

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

14855

ÅNGERMANLAND

Själevad

30/7 1941

Jonsson, Karl, 1941

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjolk-
hushållning

42 bl.4:o

Exc.för ordreg. Ång. dec.1948.

14855

Mjälkhuskällring.
(Svar på U.M.F.'s frågelista nr: 1.)
av Karl Jonsson.

I. Olika slag av mjölk.

Den mjölk (mjölk, -a, f.), som användes till människoföda (änvändes at födr^(k)se) var ko- och getmjölk (ko-a, getmjölk). Även hästmjölk (mära, mjörka) användes som medicin mot kikhosta (sjik hosta). Hästmjölk ansågs vara ett bra medel mot kikhosta (skälen vara bra för sjik hosta).

Anders Olov i Kamnäs (ärens ötsor kömnas) berättade om (fäta sm) att de hade haft en sacka (säcke, -a, -er, -en, f.), som de mjölkat (mjörke, - , - , -) och vars mjölk de använt till människoföda. Sackan hade lammat (läme, - , -) vid

Den tid på våren (vår, -er, -a), då
man flyttade med boskapen till få-
bodarna (båfer dal fjels). Lammet
(lam, -er, -a) hade man givetvis sla-
git ihjäl (kla, klög, kläje, kläje i hakt).
Men tackan fick ge sin mjölk, man
behövde hemma (hemme), medan
korna (ko, -or, kyr, kyr) var i fåbo-
darna (fåbo, -er, -er). Anders Olof
skriöt över (skryta, skryta, skryt över)
hur mycket (mycket) tackan mjölkade,
ända till ett stop (stop, -er, -a, n.) två
gångar om dagen (i måten). Han
skriöt också över hur god och närans-
te (präkten, -t) tackans mjölk var.
Men de hade också utfordrat (ställa,
ställa, ställt) tackan bra och passat
upp (påver, -er, -er) henne. - Jag

vet inte om (v^äta, vⁱsten, v^eta ^{8m}), att
man använt färmi^vjölk (färmi^vö^hka)
på något annat håll (äⁿe st^äle, -, -er,
-a, m.) som människoföda.

Färmi^vjölk användes också vid ut-
föringen av kalvar (ka^vr, -er, -er, -a,
m.) och smågrisar (bi^dgrⁱs, -n, -er, -a,
i plur. vanligare med små^vgrⁱser, -a, m.) un-
der den allra första tiden. Räm^vjölk
(rä^mö^hka) gavs åt den nykalvade kal-
ven. Det förekom aldrig (häⁿe, häⁿte,
häⁿt, häⁿt, ä^re), att man h^ällde
(hä^le, hä^lte, hä^lt, hä^lt, bo^f) mjöl-
ken. Om man hade mycket av den,
gav man den bärsuot åt kreaturen (kr^ä,
kap^l. bf.) eller åt grisarna.

Den nymjölkade, spenvarma
mjölken (vä^rmi^vö^hka) var ej outykt

4
som dryck eller till gröt d. dyl., utan
den fick först stå och kallna. Skummen
(skum, en, m) ovanpå nymjölkad mjölk
(mjölkka som va nymjölkka) gav man
åt katten (käte, -a, -er, -erf).

Skummad mjölk kallades sötmjök
(sötmjökka). Den gav man bort (ge, gäta
gat, gät bof) vid husförhör, bröllop och vid
byggande av hus. Vid husförhör (hus för
hör, -er, -, -a, n.) lurades bönderna om
(bjöte bönen som va värån) att hålla
kalas (hus förka skäls, -er, -, -a, n.) Då be-
hövde man också mycket mjölk. - Till
bröllopsgården (bröllopsgät, -er, -er, -a, m)
bar man även sötmjök. Det kunde va-
ra upp till 7-8 mjölkstintor (mjölkstint
i -a, -er, -erf, f.) på en gång. Hjälkstintor
na skulle bjudas (bjöte, bjöte, bjät, bjäds)
d. " , bjöte, bjöte a.

5

på brudgröten (bräigröt, -n, -er, -a, m.),
som var god och fin. Jag minns till
en bröllopsgård, dit jag burit (bära,
bar, bäre, böre) mjölk, kom en
mjölkstunta, som hade fallit (fäler,
föt, föler) omkring och slagit ur mjölk-
flaskan (kläjer ut böte hämtar, -n, -rer, -a,
m.), så att hon hade bara lite kvar (lite
grän kvar) på botten (böt, -ner, na, m.)
av hämtaren. Den flickan (gänte, -a, -er,
-er, f.) berättade, hur det gått till, och vid
folket låtsades om intet (änstög, see intet
böna na; änstöt, -stög, -stöt), ^{och} flick-
kan blev bjuden på (på) brudgröten.

