

12305

ÖSTERGÖTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Ulrika o.V.Harg

14/1 1939

Karlsson, Axel, 1939

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

51 bl.4:o  
inkl. 10 fotogr.

12305

Exc. OSD

Granskat, febr. 1939

Per Angermade

Östergötland

Ulrika o. V. Harg

S: 5

Landsmålsarkivets frågelista

Mjölkhusköllning

I. Olika slag av mjölk.

Mjolk. Annan benämning finnes icke.

Under senare tiden har endast kommjölk förekommit. Tidigare tiden ha även gettes köllats, men därom kan nu inga utförliga uppgifter utvännas. Vid Kåneberg i Ulrika hölls gettes omkring år 1885, men hurvida man där använde mjölken till människoföda har jag ej fått veta om. På år emellertid förbigåt.

Ved år 1890 ha knappast funnits några gettes i trakten. På ett och annat ställe brukade man dock hålla en ensam bock långt senare. En rådan hölls vid Gt. Montkull, V. Harg omkring 1910 och vid Kulla, Färna Harg 1918. Bocken skulle bringa tur åt kreatursvården.

ingen på något sätt, men därom har jag  
dock ej kunnat erhålla några närmare upp-  
gifter.

<sup>beräknade</sup>  
Mjölk använde en at jura för  
sväl sam nu. När en skulle krite  
mura to en häst mjölk, för om en va  
tungen te a ta vatten, så krite mura  
a sy sa förskräckt, om en jeck imot  
dem. Att en hällde bort mjölk va  
nog inte vanligt. En hadde nog inte sa  
gott om-et hållet. Då skulle va om en jeck  
nan rut sleek stænes a en inte hadde  
nata jut te a jet at. Detta ~~så~~ söker man  
emellertid att undvika, churu det vid mindre  
ställen kan hända någon gång. Vana nõt-  
kreatur dricka undant undantagsvis mjölk och  
om man då verken har livkalvar eller vinn,

rä har man undant hännen att ge mjölken  
 åt, och åt dem går det inte åt så mycket.

Vid sådana tillfällen brukar man stundom  
 lämna skummjölken till någon granne, som  
 kan använda den till kreatursföda. för då  
ä i alle fall synn te a its bott na"

Detta gäller skogsbyggdens småtällen, där  
 ingen leverans till mejerier förekommer. Det  
 är inga stora mjölmängder det i sådana  
 fall gäller, kanske inte ens ett par liter  
 om dagen, men man vill ändå inte förtöra  
 det man har. Oavstämde gäller nuva-  
 rande förhållanden, men förhållandet var  
 det samma på 1880-talet och då i större ut-  
 sträckning än nu.

Ramjolk. Or densamma göres ramjölks-  
pannkake, som nedan närmare beskrives.

'Spensvarm mjölk', papprot mjölk.

Yörkild benämning för nymjöskad, spensvarm, ämna med fräse belagd mjölk finnes ej. Yrnäbarnen skulle vanligen ha sirsup, d. v. s. de skulle ha av den tjumma nymjöskade mjölken. Ett kvinnorna gått och trakterat gårdens folk med mjölk har ej förekommit. Vid bröllop och begravningar brukade man gå med mjölk som förning dagarna före begravningen eller bröllopet, men någon särskild traktering vid själva högtiden förekom ej. Vid en begravning i Berggrätter under Fagerstulls Norrgård i Gammalkills socken år 1913 fick man som förning från Fällsbergs och Yrlebo gårdar sammantaget fem kannor mjölk och två liter grädde. Gotmjölk är egentligen ett ovist be-

grepp i ortens mål. Därmed menas egent-  
ligen nymjölkad mjölk, men söt förekommer  
oftast i adjektivattributets ställning. "Ja  
far lov te a ta sote mjölka, om väl-  
lingen ska bli bra". Därmed förekommer  
ordet sammansatt i sötmjölksost, ost av  
skummad mjölk.

Skummad mjölk, skummjolk. Separerad  
mjölk, separermjolk (ett ungdomligt ord  
som försvinner samtidigt som mjölkbe-  
rarna till mejerier ska bli vanliga).

Uppkokning av mjölk förekom för  
i mycket större utsträckning än nu. Varför  
man kokte mjölk är svårt att säga.  
Det var närmast för att rå skulle vara.  
I varje fall var det inte för att döda  
bakterier som nu. Kinnan, som bildades

på den kokta mjölken, kallades snäppe.

6

För grädden har icke funnits annan benämning. Den tjockaste grädden, som skummades först, kallades fot-skum; den tunnare grädden, som skummades till sist, kallades ätterskum. Ordet 'fil' förekommer endast i filebunke (sur mjölk).

För mager mjölk är ortens beteckning skrin. "Mjölk är skrin. Ho mjölket skrin mjölk". För mjölk, som skummas och därför är mager, brukas uttrycken bla och pinad.

Om mjölk, som tommatid i stark värme samnat fast, säger man att den stöt-löpnet. Försligt talar man om blaset (kott ä-gud) mjölk, mjölk som är sur men som är nu i läpnet. Gur mjölk, filebunke, har

Landsmålsarkivet Uppsala 12305  
A. Karlsson. 1939. ULRIKA, V. HARG  
ÖGL.

