

2090

UPPLAND

Östervåla

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Eriksson, Simon, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1
Mjölkhushållning

56 bl. 4:o

2090

Exc. 1969 av M. Eriksson
för Våla-ordsamlingen

Exc. OSD

Mjölkhushållning.

Frågelista -1-, besvarad för Östervåla Östervåla s:n

Uppland

Kor och mjölkning.

Vår en ko vat öskvild
(tidig) skat an ga te öskon
(tjuven) me na. Man brukar
de talam ände med följande
de ord: "Ja kämmer hit
a skat vil lan öskon
ja." Om kon iche löfte
än, utan vat vikare,
bruka on håva sader
sänkriz föti vikar äter
san on tog öskon. En kviga
har izet jur (tjuven) bäre
jüetan. En, som fösta ee
pä, kan si pa jüetande,

om e bir man bra mjölk-².
hö av ena; även mjölkädra-
ne (ädrarna under buken) äro
mjölmärzin. En tid före
hälningen börjar en jor-tel:
far juv a disane (spenarna)
bir större. Somliga kvigar ha
ett par öhdisar (rudimentära,
extra spenar) En del gar över
(ha längre dräktighetstid än van-
ligt), andra hälvar in an-
däto er äta. För att be-
döma, hur snart hälning-
en kan bli, går man a
droar pa disane for te si
etter om e er na i dom.
Te börjame er e bare håda,
som körer, men nar e

bir "mjölk i, da ent e lant 3.
"izän. Vid halvningen kommer
"fötblåsan först. När e har
gat här på hena a vatne
har "rani ut, brukar fötten
köna föst, om an ligger
rat. Man brukade taga i dem
a järn tel. a "dra me, men
an fek int "dra ännu en
när hon "höyste, för de har
anjor sila ne. Sedan halv-
ningen var över och halven
förts till en kätte, helst
färkätten, skäl an "ypna
"män på n a "blås tiv in.
"Efterfåsan (efterböiden) skäl
lig kvar i lägan (även lägan
ett "dyg, sau skäl "ou grives

ner i djuzhöjin så nt 'ö- 4.
jören skat vfa tag i na.
- Ladugården brukade ibland
av äldre personer på skämt
benämnas fäguse, kan det
möjligen vara den ursprung-
liga formen? I grannskapet
hona var ännu för ett tjugu-
tal år sedan fägse (eller fäise)
den vanliga benämningen -
Första gången, man mjälka-
de efter kalningen, brukade
man ta en beta brä a döpa
i smjölkbüngen så om vat fat
a våde (full av skum) a je
kou: de skat räns opp smjölka-
ädrane. Den ena kou smjölka-
nygg, var högmjölka, en annan

Säkert

mjölkta lite, var låg mjölkta. 5.
hon mjölkta tre stap i måte,
hon mjölkta fyra händer om
dan. En ho kunde vara hät-
mjölkta eller läsmjölkta. Var
den läsmjölkta, han an fa
riktiga strilar, a da stog
väddu högt i sjö; da var
e xösi te mjölkta, men var
on hätmjölkta, da vat e bare
skuet, skuet
Sömfiga har jüst ixentig
i, nar an börjar mjölkta
dom men feter i, medan
an höler på; sömfiga höler
mjölkta (hindrar så att man
ingenting får av dem) de
fäbone, om e en vöhning (för

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA

han främmande person) som 6.
she mjölka dom.

Sedan man mjölkat det
mesta, återstad det te skveta,
skvet iter, de fätas bäre
te skveta.

Man sitter på högra sidan
om hon, när man mjölkar;
spenarna på den sidan
kallas ättdisane, de andra
kallas frändisane, ja har
bäre fränsian ömjölka. Ät-
sidan på en häst är den
vänstra dels därför att selen
spännes från den sidan, dels
därför att man höler at
se åt vänster, vid möte,
och kärkstenen går på den sidan.

En mjölkärlin ko (en som nyss 7.
halvat) brukar öka te mjölde
(mjölde) dygne, som häter en
mjölgin en ti. Tills e bifi
daks ste sin av, da she en
logas i sin. Låväl en som
håller på a sinar, som en som
star i sin kallas sänkör. En
och annan mjölkar ihop.
(mjölkar tills den halvare igen)
Vår korna böjade sina, sade
man: "Mjölgin har fastna
i köhöne." En gåta om mjölk-
ning: "Ståte står, tryne går,
två drår fyra."

