

19789

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

19789

VÄRMLAND

Dalby

9/1 1948

Bergkvist, Karl L:son, 1948

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

34 bl.4:o (s.12 b)
3 " " teckn.

Exc. för ordreg.mars 1949
av J.Jacobsson

19789
68461

Svar på frgl. I. Mjälkhuskällring.
1. Alike slag av mjölk.

Dalby.

Mjölk: mjölk f (bet. -a). Till människoföda användes k^om^jölk (från kor) och j^et^mölk (från getter). Vid uppfödning av kalvar (k^alv^a) och även svin (grⁱss^a) användes komj^olk, (i yngre stadium o-skummad. Andra mjölkslag såsom s^öm^jölk (från får), s^öm^jölk (från sugga) och m^er^mölk (från sto) ifrågakommer endast vid digivning, daggning et. getter, (men (dⁱng; verb: dⁱ, dⁱd, dⁱt) bet. resp. djurs avkomma.

Den kompletterande uppgift från upptecknaren i brev den 24/11 1948 "Säger man såväl a s^as^pö^en^a kö som k^on^a a s^as^pö^en^a (= kan så riga spenar: träsk^a pep^a). Uttrycket kan nog tillämpas även på andra mjölkande djur, såsom (men knappast på folk)." x

Mj^olk be^ag^agn^as ibland i lim- och kittfärg i st. f. vatten för att färgen ej så lätt skall smeta ifrån sig. Härvid användes skummj^olk. (Färg = f^är^em).
B^oth^ällning av mj^olk förde ej ha förekommit i denna Trakt med dess rel. små kreatursbesättningar, om ej något särskilt fel på mjölken tillfälligtvis förekommit ex. "na k^o ha mj^olk^a i^ur^ent" (någon ko har mj^olk^a oron mj^olk). Afrivillig b^oth^ällning kan det ju bli någon gång, om en ko på grund av s^ariga spenar (= (a) s^as^pö^en^a) sparkar

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948. DALBY
VRML.

Frgl. 1.

ur mjölken (= spän tur).

Råmjölk: råmjölk. Användes i första hand till föda åt kalven. Om matätter av råmjölk i kap. II.

*) b. 1

Spensvarm mjölk: värma mjölk (kävörn), morsäm o kam tur på pöån på kona.

*) b. 8.

Med silsup (silsup m(-a-su-än) menas en kopp nymjölkad, nysilad (nysilt) mjölk, som brukas givas åt barnen (öjan) och även åt vuxna, om de tycka om varm mjölk och man har överflöd på den (= råa på o), vilket numera tyvärr sällan är fallet.

*) a. 3

Löt mjölk: söt mjölk = ny mjölkad, nysilad mjölk på vilken gräddbildningen ännu ej börjar. Däremot kallas all oskummad mjölk "nysilt", oavsett om den är ny mjölkad eller ej, varm l. kall. Söta mjölk kallas motsatsen till sur mjölk (sura mjölk; ömjölk). Städa mjölk = skummad mjölk, som stäts nio dygn, dock utan att vara sur.

Skummad mjölk: skumön mjölk, rönmjölk, skümjölk, (numera = separer).

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948. DALBY
VRML.

Fagl. 1

Kokad mjölk: kök^xen mjölk l. kök^xt mjölk;

uppkokad: öpkökt^x l. öpkök^xen. Flinna på kokad

mjölk: lin^x på mjölk^xen.

¹[Vänd!]

4 p. 5

Grädd: gräd^xm (best. -n), flöta^x pl. (best. -än^x)!

"Fil" förekommer endast i sammansättu. filbänk^x

²[Vänd!]

m (= filbunke): Fätmjölk med den tjocka grädden
örörd ovanpå.

Självlöps mjölk: självlöps^xen mjölk (en del ut-

talar det "sölvlöps^xm"). När mjölken surnar och
bildar ostämne, säger man ad "o sä sä".

Mycket mager mjölk: blåmjölk^x. Fråga om skum-

mad (separerad), kan man ibland få höra be-

teckningar som: blåpisk^xm, väsbän^x, spiräl-

vren m fl.

4 p. 2

Självsurnad mjölk: ö^xn mjölk, av skämtsamt

tvän^x, vren^x; då den innehåller klumpar av

ostämne: grösmjölk^x (adj. gröst^x l. gröst^xm);

ostämnes: gröst^xm, "bör gröst^x". Genom tillsats

av vatten till sådan mjölk erhålles en dryck

(blän^xm), förstoläckande (da spöfs^x l. spöstm^x)

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948. DALBY
VRML.

Fagl. 1

3 Uppptecknaren meddelar i kompletterings svar den 10/12 1951:

Ordet fhöta (best. fhötån) = gräddle är en ämnesbeteckn. som aldrig förekommer i sg., varför ordets genus är svårt att bestämma men är väl troligen m.
Andra ord med nära liks. benämn. äro ex. fhöt, n. (oböjl. ämnesord = flott),
men fhötån, f. (-a, -a, -än) = liten flottfläck, flytande på vatske; fhöt, n.
(-a, -a) = flöte; fhöt, m. (-a, -n, -än) = flötte; lig i fhöt = vara flytande,
flottlager. Verb.: fhöt (= ipf. o. sup.) = flöta; subst. fhöta, m., limmerflottan.²

2 m., f. och pl. i attr. och pred. Ställn.; n. bläpiska. Attr.: m. äv. -en, f. äv. -a;
[NLB:s kompl. 3/11 1956.]

4 mindre brukl. Ordet brukas i regel blott i f. (vid mjölk, f., mjölk). [NLB:s kompl.
18/11 1956.]

under varma dagar, om ock ej så särdeles välsmakande. Sv självsurnat mjölk beredes även såttöst; närmare därom under kap. II. Till djurföda endast lämplig i mindre portioner, emär den förorsakar diarré (seta f. oböjl.).