Jag har även varit med om (vara,
var, vore va om) att bära sötmjölk till
gården, där man höll (håla, höl, höle) på
att bygga hus (va timerniza; timerniz, -a,
-er, -er, m.).

ibland voro timmerkarlarna (timmer
kär, -n, -er, -a, m.) rensamma (trölet
och stänkte (skviter, -u, -e) vatten (vatn, -a,
n.) på oss och sade att de skulle bestänka
oss (skvät ^{sa} os; skväte, -, -, -), så att vi
(va) skulle växa bra (väkse na bra;
väkse, vaks, växer).

Den dagligdags använda mjölken
var dock skummad el. råmmjolk
(rön mjölka) som den kallades. Mjölken
hade då stått, tills grädden ^(fä, -er, m) (fäddupp (fäyte
fäst, fäste op). Den togs då bort, så att det
var bara den magra skummjölken (brä
mjölka) kvar. Under sommartiden hann
den också rätt snart att bli gälten
(röne). Särefter självlöpte (väte, vöta,
vöta fjök) den, om den fick stå. Själv-
löpt mjolk kallades tjockmjolk (fjök
mjölka)

varslan, som man får, då mjölken
löjnar, kallades drank (dräng, er, m).
han sade också då, att mjölken blev
sur (sur). Innan man serverade
surrmjölken (surrmjötkä), vispade man
samma den tjocka, löjnade massan och
varslan eller dranken med en visp av
björk- (el. granris (björkris, gränris, -e,
n.) med arnagöd (arnägün, -t) bark,
s. k. smälta (smälte, -a, -er, -er, f.). denna
procedur kallades att smälta el. tvära
ihop (smälte, -, -, -; tväbra, -, -, - tväp).
mjölken. hade denna blivit så sur, att
klumpar av ostämne (pötar, -e, n.) bildats,
kallades den för puttermjök (pötermjötkä).
Självsurnad mjök äts om sommaren
(samar, -n, -er, -a, m.) eller under den varma
ärsåstiden rätt ofta till gröt. kypbländad

med vatten dracks (dröku, drak, dröku,
dröku) i ^{mjölk} försläckande syfte (för tös). 8

Rökad mjölk kallades "nystokmjölk"
(öpkokt/mjödrka). Den himma, som därvid
bildades oran på mjölken, benämndes
skorpa (skörpa, -a, f.)

Med användande av tätärten (tätgräs,
-er, n.) ästadkomms tätmjölk (tätmjödrka)
eller tåte (tåter, tåter, m.). (kyrtecknarens
mor minns, att min morfar beredde
tätmjölk med tätgräs. Han hände någon
söt mjölk över tätgräset på ett fat u. dyl.
och lät det stå och dra något bygn, då tät-
ämnet skulle vara färdigt.) För att ästad-
komma ny tätmjölk måste man tilltät-
ta tätämnet till söt mjölk. Detta kal-
lates att rila på tåte. (sil på tåter). Tät-
mjölk beqvämades i regel endast om som-

9
maren, och ville man förvara tätämnest
under vintern, kunde man tränka in en
linnelapp i tätmjölk, torka denna och
förvara den i sådant tillstånd, tills man ö-
der ville sitta på tåte. Tregel lävade man
dock någon kopp tätmjölk av den, som ha-
te den, då man ville bereda tätmjölk. Hiss-
tyckades man också med tätmjölken,
lävade man ^{aktig} hos någon av grannarna.
Tog tätmjölken slut (ga, ze, k, got, tē, ut)
i en by (by, -n, -ar, -a, m.) lävade man i en
annan osv. På färder förvarade man
tätmjölken i en kapp (kap, en, -er, -a, m.),
ett lappkärl av trä i tunnliknande form,
eller i en lönnel (lön, el, -n, -er, -a, m.),
ett laggkärl, som var något större än en
kapp. Hemma förvarade man tätäm-
nest i stenkällare (stē, s, ä, lar, -n, -er, -a, m.)

här man hade sådan.

10

Sedan man genom att tillsätta
tätämnet till sötmjölk hade fått bra
täte, som skulle bli tjock - blev tätmjöl-
ken bara seg (seg), måste man skapa
sig nytt tätämne och börja berednings-
proceduren på nytt - kunde man, och
det var det vanligaste, tillsätta den
till skummjolk. Senna kunde ibland
behöva uppvärmas något. Sötmjölken,
som hälltes i (hälltes på) mjölktråg^x
(mjölktråg) för att grädden skulle flyta upp
förvarades i mjölkskäpet (mjölkskäp, -e,
-a, n. han rände (rände, rände, rändt,
rändt) ^{sa} her mjölken från mjölkträgen
i en större tätmjölksbytta (tätmjölkstän
-a, -er, -a), som antingen förvarades
i det nedre rummet i mjölkskäpet
^x mjölkträgen var tillverkade av el eller bjök

Landsmålsarkivet Uppsala 14855
Karl Jonsson. 1941. SJÄLEVAD

ANG.

