gersgrinna.

29. När man vispa smör fick man vispa hur som helst. Det har funnits kernor som var av en stock kern var ur tagen, det var bara till som gick te göra holkar. Stannor kernor av men en sådan har jag aldrig sett, bara stannor.

ständer

Starkerna hade man klemd mellan knäna man fick inte slå staven hårt ned ty då för en det gredde på golvet, inte för långa drag men det skulle mola jämt, vid spisen sått man vintertid, på pinnsoffa i köket eller i farstan på sommarn, var gredden kall så ville bara stiga ställdes kerna i ett emner varmt vatten en stund, det behövdes inte på sommarn, var det bra gredde blev det smör på en halv timme, men var det efter sinter kunde man få hålla på en hel dag, då var di till grannas så länte lite, gredde sen gick det

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1

30 då troddeles att mjölken va skemul, blev smöret
löst glättrut. Trodde di att någon skemul för
dem, det vart lite smör sade di ibland ä beskt
Hinn ha skiti i kerna, nu går inte Konce
i smörmäsen, nu får ni äta bara brö.
Di salta i kerna när det var svårt te få smör,
eller vernde mjölk ä slog i, ljudet vid kernin-
gen kallades mol, då skei molä jämt, ä inte
stötä skrolä ä molä sades det när man kerna.

Nu grynär gredlen sej nu tar då snart ihop
jä hör då skvalpär, av den tjocka gredlen
som blev på locket när gredlen tjocknat tog
di ä brede på brö, mest var det ät barna
som gärna hällde sig vid kerna ä villo sika
när gredlen pöte över, fans Hund i huset
läg han vid kerna, ett ordspråk du säves
säm Hinn gör när mor kernär.

- glättrig
(?)

smör -
mäsen

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1

31.

Kärnmjölkens slogs upp i krukans der gredden
 var den ville somliga ha till grötmjölk, det
 gömdes lite om det hårdna i något kriter
 då skulle djuret ha kärnmjölk ä gammalt
 ister, men det blev lite kärnmjölk, ty gredden
 blev så tjock på fat ä bunkar som stod i take
 så den blev som skinn, så hängde den ihop
 till kaffet rörcdes han sönder ä speccdes med
 mjölk, inte ät fremmande, sjönk gredden
 i kaffe var hon med kalv, flöt han var
 hon inte med kalv.

Smöret tvettas tre gånger med vatten som
 slogs ät svina sen såttas det, men brukas
 ej någon mer gång, utan las ner i bytten
 på sommarn stod bytten i källaren, på
 vintern inne. Ett träig eller ett stenfat las
 smöret i, brukas med smörstev eller med
 henderna, en vit tyglapp breddes över i

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
 J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.
 Frgl. 1

bruka smö

39n. byttan, laker kallades smörskalaker, den
var bot för råvormar (utslag i ansiktet stora
röda sår, stryk på smörskalaker, gör di tekos)
Smöret saltades när det rättas med vatten, å
alt vatten slagits bort, då hende att smöret
följde med neel i skulemre, då fick det en
töetning till.

Ja tror inte att smöret är rent ser fru
Lundgren cit en gumma som bjöd ut smör
då är allri möjligt att då kan vara några mer
kvart, dotra å ja ha pläcka skit ur ett helå
mårn.

Fäbodur har ej funnits i Vingåker, smöret
packas i laggade byttor större å mindre att
efter som det fans för, men alla byttor var
lika dan gjorda laggar, och träband om
vidare opptill, två små mot varan uppstien-
de laggar var åkreta som tockets utskärning

33. passa te trycka ner i, sen var ett hol borra i
den enda en liten furra kretat i locket, der i
klemdes en träpinne ner, på större byttor var
ett lite handtag, men det fanns bönder som ej
hade mer en då vispa ut till maseck och hus
håll, det som skulle seljas, åt sådana som ej
hade för vägdes den lilla smörklumpen upp
packas rundt som en bulle, med ett lite kors
på mitten tryckt med skeden snart hack med
den i smöret som skulle det garneras ä se fint
ut, det fanns i mycket gamla hem smör ä
greddestätkor av en urhäbbad smal tallstock
ett kinkigt arbete, ty dessa kärar ville gärna
spricka då kern togs ut dem, botten festes
med pinnar indrivna i borrhål.