Genom Tillsats av jäsämne förändrad mjölk: sökmjök, (söka mjök), töt mjök. Huruvida tötört (*Pinguicula vulgaris*) eller någon annan växt (tötgräs) kommit till användu, som tötämne i denna frok, har jag ej lyckats utröna. Tötämnet består i regel av en skvad prima sej töt mjök (sega töt), varav man tar en l. två matskedar (sisblä) och stryker ut i frögens botten, varpå den ny mjölkede, spenvarma mjölken silas i. Eller också kan tötämnet (töta) tillsättas mjölken efter uppsilningen (öpsilning), om man rör om (rör i) mjölken lite grand efter tillsätningen (= sen an a hä i töt). Om mjölken är kall, måste den först värmas något (lyss på). Sv bereda tjockmjök kallas: ts sil töt.

Innan man får "töt" ur en fjöckmjölkströg, måste mjölken först skvalpas samman (sköljas ihöp), så att gräddlagret (fötän) blandas samman med mjölken; man får då bästa fötämnet. Samma förfaringssätt tillämpas, innan fjöckmjölken förtäres. Endast i de fall då mjölken samlats i små kärl (ex. kötköps), ^{värdere} avsedda för en person, brukade mjölken beströs med något socker och ingefära och ätos utan koppröning (= äna). Man är då smörgås (smörgås) färdig (stöt). Inom är fjöckmjölk en vanlig sorts färdig kvällsgröt.

Sedan fötämnet tillrats, får ~~stöt~~ mjölken stå orörd och fötina (löp ihöp), helst i vanlig rumstemperatur. Brukade för placeras i ett väggfast skåp (fälskåp) inne i stugan. I det sena, Fredrika stadier säges, att mjölken är halvgrök l. halvseg adj.). De förr i tiden använda kärlen voro strög (trög) l. runda, låga o. vida, laggade träkärl (mjölkbörs; börs); dessa användes också till vanlig mjölk. Därjämte hade man

s. 3

s. 12

s. 34. techn.
s. 13s. 34. techn.
s. 14

1/2. 36: Lechn.
s. 14

2 se tillägg (nät-
telser) s. 12 b!

smärre skålar (köt^uskå^ula; skå^uf) och koppar
köt^ukö^upa; kop^um).

3. 12, 12. 6.

3 regel har oskummad mjölk använts till fät-
mjölksberedning. Någon gång har den väl blandats
med skummad, men denna försömmas alltid den
färdiga produkten. På större gårdar brukade man
på försommaren, innan kreaturen överfördes till fä-
boden (si^uetra), bereda (läg^ute) en större kvanti-
tet fätmjölk som skulle räcka framöver sommaren.
Man frände då ut de mindre kärlen i en större, och
laggad holk (k^uh^uk m; gö^uk^um^uj^uh^uk^uk^uh^uk^u). Dessa
förvarades i en bod l. en härbre (hän^ukäm^usr^ul.
mjö^uh^uk^ub^u f), där ^(i utland) mjölkprodukten under sommaren
förvarades. Oftast blev fätmjölken ganska sur i
sommarevarmen, så att gasblåsor stego upp till
ytan: de pet^usr & sprät^u i o. På kalkens väggar,
ovanför mjölken, bildades en möjlig hinna (
mjö^uh^uk^um^uig^ust^u m), som man fick akta sig för att
riva ned i mjölken. 3 sötern, där man hade till-
gång på mjölk, beredd sig fätmjölk för längre tid

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948. DALBY
VRML.

Frgl. 1

utan endast i mån av behov (tät som en tät); tät-
 ämne medfördes från gården. Då man använder tät-
 mjölken för omsilning under längre tid, vill den
 gärna bli något sur och "kast" (stökta), även om den
 förvaras svalt (an tåps böt teta); då måste man
 gå till närmsta annan gård o. få ny (= tån tät); all-
 tid brukar det vara någon som har. Hur man förfarit,
 om hela byn blivit utan tätämne ^(känner jag ej till) - möjl. har man
 då tillgripit tätörs, ifall det händ på sommaren.
 Numera förvaras såväl fjöckmjölk som annan
 mjölk i porslins- l. smäljerade (emalj^{en}) fat.
 Annan mjölk i smäljerade l. förteuuta (t^{en} b^{en})
 plåtkärl. Även mjölk^{kärl} av aluminium och rost-
 fritt stål användas. Träkärlen äro helt ur bruk.
 Den enda kvarlevan förde vara det ovala lagg-
 kärl med tättslutande lock (mjölk^{b^{öt}} m | -a; m; -ä),
 som skoyarbetare, flottare m fl. användas för förva-
 ring av fjöckmjölk. För att få locket riktigt tät-
 slutande under bärningen (i k^{ün} t^u l. v^{är} m^{us}-
 kö^r m), brukar en tunn trasa (tr^{äs} f) läggas under
 locket (b^a b^u n l^o k) före nedpressningen i kärlets öppning.

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
 K. L:son Bergkvist. 1948 DALBY
 VRML.

Fagl. 1

1/2.34

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

Vaulig söt mjölk, i regel avkyld, förtäres av såväl vuxna (v^äks^{en}) som barn (b^ärn). Som måltidsdryck har den alltid varit vaulig i jordbrukarkem, där kreatur (kr^ött^{sk}) hållas vid gården (de^he ha kr^ött^{sk}), och som sådan kommer även skummjölk till användning. Tällda tid, då handskumning tillämpades, dugde mjölken mycket bra att dricka (ts dr^öck).

Mjölk med ibrytet bröd kallades mj^ölk^sö^l m och förtäres ibland av gamla personer med dåliga t. inga tänder. (Tändersmulet bröd med påhällt varmt späd kallas m^öh^e f. (best. m^öh^epa). mj^ölkgr^öt m och mj^ölk^qu^el^{ig} f. kokas av mjölk (ofta skummad) med mjäl (vete- l. havremjäl) och salt, ev. något socker. sk^re^mys^ögr^öt (havremjälgröt, kokad på vatten) är vaulig till kvällsvard (kv^el^län). Till denna ätes fätmjölk l. söt, avkyld mjölk med lingon (tj^ö b^ärr). Att avkyla mjölken = ts k^äl mj^ölk^{pa}. Uppkokt mjölk till kall gröt har använts och används fortfarande.

Gemma Tillaggen av löpämne erhåll man söt-
öst, en mycket lös, men sammankängande ost.

I denna brukade skäras ett kors i ytan, vad det nu skulle vara bra för, möjligen var det blod för utseendet (serätus) skull.