Fagl. 1

redan bildat ostämne och användes till  
människoföda. Myölk, som är nära sur, löpna  
lätt, om den användes vid kokning. Då  
sät den sig.

Fästmjölk eller dämed jämförligt her  
icke förekommit.

II Maträtter med mjölk som beståndsdel.

Ostkummed mjölk kunde stundom för-  
tåras ouppkokt även av vuxna personer.

"Da brukede en byrte sønnet brøsjovet  
a lægge bita på tallriken. a sig på  
mjølk. Læn at en et mæ se. Brødet  
och mjølken blandades først på tallrikarna  
strättningar kallades mjølk a brø och  
anvendes når man ej hadde annen mat  
tillagad.

Når en at grot a mjølk, sa

Landsmålsarkivet Uppsala 12305  
A. Karlsson. 1939. ULRIKA, V. HARG

ÖGL.  
Frgl. 1



8

brukte en koke grøten på kvällen &  
da brukede en åte grøten varmet & ha  
mjølka kall. Om då vart natt ovet &  
grøten, sa brukte en åte ~~åte~~ kaller  
på motan åtterat, & da brukte en  
koke opp mjølka. Men iblaam kunne en  
steke opp grøten i frærkeflet (långt 8-12)  
å da åt en en utan mjølk.

Det var vassgrøten, den traditionella  
knällgrøten, kokt av rågmjøl och vatten,  
som åts på detta sätt. Ett furrin mjølk  
medförs på fädes eller använts kemma ha  
ej förekommit.

Ett vassrätter beretts av mjölken, sådan  
den silats upp i det käril där den förvassades,  
förekom icke med undantag för filebanke.  
Då silade man upp mjölken i ett käril av

lämplig storlek. Där lät man mjölken stå  
tills den surnat. Då rödde man ihop grädden  
och mjölken, och så rättes kärlet fram på  
bordet. Ibland kunde man ösa den rusa mjöl-  
ken i något mindre kärl, innan den rättes  
fram på bordet. Förskild benämning för  
mjölk, som av någon anledning fått stå så  
länge att den blivit oätlig, finnes ej.

Loppannkake och ostkake gjordes av  
mjölk, som tillrats med löpe. I pannkakan  
röddes löpet i smeten först sedan övriga in-  
gredienser (mjöl och w. ägg) rörts i smeten.

Smeten skulle vara kall, så att den inte löp-  
nade förrän den kom i ugnsoärmen. Smeten  
behövde inte vara så tjock som om man  
bakade utan löpe.

Då ostkake gjordes, röddes mjölet

i mjölken, som på förhand uppvärmts. Löpet 10  
lades i och mjölken fick löpna alldeles som  
vid ostberedning. Ostmassan togs upp och  
rättes för bakning in i ugnen. När all vatt-  
ten kokat bort, rörde man i ägg, rockes,  
grädde och kryddor, varefter kakor åter  
rättes in i ugnen för att få färg. Ostkaka  
var helgdagsmat, som endast förekom  
vid högtidliga tillfällen. Löppampkaka  
var däremot vardagsrätt.

Förutom ovanstående har i äldre  
tider förekommit ett slags ost, klärorst,  
som mycket användes då man skulle ut-  
rusta med maträck. Om ovanligt löpe använ-  
des till denna ost är ovisst eller om man  
fick mjölken att löpna med sur mjölk, kärn-  
mjölk eller på annat sätt. I varje fall fick

orten icke torra utan den skars i skivor, då  
den var halvtorr och stektes i floss. Skivorna  
na lades så mellan bröckbitarna.

Av råmjörka gjordes råmjörkpannkake.  
"Te råmjörkpannkaka kunne en  
ta ju mal, men da va en tougen te a  
blanne ihop allt på en gång. Om da va  
varmt i väst. kunne en inte ha di første  
maha stænes så länge, for da vatt  
den mjörka blansur. Da va en tougen te  
a ta di første maha a så blanne i lite  
vanli mjörk for annars vatt pannkaka  
for stadi." Med 'mal' menas den mjörk,  
som man mjörkade på en gång.

En del gamla rödde mjöl i råmjörks-  
pannkakan, men varför de så gjorde har jag  
ej kunnat få vishet om. Numera synes

detta vara allmänt översgivet. Jälva tillredningen var enkel. Man blandade mjölken och örte den i kopparbunkar eller andra plattformar, som sedan rattes in i ugnen. Denna pannkakor kunde jämfällat endast bakas vid de tillfällen, då korna kalvat.

Om klärosten (se ovan) bringades att löpna med kärnmjök eller annan sur mjök, koktes mjölken upp, då löpämnet tillattes. Om vanligt löpe användes endast värmdes mjölken.

Att man kokt sur mjök till någon maträtt har ej förekommit.