Frgl. 1

eller - om man hade sådan - i stenkäl-
lar. Den fällning, som avsatte sig på
kärlets väggar, var i tåmjälken för-
varades, kallades völja (völjer, -a, f.)

För att bibehålla tåmjälken i gott
skick var det nödvändigt att förnya den
(nyöpen). Detta gick så till (yuk te på de
sätter), att man tog något tätämnne och sila-
de på sötmjolk, alldeles som första gången
beredde tåmjälken.

Mjolk, som vid beredning till tåmjolk
misslyckades, så att tjockmjölksjäsuingen ö-
vergick till surmjölksjäsuing, kallades
någon gång för glotter (glötter, -er, n.). Ty-
lke mjolk användes endast till utfordning
av arm. Man beredde ej någon tyk (tyk
-af.) av sådan surmjolk men däremot
av självsurnad surmjolk, såsom förut

Landsmålsarkivet Uppsala 14855
Karl Jonsson. 1941. SJÄLEVAD

ÅNG.

Frgl. 1

12
anmärkts. I denna surmjölk, som typ-
blandades med vatten, kunde man ock-
så slå kämmjolk (fjäsämjötkä). Detta dricka,
som kallades surmjölkstrika (sürmjötkes
bräcker), -e, n.), hade man med sig utpå åker
under slåttertiden (slötan, -a, f.) i en hån-
tare för att det skulle vara tillhand, då man
hade behov av att släcka törsten (völeu klat-
tösn.).

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

Sötmjolk enbart förtärdes. Däremot
kände det, att man bjöd frammanför el. tyg.
på ett glas sötmjolk (mjötkgröts, -e, -, -a,
n.) med sylt (söt, t, n.) och grädde i. hys-
ket ofta under slåttaren bröt man i (bröt
te, brögt, bröten) det pappershunnna, ojästa bröd,

(högbrö, -, n), som användes härvidlag, i sötmjolk. Denna rätt kallades bryta (bryta, -a, f.) och äts i regel vid tredje måltiden på dagen (man hade fyra) eller den s.k. aftonvarden (äftavår, -n, m.).

Man kokade också upp mjolk och lade ner där kallgröt. Denna rätt kallades 'uppvärmdgröt' (öpvärmdgröt, -n, m.) och kunde ätas både vid middag och kvällsvard (äta middag, kväl^vn). Den mjolk, som härvidlag användes, var i regel skummad.

Sötost (sötöst, -n, -er, -a, m.) bereddtes av sötmjolk. Man lät sötmjolk löpna (löpa, -, -, -), och därefter kokade man samman (köke, -, -, -hop) den löpnade massan och vasslan (bräna, f. bf.). Blandningen behövde förden skull kokas länge. Den färdiga sötosten förnades ej i ost-

kar (wst|kär, -e, -, -a, n) utan lades di-
rekt upp på fat.

Av råmjölk tillreddes (zöta, zöta,
zot, zot) kalvdans (kälvdans, -n).
Råmjölken gräddades i en form (form,
er, -er, -a, n.). Bar råmjölken alltför
tjock, måste man späda ut (spä, -ta,
-t, -t ut) den med vanlig mjölk, i
annat fall (äna) blev den för hård
(höt, -t). - Genom att koka en bland-
ning av råmjölk och skummjölk fick
man en rätt, som kallades ystring
(ystringa, f. bf). Då den första lätta
löpringen av mjölken visade sig, sa-
de man, att mjölken skar sig (sara, skar,
sköra se) vid ett senare stadium sade
man, att den ystade sig (yster, -, -se)
Ystringen förvärdes efter tillsats av li-

te socker.

Av mjölk med tillsats av tvicka,
kärnmjölk eller sirup (séráp, -er, m.)
tillreddes ölsupa (ösa^opa, -η, f.). Livet-
vis tillsattes också mjöl, från i världen
kornmjöl (körn^omjöl, -er, m.) men numera
av vetemjöl (væt^omjöl, -er, m.). Ölsupa
kokades bland bondebefolkningen (
bö^on^ofö^oη^o, -er, m.) till frukost så gott som
dagligen. - Anders Olov i Kunnås be-
rättade, att i hans hem hade de ko-
kat ölsupa och välling av järmjölk.

Välling tillreddes dock vanligen
av kornmjölk med tillsats av kornmjöl.
Den kunde dels tillredas så att den
gick jämtjock konsistens och kallades
då för slätvälling (slæt^oväl^oη^o, -er, -er, -a,
m.) dels kunde tjock kornmjölsmet (av

mjölk och kornmjöl) kokas i mjölk till
 klumpvälling (k^rimpv^älling). På senare
 tid har man vid tillredning av dessa
 slag av välling använt vetmjöl. - Med
 tillsats av potatisgrryn (p^ärg^rryn, -e, n.),
 som man fick, då man "rev" (r^eve,
 -, -, -) potatismjöl (p^ärmⁱö^t, -e, n.), till
 redde man den s.k. p^ärg^rynvällingen
 (p^ärg^rynsv^älling, en, n.)

