

13109

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Väster götland

X Redsländs m

Bergstrand, Staja. 1939.

2147:5 frägel. 1 Stjölke huskillning.

19. H. 40

13109

1.
Svar på Landsmålsarkivets frågelista
n:o 1 angående
Njöltekushållning.
I olika slag av mjölk.

Redslareds
socken
Västergötland

Njölke heter i målet myölk (myötk, j.)
Till människoföda användes numera endast
kömjölk (kömjötkj.) eller vanlig mjölk
(vanligt myötk). Nor Östberg minns dock
att man förr haft gätter (get j. pl. gëtor):
Gätter det hade de visst. Det skulle vara fet
mjölk efter (gëtor de hade da ia vest. de sato
vao gëtor myötk ätor). Njölke användes som
föda åt grisar och kalvar; borthållning av
mjölk förekom ej på stället, där man hade
grisar.

Av råmjölken gjordes pannkaka,
kruskost och kalvdans. Se kap. II!

I spenvarm mjölk sades vara kovarm

(k_öv_är_mer) eller k_öj_um_men (k_öj_äm_ern).
Den ansågs vara särskilt närande.

Västergöttern
Redslarets on.

Skummad, söt mjölk kallades ny-
mjölk (n_ym_jö_k, j.), skummad mjölk skum-
mjölk (sk_um_jö_k, j.), kokt mjölk var
kokt mjölk (k_öt_et_er_mjö_k) och himnan på
svatnad kokt mjölk kallades gräddpäls,
skinnpäls eller päls (grä_dö_pä_ls, h_im_pä_ls
p_el_s, m.)

Grädde kallades grädde (grä_de m.) Ljälvlöft
mjölk hette sur mjölk, loppen mjölk eller
filbunke (sur_mjö_k, lö_pan_mjö_k, fil_bö_nke
m. m.) ljölken skär sig (mjö_ka_fe_ns_e). Magar
mjölk hette lunn mjölk, skäll mjölk
(t_yn_er_mjö_k, f_el_er_mjö_k). Norr Jma säger om
skummjölken: Den var väl alltid skäll (h_u
v_ap_la älti f_el_er).

Ljälvsurnad mjölk hette sur mjölk

Landsmålsarkivet Uppsala 13107
M, Bergstrand, 1939. REDSLARED
VGL.

Frgl.:1

(surr mjölk). När mjölken är helt litet surnad, Västergötland säges den vara bläsur (bläsurr). Sådan mjölk Redslarens dracks i allmänhet inte, eftersom man ansåg den smaka illt. Vanligen gavs den åt grisarna. Men hos Anna säges, att "voro de riktigt lösliga om sommaren, drucko de den väl" (voro da ritu löstra me sämar, da dräko da la-na). Mjölk, som surnat helt, användes som efterrätt till middagen, i synnerhet på sommaren. Den dracks också både vid och utanför måltiderna. Rtt mjölken surnade, kallades surra (surra sv. v. i). Rtt den lösnade (löpnä^{sv. v. i}) innebar, att den blev ostig. Hos Anna säges: löpnä da blev hon ostig riktigt (löpnä da blev hon östi ritit). Sådan ostig mjölk ansågs vara den bästa surr mjölken.

Beredning av tjockmjölk genom tillsats av jäsamme förekom ej.

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939. REDSLARED
VGL.

Fgl.:1

II. Rätter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

Västergötland
Redslrets sn.

Lötmjolk: Man drack ouppskott, oftast skummad mjölk till maten och åt mjölk till kräm och gröt. Ofta bländades bröd i mjölken, varefter bländningen äts som efterrätt till middagen. Detta var den vanligaste efterrätten på sommaren (de var la de mästa te mäda på sämnor) Blandningen kallades mjölksopp (mjölksoop n.)

Mjölkkrätter, som bereddes genom tillsats av ostämne voro byrost (byröst, m), söst (söst, m.) ostkaka (östkåka, f.)

Vid beredningen av byrost ystade man

1. hos Ostberg.

Landsmålarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939. REDSLARED
VGL.

Fgl.:1

föret på vantigt sätt på nymjölk. Enligt hos Öst-Västergötland
 bergsrecept samlate man ihop osten och tog upp Redslarens ox.
 den ur grytan med en stav. Därefter rödde man
 sönder den och bländade den med ett stofs
 gräddde samt fem eller sex ägg. Socker och
 kryddor tillsattes efter smak. Bländningen pat-
 tes in i ugnen för att gräddas. Till en bergens
 stor brynrost beräknas hos Östberg 10 ä 12 liter
 mjölk. Ostkaka (östokäka f.) var ungefär des-
 samma som brynrost, man inmelletter men grätte.

