

11935 x

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Hälsingland
Bergsjö sn

11935

24/9 1938

Wadin, Birgit 1938

ULMA:S frägel. 1. Mjölktushållning.

29 bl. 4:0

2 foton

Exc. för Ordreg. i febr. 1941
F.H.

Mjölkhushållning.

Mjölk kallas blott mjölk (mjölk) Till människoföda användes komjölk (komjölk) och getmjölk (getmjölk) Åt kalvar, grisar och kor ger man mjölk, om man har mycket gott om den (gott små) Mjölk användes även till kritning av spismurar. Surmjölk ger man åt grisan.

Mjölk efter nykalvade kor kallas råmjölk (råmjölk)

Den användes till:

1) råmjölkspannkaka (råmjölkspannkaka), vilken beredes så, att man av en blandning av vanlig mjölk och råmjölk gör en tunnpannkakssmet. Sedan gräddar man som vanliga tunnpannkakor.

2) kalvdans (kalvdans), som tillredes så, att man blandar råmjölk och vanlig mjölk (bländar mjölk). Det ska vara minst

tre gånger mer vanlig mjölk. Blandningen håller man i en malla (malla) (=form), sätter den i ugnen och gräddar tills det blir brunt ovanpå.

3) ystning (ystning), som beredes så, att man kokar vanlig mjölk, och under det den kokar håller man dit råmjölk.

Bergsjö socken
Hälsingl. 1

Betr. ljudteknik, se

acc. 11963

?
om
hon

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin 1938. BERGSJÖ

HLS.

Frgl. 1

Det ska vara ungefär hälften vanlig mjölk och hälften råmjölk.

Det ska bildas stora klimpar. "trän gá rá, kan en
träv dík en kóp gráda, spi väsla, sv
túr r mytjö gáar"

Nymjölkad, ännu varm mjölk kallas sötmjölk (söt m₂ s₂ k)

även nymjölk (n₂ m₂ s₂ k) fast detta senare är ej så vanligt.

Sötmjölk kallas även mjölk, som ej längre är spenvarm, men på vilken

grädden ej avskummats. Nymjölkad mjölk (n₂ m₂ s₂ k a m₂ s₂ k)

gavs särskilt åt småbarn. Vid bröllop och begravningar gick man
till bröllops- resp. begravningsgården med sötmjölk. Kvinnorna,

som gingo med mjölken, kallades mjölkkäringarna (m₂ s₂ k -
färingarna) och dom skulle ha kaffe, då "d₂ m k₂ s₂ m a
m a m₂ s₂ k a"

Skummad mjölk kallas ränmjölk (r₂ ä₂ n₂ m₂ s₂ k) och
skummjölk (sk₂ ü₂ m₂ s₂ k)

Hinna på kokt mjölk kallas snarka (s₂ n₂ ä₂ k a - n).

Grädde kallas flöter (fl₂ ö₂ t₂ o₂ r) eller grädda (gr₂ ä₂ d₂ a)

Grädda är yngre. ("h₂ e₂ v₂ ä₂ s₂ t₂ m₂ y₂ t₂ j₂ ö₂ r fl₂ ö₂ t₂ o₂ r p₂ e₂ a.")

Självlöpt mjölk kallas självlöpemjök (šälvlöpəmšök)

Mager mjölk kallas blåmjök (blåmšök) även (blāmšök)

obs!

("h_x v_x a_x s_x s_x b_x l_x a_x, s_x s_x h_x v_x a_x k_x š_x b_x l_x a_x")

När mjölken är endast en aning sur, säger man, att den har "vr_x e_x s_x a_x", "a vr_x e_x n_x". Är mjölken så sur, att det bildats klumpar i den, heter den "g_x š_x t_x o_x r_x m_x š_x ö_x k_x" och "h_x v_x a_x f_x a

[om g_x l_x o_x t_x t_x e_x r_x m_x j_x ö_x l_x k_x]

d_x o_x m_x l_x ö_x a_x t_x g_x r_x i_x s_x a_x n_x

Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk kallas tjockmjök (tšök mšök) eller tätmjök (tät mšök) eller

obs..

mindre vanligt långmjök (lång mšök) Tätämnet bereddes

[Beaker]

av bladen av Drosera, som kallas tätgräs (tätgräs) Man

lägger bladen i en tallrik, håller på sötmjök och trycker ned bladen. Det får stå ett par dagar, tills man ser att det börjar bli segt. Sedan tar man den sega mjölken och slår i ett kärl, slår

[Dä_x n_x n_x s_x t_x e_x r_x m_x j_x ö_x l_x k_x p_xå t_x ä_x t_x g_x r_x ä_x s_x]

på annan mjölk, och den ska ljummas litet. Det, som bildas, kallas täte (obest. form sg. t_x ä_x t_x ä_x av. t_x ä_x t_x best. form t_x ä_x t_x e_x)

och av det kan man ta och bereda mera mjök. Man lägger täte i botten på ett kärl, vänder på detta, så att täten kommer på kär-

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ
HLS.

lets väggar, och sedan håller man på mjölken. När tåten tar slut, går man och får i en annan gård, "d'e fal non, som ha spåra"

Vid timmerkörning och på slätter på avlägsna platser hade man med sig tjockmjölk i stora träflaskor. (tjockmjölksflaskor)

Tåten (tåten) förvarades på svaltt ställe i en skål, så att den inte fick jäsa, ty då var den förstörd. Även tjockmjölken håller sig bäst i kallt rum.

