

1500:1

NORRBOTTEN

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Edefors

Enequist, Gerd, 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjolk-
hushållning

30 bl.4:o + omslag

21/8 1975

Tillägg

2 " " (s.6 a, b)

Exc. för ordreg. Nb av Marg. Andér

GAA

Exc. OSD

1500:1

Landsm. Upps. 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS

Mjölkhushållning msk 1

Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
Gerd Enequist. 1927. EDEFORS
NB.

Frgl. 1

Gerd Enequist
1927

Viktigaste sagesmän

Fru Albertina Johansson f. Nilsson. Född i Åre Svartlä 1870, bosatt
därstädes som gift

Fru Erika Engström, ^{f. Bostrom} Karads. Född i Bovalen 1869. "Bets-Erika"

Fru Brita Blomberg Nedre Svartlä. f. i Lappträsk 1850

Hjyngifterna ha jämförts med sådana från Neder-Suleå, pränt
lämnade av fru Maria Eriksson f. 1845 i Ålvik, som gift bosatt i
Åvan, numera i Suleå.

F. länsmejerstau präken Anna Gustafsson, Suleå har gätt igenom
prägetistau och lämnat viktiga upplysningar.

Mjölkhuskällning

Ländsm. Upps. 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS
NB. Frgl. 1

nyj^olk f. best. f. nyj^olka 'mjölk'

Till människoföda användes mjölk av ko och get. (komy^olka, d^oer^onyj^olka). och för medicinskt ändamål, för att bota kik^oh^osta användes st^onyj^olk ('maran^oylka 'marran^oylk')

Mjölk gavs åt kalvar, grisar, lamm och köns.

Mjölk blandades i k^ortan, när man k^ortade uuren (smäts me^og 'smätsa uuren'). Skumnyj^olk kunde användas att stärka i och vid kokning av sönderslaget por^ollin (i svåra fall helst rånyj^olk)

Det del. o antag. även här, har nyj^olk använts att lösa upp färg i. Används till bottenfärg, där öns målades med vanlig djöfärg.

Här myg hade man knappast så mycket nyj^olk, att man ej svåra, vad man skulle göra av den. Hade man mycket nyj^olk, tillverkades ost.

r^onyj^olka best. f. 'rånyj^olk'. Tillades i bunkar eller andra kärl. Grädden blandades ej med den andra. Användes gärna till bakning sö^opan best. m. 'sö^opan' rysilad nyj^olk. Gavs gärna åt småbarn, st^onyj^olk. Vid kalas har ej brukats särskilt med sö^onyj^olk, men nyj^olk har använts som borddryck.

U 3 lappmadden naturhistoris ren.

ätrotmjöskka 'ätörötmjösk' kallas mjöskken, om man använder den ^{utan} utan gtt skumma den, ^{utan gtt} fastän grädde
 söt mjöskka best. f. 'sötmjösk' skummad söt mjösk. Lika bildats.
 med ränmjöskka 'ränmjösk'
 kokmjöskka 'kokmjösk' kokt mjösk. skrotu best. m.
 'skrotten' minnan på kokt mjösk.

grädu best. m. 'grädde' sötgrädu 'sötgrädde'
 tyokmjöskgrädu grädde på tätad mjösk. eller tyokgrädu. Även fjälgrädu 'fjäl-
 grädde'
 blåmjöskka 'blåmjösk' 'mager mjösk'
 mikramjöskka 'mikramjösk' jäststannad mjösk, ges åt djuren
 mjöskka mikras klumpar sig, när den blir sur.
 mjöskka bätu 'mjöskken betnar' blir helt litet sur.
 baturmjöskka 'gällen mjösk'. Kokar man baturmjöskka
 miskas 'misikas' den, den skär sig. muskelsmjöskka
 På sådan mjösk kokar man misas etc (se sid 10.11)

säormjöskka alltför sur tätad mjösk. På den gör man
 bhäta 'blanda' eller gör den åt djuren.
 Även skvitarmjöskka 'skvittermjösk'. Kan användas vid betning

Ländsm. Upps. 1500:1
 G. Enequist. 1927. EDEFORS
 NB. Frgl. 1

Tätad mjölk

fyrla best. n 'fil' tätad mjölk (satt av säpan)

Skummas man fyrla, och det gjorde man så gott som alltid, för man tjokmjölkas best f. 'tjockmjölk'

Ingen i trakten minns, att någon satt fil med någon ört.

men tradition finnes, att man gjort så för länge sedan och att därtill använts tätgräset 'tätgräset', även kallat

Fr. d. l. uttrycker att även "kolmen" på kalla naturstans använts

täta 'tätta', silskår (Drosera). I vanliga fall tätas man

(tät med o sup. täta) med en täs fil eller tjockmjölk (tätmjölk, tättmjölk, dräpa)

Bäst anses den tjockmjölk, som ligger tätt under grässlåget.

ellan stnyker därav på botten av det kärlet, där man skall täta (ett tråg eller en träbunke, filett eller lägger vägrastkedar därav i kärlet, står över den spen- samlas aldrig i större kärlet)

varma mjölken (säpan) och rör om med en sked. Ibland

läter man mjölken svalna något förut (i en skål) den blir mindre sur då.