Rätter av råmjölk. En råmjölk kokas under omrörning, bildas en grymig ost: kåvdans m. Ätes tillsammans med den bildade vasslan.

känöst m: Råmjölk kallas i en bleckkanna o. för koka en längre stund, tills en lös, men sammankängande ost bildas.

råmjölkpänkak f: Liten ostenjäl (ev. skrämjäl = siktat havremjäl) vispas i råmjölk, som hälls i långpanna (långpan f) o. stekes i ugn.

"Speciell Tidpunkt", de rätter av råmjölk förtärts, har väl varit, då någon ko kalvar, ejens har man ju inte haft någon råmjölk - ts brusk m.c.

Huruvida mjölkkrätter, äppadkomma genom en söt mjölk både kokats och tillagts med supämne, är mig ej bekant.

Enl. kompletteran-
de uppgift från
suppleteraren i brev
den 24/11 1948:

"... = att skryta med,
vissa från de man
har. Kan också be-
tyda delat med, att
"vräka" med, att
slag mötats till
söndra pa (små
med) men i dag-
ligt betydelat an-
vänds oftare ut-
trycket: $\frac{1}{2}$ m.c.

4 p. 4

sältöst m (best. -u) beredes av självsurnad skummjölk, som uppvärms (ej kokas) tills ostmassan flyter samman, då vasslan (sultväs/ m) silas ifrån. Ostmassan förvaras i ett överbunden kärl några dygn för rötning (rötning f | best. -a) i rumstemperatur (gärna högre). Tälldre tid brukade man ha den i ett fat under kläderna i sängen; det luktade inget vidare godt, men... När den är lagom rötad, knådas den ihop (med sked) och blandas med salt och kummin (kåm m) och ätes som smörgåspålägg. På bereda saltost: ts frö-sältöst.

Den lösa korniga massa, som vid kokning av vassla till messmör stiger till ytan, kallas fröst m. Som maträtt förtäres den tillsammans med vassla, något utspädd med söt mjölk; kan också ätas som smörgåspålägg. I regel ständvispas den i grytan och får medfölja i den fortsatta kokningen.

Mjölk med tillsats av öl (ö h u) t. dricka (drök m) kallades öst m. Tillverkas numera sällan.

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948. DALBY
VRML.

Fagl. 1

Vid kärning av smör brukade barnen få en
brödskiva med påbredd kärngrädde, sen den böjdes
tjockna (föktu); denna kallades flötgäs^x f eller
zingäs^x; (den senare benämning är av. = mykärnas smör
på bröd).

Av grädde kokades för römgröt^x, varvid
helst vetemjöl (vretmjöl^x) l. i annas fall siktat
havremjöl (skremjöl^x) användes. Den kallades
också flötgröt^x, en passande namn, eftersom
den kokades av flöta och sam i flott (flöt^x)
av grädden vid kokningen. Detta var precis ingen
vardagsrätt utan äts vid mera högtidliga till-
fällen eller bjöds mera långväga besökande.
(Man äter römgröt en gång för länge sen, men
tyckte den var svår att få ned (= smittgäl).

Det är nägon gång även^{na} förekommit, att man
blandat lite skrämjöl i söt mjölk och förtärs
som en kombinerat förstäläckande och mättande
dryck.

III. Mjölken förvaring; gräddbildningen.

3. se tillägg A. 12. b.
(rättelse)

Som nyktilade mjölken förvarades hemma vid
 gården i en särskild bod (känkam¹ m), där även
 övriga mjölkprodukter förvarades, vintertid oftast
 inne i stugan i väggfast, framför öppet skåp (^{ett}
 skåpskåp m), i vars övre del trälistor (rèbra f pl.)
 voro påspikade, över vilka man välvde (väd^x)
 de femma mjölkträgen. I fäbodarna förvara-
 des mjölken (liksom smör, ost, gräddor m m) i en
 särskild kammar (mjölk^xbu f) innauför
 boudingsrummet (bu f, best. -a) i fäbodstugan
 (scets^xbu^a l. scets^xstuga). Här voro brädhyll-
 lor (mjölksthyll f (-a, -ä)) uppsatta längs med
 väggarna, där trägen och bunkarna ställdes.
 På andra liknande hyllor (oststhyll f (-a, -ä))
 ofta placerade högre upp (högs^xöpp), lades ostarna.
 I timmerväggarna voro ett par, ofta konstrik, ut-
 huggna hål för luftväxling och för ljusets in-
 släppande, efterdem fönster i regel saknades.
 Hål = ghygg m (ghygg^xa, ghygg^xm, ghygg^xän).

Tillägg (rättelse):

s. 36, baksida

s. 14

Den uppsilade, söta mjölken förvarades mesta-
 dels i en särskild kammar (mjölk^xkäm^xor, mjölk^x-
 kä^xv m) inne i byggnaden, försedd med bänkar o.
 bord, hyllor o. skåp för placering av mjölk^xkärl och
 övr. mjölkprodukter. I denna kammar höll man
 också till, då man skummade (r^xen n^xe) den upp-
 silade mjölken. (Suö^xkärningen förefogs dock oft-
 ast inne i stugan.) Där sådan kammar saknades,
 förvarades mjölken inne i själva stugan, köket
 (st^xuga f) i redan omnämnda skåp (s^xäl sk^xåp m).
 Tjockmjölken däremot (blad 6) förvarades un-
 der srummaren i en kammar (hän^xkäm^xor m),
 som var inredd i en särskild bod (h^xärber m),
 där för övr. femma kärl (t^xöm s^xäl pl.) av olika
 slag, äv. mjölk^xkärl, som för tillfället ej användes,
 förvarades. Då kreaturen på våren flyttades till
 sätern, blev en del mjölk^xkärl överflödiga. Dessa
 skurades då upp o. förvarades till vidare i
 hän^xkäm^xor.

s. 6.

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
 K. Lison Bergkvist. 1948 DALBY
 VRML.

