

12842

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västmanland

V. Skedvi sn

Larsson, Carl. 1939.

ULM:s frigel. 1 Myölkhuskällning.

11 s. 4<sup>o</sup>

12842

1. Hjörtkushållning i Västra Skedvi.

En sammansvaring hos Ol Persson i byn  
En liten orientering i bygdens älet.

Hjörtkuringen

Länge ha sola skin på himmeln innan någon  
än turpen lät höra att någon mer vaknat på mör-  
ran, ämbliken kuassa farstuderora när Ol Persson  
ä Ol Persson kom ut ä kuta iväg te fågure, där  
kann böja gapa värre, ä när de bitte skilda  
geck Ol Persson in ä drack sitt mörk kaffe.

I stuga hördet fruntimra slandra mä hjörtk-  
slävar ä träsor ä sen e slen bar då iväg mä  
Ol Persson ä fleka te fågure ä hjörtka kann.  
Sär sammalkatten feck höra hjörtka skilda i  
slävarna ksen han fram på flou, strakade på

sej, sträkte på bakbena, <sup>(klosta nä)</sup> prova <sup>sp</sup> klyona på fågus-  
 g&ve, sen gapa han på tändra lyfte i minne på en,  
 kalle sej mitt för Ol Perseora ä tiggde jämerligt & var  
 en liten kilssepe i källhan.

Na. på gick den första skvällen

Då gick int ä hur gapa nä men är koma ä när  
 halva ä senäs rina föll sett kunde skrotäva sällan  
 fglas men då kunde en ej hjälpas smädjura  
 fick läv. ha sett & en då skulle bi nä nä d & en  
 ä te d & en gick då int ät på lite, då s & en sen va  
 kvar bar Ol Perseora ä flecka in, näv kom trä-  
 bunk eller träts & tog ner från källtegen ä ge-  
 nom ett sagelvall källes uyöbka spp i källa, sen  
 pättes de spp på e uyöbkylla s & en va sprika under  
 tabbjälka, ä där fick ho stå te ho varit lagum  
 sur ä all grädde s & en mini spp.

Landsmålsarkivet Uppsala 12842  
 Carl Larsson. 1939. V. SKEDVI  
 VSTM.

I. Hjölkbushållning.

Lagsmän: Carl Larsson, född 1878  
i Sollbo, Västra Skedvi.

F. Wilhelm Lander, född 1860  
i Hakala, Västra Skedvi.

Hjök

Hjök kallas här i trakten  
(best. form ujökka)

Raujök

Kalades här på trakten den ujök  
som man lämnade de tre första dagarna  
efter kalvingen, varje uäl hälldes  
upp särskildt men blandades sedan  
och emmande samman och användes  
delvis till kalvost; som gräddades i  
koppar eller plåtkorvar och äts  
varm till kall ujök och kall till

Kalvost

Halvort-  
pannkaka.

nygr. kokad, varan nyjolk men ät även  
sebart, möjligan, om man så hade, med  
någon syte till. Kols till halvortpannkaka  
då i rånyjolkne irispades en nygra ve-  
ternyjöl, hälldes i en s. k. lång panna  
och gräddades i bak. eller flackugnen,  
den gjordes mycket tunnare än halv-  
orten. Med tillsatts av någon syte ät  
den till smörgos.

hager nyjolk kallas här i trakten

Skall (blå)

Glanad Den nyjolk som vi här på trakten säger  
"ij flår sig" kallas vi

Sötnyjolk Ibland beströps ett nyjolkkärl väppar  
med en i massarua växande ört tät-  
långnyjolk örten, sedan hälldes söt nyjolk i kärlet  
där den fick flå och surua, blev sig  
eller lång och benämndes tätnyjolk

110  
11

eller långmjölk. Den användes oskum-  
mad, men var just icke så akuten i vä-  
ra trakter.

Ostmjölk (yfte) Ostmjölk eller yfte kallas en rätt här  
som gjordes av mjölken, till den vanliga  
mjölken sattes litet karnmjölk, kokades till  
den började ysta sig och äts sedan till bröd.

Ostmyra kallas här i trakten.

Östmyra den gjordes av söt mjölk och dricka,  
som kokades till sammans samt sötades  
eller tycke och smak

### III Mjölken förvaring.

Mjölken silades i regel upp i träbuckar,  
träbråg eller träfat och sattes som ofäst  
hjälmgälle upp på en mjölkpöle, som var upp-  
spikad under takbjälkarna eller ibland  
hjälmhylor på hylor i en liten mjölk kammar

Ostgälle var nog här i trakten gemen-  
sam med mjölkfällan

De kärn som förr användes vid mjölk-  
Mjölkskåva ringen kallades här mjölkskåva och var  
försedd med ett handtag = stävhandlage

Efter mjölkringens silades mjölken ge-  
Sagshäll men ett lageträll upp i träbunker, trä-  
korg eller träfat.

