

2004:1
Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

VÄSTERGÖTLAND

Tvärred
✓

Hansson, Hugo, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

27 bl.4:o

1 " " teckn.

Exc. för Vg.ordboken av kand.Sandberg.

Exc. OSD (x)

2004:1

1. Mjölkhusställning: Tvärreds S-n Norra Klid hd
Ålb. län. 1800 talet

Uppskru. Hugo Hansson. Medd. Charlotta Anderson
Tomte. Tvärred f. 1846.

Mjolk. (öfukt med dringning på å) Kommjolk o get-
mjolk användes till människoföda. Det skunn
"vaa" som bildas vid mjölkningen skulle vara
bra emot kläda. "Håla lös had kläe å mor
kun o velle ha vaa, å hu feck å si mö vaa
hu velle i spärmen å byötta lösa, i å lösa
kläe å mä kläen" Någon annan användning
av mjölken, än till mat och djurföda till kal-
var och svin har ej förekommit. Men mjölken
på något sätt förenad har det hade kommit
rätter mjölkkräset ~~h~~ trädtes den bort.

Rämjolk. Av rämjölken tillagades "rämjolkeppan-
kaka" o kruskost. Rämjölken räknades till
6 mål. De första målen som var först fick

Västergötland
Tvärred

Landsmålsarkivet Uppsala 2004:1
H. Hansson 1929. TVÄRRED
VGL.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2004:1
H. Hansson. 1929. TVÄRRED

"Späas ut" med annan mjölk innan den används till prarurkeken. Den röreds något vetmjölk i och tillsattes socker & kardemumma och så var den färdig att bakas. Den råmjölk som skulle bli kruskost av. Slogs i en spann eller kruk sedan ställde denna i en kettel eller gryta med vatten för att koka. Spensvarm mjölk: "rurmjölkatör" "poppavanner" Småbarn fick råmjölk i bland utspädd med vatten ~~och~~ för annars ble de för "fete." Lösmjölk kallades både mysilad och äldre mjölk, om hon ställte över natten & skummades ^{flöta} lindrigt på morgonen, så var det "gör mjölk" som användes om man ville byta främmande på mjölk. När man hade gott om mjölk brukade man "ge bort mjölk till behövan" de "gå bort me mjölk". Med silsup "sil-sup" menas att man sedan mjölken var silad

kruskost

Sil-sup

man tog upp en kopp mjölk ~~it~~ i en kärlet
och räckte till någon i Ader "vill du ha en file-
sup? Det var förstådesvis barn som frugo
"file-sup. Skummad "flötad" mjölk benämndes
"skummemjölk" "åskummamata". Mycket mager
mjölk: "blåmjölk" "skäller" "blässur". Rikt mjölk:
"da ä skinn pån", om liuman. Rikt mjölk som
löpsur: mjölka skär sig. Grädd: "greddi flöt"
"flötapåls". Fil kallades ett slags olja som köptes
i apotek och användes att stryka i kär när
man ville att mjölken skulle burna "filebun-
ke". Spätsurmad eller "löppnad" mjölk
ansågs mycket gott. Gick den rukt åt i
hushållet gavs den till svien. När mjölken
var "löppnad" med grädd på och så man rör
i kop det och tillsätta något sötmedel, rukt-
nade det för "filebunke".

fil-påls

Handmålsarkivet Uppsala 2004:1

H. Hansson 1929, TVÄRRED

VGL.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2004:1

H. Hansson. 1929, TVÄRRED

fil-bunke

När mjölken böjades surna kallades den "dræu"
 "hu smakar dræu". Sådan mjölk användes
 till både dricka & äta. "I slätta va de te ä äta
 surer mjölk för jämt." Tillredningar af söt mjölk
 har ej varit vanlig på orten.

Makätten: Okokt mjölk dracks och druckes fort-
 farande ganska mycket dock mest skum-
 mad. "Mjölks soppa" var en omyckel rät. Brö-
 det sopades i mjölken och när det var genom-
 blökt förtändes det. Uppkokt mjölk till kall
 grök var även en omyckel rät, älsk bland till
 gulkost annars när det passade. Sötost:
 vete mjöl & skum mjöl vispades: löjät och hällades
 i söt mjölk fick sedan koka länge. "Vallmen"
 (vasslau) gavs åt de fattiga. Brynost: 12-14
 kanner mjölk i samma grädd $\frac{1}{2}$ loz ägg $\frac{1}{2}$ skilp.
 rörsikt $\frac{1}{2}$ skilp. vete mjöl lite rövna potatis &
 löpe.

dræu a.