Först skall tätmjölken stå ungefär ett halvt dygn, om det är

på sommaren, längre på vintern, upp i rumsvärme. Först

sättes den upp i mjölksköpet (se nedan) på vintern och i övre

rummet i kallastoden på sommaren. Sedan sättes filett i kallaren.

skog tätmjölken slut bad man om (bärs) filett i nästa gård & by.

myöskä stån 'stannas', blir tät.

Bländ händer det, att pilet ej vill stanna ordentligt utan blir segt utan att vara färdigt. Det kallas

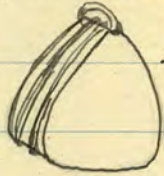
dragmyöskä

Tjockmyöskä jar stäka 'Tjockmyöskän är kort'

För var gång man använder pilet eller Tjockmyöskän, tar man av tilit 'tätmyösk' i en korg eller dylikt och sätter i källaren till kommande behov.

På färder i skogen, på myrsätter etc förvarades

Tjockmyöskän vanligen i stora träflaskor (Tjockmyöskäfflaske) som kunde dra ända till 20 liter



Eller uträ i en vanlig träbytta

Tjockmyöskäbita 'Tjockmyöskäbytta' med lock.

För att hålla fisk sättes tjockmyöskän ned i någon bäck, kallhälla, i vattnet ute på myren och dylikt. Något exempel på att pilet liksom i Tomedalen körts ut till myren på vintern och grävt ner där, har jag ej fört omnämnas.

Även ⁿfil och tjockmjölk kan ⁿmickras 'bli klumpig' (mickras sid. 3)
to ei. vid äskväder, men detta händer sällan. Om den
blivit alltför sur (sörmjölk sid 2), säger man, att den
munit i vatten (mjölk hä rönl i vätu)

sörmjölk slås mest åt djuren. En liten tår "sörmjölk"
användes att nysätta mjölken, när man kokar ⁿniro

Användes utspädd med vatten som ⁿbfäta p. blanda; ⁿtyokmjölkbfäta &
sörfbfäta best. p. 'subblanda'. Blanda kan också göras av
ⁿkämmjölk och vatten eller (oavb.) sötmjölk och vatten.

"Blandan" förvarades hemme i gården i en träbytta,
ⁿbfätbita 'blandbyttan' med en träslav ⁿbfätsläv i, och
stod vid dörren i köket, i mjölkskåpet eller i förtugan.

Yem som var törstig tog och drack ur slaven. Vid ståttern
skulle alltid ⁿbfätbita vara med på änge.

Blanda dracks konkända även ur stop. I varje fall kallades

ⁿtyokmjölkbfäta

tätning

g N i Soarblå:

Lopparna använder
Rumex, Vända en
renmaga och slår kaskad
Rumex och mjölk däri
och sätter i en kallhälla.
Mjölkem ystas men blir
g lång

Landsmålsarkivet Uppsala. 1500:1
Gerd Enequist. 1927. EDEFORS

NB.

Frgl. 1

Brita

i Övre Svartlö, född i

med ett litet lock, som slöt
tätt till 6 b

Man brukade på vintern slå pinnar (fil) på stora tunnlar (pinnankare) och köra ut dem till myrängarna, där man på sommaren skulle slå. Så grävdes tunnlar ner i en kalkkälla och ^{pinnar} höll sig på till stället tiden. Särskilt i de qvicklar, där tillgången på mjölk var inklig och vägen lång till utängarna, brukades detta sätt.

Landsmålsarkivet Uppsala. 1500:1
Gerd Enequist. 1927. EDEFORS

NB.

Frgl. 1

en trästänka för bjätstopp av en gammal gubbe.

II Maträtter

Filet skummades så gott som alltid. I den så inhållna "tjockmjölken" dröts man ned tunnbröd. Anrättningen kallas smöpa-ned-i 'smula-ned-i' och var vanlig rätt till frukost och aftonvard. Tjockmjölk användes även till grötväta (grötväta) till varm eller kall gröt. Hadde man gott om tjockmjölk användes den i stället för ratten eller rötmjölk till bakning. Även kammjölk har använts vid bakning.

Pilsoppa (pilsöpa). Rätten kokas med litet ingefära. Mjöl vispas i fileten och detta slås ned i vattnet. Sötas med sirap. Har ibland serverats med nedskurna osttärningar.

Pilkransar () användas i Norder-Tulsa och ha antagligen använts här yngre också. Deigen göres av pil, ägg, mjöl, socker och hjorthornssalt. Kransarna kokas i smör.

Om ölosh se sid 11

Sötmyjök

Vanlig omykligt sötmyjök vanlig dryck för svalt barn som vuxna.

smöga-näd-i 'smula näd-i' ej endast tjockmyjök utan även sötmyjök ^X och kärnmyjök med ibland tinnbröck.