Kärngräddor (fj^äng^rfil, -e, n.) med
 humbröd förtärdes ibland, varvid man
 sopade brödet i grädden. Då man var
 i fåbodarna (p^a fj^äl^e) fick man äta så
 mycket kärngräddor, man ville. Men i
 Billsjös fåbodarna, som låg en fjärdingsväg (f^jä^rdⁱngs^väg) från byn, fingo vi bära hem
 grädden för varje dag. Brita i Klatsbö-
 len (brⁱta kl^ätsb^ölen), som var dotter

i gården (bäta u gar) kunde ordna med
(stätt däl, stättedäl, stätt teal, stätt teal)
kämpil för helgerna (höbz, -a, -er,
-er, f.)

Tblaud tillreddes filbunke (föt
2 bänker; Obs! måste vara fint uttal, möjligen
har denna rätt kommit från något finare
el. högre samhällskikt?) av gräddor med
tillsats av socker och uppkarvad merost
(bränöst, -n, -er, -a, m.).

III. Hjälkens förvaring; gräddbildningen.

Korna mjölkades (mjötku, -, -) i en stäva (stöve, -n, -er, -er, m.) eller mjölkbytta (mjötkbytt(e), -a, -er, -er, f.) som kärlet också kallades. Detta var tillverkat av ene (zên, -, m) men

också av gran (gr^{an}, -a, f.). Sedan mjölk-
ringen var urbanstökad, silade man
upp mjölken i mjölktråg (m^{jö}lktråg
-er, -a, n.). Vid uppsilningen använde
man sig av en sil (sil, -er, -a, n.) av
fin metalltråd, men jag har också
sett en sil, som före min tid borde
ha använts, och som var gjord av plåt
med uppslagna, fina, runda hål. Työl-
ken silades som sagt upp i tråg. Dessa
hade en långsmal form av c:a 60 cm. längd
och med en bredd i mitten av 20 cm och
vid ändarna 15 cm. (se bild!) De voro van-
ligtvis förfärdigade av al (äl^{er}, -a, f.) el-
ler björk. Förutom dessa mjölktråg,
varav ett kunde placeras på bordet och varur
alla bordsgästerna äto gemensamt
(gå ite m^{jö}lkskåpe äte tråge; gå till

mjölkskåpet efter läget!) fanns min-
dre skålar, gjorda av en knölig utväxt på
trädstam. Dessa kallades vridar (vr̄, ̄n,
-er, -a, m. han använde dessa till var-
jehanda men också till att råmma mjölk
i och sätta fram på matbordet, där 2-3
personer fingo sammas om och äta ur
en och samma vrid. Även mjölkskåpor
(mj̄ȫr̄kskåpe, -a, -er, -er, f.) voro tillver-
kade av trä.

Mjölklågen förvarades i mjölk-
skåp (mj̄ȫr̄kskåp, -e, -, -a, m.) med pin-
nar i väggarna för lågen. Denna anord-
ning kallades mjölkhylla (mj̄ȫr̄khyll,
-a, -er, -er, f.) Mjölkskåpet, som var de-
lat i tre avdelningar: ett överskåp
(ȫver-skåp) där mjölklågen förvarades,
mellanskåp (mēla-skåp), som var öp-

pet och där vindskälarna förvarades, sedan
de diskats, och till sist ett mer-skåp (när
skåp), där smörlyttor (smörlyttor, -a, -er, -er, f.)
och mjölktenar (mjölktenar, -er, -a, f.)
osv. voro placerade, mjölk-skåpet, som ryms
de dessa tre avdelningar, stod i köket och
där förvarade man mjölken etc. vintertid,
så den i annat fall skulle ha frusit (
fröser, frös, fröser, fröser), när köket var
stängt enda rum, som hålls varmt. Under
sommaren kunde mjölken förvaras i
en kammare (mjölk-kämar, n, m.) i sam-
band med borrhuset t. ex under eller
vid trappuppgången till vindsvåningen,
beroende på om man hade fristående
trappa (tråper, -a, -er, -er, f.) eller en-
bart en stige (stige, -n, -er, -ra, m.). I
denna mjölk-kammare funnos särskilda

ställningar, fastpinnade vid väggen, med
pinnar (p̄inē, -p̄in, -er, -a, m.) på vil-
ka man ställde mjölkträgen. Denna an-
ordning kallades ^{ostskåp} mjölkhylla. Köen smör,
och ost förvarades i samma kammare
under den varma årstiden. Innars
hade man längs taket i köket en hylla (h̄ic
(osth̄il, -a, -er; er, f), där man lockade osten
vintertid. Men under sommaren lockades
osten i svalare rum för att till sist läggas
in för lagring i häbrut (h̄äbr̄y, -er, -a, m.).
- Det fanns också mjölkstegar (mjölkstē-
ga, -n, -rer-ra, m.), som stod fritt och som
kunde flyttas. Där den placerades också
mjölkträgen (se bild!) Det var mycket vik-
tigt, att mjölkträgen ej vidrödes, setan
gräddflyttningen börjat, enär skakningar
o. dy. ansågs hindra gräddningen.

