

1188:1 a

1188:1a

Dialekt-

~~Landsmåls-~~ och Folkminnesarkivet

Uppsala

DALARNA

Älvdalen

Back, Johannes, 1926

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

1+35 bl.4:o

Uppgift om meddelare

1 " "

Anmärkning

1 " "

1188:1a

L.L.

Exc.S.B.

Aug. 1926.

Åsen, Älvdalen.

Anteckningar om
mjötkhuskällning
och
fröskering
av
Johannes Back

J. Back 1926 ÄLVDALEN
Landsm. Upps. 1188:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN
DAL.

Fgl. 1

aug. 1926.

Meddelare:

Anders Ståffansson född den 5 Mars 1838.

Erapp Katrika Larsdotter f. 1848 (Pälta, Kabin)

Göran Kesté Andersdotter f. 1844 (Gröt-Heu)

Loh Anna Olsdotter f. 1859. (Lund-Heu)

J. Back 1926 ALVDALEN
Landsm. Upps. 1188:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN
DAL.

Frgl. 1

Anmärkingar.

Enl. förhåller sig rätt att vid behov låna detta manuskript.

Under nedskrivningens lopp hos
meddelarna har det hänt, att svaren eller
redogörelserna kommit i en annan ordning än
frågorna, på grund av att ^{frågorna} ~~meddelarna~~ ^{frågorna} ~~meddelarna~~ i deras skildringar,
som av sig själva i flera fall gått från den ompröfades
saken till besvarandet av en fråga framåt i fråge-
listan. Hoppas dock, att den omlastning, som härigenom
uppstått, icke blir accepti bewärlig.

Tidare har jag särskilt med skilt gått
färdi frågor med behandl. var ut i öfrigt sidan,
som icke äro tillämpning på förhållandena i orten.

Modalsåren d. 12 aug. 1926

Johannes Back

I. Mjölkhusbatteri.
1. Olika slag av mjölk.

Mjölk, (ävd. mrok)

Någon annan alberan beeäring på mjölk finnes ej inom Nordalen. (Det s. k. gråspråkets ord för mjölk var frögm.)

Så långt tillbaka som de äldsta personer erinra sig förhållandena användes mjölk av kor, getter och får till föda. Sårens mjölk tillvara togs huvudsakligen av gätkullorna, som gjorde små ostar av densamma för att tillbyta sig ^{de riktiga människans} stördalster, skedar, skålar, koppor o. s. v. Vid sjukdom, t. ex. kiklosta, har stomjölk förekommit.

Mjölk har ^{även} använts till djurföda. Således ha kalvar, kullingar och barn ut-

Leadsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN

DAL

Frgl. 1

J. Back 1926 ÄLVDALEN

Landsm. Upps. 1188:1

Ordb.: mjölk

fodrats med mjölk flera månader. Till andra
ändamål än människo- och djurföda har
mjölk icke använts. Borttäckning av mjölk
har icke förekommit såvida den varit ätbar.

Råmjölk römjölk.

^{utöver matlagning för parand}
Vägar särskild behandling av råmjölken
har icke förekommit.

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN

DAL.

Fagl. 1

Spensvarm mjölk, tjickvarm miäk.
Mjölksuppe, miäksupi, kallades det barnen
fingo dricka av den nymjölkade mjölken;
skummet är ej av betydelse för namnet
mjölksuppe. Varje gång ett barn under
dagens lopp fick mjölk kallades den
miäksupi.

Ordb.:
kickvarma

Ordb.:
mjölksuppe
m.

Utvarighet till 'räpodorkona' saknas.
Förmjölkstraktering vid husbyggen o.s.v. är

J. Back, 1926 ÄLVDALEN
Landsm. Upps. 1188:1

ej känt.

Silsup är ej känt.

Med sötmyölk menades den nysilade
myölkens innan gräddbildningen börjat.
Då gräddes bildats ^{och skummats} kallades myölkens
rendmiäk rendmyök.

Skummad myölk = rendmiäk.

Kokt myölk, kokadmiäk, l. 'σ er sūdzē'

Skuman på kokt myölk kallas spjnad, 'skimmet',
ibland 'skräpa'.

Grädde = flätar.

Ingen grädde har kallats fil. Fäsk grädd.

Belagd långmyölk (av tät) har kallats fil.

'Myölkens står ut på l' σ kop, den löpvar.

