

2213

DALARNA

Lima

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

24/7 1929

Matsson, Niss Hj., 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1
Mjölkhushållning

25 bl. 4:o

2 " " inneh. 4 fotos
och teckn.

2213

L.L.

Exc. S. Björklund

Landsmålsarkivets frågelista n:r 1

" M J Ö L K H U S H Ä L L N I N G ".

L I M A.

Uppgifterna om mjölkhushållning ha till största delen lämnats av Bois /el. Kyckling el. Lagman/ Karin Halvarsson, född /Larsdotter/ den 19 maj 1853 i Biskopsbyn i Lima och alltjämt bosatt i samma by. Bland övriga meddelare må nämnas Knuts Karin Hansson, född /Lund K. Larsdotter/ i Lundbacken i Lima den 16 december 1854 och sedan sitt giftermål bosatt i Östra Ärnäs i samma socken, och Knuts Martina Jakobsson, född /Martina Larsdotter/ i Heden i Lima år 1852, även hon gift till och bosatt i Östra Ärnäs.

Malung den 15 augusti 1929.

Niss Hj. Matsson

Dalsarna¹.

Lima.

Niss Hj. Matsson

1929.

Landsm. Upps. 2213

Niss Hj. Matsson. 1929. LIMA

I. Olika slag av mjölk.

Ordet "mjölk" heter i Limamålet *mjölk* f. Annan allmän benämning på mjölk finnes ej. Endast "komjölk", *kälmjölk*, och "getmjölk", *gitmjölk*, ha använts till människoföda; till djurföda har mjölk använts endast av rika och även av dem endast i undantagsfall. Dock gavs mjölk åt nyfödda kalvar, *kälmjölk*. Mjölk användes vid vitlimning av spiselmuren, men till beredning av färg har den ej använts. Borthällning av mjölk torde knappast ha förekommit, eftersom man ytterst noga tillvaratog allt, som kunde tjäna till föda.

"Råmjölk" heter *råmjölk*. Om dess behandling se kap. II!
"Spenvarm mjölk" kallas för *süp* m. Så benämnes även "nymjölkad, spenvarm och ännu skumbelagd mjölk". *süp* gavs särskilt åt småbarn. Ord för "spenvarm" saknas. Traktering med sötmjölk har ej särskilt använts vid byggandet av hus eller vid bröllop. Personer, som kommo på besök, trakterades ständem med mjölk. Ordet "silsup" finns ej i målet.

Ordb:
süp m.

Med "sötmj^ölk", *sätmj^ölk*, menas "mj^ölk utan grädde", d.v.s.

"skummad mj^ölk", *skümmen mj^ölk*.

"Kokad mj^ölk" heter *kökun mj^ölk*. "Hinnan på kokad mj^ölk"

kallas för *stj^un* n.

"Grädde" kallas för *fröyter* m.pl. Ordet "fil" finns ej i målet.

Ordet "bottenmj^ölk" saknas.

"Självlöpt mj^ölk" benämnes *sürloppmj^ölk*. Man har ej uttryc-

ket "mj^ölken skär sig", man säger, att *mi^öt^äa lo^op-hö^op*.

"Mager mj^ölk" kallas *täla* f.

"Självsurnad mj^ölk" kallas *sür mj^ölk*. "Helt litet surnad
mj^ölk" säger man vara *vr^un*, d.v.s. "vriden".

Särskild benämning saknas för "mj^ölk, som innehåller klumpar av
ostämne". Benämningar eller uttryck, som grunda sig på en känsla av
avsmak för den självsurnade mj^ölken, finnas ej. Självsurnad mj^ölk
användes till människoföda.

"Genom tillsats av jäsämne förändrad mj^ölk" kallas *fröytmät* n.

Tätämnet var *tätgräs* n. (eller *ünzfru maria säpa*), d.v.s.

olika arter "Drosera"

Ordb.: mj^ölk f.

Ordb.: löpa v.
(st. v.)

Ordb.: källa f.?

Ordb.:
säpa f.

Pinguicula har ej använts som tätämne.

När man beredde *fröstmät* lade man först blad av *tätgräs* i ett litet kärl och hällde sedan *supp*^{x)} över dem. Det "tätämne", som man på detta sätt erhöll, *täte* m., användes sedan för beredning av tätmjolk. Denna beredning bestod helt enkelt däruti, att man i ett kärl, dit man förut hållt *täte*, hällde nymjolkad mjolk, *supp*. För var gång man hade *sir av fröstmät* (=lagat till ny tätmjolk/, tog man kvar litet av densamma i en liten *gäbbot* (=laggat kärl med lock, använt av vallhjon/ till tätämne till nästa tillagning av tätmjolk. Vanligen lät man icke tätämnet ta slut, men när detta någon gång hände eller den *täte*, som man hade, blev för gammal, brukade man skaffa sig ny sådan från närmaste gård, och hade ingen av grannarna för tillfället något tätämne, kunde man få från en grannby. Emedan man förfor på detta sätt, blev det i själva verket ytterst sällan, som man måste använda sig av *tätgräs*. "Tätmjolk, från vilken man skummat av grädden", kallas *täkemjolk*. När "mjölken blir tät" säger man, att *a löyp* "hon löper". Särskild benämning på tätmjölken i det sega, trådaktiga stadiet

x) nysilad mjolk

Ordv.;
täte n.

