18732

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

VÄSTERGÖTLAND

Broddetorp

18732

20/5 1947

Torstenson, Herman, 1946

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

56 bl.4:o, 14 teckn.

Exc. OSD

Mjölkhushållning.

Broddetorp, Gudhems härad,

Västergötland.

Meddelare: Augusta Svensson, född 1876 i Läckesten, Broddetorps pastorat, nu boende i Nybygget i Broddetorps socken.

Gården Läckesten tillhör formellt Bolums socken, Valle härad (Broddetorps pastorat omfattar fyra socknar, Broddetorp, Läthra och Hornborga, till-

hörande Gudhems härad, samt Balums socken, som ligger inom Valle härad), men inom samma skogsområde vid Brunnhemsberget, där östra delen av Broddetorps sockens skogsbygd även är belägen. Gården ligger för övrigt endast ett par hundra meter från Broddetorps sockens gränd. På grund av sitt avskilda läge vid Brunnhemsberget och rätt långt från landsväg, har mjölkhushållningen här bibehållit sin ålderdomliga karaktär vida längre än mera centralt och nära landsvägen belägna gårdar, där det varit lätt att sända mjölken till

mejeriet. Även Nybygget, där meddelaren nu bor, ligger något avsides från större landsväg (i Broddetorps skogsbygd), och mjölkhushållningen bedrives ännu där alltjämt på gammalt sätt; smöret kärnas hemma och försäljes under hand, och sprunmjölken gives åt kreaturen. Smörkärnor, smörtåg och andra redskap från gammal tid (dock numera icke mjölkfat av trä) användas alltjämt. Ystning i hemmet förekommer dock numera endast i sällsynta undantagsfall. De skildrade förhållandena voro tidigare allmänna.

Skildringen här avser tiden 1880–1910 och tidigare än denna period.

Mjölk hallas i dial. mjɵ́ɭk, best. f. mjɵ́ɭka. Utom för speciella fall användes endast kɵmjɵ́ɭk. För sèkòsta (kickhosta) brukade man använda hästmjölk. Den hallades hèsta mjɵ́ɭk eller (ännu vanligare) màra mjɵ́ɭk (y. dial. màrarmjɵ́ɭk). Kvinnomjölk, kvènɵ́ɭkamjɵ́ɭk eller brɵ̀st mjɵ́ɭk, användes mot åronsmärtor, ɵ̀krastin. Den skulle då mjölkas från kvinnans bröst direkt i örat. Tidigare användes sådan mjölk också i vidskepligt syfte, t. ex. för att slächa en förtrollad

och därför på annat sätt oslächbar ljuslåga. Då borde en ammande hvinna hämtas, och om hon då prestade ut en stråle av sin mjölk direkt i den förtrollade ljuslågan, så skulle den genast slockna.

Vanlig kärnmjölk, särdmjölk, användes att blanda zinkvitt i för målning av fönster (detta för att spara linolja). För att vitmenga de denna tid vanliga, öppna spisarna, dr öpnd yäzv spisa, användes krita och mjölk. Det hallades te a smeta spisan eller te a lima spisan. Därtill användes väl också

någon gång sæ̀kəmjɵ̄ʃk, men oftast var det mera mager mjölk, sǣlər mjɵ̄ʃk, d.v.s. noga skummad mjölk, oftast också litet surnad mjölk, dràən eller bʃàsur.

Till djurföda användes mjölk, från vilken grädden skummats bort, skùməmjɵ̄ʃk, företrädesvis till mat åt magriga spègrèsər.

Nyfödda kalvar fingo först rämjɵ̄ʃk några dagar så länge kon mjölkade sådan mjölk, d.v.s. omkring åtta dagar (denna tid var individuellt något olika hos olika kor). Sedan fick kalven spènavarmə kùmjɵ̄ʃk en tid. Skulle det

bli en gödkalv, jökkåtv, fich den hålla på med sådan mjölk, men skulle det bli en pålægskåtv, fich den efter någon tid ej mer nu mjökk utan fudast skumamjökk.

Sedan en ko kalvat, kallades, som sagt, den mjölk, hon mjölkade de första dagarna rämjökk (ra- har här samma betydelse som rav i uttrycket en rav vårönn = en "färsk" eller "grön" d.v.s. sådan som i livet upptövad halvvuxen barnunge.

rämjökk alltså = "färsk mjölk" "tidig mjölk" "den mjölk, hon tidigast mjölkar efter kalvningen", "den första mjölken av ännu ej ked-

vanlig konsistens".

Denna mjölk brukade användas oskummad. Endast mycket snåla och föga nogräknade personer skummade den och blandade grädden med annan normal grädde. Men smör, kärnat av sådan blandning, fick en underlig, föga behaglig smak, påminnande om smaken av mjölk från kor, som utfodrats med rovor och rovblast, och det blev nog en obehaglig överraskning för köparen av smöret. I stv rå m 1845 med något vetemjöl och eventuellt

något ägg instört bakades
rämjskkəspanəkakər. De
bakades mest i blechbunkar,
bkæk bònka, eller (på store
gårdar) förtennade bunkar
av koppar, fsténata kòpər-
bònka. Oftast bakades så-
dana rämjskkəspanəkakər
av all rämjska oskummad,
och seden var, att på samma
sätt som man efter varje
brödbak gav sina grannar
en eller ett par hakor bàkəbrø
och efter varje slakt på hösten
gav grannarna skàktəmät
(vanligen ett stycke fläsk
eller kött = kæsk ællə søt)
samt en kàkəksrv och en annan
korv, en àənksrv, t.ex. en

lòɔəkśr̥v), så gav man alla sina grannar efter det en kokalvat ena räm̥śk̥kəspan̥əkåka. Självklart var detta icke någon förlust för hushållet utan endast ett slags lån till grannarna, ty när dessa i sin tur bakade, slaktade eller fingo räm̥śk̥k från någon kalvko, så läpnade de i sin tur bäksbrø, sträk̥tamåt eller räm̥śk̥kəspan̥əkåka. Sådana matgåvor eller matlån grannarna emellan gåvo ofta en välkommen förnöjelse i det vanliga hushållet.

Vanlig, nytilad mjölk hallades nům̥śk̥k. Var den så färsk, att den ännu hade kvar av

värmen från kon, hallades den spènafårmər mjɛ́ɡ. Man kunde också ibland få höra den hallas kòsajùmən t.ex. om någon på skämt ville retas med någon annan vars favoriträtt just var sådan mjölk.

All oskummad mjölk kunde hallas nùmjɛ́ɡ. Hade man däremot sɔ́ftər mjɛ́ɡ, kunde detta betyda såväl oskummad som skummad mjölk, som ännu ej på något sätt var surnad skùkaftər (eller skùr).

sɛ́ɡəskùp = en liten kvantitet mjölk, som man dricker av den nyss mjölkade mjölken

eller oftast en liten skvätt (skvát̲, sk̲ráyk eller sk̲át̲) mjölk, som man ger t.ex. till ett barn, som är med i ladugården vid mjölkningen eller vid uppsilningen av mjölken. En sik̲ʌsiip består alltså av osilad eller nysilad, spenvarm mjölk (ösik̲ʌtər/æl̲ə nùsik̲ʌtər spènavár̲mər mjɔ́k̲k). Grädde heter grèd̲ə. (grèd̲əsnipa = gräddsnipa el. gräddsnäcka). Att ta bort gräddan från mjölken hallades (te a skùm̲a mjɔ́k̲ka. Den så skummade mjölken) hallades skùm̲əmjɔ́k̲k. Kokad mjölk hallades kɔ́k̲tər mjɔ́k̲k. Den hinna, som bildas på kokt

mjölk, hallades ʃíⁿ, bet. f. ʃíⁿt.
ům eⁿ kokar ůp mjɛ́ʃk
sům. ∂ⁿtə hɛ́l∂r utaⁿ sům
ʃǽ.sæk dabʃ.ʃæ ɔ̀ʃ.ɔ̀st =
om man hokar upp mjölk,
som inte "hållel" utan som
"shär sig", då blir det "ölost".
(Detta sker om mjölken är gammal
och mycket nära surnandet.)
Om mjölk börjat bli mycket
svagt sur, säger man att
mjɛ́ʃka æ dr-àən. (Med detta
ord, -dràən, lånat från mjölk-
hanteringen, betecknas en
person, som (börjat bli) litet
röd av starka dryckar).
Surnad, oskummad mjölk med
all grädden på hallas fìlbɔ̀ʃkə.
Surnad skummjölk hallas,

som nämnts, först drädn. Blir den surare hallas den bläsur mjölk. Nästa stadium är löpan mjölk eller också löpmatar mjölk. Mager skummjölk hallas blår mjölk eller sälar mjölk. den användes emellertid för i tiden ej blott till grisarna utan också till människoföda.