På kalas packas smöret upp rundt på en
tallrick som en hög bulle, en tesked doppas
i varmt vatten sen drögs runder djupa ä

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Figl. 1

34. smöret lades ut på toppen som ett kors mellan
remlerna gjordes brack, hela smöret blev ett
krus. X

På färder, till messmessalek, hade de en
ask eller en liten bytta med smöret nedlagd
i aska var en ursvarvad rund träbit av
björk, med tryckblock som kanten gick över
på asken, små byttor av tunna luggar var
i fason som stora byttor men hela byttans
utsida var omsatt ^{av} skrapade fina enrötter, två
små av motsvarande högre luggar var väb
kreta rundt locket hade stöd av dem, ett
tunt lock med ett vre som gick att vrida till
och från på locket satt det fast på mitten
med en pinne som vrelet gick lätt att vrida.

Till marken skulle vara stor maseck för två
dar då var en större smörask med, en de

35. som brukas åt herrgård, eller kvarn.

När smör skickas till slekt i stan, det var sen
jerrävågen vart sendes bytten på tåget med
en luckstempel på pinn som läs, min mor
sende en smörbytta till Stockholm engång i
månad 1873. min far var kusin till banspekt
torv på Sentrailu, bytten kom ä gick.
Det såldes på Stensjö torgdag och så, samt i
Norrköping, där li gick dit ä sållde väv.

De ostar jag själv gjort, ä sett mina förfäder
göra är Löjpersost. Kläsost. Brynost, Ostkaka,
samt Mesost gjorde somliga men det har jag
ej sett, men blivi ljuden på kallas.

Kärrmjölks ostar som bara jäsa men inte
villo torka, plockas sönder ä blannas i skum
mjölksosten, sen hällde den sin form men
den las i mjölken, när löjperssa slogs i.

36. Det kokas mycket Ölost, av maldricka samt god mjölk. Det var te bjuda fremmande på till den åt di hvetebröd kryddor var kanel ingefära samt lite serap, var det fint togs ett ägg till.

Den ost som gjordes av skummjölk, kallades skummjälksost, den torkas, kläsost och bryn-ost måste vara nysilad mjölk till.

Fär och Getmjölk blandas med Komyölk ha jag hört, ä fick den osten heta Fär eller Getost ty den mjölken hade mer ostemne.

Det fanns bara avlångar kar, i olika storlekar med egarens namn brend på ena sidan.

Videkorgar runda, en 14 centimeter höga så stora att pankako låg ledigt det var pankako-

37. - korgar utan grepe, man kunde göra ost i dem om man hade mycket mjölk jag har gjort det i min några gånger, nu står den på museum, all Löjpersost klemdes ned i karet med henderna, men kläsost och brynost med träslev.

Det fanns skickliga bäckstugubbar, somliga av dem gjorde korgar sålb samt fläta brödkorgar av rot, somliga gjorde allehanda saker av trä, sen fanns det laggkärtsgubbar, som gjorde bykkar, bajor, embar, stavor, flesktinor de ga sig tid te göra väl.

En torr ost var 9 Sentimeter hög, 24 Sentimeter lång, 9 Sentimeter bred.

Den ost jag gjorde i pannkakskorg var 16 Sentimeter tjock, samt midt över 25 Sentimeter.

38. Ostlöps togs alltid magen av späkabr, när
en Kalv skulle slaktas var tredje dagen sen
han föddes, men såg han ut te vilja dö då
togs han förr, en stund förut innan den
slaktas skulle han drick råmjölk så myc-
ket han ville, sen togs magen å tömdes
i ett fat osten saltas å brökrumning brukas
i sen stoppas osten tillbaka i magen, en pin-
ne av vispskaftet vestes med den sattes så
magen ihop, kades i fete å saltas utanpå
när ost skulle göras slogs vatten på kvellen
förut, när spa tagits saltas igen, sen torkas
han mellan var gång, hängdes på en spik
i köket, när Löpsiern började bli svag, togs
det ut ur magen var gång som slogs
med spaet i mjölken, så gjordes tills skinne
var turt, å då kastas det bort, alla Kalvar
som ej skulle förs opp, slaktas å äts opp.