Olika slag av mjölk.
Mjölk: mjölk, mjölgin. Ingen
annan allmän benämning på

mjölk. Körmjölk och getmjölk 8.
användes till människoföda.
Mjölk användes till föda
åt kalvar och smågrisar.
Kärrmjölk och krita användes
vid strykning av spisen
eller taket.

Råmjölk: råmjölk. Den silas
upp i fat, ett maß
i varje, och förvarades
tills det var fem - sex maß,
då man gjorde halvost
m. m. (se där om). Endast av
första målet togs grädden
med, de övriga skummades,
och grädden härades.

Spensvarm mjölk: nysöta
mjölk. Spensvarm: kövarm.

Uttrycket mjälksupe s. s. v. 9.
ha ej förkommit; icke heller
något bruk att skicka kvinnor
(sapodachor), som skulle trak-
tera med nysilad mjölk.
Känner icke om traktering
med sötmjölk förkommit
vid byggandet av hus, vid
bräddop eller andra tillfällen.
Filsup: silsöpe, m. Med silsöpe
menas att bli trakterad med
nysilad, spenwarm mjölk.
Den gavs mest åt små-
barn. "Ike da ha silsöpen?"
Uttrycket förkom ej annat
än måjligen på skämt,
om man bjöd vana per-
soner.

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson 1929, ÖSTERVÅLA

Söt mjölk: sötmjölk. Betyder 10.
såväl nysilad mjölk som
oskummad. Ordet förekom-
mer mest i sammansätt-
ningarna sötmjölkost. (ost
av oskummad mjölk.

Skummad mjölk: skärm-
mjölk, neränd mjölk. Koft

mjölk: öpköka mjölk. Hinnu
på koft mjölk kallades

fin. Grädd: gräda, grädn.
Flöter förekommer endast
i sammansättningen flöt-
gäs. Fil förekommer blott
som sammansättningsord i
filbryn.

Ljälvlöpt mjölk: löpmjölk,
han hölpa a löpnar, han

har Löpnä, han ex Löpin. II.
Mjölk se, han har
skäri se. Mager mjölk
benämndes: blå mjölk, han
er skafindelblå som en
vätskvat. Självsurnad mjölk
svart mjölk. Helt litet sur
nad kallas den ferud, han
skärent skok op, han skälpa
a gälvar, han er gälin, de
småkar gäli, de småkar,
som ett slag op öra.
Blåsur: gälin, mjölk använ-
des endast undantagsvis,
och i brist på annan,
till människoföda. Men
Löpin mjölk, med eller
utan tillsats av socker

och ingefära eller kanel, äts 12.
ofta sommartid. När den
kryddades på beskrivet sätt
och vispades, kallades den ofta
filbänk, fast egentligen
skulle filbänk bestå av o-
skummad mjölk, som löpnet.
Blåsen mjölk användes
till käfsdricka eller gris-
äta. Men sömliga siter
se av gelin mjölk, de
er e helsämre (hålsam-
are) te let u sta a suna
vriskt

Genom tillsats av jär-
ämne förändrad mjölk.
Tätmjölk: tätmjölk, lägmjölk,
erhålls genom att sätta teta

(stryka tåtmne) i ett fat 13.
och sila mjölk uppi. Sedan
skummade man av litet
gräddde och använde den
att sieta i nya fat, och
att läna böt åt grannar,
som hade väljhas a' folöra
titan. De flesta skaffade
sig nämligen tåtmnet
genom att låna, och sedan
fortplantade man det på
beskrivet sätt. På vintern åt
man i allmänhet icke tåtm-
mjölk, men även då beka-
de man ha sådan i en
liten skål eller ett kofat
och byta om emellanåt, så
att den ej skulle bli för

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA

gammal och förlora sina 14.
egenheter. En och annan
förstod sig på att taga
tätämnet på stetgräs (trolig-
en *Pinguicula vulgaris*), men
ingen uppgift har hunnat
erhållas, hur beredning av
tätmjölk därav gick till.
Beredningen av tätmjölk
gick så till, att man sila-
de mjölk i ett härl, som
man beströkit med tät-
ämne, när det bildats grädde,
skummade man av så
mycket, som behöfdes för
fortplantningen, resten vispa-
des ner i mjölken, när
den skulle ätas. Aussög

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA.
UPL.