Omykligt myjök till kall gröt har bequats

frusen-myjökka best. f. 'fusen myjök' medfördes i skogarna. ^X eller slog myjök i en liten form och satte ut att bottenfrysas. Sedan värmades formen litet, så att den frusna myjök klumpen lossnade. Flere sådana klumpar av fusen myjök ^{packades} i matsäckskrinet eller eljest bland matsäcken. Eller också slog man litet myjök i en myjökbytta och satte ut det att frysas. Sedan fylldes man på litet i sänder, allt eftersom det frös, tills byttan var full. När barnarna skulle laga mat i tinnens-kojan, var det bara att med en tinnis kacka loss ett stycke fusen myjök och värma upp i pannan.

Dirckt på skummad mjölk (ätrof mjölkka) tillagades ej några rätter om ej som undantag vid beredning av den som i vanliga fall tillagades av skummad mjölk (sötmjölk, råmjölk) t. s.

Vällingar.

stängt värlagen 'slätvälling'. Mjötken avreddes med (smält) vetemjöl. (smälta 'smälta', avredning) klympe värlagen klympevälling; (välling på potatisgröna, som erhöles, då man riktade det kemiska potatismjölet.

korngröns värlagen 'korngrösvälling'

gröt (gröt) av olika slag, mest på kornmjöl och korngröna.

pänkaka 'pannkaka'. Först på kornmjöl.

blöt 'blöta'; b. f. blöta 'blötan'. Blöta, som var ständigt rätt till söndagsfrukosten, bestod vanligen av tunnbröd blött i köttsupp, men hade man ej buljong blöttes brödet i vatten och litet saltad mjölk. (ej skummad)

Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
Gerd Enequist. 1927. EDEFORS
NB.
Frgl. 1

Ländsm. Upps. 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS

Mjölk vari lagts löpämne

mjölkostn 'mjölkosten', traktens högtidsrätt, stående efter rätt
 vid ^X bröllopp och andra stora kalas. Mjötken värms till den
 varmjum (läjla 'ljum') och löpämne tillsättes (se sid 27)
 Sedan mjötken köpt ihop, tar man upp det tjocka (osten) ur
 vasslan, lägger det i ^{en stor koppa -} form tillsammans med smör ^{socker} (och grädde, ibland ägg)
 och gräddas den i ugn. Serveras med grädde. - Brukades
 ibland skickas bland förningen.

sötostn 'sötosten', vanlig rätt vid högtidligare tillfällen i
^X hemmen och vid bjödningor. Den ljummade mjötken
 köpes och får stå, tills den stannar. Sedan sättes man grettan
 över elden igen och kokas ihop massan till den blir ^{gulbrun.} ljusbrun.
 Vid serveringen slås man i tillät grädde eller god mjölk.

missa kan åstadkommas genom att man köper mjölk. Vanligen
^X bringas man mjötken att skära sig på annat sätt, genom
 att ^{under vispning} slå i ner tjock mjölk, råmjölk o. dyl.

Ostkakan användes ibland och gräddas på andra sidan. Fr ljusbrun anses detta som ett mindre från
 den tid ostkakeformen var försedd med 8 löstagbara fötter och rättes över glöden med glövl på locket.
 Den blev då g. nog gräddad oöampri utan måste vändas.

rämjötk rämjötka rängötkspänkaka rämjötkspänkaka

På rämjötk gjordes man pänstör 'pannost'. Mjötken spädtes med vanlig sötmjötk, om den är stark, och slås i en stekpanna. Gräddas i ugn. På senare tid började man med kötdägg 'kotodans', som ju kokas i vattenbad.

Litet rämjötk stopps gärna i vanlig sötmjötk för att för den att skära sig, när man kokade misst.

miss f. 'misa' "Sötmjötk" bruktes att skära sig (misskes) genom att man kokade den, sedan man slagit dit rämjötk, "sötmjötk" eller ättika. Slag i mjötk före reoveringen (1/2 föreg side) Sötades litet med sirap.

missorörygen. Mjötk, som ej är riktigt sött (hettulmjötka sid 2) kokas, då den skär sig (misskes). Sötas med sirap och avredes med mjöt eller gryn.

drickes rälzgen 'drickersvälling' kokades på mjötk, dricka och sirap. Avredes. Russin i, när det skulle vara finare.

öbst 'ölost' Kokade dricka och slag i tjockmjötk. Vanlig rätt.

Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
Ländsm. Upps. 1500:1 Gerd Enequist. 1927. EDEFORS
G. Enequist. 1927. EDEFORS NB.
Fig. 1

Jäygräddu 'känggrädden'. Vid hämmingen brukade gästerfolket
på litet gräddle att smaka, vanligen litet ovanpå tjockmjölken,
på tunnbröd eller till och med litet i en skål.

Mjölk kokades länge ihop och dracks som medel mot kosta
sprängsöpa 'sirängsöpa' skulle förtäras av barnsängskvinnor.

Ellan kokade en välling på små korregryn och slog siräng i f.

Ett annat recept: risgryn, viskon och russin kokas i vatten

sprängsöpa
användas även
som kalivmedel

Soppan sötas med siräng och avredes med vete mjöl.