synes ej ha funnits. Motsatsen uttryckes genom adj. *ståko* "kort".
 Tätmjölk tillverkades alltid av oskummad mjölk. Mjölkem uppvärmdes icke, och förutom vad som nämnts i det föregående, vidtogos inga särskilda åtgärder med mjölken. De kärl, som användes, voro *trèskålar*, och om tätmjölken skulle medföras i skogen under myreslåtter el. dyl. användes den *frötmålböt* m., vari man därvid medförde tätmjölken.

Ordb.: *bütt* m.

Dagens mjölmängd hälldes upp i större och mindre *träskålar*, *mörtskålar*, ur vilka man sedan tog efter behov, under det man tillsåg, att man för varje gång fog av den mjölk, som längst stått upphäld i skålarna.

Någon benämning på de vasselliknande bildningar, som kunde uppstå i ett kärl med tjockmjölk, finnes icke. Den "ring av gräde", som avsatte sig omkring tätmjölkskärlens väggar, kallades en *fröstrug* m. För att bibehålla tätmjölk i gott skick brukade man lägga ett i linnetrasor inlindat kol i botten av det kärl, vari den förvarades. Stundom lade man dessutom kolet i en påse av linne.

Ordb.: *kol* m.

Man har ingen särskild benämning på mjölk, som vid beredning till

Landsm. Upps. 2213
Niss Hj. Matsson. 1929. LIMA

tjockmjölk misslyckats eller under förvaringen förvandlats på så sätt, att tjockmjölksjäsningen övergått till vanlig surmjölksjäsning. Dylik mjölk har, blandad med vatten och benämnd *blända_f*, använts till dryck. Man gav den även åt svinen, där man hade sådana. Även "kärnmjölk", *tsimmjölk*, användes till *blända*. Särskilda kärl för förvaring av "blända" ha ej funnits.

Landsmålsarkivet Uppsala 2213
Niss Hj. Mattsson 1929. LIMA
DAL.
Fig. 1.

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

Sötmjök förtärdes nästan alltid ouppkokt. Bröd brukade brytas i tjockmjölk. Denna blandning kallades för *söl_m*. Uppkokt mjölk användes till kall gröt till vilket mål som helst. Frusen mjölk har ej medförts på färder. Den enda rätt, som beredd direkt av den i träget förvarade, oskummade mjölken, var *fröstmät*. Genom tillsättning av löpänne beredd *sötsöt*, *mäsu* (*käsmäsu*) och *fäsköst*. *sötsöt* beredd på så sätt, att söt

Landsm., Upps., 2213
Niss Hj. Mattsson. 1929. LIMA

mj^ölk tillsattes med löpämne och kokades, till dess att föga av vasslan återstod. Den mj^ölk, som användes, var *s^unp* blandad med *s^ätm^öcke*. Stundom tillsattes litet messmör, för att sötosten skall få brun färg.

mⁱs^u bereddades likaledes av *s^unp* och *s^ätm^öcke*. Mj^ölken tillsattes med löpämne och kokades sedan, men endast till dess att ostämnet, *mⁱs^u* f., utföll.

Vid beredning av *fä^rsk^öst* tillsattes löpämne till *s^unp*. När mj^ölken löpnat, rördes den sönder och fick ett kort uppkok, varefter rätten var färdig.

Ingen maträtt har benämnts brunost. Rätter, som tillagats medelst blandning av löpnad mj^ölk eller söt mj^ölk med ostvassla och sönderkarvad färskost, ha ej förekommit. Ej heller har man tillagat någon rätt med namnet skröjva.

Av råmj^ölk tillreddes *kä^rv^öst* / *kä^tl^öst*, genom att man hällde mj^ölken i en kittel och satte in denna i bakugnen, till dess att mj^ölken stelnat. Stundom blandades råmj^ölken med annan mj^ölk, innan den sattes in i bakugnen.

Landsmålsarkivet Uppsala 2213
Niss Hj. Mattsson 1929. LIMA

DAL.

Fgl. 1

→ Ordb.:
kittel-ost
m.

Landsm. Upps. 2213
Niss Hj. Mattsson. 1929. LIMA

Mjölkrätter, som åstadkommits genom att sötmjölkl både kokats och tillsatts med syrämne, ha ej förekommit.