Innan kaffe var så brukligt, användes i stället sötar mjölk vid den tid, då man för tiden eftermiddagskaffet dricker, alltså ve mörkäfta. Man åt smörgås a mjölk te mörkäfta.

Till aftonvard, telkvälmåk, åt man vattengrät och skum-

mjölk, vàsgrøt a skùmamjøk
/vàsgrøt,tæ kokta en a
vàtan a sàmàt rùmjùk=
vattengrøt det hohade man
av vatten och sammanmalet
råg mjöl.
Till fruhost, dàjøk, vankades
det hall vattengrøt och upp-
koht mjölk=kålar vàsgrøt
asa ùpkoktar mjøk.
Den mjölk- eller osträtt, som
på afnat håll bruhar
hallas osthaka eller sôtost
hallades på Broddetorps dial.
brùnòst. Den tillreddes på
följande sätt: fest vakda
en mjøkka sat,a bre jùman
a sina làd en i løpa (dæ
va en kàkvamàja a vénstat)=

först värmde man mjölken, så att den blev ljum, och sedan lade man i löpe (det var en halvmage = löpmagen). när en ad ə rut i æg a mjöl a sökə, sa stö en ət i en bökə asa bäktət i ämən = sedan man (tagit upp ostmassan och) rört i ägg och mjöl och socker, så slog man det hela i en bunke och bakade det i ugnen. sänt tæ ad ə en te (fjöriy nöt æ va kalås = sådant hade man som "förning", när det var kalas. dæ ät tı asa ad ə ı säftsäs tē = det åt de och så hade de saftsås till (= det serverades med saftsås).

17.

Vid tillagning av rå̄mjøkkəspanəkåka tog man rå̄mjøkk som den var och blandade i den socker och kardemumma, søkər a kådəmůma, och så̄ ibland mjöl. Man slog massan i en bunke och bakade den i ugnen. Den användes ej vid några särskilda tillfällen utan av naturliga skäl endast då̄ en ko kalvat (ty eljest hade man ju ingen rå̄mjøkk).

Något surnad mjölk skå̄ siæk (= "skär sig"), när man kokade den. Den osthärnande massa, som då̄ bildades, kallades økøst. – Ölsupa kallades øsøpə. Det var en välling, kokad av

dricka och mjöl, drék a mjūk, men man hade också i den mjölk och siran. Ex. dæ va sant ȯsȯpə sūm di kòktə pa.ræn tiq a ʒȯkt sat ʒéa stȯ i.t = det var sådan ölsupa, som man kokade på den tiden, och den var tjock, så att en sked stod upprätt i den."

Ett tillfälle, då man borde koka ölsupa, var vid ett barns födelse. Då borde man gå till grannen - barnsängskvinnan - med ett stort fat ölsupa = et rèdit ȯsȯpafȧt.

En annan rätt av mjölk var potatismjölsgröt, tòlamjūsgrȯt, som tillreddes av potatisgryn

och mjölk, tölagrön a myśk.
Potatisgryn, tölagrön, tillverkades hemma på två sätt, att man silade ifrån dem (de små fasta partiklarna vid rivningen av potatisen) från det vattenvafi potatismjölet, tölamyūt, var höst.

Mjölkens förvaring.
(Rädddbildningen)

I Broddetorps skogsbygd användes i allmänhet ett särskild kammare, där mjölken förvarades. Den kallades därför myśkakåmar. Där stodo mjölkfaten, myśkafåta, på ett stort bord, myśkåböt, för

att grädden skulle gå upp till mjölkens yta. Detta hallades att mjölken skulle "gräddfalla" mjɛ̄kka sūlə grèdəfàla. I senare tider användes som mjölkfat blechbunkar eller koppabunkar, bkǣk bòŋka eller kòpərbòŋka, men på 1870-talet (och tidigare) och ännu på 1890-talet hade man träfat. De voro svarvade ur pilträ, svàrvàta uta pìkə, och mycket "grunda" eller "flata" (= fkàtà eller fkàà), detta för att den yta, som skulle skummas, skulle bli stor, vilket ansågs som en fördel. Av samma skäl skulle dessa mjɛ̄kkafàt eller sìkəfàt stå på ett stort bord,

emedan arbetet då gick bekvämare och lättare.

När kon mjölkades, hade man som mjölkkärl en mjèʂkastöpə, se techn. 1 B, eller ena mjèʂkabøttə, se techn. 1 C. Den förre bar man i det uppstående skaftet, den senare i ett handtag på själva locket. När man silade upp mjölken, skedde det antingen direkt i mjèʂkafåta eller (oftast) i ett kärlskilt sìʂdtrü eller mjèʂkatrü av urholkat trä liknande smörtråget, se techn. 8 och 9. Man silade genom en mjölksil, en mjèʂkasìʂ, en träsil med "öron", trèsìʂ-mø øra, och i mitten ett bleck, som man gjort en massa hål

igenom med en syl, en stick. (En del lade halm i silen, en del granristvistar, men det blefvo nog ej så rent ändå = dæ bʏe nok grùmsit likavæk. I mjèkkakàmar förvarades också på hyllor, på hȯldər, såväl som smör – det senare oftast i ett kåg.

När man skulle skumma av mjölken, skùma mjèkka, användes man ena grèdəgé (eller ena grèdəskév) (se techn. 2 och 3, naturligt storlek). Man använde även det sättet att hålla handen, håna, för grädden, så att den ej följde med, medan man hällde bort mjölken, som var under

grädden. men da kunna ra nok
(för ena brunnar rän dar a
ada hält hana = "men då hunde
det nog bli en brun rand
(i grädden), där hon (den gamla)
hållit handen". Handens ren-
het var det nämligen icke alltid
så helt med! grädan förvarades
i en gammal Högandskruka
av stengods, vilken ärvts
genom flera generationer på
gården (Räckesten). den var dock
av nästan alldeles samma
form, som dylika kärl nu för
tiden. I grädskruka förvarades
grädden, tills man skulle
hämta smör av den. Utom
ovan nämnda sätt att hindra
grädden med handen från att

följa med medan man slog bort
mjölken under förhoop dock
även i äldre tid metoden att
skumma med grèdʒʒé.
Under tiderna emellan det
mjölkkärlen och smörkärlen
användes, rengjordes de med
vatten och skurades med
en sorts hårt gräs, skàvʒgrǽs.
Sedan alla mjölkkärl, mjɔ̀ʂkakàd,
voro rengjorda, ställdes de
upp på kärlhyllan, kàlahǫ̀la.
Skummjölken, skùmʒmjɔ̀ʂka,
användes till djuren, särskilt
till svinen, dæn gaen svǽna.
Men också till människoföda
användes skummjölken, och
många fattiga människor hade
väl knappast smakat oskummad

mjölk. Åtminstone var det så under årtiondena före sekelskiftet.

Beredning av smör.

Hade man fått en obetydlighet grädde, så att den ej lämpligen kunde arbetas i den vanliga smörkärnan, kunde man slå grädden i ett mindre kärl och ihärdigt vispa den, tills det blev smör. Det hallades te a vespa smør. Var det mycket litet grädde, och man dock ville ha smör av den, kunde man helt enkelt slå det i en buteljoch skaka den så länge, att det blev smör. da vaarælte a sk.8.t i en pætæl a rüska smør a.t.