Swaga or Alla redskap rengjordes med tillhjälp  
grauris av graurisswaga och fin sand.

Liadden skummades alltid av mjölken  
Träsked med en för ändamålet tillverkad träsked

IV. Beredning av smör.

Är en viss mängd gräddes saavel och  
då den blivit tillräckligt sur togs stäv-  
kärnan in, rengjordes om det var behövt med  
varmt vatten och fylldes till en viss höjd  
med gräddes, då satte man med kärnkvar-

Landsmålsarkivet Uppsala 12842  
Carl Larsson. 1939. V. SKEDVI  
VSTM.

Kärutylje som i nedre ändan var försedd med ett  
hoss som här kallas kärutylje på sätter ett lock  
över kärnan och på började kärningen gesom  
att föra kärnstaven upp och ned i kärnan  
med en hastighet på det i kärnan uppstod

Kärnljud. ett visst ljud. kärnljud, efter någon tid  
Bryti började grädden grynna sig de sade de att  
(Bryti) "dä ä bryti", dröjde det allt för länge innan

Kökarna smöret gick ihop, sades det vara nökarna  
och berodde i de flesta fall på att det  
läggs av var för många kir, som började läggs av  
= blåsas i sin = börja sluta sejötka

Smörklump När smöret kärnats ihop till så stor klump  
som möjligt lags det upp i en smörkåsa eller

Bräke ett s. k. stenföt överötes med kalit vatten  
och brädes = knädas med händerna till  
det sägas vara fritt från kärnmyll.

Landsmålsarkivet Uppsala 12842  
Carl Larsson. 1939. V. SKEDVI  
VSTM.



II Beredning av ost.

Sötmyölk - Sötmyölkost gjordes av skummad söt  
ost myölk som värmdes, fick ej koka, i en gryta.

Löpervattnen ostlöpet - löpervattnet hälldes i myölkens  
under surning, fick så kvälla i grytan  
tills det började vassla sig vid kanterna då  
massan äro omrördes. När köket anrängs  
färdigt togs ostämnet upp ur varslan med  
händerna och varslan kramades ur, ost-

ostkraman kraman, som den kallas här, lades ned i  
ostkar ostkaret och packades samman med hän-  
derna, efter någon tid togs den ur ostkaret  
och ställdes på tvåk, den anrängs som finost  
och äts vid viktigare tillfällen.

Skarp ost Skarp ost gjordes av skummad myölk  
tillverkad lika som sötost men krydda-  
des med kummin och nejlekor.

en ystning  
användes såsom  
löpervattnet, som ibland  
kunde tillgas di-  
rekt i myölkens  
som skulle gäras

Färskost. Färskost gjordes av ockerummad mjölk med tillsatts av sur- eller kärnmjölk mjölken fick koka upp innan tillsetten hällades i, när ystning<sup>en</sup> blev färdig tog ut-  
höjler ämnet upp ur varslan med en s.k. kålslan av trä och hällades i ett fäll där varslan på mycket sam möjlig fick avrinna, lades sedan upp på ett fat och fanns i ockmärket på matbordet om bändagar-  
na.

W<sup>o</sup> Skedvi Skallbacken den 25-7-1939  
 Carl Larsson

Landsmålsarkivet Uppsala 12842  
 Carl Larsson. 1939. V. SKEDVI  
 VSTM.

Supplement till mjölkhusbröningens  
 Sagesman J. Wilhelm Zander, f. 1860  
 i trakten Wästra Skedvi.

I. "Draga uuska ur grannens gräsäkrar."

För att till egen fördel kunna taga uuska ur grannens gräs bevägnades att under mild sommarväder med linnet draga drag ur grannens gräsäker, när linnet blev tillräckligt vått vreds det ur i något kail, med tillsats av mjöl i dragvattuet bakades små degkullor, som gavs åt de bästa mjölkkrorna.

O. b. s. Sagesmannen har själv i sin ungdom sett en gammal kvinna utföra en teknad ceremoni.

II. "Mjölka häknäbbar."

"Med stängning av gårdsgårdar var det mycket viktigt att hanken påattes störst med d. s. h. näbbarna uppåt, såg husbonden att någon arbetare vid gårdsgårdens uppsättning vände hank-

Landmålsarkivet Uppsala 12842  
 Carl Larsson. 1939. V. SKEDVI  
 VSTM.

11  
1

väbbarna sedot rens gårdsgården genast ned  
och hankarna måste läggas om annars kunde nä-  
gon granne komma och mjölka hanknäbbarna med  
resultat att mjölken drogs ur gårdsgårdägarens  
ladugård.

O. G. S. Sagesmannen tjänade sin unq hos en bonde  
i en arlagsen skogsby inom socknen där det då  
lades mycket vikt på att arbetet utfördes på rätt  
sätt.

W. Skedvi Kjöppbacken den 25-7-1937

Carl Larsson  
kyrkvård