Av misu bereddades en maträtt, stæköst /stekost/, på så sätt att man gnuggade sönder den från vasslan befriade ostmassan i ny-mjölkad mjölk, tillsatte löpänne och därefter stekte den erhållna osten på en sten vid spiselelden.

Ordb.:
stæk-ost
m.

"Den lösa, korniga massa, som vid kokning av vassla till messmör steg upp till ytan" kallades lätfrøy ~ lätfrøy n. . Någon maträtt har ej beretts däray, ej heller har den använts till smörgås.

Ordb.:
öl-mesaf.

Av mjölk och dricka kokades ærmisu f. Denna dryck ansågs för mycket närande och användes särskilt åt barnaföderskor. Den har ej kokats vid någon särskild märkesdag.

"Kärngrädde", ts'infrøyter m.pl., har ätits med bröd, men ingen särskild maträtt har beretts av sådan grädde.

Av grädde med tillsats av mjöl har man kokat frøytræt m. Därvid användes oftast bægmjæk n., kornmjöl, men vilken mjölsort som helst kunde användas. "Vetemjöl", gvæitmjæk, har

Ordb.:
flötgröt
m.

dock sällan använts. 87-åriga Torcks Brita Olsdotter från Risätra berättar, att i hennes ungdom förekom aldrig vetemjöl hos socknens fattigare befolkning. De rika köpte under sina handelsresor nedåt landet om hösten ett pund vetemjöl i Falun, och detta räckte sedan året runt.

flöjstgrät användes icke vid särskilda tillfällen eller av särskilda personer.

Andra rätter av mjölk eller grädde med tillsats av mjöl ha ej använts.

III. Mjölakens förvaring ; gräddbildningen.

Den nysilade mjölken förvarades hemma vid gården i källaren, och i mån av behov tog man in mjölkskålarna i stugan och satte upp dem på bräder, vilka lagts mellan de två kronstänger,

rävar / *ran* f./, vilka sutto fästade vid taket med krokar. Vid fåbodarna förvarades mjölken i en "mjölkbod", *miölkbu* f.

Landsmålsarkivet Uppsala 2213
Niss Hj. Mattsson 1929. LIMA
DAL.
Fgl. 1

Landsm. Upps. 2213
Niss Hj. Mattsson, 1929. LIMA

Ordb.;
rann f.

Mjölkbodens utseende framgår av bild 1, som är ett fotografi av Morskgårdens gamla mjölkbod vid Lybergets fäbodar. Den är numera upphöjd på stolpar och använd som härbre.

Mjölkbodens enda inredning bestod av de två "hyllor", *hilor* /*hila* f./, vilka löpte längs bodens långväggar och voro intimrade i gavelväggarna. Deras ändar synas på bilden vid långsidans tredje stock nedifrån.

I senare tid har mjölkboden sammanbyggts med fäbodstugan. Härför kommer att redogöras närmare i svaret på frågelistan om "Fäbodväsen".

För att luften i mjölkboden skulle hållas frisk, lades granris på golvet, vilket bestod av jord eller stenhällar, och uppe vid "röstet"; *raistæ* /obest. f. *raiste* n./ fanns en "glugg" för åstadkommande av luftväxling. En sådan glugg kallades ett *vindöyge* n.

Även smöret förvarades i mjölkboden. Ost och messmör däremot förvarades i härbren.

Vid mjölkningen användes en s.k. *rindria* f., d. v. s. "byttacav trä, som rymde sex kannor", eller en "stäva", *stävur* f. Mjölkk-

byttans utseende framgår av bild 3, där den synes längst till vänster. Stävan synes å bild 2 överst t.v.

Vid mjölkens uppsilning användes en *sik* f. av trä / se bild 4 !/, vari man lade ett s.k. *sisak* n. / bild 2 nederst t.v. /, vilket man gjorde av de långa håren på *kuirömyrer* / *kuirömyra* f. / med hjälp av en nål av svinben. Ibland användes även detta *sisak* enbart. Formen på hålet i silens botten var olika. Den här avbildade silen är omkring $\frac{1}{2}$ meter lång, utskuren ur ett enda trästycke och säkerligen mycket gammal.

sisak rengjordes genom kokning.

De kärl, i vilka mjölken silades upp, vore *miötkestakar* / *skak* f. /, *miötkelångker* / *långke* m. / och stundom *stävur*.

På bild 5 synes en mjölkskål / 1/. Mjölkskålarnas storlek varierar i hög grad. De kunna stundom mäta mer än $\frac{1}{2}$ meter i diameter. Skålarna äro alltid gjorda i ett enda stycke av knotig björk.

miötkelångker äro laggade träkärl av samma utseende som å bild 2 och bild 3 / 1/ fastän oftast utan fötter. Storleken är oftast omkring 3 dm., och de äro tillverkade av furu. Den *långke*, som

Ordb: *sil*
f.