Den lösa, korniga massan, som bildades vid uppkokningen av vassa, kallades vasslebrunke. Men då brukade man röra i litet kärnmjök eller sur mjök för att

klunkarna skulle avskiljas fullständigare.  
 Vasselmjö<sup>t</sup> bereddades icke genom kokning.  
 Då slog man upp vasslen i en så och skum-  
 made den som vanligt. Benämningarna  
 'm<sup>erost</sup>' och 'merost' förekomma icke numera.  
 Ej heller har jag kunnat få uppgifter om  
 att något dylikt förekommit. Vasselklunka  
 ostade man icke ihop utan den åt man  
 som de voro.

Om dricka och mjölk gjordes plott  
 och drecksvälling. Vid tillredningen av den  
 förra kokte man mjölk och dricka var för  
 sig, varefter de hetta vispades samman.  
 Mjölken skär sig något av ölet, men maten  
 varit dock tunn som välling. Det var sådun-  
 da icke fråga om 'ost' i vanlig mening, e-  
 nem namnet tyder därför. Till denna

maträtt togs ungefär dubbelt så mycket mjölk som dricka.

Till dreckvällingen kokte man upp dricka och vatten i ungefär lika proportioner tillammans med litet risap. Denna välling "reddes a" med mjöl och mjölk, som invispades i den kokande vällingen. I medicinskt syfte eller på rårkilda dagar ha dessa maträtter ej använts.

Rätter av korngräddde ha ej förekommit.  
~~med~~ av mjölk, vetemjöl, smör och rocker koktes smörgrot.

av mjölk och korngrön koktes för korngrönsgröt. Wumera ha korngrönen efterträtt av risgrön, risgrönsgröt.

Gläsvälling koktes av vetemjöl och mjölk.

Gasogavälling koktes av mjölk och gryn av potatistärkelse.

Gubbeknorr, välling kokt av mjölk och avredd med vetumjöl och känmjölk.

Stänkavälling, kokt av mjölk, i vilken en blandning av ägg och vetumjöl itänkts med visp.

Vasselvälling koktes av vassel, korn-gryn och fruktbitar. Den reddes av med litet mjölk och mjöl. Denna välling måste koka länge för korngrynens skull.

Glubbigen användes mjölk, då man åt gröt som redan är nämnt. Gröten östes upp på ett fat, som ställdes på ett alla kunde räkka detamma. Mjölken kallades upp på tallrikarna. Då tog man med skedda direkt i grötfatet och doppade gröten i mjölken.



### III. Mjölkens förvaring; gräddbildningen.

16

Mjölken förvarades olika vid olika gårdar. På en del ställen förvarades mjölken i virthusboden, stundom nedrätt i ett kee med isvattnen. På andra ställen hängdes mjölken ned i källan direkt. Stundom byggde man i så fall ett tibet hus över källan. Ygolvet hade man då en öppning, så att man kunde hänga ned mjölkkyllarna. Runt väggarna i dessa hus hade man hyllor för att ställa mjölk och grädda på. Ty det var under alla förhållanden valore omkring källan än annorstädes.

På vintern behövde man icke ha mjölken i kallt vatten. Då tog man in mjölkkärlen i den mestadels nästan frostfria virthusboden, ty man ville givetvis icke att mjölken skulle frysa.

Vid smärtällna hade man inga rökilda mjötkrus, utan den mätte mjölken även rommar-  
tid förvaras i virsthusboden på något bord, i  
ett skåp eller på en hylla. Yärskilt namn för  
hyllor o. dyg. ha icke förekommit. Smör och  
ost förvarades antingen i virsthusboden eller  
i något skåp i läne i boningshuset.

Hörten som användes vid mjötkningen  
kallades stävät eller bytter. Med detta båda  
benämningar avses samma sak. Det riktänn-  
da ordet var vantigast. Byttorna voro laggade  
av trä och hade på ena sidan ett upptäin-  
de handtag.

Mjölksrikas utseende visas på fotogra-  
fierna på nästa ark. Dessa fotografier, som  
äro tagna vid Ulrika hembyggsmuseum i  
Lilla Ulfsfall, visat samma ritat sedda från



Film nr 1843.



Film nr 1844.

Båda sidorna. På den högra silen är kålet  
helt öppet, på den vänstra är det på under-  
sidan täckt av en jämplåt med urstansade  
hål. Vid silningen lade man uris, fina  
granbovrisar eller kippebovris (lummer) e. dygl.  
i silen, och sila mjölken: se, se ssp.

Y äldre tider förvarades den nyfilade  
mjölken i tråbunkar av det utseende, som  
visas på fotografiet å nästa ark.



Film nr 1845



Film nr 1846

Oven detta fotografi är taget i Embefalls museum. Den största bunken mäter 40 cm. i diameter, men det har dock funnits större bänkar i trakten. Redan i slutet av 1870-talet hade man allmänt övergått till kopparbänkar och fyhese av bleckplåt. De sistnämnda användes, då mjölken förvarades i isvatten eller då den hölls neddränkt i källvatten.

Hörten av trä kallades bunke eller fat.

Landsmålsarkivet Uppsala 12305  
A. Karlsson. 1939. ULRIKA, V. HARG  
ÖGL.