hjälken behövde stå 1-2 dygn, innan
grädden flutit upp (fr^ute, fr^ut, fr^ute, op)
Den uppfutna grädden kallades filovanlag
(filom^ualag, -e, -, -a, n.) Detta kunde man t. ex. bjuda
fränmande på att byta tunnbiöd i. Man
skummade (rö^une, -te, -t, -t) mjölken på
så sätt, att man auringen höll blotta han-
den för ^{grädden} ~~under~~ det att man lät mjölken rin-
na sin väg, eller också kunde man be-
tjåna sig av en visp (sm^uäta, -a, -er, -er, f.)
av gnagd (gn^uägan -t.) björkis, dvs. björk-
ris med barken avgnagd, eller av en sket, sk^u
eller dylikt. Den grädde, som fastnade
vid handen, slickade man förstås av
(sö^uva, sö^uva, sö^uft, sö^uft bot). Hjälken
håldes i en större bytta, s. k. lera (rö^une
m^urtk^ust^uen, ^u, -er, -er, f.) den var väl
då i de flesta fall gällan (rö^une). Grädden

hålldes försigt i kärnan. Givetvis skrapades också gräddbröden på mjölktrågets sidor med den övriga grädden. Mjölktrågen rengjordes (skivna, -, -) efter varje användning. Mjölkbytarna, som inte så ofta skurades, kunde få en skänd lukt i själva kärlet (börjer) & lökter) och då avhjälpte man det genom att låta enlag (j^enlag, -er, m.) stå i det nägonstund. Detta gällde kärlet av gran. Kärlet av ene (j^ene, ², -er, -a, m) behövde man bara hässa varmt vatten i, så utvecklades därvidlag en fisk lukt (lokt, -a, f.) av ene. Dessa kärlet voro därför mer eftersökta. - Mjölkkärlen kunde lockas var som helst hemma vid gräben, men i fäbodarna ställdes vi dem mellan baket och åsarva (rⁱte, rⁱte, rⁱt, rⁱt, & om

öpa äsa) för att trika.

24

IV. Beredning av smör.

Smör (smör, -u, n.) tillverkades endast av grädde från kornjolk, så långt jag har varit med. Särskilt har jag hört berättas, att invånarna i Arnäs, där de hade gott om getter (get, -a, yttur, yttur, f.), tillverkade smör av grädde från getmjolk.

Man kärnade (fägn, - , - , -) grädden i en kärna (fägn, -a, -ur, -ur, f.) av laggat (läge, - , -) gran- eller entia. Med kärna menade man i regel kärlet utan att ifrågasätta kärnstaven. Kärnorna voro av olika storlekar, större om de voro gjorda av granträ, mindre om de voro av ene. Bit ändarna och på mitten omslöts kärlet av tre tubbla

vidjeband (vibän, -e, -, -a, n.). En av spjälorna stack upp ovanför de andra c:a 15 cm och var formad till ett handtag (hantag, -e, -, -a, n.) (se bild!). Ungefär 15 cm (kvärfar, -e, -, -a, n.) från botten fanns ett hål (hål, -e, -, -a, n.) för passlans avrimnande, då grädden blev tjock och sur och järte (äsa, äster, äst, äst). Järnans omhölje kunde inte vara gjort av tallved (tälved, -n, n.), som genom sin rikedom på kåva (kåva, -a, f.) gav ifrån sig smak åt innehållet i kärnan.

Kärnstaven kallades tyrel (törel, -n, m), dens nedre del hade formen av ett enkelt eller dubbelt kors (se bild!). Ofta hade det enkla korset ett hål i var korsarm. Det hände, att dessa ^{vara} avrimnade i kanten och omslutna av en vidjering. Den nedre delen av tyret, vilken var helt av trä, kallades ibland tyrellblad (törellblat, -e, n.) eller helt enkelt

bara korset (k_8s , -e, m). Korset var fastskild
(f_8i , - , - , - fast) vid kärvataven på så sätt,
att denna vid den nedre ändan kluvits (k_8v ,
 k_8v , k_8v , k_8v) i mitten, och en därvid insla-
gen kil (f_8t , -n, -er, -a, m) åstatommit för-
trängning i hålet. Kilen gjordes av björktia.
När man kärnade, stod man i närheten av
spireln (i nat s_8s , -er, -er, -a, m) de, som
hade litelgräddt kunde kärna smör genom
att viaga (s_8m änte, - , - , -) med en hård visp
(s_8m änte) av björkris eller granis.