Ibland misslyckades beredningen av tjockmjölk. Hade man "då-
liggrn tåten", blev det självlöpemjolk, som gavs åt grisarna.

Om tjockmjölken blir för gammal, bildas vassla (möss) ovanpå.

II. Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel:

I kokhet mjölk lade man ned kallgröt just innan grytan lyftes upp från elden. Man skar sönder gröten med en kniv i bitar ("en

båt sönt'n i klympar o låg'n ner i mjölk")

Detta kallades att "koka sp mjölk po kallgröt"

Åts till middag eller kväll, ej frukost, ty "ingen to bän-
föfö brukar äta gröt ke mjölk e"

[kallgröt-
ten]

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ
HLS.
Frgl. 1

Genom tillsättning av löpämne beredd:

[Beskr.] 1) ostkaka (östkaka, f.) Man värmer mjölken i en gryta på spisen, mjölken ska vara varmare än nymjölken. Man gör en smältning (smältning, -a, f.) (=avredning) av mjöl och litet mjölk, det ska vara tre skedblad (fittla) mjöl på varje kanna mjölk (1 kanna = 2,5 lit.) Smältningen hälls i mjölken, sedan tillsätter man löpe. Till 10 kannor mjölk tar man en kaffekopp löpe. Därefter rör man om i mjölken med en töra (töra, f.) (=en sorts visp, gjord av en talltopp) Alltsammans får stå "tas ha bli löpr", sedan rör man åter med töran, varpå det ska stå, tills osten sjunker till botten. Osten tages upp och lägges i en sikt (sekt), där den får kvarligga, tills vasslah runnit av (möss ha rora ta) Osten lägges i en form och gräddas i ugn.

[Beskr.] 2) rörost (röröst) Man värmer mjölk, häller dit löpe, varpå det löper ihop till ost. Man skär i rutor med en kniv i osten, då bildas vassla (möss) Det får koka, tills osten blir gulbrun. Socker och kardemumma (sökor, kardemumma) tillsätts. En smältning av mjöl och grädde hälls i. Den ostiga massan lägges

upp på ett fat och ätes till smörgås.

[Beska.] 3) färskost (fä^hsk^ost, -n) Man kokar mjölk. När den kokat,

håller man i sur kärnmj^ölk (f^hæⁿm^jö^lk) Det ska vara

1 stop (= ½ kanna) kärnmj^ölk på 3 kannor (1 kanna = 2½ lit.) söt-

mjölk. Man lägger en gles (gr^es el. gr^est) duk över ett

durkslag (d^usl^a) och öser upp osten däri. Man tar ihop

[sil.] alla fyra hörnen på duken och lindar ett snöre omkring, då blir

färskosten tätare (t^afars) När vasslan runnit av, tar man

bort (t^ar d^az^a) duken, håller upp osten och strör kanel och socker ovanpå den.

[Beska.] 4) ostvälling (ö^st^väl^ling el. y^st^väl^ling) Man värmer

mjölk och tillsätter ostlöpe. Det får löpa. En smältning av vete-

mjöl (v^et^mö^sö) och mjölk tillsättes.

Om rätter av råmjölk, se föreg.

Den lösa massa, som vid kokning av vassla till messmör steg till ytan, kallas "vitmösse" (vⁱt^mö^ss^e, h^uf. - m^es^sö) Där-

[Beska.] av göres pank (pank) Beredningen tillgår så, att man skummar

[Tillräckl. av pank. klav] av "vⁱt^mö^sö", lägger den i en panna, tillsätter grädde

"vitmösse" =
älsyr. vitmesa.

eller mjölk med grädde i (här dit flötker hal góa
mjölk), gör avredning av vetemjöl och mjölk och tillsätter

kardemunna. Panken hälls upp, får kallna och bredes på smärgås.

Man åt även "vitmösse" sådan den var utan beredning.

Rätter, tillverkade av mjölk med tillsats av dricka:

1) ölost (öf öst, -n) Man kokade mjölk, hällde i dricka (dricka)

tills det skar sig litet, då var ölosten färdig, och man lyfte av grytan. Äts särskilt av barnsängskvinnor.

2) ölsupa (dröksvälcy, drötsvälcy,
dröförsvälcy; yngre benämning: öhsüpa)

Man kokar upp dricka och vatten. Mjölken kokar man för sig, och

i den häller man en avredning av grädde och mjöl. Den uppkokta

mjölken med avredningen hälls i det uppkokta drickat; det kokas

ihop. En nypa salt tillsättes. Då vällingen nu var färdig, bröt

man hårt bröd (häftbrö, skäpkäkr) i den och

stekte strömming på glöden och åt till vällingen "o dom at o

bét da kringsst dom vån" (= om åt och
bet det förtante om hane) - Man gick ofta till

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ

HLS.