En annan rätt särskilt under kalla dagar var ugghokt
mjölk, sötad med siräng.

Jäymjölkholägen kokades på kötmjölk, som avreddes och där
slogs kämmmjölk.

Kämmmjölk var en efterönskt måltidsdryck. Användes även vid bakning.

1/ och brädmörre skivat smör, varifrån man höllt av saltet, och små bröd-
tämningar. 2/ tydligen modämnare.

Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
Gerd Enequist. 1927. EDEFORS

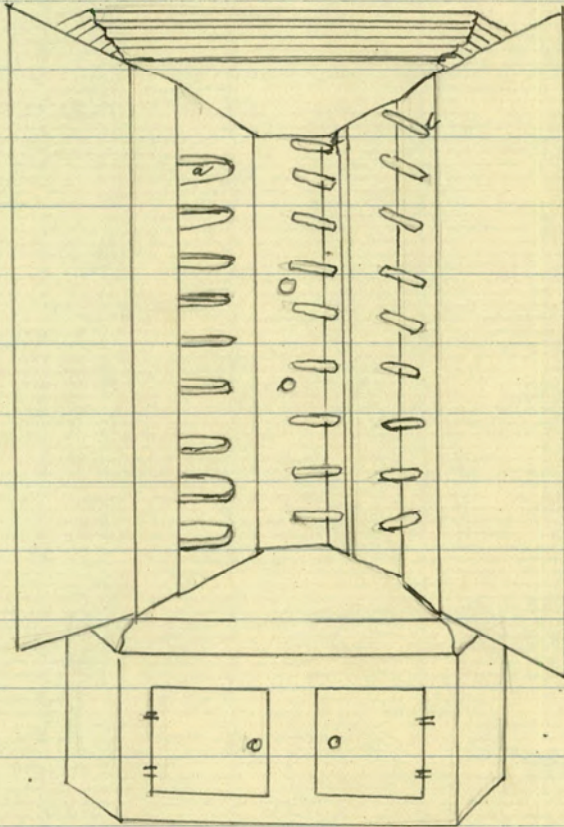
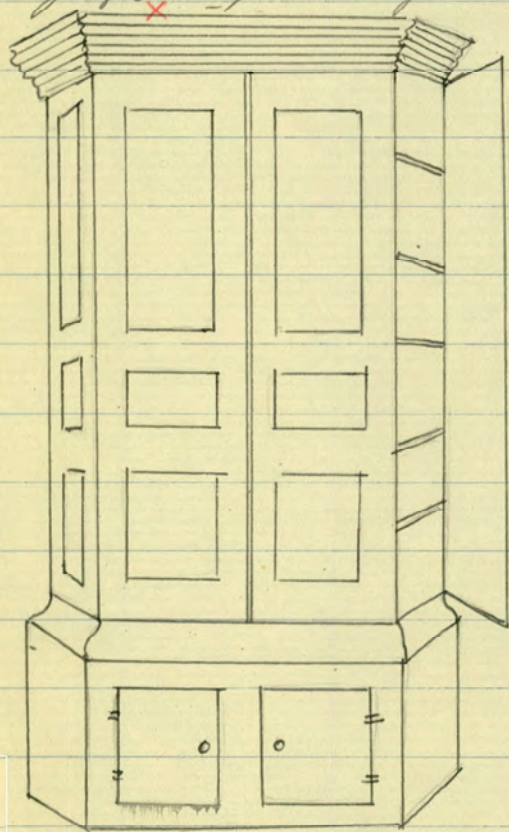
NB.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS

Mjötken förvaring

Mjötken förvarades hemma vid gården
mjötkskåpen 'mjötkskåpen' stod i stora köket.



Körnskåp hos Hj. Ekman
År 1870.

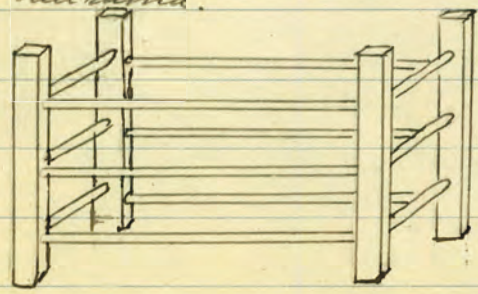
Landsm. Upps. 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS
NB. Frgl. 1

Mjötkskåpen räckte från golvet till tak. I bakre väggen hål till förötungen för ventilation
Underst ett skåp för de rena mjötkkärlen. På ömse sidor om det stora
rummet i skåpet, små behållare skåp, försedda med kylor.
Nedre skåpen 'nedre skåpen'.

I den öre stora avdelningen av mjölksköpet fanns dels rundade hyllor för bunkarna (a), dels två rader pinnar (b) jämte lista 'pinntisten' för trägen.

I mjölksköpet förvarades fä och tjockmjölk på vintern. Allt eftersom man tätade mjölken, sattes den upp på den översta hyllan eller pinn-paren, man använde alltid den fä, som stod längst ned, och flyttade undan för undan alltsammans ett 'trappsteg' ned; den färskaste mjölken stod alltså alltid högst, där det var varmast, en sak som hade sin betydelse för att tätmjölken skulle bli bra.