Löst ytades av mjölk, som före opt-
 ningen sötats med socker. En del av vassen
 slops bort, men den största delen skulle koka
 in i osten. Under kokningen skulle enligt hos
 Östberg litet vetemjöl röras i osten. Hos Öst-
 berg säger man: När det hade kokat, så det var
 bara ostbitarna kvar i grytan, då var det
 att isa upp det i karottkåpan. Då hade kokat

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand. 1939 REDSLARED
 VGL.

sa de va bærre östabilu i gryta, da va de te jsa Västerjöthant
 äp-ot i karötör). En söst på 10-12 liter mjölk Katslutsu
 blir inte på stor. Maträtten ansigs på grund
 av den linge kokningen vara synnerligen
 besvärlig att laga. Mor Östberg säger: "Det var
 dagglangt att koka söst. Ju längre den ko-
 ker, dess bättre bliver den" (de var dagglangt te koka
 söst. te lenger- an koka te biter bær- n). Och
 Mor Linn säger om sösten, att "den skall
 koka på oändaktigt länge". Bruket att tillreda
 ostkaka, bryrost och söst är om förklagt. Rätter-
 na i fråga voro förning och kalasmat. "När
 de skulle gå till kalas, skulle de ha mat med
 sig," säger Mor Östberg.

En råmjölk beredd kalvdans (kätvadás
 m.) eller krökost (krököst m.) samt ramjölks-
pannkaka (ramjölks pänns kaka f.)

Kalvdans beredd enligt Mor Linn på fö-

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand. 1939. REDSLARED

VGL.

Fgl.:1

jande sätt: Rämjölken (rämjötk.) i de fyra första målen efter kalvningen späddes ut med vatten. Blundningen koktes i en ^{kruter} gryta eller en spann, som sattes i en gryta med vatten. Efter en stunds kokning lade den stelnat på mysked, så den kunde ätas upp på fat. Kalvdans äts med mjölk och socker som efterrätt.

Rämjölkspannkake beredd enligt hos Anna och hos Ostberg så, så man smälter rämjölk för tre dagar, spätt den med vanligt mjölk och efter smek tillsatte socker, kardemumma och kanel. Den gräddades i ugnen och äts som efterrätt eller som tillugg till smörgås.

Vid julen kokades ölsupa (Öslupaf.) eller öslöst (Öslöst m.) av öl och mjölk. Denne ritt anses som nyttig för hälsan. Mjölken skars med kärnmjolk.

Västergötland
Redelarsen.

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939. REDSLARED
VGL.

Rätter, som tillverkades av mjölk med tillsats Västergötland
 av mjöl eller gryn varo vitgröt (vitagröt m.) Kretsluts sn.
grynvälling (grynvälling, f.) slätvälling (slätvälling, f.)
klimpvälling (klimpvälling, f.)

Vitgröt kokades av mjölk och korngryn
 eller risgryn. Den äto sin kvällsvard på helg-
 dagsaftnar, särskilt julafton.

Grynvälling koktes av mjölk och her-
 re- eller korngryn.

I slätvällingen hade man mjölk, och
 mjöl och socker, i klimpvällingen dessutom
 ett ägg för att man skulle få "klimpar."

III. Mjölkens förvaring.

Den syrsilade mjölken förvarades i
mjölkrum (mjölkkräm m.) På större går-
 dar med mer än ett rum förvarade man
 om vintern mjölken i ett oeldat bonings-

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand. 1939 REDSLARED

VGL.

Frgl.:1

rum. Någon särskilt inredning i detta fanns ej. Västermyllan
 mjölken förvarades i lerfat (lerfat lärfat Redslarens
 n.I). Mjölkrummet var sälsynt. Vanligen
 förvarades mjölken både sommar och
 vinter i skafferiet. "De, som hade källare,
 hade mjölken där," säger her Ötberg (da som
 hade gylpra så hade de-na där).

Vid mjölkningen användes en
bytta eller stope (böta f.) med stäpro, m.)
 med en eller två låga stavar.

Vid uppsilningen användes sil (sil
 m.I). För lingsedan användes stora träslar
 med granris (gränris, n.) i botten. Men
 bytte granris vid varje uppsilning, för att
 det skulle vara friskt. Efter uppsilningen
 slags mjölken i fat (fat n.I) och bunker
 (bözka m.III). Faten voro ofta lerfat, bunkerna
 träbunker. Voro kärnen ifråga av trä,

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand. 1939. REDSLARE
 VGL.