Frgl. 1

barnsängskvinna med ölsupa.

Kärngrädde (*fä'n f l ö t o r*) äts som den var.

Rätter, tillverkade av mjölk eller grädde med tillsats av mjöl:

1) flötgröt (*f l ö t g r ö t*) Man kokar flöter och vispar i kornmjöl, tills det blir en gröt. Flötgröt synes ej vara så vanlig

här. I en gård kokade man förr flötgröt var gång en ko kalvade, för att man skulle få lycka med kon. Fick man inte flötgröt, så

skulle man åtminstone ha flöttråg (*f l ö t r ä g*) (= ett någon dag förut nysilat tråg med mjölk, som man ej skummat grädden

av) Tråget sattes försiktigt mitt på matbordet, så att grädden ^{de} låg ^{krar} och sedan åt hela familjen med träskedar (*t r ä s k e d a r*) på en gång ur tråget.

2) klimpvälling (*k l y m p v ä l l i n g*) Mjölk hälldes i en gryta, och medan mjölken kokade upp, gjorde man en deg av mjölk och kornmjöl (numera vetemjöl). Degen saltades och sockrades en smula.

Man tog deg i en sked, så tog man en annan sked och makade med denna ner klimpar (*k l y m p a r*) av degen i mjölken. Blev väl- lingen inte tjock nog, tillsattes en avredning av mjöl och mjölk.

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ

HLS.

Frgl. 1

Äts rätt vanligt som middagsmat, ej vid särskilda tillfällen.

Ostkaka, sötost och färskost förekom som förning vid begravning och bröllop. Pank förekom bland slättermaten, eller bomaten (löstmat_n, bōmat_n) som bojäntan medförde hem till husbondfolket vid slättern och då hon flyttade hem på hösten.

III. Mjölakens förvaring. Gräddbildningen.

Mjölken förvarades olika allt efter årstiden. Hemma vid gården

[förvara
des mjöcken]

förvarades mjölken i källaren om sommaren, och om vintern där den inte frös ("där ha ut fäsa") allt efter som dom hade rum till.

mjök-

Trågen förvarades i ett mjölkskåp (mjölkskåp, -r, n.) Inuti

detta fanns det pinnar, som "döm stälts mjölktröga på"

I fäbodarna förvarades mjölken i "båa", det var en sorts källare under bostugan. "båa" var inredd med en mjölkstega

[mjölk-
stega]

(mjölkstega, m.) som kunde vara av olika typer. Ibland

bestod mjölkstegen av två fristående stolpar, från vilka pinnar gingo ut åt två håll. Det kunde vara ända upp till tio pinnar i höjd. Stolparna skulle stå jämt så långt ifrån varandra, att

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ

HLS.

Frgl. 1

mjolktrågen bekvämt vilade på båda stolparnas pinnar. Trågen sättes nämligen mellan stolparna på de utskjutande pinnarna. Efter som det satt pinnar åt två håll, på båda sidor om stolpen, kunde trågen i denna mjölkstege sättas i två rader. - Ibland satt det pinnar bara på stolparnas ena sida, då satt mjölkstegen vanligen fast i en vägg.

En annan form av mjölkstege bestod av fyra fristående stolpar, som vora ställda så, att de bildade en rektangel, vars långsida mätte ungefär två meter. Längs efter långsidorna löpte stänger, vanligtvis endast två i höjd, och tvärs över dessa stänger ställdes mjölktrågen.

I "boa" förvarades även annan mat, dock ej ost, i mjölkskåpet däremot förvarades endast mjölk. Genom att strö granris (*gränris*) och enris (*enris*) på golvet i "boa", höll man luften frisk.

Det kärl, som användes vid mjölkningen, kallades mjölkstava eller stava (*obest. f. sy. mjölkstäv, ost. f. pl. -stäv, best. f. sy. mjölkstäv, ost. f. pl. mjölkstäv, f.*)

[om mjölkstavan] (här är o s s fult, s s h gänt ti'a (=hm är så full så det går inte i) (heme)
ett laggkärl)

Stavan var gjord av trä. En lagg var högre än de övriga och bildade handtag. Nedtill och upptill löpte runt stavan smala träband, gjorda av enbuskar. Själva stavan gjordes av gran, eller en, som var ännu finare. Stavorna voro oftast blåmålade utanpå, voro de målade inuti "vår sm vitmåla"

Vid mjölkens uppsilning användes en mjölkstil (mjölkstil)
Uppsilningen tillgick så, att "en lå en sil spo trög
o sila mjölk i trög" tills det blev fullt. För ~~längre~~ länge sedan var silen helt och hållet av plåt, och i botten (botten) av silen var det små runda hål, ungefär som på en ströburk, i stället för silduk, som numera användes. Silen hade endast ett handtag av plåt, numera har den två handtag, men på silens andra sida fanns en utskjutande plåtbit, så att silen kunde ligga på tvären över tråget (kraft svar trög)

De kärl, i vilka mjöken silades upp kallades mjölktråg. (obut. f. sy. och pl. = mjölktrög, hel. f. sy. = -trög, hel. f. pl. = trög)
Trågen voro av samma konstruktion, de som användes i fäbodarna

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ

HLS.