Den söta mjölken förvarades under vintern i den golv-källare, som fanns under köksgolvet. Där nere hade man en mjölkhylla mjölkshäla för trägen och andra hyllor för bunkarna.



mjölkshäla
Bredden lagom för ett mjölktråg

Landsm. Upps. 1500:1
Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS NB.
Frgl. 1

På sommaren förvarades mjölken i "utkällaren" (äro¹tzälaz)
 - en källare, som ej är grävd under bostadshuset, - eller i
 en isbod. En utkällare kunde ^{helt enkelt} vara nedgrävd i en backe.

Över källaren kunde finnas en bod. Då upprättad en
 fzälazboärd 'källarbod', som det funnits gott om i trakten.

Källarboden är antingen ett fristående hus med ett rum
 och en liten vind under taket. Inne i boden är nedgången
 till källaren, som är försedd med scale. Eller också kan
 källarboden vara hopbyggd med "bagarstugan", sommarstugan
 men eljest se ut som följande typ (rum med källare)
 I boden finnes då "träghyllor" ~~och~~ gränslister för lit och
 tjockmjölkstunskar och -tråg. I källaren förvaras mjölken,
 smör, ost och dylikt. Inga särskild osthylla.

Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
 Gerd Enequist. 1927. EDEFORS

NB.

Frgl. 1

mjölken vid fäbodarna Fäbodar (fäbörds obest. m. pl.) ha för
 hört till var by. Vanligtvis har man ej bott där någon längre
 tid i sträck, utom under ståttern om man hade ängar i närheten.
 "Getaren" (dzytary; f. dzytash' geterska) körde korna till fäboden
 om kvällen, och där mjölkades korna av någon av gårdens kvinnor,
 som kommit dit. Hon låg i fäbodstugan över natten, mjölkade
 korna på morgonen och gick på hem till gården bärande mjölken
 i tvänne byttor i ett ok över axlarna. Kunde hon komma
 sjövägen till fäboden, sadde hon förstas herr med mjölken. Ibland
 tåtade hon i mjölken sedan i fäboden, ibland har hon hem all
 mjölken söt. Fäbodstugan bestod vanligen av ett enda rum, sam-
 manbyggt med en källarbod. Oftast kunde man ej komma direkt
 från rummet in i boden, utan huset hade två dörrar på långsidan,
 en gick till rummet (som var försatt med en liten "öräppis") den
 andra till källarboden. Källarboden var inredd som dex vid gården.
 Någon gång kokte man ost vid fäboden.

Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
 Gerd Enequist. 1927~~2~~ EDEFORS
 NB.
 Frgl. 1

Landsm. Upps. 1500:1
 G. Enequist. 1927. EDEFORS

† Abrikosorna t. ll kunde staka sig fram med en båt i bäcken, som rinner
 från fäbodplatser till byn. † 1/2 korbet koför bodfiro, som numera har
 betyde "flytta": allmänast.

st^ova f.; best f lika; plur st^ovr, st^ovrn



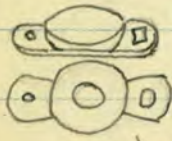
Mjölken samlades i en större träbytta mjölkbita b. f., och för att den ej skulle skvalpa ut vid förstungen lades en skvacka m. 'skvack', (skvack v 'skvalpa') en träskiva försedd med hål, att swimna på mjölken



Bytten funnos i alle storlekar till dem som drog 10, 12 l.

Mjölken silades (suj^l 'sida' suj^la) sedan drikt i bunken eller trög eller kosor.

suj^l m 'sil'. Suj^len; suj^lrögen 'silringen' höll fast silduken i en modärmare sil.



längd 29 cm. Åldst utgjordes silen av en träskål på underlag och med diam. 14 cm. hålet 7 cm. ett hål i botten. Hålet täcktes åldst med mjåda grannskvistar, senare

suj^lslåva 'silslåven' öste man med, en träslå speciellt för detta ändamål. Ibland en förteimnt kopparslå l. dyft.

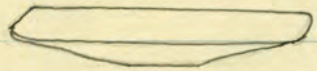
mjölkfjälara 'mjölkfjäl'. n. plur

trög n.; b m tröga, best plur tröga. Användes både till tärnjölk och söt mjölk. I en del hus gjordes man den

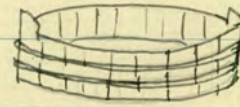
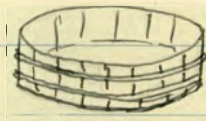
nyligen med fina hål i järnbleck eller bleckplåt med hål i siet silduk. En sydd tagelduk kan senare tagts i silen

Ländsm. Upps. 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS
NB. Frgl. 1

skillnaden, att bunken endast användes till tätad mjölk,
 tråg till söt mjölk. Trågen tillverkades av björk eller aspen gran,
 och vävlade i storlek. Ett ordinarie tråg: längd 5 dm, bredd 2 dm,
 höjd 1 dm.