Landsmålsarkivet Uppsala 2004:1
 H. Hansson 1929. TVÄRRED

VGL.

Figl.:1

Landsm. Upps. 2004:1

H. Hansson. 1929. TVÄRRED

Söt-ost

Bryn-ost

De sälla blev en 4 kammas brynost. När ostmas-
 san var färdig togs den upp i en kuttelm och smu-
 lads fonder, sedan lades den i ett annat körl
 som var brynst med smör. Locket lades på
 och sedan lades "glö" (glöd) på locket eller och
 eldades svagt på locket. Det fick inte vara
 stark eld någonstans. Under brynningens gång
 prästades smält smör smellanut. "Då gick
 åt närarna en hel del i göra en "Sädden ost."
 Denna ost förekom som förningssmät, å se å
 skecka se poeka när dum va på "hea". Å se böge
 kura när dum skulle bort å böge å skulle
 ha mat mä sek för veka. "Vattlavälling":
 Lite söt mjölk slops i "vatten" å löi rödes
 lite mjöl, då va "vattlavälling". "Lammost" (Lammost)
 "Vatten" kokades tills den blev grönig, sedan östes
 upp i handdukier som fick tränga över ett

6.

kärl ä "rimna ä" tills det blev tiätt som sken
 äls som det var till smörjas. Kokades blott
 till kalas. (Kalodaus är här namn på sylta
 "Lougemos") Olost: Sötmjölk blandas med käll-
 mjölk och kokades tills det blev grynigt.

Söpe ("öluupa") (Sisölet bringades i kokning,
 vetemjöl ö probatimjöl röres i god mjölk
 ö slås i druckat. Sirap eller socker tillsattes
 och den fick alltsammans koka i stop.
 Användes mot förkyllning ö dålig mage.
 "Mi mor koka attē "Söpe" guladan om
 kvällen ä så fick vi sönnbrö ist."

Salt-dopp: Grädd eller mjölk saltas i och an-
 vändes att doppa probatiewi. Vällning av den mjölk:
 Vetemjöl röres i lite söt kall mjölk sedan slögs
 denna i den sura mjölken ö fick koka som
 hastigast. Gräddkaka: 1 stop gjädte 10 ägg

Söpe

Landsmålsarkivet Uppsala 2004:1
 H. Hansson 1929, TVÄRRED
 VGL.

salt-dopp

Landsm. Upps. 2004:1
 H. Hansson. 1929, TVÄRRED

Figl.:1

7.

1/4 Skälje vete mjöl, lite bittermandel i kardan
 ma. Vitau & gulau & gräddan vispas till skum
 vant för sig. Sedan tillsettes 4 matskedar socker
 och alltsammans slogs i en "bonke" & gräddades
 vackert gultbrun. Förtäring & kalasmat. Grätk
 slogs i: "krösamos." "Vita gröt." Tyslad mjölk
 och risgryr kokades tillsammans och användes
 som "förtäring och kalasmat." Barnsmykoin
 nor fick "Söpe" blandad med rymjölk. Vid
 sidorna tillföll en brukade grönkrukorna bära
 till kranan "Söpe". Mjölken förvarades i ett
 kallt ställe i manbyggnaden
 eller i källare. På en och annan störs gård
 fanns mjöjeri och i samband med bonnyshuset
 för att hålla luften frisk fanns glessor i väggar.
 Dessa glessor ~~stämades~~ ~~rengjordes~~ ~~och~~ ~~malterna~~
 ma och så användes curis för att ta det fisket
 Mjölken ställdes på bord i "träbonka" i sidan ord
 ning