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA
Frgl. 1

man sig ej ha råd att 15.
äta den oblandad, kunde
man blanda den med skum-
mjölk. I regel äts den, när
den var ungefär ett dygn
gammal. Någon tillverkning
av Tåtmjölk i större mäng-
der, så att man behövde
använda kär eller annat
större kär till färvning
därav, förekom ej. Man
säte ej större mängd per
gång, än som jet at i
måte, ty ju färskare den
var, des göare var an.
Några särskilda benämning-
ar, för att ange att den
var lång eller kort, före-

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Landsm. Upps. 2090

S. Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA Fgl. 1

kommit icke. Men det fanns 16.
en del talesätt, som visa-
de, att man ej var rik-
tigt nöjd med mjölk,
som var alltför seg
och lång: Mjölgin var så
lång, så att man ha behöft
en sak för te klyp av
en me. Att behöfde äsint
man kröka, när man skul-
sta a göp mjölk, de var
bare te hugg i hsin i n
a släpa n endes läns-
vijn hjämn. (Man behöfde
icke någon kröka, när
man skulle ästad och
köpa mjölk, det var bara
att hugga yean i den och

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Erikson. 1929. ÖSTERVÅLA

UPL.

Figl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Erikson 1929. ÖSTERVÅLA

släpa den efter landsväg-17.
en hem.) Ingen benämning
finns för tätmjölk, som
misslyckats vid beredning-
en eller förvaringen. Den
mjölk, söt eller sur, som
blandats med vatten, kalla-
des mjölkbländar.

Maträtter, i vilka mjölk
ingick som en viktig beståndsdel.

Det var icke vanligt
att vuxna personer för-
tärde söt mjölk som mat-
rätt. Den som önska de fet-

ma, skäl drick mjölk
mjölk. Däremot var det
vanligt, att äta skummjölk
och bröd: släpa mjölk a supmat

brö, Vanligen bettade man 18.
brödet i mjötken, för att
det skulle mjukna. Även
ringarsytt: biemos, äts till
mjölk och bröd, liksom och
så smuttron: smuttron a
mjölk, och hallon: halon a
mjölk. Även till gröten
ät man hall skummjök
eller härmjök; till hall
gröt: hålgrot åt man i-
bland upphott mjölk.
Man brukade icke med
beräkning låta mjölk frysa
för att lättare kunna föra
den med sig på färder,
men om den i alla fall
frös i kärlet, brukade man

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA. Frgl. 1

tina upp den vid eld, 19.
om man hade tillgång
därtill, innan man föi-
tärde den: vide var föli-
te äta is, för da kan
an fa frösn (frossan).
Endast tätmjölk och fil-
bunk bereddades direkt av
den i fatet eller bunken
förvarade, och kummade,
mjölken. (Om beredning
av tätmjölk (se ovan).) Fil-
bunk fick stå och löpa
utan tillsats av tätämne.
När den skulle ätas, vispa-
de man ner grädden samt
tillsatte socker och riven
ingefära eller kanel.

Genom tillsättning av löp-^go.
ämne bereddtes färsköst och
Ungsöst (ostkaka). Färsköst
ystes på samma sätt, som
ölast (se därom) men med
tillsättning av kärnmjölk
i stället för öl, d. v. s.,
man hällde kärnmjölk i
den kokande mjölken, så
att man fick den att
ysta. Sedan silade man
bort vässlan och prässade
ned ostmassan i ett öst-
kär. Så fort den stadgat,
var den färdig att ätas.
Ungsöst tillreddes av söt-
mjölk, tillsatt med något
eller några ägg. Först koka-

Landsmålsarkivet. Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA

des mjölken ihop till en 21.
Tredjedel eller fjärdedel
av den ursprungliga mäng-
den. Sedan tömdes den
upp i en form av järn-
bleck: bfjehform, eller ett
kopparfat; när den svalnat,
tillsattes äggen och Höps-
vätne (berett av kalumage),
och formen sattes i ugnen
och gräddades vid sakta
värme. Färdig var den gul-
brun och geléartad med
ett lager kristalliserat
mjölksöcker överst. Var
den vanligaste rätten, att
ha med som förning till
katas.

