

1511:1

1511:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

DALARNA

Mora (Bonäs)

Gut, Karl, 1927

Svar på ULMA:s frågelista 1  
Mjölkhushållning

27 bl. 4:o

teckn. på baksidan  
av sidorna 16 och 22

L.L.

Exc. S. Björklund

1511:1

# Mjölkhushållning.

H. Gut,  
Bonäs,  
Mora.

## Olika slag av mjölk.

Mjölk, "mjöke", mjötkjä. Mjölken från kor och getter användes till människoföda. Utom till människoföda användes mjölken till utfodring av kalvar och grisar. Vid målning, "klitning", av murar och tak brukade man till vatten och krita tillsätta lite mjölk för att få vitare färg. All mjölk tillvaratogs på något sätt, ingen bortkällning förekom.

Ordb.:  
mjölk.

Råmjölken, "råmjötkjä", användes till beredning av kalvdans, "ugnsost" eller råmjölkspannkaka. Man slog då råmjölk i en form, som sedan sattes in i ugnen, där den fick stå, tills det blev ost.

Den spenvarma, "mjökuarna", mjölken,

"nyziladmjölkjä", på vilken gräddbildningen ännu ej börjat kallades också "sötmjöljä".  
 Nymjölkad, sprusvarm, ännu skumbelagd mjölk kallades "silsupin". Den gavs särskilt åt småbarn. Det förekom också ofta, att man gav bort nyzilad mjölk åt sina närmaste bekanta, särskilt åt pädarna, som för tillfället hade lite ont om mjölk. Pädarn fick man mjölk tillbaka, när man själv var i behov därav. Traktering med sötmjölk förekom också vid byggandet av hus och vid bröllop.

Ordb.:  
 silsupin.

Den skummade mjölken kallades rånmjölk, "reunmjölkjä".

Himman, som bildades på kret mjölk, kallade man "skräpa".

Gräddt "fläta". Vid tillredningen av "fil" silade man mjölk i en bunke. I den

Ordb.:  
 fil n.

Landsm. Upps. 1511:1  
 K. Gut. 1927 MORA

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
 Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
 DAL.

Frgl. 1

na fick sedan mjölken stå och bli gräddt.  
Man fick så äta av detta hus som helst.

Själolöpt mjölk hade utet särskilt  
namn, "mjölken står sig".

Mycket mjölk kallades "blåmjötkä".

Om jälsurnad mjölk, "saurmjötkä", som  
sundast var helt litet surnad sade man,  
att den börjet "vinnra". Då den däremot  
blivit så mycket sur, att den innehöll  
klumpar av ostämne, kallades den "glut-  
ter" ("glutträ"). Jälsurnad mjölk an-  
vändes dels till gröt, till "grötsaul", dels  
till ostberedning.

Genom tillsets av jäsamme föränd-  
rad mjölk kallades "stjyrä" eller "stjestsjyrä".  
Som tötämne använde man tötört (*Pingu-  
icula vulgaris*). Denna ört kallades också  
"stjestsjyräbljömna". Vid beredning av töt-

Landsm. Upps. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA A

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
DAL.  
Frgl. 1

mjölk lade man tårörten i mjölken, där  
 den sedan fick ligga, tills det blev "stigt-  
 styra" av mjölken. Men gamla berättel-  
 ser har varit med om att bereda tår-  
 mjölk på detta sätt. När man en gång  
 fått tårmjölk på detta sätt, blötte man  
 en linneclapp där. Denna torrades sedan,  
 och vid behov tog man så små bitar  
 därav och beredde nytt "stigt". Det före-  
 kom aldrig, att man bestekte krig eller  
 skålar med tårmjölk för att därigenom  
 få tårämne. Man ville öfverhuvud aldrig  
 ha sura skålar. När man skulle ta  
 av mjölk av tårmjölken för att erhålla  
 tårämne, tog man helst både grädden och  
 mjölken under. Detta ansågs vara bäst och  
 säkrast. Detta att tillrätta tårämne till  
 röt mjölk kallades att "stiga styra". När

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
 Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
 DAL.  
 Fgl. 1

Ordbr. i  
 skörr.