vit-gröt
 krös - mos

Söpe

Så att man hade nog att reda på vilken mjölk
 som var "guldast." På en del ställen sattes
 den nymlade mjölken i "mjölkabölla" eller i
 "mjölkskryt." Där det fanns mjöjeri ställdes
 "mjölkspännare" i stora fiskar fyllda med
 vatten för att "greddfolla." Mjöjeriets golv var
 av sten och väggarna var till hälften murade
 med tegel. I mjöjerierna ^{~ kärnadast} ystades. De kärn som
 som användes vid mjölkningen kallades "stärer"
 eller "böcker." "Mjölkabötte" skulle helst vara av
 snutträ eller sälyträ, det var fiskast. "Bötte"n
 var mjölkast hade endast en hög stav "kanta-
 ket." Kärlet där mjölken somlunda kallades
 "lökabötte." På denna var två "ören" två stora
 mjölk högre än de örnaga, med hål i för att föra
 locket. På locket var förtat en kopp eller pudla
 med handtag. En ändan av kappen var si

mjölk - bylla

mjölk - skäp

mjölk - spann

grädd - falla

släva

bytta

mjölk
bytta

Landsm. Upps. 2004:1

H. Hansson. 1929, TVÄRRER

Läng att den räckte igenom hålet i den ena stav-
 ven, den andra ändan var jämnskuren med
 loket. I den ändan var ett hål borat. När
 loket var påsett stacks en träpinne igenom
 staven och in i kappan och så kunde "botten"
 bäras. Silning. Till mjölken silning använd
 en rund kaskil med runt hål i mitten och
 och två mitt emot varandra utstående ändor
 så att den kunde läggas på "bonkens" kantar
 kallades "sien" (sil). Till siltopp användes ^{best sil en}
^{och enris} grannis med topparna upp. Ibland användes
 ett tunt tygtycke att sila igenom, tyget la-
 des över silen. När grannis användes ^{log upp}
 för varje gång. "Sien" rengjordes med med ene-
 lag och sand varvid skurades med "torarisa-
 vaska" (mekor av torv närfallet grannis). Kärlet
 vare mjölken silades upp kallades "bonke", fet

"mjölkabonke" = mjölkofat. Faten ~~var~~ varades
 av bok och alträd. Det fanns också "~~bonke~~"
 laggad "bonke" av smör, samt "sänsbon
ka" tillverkad av finare lera. "Bonkarn" =
 faten ryms i regel de största 2 kanna därunder
 1 kanna stopps halvtops fet. Dessutom fanns
 små skålar som kallades "kattkoppor". Dessa
 brukade småbarnen få använda till att ta sin
 mjölk eller annan mat uti. Dessa ryms i
 kvaster. Skumning. Husmorerna skulle "flöta
mjölka". Härill användes dels "skummeske"
 dels "skummeslar". "Skummeska" var av bleck-
 plåt, "Skummeslavan" av trä. Gräddan oites i
 "flölakruka" "sänsbonke". Den kvarvarande
 gräddranden stöks bort antingen med en
 finger (pekfinger) eller också med "skum
meska". Renjöringen av "bonke i fet" skedd

fat

[bonke]? Sänsse - bonkekatt-kopp

flöta av

skum
skedskum
sked

flöta

Sänsse
krukaflöt-
kruka

Landsm. Upps. 2004:1

E. HENSSON. 1929. TVÄRRÄD

med tillgång av sand o evclay och "Förarisavask" förris-viska
 Varje lördag skulle kärlen grundligt skuras,
 "deskas". Efter rengöringen ställdes de att tor- diska v.
 ka i solskenet, men de fick inte stå i solske-
 net för länge för då blev det sprickor i dem.
 Det brukades även att hänga kärlen på stö-
 rar med botten upp och på så vis torke dem.
 Att ost och smör förvarats i nedgrävda tunnor
 har ej förekommit här på orten, men man brukade
 de gräva ned ost i täcksbingar för att den inte
 skulle torka eller mögla.