Frgl.:1

voro de ofta av björk eller furu. Sjöilken Västergötland
skummades (skäma sv. v. I) med en sked Riksbetsen.
 av trä, eller horn. I stället för skumma
 sade man ibland ta av grädden (tä ä grädon).
 Grädden förvarades i en bytta eller en
 kruka. Någon gång tillde man den enligj båt
 hos Amn och hos Östberg direkt. i Kämn.

IV. Beredningen av smör.

Någon annan benämning på smör än
smör (smör, n. ~ smör n.) finns ej. Med karna
 menades själva holken, vari man kämade.
 Kärnstaven kallades töle (töle m. best. sg. töl,
 den bestämde formen ojämförlij vauligast). Den
 nedre del bestod av en rund träskiva
 med hål i eller med taggar runt omkring.
 "Sommiga var runda med hål i och som-
 liga hade taggar ut omkring kanten," säger

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand 1939 REDSLARED
 VGL.

Thor Östberg (samma va väna me hot 2 a samma
 hado teiga utankring kanton). Vantigen kärna-
 de man i köket. Man kunde också vispa
smör (vispa smör) i en lerkruka med
 en björkrisp. Detta sätt användes särskilt,
 om man inte hade så mycket grädd, så man
 ansåg det lönt att slå den i kärnan. Det
 var att sätta sig och vispa i en kruka,
 och det blev smör av det med [Thor Ö] (de
 var te sätta se a vispa 2 e kruka a de björk
 smör a de me). Ett saml grädd till att
 kärna smör av kallades att sänka smör
 (sänka smör). Sänke (sänke, n. III) var den
 hapsamlade grädden.

Sänke alltid var det lätt att kärna
 (de var inte så god a jäna hos Ö.). Om kärning
 en misslyckades, berodde detta på att
 trollen voro framme.

Västergötland
 Retulvesson.

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand. 1939 REDSLARED
 VGL.

Fgl.: 1

Om det inte ville bli smör av grädden, Västergötland
skulle man gå ut och se, om man inte hitta- Redslarets sm.
de trollsmör (tröls^{smör} n.) i närheten. Troll-
smör var ett slags svamp, som elaker män-
niskor lade ut för att göra illa och för att
hindra smörbildning. Man skulle ta hem
trollsmöret och bränna upp det. Då kom
den, som hade lagt ut det, och då kunde
man få ge honom, vad han förtjänade.
(hor Anna). Om grädden inte gick ihop,
fick man baka panket. Men brödet sig
konstigt ut (hor Östberg). Grädden gick ej
ihop till smör, om den före kinnudet
fick stå så länge, att den blivit fräk (fräkor
a.) best. (hor Anna, hor Östberg).

Kämmjölken kunde de dricka förs-
ta dagen (j^ärra mjölkka kanno da dräpa
förs^{ta} da^{ga}n, hor Östberg).

Efter kärmandet skulle man tvätta (gwita sv. Västergötlant v.I) smöret. Man lade det i en träskil och kramade ur den mesta mjölken. Därefter sloz man på litet vatten och ältade (älta sv. v.I) eller arbetade (ärbeta sv. v.I) med en träsked. Under ältandet saltade (sälta sv. v.I) man smöret. Sketen, som användes, kallades smörsked (smörhij) och smörklimpen ^{kallades} (smörslaga (smörstaga)) (Mor Östberg.)

När de hade kärnat tillräckligt med smör, lade de det i träbyttor och skickade till Göteborg. (Mor Ö.)

1) En annan benämning var grytster (gryfosterf.)

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939 REDSLARED
VGL.

Frgl.:1

V. Beredningen av ost.

Västergötland

Redslaret en.

Det heter i målet ost (ost m.) I sammansättning
 ingår ordet t. ex. i krukost, boynost och sötost,
 namn på ej formade och ej tillbara ostslag.
 Angående beredningen av dessa se kap. IV.

Att gsta kallas gsta (gsta sv. r. III) Ostor-
 tern i socknen var vanlig ost (vänlig ost)
krogost (krogost, m.) plöckost (plöckost, m.) eller
plöcka (plöcka, f.) stötost (stötost, m.) sänost
 (sänost, m.) och mesost (mesost, m.)

Både skummad och ostskummad mjölk
 användes enligt hos Östberg vid osttillverk-
 ningen. Men användes skummad mjölk
 "Det lozo de ^{most} skummjölke" (de föto de ^{most}
 skämjölke) (hos Ö.). "Hade de bra mykta
 mjölk, ystade de" (hade de bra mjölk
 sa ysta da-la) (hos Ö.)

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand. 1939. REDSLARED

VGL.