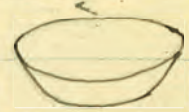


mjölkbovark f. mjölkbunke
 av gran. Vaul. till tätad mjölk.



diam. cirka 4 dm
 höjd 1 a 1 1/2 dm. Vävla i storlek

skålar f. kosa (eller kossan) (en stor usholkad rund skål. Mindre kallas
 skålar f. träskålar, träskål (eller skålfan). Vanligen användas
 ej de stora kossorna till mjölk. Kossor och skålar tillverkas
 av vrislän 'vrislar', stora knötar på trädstammarna vanl. björk
 björkorygd) och punnas i alla storlekar, dels större (t. ex.
 på 2, 2 1/2 liter) dels mindre, som man använde att äta ur.



Mjölkkärlen voro ofta gulmålad med svarta band. Alla stora
 kärl voro av gran.

Landsm. Upps. 1500:1
 G. Enequist. 1927. EDEFORS
 NB. Frgl. 1

rån ²nyjölka 'rånna nyjölken', skumma nyjölken

rån ¹nyjölka 'skummad nyjölh'. Man höll handen eller en tråknin för och lutade på trägen, så att nyjölken rann bort och grädden stannade kvar. Träget skropades med en sked.

grädden sparades till kärvingen i en bytta (gräddbita)

skålarna och bunkarna kunde man ej rånna utan måste skumma (tö-å gräddn 'ta av grädden') med en tråsked. Likaså skummade man filet.

3 gräddbyttan skeddles tjocknyjölksgräddle och söt gräddle om vartannat, ty man kärnade helst på tätad gräddle.

Rengöringen av nyjölkkärl

Ett par gånger i veckan skulle nyjölkkärlet rengöras ^{sup pände} på god tröga 'sjuda trägen' på god, ^{sup pände} ^{sup pände} (Tid ¹ dess förvarades de använda kärlet t. l. i en skrub i förstugan.

Om sommaren diskades de vid stranden, om vintern inne i köket eller ännu hellre i ladugården, dit de drogos på en kätke eller i en särskild liten skrinna.

Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
Ländsm. Upps. 1500:1 Gerd Enequist. 1927. EDEFORS
G. Enequist. 1927. EDEFORS NB.
Frgl. 1

3 I badugården fanns alltid en väldig gryta, och det gick
 åt massor av varmt vatten vid rengöringen. Först blötte
 man upp kärlen i ljumt vatten och sköljde bort det mesta tvättröga
 av mjötken, som fastnat. Sedan skulle trägen skuras. Varken
 såpa eller lut eller någonting annat än varmt vatten an-
 vändes. Man skurade med en splär n. 'sälär', en rund
 lopp, plätad av tagel med härt i mitten, med en trage (tröga)
 eller med späfte^v 'skäfte'. Sist sjödes kärlen. De stoplades
 upp på varandra, och så öste man kokande vatten (södn.)
 därover.

Om sommaren ställdes kärlen ute i solen för att torka. Om
 vintern torkades de vid spisen på en särskild hylla tröghilla
 'träghyllan', som höjtes framför spisen så högt, att man nått
 och jämt nådde dit ~~och~~, på väggen ut till någon av de åsar,
 som pinnas i gamla kök.

Enn^v lades illand i det kokande vattnet, vanned kärlen
 sjödes.

✓ även "bukgräs", en sen-art

Skade man litet gräddle, kunde man också vispa smör (vispa)
 Ingen tradition om att man bara fick vispa åt ett håll
 tycks vara levande

Några andra meningar om orsaken till kärningens miss-
 lyckande är de högst naturliga, att grädden varit för kall
 eller för varm, (smöret blivit värmsjått 'varmkärnat') kärken
 eller att det gått äska, har jag ej påträffat. Att man dock
 ansett några övernaturliga makter vara med i spelet, vären
 bruket att lägga en silverslant i kärnan, när man visso-
 tänkte, att kärningen ej skulle gå bra.

Före kärnandet tog man in grädden i tid och lät den
 uppvärmas genom rumsvärmen. Bleo den ändå ej nog varm,
 kunde man stä dit litet varmt vatten. Skulle man kärna
 tidigt på morgonen, vilket var fallet sommartid, tog man
 in grädden på kvällen. Man kärnade av fjokgrädden (sid 2),
 gräddde go 'tätad mjölk', på gott som utestulande.

3 Torne- & Kåne-
 dalarna, finnes en
 upskotning i opis-
 museu oopassad
 för kärnan, dit
 denna sättes dagen
 före kärnandet.
 Har kanske före-
 kommit här.

Landsm. Upps. 1500:1
 G. Enequist. 1927. EDEFORS
 NB. Frgl. 1

spjeras 'skäras' (spjära, skar, sküre) he spjäs 'det skärs'
säger man, när grädden börjar 'skära sig' och det bildas
små smörkulor.

Om kärngrädden se sid 81.

he säs ont rhotp 'det sättes ej ihop' säger man, när
det ej vill bli smör.

ellan kärnade alltid på lördagarna, och om man hade
mycket grädde även ^{någon annan} andra dagar i veckan. Stående lördags-
middag var gröt med kärnnyjöt till. Då delades också med
en sked ut litet smör till var person, så att man fick en
"smörbrunn" (smörbröna) i middagsgröten.