Beredning av smör. Smöret tillverkades av grädden
 efter korngölk. Retskapet som användes benäm-
 des "Hjerna". (Käarna) "Fölattarna". Av "Hjernorna" funnos
 olika slag, större o mindre cirkelrunda och också
 (de med oval form användes även vid gasstöpning)
 De mindre voro ungefär en halv i längd och en del

?
 Käarna
 förel-

något vidare i botten än upp i locket. Öpp-
ningen i de små "hjernerna" var ungefär 6 tum. De
större som voro omkring $1\frac{1}{2}$ aln länge hade
en diameter av 10-12 tum. Kämnorna voro
och med 5 jolar av trä grekerns
laggade. Men de kämnor fanns väl nere i
kanten där kärnsjolken gick "rinnia ä"
Hålet kallades "Lapphål". I andra fall brukade
man hålla av kärnsjolken genom att lyfta
upp käman och tillåta botten höjra än övre
slan. Kärnstaven kallades "töle". I "tölen"
nedre ända var ~~en~~ "hissan" som skulle vara
av tork trä, helst bok. I "hissans" mitt
var borat ett hål för kärnstaven som gjordes
därigenom: all sedan man trätt staven genom
hissan man klöv den ändan som stack ut
i hissans under sida och där låg man
en träkil. I hissan var borad hål i rundel

förlä

trissa

i de små tissorna var det i allmänhet 6 hül
 och antalet hül var efter tissorernas storlek
 de större hade 10-12 hül. När man kärnade
 om sommaren skulle man laga så att man
 stod på ett "svakigt" ställe annars fick man
 hålla sig var som helst; någon ledig vä
 man beredd även smör genom att skaka grät-
 ten i en flaska samt "vispning" dessa sitt
 användes när det var "lite um gradda". Man
 kunde helst vispa åt höger. Någon gång hän-
 te att det inte ville bli smör hur länge man
 än kärnade. Då var det någon med "onnn
 ögen" som hade varit framme ö förgjort grädden
 eller också hade man gett bort mjölk ö inte
 lagt kors i mjölks ^{bestän} ~~bestän~~ (2 skedar i kors uppå
 mjölken) För att det skulle bli smör måste den
 gräson som misstoddes "lä i tölen" så jylte
 det.

Svalig a.

öga
|
ond

Men det kunde förefalla att personen i fråga
 blev arg för misstanken. Man brukade lägga
 vagnbrödet, ibland silvemynt för att få
 smör fort. Grädden uppvärmdes genom att
 ställa "flötbrunkä" i varmt vatten. När man
 kärnat en stund brukade grädden "pösa" d. v. s.
 höja sig i kännan, detta kallades "vää". När gräd-
 den böjades "skära" sig eller skruvades om så
 det "nu ä dä riktigt hjernelju". Efter "skärmygga"
 skulle smörklumparne "samla sig" då kärnade man
 skåla och försiktigt under vridningen med "fölen"
 och bykte samman smöret i botten på kännan.
 Kärnmjölkken slops i "bonkä" eller "bötker" och
 användes till att dricka och till "knäcspä" vid
 bakning. Var det större mängder så att inte all
 mjölk gick åt i hushållet, gavs den åt svinen.
 Sköljning. Man brukade tvätta upp smöret i

flöt-brunkä

pösa v.

vada v.

kärn-ljud

knäc-
spä

kallt pressat vatten, somliga en gång andra äta
 tvättade i flera vatten tills sista sköfvattnet
 var alldeles klart. Det skulle dock ej vara härligt
 att tvätta i flera vatten, ty då bleo smöret "skälet"
 Vid ältningen använde man sig av "smörbräy" smör-bräy
 och bräy med hül i botten i ena ändan så att vatt- r. 1917
 net och den svällade mjölken kunde avrinna. Man
 använde också av stora bröstkälar "smörskäla" smör-skäl
 att ältta smöret i. Saltningen skedd omedelbart JDV
 efter ältningen. Svöida smöret ej var mycket
 lent då det skulle "sterna" en stund. Om det Stelna
 kom någon främmande när smöret var färdigt
 kunde han få en "björnegås": en smörklump
 på en brödsbit antingen klent på eller blott det-
 lagd. För det mesta fick man vara noggranna med
 smörsmälorna. Redskapet som användes vid
 ältningen kallades "smörslöv". Den var större smör-slov

än en vanlig matsked med rak nedkant och längre skutt. Det färdiga smörst kallades för "slaga" ö "kelle", "smörslaga" ö "smörkelle". Det smör som ej förbrukades i hushållet föräldes i Borneo. Det fanns även personer som köpte upp smör och körde till Göteborg. Smörst lades ned i "lokaböttor" och kinnor under transporten. Hade man blott en liten "kelle" att sälja visade man smörst i en vit duk och sen knöt man detta i en annan duk "smörklä" när man skulle transportera det. Smörst som användes vid vissa tillfällen, jul o.s.v. formades som en kägla och krusades till med en sked doppad i varmt vatten. I toppen på kägla ritades ett kors. Man brukade också rita kors på det smör som man lade i smöraskar när man skulle ha matsäck med sig. Dessa smöraskar var svarvade och fanns i olika storlekar hel o halvmaskens ö mindre

slaga f.