'Sötmyölk' = öfäbed

Gjälvlöpt myölk = glutker.

Mager myölk = blå miäk, l. Mänmiäk.

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN

DAL.

Fagl. 1

Gjälvsuomad mjölk, saurmiäfil,
helt litet suomad = winnat, swinnad,
med klumpar i = glutter.

Tänksilda benämningar för avsmak för surmjölk ^{ha} (ej
påträffats; ^{vandiga äro} (ej nyttier int än, a i is kien, etc.
Sur mjölk är använd till föda och även till ett
slags läskedryck under slätterarbetet, då den
upplelandades med vatten och kallades
blanda. Detta dock i enstaka fall.

Genom tielsats av jäsamne förändrad mjölk.

Fälsmnet bestod i de flesta fall
av fil eller stygur, som lades i kärlets botten, öfald,
varefter mjötken hälltes på och fick löpna.
För att få godt stygur skulle älaket vara
färskt och för att ha färskt rådanut till
hands eller vidmakthålla det färskt, måste

man med korta mellanrum hät §, d. v. s.
 beröda färsht fil. En sådan succession
 kunde pågå inom ett hushål flera år och
 pågå inom byarna alltså. Vid ett tillfälle
finns det färsha ätades i en gård, vid
ett annat i en annan o. s. v., ty genom
 glömska o. d. inköpar ofta att det förpnes
 eller blir för gammalt i vissa gårdar.

I undantagsfall berödes styg
 av spisgräs, drocera rotundifolium
 detta brukades och ätades i fäbodarna förti.
Tatort (pinquicula vulgaris) har veterligen icke
 blivit använd i gamla tider inom Ålvdalen
 vid beredning av styg eller fil.

Plates togs med grädde
 och övrigt tillsammans vid skilens ända.

Alla tillräta tatämnet kallades att hät §.

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
 Johannes Back. 1926 ÅLVDALEN
 DAL.

Frgl. 1

ordb.: styg
 n.

Att mjölken tånar ~~berämnas~~ med ut-
trycket ett hop, det löpar.

Förvaringen av ölatstygret skedd
^{och i jäbodarna} hemma i träshålar, på färder i
träflasket.

Lyxat eller mjukt segt stygret kallas
horkstygret; innan det är färdigt,
allträ i mellanstadiet, kallas det
snälstygret. Detta harkas ut skeden,
ifall det ätes i "snällt" tillstånd.

Beredningen av tatmjölk (stygret) har
ägt rum av såväl sötson skummad (ränd)
och av uppkokt skummad mjölk. I detta
senare fall kallades produkten
Suln⁺stygret. Man har även, allt efter
räd och lägenhet, blandat söt och ränd
mjölk för samma ändamål. Om mjölken

Ordb.: stor
n.

och även
suln⁺stygret

i allmänhet var kall jick knästä och ljumma
till sig, (ly upp sig) tills man kunde
lat å.

Det färdiga ^{som förvarats inne i stugan högt ett par dygn,} stjyret, ~~kallades~~ samlatas
gång på jäng upp i en stor trätanne,
stannfat, som förvarades i en källare.
Stjyret kallades då bjerslärsstjyret, källar-
stjyr.

Utfällningar i form av vatten etc. i
detta stjyr kallades glotte.

Några medel att bibehålla ^{förhindra} stjyret från dessa
utfällningar ha icke ^{använts} förekommit.

När löpningen icke försiggick normalt
eller avbröts, bildades gluttes i st. f. tjorkmjölk.
Sådan gluttes har fritärts till gröt eller druckits
enbart samt gjorts till blanda. (Se ovan)
Däremot har det aldrig använts vid bakning.

Ordb:
blanda f.

Glutton har förvarats i vanliga mjölkkärl inne
eller i källaren.

2. Maträtter, i vilka mjölk ingår som
en viktig beståndsdel.

Lotmjölk förtärdes nästan gång även av
vuxna personer, dels enbart och dels med till-
sats av bröd. Senare anräkning kallades sull.
Gräddor blandades aldrig i mjölk.

Uppskott mjölk äts till kall gröt
företrädesvis om vintern eller den till horna
voro hemma, medan sffäst varit det van-
liga till kall gröt under sommaren utom
i fåbodama. Den äts nästan helst på dagen -
till frukost (bradda) eller middag som av-

skutning av måltiden.

Frusen mjölk har ej frickommit
Matriätes direkt ur sötmjölk äro ej kända.