Men naturligtvis användes
detta metoden endast i undan-
tagsfall. Det vanligaste var,
att man slog grädden i en
smörhärna och härnade smör.
Det hallades te a ʒæra smør.
I äldre tid (för 1900) användes
oftast smörhärnor, smørʒærər,
av den typ, som framgår av
techn. 4. (Den härna, som finnes
på techn. 6, är av något yngre
typ än den första). ʒørʒvel ʒæra
hade formen av ett slags lång
stöp med samma slags upp-
stående skaft som en svinastöp
eller en mjølkastöpə (se techn 1B).
ʒærəlskət (härnans lock), se techn.
5A, var tillverkat av ett enda
trästycke, nedåt slätt, men uppåt

och omkring tȍȑl (se techn. 4 C) format som en skålformig urhalkning (i mitten genombruten för tȍȑl) för att den från tȍȑl avskavda grädden skulle stanna där under arbetet. en tȍl̲ȑ, best. f. tȍȑl; plur. tȍl̲a, best. f. tȍl̲a, var i nedre änden försedd med ena tȍl̲atris̲a, se techn. 5 B. Genom mitten av tȍl̲atris̲a var tȍȑl fastsatt och kilad med två kilar i hors för att få ett säkert fäste. För övrigt hade tȍl̲atris̲a en mängd hål, genom vilka grädden pressades upp och ner vid arbetet. (se techn. 5 B). Kärnorna i något senare tid (omkring och efter 1900) hade en något dovikande typ

(se techn. 6). ʒæ̀rəlskət (se techn. 7 B) är ej gjort i ett stycke utan sammansatt liknande ett laggkärl, fast utan både botten och lock men med en skiva insatt i mitten. Den från tøl avskavda grädden kan här flyta ut över hela denna skiva, men hejdas vid kanterna av de uppstående laggkärlsstävarna. tøl̲atri̲sa (se techn. 7 A) utgöres ibland has denna typ av ʒæ̀rər av ett hors men kan också ha samma form (en träskiva med borrad hål) som has den äldre typen.

På bygden har i äldre tid också funnits ʒæ̀rər, som nedtill haft ett hål att

tappa ur vassla, vàtlə, genom. Hålet tillstängdes dessemellan med en liten svarvad tapp, en litən svarvatə tèbə!

Sedan man slagit grädden i kärnan, kunde arbetet börja. te a særa smør tillgich så, att man, sedan man satt kärnan mellan knäna och fattat med ena eller med båda händerna om övre delen av tøəl, växelvis drog upp och trychte ner tøəl (med tølatrisa) genom gräddmassan i kärnan. Var det lämplig värme i rummet (helst omkr. 14 grader varmt) och ingen åska i luften, så dröjde det ej så länge, innan grèdən skårsk.

De första technen härtill brukade vika sig vid det hål i ʒæ̀nəlskət, där tøpl passerade igenom det, och där därpå friktionen var starkast. Sedan dæ, adə skèdt, sæk, fick man ytterligare hålla på en god stund æpa, ra, adə samlat sæk, så att smöret bildade större klumpar i ʒæ̀na, vilka skilde sig ur ʒæ̀nəmjø̀lka. (te a ʒæ̀ra sæk kan utom ovannämnda betydelse också betyda, att man råkar skära sig t. ex. på en kniv. Men det kan också ofta användas i överförd bemärkelse. Om två personer råkat träffas och blivit vänner, men andra förmoda, att denna vänskap ej blir långvarig,

t. ex. däröfver att båda äro hända för hårdhet eller snålhet, för förmodan om snar ovänskap i stället ofta formen: a ja, r æ tøv a, ld, nt ə æn a, vk æ gæ, sæk (th, ja, det dröjer väl inte länge innan den vänskapen "sutnar" d. v. s. förbytes i sin motsats. Det går så bra i början, men det "skar sig" strax = dæ va, sa rat, da i børjan mæn dæ skä, sæk tvæt.)

För att det hastigt skulle bli smör, borde ett ohuskinn läggas under botten på härnandæ sülə værə redut te a læga et ørmagin nünər botən pa gæna.

Från äldre tid berättas

om en djäkne (eller måhända student), som gjorde sig goda förhjänster genom att ge sig ut för te a kůn a nst (d.v.s. att kunna signa och förtrolla samt lösa ur signerier och trolldom, förjärxry eller förjärxry). Han kom till ett ställe, där man höll på med att kärna smör — men det ville inte bli något smör. Det var som förgjort. Efter erhållet vederlag i klingande mynt, lyfte han upp kärnan och skrev några ord under botten, som skulle hjälpa för all framtid, så att det alltid lätt skulle bli smör. På gick han sin

väg, och gumman fortsatte att kärna och till sist lär det väl ha blivit smör. Gumman var emellertid nyfiken och hade någon att låta orden, som skrivits under battan. Där stod då: ʒæra ʒærʒærry te ru bfr svætər i nàkən: "kärna, kärnekäring, tills du blir svettig i nacken." Han/kom till en annan gård. Där rådfrågades han för att de nyfödda kalvarna hade benägenhet att dö i ladugården. Det berodde förstås på fərʒæry. Det var svårt, sade han, men kunde botas, ehuru det skulle bli dyrt. Ett föremål, invirat i klutar,

nedgrävde han i kalvhätten. Det skulle ofelbart hjälpa. Sedan han fått sin utsatta betalning, gick han. Och tiden gick – men det spordes ingen förbättring. De nyföddda kalvarna dogo som förut. Då grävde bonden upp det nedlagda trälbyget, som visade sig vara en pappersslapp, på vilken stod präntat:

kǽʒv vít a kǽʒv rǿ
vét̄ du ntə lèva
sa fǽʒu lə dǿ

(vit och röd skulle enligt regelrätt dial. heta vítər och rǿt, men ha tydligen här förkortats för versens och timmets skull)
= "halv vit och halv röd, vill

du ej leva, så får du väl dö".

Vad nu det omtalade smörhärmandet beträffar, så är det onekligen ganska märkligt, och det är knappt ej så underligt, att vidskepligt folk genast trodde på förtäckning, då de ej kunde i varje enskilt fall fundera ut orsaken, varför det ej som vanligt blev smör.

Sedan man nu fått smöret att sämla sig i klumpar, var det dags te a ta up smöt. Man tog fram et smöttrug (el. smöttrugy), se techn. 8 och 9. Med grädgea, som också hallades smörgea, se techn. 2 och 3, samlade man upp smörklumparna, smörkloka,

samtidigt som man genom att
luta på ʂæ̀ʀa öste upp ʂæ̀ʀəmy̨ʂ̩ʂ̩ka.
Smø̨ʀ̩kʂ̩ø̨ʂka lades kundan för-
undan i smø̨tʀʉ̨ʏt. Sedan
allt smöret tagits upp och
lagts i smø̨tʀʉ̨ʏt, skall det
arbetas med skeden. Fanns det
barn närvarande, brukade de
få en smörgås av det färska
smöret. Det hallades på a fa
ena ʂæ̀ʀəsmø̨ʀ̩gas. - Att arbeta
smöret hallas på ate a æ̀l̩ta smø̨t.
Först sköljer man det med hallt
vatten och arbetar det sam-
tidigt med skeden, så att all
kärnmjölken, ʂæ̀ʀəmy̨ʂ̩ʂ̩ka, av-
lägsnas ur smöret. Sedan ältar
man det, æ̀l̩tər en̩ət, ytter-
ligare och lägger i och finarbetar

det salt, som skall användas för den smörkvantitet, som skall göras, lagom salt. Råkar man ta för mycket salt, så kan det hjälpas genom att flitigt skölja smöret med kallt vatten under det man alltjämt och å nyo ältar det i tråget. Den stora smörklumpen, som blir resultatet av det hela, kallas för en smøståja (el. smøstfåja). I denna smøståja gjorde man ett hors för att ej kon skulle bli "förgjord": fsktə kåa sūlə bɨt fsktjódər. Sedan packades denna smøståja ner i ena smørbøta, ett lagkärl mindre än ena mjøkkabøta men eljest av

ungefär samma form, se techn. 1 ct.
Denna smörbytta förvarades
sedan i mjölkkammar.
För resor och även för daglig
matsäck tog man med sig
i en smörask, en rund trä-
ask, vanligen svarvad ur
någon art lövträd. Teckningarna
13 och 14 visa en sådan smörask,
svarvad ur bokträ.
I vardagslag lade man upp
smöret med ena smörgé som
var något knutad i ena handen,
se techn. 10, men vid högtidliga
tillfällen, kalas, lade man
upp smöret i tunna skivor
med en platt, krusig och
räfflad smörspade, smörspå,
se techn. 11.