Vid mjölkningen användes i äldre Tid en
 laggad träbytta med en hög stäv som hand-
 tag (kollböt f | -a-a-än^x). Mjölkerskavs pall, en
 enkel träpall med fyra iborrade (ibor^x) ben kalla-
 des mjölkstöv m (best-stöv^x). Vid mjölkers upp-
 silning (sil^x f, best. -a), begagnades fordom en
 stycke duk av kopplåtes nöthår (silhåsvåd^x
 m. l. silhår^x n), som kopböjdes traktformigt
 (= an göh m sköp^x gr^x n) och under silningen
 hölls i ena handen (= an k^x l n i h^x a n a) un-
 der det att mjölkstäv^xan lyftes med den andra.
 "Silduken" rengjordes i het vatten, ev. kokades
 i vatten. Senare användes silduken av metall-
 tråd (silv^x v^x m), som fastsattes i en mjölkstöv
 av plåt med ring (mjölkst^x m).

De k^x l i silka mjölken silades upp (mjölk-
 g^x l n | -a-a) bestodo för affast av avlånge
 tråg (trög^x n | -a-a) av varierande storlekar, bero-
 ende på mjölmängden. De förfärdigades av björk
 l. asp. Utom dessa användes även låga, runda

1/16.5
s. 34, Techn.

1/16.6
s. 36, Techn.

1/16.7
s. 37, Techn.

1/16.8
s. 38, Techn.

1/16.9
s. 39, Techn.

laggkät (böyk m | -ä; m; -än)^x. Dessutom fanns
 ogrävda skålar (köttskål f | -ä; a; -än)^x, samt mind-
 re dylika (köttköp m | -ä; m; -än)^x, som beagnades att
 äta ur o. vid uppsilning av filbunke (filböyk
 m)^x, avsedd för en person. Någon exakt storlek på des-
 sa bunnar o. skålar är mycket svårt att ange, då
 den varierade inom vida gränser. Höjden på bunnar-
 na 15-20 cm och diam. 30-40 cm.

Att skumma (rön¹ = i. rön n^x) mjölken tillgick
 mestadels så, att man med ena handen hejdade
 (hel^x at^xför) grädden, då man lutade kärlet och
 lät mjölken avrinna (hölt^x ifrån^x mjölka) i en
 annan kät (rön^x mjölk^x kött^x f). Den kvarblivna
 gräddreanden ströks^x ned med pekfinger och
 fick medfåga (= stryk^x till^x brad) - den på fing-
 ret kvarblivna grädden slickades^x av. —

Vid större kät måste man använda en visp (vosp
 m) att kvarhålla grädden med, då handen in-
 te räckte till. I enstaka fall, vid liten mjölmängd,
 kunde man också skumma av (flöt^x till^x) grädden

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
 K. L:son Bergkvist. 1948. DALBY
 VRML.

№. 36, teckn.

med en vanlig Fräskhed (trēsif.), en förfarings-
såd som dock aldrig Tillämpats i större skala.

4. 16

Grädden hölldes ofta i en särskild bytta (grädd-
böt f, frötblöt f), men ibland slogs den även direkt
i kärnan (grina f best.), detta var föresten mycket vanligt.

Mjälkfrägen rengjordes med kallt vatten. [SA Frät-
ta = tvät (2 yff. o. sup.), två (tväd, tvat). SA diska =
däsk (2 yff. o. sup.). SA rengöra = jäs(r)en (jäs ren,
jäs ren.] Emelland måste de skuras med borst
te och fin sand. Torkningen skedde i fria luften,
dock helst i skuggan (skuggan m best.), emedan
de vid torkning i solen lätt kunnas spricka
sunder (spräck sän; kunn ha spräck sän).

Tvättarna förekommer fortfarande såväl diskning
som torkning av mjälkkärlen utanför "båda", åt-
minstone vid fjärlig väderlek. En särskild bänk
för detta ändamål står oftast uti i svalen (bän-
svälgen m best.), där man välver (välver, stöps
op) mjälkkärlen för torkning.

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948. DALBY
VRML.

Frgl. 1

IV. Beredning av smör.

s. 11, 22

Smör: smör n (oböjl.). Smör på bröd: smörgås f;
nykärnat smör på bröd: zingås f. Smör beredes
även ^(gång) någontid av gräddor från getmjölk; detta jättsmör
blir emellertid ej så bra, liknar ljusstalg (jüstäli).

s. 15
s. 35, teckn.

Med kärna: zün f (-ä-a-än) menas det av stavar
hopplaggade tränga, kolkformiga kärn, som grädden
kärnades i. Ett kärna = ts zün (= iyp. o. sup.). Kärnor-
nas storlek var mycket varierande allt efter gårdeus
o. kreatursbesättens storlek. Något hål för kärnmjöl-
kens utflyppande förekom nog ej, utan denna hölls
ur kärnan. Kärnstaven: zünzöp m (-ä-m-än)
var i nedre ändan försedd med en "perforerad"

s. 35, teckn.

träskiva (kljzsh f | bet. -ha), som vid stavens för-
ände ypp o. ner skvalpade om i grädden (skösh
l. red fhätän). Denna skiva kunde ha något va-
rieraende "mönster"; en typ visas å bif. Teckn.-bl. 2.

Aftast var den gjord av två korslagda skivor med
fibrerna åt var sitt håll för att bli hållbarare. Den
kilades fast vid kärpen medelst i kärpens ända
inslagna träkilor

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948. DALBY
VRML.
Frgl. 1

17.
Under kärningen ses man mestadels på en stol
med kärnan stående på golvet, fasthållen med knäna.
Lock (ginlök n) med hål för käppen förekom, men
användes ^xmera sällan under kärningen, emedan man
så ej fick riktig sväng (rektu sl^xo^x) på kärnstaven,
pålades under pauser (öph^xäl) i kärningen o. vid
länge förvaring av grädd i kärnan.

Upplysningen
säger i kommentar-
svar den 14/3 1949:
"Detta är den mest
allmänna formen
på adj. vid alla
genus, såväl ceter.
som ypred."