Frgl. 1

X

De fotograferade bunkarna äro troligen av d. 20

Vid rengöringen av dessa käril användes hemgjorda boagor av skelade och kopfbundna mörre granhvitar samt en diktrast. <sup>†</sup> Käriltillmä ~~tt~~ anmärkas att det är minst 60 år sedan dessa träbunkar användts, därför frågan om diskningen ej heller kunnat bli så utförligt utredd.

Förvaring av mjölk eller mjölkprodukter i nedgrävda träbunkor har ej förekommit, men vid en del ställen brukade man gräva upp en liten ~~större~~ grop, där man kunde ställa ned mjölk och smör. Över gropen lades dörrar. Gropen stod mjölkens vatten än ovan jord.

(eller skummet)

Biträffande skumning har jag icke kunnat skaffa fotografi. På nästa ark visas dock en skumstev sålän jag tecknat den <sup>†</sup> Verb för rengöringen dirke.

2

enligt ragermannens be-  
skrivning. På dessa skivar,  
som voro gjorda av plåt, vor  
handtaget böjt över själva  
skoven dels för att man skulle  
kunna föra ned skoven i en ganska lång  
bleckkylare och dels för att man ej så  
lätt skulle spilla ut grädden då man  
förde skopan från det körl, som man skum-  
made på, till det som man tömde grädden  
i. Troligt är, att dessa skivar, som användes  
under 1880-talet, en gång efterträtt redskap  
av trä, men därom har jag ej kunnat er-  
hålla några uppgifter.

Skötken fick bli kvar i det körl,  
där man skummade, tills man skulle an-  
vända den åt skummen eller till något annat.

Grädden örtas aldrig direkt i käman utan först i något annat kärl, där den fick stå och rurna. Att man råkigt tagit vara på den gräddrand, som bildades vid kärlets kanter, har ej förekommit. Vid förvaring i vatten eller i övrigt i kyta bildas ingen sådan rand och i allmänhet <sup>de man</sup> brukar stryka ned randen med fingret för att få med all grädden. Vid användning av träkärl förekom givetvis denna rand i större utsträckning, men användningen av dessa kärl är nu så avlägsen att inga detaljuppgifter därom kunna erhållas.

Den vanliga verbeteckningen för skumningen var i äldre tider toke. "Ja far toke se a toke a mjölkka. Numera har detta verb utsträckt sig till skumme.

# 1V. Bredningen av smör.

23

Smör. Utman beteckning för smör finner g.  
Uttygat järne, stöbjärne, revjärne betecknar  
särskilda redskapet som jävla kotken.



Film nr 1847.

Jävla stakur kallades stak  
eller tygel. Särskilda större som  
mindre kärnor funnas allt  
efter olika behov. På vidstå-  
nde fotografi visas särskilda  
kärnan som tygelns ut-  
vända. Den hvita stakur  
till höger är direkt som stöck  
för tygel och hör icke till  
utrustningen. Dessa kärnor är

en av de större. Den mäter 55 cm. i <sup>höjd</sup> ~~längd~~  
och 20 cm. i diameter. Kärnan är av gran, men  
i många fall användes även lönn, röskott



sälq. Korret i nedre änden av bygget är av  
ark. Den utseende framgår nägorunda tydligt  
av fotot. Ytning av korret finnes ej på den-  
na kärna, men ibundom kunde det dock vara  
fastklat med träkilar. Virke av tall kunde ej  
användas, ty då blev det smakt av tälldirket,  
tyret.

24



Film m 1848



Film m 1848

Under 1880-talet yfsträcktes stötkärnorna av  
kärnor med uov och kors av det utseende, som  
ovanstående fotografi visar. Kärnan är mörkblå,

Landsmålsarkivet Uppsala 12305  
A. Karlsson. 1939. ULRIKA, V. HARG

ÖGL.

Frgl. 1

varför fotograferingen delvis misslyckats. Men  
då detaljerna på själva kärnan finnes på ne-  
gativet har två kopior tagits, den ena för att  
visa kärnans utseende, den andra för att visa kor-  
sets konstruktion. Inom de dessa kärnor efter-  
trätts av fabriksgjorda späckkärnor, och nu  
torde även dessa bliva överflödiga då man  
alltmer övergår till mejeriverksamhet av mjöl-  
ken. Verbeteckning för kärningen, järne.

Om man hade litet grädd kunde man  
öra den i en literbutelj och ~~rysta~~ rysta smör  
av densamma. Man kunde även vispa smör i  
någon kruka, ifall man hade för litet grädd  
för att pärna.

Att man icke får smör vid kärningen  
förekommer icke så ofta, men det har dock  
i en del fall hänt att man kärnat i ett

par dagar utan att få smör. Meningarna om  
orsaken till detta ha varit olika i olika  
fall och under olika tider. För trodde man,  
att det kunde bero på förtrollning och som  
botemedel för detta kunde man slå in en  
ägersudd (den avbrutna yttre av ett stälredskap)  
i kärnan eller också kunde man spotta i densam-  
ma. I ett fall menar man, att det beror på  
att kreaturen utfodrats med färrig potatis,  
i ett annat på att grädden fått stå alltför  
länge innan den kärnades och i ett på att  
grädden tagits av mjölken från en ko, som  
näst skulle rina. När man länge får kärna  
i får grädden till ett en tjock, smäpning  
konsistens. Då tog man grädden som den  
var och buddi den på brödet. Dessa smör-  
gäsar kallades tröllsmottgas. För upp-

26

värmningen satte man upp grädden i köks-  
spisen någon tid innan man skulle kärna.