Beredning av ost.

Det förekom naturligtvis att ett enskilt hushåll då och då ystte någon ost till eget behov och då använde endast mjölk från de egna kornа, men detta var egentligen rätt sällan förekommande. Vanligast var, att man bad tillsammans sina grannar och vänner till ett s. k. ùstəkalås. På skedde, när man t. ex. skulle ysta julostarna. Det skedde på hösten. I Läckesten brukade man ha sitt ùstəkalås den 22 september. Då var det remàntəmåtən i Skövde. Det var marknad för upplåp

av unghästar, och då voro
förstås männen, kära, där
med sina hästar. a nɵ.ɣa
kvènnəra va hèma insàmɣa
sa jek dæ rèdit a ha
ùstəkalás = och när då hustrumen
(och puntimmerna över huvud taget)
voro ensamma hemma, så
passade det bra att ha
ùstəkalás (det hallades även
ùstəjælp). Ville man vara
rihtigt rejælər, borde man
i stället för att ta med mjölk
till den som skulle ha sitt
ùstəkalás, ta med ena pɣàkà.
Den tillkom så, att man dagen
före ùstəkalást hemma hos
sig gjorde en mindre ystning
(av mjölk från sina egna kor)

och samlade den ostmassa, man på så sätt fick ihop, till en färsk ost, som man tog med i stället för mjölk till ùstəkaläst. En sådan ostmassa av oberstämd form hallades ena pfàka och förslag naturligtvis mycket mer i den stora osten, än om man haft med sig en eller ett par krukor mjölk, även om dessa krukor varit mycket stora. ena pfàka måste vara gjord dagen före ùstəkaläst — äldre fick den icke vara.

ena pfàka användes också till ställen, som låga långt bort, eller då det annars var svårt att bära med sig mjölk.

Om t. ex. skolläraren eller en lärarinna skulle göra ett ùstəkalàs, så togo barnen med sig större eller mindre pf.àkər – det skulle ju ej varit lätt för dem att bära (med mjölk.

På det ställe, där det skulle bli ùstəkalàs måste vissa förberedelser göras under dagarna förut. Först måste man bakha vetebröd och kakor, lèva a kàkər (rìya, smàbrǫ̀ a pèpərkàkər). (vetelimpa = lév, best.f. lévən; plur. lèva, best.f. lèvə) och annat, som hundo behövas till kalaset. Vidare måste alla ùstəkàr vara rena och i ordning. ùstəkàr drva

uta bræder mæ út skira gràna
krusslúta pa insidra asa
bstan = ustakár de vora förfär-
digade av bräder med utskurna
grunna krusiduller på in-
sidorna och även i botten.
Runda ustakár vora flätade
av korgvirke, se teckn. 12. De
hallades också ustakira.
Dessa vora omsorgsfullt gjorda.
De köptes på marknader och
tillverkades ej på orten. De
ustakár, som vora avlånga
och gjorda av bräder, hade en
matta borrade små hål i
botten, varigenom vattnet
kunde sinka ut. Dessa ustakár
vora ungefär 50 cm långa, 25 cm
breda och 15 cm höga. De mindre,

runda ùstəkśr̲ja vora, som sagt, flätade av höfvirke. Där rum förstås vasslan ut överallt mellan flätverket samt genom det stora, runda hålet i botten mitt. – Vidare måste man ha en stor hittel, ʒæ̲təl, i ordning för ystningen. Det var vanligen en stor hoppahittel rymmande ungefär 20 hanna: en stor kèpər ʒæ̲təl sùm dæ jek ʒùjə kànər 2. – Man måste också göra i ordning lòpə. Løpə dæ va vénstət mət en spækkàtv = "löpe det var löpmagen av en spädkalv". Den skärades vid slakten av kalven och lades undan i en bytta, eva bøt̲a, och då den ansågs genom-

salt, hängdes den upp att torka. När den skulle användas (ve ùstiŋa), blötte man först upp den i vatten. Men da läktan alt ùdt ɿbɿán = men då luktade den nog något skämt ibland.

När un dagen för ùstəɿaläst (eller ùstəjälpa) var inne, kommo gummorna, gùmərna, redan tidigt på förmiddagen, ungefär vid nattiden. Allt efter som de kommo, slog man i den mjölk, de medförde, i den stora koppanhittelu i dæn stərə ɿspərɧætəl (eller ùstəɧætəl), och så blevo gummorna bjudna på kaffe med dopp, allt efter som de kommo.

En del hade med sig mjölk, vanligen tre kannor, tre kànər. Då ej bra ko mjölkade ungefär fyra kannor, firakànər, per dag, var ju tre kannor ungefär vad man kunde avvara om man, som fattiga gummor, endast ägde en ko. Men bondhustrurna, bònsärämòrərä, brukade ofta ha med sig rèdra pläkər, eller, som de också kallades, stòra bònkaòsta, vilket ansågs särskilt hederligt.

Om det så var någon särskilt framträdande bònsärämòr, bondhustru, så hjälpte denna sedan till med sälva ùstinja. Hade man haft dit pläkər, så

plochade man sönder dem (däran
namnet) = pɧàka en sénɔɧum
i mjölken i ùstəʂætəl. (att
plocka sönder dem i mycket små
bitar hallas tea napra sénɔ
ɧum). Man tog det i vatten
för att uppblötta löpət, och
rörde sedan med det i den
svagt uppvärmda mjölken
i kittelen stund. Sedan
fick det hela stå en timme
tes dæ lèpna. (ùstəʂætəl mæ
mjéɧka uppvärmdes vanligen
i köket) Efter en timme eller
så sade man: nu, ar mjéɧka
alt lèpnat sat tæ æ ost = nu
har mjölken redan "löpnat"
så att det är ost". Då kunde
man börja hama up (= "hava upp

med händerna), ostmassan och lägga den i ïs̱tə́kə̀ra (= de olika ostformarna), där man förut lagt i ïs̱tədúka. En ïs̱tədúk består av en mycket tunnsliten handduk eller annat liknande tunnt tygstycke. Fanns det barn i huset, gav man dem förstås ett ifred handen hopkramat stycke färsh ostmassa. Det kallades te a fa ïs̱təmús.

Något lock till ett ïs̱tə́kər förekom ej, utan när formen var full av ostmassa och vasplan, vä̀t̄lən, hade pressats ur så mycket som möjligt, drog man försiktigt upp ïs̱tədúkən med den i den

liggande färska osten och vände den upp och ned i ùstəkàt, så att översidan av osten kom neråt mot bottnen i stället och fick sin form och dessutom intryckt de i bottnen inskurna namn eller initialer och andra krusslùta, som brukade finnas där. - Innan man tog upp ostmassa och lade i ùstəkàra, saltade man något på de i den liggande ùstəkàra, och även i ostmassan saltade man något, allteftersom den lades i ùstəkàt.

Vasslan, vàtlən, användes mest som föder åt svinen - ibland även till kornа.

löpät tog man efter användandet och hängde å nyo upp det att torka.

Ett par veckor fick ostmassan ligga kvar i formarna, iʉ̣ʂtəkàra. Man syte (iʉ̣sta, iʉ̣stə, iʉ̣st, iʉ̣stər) ej short oftare än till jul, och dåg lade man julostarna, jùʂòsta, i mjölkkammaren, mjèʂkakàmar, eller var det partade bäst, men på vintern måste de ligga så, att de ej fröso. Så lägo julostarna och "mognade" a mòʂna, som man sade.