Misslyckades kärningen, trodde man,
att det var något fel på korna. För att på-
skynda smörbitningen värmdes man ofta
kärnan med grädden i i den öppna spisen. Om
så behöves, värmdes man också grädden före
kärnandet genom att ställa kärnan i en hink
(p_8r is, -n, -er, -a, m) med varmt vatten. För

örrigt gällde det vid kärnsudet att kunna
na för luft med lycken (ka v-ära va
löreln) då och då. Man lyfte så upp kärn-
staven ovanför grädden och förde den has-
ligt ^{men} i grädden. Luften i grädden åstakom
större och hastigare omströmning, och detta
hade i sin tur en snabbare smörbildning till
följd. Strax före smörbildningen, sådes
kärngrädden (fjånfilen) skära sig (sura
se). Kärnfil gav man åt barnen men
även åt fjännaude. Fick man till detta
också kumbröd, så var kalasudet så mycket
mera fullständigt. - Kärnjölken
slagsien särskild bytta (fjånmjötkes-
bytt, -a, -er, -en, f.). Kärnjölken kunde
bländas med vatten och bilda ett slags
vicka. Den kunde också bländas med
vatten och användas vid bakningen, osv.

utgöra sk. stöpaune (stöpa^vne, n.)
"Per Jons' mor" (per jons möra bäl^vso) i
Billstjör var duktig i att baka av kärn-
mjölk och hemrågmjöl (häm^vrågeⁿ)

Smörret spöljdes efter kärnandet med
fiskt vatten. Därefter knådades det i
ett smörtråg (smör^vtråg^v, -a, -, -a, n.),
tills man fått ur kärnmjölken. Detta
kallades att reka (reka^v, -, -, -) smöret.

Knådandet gjordes med bara händerna
eller ibland med hjälp av en smörslöv
(smör^vslöv^v, -a, -er, -er, f.). Samtidigt
skedde saltningen. Man brukade ge god
smakbitar av det nykärnade smöret till
barnen men också åt människor, som
man visste vara utan smör. En sådan
smörklick benämndes tillgås (tillgås^v, -
-er, -er, m.) Den varierade allt efter

x även och kanske vanligare smör^vblök^v, -a, -, -a, n. (= smörstök)

Landsmålsarkivet Uppsala 14855
Karl Jonsson. 1941. SJÄLEVAD

ÅNG.

Frgl. 1

mottagaren i stulet. Barn fingo givet-
vis bara en liten kläck ungefär full en
smörgås (smörgås, -a, -er, -er, f.) medan
främnande kunde få en liten kläck (kläck,
-er, -er, -a, m.) till 1 hektos stulet. Men
alltid hade lillgäsen en rund form med
en ^{fördjupning} i mitten efter lunnan (lunn, -er,
-er, -a, m.).

När smöret ställt ungefär ett halvt
dygn i "smörsluket", skulle det knådas igen
(knåns om). Därmed var det färdigt för
nedpackning i en smörbytta (smörbytt, -a,
-er, -er, f.), som om den var av större
formab kallades smörtena (smörtên, -
-er, -er, f.). Dessa kärl voro laggade
av ene eller gran. De hade ~~en~~ rundform
men voro vidare nyttill än med till. På
spjälven mitt emot varandra voro något

Landsmålsarkivet Uppsala 14855
Karl Jonsson. 1941. SJÄLEVAD

ÅNG.

Frgl. 1

längre än de övriga och hade var sitt hål.
 För det ena hålet hade man motsvarande
 utskjutande knagg i byttans lock (to^hu, -,
 -a, m.). Hålet på andra sidan var avsett
 för en pinne, som skulle hålla fast locket,
 vilket var försett med handtag (se bild).
 Byttan kunde således bäras i detta hand-
 tag. Smärkyttan förvarades i mjölkskäpet,
 mjölkammaren eller i stenkällare. När
 man transporterade smöret från fabri-
 karna, använde man sig av en vres
 (mes, -en, -er, -a), om man ej kunde köra
 till fäbodstället. Vresen (se bild) bars på
 ryggen med hjälp av ett par bärband
 (fö^hla, -a, -er, -er) vanligtvis av rött tyg.
 På färder förvarades det smör, man
 behövde, i en smöräck (smöräck, -en, -er,
 -a, m.), som var gjord av tunt kluren

Landmålsarkivet Uppsala 14855
 Karl Jonsson. 1941. SJÄLEVAD

ÅNG.