När smöret börjar att bildas, säger  
man, att grädden börjar att skära sig.

"När grädden börjar a jäse sej fat en  
lov te a ta a locket a stryke ner dä  
ram a pa kantera a pa locket för  
annars kan dä inte bli rätt smör  
a dä." Grämsmjölken löndes upp i något

kärl, där den fick stå till den den skulle an-  
vändas. Vid några gård, V. Hög, brukade poj-  
karna under gårdan få hämta grämsmjölk.

Smöret tvättades med fiskt vatten  
i något fat eller annat kärl. Galtningen  
skedd omedelbart efter. Att tvätta och  
knåda smöret: "te a jpret i arnis"

Att man skänkbe bort smakbitar

av smör har ej varit vanligt. Däremot kände  
det att man skänkte bost råmjölkspann-  
kakor, vilket färdig ej nämnts.

28.



Film m 1849.

Gmörsk knöddes, ar-  
betades, med en vanlig trä-  
sked av det utseende, som  
visas på vidstående fotogra-  
fi. Dessa skedar äro köpta  
på auktion vid Liljekobben  
under Gullinge, V. Harg. Yär-  
skilt de tre till höger i ned-  
re raden äro utomordentligt  
väl gjorda. Dessa tre äro av

en, de övriga äro av päronträ. Yärskild  
benämning för en smörklump finnes ej.

Gmör, som skulle avyttras, lades ner  
i en smörbytte, vars utseende framgår



Alm m. 1850.

av vidstående fotografi. På denna bytta finnes järnband, vilket icke var fallet med bytterna i äldre tider, då träband voro vanliga. Endast laggade byttor ha förekommit. Denna bytta mäter 28 cm. i höjd och har en övre diam av 22 cm. Gärål större som

mindre byttor ha funnits. När man lagt ned smöret i bytten gjorde man ett kors med skeden i byttans mitt. När man rådde mjölk kumma vid gården brukade man även skära ett kors i krukans mitt. Detta kors försvann givetvis omedelbart, medan det kors, som tryckts in i smöret, stod kvar.

Dena redväningar förekommo på 1890-talet.

Uppgifterna äro lämnade från Måla gård,  
V. Harg och Hungegården, Östra Tollstad. Varför  
man gjorde korren har dock i intressanta  
fall uttömligt uttömligt uttömligt uttömligt uttömligt  
särskilt rätt vid högtidligare tillfällen  
förekom däremot icke i äldre tider. Gmör,  
som man på handelsfärder eller ej ej  
medförde som matsäck, förvarades vanligen  
i en träask.

I äldre tider brukade man exportera  
smör till Norrköping, i senare tider till  
Linköping eller, för V. Hargs vidkommande,  
i någon mån till Östby. Om detta är redan  
skrivet i waret till Off 139. Om bondgår-  
darnas handelsförbindelser.

Landsmålsarkivet Uppsala 12305  
A. Karlsson, 1939. ULRICA, V. HARG  
ÖGL.  
Frgl. 1

## V. Beredningen av ost

81

Ost. Annan benämning finnes icke. Om kläsost och den användning är redan nämnt. Fikarå är nämnt om ostkake och prost.

Oste. Om i trakten vanligtaste ostten har varit den vanliga rotmjölkosten. Någon gång kunde man även skumma mjölken, innan den ostades, men detta var icke vanligt beträffande bondgårderna och framförallt mindre ställen. Vid Måla gård, Ytting, som hör under Golbunga fideikomiss och på vilken min morfar var rättare från 1876 till omkring 1900, skulle rättaren lämna 40 skålpund skummjölksrost och 55 skålpund smör för varje djur. Om det vart mera ost betalades varje skålpund med 10 öre. Under vissa tiden över-



gick man emellanåt till rösmjölkost, och då räknades ett skålpund av denna lika med tre skålpund skummjölkost. Hånmjolk kunde stundom blandas in i den andra mjölken men ensam ostades den aldrig.

I en del ost brukade man blanda blanda kummin i ostmjölken. Färdigt namn för sådan ost finns ej. "Då va ost sam då va krydde i." Men "kryddede osten för att han skulle bli god."



På vidstående foto visas fyra ostkrydder och ett ostkär. Det sistnämnda har fått den nämnda placeringen långt till höger i botten raden. Kärret, som är tillverkat av Johan Alfred Hjelm, Berggrötter, Gemmalhöl, död 1938, är lagget

av trävirke och försett med träband. Genom  
trävirket äro hål borrarade, så att vatten kan  
rinna av. Den högra korgan i främre raden,  
som troligen är tagen från Malerander, är flä-  
dad av täljda insötter. De övriga korgarna,  
som äro de i trakten mest förekommande, äro  
flädade av kanelspånor. Att man ortet utan  
att använda kar eller korg har ej förekommit.