Om vintern, när det frös, måste även mjölken (likaväl som osten) flyttas till ett rum med någon värme (till ett skafferi.

där man förvarade annan mat t. ex.). Julfästen kunna vara ända te påsk a ibland längre= "julasten kunde räcka ända till påsk och ibland ännu längre." Den hade då varit ystad redan i slutet av september och alltså tre månader gammal, när man började äta den = nsr en tok té. nf. Utom salt brukade en del vid ystningen, nsfr ustə, lägga kummin, kämnin, i ostmassan.

Hyttechnat i Nybygget, Broddetorp, i augusti 1946

av

Herman Torstenson

Fil. kand.

Förklaring till teckningarna.

Samtliga bilder ha av tecknaren gjorts i Broddetorp och direkt med föremålen som modell.

Teckning Nr 1.

A. Bytta för mjölkning, mjèʂ̣kəbɸ̱ta (såsom förvaringskärl för mjölk kallas den mjèʂ̣kabɸ̱ta).
B. Stop för mjölkning, mjèʂ̣kəstòpə.

Teckning Nr 2.

Sked, varmed man skummar av grädden från mjölken = grèd̲əʃé (från sidan. Naturlig storlek).

Teckning Nr 3.

Samma grèdəgè, sedd uppifrån.
(Naturlig storlek.)

Teckning Nr 4.

En smörkärna (äldre modell).
A. ʃèʃva ʃèʀa
B. kōchet, lèʃkət, gjort i ett trä-
stycke.
C. tØəl.

Teckning Nr 5.

A. kochet (till kärnan på techn.
Nr 4), sett rakt uppifrån.
B. tØlatrīsa (till samma kärna),
sedd rakt underifrån. De

kilar, varmed tjöl är fäst, synas i kors i mitten av trissan.

Teckning Nr 6.

Smörhärna av något yngre modell än den å teckn. Nr 4.

Teckning Nr 7.

A. tjölatrisa i form av ett kors (tillhör smörhärnan å teckning Nr 6).
B. Locket till smörhärnan å teckning Nr 6. Trägjordarna äro satta i mitt för den skiva, som utgör det egentliga locket, sekundärt.

Teckning Nr 8.

Smörtråg, sett från sidan. Det hela gjort i ett enda trästycke.

Teckning Nr 9.

Samma smörtråg, som å teckning Nr 8, men sett rakt uppifrån.

Teckning Nr 10.

A. Smörshed, smørgé, sedd rakt uppifrån.
B. Samma shed, sedd från sidan.

Teckning Nr 11.

A. Smörspade, smøspå, sedd

raht uppifrån.
B. Samma smörspade, sedd från sidan.

Teckning Nr 12.

A. ùstəkə̄rʃə, sedd raht underifrån.
B. Samma föremål, sett från sidan.

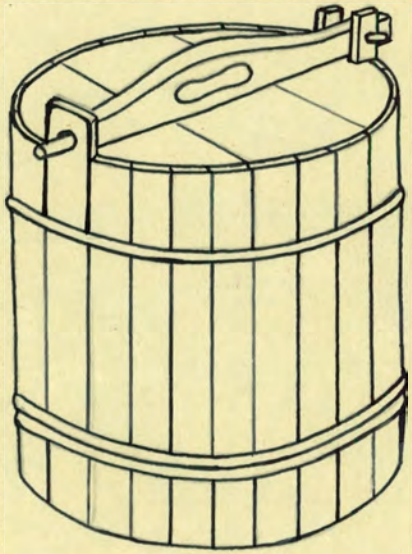
Teckning Nr 13.

Smörash, svarvad ur bokträ.
(Locket borttaget. Naturlig storlek).

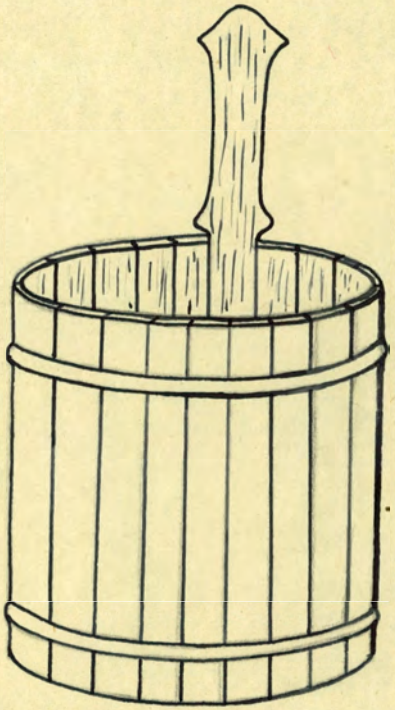
Teckning Nr 14.

Samma smörash med påsatt lock. Ashen är från Storegården, Broddetorp.

Nr 1.



A.



B.

Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

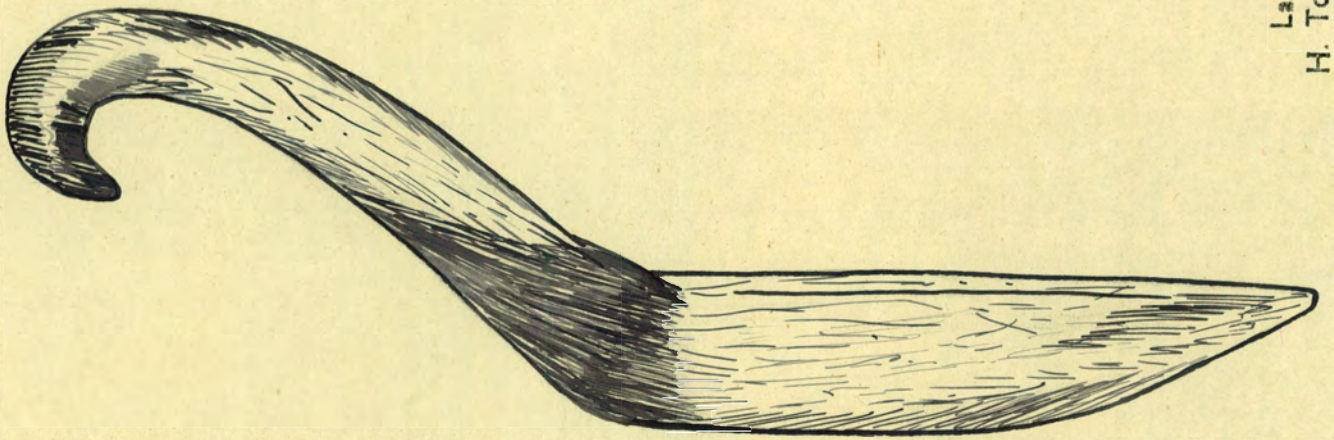
Frgl.:1

Teckn. av C.-H.T.

Nr 2.