Av sötmjölk, helst av gettes, har
till smörgåssovel gjorts s. k. småost.
Osten bildades ^{uppkökning av mjölk och} genom tilsats av sur mjölk
eller kärnmjölk. Löpe användes ej.
Ur ostämnet utkvädades vasslan, varefter
småosten saltades och förvarades i en skål. Den äts
upp rätt snart, annars blev den torr och biträde gån goda smak.

Någon annan mjölk- eller osträtt
har ej genom tilsats av sur mjölk tillsetts.
Tid tillverkning av lotost ^{tillsattes} ~~användes~~
löpe. Kormjölk användes härtill. Lotosten kokades
tillsammans med vasslan, (mysu) tills
den blev lagom tjock.

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN
DAL.

Fagl. 1

Av råmjölk gjordes 'rämiäksuest', list-
uksuest direkt av mjölken utan tillsats av
andra ingredienser än salt. Råmjölkspann-
kaka har först i senare tid blivit vanlig. Tiden
för råmjölksrätternas förekomst ^{under året} är betingad
av tiden för kornas halvning och ~~framkomma~~ ^{förekomna}
i hushållet de dagar råmjölken erhålles.

Av självsurnad mjölk gjordes inga
maträtter. Den användes tillsammans
med övrig mjölk vid ystning.

^{til ytan} Frädmysu (frödmysu) kallades
den uppblötta horniga massan vid kok-
ning av vassa till messuröt. Den östes
upp och klämdes ihop till prädmysuost.
Frädan brukade kevas, d. v. s. man tog
en skiv, ett byttlock eller annat med
stor yta och drog över frädan, som då fast-
nade, varefter man slickade av den.

Ordb.:
Lillox-ost

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN
DAL.

Fogl. 1

Ordb.:
Frödmes-
ost

11.

Drieka användes till kokning
av välling. Den gavs åt barsäms-
kvinnor men äts även i vardagslag.
Drieka och vatten intogs störst kvin-
niteten ^{i denna län.} och användes endast vid
avredningen. ~~Den~~ torde ej vara av
så hög ålder i denna bygd.

J. Back, 1926 ALVDALEN
Landsm. Upps. 1188:1

Landsmäsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN
DAL.

Fgl. 1

12.

Kärngrädde togs alltså vis varje smörkärning, på att familjens medlemmar ^{fingo} var sin portion, ungefär så mycket som nu rymmas på ett kaffefat. Man åt bröd eller mysudeg till. Någon maträtt tillreddes ej av detta slags grädd ej heller av annan, ty "man måste vara rädd om flätar."

Ordb.: kär-
nadflötar.

Av mjölk och kornmjöl koka-
des miäldieg, 'mjölkdeg'. Vid flyttning från
fäbodarna kallades den beförsgrot. Om
^{smör} ^{var och en i skålen} ^{varns}, lades alltid en klick sådant
milt i mjölkdegen; det smälta smöret
kallades 'smörbrunn'.

Ordb.: mjölk-
deg

Mjölkvärling kokades på liknande
sätt men gjordes tunn och äts utan
smörbrunn.

Gubbdeg kallades en aurrättning^{en mjölk,} som
 tillkom genom ystning med löp., ^{varefter löp.}
 [det ~~hela~~ ^{hela} fäsk] stå orört, tills det började
 koka. Då rörde man sönder osten, som
 nu skilde sig i små bitar, varefter
 kokningen fortsatte, tills vasslan ~~helt~~
 blivit ^{lagom} kopskohad. Därefter rörde man i
 mjölk, och gubbdegen var färdig.

Ordbr.:
 gubbdeg m.

Klimpvälling kokades på mjölk med
 klimpar i utan avredning.

Till alla dessa maträtter användes
kornmjöl. Endast i undantagsfall
 förekom vete mjöl, s. et. vid jul till
sås och till mjölkvälling ibland.

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
 Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN
 DAL.

Frgl. 1

3. Mjölkens förvaring;
gräddbildningen.

Den nyolade mjölkens förvarades ^{ei skäpnetan} på
hyllor i stugan, miakillar, mjölkhyllor.

I fäbodarna fanns en särskild mjölkstuga
med bänkar och hyllor, på vilka mjölk-
skälarna förvarades. Denna mjölkstuga bestod
av ett enda rum, ibland fristående, ibland
genom en svalgång förmedlad med eldhuset.