Frgl. 1

(tāan) och hemma. Trågens storlek varierade något, i allmänhet mätte de ungefär 65x25 cm. och voro ung. 10 cm. i höjd.

De voro urholkade av trä med flat botten. Mestadels voro de gjorda av al. (ta ádr) [mjölk-trågen]

Att skumma mjölken kallades att ränna (rāna) ("za zet stā o rān nēr mīstka le e āmrr")

Det fanns även ett uttryck: "ta ner mjölka" ("tā nēr mīstka le e āstāmrr") (=så mycket mjölk, som man kunde göra en ost av) Att "ta ner mjölka" betydde detsamma som ränna, ty osten gjordes av skummjölk. Att "ränn ner mjölka" tillgick så, att man höll tråget under armen och lutade det över ett ämbar. Med den lediga handen höll man en visp för ena hörnet av tråget, och mjölken fick rinna genom vispen.

"man flötto stānrr koar i trēgr baksm vispon" Mjölken hälldes i mjölkämbar (obest. f. sg. och pl. = āmrr, test. f. sg. = āmrr, test. f. pl. = āmra n.) (mīstka āmrr n.) Grädden hälldes ned i en flötbytta (flötbytta f.) "flöttrizon i trēgr strök en nēr i hōnrr ma flöttn, o sr strök en nēr átt hōp ta flötbytta"

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ

HLS.

Frgl. 1

När man skulle "kvätr Pröga", hettade man vatten i en stor gryta. Man tvättade trägen i flera vatten, det hetaste man kunde ha, och gned dem med en tvaga av granris (obest. f. sg. kvätr, pl. kvättr, best. f. sg. kväga, pl. kvägrn, n. "fins r na kvättr") "kvägrn" voro ibland med, ibland utan barr, allt eftersom de hunnit torka.

"flötkväter künr en fa ha enlag tel"

[för att få dem rena]

Man kokade enris och vatten i en gryta, och så tvättade man kär-len med den heta enlagen. Man kunde också hälla kallvatten och enris direkt i byttan, och så tog man en het tegelsten och "la spi, so ha rüssm kaka". - Ibland hade man enlag åt mjölkträgen också.

obs

Efter tvättningen torkades trägen ur med en trasa och ställdes upp (mot en vägg, det ena träget lutat mot det andra, så att endast ett tråg stod direkt mot väggen. Alla trägen ställdes med bottnarna utåt.

IV. Beredningen av smör.

Smör kallas blott smör (smör, -r, n. "va ha da vöftr")

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
 Birgit Wadin 1938. BERGSJÖ
 HLS.
 Frgl. 1

ss iläkt, smör, häft o vedrrvårdrt")
Det kärlet, som man kärnade i, kallades kärna. (Häna f. "ha
ha ristna. Häna härr, ss ha ä da ss gräst.
ve set da härr valn ti'a, ss ha fa bön ti." (bulna i))

Med kärna menades hela redskapet. Kärnan var ett laggekärl, gjort av trästavar. Den varierade i storlek, vanligtvis mätte den 75 cm i höjd och 20 cm. i genomsärning. En av laggarna var längre än de övriga och bildade handtag. På mycket stora kärnor kunde det vara två handtag, ett mindre på den ena sidan, ett större på den andra. Kärnstaven, som kallades törel (töröl-n) äv.

[Beskr. Foto s. 30]

stöt (stöt-n) bestod av en stör, och den skulle vara så lång, att när den stod i kärnan, skulle man gott få rum med två händer omkring den del av stören, som stäck upp. I nedre ändan av stören var ett kors, som var fäst så, att stören gick rätt igenom det, och på undersidan var stören, eller staven, kluven med ett eller flera snitt och träkilar fastpluggade i snitten, så att korset skulle sitta ordentligt fast. I var och en av korsets fyra armar var det ibland ett hål. Hela kärntöreln var av trä. Korset fick

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ
HLS.
Frgl. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1935. BERGSJÖ
HÄLS.
Frgl. 1

ej fylla hela kärnan, så att det trängde, utan det skulle löpa lätt inuti kärnan. Det fanns ej något hål i kärnan. Omkring kärnan löpte träband, ett par nedtill och ett par upp till. Var det stora kärnor, kunde det sitta ett mittpå också. Kärnorna voro ibland målade utanpå i olika färger, ibland omålade. Inuti voro de alltid omålade.

Gran användes till både kärna och törel, "ha fek ant
 värrs ta na änr an ta grän e, fo da
 tag gräda smäk o ha vaft eläkt smör"

Det fanns en annan, yngre modell av kärna, som kallades kaggkärna (kaggfäna) som "säg ut som en tåga."