För jälva ortmanan, finnes benämningar-  
na ortmus, pläcke och ortkräm. Det sist-  
nämnda är det nu vanliga ort har helt undan-  
trängt de båda förstnämnda. Ortkrämet  
toggs upp med ett dusslag och lades i ortkorgen,  
varpå det krämmedes af med fingrarna.

Järskilt verktyg användes ej. Ortkorgarna  
voro olika stora, och då man ortade tog  
man den korg, som bäst kunde vara lämplig

för den mjölmängd man hade.

Löpet gjordes genom att man tog löpsjünnet av en halv och utlade mjölk på detsamma. Denna blandning måste stå några dagar innan den kunde användas, men å andra sidan kunde löpet stå länge utan att bli odugligt. I löpet blandades peppar, ingefära, piparroten och brännvin samt troligen även andra kryddor. Givetvis måste man ratta i löpet, ty annars skulle det ha surnat och blivit odugligt.

Mjölkens värmdes i en gryta inne vid köksspisen. Man värmdes icke all mjölk utan endast en del. Sedan stog man ihop all mjölk i en stor sa och prövrade med fingret att temperaturen var den rätta. Löpet rördes rå i, varefter mjölkens fick

skä till den löpna ordentligt. Då skär  
man ett kors i mjölken i likhet med vad som  
redan är nämnt om mjölk och smör, vorefter  
hela massan rördes om med bara handen.

Orstekammern sjönk då till botten, så man  
kunde öra bort den mesta vasslen. Löpsjünnet  
kunde förvaras minst en hel rommar. Till  
sist kastade man bort det.

Yottkorgen lades alltid en handduk  
för att få orten jämn. Vid ortning av skum-  
mjölk brukade man ibland orten utan hand-  
duk. En del vassle användes till kokning  
av vasslekunke, om vilket redan är nämnt.  
Få mycket som möjligt av vasslen använde  
~~man~~ man åt vinen och i annat fall dog  
man bort den. Att kalvning använde man  
icke vasslen. Om man måste slå bort en

del, lät man den givetvis först stå, så att grädden kunde avskummas.

Omedelbart efter det orten var färdig-  
ortad vändes den. Orten fördes då upp på  
ett bord, en torr handduk lades i korgen  
och så pressades orten åter i korgen, såvid  
den tillä som förut varit upp, vändes ned.

Sedan vändes orten allt efter som det kunde  
behövas. Galtet lades på på kvällen sam-  
ma dag som ortningen och fick ligga tills  
nästa morgon. Då skrapades raltet av  
och orten vändes. Galtet lades så på andra  
sidan och fick ligga tills framme på kvällen.  
Då raltet helt färdigt.

Hur länge orten skulle ligga i korgen  
var i någon mån beroende av hur stor  
den var, men i allmänhet kan man säga,

att den fick ligga i tre-fyra dygn. Detta  
gäller rötmjölsrost. Ykummjölsrost fick  
icke ligga mer än ett par dagar, ty den  
härsknade fortare än rötmjölsrosten. Osten  
forskades ej på något särskilt ställe utan den  
lades upp på ett bord eller en hylla. Den  
fick dock ej ligga så att den var utsatt  
för drag, ty då jäste den och ville gärna  
spricka, vilket förmodligen berodde på  
att den forskade ojämnt. Om osten ville jäse  
buckade man linde in den i en vanlig  
linde av samma typ som man använde  
vid skötsel av småbarn. Sprack osten så  
man smör eller ostsmör taget från en annan  
ost i sprickan. Möglade osten petade man bort  
det möglade partiet så fort man fick se  
mögeln och hällde i litet brännvin samt

37

satte igen kålet som ovan nämnts.

Orten förvarades ej sin tid innan den skulle ätas. Yacmärket kan man säga att man icke åt rötmjölkrost förrän den legat minst ett halvår. Men om den fick ligga ett år och mera rå blev den rå mycket bättre.

Med skummjölksorten var det annorlunda. Den kunde inte förvaras för länge, ty då var den alltför hård. Sådan ost kunde man böja att äta redan tre veckor efter det den utafs.

Gemensam osttillverkning har icke förekommit, men i detta sammanhang må nämnas liggerosta hos personer, som icke hade egna djur. Ett rådent ost tar hela dagen. På förmiddagen komma grannarna från ~~utaf~~ närliggande gårdar med mjöl-

ken och då skulle de ha rätt kaffe. Vid av-  
lägret liggande gårdar brukade man läpplägga  
mjölken tunnma och ösa ifrån den mesta vass-  
len för att icke få så mycket att bära.

Vid middagstid hade emellertid all mjölk  
kommit och alla hade fått rätt kaffe och  
gått hem igen. Dock brukade ett par gum-  
mor stanna och hjälpa till med ostningen  
på eftermiddagen.