Fgl.:1

Tillverkning av ost i ostkorg (östa körg, mII) förekom. Västerbyttan
Dylite ost kallades korgost (körjöst, m.). Petalunnsön.

Korgarna voro runda, flätade av ene
(äino, n.) och ungefär 4 tum höga. Ostmas-
san pressades ned med blotta händerna
eller med en trästev. "Det (ostmassan) fick
kallna, så de kunde kräma ur det med
händerna" (de fek kälna sa da kano kräma
u. f me händra, hor Anna.) Den mjuka
ostmassan misste pakas så tätt som
möjligt, "annars tog den till att jäsa"
(änas tók-on té a jäsa). Det var "när
de inte hade så mycket att ysta, som
de lade det i korgar, ett par plöcker eller
så" (nar da inte had sa m^{te ysta}öt (da lägo det
i körgor; et par plöcker et sa). (hor Östberg)

1) hor Anna.

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M. Bergstrand. 1939. REDSLARED
VGL.
Fgl.:1

Ostlippe breddes av löpmagen efter katvar, Västergötlant som ej fingo vara mera än åtta dagar gamla. Redslant sv. Man lade litet ost i löpmagen och hängde upp denna att torke. Vid ystningen tog man ett stycke av löpmagen och knöt in i en tyglapp samt lade det i den gjummade mjölken.

Man värmdde mjölken för osttillverkningen i en gryta (gryta f. II) i spisen. Löpet (löps, n. III) tillsattes på förut nämnt sätt. "När det blev varmt nog, då ran det ihop i ost" (n. II se sen va varmt nog da ran de ihop i ost) (kor Ö). Ett löps hette också ^{löps} (löps sv. v. I). Med en blev kop ostmassan upp ur vasslan och lades i en duk, ostduk (ostoduk, n. I), för att vasslan skulle rinna av. Thor Östberg: Osten fick tagas upp och läggas i ostduken, så

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939 REDSLARED
VGL.

Frgl.:1

vasslan fick rinna av" (osten jek tas ap a lügas västerjöllent
i östediukon sa välön jek rena ä) Den på en Retelarets en.
gång upptagna osten (osten efter en ystning)
kallades plöcka (präka j. IV). Ville man ha en
större ost, ystade man flera plockor eller
plockostar (präkäst m. I). De plockades
sönder (präka söner) och lades i ostformen,
ystkaret (ystkär m. I). Att lägga den
sönderplockade osten i ystkaret kalla-
des att hoplägga (höpläga) osten.

Vid beredningen av stötost eller sant-
ost (stökst, särost, m.) plockades ostpla-
karv (östpräka j. IV 'osten efter en ystning')
sönder och blandades med grädd, salt
och kummin, kämp (kämp, m.), varef-
ter massan pressades ned i ystkaret.
Sådan ost behövde lagras särskilt länge
för att bli riktigt god. (Pors lunn)

Ystkaren vore enligt Nor Östberg run-^{Västergötland}
 da eller avlång och fyrkantiga liiformar Ritzelrethson.
 med hål på sidorna, genom vilka vass-
 lan rann ut. Ystkaren pressades ost-
 massan ned. Ett lock lades över ystka-
 ret och en tyngd svanpå detta.

Vasstar (vättö m. III) användes som
 bakspad (bäckspä) eller föda åt grisar-
 na. "Där som de hade grisar, fingo de vätt-
 len" (där som de hade griso, så fingo de vättlen
 Nor Ö.) Några veckor fick ostmassan stan-
 na i ystkaret för att ta form. Därefter
 lades ostet till kokning i skefferiet.
 Den måste väridas och ses till ofta för
 att ej mögla eller jäsa. Efter några mi-
 nuter var ostet god och kunde användas.
 Minn meddelare ha hört talas
 om gemensam osttillverkning vid

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M. Bergstrand 1939 REDSLARED
 VGL.

Frgl.:1

yrskjälper (ystjälper f. II) men uppger, att
seten försvarmit före deras tid.

Västergötlands
Kretsen etc.

VI. Beredning av mesost.

En vasellan koktes mesost (m^{es}ost, m.)

Tungen av minn meddelare kimer dock
silverkningsättet.

Meddelare:

Alfred Johansson, Stora Björstorp, född 1851 på gården, har fram-
levat hela sitt liv på Stora Björstorp. Sign. A. J.

Anna Johansson, Viseberg, Redslared f. 1863 är också född i sock-
nen. Sign. Mor Anna.

Josefina Andersson, f. i Baskered, Redslared 1859. Sign. Mor Jose-
fina.

Anna Östberg, f. i Redslared 1861. Sign. Mor Östberg.

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939. REDSLARED

VGL.

Fgl.: 1