Sedan smöret var färdigkärnat, togs det upp ur kärnan
med händerna och lades i en stor kosa. Nu skulle man
spjära upp smöret 'göra upp smöret', knäda det ^{med en stor träsked}, så att
nyjötken gick ur. Smöret sköljdes med vatten och saltades.
(tvått smöret; sött smöret). Saltet måste först krossas.

Över huvud taget delades alltid smöret ut. ³ eller ett träg, smöf röge
eller en särskild ^{för andra målet} typord lag bunke med ett eller två öron

Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
Gerd Enequist. 1927. EDEFORS

NB.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS

Saltet maldes i ett tråg söltröga 'saltkräget' med en rund
 sten sölt-stain 'saltstänen'. Eller också stöttes det i salthon
 (sölt höw m' saltho'), där man hade en sådan. Salthon var en
 lång låda, och saltet stöttes däri med en trästöt, kort och
 bred nedtill. sölt-stöit m' 'saltstötten'. dängdy söltta 'dänga saltet'

Av det nykämjade smöret brukade husemodern göra
 fjärggäsa 'kängäsar', runda smörkulor, stora som ett ägg och med fingret
 två åt var person och dessa lades upp^{na} i locket till kärnan i mitten.
 två ringar, en inre och en yttre. Den ena skulle vara
 till potatisen och fisken på lördagskvällen, den andra till
 blötan på söndagsmorgonen (lödagsgäs, söndagsgäs)

I en gammal gård var det bruk, att endast barnen fingo
 en liten smörklump stor som ett halvt ägg och litet tilltrycht
 på mitten. kallades smörkulor 'smörkuldor' (ber. f. smörkuldor)
 man knådade smöret med två stora träskedar, så godt som
 ödding med händerna.

Sedan packades (päck na 'packa') smöret i smörbyttan (smörbyttan) sedan det var ned-
 packat, utvisades det med ett kors tvärs över smöret, vitat med smör-
 spaden.
 Låg ut som en mindre mjölkbyttla (se sid. 17) Även funnos
 Olika storlekar.

Bytlor verkade nu ett stycke (hållgjutbit 'helgjutenbytta'), botten
löst isatt

Smörbyttan sattes ned i källaren (nu sammaren skällaren)
eller i källarsvalen.

Lärskilda smörpömar av trä ha ej använts i denna ålder
Smör har veterligt ej exporterats från socknen men varit en
handels- o bytlesvara inom orten. Utlades i skatt

Landmålsarkivet Uppsala 1500:1
Gerd Enequist. 1927. EDEFORS
NB.
Frgl. 1

Vid färder gjordes smöret i en smörask smörask, ofta
tillverkat av en "vill"

av läng 6 rund.

2 dm i diam. och mera



bit knopp
'byttknopp'
ena örat



Andra var av riket virke med träbotten. Locket såg ut
nu samma sätt som asken med höga kanter och gick utåtpå
åskan. Locket kunde också höjas efter behag, och man kunde
packa smöret högre än askens kant



Ländsm. Upps. 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS

Ost

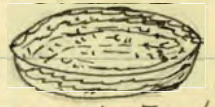
östu best. m. 'ost' hämmöst 'hemost'

Om mygöst, sotöst etc se sid 10. De gamla kalla ibland vanlig ost för toröst 'torrost'. till skillnad från den 'ost' som bildas vid kokning av mjölk med löpe i, och rivas i mat-rätter.

öst 'ysta'. Man har g tillverkat mycket ost i trakten, mest när man hade mycket gott om mjölk. I vardagslag användes skummjölksost, vid högtidigare tillfällen helfet ost. En slags ost lär ha tillverkats på hämmjölk.

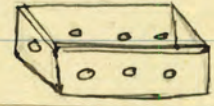
Man tillverkade ost även av getmjölk. gæstöstu 'get ost'

Osten formades i ostkorg (östkåren, plus ostkorgan), runda korgar flätade av stägor, ett par dm i diameter, eller i ostform av trä (fyrkantig) med hål i sidorna som botten.



med 6 utan fötter

Ostarna gjordes tunna varl. 2 à 4 cm höga.



locket gick inuti formen

¹ sotmjölkosten 'söt mjölk ost'

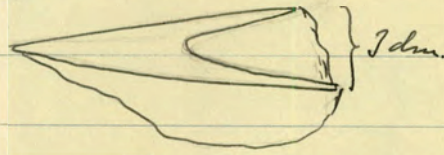
² sopaoستن 'sopa ost'

³ tillverkades av kockkonstnär i sådana mycket på Edelforsmarknaden.

Landsm. Upps. 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS
NB. Frgl. 1

Leopne best. u. lojpe

När man slaktade mycket spjåda kalvar, endast ett par
 dagar gamla, tog man vara på lojmagen (leopismog^xan)
 Var man noga, tog man ur lojmagens yttre innehåll och
 skötjde (mag^{del och}en; sedan lades det tillbaka igen. Litet råmjölk
 slogs i magen, alltsamma ställades, och magen spändes ut
 på "lojmagsticker" (leopismogastika) och hängdes i taket för att torka



Lojmagen kunde även förvaras i vassa i ett steg i mjölk-
 skåpet eller källaren.