Vispning (vesping) av grädd Fiu smör har före-
kommit o. förekommer fortfarande, då man har för
litet grädd för att använda kärna. Man vispar i
regel medsols med högra handen, då det i läng-
den är frötkäms och även krängligt (bienst¹) att
vispa åt motsatt håll — fast nog blev det smör
även i detta fall. Numera har björkvispen
(⁴v^xsp m | - ä - m - än)^x ersatts med en stälvisp,
liksom den gamla träkärnan (tr^xej^xina) har ut-
bytt mot en roterande plåtkärna, försedd med vev

Några magiska tecken på kärnan känner jag ej
Fiu; möjligen har dylika förekommit långt tillbaka i
tiden. Om orsaken Fiu att kärningen misslyckades

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948. DALBY
VRML.

Frgl. 1

visste nog de flesta, att det berodde på grädden och ej på kärnan. För att utöfna om gräddens temperatur var lagom (= låg om vat i zina), stöck man med en finger i grädden. Om man kärnade grädden för varm, blev smöret löst o. fradgeliknande (fröjins).

Olika benämningar på gräddens konsistens under kärningen: fhätän o tön (i väijau); bhö sök (efter en stunds kärning); böjja a sä sä (strax före smörbildningen).

Av kärnmjölk (ziumjöhka) kokades ibland gröt (med tilläts av vete- o. skrämjöt): ziumjöhkgröt. Förtärdes varm med söt mjölk. Färsk kärnmjolk (söta ziumjök) begagnades även ofta som dryck. Av kärnmjolk beredes också en slags bakverk liknande ^(ziumjöhk t.) tarta (med tilläts av socker och kryddor). För öfrigt användes kärnmjolk till gristöda. Vid utfodring av sur kärnmjolk får endast små portimeras fagas åt gångr; den ger liksom annan sur mjölk upphov till diarré.

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948 DALBY
VRML.

Sedan man härnat färdigt (härzin ihöp) smöret,
 sköljdes det med friskt vatten (skälja: sökhe | söda, söta).
 Detta liksom knådningen (cältiga; cält | = iyp. o. sup.)
 skedde i ett därför avsett Trög (smötrög n), som
 ej användes till något annat ändamål. Under knåd-
 ningen, som utfördes med en mindre Träslev (smö-
 si f), repade man igenom smöret kors o. Tvärs med en
 strumpsticka (sökstök f), varvid ev. befintliga hår-
 strån (härstrå(x)) fastnade på denna. Den avtröks
 efter varje rening och detta smör (härsmör) sattes
 till vidare på Tröjets kant (trögbräd n) för att se-
 dan tas tillvara (tvärar) och användas som upp-
 retningsmedel för kospennarna (pöpsmöri). Denna
 "reningmetod" kallades "ts sijn smör". Efter knåd-
 nings- och reningsproceduren saltades smöret (att
 salta: ts sält | = iyp. o. sup.) med finpressat salt
 smörsält n), som väl inblandades i smöret. Ett
 inblandat, inknådat: niceykin. Den färdiga smör-
 klumpen (smörkhep n, smörbit | -a - n - än) över-
 läcktes o. bortsattes på sval plats för att något stelna
 (l. ts jä rent smör). (stän te).

2.34, techn.
 2.20

2.34, techn.
 2.20

Då smör kärnades i större mängd (stöt^x smör^x),
 medlades det i bytta (smör^x böt^x f). Man hoppres-
 sade och utjämnade smöret i byttan (k^x h^x em^x n^x i
 böt^x a) med smörseven (smör^x s^x i^x a, samma redskap
 som anv. vid knådn.). Dessa byttor voro omsorgs-
 fullt laggade o. väl putsade invändigt, ofta måla-
 de l. på annat sätt utirade (med inskärn. o. dyl.)
 utvändigt och försedda med lock, o. två upp-
 skjutande stavar (ör^x a), "öron". Locket "löstes" med
 en pinne (böt^x pin^x m) vid ena ändan av den
 tvärs över locket gående tvärsån, som på mitten
 var formad till en handtag och i andra ändan
 försedd med en tapp, som vid lockets påsättn. först
 instacks i en hål i byttans andra "öra" (i r^x s^x
 är | h. å^x n^x | ör). Byttorna tillverkades i olika stor-
 lekar. Betr. formen fanns dels lägre o. vidare
 med nästan rekt uppstående stavar (r^x å^x k^x br^x å^x s^x)
 dels något högre, mera utåtvängda upptill. Den
 na sistnämnda Typ användes även till förvaring av
 löskött messmör (böt^x m^x p^x s^x m^x s^x n).

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
 K. Lison Bergkvist. 1948 DALBY
 VRML.

Frgl. 1

4. 36, tecken.

4. 19

4. se tidig.

Isötern förvarades smöret liksom öv. mjölkpro-
dukter i mjölkbåsa. Hemtransport till gården
skedde var l. varannan vecka, alls efter en bekrävd
påkallade. Transporten skedde i regel medelst
klövning (klövning f), varvid klövjesadel
(klövjesäddl. m l. klöv f) användes. Mindre
poster brukade även bäras i korg (korg m) l. mes (mes m).

Smörformer för smörets utskirande vid högtid-
liga tillfällen har jag ej hört uttala, däremot för-
mades smöret ofta med en sked till små bollar, som
upplades i en kugelformad hög på fatet, en
"pyramid" l. en "tår", ibland utskirades den epp-
lagda smörklumpen med en refflad träspade (

smörspå m (best. "n"); detta kallades: ts kräs smör.
På färden, och eljest vid iläggning av mäsäck,
förvarades smöret i träask: smöråsk f (-a, -än).

Dessa askar, av långa till formen, tillverkades av
tunna, rundböjda skivor av björk, vilka "hop-
syddes" var för sig (en för asken och en något
vidare för locket) med fina ^{träs}lågor (lågor) av

dvärgbjörk | *Betula nana* | (dvärgbjörk f, "myris" n)
 I denna sarg (söm n) inpassades sedan en
 platt (flät) botten (bätu m) och ett afters något
 välut (kämpst) lock (lok n) och stiftades fast
 med små tränubb (tröpinn). Smöraskarna
 tillverkades i värlande storlekar för att passa
 olika behov. Dyliga askar, fastän större och ofta
 utan lock, användes ibland för förvaring av
 mjöl i kökskåpet för det dagliga behovet.