På kvällen kom ungdomens till  
vassledansen. Även ungdomen brukade  
ha mjölk med sig, men denna ostades icke  
förän följande dag. Ungdom brukade dock  
ungdomen samla ihop pengar. Även ung-  
domen bjöds på kaffe och såvilda det  
var möjligt dansade man?

¶ Detta sammanhang må nämnas,



att man allmänt brukar byta ortmjölk  
mellan mindre gårdar. Även då får man  
kaffe, när man kommer med mjölkem, men  
det är icke så storlaget som på ligger-  
otta.

40

I kap. VII efterlygade förhållan-  
den ha icke tillämpats i dessa bygder.  
Yrkningen av vasslekblunk har redan  
nämnts. Man betraktade dock icke dessa  
blunkar som något egentligt ostämne och  
sökte att ortsa kramma. Man slog upp dem  
i något fat och åt dem på tallrik med sked

Ovanstående uppgifter gälla Wriks  
och V. Hergs socknar av Vassbo. resp. Vifolke  
häradet i Östergötlands län.

Många av dessa uppgifter har läm-

lats av min moder, som är född i Måla.  
 V. Harg den 16 mars 1876. En del uppgifter  
 ha lämnats av andra sagor män inom  
 såväl Ulrika som V. Harg socknar. De  
 språkliga böjningsformerna i efterföljande  
 register återge det språk och uttal, som  
 jag själv lärt och hört allmoget begagna.

Björkstätter, Fogerskult, Gammalkil den 9 januari 1939.  
 Axel Hassbrön

Landsmålsarkivet Uppsala 12305  
 A. Karisson. 1939. ULRIKA, V. HARG  
 ÖGL.

# Gäbstankier

142.

Art.	Sing. oberst.	g.	Sing. best.	Plur. oberst.	Plur. best.
8	aftra	m	aftra	aftra	aftra
7	bite	m.	biten	bite	bita
18	bunke	m	bunken	bunke	bunka
17	bytte	f	bytta	bytter	bytteta
33	durslag	n	durslaget	durslag	durslaga
19	fat	n	fatet	fat	fatd
5	filebunke	m	filebunken	—	—
8	fest	n	festet	—	—
4	frae	m	fraen	—	—
6	grädde	m	grädden	—	—
7	gröt	m	gröten	—	—
2	jut	n	juset	jut	jura
27	kant	m	kanten	kantet	kantera
32	kat	n	ketet	kat	kata
12	klunk	m	klunken	klunke	klunka.

*En form av ordet förekommer i bildadverbialt "i aftra-se" - stansen har ordet upptäckts av kväll.*

Landsmålsarkivet Uppsala 12305  
 A. Karlsson. 1939. ULRIKA V. HARG  
 ÖGL.

Frgl. 1

# Substantiv

43

Uth.	Ying. obest.	2.	Ying. best.	Plur. obest.	Plur. best.
32	korje	m	korjen	korje	korja
2	krite	f	krita	—	—
32	krydde	f	krydda	kryddet	kryddera
8	kväll	m	kvällen	kvälle	kvälla
23	järne	f	järna	järnet	järneta
37	linde	f.	linda	linder	lindeta
27	lock	n	locket	lock	locka
9	lope	n	lopet	—	—
34	löpsinn	n	löpsinnet	löpsinn	löpsinna
1	mjölk	f	mjölkka	—	—
8	meta	m	metan	metne	metna
11	mar	n	mar	mar	maha
31	ost	m	osten	oste	osta
31	oste	n	ostet	oste	osta
33	ostekram	n	ostekrammet	—	—

Landsmålsarkivet Uppsala 12305  
A. Karlsson. 1939. ULRIKA, V. HARG

ÖGL.

~Frgl. 1

# Substantiv

44.

Art	Sing. oberst.	?	Sing. best.	Plur. oberst.	Plur. best.
9	ortkake	f.	ortkaka	ortkaket	ortkakerna
33	ortmus	f.	ortmusa	—	—
3	pannkake	f.	pannkaka	pannkaket	pannkakerna
33	placke	f.	placka	—	—
18	sib	m	sirn	sile	siba
4	sirup	m	sirupen	sirupe	sirupa
28	se	f.	sea	set	seta
7	siwa	f.	siwa	siwet	siweta
6	skum	n	skummet	—	—
20	skumme	n	skummet	f. skumninget	skumningeta
20	skumning	f.	skumninga	skumninget	skumningeta
20	skumstev	f.	skumsteva	skumstevet	skumsteveta
2	sleck	m	slecken	slecke	slecka
23	möt	n	mötet	—	—
6	snärpe	m	snärpen	—	—

genus o. böjning  
ovinn.

genus o. böjning  
ovinn.

Landsmålsarkivet Uppsala 12305  
 A. Karlsson. 1939. ULRICA, V. HARG

ÖGL.

Frgl. 1

## Substantiv.

45

nrk.	Ying. obest.		Ying. best.	Plur. obest.	Plur. best.
17	stave	g	stava	stäver	stävera
23	stöt	m	stöten	stöt	stöt
34	ra	m	ran	rac	raa
7	tallrik	m	tallriken	tallriker	tallriker
20	tvage	f	tvaga	tvaget	tvagita
23	tygel	m	tygel	tygla	tygla
35	vassle	m	vasslen	—	—
2	vatten	n	vattnet	—	—
5	välling	m	vällingen	—	—
11	vät	n	vätet	vät.	väta.