Genom kaggen gick en axel, och i ena kortändan av kaggen satt en vev. Kaggen vilade på en särskild ställning, och med veven drog man kaggen runt, runt, så att grädden inuti skakades ihop till smör. Det fanns ett litet fönster på kaggen, så att man kunde se, när smöret var färdigt.

[Beskr.]

I "boan" brukade man stå ute och kärna, om man inte hade någon särskild stökstuga (naa sä fista stökstuga)

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
 Birgit Wadin 1938. BERGSJÖ
 HLS.
 Frgl. 1

(= obebodd bostuga i närheten , som man kunde låna till "stök-
stuge". I denna förvarades kittlar m.m.) Hemma kärnade man i kö-
ket.

Kärningen kunde misslyckas ibland. Använde man grädde av kor,
som snart skulle kalva, var det svårt att få smör. Var det socker
i grädden, då var det omöjligt. Om kärningen misslyckades utan
rimlig anledning, då hade korna gått någon vitterväg ("köma tu
nan vifrrvåg") Ibland kunde korna komma hem, och det
inte fanns någon mjölk i dem, då hade mjölkharen varit framme.
För att få tur med kärningen släppte man ner ett silvermynt i
kärnan, en tolvskilling eller en krona. Förr i tiden gjorde dom
kors (k₈l) och krumelurer under botten (b₈l₂) på kärnen, för
att man inte skulle kunna förtrolla dem. Om grädden var kall på
vintern, måste den stå inne ett tag och värmas, innan man kunde
kärna, men blir grädden för varm, då blir smöret så löst, så "ha
b₈l₂ r₂a m₂'s" (= ingen reda med det)

[= 2?]

Det regelbundna ljudet av takten vid kärnandet kallas kärn-
ljud (f₂ä₂u) Den som är ovan att kärna kan inte få upp

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ

HLS.

Frgl. 1

något riktigt kärnljud. ("ho kån da'nt. fá sp na
ffænziú hal, stinfa e")

När det börjar synas på grädden, att det ska bli smör, då
säger man att det blir grom ("ha hól pá o bte gróm",
"ha hól pá o grómrs") Innan det blir grom,
kallas grädden kärnflöter (ffænfflöter), och den åt man som
den var, ibland med socker på. "föt i vála (=föu i världen) fek
en in sör i la má e, en fek bá en skälpkaktit
fél, sm en vıla. sm en tóg en kaktit i la má, s
háfa en na smót o." (=blev man ij hungzig genast.) *Esä uthärdade man
en smula, en tid, också*

Av kärnmjolk och kornmjöl kokade man ibland gröt. Av sur kärn-
mjolk bereddades färskost (fätköst) (se sid.6). Men mestadels
fick korna dricka upp kärnmjölken.

Efter kärnandet tog man upp smöret ur kärnmjölken och lade det
i en bytta. Sedan arbetade man ur kärnmjölken. Att arbeta smöret
kallades att "trö" (ftrö) det. Kärnmjölken hällde man i karvattämbaret
(kärvatämra n) (= hink, som man hade matrester i, vilka
man skulle ge åt kreaturen.) Därefter slog man friskt vatten på

smöret och sköljde det flera gånger, tills vattnet var klart. Efter

[smöret] sköljningen "trödde" man åter smöret. Sedan ska det saltas ("sån ska ha saltas"), och när det stått några timmar arbetar man om det ("trö'n sm &") för att få det hållbarare. - Man använde även smörtråg (smörtråg) att arbeta smöret i. Bruket att "trö" smöret i bytta är emellertid äldre. Smörträget

[smöret i haget] ställde man på lut, medan man kavlade smöret med en tråkavel, och allt efter som man kavlade, rann mjölken av genom en "tyta" (tyta) (= pip ungefär som på en tillbringare eller gräddsnäcka)

Om det kom någon på besök, när man nyss kärnat, hände det att vederbörande fick en färskgås (fätkgås) (=brödbit med en färsk smörklick på.)

Det arbetade och saltade smöret packades i laggade byttor (tyttor) av gran och en. ("ta gran o en")

Smöret transporterades från fäbodarna hem till gården, då man gjorde "bofärd" (bofärd) sådan "bofärd" gjordes två gånger på sommaren, första gången till slåttern och sedan en gång något senare. Vid dessa tillfällen hade man smör med sig hem i

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ
HLS.
Frgl. 1

byttor, likaså när man boförde hem (boförde hem) i mitten eller början av september.

Vid högtidliga tillfällen som bröllop och begravning använde man för smörets uppläggning en trätallrik, på vilken en pinne stod rätt upp i mitten. Smörstycket trycktes fast omkring pinnen.

Smör, som man behövde på färder förvarades i en smörask (smörask) Denna var oval och gjord av trä. Omkring botten satt ett "veck" (vek) (=en böjlig träskiva). Ett trälock sattes utanpå asken.