Frgl. 1

ved s. k. pärt (pär, -n_m). De äldre kyrkorna ha-
de locket inmanför sidorbyrkerna och ett
hanttag i locket. Då man byggde kyrkan
(när de va järkbojer) i Själavad, var det så
mycket väsen om de där smöraskarna, så
våra son frågan om en bon smöraska så. Det
var på slutet av 1870-talet, och kyrorna i sock-
nen lärades om att hjälpa ha arbetskraft
som handräddning vid bygget. Ingen
beträning (beträning, -a, -er, -er) fick man,
och det var mest drängarna (dräng, -ar, -er,
-ar), som arbetade vid bygget. - Men vid land-
vägsbyggen hade ^{man} användning för smör-
askar i matsäcken.

Några särskilda anordningar för
utskändet av smöret hade man ej. Sänd-
ken de smörskedar (smörsked, -a, -er, -er),
som man använde sig av, voro uttiga i

(nib_s ötr_o häfsta) och Per Jakob i Hälvén
 par zätkop zätr_oven) voro sötkörare (sörzörar
 -n, -er, -a) och köpte upp smör och for till
 Stockholm (fjör_e, fjör_e, fjör_e, fjör_e söat) och säl-
 de. Jag minns, att några tjurar (fjyr_e, -er,
 -er, -a) hade stulit ett smördars av Nils
 Olaf i Häfsta och ^{gömt} det i en hölada (hölä_a
 -n, -er, -a) hos Samuel Rystrom i vägersta
 (sämper bjström vägersta).

Sötkörarna voro stora affärskarlar
 (äfskär, -er, -er, -a).

V. Beredning av ost.

De ostar (öst, sö, -er, -a), som tillverkades, voro
 skummjälksost (öst), sötmjälksost (sötmjälks
 ost), kämmjälksost (fjämjälks ost), söt-
 ost, smörst (smöst) och blandost (bländost).

Ost tillverkades enbart av kornmjölk. Man hade ej tillräckligt av getmjölk för att kunna göra ost. I regel gjordes ost enbart av skummjölk, och det var ost ur denna, som hade den allmänna beteckningen "ost." Ost av annan slags mjölk hade särskilda beteckningar.

Ost i ostkorg tillverkades också. Men dessa ostkorgar gingo under beteckningen ostkar (ostkar, -e, -, -a). Ostkorgarna hade rund form (se bild!) och voro gjorda av rattågor (rötåg, -a, -er, -en) av vide eller tall. Man pressade ner ostmassan i korgen med bara händerna. Men denna ostmassa märkte tas ur ^{korgen} innan den blivit färdig. De ostar, som tillverkades i dessa ostkorgar, voro korgformiga i båda ändarna (va nöjta piket et bäge ana).

Ostlöpe (fjese, -n) bereddtes av kalvmagar.

Landsmålsarkivet Uppsala 14855
 Karl Jonsson. 1941. SJÄLEVAD

ÅNG.

Frgl. 1

Det var magar ur nykalvade kalvar, som ej
fått någon mjölk, som användes. Man
hände råmjölk i kalvmagen (kälvmägga, -n,
-rev, -ra), saltade den och torkade den hängs-
tes i taket (sörvtäter). Samliga hände ej
råmjölk i kalvmagen, utan torkade den
som den var i en klyka (klyft, -a) av ene
vit spisen. Torkade kasmagor tog man
med sig till fjärdarna (tä fjärder). När kä-
se skulle användas, lade man kalvma-
gen i saltvatten ^{och} ~~satte~~ till detta vatten
till mjölken, som då löpade. Kalv-
magen fick emellertid fortfarande
ligga i saltvatten tills märta använd-
ning. Vid ostberedningen kunde man
lä lite vassla (kära), salta denna och
slå på käsen. Den märte nämligen all-
tid ligga i något vätt (vöt, -, n.), annars

35

Landsmålsarkivet Uppsala 14855
Karl Jonsson. 1941. SJÄLEVAD

ÅNG.
Frgl. 1

lockade den för mycket. - När det gällde kalv-
magar, som voro lockade med råmjölk
i, använde man den lockade råmjölken.
Sambitigt tog man en bit av magen ock-
så. Denna bit liksom den pulveriserade
råmjölken lades så i saltvattnen, vilket
man använde till ostlöpe.

Bit osttillsättningen värmdes mjöl-
ken först i en stor gryta, tills den blev
tynn. Därefter tillattes löpet. ^{mjölken} Ost-
tes så löpa (löpe, te, -t). Den löpnade mas-
san kallades yste (yste, -). När mjölken löp-
nat, rödde man sönder den hålla (håla, -a),
som bitats. Därefter tog man upp ost-
massan ur vasstan och pressade ner
den i en ostform (öst)kär, -e, -, -a), som
hade en storlek av 1 x 1,5 dm. Ostformens bot-
ten, som hade utskärningar i form av stjär-

nor el. dyf., var lös, och sedan botten av orten
stelnat till, vände man på ortformen och
placerade bottenbrädan (östbräde, -a, -er, -er)
på andra sidan. - Den utpränsade varslan
användes antingen till beredning av mes-
ort eller också utfordrades den till svinn eller
kreatur.