4) b.16
 4) b.11
 I frågelistan efterfrågas storlek o form på "zingäs".
 Det blev nog, liksom betr. "flätgäs", afters en på
 fjockleken kluven (= klövm på fläta) fjärdedel
 av en rågkaka (= m käckfjähy m), evär man
 vanligen bredder (jör) smör på i detta format
 (= i na stöfeks). Ett breda smör på bröd = ts
 jör på ; jör på smör på kaka.

Om smöret är fuset och stelt (stöt l. hat), säges
 man att "da gar ut o jör ut de på kaka."

V. Breddning av ost.

Öst: ost m (→ si, n, än). Benämna "ost" användes i vissa fall även om mjölk, ej formade, ostslag
 ex. sältost, fröst m fl. | Olika ostsorter, som tillverkats inom socknen: sältost, känost, köost (av konmjölk), jöst (av getmjölk), sältost, fröst, löst (= östmes). Parvis tillverkade öster: väst och röst (= mjösmäst, sänost l. kälmjösmä).
 Troligen finnas ännu flera benämningar på ost, i såväl ostsorter som tillverkats längre tillbaka i tiden, vilka jag ej känner till.

Ysta: yst (= yp, o sup). Ystning: ysting f (best. -a).
 Utom av konmjölk tillverkas ost av getmjölk: jöst. Denna är betydligt finare än köost (best.) och beredes endast av oskummad getmjölk. Även blandning av konmjölk och getmjölk för ystning har förekommit liksom blandning av oskummad och skummad konmjölk. Ostsorter av dylika blandningar ha inget speciellt namn (möjl. blänost). Ost av enbart skummjölk blir mycket dålig, mager och seg.

Den mjölk, som användes för ystning, får ej heller
vara sur, enär surnad (ö^hz) mjölk ger Torr och då-
lig ost: da e sara quistru i tēnrän, nra n tūg^h n.

1/2.25

Ostlöpe: Löpslag m (best.-sn) bereddtes av löpmä-
gen (löpsän) från unga kalvar (som ännu ej förtärs
närm fast föda) eller från killingar. I äldre Tid förfor
man på följande sätt (= fö^h s^h v^h s^h): löpmagen tvätt-
ades, ostmassan som fanns i den, rensades ut
och lades in på nytt jämtt ed par silthuvuden
och rätts mycket salt. Sedan utspändes löpmä-
gen i ett litet kärl med vatten och fick laka ut.
Detta vatten utgjorde ostlöpen och späddes på
allt efter som det förbrukades. Sedan det blivit för
svagt, bortkastades löpmagen och ersattes med en ny.
I senare Tid ha blott skinnen tagits tillvara,
blösts ut och torkats, varefter de klippts i små
bitar och utlakats i saltvatten, som då blivit ost-
löpe. (Denna metod fick här i Trakterna tillgripas
under det nu gångha kriget, då ostlöpe var strängt
rationerad. Eljest köpes många ostlöpen färdigtill-
verkad.)

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. Lison Bergkvist. 1948. DALBY
VRML.
Frgl. 1

(mjölken)

Man gjummade (gjumma = ^{ly}lyd, ^{lyt}lyt; l. ^{ly}lyna) i ystgrytan och tillrotte ostlöpen (häd i löpslägn) så att mjölken skulle löpa (löp l stan) man löft ^{xx}höp mjölken. Därefter upptog man den löpnade massan (fång ^xöp ^xöstu | = iyp. o sup.) med en duk (ex. en stor handduk: ^xhändük m), som sedan placerades över ed kät (fästknöts med ed snöre (snör n)) för vasslans avrinning, varefter ostmassan ^xpressades ned (pressa ned = ^xkhäm nē) med händerna i ostformen (östförl n), ett runt lagpkärl som i botten var försed med en mängd runda hål för vasslans avrinning. Botten var på insidan ofta försedd med ed inskuret mönstret, en stjarna, blomma l. dyl., som gav avtryck på ostens. Duken fick först kvarbliva kring ostens, och med denna lyftes ostens upp, vändes held om och pressades ned på nytt. Efter några timmar togs ostens ur formen och lades på en osthylla (östhyll f) för ^xforkning, där den uppreparde gången måste vändas (vänds). Dock till ostkärlet fanns, även detta

s. 24. ^{xx}se tilläg.

s. 34, 36, ^{xx}tekn.

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist 1948 DALBY
VRML.

Fgl. 1

försett med motsvarande "mönster" på insidan,
men beagnades sällan. I de fall det användes,
lades en Fyngd på locket för pressning av ost.

I äldre Tid har även ostkorg (östörj f | -a-ä) förekommit, Tillverkad av barkade Fågn, var rund med rak¹ uppstående sidor (bråda)², ungefär som en bunke. Den vant. Storleken lär ha varit s: a 4 Fem i höjd och 8-10 Fem i diam. Nedpressn. av osten skedd på samma sätt som i den vanliga ostformen. Osten blev "mönstrad" utånga (krüst utånga). (Beskrivn. är efter uppgift. Fl. själv ej sett nämn).

* se tidig.

Av den uppstängade ostmassan rellades l. formades ibland med händerna små ballar (löst m | -a- n- ä), benämndes även östmies³, ett slags "smakbitar" (vid ystring, som man brukade bjuda på).

* 23.

För lagring förvarades den färdiga osten i källare (gälpst) m | -ra, -än- rän). För att bli bra, bör vanlig vitor⁴, i synnerhet getost, lagras ett par månader. Om den är hel och utan sprickor, kan den i en god källare och under lämplig tillsyn förvaras upp till 4-5 månader.

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son. Bergkvist. 1948 DALBY
VRML.
Frgl. 1

Saltning av ost förde i ha förekommit annars
än i undantagsfall, då man medlagt den färdiga
osten i saltlag.

Av den mjölk, som erhöles morgnen och aftnen
före flyttning från fjäboden, tillverkades några "lil-
östra" (föru^{del öv.} beaktiva), dels för kulan (k^öran), som
kommo till fjäboden vid hemflyttⁿ, dels ^{medta-}ga
fjäl^{del öv.} folk^{del öv.} hemma på gården (hemfö^{del öv.}); resten av
ostmassan vispades smör och kokades en stund
med vasslar och förtärdes till sammans med något
vasslar och överbliven mjölk. En dylik rätt kallas
frö^{del öv.}ost. En fjellfö^{del öv.}ljs ystningen med messmör-
kokning var det vid ^{del öv.} detta fjellfä^{del öv.}llen i Tid till
(= ent^{del öv.} st^{del öv.}en^{del öv.}än^{del öv.} te).

x/ 6.23

x/ se tidig.