För luftväckningen fanns ~~ett~~ ^{i väggen} hål, vindögar.

Mjölkskälarna lades efter destilleringen i
svalen eller utanför mjölkstugan på bänkar
eller stenar.

Lur, ost och mejeri förvarades också i
mjölkstugan, tills ägaren hämtade sitt. Ostar-
na lades på en särskild hylla, vestille.

Vid mjölkningen användes en stava, stäva
av trä med en hög stav till handtag.

Uppsilningen av mjölken skedd genom en siltapp. Denna var frifärdigad av korvans-hår. Detta bandades och spanns till spåre, spjunt, som virkades ihop till en flat och rund lapp, siltapp, av näst mindre omfång än en tallrik. Vid silning veckades den ihop i kanterna, så att en fördjupning uppstod i mitten. Man höll den med vänstra handen och hällde mjölk i den med den högra.

De kärl, i vilka mjölken silades upp, kallades silskålar till skillnad från mat-skålarna, som voro små. } Ordb.; silskål

Silskålarna synde till två ^{och voro} kannor av både rund och avlång form.

De gjordes förträdsvis av ansvällningar, rivaidur, på tallstammars men även av liknande påbjörkar eller av björkved. Däremot gjordes

skålar aldrig av tallstammar, d. v. s. ^{av} furvirke.
De största skålarna användes i påbodarna,
de mindre hemma.

Till fil användes laggade bunkar
som oinstående teckning visar. De rynde
omkring 3 l, ibland mer, ibland mindre,
svex mjölk sitades i stor utbäckning i bunkar.

Ordb.:
fil n.
Vänd!

Gräddkumringen skedd antingen
med blotta händer eller med tillhjälp
av en sked. ^{eller en vagn.} Därvid hälls mjölken av
^{i en botten} och grädden hölls kvar i skålen, varefter den
fömdes i gräddholken, flätucken.

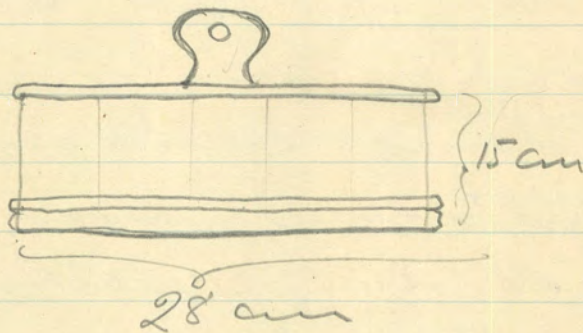
rendmiäk-
bytta,

Den kvarblivna gräddranden,
skwardu, stökades av. Kumstret är
inte känt i äldre tider.

Reugöringen kallades att 'basa'
kräddé, basa kärken. Härtill användes
kokkett vatten oftast tillagt med
euris. I stora käril lades euriskt discht,

Ordb.:
basa v.

Filbrunke.



17.

och det heta vattuet hålls över.

Junnan basningen ägde rum skulle emellertid kärlen diskas eller tvättas. Därvid quoddes kärlen med skäfte eller gran-
~~rik~~ risvagnar (sing. grötvoga). Efter tvättningen och basningen ställdes skälarna på hant mot en vägg ^{i udden} med usholkningen utåt. På detta sätt finns de stå till de torhat, varefter de ställdes på sin plats vid mjölkboden eller i mjölkbodswalen.

st slaps
 & fräken,

Hemma döptes skälarna, efter re-
 göringen, d. v. s. lako helt upp och ned-
 vända, på tillbänken.

Skålar och mjölkhåll svänges aldrig i luften för att torka.

Bedrämming av mjölkprodukter har veterligen inte ägt rum under nu levandes tid.

4. Beredningen av smör.

Smör, älvod. smyget. Annan benämning är ej känd. Utom av ko-
mjölk bereddes smör av get- och fär-
mjölk. Endast ko- och getsmör ätes.
Färsuor användes som fettämne
vid beredning av skosmörja. Även
Säpa har kokats av lut och färsuor
eller färsgrädde, dock icke i någon
större omfattning.

Med kärna avses i älvod. verksam-
heten, alltså verbt fsjnda. Kärlet
kallades ulak, holk.