Smör exporterades till städerna, ibland ända till Stockholm. Man körde med hästar i foror. (färer)

V. Beredningen av ost.

Ost (ost) kallas blott ost. Benämningen ost användes även om mjuka, ej formade ostslag, t.ex. rörost, (röröst) sötost, (sötöst) färskost, (fäskost) ölost (ölost) (Beträffande tillredning av dessa ostslag, se sid.5-7.)

obs.

De formade ostar, som tillverkades voro :

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin 1938. BERGSJÖ
HLS.
Fig. 1

1) ost av kärnmj^olk, tillsatt med en mindre del rännmj^olk. Kallades kärnmj^olksost. (k^or^on^om^olks^ost)

2) ost av getmj^olk, getmj^olksost. (g^oe^ot^om^olks^ost, g^oe^ot^oost) Ost av enbart getmj^olk tillverkades emellertid sällan, men det var vanligt, att man blandade litet getmj^olk i rännmj^olken, då man gjorde vanlig ost "o da tog ha smak ta g^oe^ot^om^olka"

3) ost av rännmj^olk, kallades mestadels endast ost, ibland "bonn-ost". (b^on^on^oost) Var den mycket lagrad kallades den "gamelost". Ost av rännmj^olk var den ost, som vanligen tillverkades.

(g^oa^om^ol^oost)

Beredningen av ostlöpe, (ostl^op^or) vanl. sade man endast "l^op^or", tillgick på följande sätt: När man hade slaktat en

[kalv-magen]

kalv, gjorde man ren kalvmagen (k^ol^ov^om^oä^ogan) och lade den i saltlake ("h^ov^or^o h^on^o te s^ott^ol^oä^oka") Då den var riktigt salt ("r^oe^ok^ot^ot^o s^ott") tog man upp den och körde en sticka igenom den

[kalv-magen]

("h^os^ot^or^o e^osk^ott^oa i^os^on^om") och så sattes den upp innanför ö^oll^oa (= stockar, som murkåpan vilade på) (obst. f. sg. ö^oll^oa, but. f. sg. ö^oll^oa, but. f. pl. ö^oll^oer^on) Innan på "ö^oll^oa" satt spikar, och på dessa hängde bland annat kalv-

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ
HLS.
Frgl. 1

[ispisen] magarna, och där hängde dom "kas dom vaft so för, so
skalv- dom va som e hån".

[magarna] Kalvmägen kallades käsmage (käsmağa m.) ("dom tradr
käsmağar pa köfknin inapå öglta dar
i inråån").

När man behövde löpe, lade man ned
de torkade käsmagarna i vatten, så att löpen drog ur, "da väft
r löpr". Om inte löpen blev tillräckligt stark, lade man ned
hela käsmagen i ostämnet (=mjölken till en ost). Käsmagen torkades
om och användes vid flera tillfällen.

Vid ostberedningen värmdes man rännmjölken i en kopparkittel
(otut. f. sq. köparfjällo, test. f. sq. - fjälroln, test. f. fl. - fjälolan)
större eller mindre alltefter mjölktillgången. och den skulle
skuras med sand mellan var användning. I fäboden (båån) hade man
en eldstad utomhus, gjord av stenar, som kallades pysen, (pýsæn,
pl. pýsar) där man värmdes mjölken. Man hällde i löpe ("en hån
löpr spi mäska") och tog en "töra" (törro) (=visp,
gjord av en talltopp) och rörde om med. Sedan skulle det stå, tills
osten sjönk till botten, och när den var riktigt nedsjunken (härsejke)

[mjölken
med löpe
i]

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ
HLS.
Frgl. 1

var den färdig (fä_xri) att ta upp och lägga i ostkaret (öst_x-kär_x-r,n). Man körde ner ("f_xågggner") båda armarna i ostmassan och klämde ihop osten ("k_xlämnshöpöstn") med händerna emot "f_xäda" (=sidan på kitteln) Man lade osten direkt i ostkaret

och klämde ned den där med händerna. Ostkaret stod i ett osttråg.

(öst_xrög-r,n) "öst_xrög" såg ut som ett mjölktråg

(se sid. 11-12) I ostkarets botten var det små hål, genom vilka vasslan rann ut, ned i ostträget. När osten legat en stund i ostkaret, skulle den vändas. Man vände den i hand så att osten lade

sig på armen, sedan lade man tillbaka den i ostkaret med den sida ner, som förut legat uppåt, ("m_xeänsfianer") och så klämde man igen. Två, tre gånger kunde man få vända osten. Detta

gjorde man för att få fin fason på osten och för att få ur vasslan. ("f_xäursmösö") Efter ungefär ett halvt dygn skulle man slå upp osten. ("l_xäutdastäoläsöpöstn [ukaret])

Detta tillgick så, att man ~~vände~~ lade osten på ostkarsbotten, ("öst_xkärbötn") som stod i ostträget, och nu rann ytterligare "m_xösö" ur osten ned i träget genom hålen i ostkarsbotten.