Smör - slaga

trille m.

Smörtrille m.

lock - bytta

Smör - kläde

allt efter som man skulle vara länge borta från hemmet.

Smörberedning: Mäjeri. Hovmen 1870 till.

Grädden förvarades i en särskild kruka till det hade blivit såpass mycket som åtzick till ett "fyren" Till ett "fyren åtzick c-a 7 kannor grädd. Kannan i mjäjeriet var större än vanliga Annars samma form. Som det var för tungt att kära som vanligt, med ett "förens" försänd upp och ned med händerna, ständ vid käran, var ett maskineri av trä anordnat. Man föllade med båda händerna i ett handlag som födes fram och tillbaka vägrätt. Genom vissa anordningar i taket och därifrån ned till känsloven fick man denna att gå upp och ned. Så käningen var gjord upp, togs smör och ättades ö kallet, som vanligt och när slagan var färdig lades den i ett långt båg i ena ändan. Så flötkrukan var full igen

Kännan.

kämnads äter och denna smörslaga lades ut till den första. Så fort gick undan för undan tills man hade ett visst antal slagen liggande i kriget. Dessa slagen skulle man ältas tillsammans och präckas i Gälungen var det skulle transporteras. Detta tillgick på följande sätt. Med en stor smörsgåse togs urte fullt smörsgåse skivor^{en} ur varje slag och lades i hög i kriget, sedan ända. Det blev många skivor och när slagorna på detta sätt blandats var det att flytta smörsgåsen tillbaka åt andra änden med den skillnad att denna gång togs skivorna uppifrån och nedåt i st för första gången från över. När denna blandning föregående fyra gånger skulle smörret äter handältas. Mjerskan fick då först tvätta händerna i på hett vatten som hon kunde utvärda, sedan doppa dem i kallt vatten, detta för att smörret ej skulle fastna på händerna. Man skulle ältas "auslöses" (avrytt) och ej som man

Gjädning

altan beg. Allt eftersom man ättar lade man
 ner i "gjalungen". Lite salt hade ströts i botten
 När "gjalungen" var fullpackad ströddes lite salt ovet
 och en tunn vit duk lades därpå. Sedan
 spehades locket på. En sådan "Smör-gjalung"
 vägde 100 skålpund. Smörst köptes till Boris
 och lämnades till Sundbecks, då det var "Smör-
 ställe".

Smör-ställe

Ost. Om mjölk under kokning "skar" sig halla-
 des även denna massa för ost. De ostsorter som
 förekommo var: Söbst, karnmjölkost, sandst,
 brunost, "plockar", skumost, fetost, "pöthäis".
 Den senare ostsorten tillreddes av gamla rivna
 "ostskalka" tillsammans med en färsk "plocka".
 Denna smulades sönder och det rivna blandades
 i och rördes i hop tillsammans med god mjölk
 i en tunka. Över öst hela slops litet brännvin
 för att få riklig smak på öst.

?

ost-skalk

Fetost har tillverkats för mycket länge sedan
 tillbaka i tiden. Den ost som erhöles av oskummad
 mjölk kallades fetost. Då den tiden när präster
 na skulle ha tiende, skulle prästen ha fetost.
 Ostens ytlager: ystkorjan ö ystken. Kämm
 voro grant utsirad på insidorna. Julostens
 ytlager alltid: kar. Koryarna voro gjorda av
 pil och funnos i olika storlekar från 6-7 tum
 upp till 14-15 tum i diameter samt 4-5-6 tum
 i höjd. De tillverkades och försåldes av fattare
 Vid ystningen lades först en tunn duk, "ostabandok"
 i bottnen på koryn och ostmassan togs med hän-
 derna ur grytan och prässades ned i koryn. När
 koryn var full, präldes tyngden för masningen
 (i allen skenan), och så var det all vänta osten
 flera gånger urman. Den blev färdig för folkning.
 Samma metod används vid ystning: kar.
 Till löp används kalornoguo (3 dagar kelo)