Landsm. Upps. 1511:1  
 K. Gut. 1927 MORA

mjölken började bli bit, sade man, att  
 den började "ruinna". Då tätämnet tagit  
 slut i en gård, gick man till någon an-  
 nan i byn och fick litet i en kaffekopp,  
 spillkum, eller dyl. Blev det slut i hela  
 byn, vilket mycket sällan inträffade, fick  
 man väl tillverka nytt av tätörten eller  
 också försöka skaffa från annat håll. Tät-  
 ämnet förnyades undan för undan i en  
 kopp, men det kunde ju som sagt hända,  
 att det tog slut. Det påskilt nu  
 gaves för tätmjölken i det sega, träd-  
 aktige statet. När det sämest misslyc-  
 kade med tätningen, så att mjölken blev  
 tvärlom, sade man att "stjyra ~~var~~ stutt",  
 kallades "glutterstjyra". På färden i skogen,  
 på slätter o. dyl. förvände man tätmjölken  
 i träflaskor, "stjyrflaskor".

Landsm. Upsp. 1511:1  
 K. Gut. 1927 MORA

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
 Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
 DAL.  
 Frgl. 1

Tätmjölk tillverkades både av skummad och skummad mjölk, men bäst var det förstås att använda oskummad. När tätmjölken skummats, tillsatte man litet fätämne och uppvärmdes sedan. Mjölken fick därefter svalna. Träskålar användes under tätningen. Tätmjölken hålltes sedan i större stannfat, "stjyrestammufatä", som förvarades i källaren, om sådana fanns. Hade man själva ingen källare, brukade man ofta förvara "stjyrestammufatä" hos någon granne, som var ägare till en källare. När det började bli vasselliknande bildningar i tjockmjölkstrumman, sade man, att det börjat bli "nyga".

Den mjölk, som vid beredningen till tjockmjölk misslyckades eller ock så under tjockmjölkjämningsen övergick till vanlig surmjölks-

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)

DAL.

Frgl. 1

Ordb.:  
mesaf.

Landsm. Upps. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA

jäsning kallades "Glottersstjyrä". Detta använ-  
des dels tillsammans med bröd till "stjyr-  
sull", dels blandat med ratten som dryck,  
"blande eller stjyrblanda". Denna dryck för-  
varades aldrig någon längre tid utan använ-  
des genast.

Ordb.:  
glottes-  
stjör n.

Maträtter i vilka mjölk ingick  
som en viktig beståndsdel.

Lötmjölk förtärdes sällan reppskokt av  
vuxna personer. Detta kunde dock inträffa  
ibland. Men ofta blandade man bröd i  
mjölken, vilken blandning man sedan åt,  
kallades "mjöksull". Som morgonmål hade  
man ofta kall gröt från föregående kväll.  
Till denna gröt begagnades reppskokt mjölk. Freys-  
mug av mjölk förekom aldrig, men om mjölk



händelseris frös, så tog man naturligtvis  
reda på den. Ar den ostkummade mjölken  
gjorde man ofta filburke, "fil, filä". Mjöl-  
ken silades då i en burke, där den fick stå  
och bli gräddt. Fick man då besök av någon  
främmande, buckade denna bjudas på "fil".

Ar nykilad mjölk bereddtes genom till-  
sättning av löpämne pölost eller brunost. Vid  
tillredningen ar denna kokades både ostens  
och vasslan ihop, tills det blev en brun tjock  
massa, liknande messuor men med ost i.

Brunosten var en mycket använd maträtt  
på bröllop och andra högtidliga tillfällen.  
Inga andra mjölkkrätter bereddtes genom till-  
sättning av löpämne.

Ar råmjölk tillredde man kalvden,  
"ugnsuostu eller råmjölkspannkaka". Råmjölken  
slags då i en form, som sedan sattes in i ugnen,

där den fick stå, tills det blev en ostlik massa. Ugnost gjorde man alltid, när man hade tillgång till råmjölk. För övrigt fanns några bestämda tidpunkter, då den skulle användas.

Ibland kokade man sötmjölk och tillsatte något surt, exempelvis sur mjölk eller surt dricka. Man erhöll där en vit ostmassa, som kallades "smouostn".

Ordbr:  
smu-ost

Av själoskornad mjölk tillredde man aldrig någon maträtt, vareken genom kokning eller uppvärmning. Den användes till grötan, som "grötsaul", eller till ostberedning.

Av den lösa, korniga massa, som vid kokningen är vassla till messmör steg till ytta, "frednysa", bereddes ingen särskild maträtt. Denna skummades av för kokningens skull och slogs antingen i grytan på nytt eller också åt man den som den var.

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
DAL.