Landsmålsarkivet Uppsala 12305  
A. Karlsson. 1939. ULRICA, V. HARG

ÖGL.

Frgl. 1

Ark	Infinitiv	Pres. ind.	Imp. ind.	Supinum.
2	använde	använder	använde	använt
28	arbete	arbetet	arbetede	arbetet
2	begagne	begagnet	begagnede	begagnet
11	blanne ihop	blanner ihop	blannede ihop	blannet ihop
11	blanne ihop	blanner ihop	blannede ihop	blannet ihop
7	bruke	bruket	<sup>brukte</sup> brukede	bruket
7	bryte	bryter	bryt	brytet
27	borje	borjer	borjede	borjet
20	dirke	dirket	dirkede	dirket
2	fa	far	feck	fatt
2	ga	gat	jeck	gätt
2	ha	har	hadde	hatt
2	hålle	håller	hållde	hållt
2	je	jet	ga, jedde	jett
37	jäse	jäser	jäste	jäst

Afk	Verb			
	m.	Partekht particip f.	Partekht particip m.	pl.
2	använder	använd	använt	använde
28	arbetar	arbetad	arbetat	arbetade
2	begärmeder	begärmed	begärmt	begärmede
11	ihopblannar	ihopblannad	ihopblannat	ihopblannade
11	ihopblannar	ihopblannad	ihopblannat	ihopblannade
7				
7	bruten	bruten	brutet	brutne
27	borjeder	borjed	borjet	borjede
20	dirkedet	dirked	dirket	dirkede
2				
2	garzen	garzen	garzet	garzne
2				
2	håller	hållt	hållt	hållde
2	jedder			jedde
37	jäster.	jäst	jäst	jäste



## Verb

48

nr	Infinitiv	Pres. ind	Imp. ind	Particium
28	knå	knåst	knådde	knått
7	koka	koket	kokte	kokt
33	kramme	krammet	krammede	krammet
2	krita	kritet	kritade	kritet
32	krydda	kryddet	kryddade	kryddet
11	kunne	kan	kunne	kunnat
37	linda	linder	lindade	lindet
39	loplägga	loplägget	lopla	loplagt
6	loppare	loppnet	loppnade	loppnet
6	mjötkäke	mjötkäket	mjötkäkte	mjötkäket
28	örta	örtet	örtade	örtet
6	pinne	pinet	pinade	pinet
14	re a	ret a	redde a	rett a
25	rysta	rystet	rystade	rystet
21	skumme	skummet	skummede	skummet

nr	m.	Verb		pl
		perfekt	particip	
		f	n	
28	knädder	knädd	knätt	knädde
7	kokter	kokt	kokt	kokte
33	krammeder	krammed	krammit	krammede
2	kriteder	kritid	kritet	kritede
39	kryddeder	krydded	kryddet	kryddede
11				
37	lindeder	linded	lindet	lindede
39	loplagder	loplagd	loplagt	loplagde
6	loppnedder	loppned	loppnet	loppnede
6	(mjölkeder)	mjölked	(mjölkett)	mjölkede
28	osteder	osted	ostet	ostede
6	pineder	pined	pinet	pinede
14	aredder	aredd	arett	aredde
25	rysteder	rysted	rystet	rystede
21	skummeder	skummed	skummit	skummede

Wk.	Infinitiv	Pres. ind	Imp. ind	Supinum
27	sjäte	sjät	sjäde skat	sjäret jätt
7	slå	slöt	slå	slajjet
27	stryke	stryker	strök	struket
2	stå	stod	stå	stätt
21	söka a	söket a	sökte a	sökt a
7	steke	steket	stekte	stekt
18	sika	siket	sikede	sikt
2	ta	tar	ta	tatt
25	tärne	tärnet	tärnde	tärnet
2	tvinge	tvinger	tvingede tvang	tvungen
27	tvätta	tvättet	tvättede	tvättet
2	vata	å	va	vatt
25	vispa	vispet	vispede	vispet
36	vänne	vännet	vände	vänt
34	värme	värmet	värmdede	värmt
37	äte	ätet	ät	ätet.

Ark	m	Verb Perfekt particip. f	particip. n.	pl.
27				
7	slajjen	slajjen	slajjet	slajjne
27	struken	struken	struket	(strukne)
2	ställdes	ställd	ställt	stälde
21	(stektet)	stekt		
7	stektet	stekt	stekt	stekte
18	sikedes	siked	siket	sikede
2	tajjen	tajjen	tajjet	tajjne
25	färmedes	färmed	färmet	färmede
2	tvingsades tvungen	tvingad tvungen	tvinget tvungit	tvingsade tvungne
27	tvättades	tvättad	tvättet	tvättade
2				
25	vixpedes	vixped	vixpet	vixpede
36	vänder	vänd	vänt	vände
34	värmdes	värmd	värmt	värmdde
27	äten	äten	äpet	ätne.