Holken var laggad. Utholkade trä-
stammar ha icke förekommit. Holkar-
na voro av olika storlek, stora för ko-
grädde och små för getgrädde. De stora

Ordb.,
säpa f.

rymde intill 6 kannor, (srækskanuck) de små minde än 1 kannor. Dessa togs med på nysslättern, där man ofta kände getgräddan. Gettes togs nämligen med på dessa arbeten.

Längst tillbaka i tiden gynnades holkar med ett hål ^{ner} vid botnen genom vilket kärurjötken leddes ut. Kannu på hål enades sig in.

Kärustaven kallades svälla. Dess medel del var formad som ett kors, ibland helt, ibland med utskärningar och hål.

Korset kallades kross, och betydde enbart av trä. Staven sattes ^{fast} vid korset genom ett hål, varefter staven klades fast under ifrån genom en kilar vid stäv stavens kanter, som därvid brödes ut och hölles fast korset.

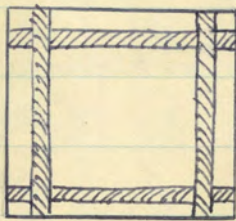
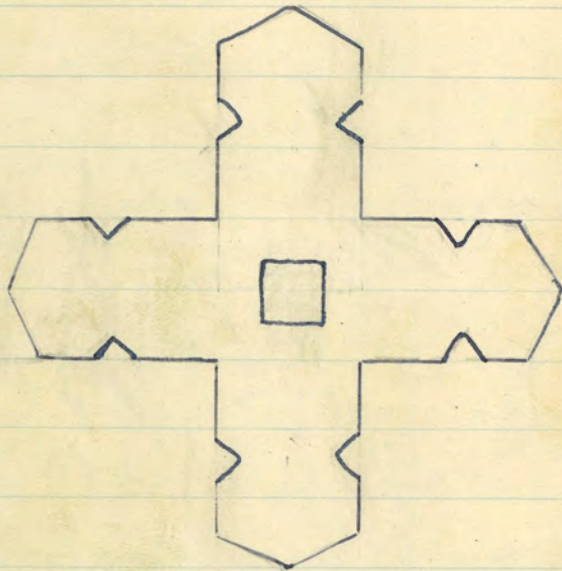
Under det man kände, stod man var som helst på golvet i stugan, och i fäbodas.

} brdb. i holke

Landmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLYDALEN
DAL.

Frgl. 1

Ex. på kors till kärnstaven.
Skala unq. 1:3.



Ex. på hur staven kilades fast.
nat. storl.

intill mjölkstugan eller inne i mjölkstugan,
om det var mycket varmt ute. Inga
mekaniska anordningar vid kameran äro
kända från äldre tid.

När smörbildningen fördojdes ~~af~~,
vid kameran ansåg man dels, att det
var fel på kreaturen, så att medicin måste
köpas på apoteket, (pulver) dels att det var fel
på själva mjölken, och dels att kreaturen
voro 'bryllda'.

Secken e. d. erinras sig ingen
ha sett på kärnkolkas. - I ett konkret
fall har meddelats, att en ~~beundrad~~
kvinna ⁴ lagt en 50-öring i kolken, när
att smörbildningen icke inträdde. Resulta-
tet blev ^{därav} icke bättre.

Att kameran skulle behandlas för svår-

Leadmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN

DAL.

Fgl. 1

⁴ O. backens
hustru (från ÄlvdaLEN
fimmåsk)

Kämmjolk tillvaratogs i fäbodarna } Brdb. i
 för ostberedning, (tjinnstysvest) och hemma } kämmjolk
 till förtäring genast till gröt eller bröd (sall.)

Smör skötjdes ~~smakbiter~~
 efter kärnan med kallt vatten,
 som gång på gång byttes ut mot nytt
 under det smör knådades. (tröfo)
 Detta skedd i en stor träskål. Efter
 skötningen och knådningen saltades
smör.

Smakbiter av nykärnat smör
 gavs icke åt andra än familjens medlemmar
 i annat fall än ^{t. ex.} för någon
 granne hälsade på. I fäbodarna skulle
 dock gätkullorna alltid ha en ordent-
 ligt tilltagen smakbit, tjinnstys. En
 sådan bit, tyla. s., var rundad.

Livret knådades med händerna,
som dess förinnan grundligt tvättades.

Smörklumpen kallades, om den var stor,
stapa, om den var liten, tispa.

} Ordb: stapa
f.

Insäckningen av smör gjordes
i smörbyttor. Dessa voro lappade och i
mycket varierande storlekar (allefter
smörmängd för varje gång) från
peredsbyttor till marksbyttor. Helgjorda
byttor tillhina en tämligen sen tid.