Man använde både majskornet och ostmasse
som fäms; magen, men ej tillseurmans. Ostmassan

löpe

"löpet" lades i en klut och saltades som slog man
"vatten" över kluten. När man sedan skulle gista

vasele

rörde man omkring i kotteln eller grytan med
löpekluten tills man antog att det var lagom.

löpe - klut

Efter varje gästning skulle ny "vatten" påhållas

och kallas i skålen där löpet lag

Beredningen av skummet kallades på svenska: Skummet
gick inte tvättas, man strök av med fingrarna.

Sedan hängdes det upp vid spisen att torka. När

det var lagom tork klipptes det i fina strimler så

finst som möjligt. Dessa strimler lades i ett

körl och där ^{hängdes} stogs ett halvt stop vatten. I

vattret saltades så mycket att ett ägg kunde
flyta, då var det lagom salt. Sedan skulle

denna blandning stå i 14 dagar. När bland-
ningen stått sin tid silades den och tappades
på flaskor och så var den färdig att användas

Vid ystningen hålls i några droppor av detta
 löpe, mer och mindre allt efter mjötkurvärdet.
 Det öfverblivna skummet kastades bort. De största
 kornslarna voro omkring 5 tum tjocka. "Ystkeks
 ost" voro i regel 12-8 tum stora. Man tjum-
 made mjölken i Lopparkittlar då man ej
 hade någon kittel använde man en stor gryta.
 Uppvärmningen försigick i allmänhet i ugn
 i köket. När mjölken var lagom varm tillattes
 löpet varvid den som använde sig av löpet i en klat
 svängde och trasslade denna i ystemjölken. Den
 som använde den andra sorten slog några dropp
 i en sked eller hällde direkt i kitteln. Löpmungen
 kallades "löppna" eller "de har runnet i hop".
 Mörson kallades för "ostmassa". När massan skulle
 lagas upp tog man en träs eller träspade och
 skar kors och tvärs i den tills den sjönk till
 botten av kitteln. Sedan hålls "vattnet" ut

ystkors-ost

och massan togs upp med händerna och lades i
 korgen eller kumel där "vattlen" rybbulegen fram-
 kom. "Vattlen" brukade användas till "kru-
 spa" vid bakning dels gavs den till sådana
 fattiga som ej hade någon mjölk samt till
 svanen. Också talades på så vis att man gäst
 häll på sidorna av ostens, efter formningen
 Efter ett par till dagar togs ostens ur formen
 och ställdes så att den fick torka långsamt
 på en hylla i köket. Efter ungefär en månad
 ansågs ostens vara färdig att böja "skäras".
 Det kunde också hända att man använde den
 tidigare om det var ont om "mjöl". Ostar
 som skulle förvaras längre tid brukade man
 gräva ner i Söderbyngen. Det gyldesten för att de
 ej skulle bli torra och mögliga. Ost kunde för-
 varas i ämbel. I Skog fönnas en gubbe som
 hade samma julost två år i sleg, men sist

sovel

Landsmålsarkivet Uppsala 2004:1
H, Hansson 1929, TVÄRRED

VGL.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2004:1
H. Hansson. 1939, TVÄRRED

äret va dä blott så mön mark u. "Ystöl" yst-öl
 förkom allmänt för i tiden. Dä gick "mörä"
 till varandra med nymjölk och dä vanka-
 des kalas. Även förkom att sådana som ej
 hade kreatur bad om mjölk o ställde till ystöl
 och på så sätt skaffade sig ost. När prästerina
 skulle ha sitt "konde brukades, när det var för
 långt att gå till prästgården med mjölken, ställa
 till med ystöl" i någon centralt belägen gård
 "Prosten Rube brukte ställa te ystöl i danna
 stuva ä dä haddu mä en e piga sum jylfte
 te". Var det så att någon vid sådant tillfälle
 int hade tillräckligt med mjölk "så kom
 dum mä e "plocka".