Fagl. 1

Landsm. Upps. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA

Ibland blandade man ihop mjölk och dricka och gjorde kassar på vanligt sätt ost, som kallades röst. Också brukade man blanda dricka i vanlig vattvälling, "vattvelindjen", som härigenom skulle bli särskilt kraftig. Denna välling användes ofta av barnsängskvinnor.

Av kärngräddor tillreddes ingen matvätt. Man ansåg sig icke ha råd till att använda gräddor till något annat än smörberedning. Under karningen brukade man dock smaka av kärngräddan, som då äts tillsammans med bröd, "flätgos."

Mera allmänt var att tillsätta mjölk till kokande mjölke. Vanlig mjölkvälling beredd av mjölk och kornmjölk. Till den kokande mjölken tillsatte man då kornmjölk, "kornmjölä", tills vällingen blev lagom tjock. "Klimpvälling" tillreddes så, att man gjorde

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)

DAL.

Frgl. 1

Ordb.:  
mjölkvälling.

Landsm. Upps. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA

en del av kornmjöl och tog små klumpar  
härar och tillsatte till den kokande mjölken  
Klumpvällingen användes mest vid högtiden av  
något slag, t. ex. vid midsommar, då den var  
nästan obligatorisk.

Ordb.:  
Klumpvälling

### Mjölkes förvaring, gräddbildningen.

Hemma vid gården och i somliga fåbödas  
förvarades den nyfilade mjölken i träskålar,  
som voro ställda i skap eller på hyllor inne  
i stugan eller i hålbret. Var stugan för-  
sedd med kammare "kurv", "kurva" bruk-  
de mjölkskålarne i allmänhet ställas på en  
hylla där. I långbodarna "laugbodar",  
fanns en särskild byggnad, "mjölkstuga",  
för mjölkes förvaring. Denna mjölkstuga var  
försedd med hyllor på båda längsidorna,

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)

DAL.

Fogl. 1

flera hyllor varuför varandra, från golvet och ända till taket. Därinne ställdes sedan mjölkskälarna på hyllorna på den ena sidan, ostarna och smör- och messemörsbyttorna på den andra. För att hålla luften i byggnaden frisk, fanns en glugg på ena väggen. Dessutom brukade man alltid ha gräs på golvet. Mejerier har man börjat använda i senare tid. Fanns en fyll källa i närheten, grävde man opp denna, så att den blev större samt gjorde väggar omkring den, alldeles som en brunn. Sedan belade man in denna på, att varje familj fick ett fack eller ställ, att ställa ner sina mjölkkeuor eller -hinkar i. Sedan gjorde man ett litet hus omkring källan. Eller också ledde vatten från en källa genom en liten byggnad, inrättad på liknande sätt.

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
 Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
 DAL.  
 Frgl. 1

Landsm. Upps. 1511:1  
 K. Gut. 1927 MORA

Det kärl som användes vid mjölkningen, "mjölkstara", var laggad. Den var försedd med en stav till handtag. Vid uppsilning-  
 en användes en "siltapp". Denna var vikad av lagel av kosoans. Vid silningen tog man den och vek ihop denna "siltapp", så att den blev liksom en hatt, genom vilken man hällde mjölken. Vid rengöringen av "siltappen" slängde man den fram och åter i vattnet, varefter man slog den mot t.ex. ryggen för att få bort vattnet. För att man lätt skul-  
 le kunna handskas med "siltappen", var den försedd med ett hål att hålla i.

Bild.:  
siltapp

Mjölken silades sedan upp i mjölkskålar-  
 na, "mjölkskäl", "-skälä", "-skäläi" som varo gjorda av tall eller björk. Förutom dessa van-  
 lige mjölkskålar, funnos andra mindre, runda eller avlånga, träkoppar, "träkoppar",

Landsm. Upps. 1511:1  
 K. Gut. 1927 MORA

Landsmäsarkivet Uppsala 1511:1  
 Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)

DAL.

Frgl. 1

fräckepprån, -kappär, som man använde till att äta i.

När man skummade mjölken, ställde man antingen baka handen eller också en brödbit eller fräskod över ett hörn av mjölk-skålen och hällde sedan mjölken ner i en annan skål. Grädden däremot blar kvar. Detta kallades att ränna ner, "renn ned", mjölken. Grädden hälldes sedan direkt ner i kärnan, holken, "notjen". Den kvackblivna gräddlanden i skålen skrapades av med fingret eller en sked ner i holken. Men ofta brukade man nog slicka av fingret eller skedens. Barnen brukade också få slicka skålarna när man rännt ner mjölken.