Smörbyttorna förvarades i fäbodarna
i nejölkstugan och hemma i källaren,
tills det blev tid att resa till Falun och
byta till sig andra förnödheter.

Från fäbodarna transporterades
smör och annat på hästryggen. (klypa) Den som
inte hade häst fick själv bära eller an-

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN
DAL.

Frgl. 1

~~Handwritten notes, possibly a list or index, crossed out with a large X.~~

J. Back 1926 ÄLVDALEN
Landsm. Upps. 1188:1

lita grammars hjälpsambet. Suoret trogs
hem två gånger under sommaren: vid
slättern och vid befröningen.

Efter inpackningen i suört-
 byttan slätades suoret med en träsked,
 så att yttan blev jämn och fin. Därefter
 gjordes man inhyckningar med skedbladets
spets i rader över den jämmande suörtytan.
 Färskilt utvisade suörtformor ha ej
 femmits; o. botten och väggar i suörtbytt.
 fot ha varit släta.

Utsirning av bordets suört
 har ej förekommit, ej heller seden
 att sätta julljus i suört.

På järdens förvarades suört
 i ett äske, för bevaras under långre
 tid i en bytta.

Suört har under vinterfärd } Ordb.: smör



till Falun bytts bort ^{hundraåttio} mot salt, skömming,
råg, (omalen) ^{och} (vetemjöl ¹⁻² ~~400~~ pund (8kg) pr år och familj
ansågs tillräckligt).

J. Back 1926 ALVDALEN

Landsm. Upps. 1188:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN
DAL.

Fgl. 1

26.

5. Beredningen av ost.

Vest, har alltid varit benämningen på ost. Inmat namn ^{är} ej känt. Ost är även benämning på lösa, ^{i formen} ei packade ost. ^{det. småost} slag, även produkter ^{av} råmjölk. Bakverk med namn på ost saknas.

Ysta.

Följande ostsorter ha förekommit:

Sötost, sijet^uest
 kärnmjölsost, fjäns^uest
 litost, fjäl^uest (av fjärmjölk)
 småost, sni^uest
 glutterost, ghub^uest (av mjölkgluttes.)
 ost, ^uest

} Brdb. i gluttes-
ost
 (gluttes?)

Inknådning av tidigare löpna ost i nyrestat har ej förekommit. Ei heller är känt att parvis tillverkning i ritost och södost förekommit.

Ost tillverkad ^{utan} av get och fämjölk. Ost härav kalla-
des getost och tackost.

Blandningar av olika slags
mjölk har förekommit. Sämda har ny-
silad mjölk blandats med sämd, om
denna var särskilt söt, och om man önska-
de sig ost av bättre kvalite, kunde även
färsk sämd mjölk blandas med söt i
olika proportioner.

Getmjölk har ofta blandats
med hömjölk, särskilt om man inte
hade så mycket av getmjölk. Regel var dock,
att getmjölk behandlades för sig.

Pötmjölk användes ej ensast
vid ytning av vanlig ost. Vid beredning
av sötost användes dock uteslutande
pötmjölk.

Ost i kaffform har ej förekommit ^{eller} i till-
 rekning av ost i ostkorg. Endast ^{förkattiga!} (träformar)
 ha förekommit, merendels med utskärningar
 på insidan i olika mönster.

Ostlöpe ästadkom genom till-
 varatagande av spårkalvars blöd och
killingars löpningar. Dessa gjordes invändigt
rena, all fylldes med salt och hängdes upp till
förkning.

Gjälva löpet skalls genom ett håll
 låta den torra käsen mjukas upp i vatten.
 Detta tillvaratogs, sedan den utlakade käsen
kastats bort, och kallades käsvatten.

Mjölkem gummades alltid
 upp i en kittel, i fäbodarna alltid i eld-
huset, benäma inne i stugan.

Till en stor kittel ysmjölk.

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
 Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN

DAL.

Frgl. 1

tillsattes ungefär en matsked källvatten,
 som med en molla väl blandades med mjölken.
 Därefter fick mjölken stå oört tills den löp-
 nat (hjäpet). Den löpnade massan
 kallades ost. (ibest. f. ostu.) Senom togs upp
 med tvättade armar och händer; en vasellan var
 särskilt varm, togs osten upp med tillhjälp av
 en eller ett par äror, trälevar. Gluttost
 togs alltså upp med äror, därför att den
 sammantogs så dåligt. När sådan ^{massan} tvättades, lades den i ostformen.