En slags gemensam osttillverken, har förekommit
(och förekommer än) vid fjäboden (= st^{del öv.}etr^{del öv.}se), då getter
från många olika ägare hållas. Man yster av en viss
ant^{del öv.}al liter mjölk, och ostens uppdelning sker i pro-
portion till den mjölmängd, som varje ägares
getter sammanlagt ge. Detta kallas: ts i^{del öv.}st^{del öv.} sk^{del öv.}öp.

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948 DALBY
VRML.
Frgl. 1

VI. Beredning av messmör.

Den ur ostmassan själva avrunna vasslan jämta den ur ost^{en} utpressade hälldes tillbaka (tsbäckss) i ystgrytan för att tillsammans med den övriga vasslan under långvarig kokning inlemmas till messmör. Utom den vanliga järngrytan, ystgrytan (ystgryt f | -a- a-än), med l. utan ben (gryta med ben = bēngryt), har även förekommit stora, förtenta (tēnbētⁿ) kopparkitteln (j^{el}m | -a -n, -än; ystj^{el}). Grytan (den utan ben) l. kitteln var placerad på den i spiselmuren anbragta, vridbara "hängaren" (ringj^{an} n). Vid fåboden (i s^ätrā) utfördes ystningen och messmörkokningen av säterkullan (s^ätsr^ku^la f) och vid ystn. hemma (hēm) av husmodern (bōnmōra, bōnzⁱer^{ya}) = "mōra s^ölv".

Messmör: m^ös^mōra n (aböjl.). Messor: m^ös^mōra-
 öst^x, s^än^öst^x, r^öst^x, h^äm^ös^mōra^x. Den vid början av vasslekokningen uppflytande ost^{en}, kallas fr^öst. Kan med tillsats av lite vassla för-

"se tidig.

"se tidig.

"s. 93, 30

Färas som matris, men vispes aftes sänder och får medfölja i den fortsatta kokningen.

Vid början av vasslekokningen, under sjedningen (öpslärya f. best.), måste man röra om (rösta) i grytan då o. då, vilket även är fallet efter uppkokn., fastän då med längre mellanrum. Omrörningen sker med en stor Träslev (rystös f. l. mjösmåts f.).

4 p. 35, Techn.

Vasslan kokas i regel i en följd, till den autogit en grötliknande konsistens. I de sista fall, då kokningen uppdelas på två dagar, måste fjockvasslan tömmas ur grytan o. under mellantiden förvaras i näst annas köll, surdan jämgrytor ofta svarta o. lämna järnsmak åt innehållet (svötra o. jensa).

4 setörig.

Efter färdigkokningen slutet av kokningen, då vasslan (väsälän; väsl m. l. vässlan) börjar fjockna (börya o. bhi sökt i gryta), måste man oavbrutet röra (röta) i grytan och hålla eleven väl efter botten (khäm at; föhe bötu ma ösa), för så det ej skall brännas vid (brörens ve; scet sa ve), vilket skulle fördärva hela koket.

4 p. 31

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. Lison Bergkvist. 1948 DALBY
VRML.

Fgl. 1

Efter färdigkokningen slevas den tjocka massan över i ett kärl, som ställs i kallt vatten, och får svalna under ständig omröring. För massan stå orörd, blir den kornig (*mösmå* *bhätjänst*) och en skorpa (*sköpp* *f*) bildas ovanpå. Detta förhindras genom ständig omröring.

Om kokningen avslutas, innan massan blir grötaktig, kallas produkten *bhätmösmå* *n* l. *väst* *m*. Deuna brukade före förvaras i fräz eller bytta (*mösmåtrög* *n*, *mösmåbåt* *f*). Vid fullständigare koku, för man *hålmösmå*, som formas till ost (*mösmåöst*, *sänöst*) i en form med plana sidor (*mösmåsjäl* *n*), sammansatt av fyra hyvlade (*håv* *älu*) brädbitar, med isättylbar kappfästn.-anordning i hörnen. (Någon enhetlig typ har ej funnits, utan flera olika konstruktiones ha förekommit.) Som botten tjäntgör en lös brädbit, på vilken det rektangelformiga kärlet placeras. Flöppspikade, hela kärlet ha också funnits. Man lyft. de in osten med

x/p. 32, 33

x/p. 28

x/p. 28

x/p. 35,
tecken.

en ilagad Trasa. Man brukar även kläda insidan
av de isärtagbara kärleu med Tunna Trassar för
att massan ej skall fastna (siet ssa ve^x) vid kärlet.

I fäboden förvaras mesosten i likhet med annan
ost (vitost) på osthylla i mjölkhammaren (mjölk-
båa). Sedan mesosten härdnas något (hå stant^x
te^x), plockas kärlet isär och arten avpudras (an-
späts te^x) med en i vatten doppad bordskniv
(båkniv m) l. dyf. varefter den får ytterligare
stå och härdna, så att ytan blir fast (ssa ra gör^x
än a hänt^x m). Den antages då också en något
märkare färg.

Maträtter av messmör: Av messmör kokas
med tillsats av mjöl och vatten (l. mjölk) en slags
välling: mörsmörvälling. Om messmör utblan-
das med mjölk, och vetemjöl under kokning i-
vispas, erhålles brögröt m, som användes och
breda på smörgås. (Om man yttas av en helt obe-
tydlig mjölmängd, "i rektot lita iystig", i en kittel
på kokspisen, "m kåstrül på ömm", brukar man

göra dylik "brögröt" av hela messmörkoket för att
ha till smör, och liksom "dryga ut" detta med =
⁴se tidig. ts göhpm stat smörs.

Tillägg:

⁴se tidig. Till blad 17. På stora gårdar, där man kärnade
mycket smör åt gången (stötzinyss), användes
högre kärnor, som räckte nästan till midjan (ts
mörja), och då måste man stö och kärna.