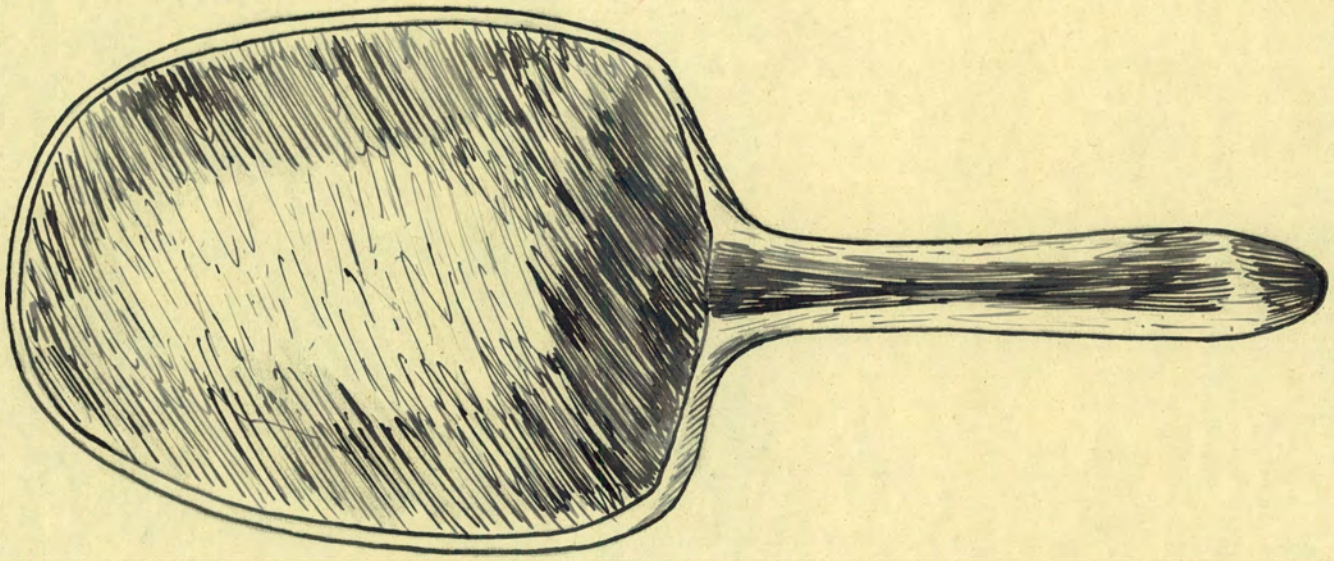
Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

Frgl.:1



Teckn. av Carl-Herman Torstenson

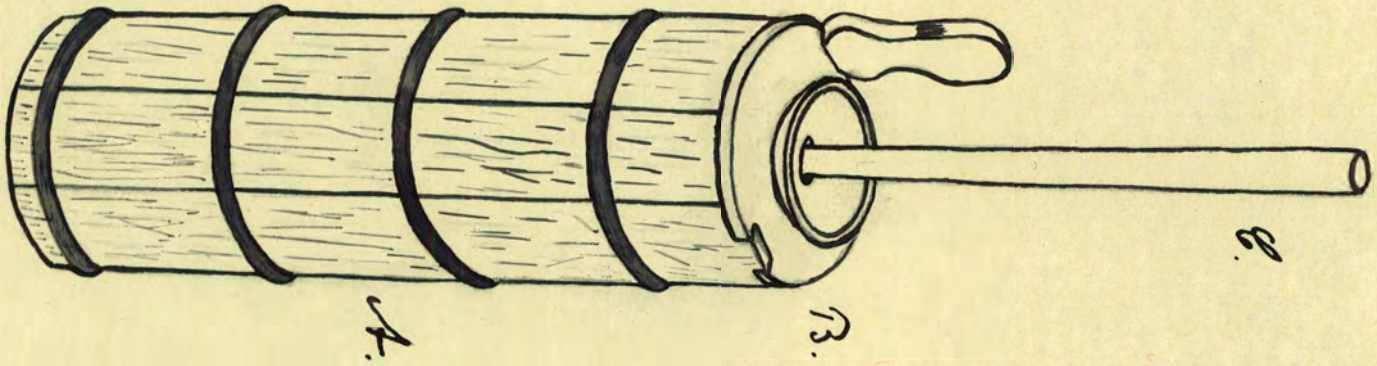
Nr 3.



Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

Frgl.:1

Teckn. av C-Ht.



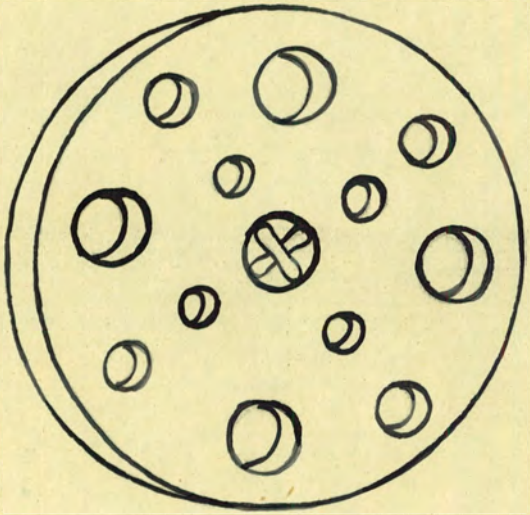
Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

Frgl.:1

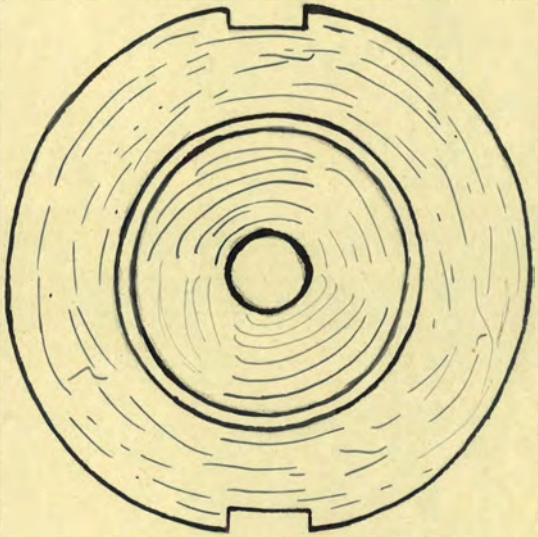
Nr 4.

Teckn. av C-HT.

Nr 5.



B.



A.

Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

Frgl.:1

Teckn. av c-HT.

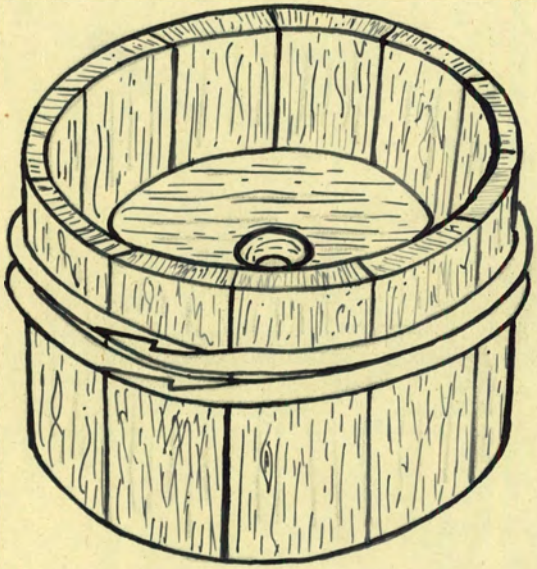
Nr 6.

Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

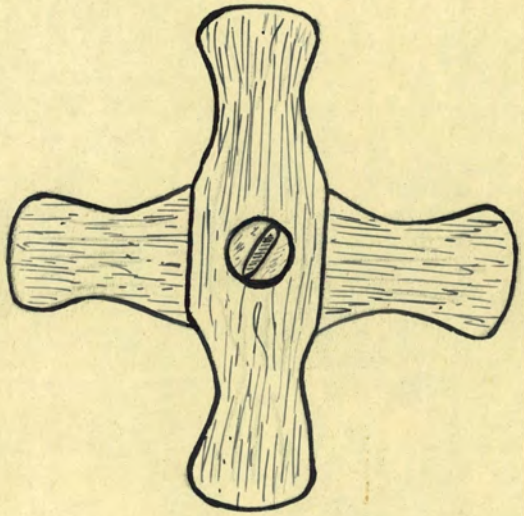
Frgl.:1

Teckn. av C-HT.

Nr 7.



B.