Ostmassan kallades en med handen
 direkt under upptagningen formad bit
 ost. Den var avlång och av samma
 storlek som en mus.

Ostmassan lades utan ostkläde
 direkt i ostformarna, som stodo i en
 stor träskål. Vasellan pressades ut med

ψ Efter att ha
 stått i formen tån-
 ligen länge för att
 gå ihop, togs deken
 slarvan, av; ~~och~~ man
 lade den sedan i en
 ösa, den, och förde
 den försiktigt ned
 i kokande mjölk i
 något höcknat stadium
 för att på så sätt
 bröla ut med en
 hinna, smittkinnade
 uppkomster av
 sprickor, vilka
 armars blivit
 till håll för flugor
 och damm.

Ordbr:
 gluttost.

hållerna och hälldes bort. Ostformarna saknade lock. Ostarna saltades ej vare sig under knådningen eller under lagringarna. Först vid laktläggningen^{x)} i ostkåsterna hemma fick osterna salt smak.

x) Salt och vatten.

Sedan varslan pressats ut fingo ostarna stå kvar i formarna ~~den~~ den dag och övert natten. Osten väntes i formerna en gång. Om ostens förvaring se blad 14.

Förtäringen av den inlagda osterna skedde i mån av behov, även strax efter inläggningen. Också färsk ost äts.

Den inlagda osterna, gambelost, kunde räcka framåt jul och lämpligt, men regel var att skynda sig äta upp den, ^{innan} ~~den~~ ^{blev för gammal och} ~~den~~ blev borjade ruttna, ty genom öppning under

Ordb.:
ost

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN

DAL.

Frgl. 1

hösten och vintern fick man ständigt ~~nytt~~
nytt förråd.

Av mjölken vid bupörning gjordes
ingen ost; den användes till bupörgröten
eller sljöst i hushållet.

Gemensam osttillverkning har
ej förekommit.

Landsmålsarkivet Uppsala 1188:1a
Johannes Back. 1926 ÄLVDALEN

DAL.

Fagl. 1

Landsm. Upps. 1188:1

J. Back, 1926 ÄLVDALEN

~~vid~~ härlet, så stor att resten helt den täckte
hela osten. Utan denna hade osten fast-
nat vid härlets väggar

Mesostkoking ^{i fäbodarna} ägde rum i regel
två gånger: vid slåttern och beföringen. De
som hade många kor kunde göra en extra
resa för att kärna ^{smör} och koka mesost. Kemna
brukade man koka ibop vasslan till en
dag omedelbart efter en ytning; en liknande
hopsamling av környssu som i fäbodarna
ägde icke rum.

Falkhjonem behövde ej koka
själva messmörjet eller göra messmörst;
detta vorde varje husbonde för sig. Kok-
ningen ägde rum i eldhuset. Samma
kittel eller kittlar som vid kokingen av
vasslan användes; en sådan kallades
mysuketil. Under kokingen rördes id-
ligen runn om med kittelbotten med en

spade av koppars met ett alustängt
träskäp på.

Besökande, eller närvarande av
fäbrotfolket, blevo ~~bjudna~~ eller frågade själva
om de fick steva av skummet, haved,
i messniöskitteln. Detta kallades att
keva. (Obs! Fräsmysu kallades det skum,
som bildades ~~vid~~ under upphovningen
av vasslan efter ystringen.)

Tassen skades ej till annan kon-
sistens än den som benämnes höckmysu. Om
redan nämnts förvarades den i tänligen stora
byttor, ända upp till vattenbyttors storlek. Messniö-
ret däremot stevades upp i mindre byttor,
mopsmygsbyttor, sedan det kalluats i kitteln
och genom rörning bearbetats till att få
en viss grad av seghet.

Fällverkning av getmesost har
ej förekommit.

Mysuspade.

} Ordb.:
frödmess

(messemörst)
Av messemöt, (mjölk eller vatten och
mjölk kokades messemörsvälling, ^{eller råttare messemörstdeg,} som skulle
ätas med smörbrunn i.

Till sist bör nämnas att vassla,
som erhållits vid ystning hemma, använts i
st. f. vatten vid beredning av deg (stäpa, v.)
till kunnbröd.