Ordb.:  
ränna v.

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
DAL.

Frgl. 1

När skålarna skulle rengöras <sup>skålarna</sup> slickade man dem i hett vatten. Skall <sup>skålarna</sup> ~~de~~ bågat surma använde man curis i hett vatten till

Ordb.:  
två v.

Landsm. Upps. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA

diskningen. Skilarna ställdes därefter upp  
och ner på bäcken till torkning. I senare  
tid brukade man också ställa dem ute  
efter en vägg, för att de fort skulle torka.

I långbodarna plägar man gömma  
smörbyttor och ostar i fodrestackarna för  
att vara bättre skyddad mot tjurar.

### Beredningen av smör.

Smör tillbereddes endast av grädde,  
som erhålles av kornmjölk. Smöret kämades  
i en laggad kärna, "uok, uoljån, uoker".  
Något minne av att "uoljån" har bestått  
av en reholkad trästam finnes g. Med  
"uok" menades endast själva kärlet, holken  
dessa kunde vara av olika storlekar. På  
nedersta delen av kärnholken fanns ett

Landsm. Upps. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
DAL.  
Frgl. 1



hål för kärnmjölkens avrinnande. Detta hål var annars tilltäppt med en träplugg, "suicka". En lagg på holken var litet längre än de övriga, så att det bildades ett handlag, alldeles som på mjölkstavan.

Kärnstaven kallades "finnmolla". Dess nedre del, "kossä", kunde ha något slika form. Korset "krossä" var gjort av trä och bilades fast vid staven med kilen av samma träslag. Under kärningen frödes på staven med korset upp och ner i holken. Under kärningen stod man lite var form helst i slagan, eller också satt man t. ex. på vedkären. Inga mekaniska anordningar av något slag för kärnandet funnos.

Utom genom att kärna i holk kunde man också tillverka smör genom vispning. Detta förhållande särskilt vid sådana tillfällen, då man

se ritn.

Landsmilsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
DAL.

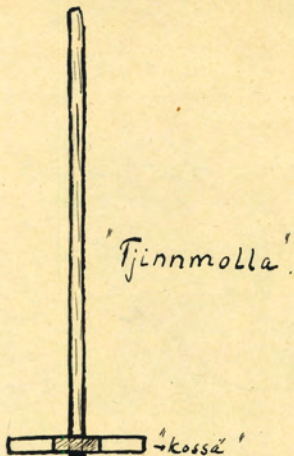
Frgl. 1

Bodv. i  
kärna v.

Landsm. Upps. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA



"Kossä"



'Tjinnmolla'

'Kossä'

hade ont om mjölk och följaktligen också smält om gräddan. Vid risningen hade man grädden i en skål eller bunke och ripsade sedan, tills man fick smör.

Om kärningen misslyckades, var gräddens temperatur icke lämplig. För att få riktig och lämplig temperatur på grädden, ställdes därför holken med grädden före kärningen i hett vatten. Blev grädden ~~det~~ oaktat för kall, så att kärningen misslyckades, brukade man värma upp den genom att lägga glödska i holken. Man brukade också för att lyckas riktigt bra med kärningen lägga en silversant i holken. Detta ansågs i äldre tid som ett nästan osvikligt medel mot kärningens misslyckande. När det "kravlä" på rätta sättet i holken, gav kärningen bra.

Skat innan det blev smör av grädden,

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)

DAL.

Frgl. 1

Ordb.:  
kärna v.

kallades den "grysladflätan", "flätan bys i  
 gyslas". Barnen brukade bjudas på grädde  
 "flätgos", den tjocka grädden, just innan den  
 höjades "gyslas". Kämmjölken, "tjinnstjyck",  
 tog man van på och använde till "grötsauil"  
 (i stället för mjölk eller tillsammans med  
 mjölk till gröten). Eller också blandade man  
hop vatten och kämmjolk till en dryck, som  
kallades "blandt".

Efter kämmandet sköljde man smöret i  
 en stor träskål, "smörskälä". Därefter  
saltade man det. Härvid tog man ett be-  
stämt antal vära salt till varje "marku"  
smör. Sköjningen och saltningen kallades  
att reda till smöret, "suon smörä". Härvid  
använde man bara händerna, vilket redskap  
är något sleg. Till sina närmaste bekanta  
brukade man ge små smaktitser av det

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
 Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)

DAL.