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Landsm., Upps. 2090
S. Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
Frgl. 1

Vågan motsvarighet till 22.
de i frågelistan nämnda
rätterna 'gum', 'skänja' m. f. l.,
har icke förekommit.
Av råmjölk tillreddes håv-
öst, råmjölkspärlkaka och
skärpdig med råmjölk till
dögpa. Kalvost kallades
även håvdans; motsvarande
rätt av getmjölk benäm-
des gileprig. Kalvost till-
reddes av de fem - sex
första målen. Man blanda-
de ihop hela mjölmängd-
en samt slag den i form-
ar och kryddade med socker,
hän och kardemumma:
karamämar. I allmänhet tags

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Fig. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson 1929, ÖSTERVÅLA

endast första målets gräddes 23.
med i blandningen. Kalu-
ast skulle gräddas vid
mycket svag värme. De
i frågelistan nämnda rätt-
erna 'småast', 'grynast', ha
icke förkämmit.

Man brukade koka lindrigt
själsurnad mjölk till yst-
ning. Också som supanmät,
såväl astämne, som vassla.
Den lösa, horniga massa,
som vid kokning av
vassla, steg till ytan,
kallades även vystning. Den
skummades av och för-
varades i ett kät, tills
vasslan kokat ihop, så

att den började bli tjock. 24.
flytande, då hölls yst-
ningen tillbaka och rödes
ner samt fick kaka
ännu en stund. I summa-
le man ej av yst-
ningen, sjänk den till
botten, och då var
vasslan vibränd.

De rätter, som tillverka-
des av mjölk med till-
sats av öl eller dricka,
kallades öbst, och drik-
söpan. Öbst kokades
av kapblandat öl och
mjölk. Östet måste vara
något surt, för att det
skulle ysta. Äts varmt.

Drikssupan kokades av dricka 25.
och avreddes med mjölk
och vetemjöl. Man brukade
även lägga i brödbitar, som
fingo koka, så att de
blevo mjuka. I bland tog
man till potatismjöl och
vispade i för att vsüpane
skäl bi vsörnat. Man krydda-
de med kanel och tillät
sirap. Drikssupan kallades
även vsörizbåd; vanligen
kokades den åt barnsängs-
kvinnor.

Kärngräddde förtärdes som
vsötgås. Dessutom användes
sådan eller vispad grädd
tillsammans med lingon.

saft och sacher. Äts till 96.

Bakelse som Veterät vid
kalas och kallades Vjiftas.

Någon annan rätt än
välling: Mjölkvälling, tillverka-
des ej av mjölk eller
grädde med tillsats av
mjöl. Bakverk av grädde,
smör, socker och mjöl

kallades Bakelse och Söker-
bröd. Någon rätt, i vilken
färmjölk ingick, förhvar ej.

Mjölkeus förvaring:

gräddbildningen.

Vintertid förvarades den
nysilade mjölken i stugan
för att ej frysa. I all-
mänhet hade man ett

bräde som var upplagt 27
på kronstängerna under
tak^{et}, och på detta ställ-
des mjölkbunkarna eller
-faten upp. Att grädden
blev full av damm, säger
sig självt, men det
fäste man sig icke vid.
Under sommaren flyttade
man ut mjölkfaten
i matboden, och ställde
dem på ett bräde, som
för ändamålet lagts
upp där. På större gård-
ar hade man särskild
mjölkhammare: mjölkhäman.
I fäbodarna brukade man
ha mjölkhäda eller -ham

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA. A. Figl. 1

mare, som var samman- 28.
byggd med stugan. Där
det fanns särskild mjölk-
kammare eller bod, brukade
man ha pinnar inborade
i väggarna, och på dessa
lades bräder upp som
hyllor, på vilka mjölk-
faten ställdes. Det brukade
finnas små gluggar på bod-
väggarna för att hålla luften
frisk; i en mjölkhammare,
som i regel var ett för
detta bopingsrum, brukade det
finnas spis, och där skedde
luftningen genom att man
öppnade spjället. Försterna
i en mjölkhammare brukade