Vid användningen slog man vatten i lojmagen och lät
 det lösa upp lojpet, detta kallades så i den nyqvärmda
 mjölken. I gengäld kallades titet vassa i magen, och denna
 hängdes upp att torka till nästa användning. Eller också
 kunde man skjötja av magen och låta hela magen flyta
 en stund på mjölken. Man kunde till och med klyppa bitar
 av magen och lägga ut mjölken. Hadde man magen förvarad
 i vassa, slog man av denna och slog på nyqvälad mjölk,

Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
 Gerd Enequist. 1927. EDEFORS
 NB.
 Frgi. 1

Landsm. Upps. 1500:1
 G. Enequist. 1927. EDEFORS

och denna mjölk användes vid mjölkningen. Sedan fick man slå ny vassa på löjmagen, för att den ej skulle sura.

Mjölkken brukade gjmmas (l^ug^ur^u-u^gg^u mj^öl^ka) i en stor järngryta, som hängde på grätvindan i den öppna spisen. Var det varmar, kunde den värmas i någon gryta vid stranden. I mjölkken kunde slås en smula mjöl.

l^öj^ug^u 'l^öj^ua' g^ö s^he^u l^öj^ug^u u^gg^u h^äd^an^a 'j^ay s^hall l^öj^ua i d^ell^e'
n^ö h^av - e l^öj^ug^u 'n^u h^ar d^et l^öj^ut' ä^veⁿ s^täⁿ 's^täⁿn^a'
(n^ock o^u n^ug s^täⁿl^e)

h^e h^e ö^st^e-sⁱa 'd^et h^ar y^st^at sⁱg'

Sedan mjölkken "stannat", tog man med en stor träslen nyp den löjmadde massan, "osten" (ö^st^e), och hällde den direkt i ostkorgen eller formen. Där arbetades det med händerna (g^ör^a ö^st^e 'g^ör^a ö^st^en'), tillt^a den blev fast och sammanhängande. Det salt, som fanns i löjet, fick vara nog i vanliga fall, men man kunde också salta osten, allteftersom massan ö^st^es i korgarna. I någon ö^st^etaka gång kryddades den med

hummerin (k^ri^man^e); detta är antagligen ett renare bruk.

Östmas (ö^st^em^as) kallas i d. del. en sked med ostmassa, som hemodern bjöd som smakebit.

Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS
NB.
Frgl. 1
Landsm. Upps. 1500:1
G. Enequist. 1927. EDEFORS

Ostmassan arbetades i korgen och vändes, så att osten
 stäg^{stäg} eller 'stägga sig' härdna.
 Tog form. Sedan kunde man omedelbart stjälpva av den,
 vända korgarna upp och ner och lägga ostarna på korgbott-
 narna. Om det var sommar, sattes (ostarna ut på en
 korgarna med)

bräda i solen för att torka med ett vitt skynde säer ('tork' 'torka'), på vintern
 på vintern kunde det hända, att de torkades i ugnen. ^{ni någon hylla}
 i köket.

En del pressade ostarna före torkningen, man lade över pås 'pressa'
 korgen ett lock med hål i och något tungt t. ex. stenar. I kaffemör-
 ovanpå. Låg ett par dygn i press, sedan togs de upp och ^{ihop}
 torkades. Sedan voro ostarna färdiga att förädas. De föräda-
 des i källaren och gömdes alarig länge. Medspides dock som matsäck.
 'klamra ihop'

Ostarna ätos tillsammans med bröd och smör, fika etc. Ett bruk som
 påminnes om kognak, är att baka ost i kaffet, när man var
 på änge, man även eljast. På en tid, då man ej hade kaffebröd, gjöds
 på en bit ost i kaffet i stället. Särskilt äto getost på detta sätt.
 Det berättas, att man även stekt ostkivor i smör.
 Någon gång har man qstet vid påbodarna.

✓ Antagligen ett mycket seldt bruk.

Messmör

Utmärskost eller mesost
 kallan både mesost och messmör. Oftast fick man den aldrig
 körd utan bredde den på bröd i stället för smör.

Sedan man tagit upp ^{det} tjocka ur den löpade mjölken,
 fortsatte man att koka 'blåmesan' (blåmesa) tills den stannade.
 Ordet väsla 'vassla' förekommer även, men är regularligen
 ett ord, som kommit blott in i målet.

När man kokade ost av getmjölk gjordes getmesost
 på vassla.

Mesosten förvarades i någon liten bytta eller skål. Mesost
 tillverkades sålunda och man hade därför inga särskilda redskap
 för tillverkningen av sådan. Kantan gavs oftast åt husdjuren.
 Mesosten har ätits upp genast och ej medförts på färden.

Landsmålsarkivet Uppsala 1500:1
 Gerd Enequist. 1927. EDEFORS

NB.

Fgl. 1