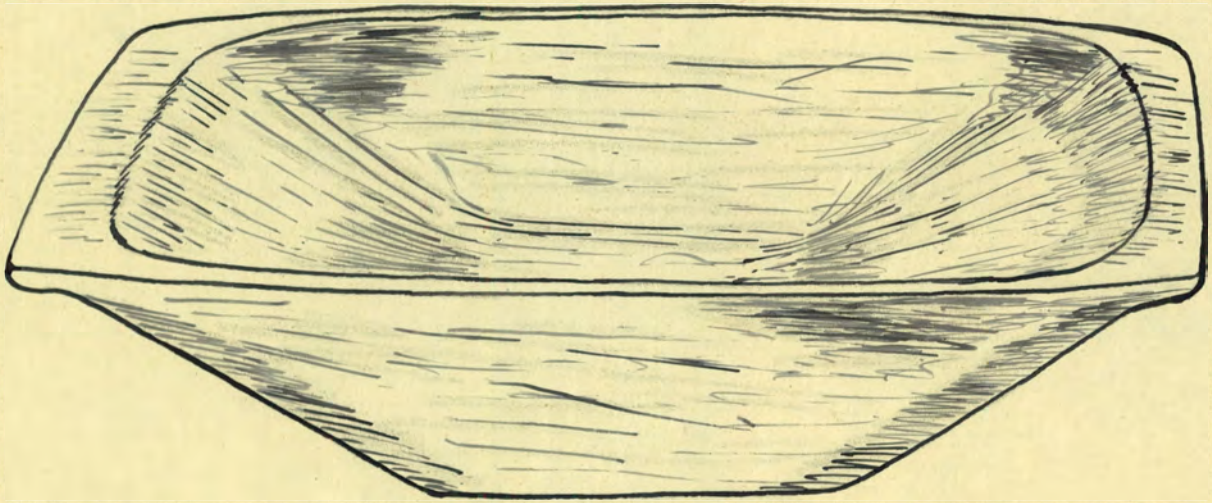
A.

Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

Frgl.:1

Teckn. av c-HT.

Nr 8.

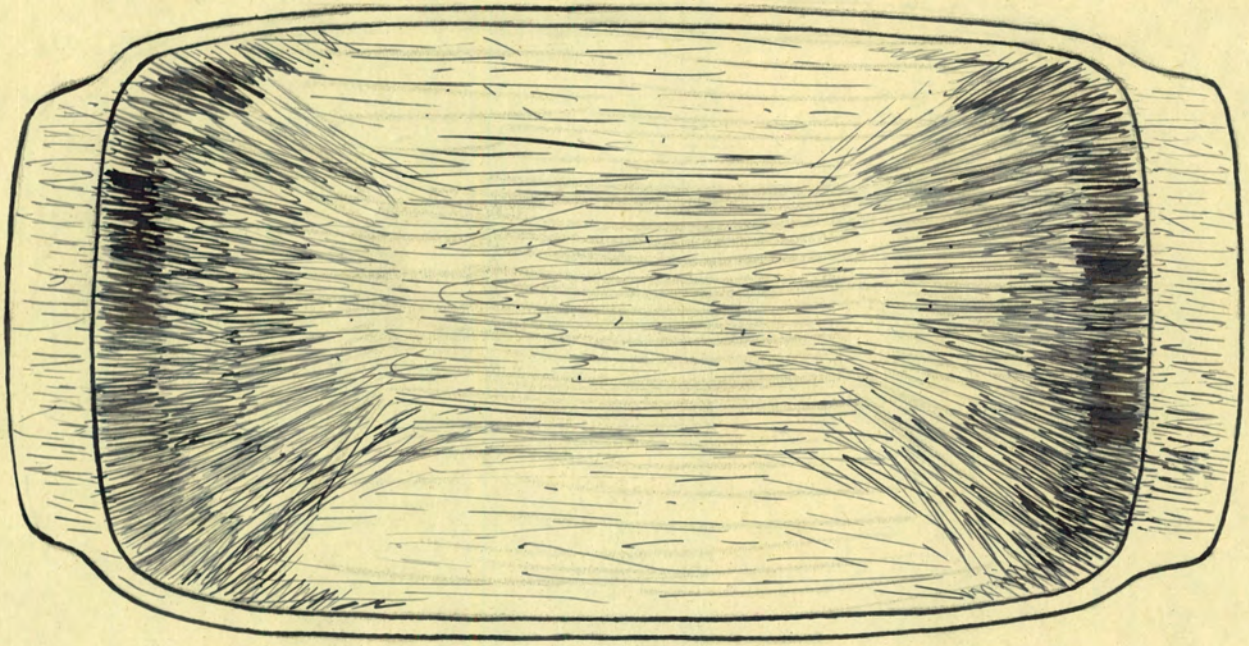


Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

Frgl.:1

Teckn. av C-HT.

Nr 9.

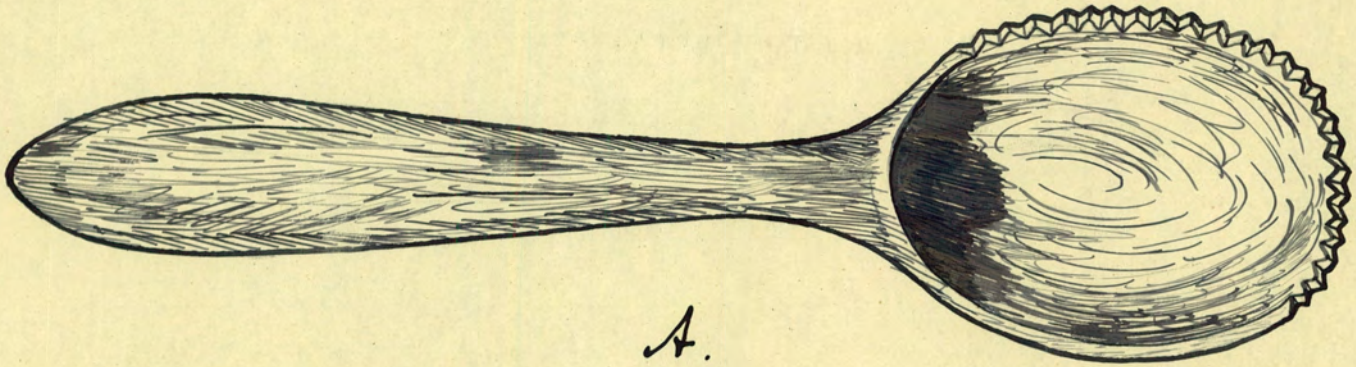


Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

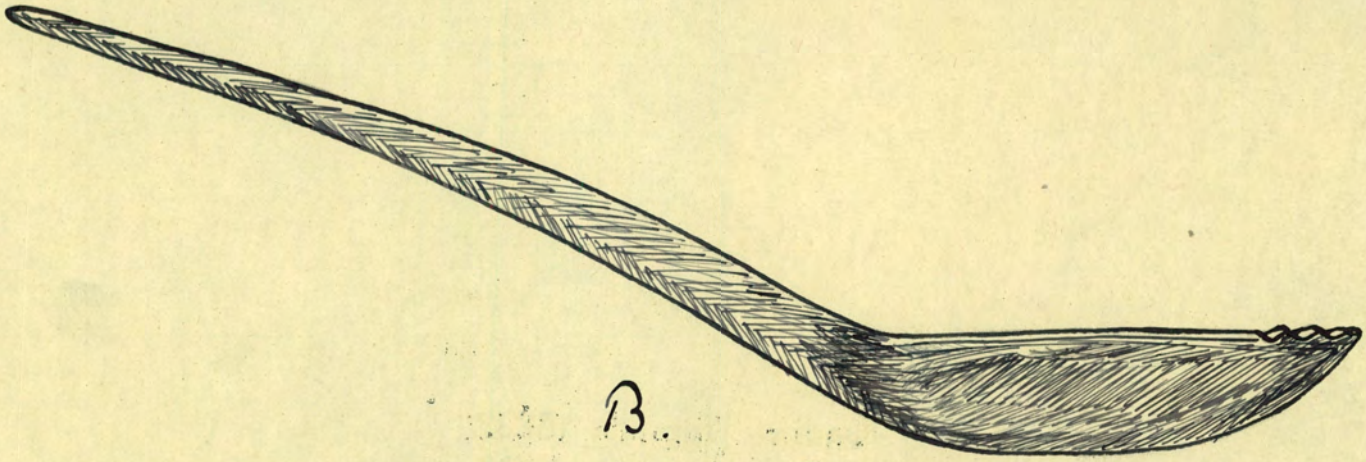
Frgl.:1

Teckn. av c-HT.