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA

vara kritade för att stänga 29.
solen ute: så ut e skäl smäka
ost av mjölk a smör. På
galvet brukade man strö
enis, så lättu skäl hol
se frisk. Där man hade
särskild: järnkon, mjölkham-
mare, brukade man även
förvara smör, ost och
mesost i den. Där man
endast hade ett bräde i
takst, resp. matboden, att
ställa mjölkfaten på, bruka-
de man lägga upp smör
och ost på detta. Eller
också användes öststiga (en
brädlapp, som hängdes på
väggen och som var för-

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA. Fgl. 1

sedd med inborrade, flat-30.
täljda pinnar att lägga
ostarna på.
Det här, som användes
vid mjölkningen, kallades
Mjölkbråk. En sådan var
laggad, något vidare upp-
åt och försedd med en
hög stav att bära den med
samt en betydligt lägre
stav på matsatta sidan,
färdigtligen avsedd som
fäste för ett eventuellt lock.
På långt någon minns,
använde man sil vid
mjölken uppsilning. Man
brukade hålla silen med
ena handen och mjölk-

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson, 1929. ÖSTERVÅLA

UPL.

Frg. 1

Landsm. Upps. 2090

S. Eriksson, 1929. ÖSTERVÅLA

bunken med den andra; 31.
stundom höll man det
ena kväret som städ
under bunkens botten. Fatet
stod i allmänhet på en
stol, medan uppsilningen
verkställdes. En gåta om
mjölksilningen: Litju kimit
a reznar vit
Mjölken silades upp i
stenfat (skålar av bergads)
eller köparfat. Träbunkar
ha väl förkommit i äldre
tid, men ingen minns
numera, hur de sågo ut, om
de voro laggade eller ur
holkade ur ett stycke. Att
skumma av mjölken kalla-

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA

UPL.

Figl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA

des te vrån ner mjölkju. 39.
Man satte en visp av
björkis vid mjölkfatets kant
och lutade fatet, så att
mjölken rann genom visp-
hvisstarna ner i mjölkbytån,
men den tjockare grädden
var kvar i fatet. I all-
mänhet hälldes grädden
direkt i kärnan, och sedan
brukade man stryka ur
fatet med ett finger: stryk
ur gräddu. Fingret slickade
man av efteråt. Vet ej, hur
länge skumstev varit känd.
Mjölkhäl av trä skurades
med skäfte eller granviska,
kopparkärten med aska eller

sand. Stenpaten, som vara
glaserade, brukade man reu-
göra med varmt vatten
och disktrasa. Att rengöra
dem kallades te diska a
skura kåpan. Vintertid ställdes
kärten att torka i spisen
eller på stämnen (spiselkrausen),
på sommaren hade man i
allmänhet diskbänk ute, och
då ställdes kärten mot
väggen att lufttorka.

Beredning av smör.

Smör: smör, smöre. Ingen
annan benämning förekommer.
Har ej hört, att smör till-
verkats av annan grädde än
den å hornjök erhållna.

33.

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA

UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA

Med härna: göna, östavgöna, 34.

menas egentligen endast själva kärlet. En härna var laggad, antingen cylindernformig eller något avsmalnande uppåt.

I likhet med mjölkburarna hade den två av laggarna förlängda, den ena som hand-

tag, den andra endast som stöd för locket. Locket hade

en inskärning för vardera av dessa laggar samt ett hål i centrum för härastaven.

I utet minne finns av, att den bestod av en urholkad trädstam. Det fanns härnor av olika storlekar, men benämningen getholt har ej

förekommitt. Har ej sett någon 35.
kärna, som varit försedd
med hål för vasstans av-
rinnande, och icke heller hört
sådant omtalas. Kärnstaven
kallades vstav eller gönstav.
Dess nedre del bestod av
två korslagda trästycken, så
breda att koret närmast
liknade ett hjul med fyra
triangelformiga uttagningar
i kanten. Dessutom var
vardera av korets armar
försedd med ett runt
eller hjärtformigt hål som
grädden vid kärnan det skulle
prässas igenom. Någon sär-
skild benämning har den

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson 1929, ÖSTERVÅLA
Frgl. 1

ej haft. Den var för- 36.
färdigad av något hårt
träslag och fastkilad vid
staven med träkilar.