⁴se tidig. Till blad 18. Då kärnjölk blandades med en mind-
re mängd söt mjölk (utan tillsats av löpämne)
och kokades upp, bildades ett slags ost, som vispa-
des sönder och fick koka tillsammans med vass-
lau. Då det böjades tjockare (göktu), vispades
något vetemjöl, varvid man fick ett slags mess-
mör (zinmjölkbrögröt m) som användes liksom
⁴p. 30 ⁴se tidig. vanligt brötmörsmör l. vanlig brögröt i var-
dagslag (i hödraslag). För att motverka den su-
ra smaken (süsmäkm) från kärnjölksvass-
lau, tillsattes socker.

4 p. 30

Till blad 30. Tunnare messmör (^bh^tm^ps^msⁱ)
 medfördes på färder i Fräask (^mp^sm^ac^esⁱ f)
 lika den som användes för smör (blad 21). Dylika
 askar (^es^si^x) begagnas fortfarande av skogsfolk.
 Också till förvaring av saltöst.

4 p. 35,
tecken.

Typpteckningen har pres. och i jf. begagnats om-
 värlande. Många av metoderna vid mjölkhanteringen
 äro, i synnerhet vid ostberedu., där denna fortfar-
 ande bedrivs i fjäbodarna, i stort sett lika som i gången
 tid, endast de använda kärlen äro numera av "mo-
 dernare" Typ. På sidan bif. teckn.-blad har jag i
 grova drag försökt avbilda några kärl och redskap,
 som för användes i mjölkhushålningen. Några
 av dessa typer användas fortfarande.

Brattmon, Leps beläck den 7/11 1948.
 Karl L. Bergkvist

(tilk svarat på frgl. 1)



kullbytta
kölbt f.
x

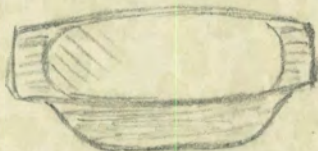


(mjölk)bunke
mjölkbänk m.
x



(tjock)mjölkbutt
fäkmjölkbt m.
[fjök²⁻²] x

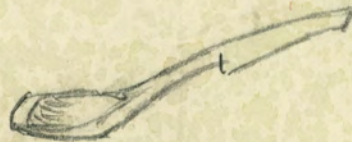
kullbytta f.
m. fl.



träg (smör-, messmör-,
mjölk- etc.)
träg n
x



ostkärle
östsjäl n
[östjäl]
x



(smör)sked
smösi f.
x

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948. DALBY
VRML.

Frgl. 1

vänd!

Band (fö^xh f (-x, -a, -än) på laggade Träkärl
färfärdigades av gran (l. eu) och värmdes före
bäningen.

Karl L:son Bergkvist

Landsm. Uppsala. 19789
K. L:son Bergkvist 1948 Dalby
VRML.

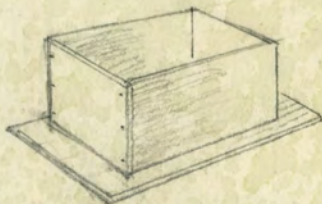
(tilt svarat på frg. 1)



(smörjaska l. messsmörjaska)

smörjask f.

x



messsmörjaskärle

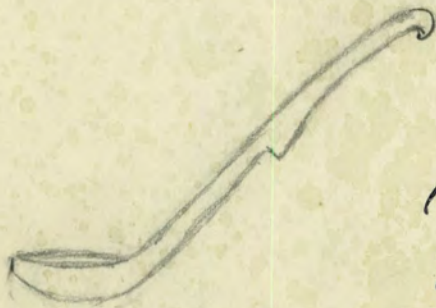
messsmörjaskärle n

[smörjaskärle]

(hel modell)

kärna f.

m. fl.



(ystösa)

ystös f.

x



(kärnkäpp) ringla

ringla f.

[ringla]



(smörjkärna)

smörjkärna f.

x

[smörjkärna]

Landsmålsarkivet Uppsala 19789
K. L:son Bergkvist. 1948 DALBY
VRML.

Karl L:son Bergqvist

Landsm. Uppsala. 19789
K. L:son Bergqvist 1948 Dalby
VRML.

(Hitt svaret på fog. 1)



(smör- l. messmör)bytta

smörböt f.

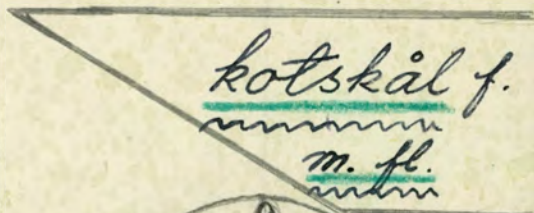
l. mpsmörböt f.



(smör)bytta

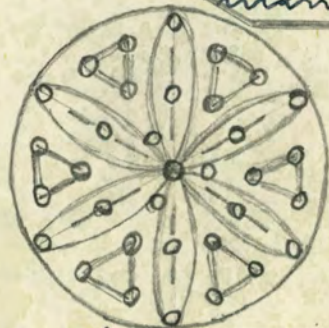
smörböt f.

(lägre modell)



kotskäl f.

m. fl.



ostkärle

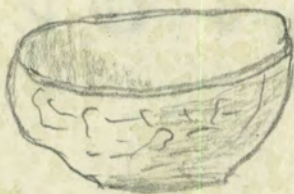
Invidan av batten

(bätu m) resp. lock

(lok m) Fyll ostkärlet

(östgöl n) å teku-

[östgöl] blad 1.



(kotskäl)

kotskäl f.



(träsked)

träsi f.

(tsät mae)

Vänd!

På mindre gårdar, där särskild bod för mjölk och mjölk-
produkter saknades, brukade sådana förvaras i en
kammare (k^xäv m) intill köket (stuga f best.) under
smunnen. "k^xäv" är för öv. den äldre beteckn.
för stugukammare i allmänhet, oavsett använd-
ningen. Där flera dylika k^xäva fanns, blev ofta
en av dem förvaringsplats för diverse pinaler, och
slogs skräpbod (r^xämst^xsm n).

Se Tillägsblad 12 b!

Karl L. Bergkvist

Landsm. Uppsala. 19789
K. L:son Bergkvist 1948 Dalby
VRML.