Nr 10.



A.



B.

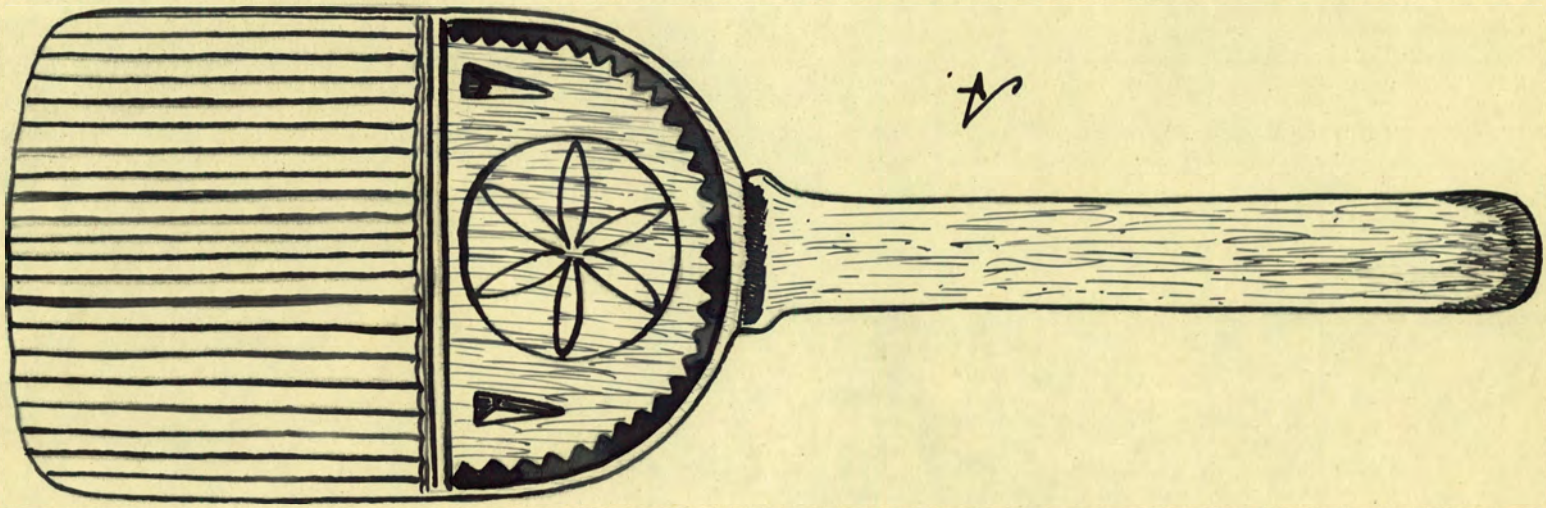
Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

Frgl.:1

Teckn. av C-HT.

Teckn. av C-HT.

B.



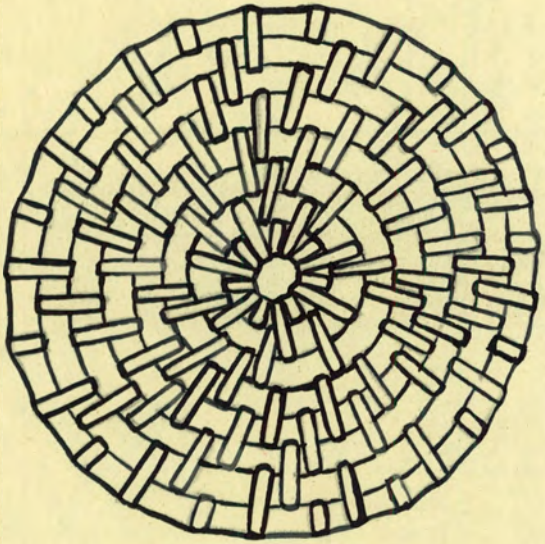
A.

Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

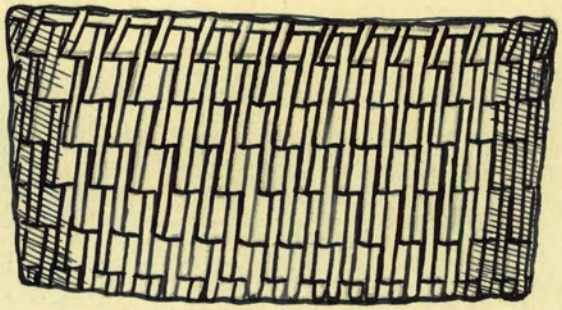
Frgl.:1

Nr. 11.

Nr 12.



A.



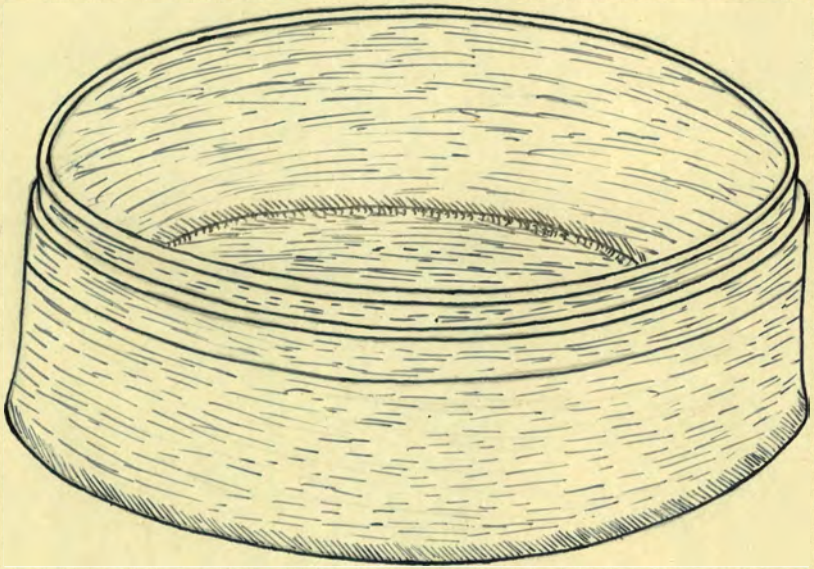
B.

Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

Frgl.:1

Teckn. av C-HT.

Nr 13.

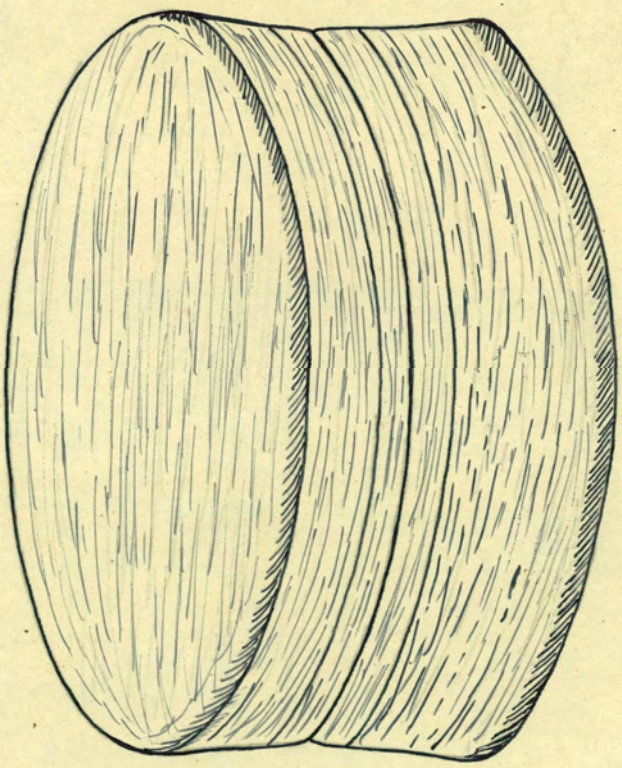


Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.
Frgl.:1

Teckn. av C.-H.T.

Nr 14.

Teckn. av C. H. T.



Landsmålsarkivet Uppsala 18732
H. Torstenson. 1946. BRODDETORP
VGL.

Frgl.:1