Efter ett par timmar vändes osten, och sedan fick den ligga, tills det bildats en tunn hinna utanpå den ("tes han vaft fina")

Ibland var botten lös i ostkaret. Stundom fanns även utskärningar i botten jämte hålen för vasslans avrinnande.

När osten blev skinnad, gned man i den med salt. (salt) Ostarna lades därpå ned i en osttina (östina) och man saltade ovanpå dem. Osttinan var ett ovalt trälaggkärl med lock på, som det kunde rymmas ända till femton ostar i. I "östina" fick osten

[osten]

ligga ("om den kunde låt bli oät sp en" tes ha vaft gämräst)

En del torkade osten innan den saltades ner "or han vaft hæt som e ligrör". Sedan

[osten]

lades den ned i kallvatten tills den mjuknade upp, ("tes han mjukna sp") varpå den gnedes in med salt och lades ned i osttinan.

före saltningen)

När man i fäbodarna torkade osten, använde man sig av särskilda ostbräden, (östbräa) som voro anbragta på bostugans vind

[Bostug]

(böstuöstn) På stugans kortända fanns en glugg alldeles

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ

HLS.

Frgl. 1

inunder "röste" (röst_xst_x) (=brytningen på taket. Om man sade om en gård, att den var "ft_xäkr_xöst_xta", så betydde det att dess mycket) tak bildade (trubbig vinkel) Nedanför gluggen under "röst_xst_x" på "b_xöst_xu_xb_xöst_xu_x" var ostbrädet anbragt. Det vilade på pinnar, som sköt ut från väggen. På detta bräde lades ostarna på tork. När de torkat litet, reste man upp dem på ända mot väggen, och när de voro riktigt torkade, lades de i vatten och saltades så som ovan beskrivits.

När man tog upp osten ur vasslan tog man med händerna en kluns och "k_xf_xam_xnr_x ür_x m_xö_xs_xö. h_xe v_xa_xf_xt ö_xst_xm_xü_xs h_xe"
 ("ky_xff_xr_x nr_x sm_x ö_xst_xm_xü_xs_x?")

VI. Beredning av messmör.

Beredningen av messmör (m_xö_xs_xm_xö_xr_x-ö) tillgick på följande sätt:

När man tagit upp osten ur vasslan, kokade man "m_xö_xs_xö" under omrörning då och då med "sönning_xsl_xeva" (sön_xing_xsl_xeva) tills det blev som en "ff_xö_xkan_x v_xäl_xing_x", som kallas sönning. ← s. 25 sönning

Medan vasslans konsistens ännu var tunnare och den alltså ännu ej

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
 Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ
 HLS.
 Frgl. 1

tjocknat till sönning, kallas den "fönmsr"

Sönningen fick stå i kitteln, tills den var kall. Sedan slogs "sönzga" i en bytta. Var gång man gjorde ost, kokade man ihop "miso" till sönning och slog i sönningsbyttan, (sönzsga) i fäbodarna som (förvarades i stökstugan (stökstuga) (se sid. 16.) eller "boa" (boa) (se sid. 9.) Sönningsbyttan var ett laggekärl med två längre stavar. Den såg ut som en smörbytta. Så höll man på och kokade undan för undan, tills man hade tillräckligt med "sönngör". da leta en stå o tär messmör.

Om "vitmösse" (vitmös) se sid. 6.

Man slog alla sönningarna i en kittel, och så hade man en lång slev, messmörssleven (messmörssleva) att röra med. När man kokade messmör i fäbodarna, samlades hela vallaget (vallaget) (= alla bojäntor på vällen) hos den bojäntan, som hade messmörskokningen, och så turades man om att röra, ty det skulle röras ständigt. I "boan" kokades messmörret på pysen (pysen) (= eldstad utomhus) eller inne i bostugan (bostuga) För att avprova

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ
HLS.
Frgl. 1

tjockleken tog man upp *"mössmö{llëva"*, som var betydligt större än *"sönig{llëva"*, ur ~~grytan~~ kitteln (*ffäl{eln}*) och med en sked drog man ett streck över baksidan av sleven. Om rännan, som bildades, där man dragit med skeden, inte gick igen, då var messmöret färdigt. Så smakade man ibland genom att slicka på skeden, (*fia*), som användes till att pröva tjockleken med, ej sleven, ty den var så olämpligt stor. Även hemfolk (*hemfolk*) (= folk hemifrån byn) bjöds att slicka på skeden. "o ha va sr hët, sr en künr da brän sp lläpra (=mun) på se".

[Då man slickade på messmörret] Då messmöret var färdigt (*da ha va fä{rt}*) skulle man försiktigt ta kitteln av elden (*tä{ffäl{eln} ta él{n}*) och ta därifrån sleven (*tä{dä{a} llëva*) och bära kitteln på ett ställe, där den kunde stå orörlig. Där skulle messmöret stå, tills det blev kallt (*tes ha va{ft} kallt*). Undertiden bildades ovanpå messmöret en messmörsskorpa (*mössmö{skö{pa}*, *sk*). Så skulle man *"flüt{tä} mössmö{skö{pa}"* (d.v.s. man förde en sked under skorpan och tog försiktigt bort den) "o hävr hä{t} kee än{täl". Sedan skulle messmöret mängtas (*mängt{rs}*) (= arbetas)

[Då man slickade på messmörret] obs..