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1

39. I köket eller stugspisen ställdes stora grytor
på, å mjölken vermdes till spövarm
det provas med ett finger, sen lytes gryta
ned på hällen, å löpet stogs i, en kvarts
liter, eller halv cilt efter mjölkmenngden
sen las locket på tills osten skunkitihopp.

Inget lock fans till ostkara, der stod osten
bara ett ölyngn, sen stogs han ur karet.

Yste kallades massan innan det tog ihop
i en klump, klumpen togs med hendra
å packas i karet, skelptes ut på handå
vendes så den blev grann på båda
sidor, de merken i karets botten satt
kvar sen han blev torr.

Somliga drack varseln, somliga gav
Kond eller Grisco. Somliga koka velling.

40. Di saltas på osten när han var nerpäckad
i karet, sen vendes han ä saltas på sidan
opp, den lake som droppa under karet den
kalla di ostlake. På sommaren torkas osta
på vinden, ostbrenne, eller hylla va uppsatt
för vinsgluggen, det var best torka dem i luft
drag men inte i sol, på vintern gjordes ej
så många ostar, ty Konca mjölka lito, ä di
Kalvar som skulle leggas på, lades mest på
trösten. Mikael Kalv ä Varferdas Gris, legg
på läm ä du vis, när Kalven var ätta clar
kokas Enlag som di speckde skummjölken
med, ty lito nysila fick han i skummjölken
bara första claga. Någon gödkalv fans ej
på den tiden. Höstslakten togs ärs gamla
stutar till slacht, pålagda till husbehov samt
till salu på Asens märken, vi går ät Byle ä
köjer slachttyr, man va senare den märken.

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1

41. En stut köpte vår granne der på 1890 talet
för 35 kr köttet vägde 14 pund.

Osten skars inte förrän en månad, efter han
gjordes, blev Osten mycket hård å gammal
blöttes en handduk som han stogs in i å las
ner i en stanna med lock, då nyukna han.

I Vingåker har jag alldrig hört att di hade
ostgenge, hvar och en gjorde sin ost, men
det var vanligt te ge smaka dem som
kom, en smörgås om di nyligen kerna
det kallas kernsmörgås med en ostskiva
på, barna fick kernsmörgås när di kerna
det smöre breddes på med fingre å kallades
tunngås, eljest fick barna äta bara hårda brö.
I bland kunde Osta gömmas hela vintern di
läg di i grovt salt, på sommarn varste det

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1

42. ofta mask i den, berodde mest på Löppern
ty jag såg att han kräla av mask, på en
det stället där han hängde.

Mesort kokas endast till krabas, då det var
små gula ortar som en stor bulle, den koka
di i en stor järngryta, en fick stå i kören
med en stor träskiv hela tiden, orten var som
en fin grynmassa, den formas i en tunn
liten handduk, den orten lades into i kar.

Somliga husmödrar blandade grötmjölken med
vassle, somliga med vatten, all köttsopp
speddades med skummjölke.

(Helgrynsä koka di ofta, på fleskben eller på
kött med morötter å kåbrötter, den kokas av
med mjölke å mjöl. Kålen kokas av med mjöl.)

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1

43. En sorts ostkaka som jag själv funnit upp
nysilad mjölk kokas upp, sur mjölk vispas
med en matsked mjöl, av mjölet blev osten
lös, när grytan koka slogs sura mjölken i,
när grytan börja till att koka lyftes hon av
sen togs ostmassan upp i ett duslag der det
fick stå i svalna, en bleckform eller eldfast
form smordes med smör osten breddes ut
med en skeel, ett egg lite lvetmjöl en nypa
salt, socker kanel samt greddeblandad mjölk
vispas i slogs över, stod i ugnen bara till
den fått vacker ferg, den ostkakan byter
jag inte till mig den, som gjorts med
löjjer, Saftsis, eller körsbärssylt var det alltid
till ostkaka.