Frgl. 1

Ordb.:  
 Smörskäl

Ordb.:  
 dona v.

Landsm. Upps. 1511:1  
 K. Gut. 1927 MORA

nykärnat smöret. Man tog då en smörbit på fat t. ex. En sådan smörklump kallades "lillgas".

Boddb.:  
lillgas f.

Den smöret var färdigt, packades det ner i luggade byttor "smörbyttor", ar olika storlekar. Dessa byttor förvarades sedan i mjölkstugan, kommaren eller kärbret. Från de närmast belägna fäbodarna, "marbutär", fraktade man hem smöret och övriga mjölkprodukter vid passande tillfällen. Från de andra,

som låg mycket långt från bygden, "langbutär", ~~häromst~~ hämtade man hem mjölkprodukterna blott två gånger på sommaren. Den första gången, som inträffade ungefär mitt på sommaren, "mittijesa", fick man bära hem smörbyttor o. dgl., ty de hade man håstarna ute på bete. Andra gången var på hösten, då man flyttade från fäbodarna. Dessa gånger brukade man allmänt ha härten med för

Boddb.:  
bära v.

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
DAL.  
Fgl. 1

Landsm. Ups. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA

att klöva hem sakerna.

Inga smörformer användes, möjligen kunde man någon gång kurva smör något litet med en sked.

Det smör, som man hade med sig på färter till skogarna, på slätter o. dyl. förvarades i små träaskar, "smörstjå", av olika storlekar och form.

Ingen smörexport förekom, man hade sällan mera smör än man självt behövde. Men hände det ibland, att man hade smör mer än till eget behov, buckade man alltid på sälja eller byta bort det mot något annat till någongos i byn. Fodren buckade man på detta sätt byta åt sig.

Beredningen av ost.

Med ost kunde man kalla icke blott de

K. Gut. 1927 MORA  
Landsm. Upps. 1511:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
DAL.  
Frgl. 1

formade och hållbara ostlagare utan ären t. ex. ugnrost (= kalvdaus). Olika ostsorter voro: vanlig ost, tillrekad auringen av skummad eller ostskummad mjölk, söstost, kämmjölksost, "stjipe"-ost, småost och ölöst. Ost tillreketes endast av kornmjölk. Helt användes skummad mjölk vid ystningen. Någon gång användes ären ostskummad mjölk för att man skulle få särskilt fin ost. Sådan ost kallades sötmjölksost, "sötmjölksuost". Sådan gjorde man exempelvis vid flytningen från fåbodarna för att taga reda på mjölken, som fanns kvar.

För att få ostlöse "kesvattna", tog man vid slaktningen av nyfödda kalvar reda på töpmagen, "kesan". Denna saltades och förkeses. Kvällen före en ystning lade man då en liten bit av kalvmagen i vatten

Landsm. Upps. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
DAL.  
Frgl. 1





som härigenom blev ostlöse. Sedan saltade och torrade man "massan" på nytt. På detta sätt kunde samma kalvmage användas flera gånger.

Ystningen skedde i långordarna i eldhuset, annars inre i stugan. Före islagningen av "kessvattna" skulle mjölken tjummas. Detta skedde i en stor brickjärnsgröta, vanligtvis rummanade cirka 10-12 kamrar. Under det man hällde i ostlöpet, röste man om mjölken.

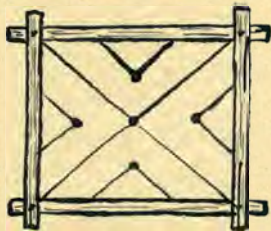
För att lyckas riktigt bra med ystningen, brukade man rita ett kors i mjölken. Mjölken böjades så snart löpna, "lopp jörs". Den löpna massan hade intet särskilt namn.

Denna togs sedan upp med händerna och prässades ned i en ostform, ett "ostkräld", se ritn. Dessa voro av olika slag. De tillverkades av tingen av bast eller av trä. Lidana som spjälto

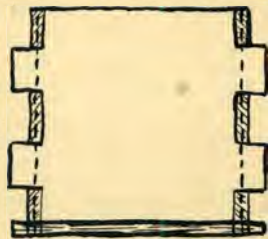
Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
DAL.  
Frgl. 1

Ordb.  
löpa<sup>na</sup> i hof

Landsm. Upps. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA



Uppifrån.



Från sidan.

Ostkärl.