[Då det svalnade] [sk-sk]

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin 1938. BERGSJÖ

HLS.

Frgl. 1

[Man mångfald
messmör]

Ä kitteln, "som räk käl sä, at en tråd e skora
kör, o en kåg at bökru o fsvka på"

obs.

tills det var riktigt smidigt och fint. Det färdiga messmör ("da
färs mäsör") lade man i byttor (byttor) eller
i messmörsfjärningen (messmörsfjädring)

Ibland misslyckades beredningen av messmör, så att hela mas-
san var som en sandklump (sänkflymp) Detta kallades sand-

[Då mes-
smör e blev
sandigt]

messmör (sänmsör) "da raka en tråd på o kök smör"
Man fick ta ur alltihop/ur kitteln ("fa ut alltihop")

[i kitteln]

Sedan lade man dit sandklumparna och smälte dem på nytt ("smälte
sp ta nyrst") tillsammans med en sönning.

[Man sand
smör]

Mesost förfärdigades ej här.

Rätter, tillagade av messmör:

[Bokserien]

1) rörmessmör (rörmösör) Då "mösö" hade kokat ihop,
så att den var ganska tjock men ännu ej hunnit bli sönning, gjor-
des en smältning av rågmjöl och mjölk ("rålos e smältning
ta rågmjöl o mjölk") så att det blev som en gröt. och
det kallas för rörmessmör. Om man händelsevis hade kärnflöter

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadlin 1938. BERGSJÖ
HLS.

Frgl. 1

("sm en hita på o hads hänflöter") tog man rörmessmör
 i en sked och doppade i kärnflöter ("o döpa he hänflöter")

Obs.

"he va göt he" Det som eventuellt blev över av rör-
 messmör kunde man skära i tjocka skivor och lägga på smörgåsen.

2) messmörsvälling (mösmörvälling, a, f) Man smälte upp messmörret
 i vatten eller mjölk och gjorde en smältning av mjöl och mjölk
 och rörde i.

3) messmörsdopp (mösmörsdöpp, n.)

a) Man hade litet mjölk i en stekpanna och lät några skedar mes-
 smör smälta däri, och det doppade man varm potatis i ("he döpa
 en värmpörr he") Ju tjockare messmörsdoppet var, ju
 mer fastnade det på potatisbiten (pörrbiten) = Alla doppade
 i samma panna.

[messmörret]

b) Då man hade stekt fläsk, smälte man messmör i flottet (flöte)
 och doppade potatis i.

4) kams el. ~~mindre~~ ~~vanligt~~ messmörskams (kams, mösmörskam
kams, m) Man lade messmörsskorpan (mösmörskörpa) i mjölk och
 rörde (röre) och tillsatte mjöl ("höv dit möl") så att

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
 Birgit Wadin 1938. BERGSJÖ
 HLS.
 Frgl. 1

det blev som en deg med små skorpbitar i. Med handen tog man en kluns av degen och bakade ut den till runda kakor. Dessa skulle läggas ned i "tunnmösse" (*tunnmösse*) (se sid. 24-25) och kokas tills de flöto upp ("*kåks tes dem flöt upp*") Då tog man upp dem och lade dem efter kanterna på ett tråg, (*kråg*) där de fingo ligga tills de kallnat.

Kams hörde till bomaten, (*tomaten*) som skulle medföras hem till husbondfolket vid slåttern, och då man boförde hem ("*na dem toföls hem*") på hösten.

(Lennarstämman)
 Meddelare: Karin Stark, född i Kille by, Bergsjö socken, d. 26 juli 1874

Upptecknat av Birgit Wadin,
 Lögen, sommaren 1938.

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
 Birgit Wadin. 1935. BERGSJÖ
 HÄLS.
 Frgl. 1



Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ

HÄLS.

Frgl. 1

Film nr 1786

Foto: B. Wadin. 1938.

Föremålen fr. vänster: töra, 2 mjölktråg, kärntörel, kärna.
Tillhöra Aug. Thunstedt, Högen, Bergsjö.

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ
HÄLS.

Frgl. 1



Film nr 1785

Foto: B.Wadin.1938.

Föremålen fr. vänster: tjockmjölksflaska med ytterlocket på, ostkar, mjolktråg, tjockmjölksflaska med ytterlocket borta och det inre locket upplyftat. Framför ostkaret en smörask.
Tillhöra B. Wadin, Högen, Bergsjö.

Landsmålsarkivet Uppsala 11935

Birgit Wadin. 1935. BERGSJÖ

HÄLS.

Frgl. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 11935
Birgit Wadin. 1938. BERGSJÖ

HLS.

Frgl. 1