Någon bestämd plats, där
man skulle stå och härna,
fanns ej; ibland satt den
kärnande och fasthöll kärnan
mellan fötterna och knäna.

Ett ord står: han säger som
han (kåtrå), nar mor gövar (låtas
sova). / Inga ex. finnas på
mekaniska anordningar för
kärnandet. Man tillverkade
smör även genom att
vispa grädde eller skaka
körtlet; detta gjorde man,
om man hade för litet

gräddde för att kunna härna. 37.
Man vespade i regel med-
sols.

Om härningen misslyckades,
kunde det bero på att gräd-
den var för kall eller
för varm eller att man
för tillfället hade bara
sinköt. Förefauns ingen av
dessa orsaker, då var
det spojöt, antingen av-
siktligt eller ofrivilligt.
En som hade jälaka vogar
eller jälak täga, kunde
ofrivilligt förorsaka miss-
lyckandet genom att se
på eller säga något om
härningen. I sådan förhöring

kunde man hindra och 38.
även delvis häva genom att
säga: gys me i väfote! Var
det förgjort med avsikt
av någon, som käme tröta,
stod man i allmänhet
maktlös, ty tron på för-
goring satt i längre än
kunskapen om, hur man
skulle skydda sig däre-
mot. På somliga härnar
fanns det bomärken, år-
tal eller andra tecken.
Känner icke, hur man
brukade gå tillväga, för
att få lycka med härning-
en. Grädden uppvärmdes i
spisen. När grädden ökade

under kärnandet, brukade
man ösa upp en del i
mågot käril, som ställdes
i spisen, och när det äter
minskade i kärnan, slog
man det tillbaka. "Gäran
gav, a vja 'at, när gäran
svile ha, 'had vja väsint
te ta, sa vjöntan. För
att smörbildningen skulle
lyckas, måste man kärna
med fart och utan vib-
stander. De var te vdrä-
på sa vrämpär a 'hoy
'stog i vvere (bilden syftar
på en kock, som vgisar-
d. v. s. springer i vild fart;
betyder att arbeta med kländ).

39.

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA

UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA

Obs.

Yngen benämning finns, 40.
på det regelbundna ljudet
av taktens vid härnandet.

De särskilda benämningarna
på grädden under olika
stadier av härnandet, som
brukade förhållna vara:
flötgås sedan man härnat
en stund så att det
började våka (se pag 39); när
grädden blivit tjock och
parås strax före smärbild-
ningen, sade man: de
har värti bryti; där efter
vat e grjnsör, då fatta-
des det bara te gån-ihöp
smöre. Några motsvaran-
de verb finnas ej.

Om någon av grannarna - barn, 41.
kvinnor - kom på besök, var
det vanligt att bjuda på
flötgås. Man bjöd dock ej
alltid med villigt hjärta:
"Ja kan je me här på,
at gäringin vet, när an kal
på a gänar, för de eda sa
vist sam även i gorkan,
at von kämer hit vå gärg!"
Familjemedlemmarna själva -
även karlarna - brukade också
äta flötgås. Man brukade
äta bröd eller kallgrät till.
Käringjätten: gönmjälgin, slags
i en bytta eller annat kärl,
som det passade sig. Sedan
man slutat kärna, skäl-an