Ortarna lades för lockning på en ort-
hylla (östhyll, -a, -er, -er) längs laket i köket.
Ostent kunde användas så gott som omedelbart.
Men den kunde också förvaras länge, något
är el. dyf. ^{dena kallades gammelfost.} (sammeort (gammelfost) värmdes
man upp efter lockningen i hett vatten
för att undvika maskbildning och virade om den
med en linnstrasa.

Man gjorde också småost åt barn:
Särskilda, små ostformar av en kaffekopps
storlek användes. Det var regel, att var.

38
je barn skulle ha sin lillrost från fä-
boden. Men ostbrotor gjordes. Jag fick
som barn en sådan ostbrotka med kaff
av min gudmor. ^(gsmör, -a, f.) Men hon var så hård, att
man fick mjuka upp den i vatten, innan
man kunde äta den.

Den mjölk, som erhålls krällen och
margonen före flyttring från fäbodan-
na, gjorde man ost av. Det blev en jä-
ga om sötmjölksort, då man ej hann
invänta gräddbildningen. Men av kärn-
mjölken gjorde man ostmen. Kärnmjölks-
ost blev god men kunde inte lagras någon
längre tid. Den hastiga osttillverkning,
som här blev jäga om, krävde ett kraf-
tigare käftläge.

VI. Beredning av messuor.

39

Den vid osttillverkningen erhållna vasslan kokades ihop något. Det behöfdes vassla från ^{två} osttillverkningar för att få en lämplig (fjäsentan) messost (bränöst). Vid fåbodarna kunde man låna vassla av varandra för att få tillräckligt till en kokning.

Messostkokningen försiggick mest i fåbodarna, då man i regel ej hade så mycket vassla vid hougården. Men när den förkom hemma, kokades den av husmodern i värmarstugan (värma^vst^vänge) (som i regel hade direkt ankn^vytning till ladugården), där man hade sötarna. I fåbodarna utfördes kokningen under regn- vädersdagor av vallbjörnet i de kokhus (k^vök^vhä^vs, -u, -, -a), som ^{fanns} fanns där.

Det vid kokningen bildade skummet (mä_{se}, skummades (s_ile, s_itte, s_utt s_utt) av i en särskild skål, där det vispades sönder men hålles i mes-smörret, då man rökte/betta till att kalna.

Basellan kunde antingen kokas till tunnare konsistens, blanna (br_äna) eller tjockare, varav man gjorde blannost (br_än_öst).

Det tunnare mes-smörret förvarades i en bytta (br_än_kyt), som bars i mes, där man ej kunde köra till fåbotarna. Men mes-smörret möglade snart om sommaren, och man kunde därför ofta använda det, uppbländat med vatten, vid bakning av tjockbröd (tj_ök_äk_e), -a, -ar, -er).

Under kokningen av messmör rödde man i grytan med en stav. Messmörtet kokades, tills det blev som en tunn gröt. Då hälltes det upp i ett tråg (tråg) och röddes, sedan man nu tillsatt "messe", tills det kallnade. Omrörningen skulle hindra messmörtet att bli grovkornigt.

Det tjockare messmörtet formades i ostformar till blannost (blänöst). Formningen skedde i de vanliga ostkärleken och dessa bekläddes därvid på insidan med trasor.

Enam att karva upp (kärven, -) - op) blannosten i grädd (fil) bereddets blänsmet (blänsmet, - smet^{en}), som breddes på bröd eller smörgås.

Efter kokningen av messmör tvätts (tvätten) man den använda grytan och gav korna detta vatten.

Landsmålsarkivet Uppsala 14855
 Karl Jonsson. 1941. SJÄLEVAD
 ÅNG.
 Figl. 1

12
hottelare: Karin Eriksson född (Floren)
1859 i Kunnäs, Själevad, nu bosatt i Kask,
Själevad. Har tjänat som piga på en
mängd bondgårdar i Själevad. Därvid
också varit i fåbodarne. Har sedemera
tillverkat och försålt väv av olika slag
och bedrivit detta rätt hemindustri-
sigt med väverster, som i sina hem väv-
de för betalning per alm. Torde under sine
hantelseror ha besökt en del av rocknar-
na i landskapet.

(Knytteknarsens mor var forparehuskon
Sara Byström f. Kögstöm; Lerdal, Själevad,
inflyttad från Arnäs. Född 1852. Sid.