Ortbereidning i Måjeri. Stomma. 1870 febr

Vid måjeriet ågick mycket löpe, därför upp-
 köptes kalomåjeri i från skulda köll f.o.m.
 från Göteborg. Stora ysteskutteln rymde 40 kon

25.

och hängde i en "grepe" öven elden. Till 40 km
myötte åtzick i jumpen löpe. När myötken i
kitteln "punnit i kofi" skulle ostmassan röras sön-
der så att den sjönk till botten i vatten kunde
öas ut. Till att röra med använde man "ostgrepe"
Kitteln hängde såpass högt så man fick stå på en
pall när man skulle röra eller ösa. När man
öst ut så mycket "vatten" att man orkade lyfta
kitteln lyftes den ned på golvet och öste ut så
mycket "vatten" som gick. Därefter östes ostmas-
san åt ostbaljan som stod på en ställning med
4 steg de två stegen kortare så att baljan kom att
"stå på håll". I baljans botten var ett hål vare-
som "vattnen" fick avrinna i ett kärl som stod
under ställningen. I ostbaljan knådades ostmas-
san tills det bleo smält som grju. Därifrån
östes den knådade osten åt ystekarerna där först
utbrukt en stor "vetakunduk."

grepe m

rinna ikop
slöjona

ost-grep

hall

✓ Gyltcharen voro runda och laggade, med en
 massa smi hæl i botten. Salt ströddes i botten.
 Charen östes på "röki" och då saltades därpå var-
 efter locket lades på och karen ställdes i
 ostvräsen som bestod av lådor fyllda med sten.
 När osten stätt i vräs omkring ett dygn togs
 den upp ur kart och bars upp på "vinnen"
 där den lades i "ostaköllen" för att baka. När den
 legat där ett par dagar togs den ned och tvätta
 des i tvärlådan och lades sedan upp i gjen. För-
 ning o tvättning av ostarna fick ske många gånger
 för att den ej skulle mögla och dels för att skalen ej
 skulle bli för tjock. Sedan fick osten ligga o baka
 till man gyltat så många att det blev ett lass
 så togs den ned och kördes till Borås.

Slut.

P. S. Tillverkning av mesost o mesemör har ej före-
 kommit här på orten.

[gylt - char]

ost - luggla

När en ko hade tvövat och skulle ha drucka första gången efter kalningen vill det till en massa saker att blanda i drickat det skulle var: ostem, kibast, drakabla, valfiskmjöl, dyvelbräck, kummin, skarppeppar i salt. Lomliga lade i: bakksoden slappen, gresslar och jansen vamed kokhålet uttoys. Detta skulle kon dricka på. Första målet fick ej bäras öppet språn förhuset o in. Man skulle ej ga bort mjölk utan äta man förföremman lagt kors ut på stickor eller kalmsbrä i mjölken eller också kört ner en brinnande sticka i mjölkbyttan. Ett träkol i mjölkbyttan skyddade också mot rot o förgjörse. Man lade även aska tagen med ett eggjern ut sprula i drickat. En kniv o en eggsten var också bra liksom ett blad ur en gudlig bok. Hadde man köpt eller bytt sig till en ko skulle den ledas in i sluga och äta ett brödstycke samt ledas tre gånger runt en jordfält sten för att frivas.



Laggad avlång "bonke" med öron och bräygd.

"Flötskå" av bleik.

rund "mjölkabonke"

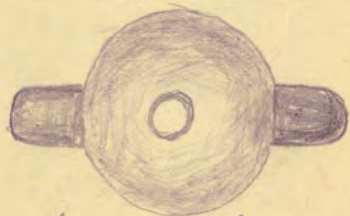
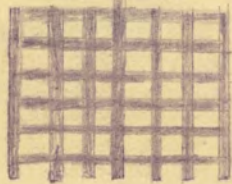


Olika "Tölar"

mindre "töle"

"Flötskå"

"ötagrypi"



Gammal sil:



Amöräsko



oval töle



"Töle"

Landsmålsarkivet Uppsala 2004:1
H. Hansson 1929. TVÄRRED
VGL.

Frgl.:1

Landsm.Upps.2004:1
H.Hansson.1929.TVÄRRED

Toivredt. n.