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA

ta ap smöre; antingen g~~l~~^ot 4^o.
ap e me n v s l e v, d. v. s. ta
ned med sleven och låta
kärnmjölken silas ifrån mot
kärnans brädd, eller också
tånnde man ur kärnmjölken
och höll kvar småpartiklar-
na med en visp, liksom
när man rånnde ur mjölk.
Smöret lades i v s m s t r s j i,
där det skätjdes med friskt
vatten och brukades med
s m s l e v: t r a k s m ö r e, tills
man ansåg, att all kärn-
mjölk var urarbetad, då sette-
des det och brukades på nytt,
så att sattet skulle bli
jämnt fördelat. Sedan man

slutat bruka, tog man träget 43.
med bägge händerna och hand-
terade det som en vanna,
d. v. s. kastade upp smörklump-
en i luften och fängade den
igen några gånger, det kalla-
des te stas ihop smöre. Där-
efter packades det ner i
smörbitar. Det var vanligt,
att pröva det nykärnade
smörets smak genom att
bre på smörgäsar åt familje-
medlemmar och främmande,
som händelsevis voro på be-
sök. Som nämnts, kvädade
man smöret med smörbäv;
den var något mindre kyp-
ig än vanliga stavar samt

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA

hade kortare skåft. Smärklump 44.
en benämndes vsmärklump.

Smärbyttarna voro laggade. De
voro vidare uppåt och för-
sedda med vörar, två för-
längda laggar (stavar), den ena
försedd med ett fyrkantigt,
den andra med ett runt hål.
Till örone passade ursågnin-
ar i locket. En förlängning
av lockets handtag passade
in i det fyrkantiga örhåle,
i det andra sattes en bytt-
pinne, som höll kvar locket,
så att man kunde bära
byttan. Det fanns byttor, som
rymde endast en vsmärker, och
sådana, som rymde upp till

ett pan. Där det fanns sår. 45.
skild mjölkhammare eller mjölk-
bad, fävarades smörret där (se
f. ö. pag. 29). I allmänhet brukade
man en gång var fjortande
dag transporterera smörbyttorna
från fåbodarna hem till gård-
en, antingen på klävhest eller
i kära.

För smörets utsirande och upp-
läggning vid hägtidliga till-
fällen användes en smörspåde
av trä, ofta var den räfflad.
Smörret sattes i allmänhet
upp pyramidformigt och pryddes
med lingonris. Man bruka-
de icke sätta juljuset i smör-
ret. På färder medförde man

småret nedpackat i smörask, 46.
färfärdigad av tunnt trä i oval
form, sidorna voro böjda och
håpsöma med rattågor. Smör
exporterades till Uppsala, Gävle
och brukssamhälleerna i grannskapet
(se f. o. svar till frågl. 11.).

Beredning av ost.

Ost: ost. Ingen annan allmän
benämning. Ost användes även
om halvost, ugusost o. s. v. (se bsp. II,
pag. 20-22). I namn på^o sadverk
ingår ej ordet ost.

Ysta: jörs ost. De ostarter,
som fördom tillverkades
innan socknen: öfäst, fästost,
ärsost, kärsost (se f. r. g.), löps-
ost eller vitost, sötmykts ost (till

verkad som löpsost, men av
oskummad mjölk), jetöst (till-
verkad av getmjölk), misöst.
Känner icke, om osttillverkning
i ostborg färekammit eller,
hur en ostborg såg ut.

Ostlöpe: löpsvåtu, åstadhams
genom att man lade en halv-
mage: löpstaska, på en tallrik
och slog vatten över. Efter be-
gagnandet torbade man halv-
magen igen till nästa gång.

När man skulle bereda en
halvmage till löpstaska, tøm-
de man ur löpe (det ost-
artade innehåll) och sköljde
både det och magen samt
gred in denna med salt.

sedan lade man tillbaka 48.
läpet, stängde till öppningen
genom att tråda i en visp-
hviest och hängde löpstaskan
att torka.

När man skulle sjöröst,
brukade man tjumma mjölk-
en i en stor gryta eller
en kittel. Uppvärmningen sked-
de i stugan eller brigghuset
resp. fäbökajen. Sedan man
lyftat grytan av elden, till-
sattes läpet och det hela
rördes om noga med en
visp eller oftare med bara
händen.