Uppifrån



Från sidan.

tillbrukade salt, "säldekalltän" brukade också  
 göra ostformar. "Uostkrälda" varo alltid  
 utan lock. Sedan man höll på och tog  
 upp den lösnade massan, brukade man  
 allmänt ta en hufvfull ostmassa, grässa  
 ur vasslan och äta osten genast. Detta  
 kallades "uostmasses". Läskilt barnen brukade  
 under spisningen få smaka en "uostmasses".  
 Den utpränsade vasslan användes för be-  
 redning av mesenur.

Ostmassan fick vara i formen långt  
 ett dygn. Sedan lades osten på en hylla i  
mjölkstugan eller också på en hylla utanför  
stugan för att torka. Snogen paltring av  
ost förkom. Efter 2-3 minuter kunde  
 man börja äta av osten, men den sågs  
bliva bättre ju äldre den blev. Gammal-  
ost kunde vara ända till 7-8 minuter gammal.

Ordbr.:  
ost

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
 Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
 DAL.  
 Frgl. 1

Landsm. Upps. 1511:1  
 K. Gut. 1927 MORA

Av den mjölk som erhöles kvällen och  
morgonen för flyttningen från fjäbodarna,  
brukade man tillverka rökost.

I senare tid böjdes man i Långbodarna  
tillverka smör och ost gemensamt. Annan  
brukade man vanligtvis låna ~~av~~ mjölk, för  
att kunna bli i tillfälle att (av varandra)  
ysta. Var en familj vid ett tillfälle fattig  
på mjölk, lånade de mjölk av en som var  
bättre lottad. Sedan gav man tillbaka  
vid något passande tillfälle.

### Beredningen av meesmör.

Efter varje ystning skulle man koka  
meesmör av den övriga vasslar, "mysa".  
Meesmörskokningen utfördes antingen av vass-  
hjonet eller raksi av husmodern själv. Kok-

Landsm. Upps. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA A

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
DAL.  
Fgl. 1

mingen föresiggick i eldhuset eller i skogen,  
 lika som vid ystningen. Man använde också  
 samma gryta vid messnörskokningen som  
 vid ystningen, en 10-12 kamars tackjärngryta.  
 Denna skulle efter varje kokning nog skuras  
 med en slipsten, sköljas med hett vatten och  
 därefter kokas. Den skulle då bli alldeles  
 spegelblank inuti, ingen rostfläck fick finnas.

Vasstrar, "mysi", kokades som till den  
 tycktes lagom tjock. Detta brukade ta en  
 tid av ungefär 5 timmar, när man använde  
 de en vanlig 10-12 kamars gryta. Man använde  
 berotte det mycket på den som utförde mess-  
 snörskokningen, ty en skicklig och van mess-  
 snörskokare kunde få ett utmärkt messnör  
 på nästan blott hälften så lång tid som en  
 oerfaren. Under kokningen röste man om i  
 den kokande vasstran med en stor träslat, ju

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
 Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
 DAL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 1511:1  
 K. Gut. 1927 MORA A

flitigare man röde desto bättre messmör fick man. Kom någon besökande under messmörskokningen, blef han bjuden på "fradumysa", det under kokningen bildade skummet.

Vasellan kokades auktungen till messost, eller messmör. Skulle man göra messost, "mysu-uostu", kokades vasellan längre än vanligt. Det då erhållna mycket tjocka messmörret formades sedan i de vanliga ostbäcken till ostar. Ostkärnan beklädtes dock härvid på insidan med brödet. Men kokade man dock vanligt brunt messmör. Detta förvarades i byttor liknande smörbyttorna, "mysmörbyttur", tillsluckades kokningen, så att messmörret blev allt för brunt, brukade man förvara detta i byttor för att sedan koka om det vid nästa messmörskokning.

Ordb.:  
mes-ost

Landsm. Upps. 1511:1  
K. Gut. 1927 MORA A

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)  
DAL.

Frgl. 1

På färde förvarade man messmörret i ett



27.  
äske "estjä" tillsammans med smöret, mes-  
smör i en ände av äsket, smör i den andra.

Blond använde man också vaselan i  
stället för vatten vid bakning av rågbul-  
la, "kubullen".

Meddelat av Lund Majt Laxdotters och  
Gut Karin Larsson, Bonäs.

Upptecknat av Karl Gut. Bonäs, Mora.

Landsmålsarkivet Uppsala 1511:1  
Karl Gut. 1927. MORA (Bonäs)

DAL.

Frgl. 1