Somliga blanda löjjerosten med kokta
mannagryn, på det viset blev den lös.

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Fagl. 1

Jus. av

Joh: a Lundström
25. 10. 37.

(1) Medel mot kikhosta. Sjölspeck kokas i Mår-Södermanlands
mjölk, hvitemjöl vispas i till en tjock velling V. Vingåkers sn
en matsked fick vi barna var morron inkom 18/10
på fastande mage det var 1869. Docktorn i
i Vingåkers Aurell ornera det, inte Udelstor-
pen, ty alla vid Sävsta hade fri Doktor och
medicin.

2) Brenvinsmål kallas det, då mättet var så
inget rann över, stor påtar fodra alla
eljest fick de brenvinsmål.

3) Husgumma hade egna Kor, min mor
hade två kor, min farmor två, de bäddes
besta i lagarna ledtes in i husmans lagård
när det skulle bli auktion, sen la di på
efter dem, mindre ställen hade husman
en ko, när di blev så gamla husgubbens
så di ej orka sköta sina djur, togs konen

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER
SDM.

Frgl. 1

(2)

ä såldes, ä äkern de ocllat lades till gården
 då fick de ett stop nysilad mjölk om daigen
 husgubbens hade ofta mer mjölk, ost, och smör,
 en bondens, alla husgubbar oclla teppor och
 hade slätter engar.

4 jag har ej sett ympgräs, men jag hörde att
 det fans i Nerke, der tog de som tyckte om
 långmjölk, hem ympmjölk, när de helsa på
 sina slektingar, men jag hörde di sade
 när gredden ville henga ihop, nu ha Konca
 fått isej ympgräs, jag har fräjat många
 gamla, men ingen vet hur det ser ut, en
 del säger det vesser into i Vingåker, ty
 när gredden ej vill slippa speelen ha
 Konca äti smörrosor ä dess blast.

5 Skuring kalla di all velling kokad av
 gryn, vassel, smögryn ä surkartar
 kokas mycket med mjölk till avreclning

den retten fick också heter sluring, det var
 karar som satte det namnet på all mjölkmat
 ty de sög mycket, de ville ha stadig mat, samt
 bricka mjölken, när törsten kom, har de nu
 sluring. Te middag igen då äter ju inget, så
 hörde jag karar säga.

5. På locket till en smörbytta var en fördjup-
 ning kretad, midt för hålet i den uppstående
 laggen, som var borrad, te setta en träpinne
 i i handtaget på locket var en liten rem
 bunden, så sen om pinn i pinn var ett litet
 senke kreta der remmen, eller snöret låg stilla
 båda dessa på pinn, och på locket kretade
 små fördjupningarna, kallade folk förr i ti-
 den furkä, det skulle vara, som vi säger
 en fär, nedskuret.

7. En stanna är ytan på en stock, där kern

Obs!
 |
 |

(4) tagits ur, det som drevs ur kallades kern
 yttan blev en holk som gjordes botten ~~ä~~ lock
 till, de kallades stännes. De var svåra te
 göra ty somliga ~~v~~illo bli sprickor i, så de
 blev ~~o~~dlugliga te ha mjöl i, att de sprack
 i torken var trädet's fel, det var ej bra trä,
 stocken måste ha dälig kerne eljest kunde
 den inte huggas ur till ett ~~k~~ärd, som ej
 behövde några band om.

8. Min mor sade att det bodde en gubbe på
 Vack's ägor, Vackslund, ä han gjorde så bra
pannkaka korgar av rot eller Vido, men
 om han har gjort pannkakakorgen eller
 den andra korgen jag skenkte till museum
 vet jag ej, ty de stod efter fars föreläror på
 vinden, jag kan inte säga om några
 korgar kom från Skåne, det hörde ja alldrig!

Landsmålsarkivet Uppsala 10828
 J. Lundström. 1937. V. VINGÅKER

SDM.

Frgl. 1

J.V-5

28/10