Löpna kallades: stana. Att
bringa mjölk att löpna, kalla

des te vjsta. Den läpnade 49.
massan kallades ystning. Efter
användningen, hängdes, som
nämnts, läpmagarna att torka.
Ostmassan togs upp ur
vasslan med händerna. Man
tog en vjöpen (tog till mötes
med båda händerna) och prä-
made ur den mesta vasslan
samt prässade ned ostmassan
i vösthäre med kuagarna.
Osthäret var försatt med
några borkhål i botten,
så att den vassla, som
dock medföljde, kunde rinna
av. När det mesta av ost-
massan tagits upp med
händerna, tog man en visp

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA

och vgöte ap resten. Östms 50.
kallades den ostmassa, som
kramades ihop i handen
och gavs som smakbit.
Tuntet lock användes åt
ostkaret. När osten torkat
så mycket, att den böja-
de släppa från karets
kanter, ömsade man sidor
med den, så att räffel-
mönstret i ostkarets botten
skulle tryckas in. Även på
den sidan. När den legat
i ostkaret så länge, att
ingen vassla längre sippra-
de ut genom de näm-
da hålen, togs den upp
och lades att torka på

ett västbräde eller en väst-51
stiga. Saltningen tillgick så
att man strädde salt i
en handduk och lindade
den om osten. Efter någon
vecka ansågs osten tillräck-
ligt vöjig för att kunna
förtäras.

Det var rätt vanligt, att
spara ost från sommaren till
jul. Julost skulle vara av
oskummad mjölk; den till-
verkades, liksom den mesta
osten, på sommaren. Vinter-
tid mjölkade korna så litet,
att ingen osttillverkning före-
kom. De flesta korna kalva-
de nämligen på våren,

den ti, när hönkönen 52.
kävar, och när sommar-
betet tag slut, och kraft
fadergivarna voro små eller
inga, var och så mjölk-
mängden därefter. Vasslan
kokades och spardes till
messostkåningen. Innet min-
ne finns av gemensam
osttillverkning och uttrycket
'yoststuga' är obekant.

Beredning av messmör.

Messmör: missmör. Messost:
missost. Vasslan kokades,
tills den började bli brun
och tjock, sedan förvarades
den för ytterligare kokning,
när man är färdig ihop till

räcktligt många västlar. Då 53.
skedde mesosthukningen, van-
ligen i slutet av veckan.
Under huckningen rörde man
flitigt med mismseleven.
Ty sväbrant fick det icke
bli. När massan började
bli tjock, stego blåsor upp
till ytan och sprungo sön-
der, varvid heta partiklar:
mismselevar, stänkto omkring.
För att skydda sig mot
dessa, brukade man dra
en vante på handen, som
man rörde med. Den fär-
dighakta massan: mismsele,
ställdes sedan att svalna;
emellanåt måste den röas

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA

om för att ej kristallisera
 på ytan och bli sändig.
 Sedan den svalnat, ästes
 den upp i astkar, i vilka
 man lade linnetrasor, för
 att mesosten skulle kunna
 tas upp, när den städgat
 tillräckligt. En del ästes
 upp på tallrikar eller fat
 och breddes på brödet eller
 ostskivan, det kallades mis-
smör; det, som förma-
 des i astkar, kallades mis-
ost. När man äst upp mes-
 smöret, brukade man skäva
missesgrödan och stika stäv-
en. Hemma kokades mes-
 asten i stugan eller bygg-

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
 Simon Eriksson: 1929. ÖSTERVÅLA

UPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2090
 S. Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA

huset; i fäbodarna kokades 55.
den inne i fäbostugan. Där
utfördes messmänskningen
av fäbökulan. Dit brukade
ungdom från bygden sam-
las till mismosekväll. Man
bjäds då på nykakt mes-
smär, det kallades te äta
propp, samt anordnades lekar
och ^{man} raade sig.

Där man höll getter, till-
verkades både jätost och
jätmisoost. Vågra råtter, till-
verkade av messmä ha ej
färekammit. Messmäiet äts
soin stüget till bräd, an-
tingen enbart eller till-
sammans med löpsast.

Uttrycken öst a misöst 56.
brukade höra ihop, t. ex.
ja she te stän me öst
a misöst. Ett par östar,
betydde en vitöst a en
misöst.

Den 9 april 1929.

Simon Eriksson

Landsm. Upps. 2090
S. Eriksson 1929. ÖSTERVÅLA

Landsmålsarkivet Uppsala 2090
Simon Eriksson. 1929. ÖSTERVÅLA
UPL.

Frgl. 1