Ordb.
bunk m.

avbildas å bilderna 2 och 3 är en s.k. *flöytmätbänk*, vilken använts för *flöytmät* och stått på bordet under måltiderna.

Ingen skillnad finnes på mjölkskålarna hemma vid gården och mjölkskålarna vid fäboden.

Mindre träskålar ha använts som öskärl och som tallrikar.

"Skumma av mjölk" heter *rän-ne mjötk*. Skumningen tillgick så, att man först med högra handens pekfinger lossade grädden från kärlets väggar och sedan, under det man lutade på kärlet, höll högra handen över den utströmmande mjölkstrålen, så att grädden hindrades att strömma ut tillsammans med mjölken. Man silade således icke mjölken mellan fingrarna. "Det kärl, vari mjölken hälldes", kallades *ränmjötkbäta*. Grädden hälldes direkt i kärnan.

Vid skumning av *flöytmät* begagnades en *trëshka* f.

"Rengöra kärl" heter *två käräl*. De, som hade råd, använde vid rengörningen *väsle* m., eljest användes "vatten", *vån* n., och när man vill göra ett kärl alldeles särskilt rent använde man s.k. *tänderlut* f. Denna tillagades av *tänder* n., "gamla

Landsm. Upps. 2213
Niss Hj. Matsson. 1929. LIMA

Ordb.: *väsle* m.

svartnade björktickor"/"ticka" heter eljest *täta* f./ på så sätt,
att man brände dem i elden, tills de blevo glödande, och sedan lade
dem i hett vatten,

← obs.

Man brukade även rengöra ^{mjölk} kärlen på så sätt, att man först lade en-
ris i vatten i kärlen och sedan lade dit stenar, vilka man upphet-
tat, tills de blivit glödande. Detta kallades att göra ett *stein*
bas n.

Ordb. i
sten-bas
n.

Innan man tog ett nytt träkärl i bruk, lade man granris däri och
hällde däröver vatten. Detta fick sedan stå i kärlet någon tid.
Mjölkkärlen ställdes till torkning i solskenet eller invid spisen,
detta såväl hemma som vid fäbodarna. De svängdes ej i luften för
att torka.

Man har aldrig använt nedgrävda tunnor som förvaringskärl för
mjölkprodukter.

IV. Beredningen av smör.

"Smör" heter i Limamålet av gammalt *gäs* f. Numera säger man även *smär* n.

Smör tillverkades förr även av getmjölk. Detta smör användes till "skosmörja", *skōsmēria* f.

Med "kärna", *tsina* f., avses endast själva kärlet. Hur kärnan var gjord, synes av bild 5. Ingen kan minnas, att kärnan någonsin var gjord av en ihålig trädstam. Kärnorna voro av mycket olika storlek, men namn för särskilt stora eller små kärnor finnas icke.

En del kärnor hade på nedersta delen av kärnholkene ett hål för vasslans avrinnande. Detta håls kallades *svink* m. }

"Kärnstaven" kallas *tsinnmāla* f. Dess nedre del kallas *höga* n. Den finnes avbildad på bild 5. Stundom förband man korsets ändar med vidjor. Det var enbart av trä och kilades fast vid staven genom en "kil", *bræg* m., av trä, som slogs in i stavens mitt. Något särskilt slags trä användes ej till denna kil.

Under kärnandet vistades man ej på något visst ställe. Det kunde

Landsmålsarkivet Uppsala 2213
Niss Hj. Mattsson 1929. LIMA 4

DAL.

Frgl. 1

→ Ordb.:
svink
m.

Landsm. Upps. 2213
Niss Hj. Mattsson. 1929. LIMA

försiggå var som helst, där det ej var för kallt eller för varmt.

Mekaniska anordningar för kärnandet ha ej funnits.

När man ville göra smör men hade mycket litet grädde, brukade man "vispa", *vispa*, grädden, tills man fick smör. Man fick vispa åt ~~vispa~~ vilket håll som helst.

När kärningen misslyckades, trodde man, att korna blivit förgjorda.

Några tecken på kärnan såsom kors el. dyl. ha ej förekommit, ej hel-

ler lade man något i eller under kärnan för att få lycka med kär-

ningen. Om kärnan ej ville ge smör, satte man den i varmt vatten

eller ställde den vid spisen. Grädden uppvärmdes icke före kär-

nandet. Inga särskilda bruk iakttogos i samband med kärnandet.

Intet ord finnes, som betecknar det regelbundna ljudet av takten

vid kärnandet.

Särskilda benämningar på grädden under olika stadier av kärnandet

finnas icke. När smöret börjar samla sig i små klumpar, säger man,

att *gröfles*.

Man har ej brukat bjuda någon på kärngrädde. Grädden av *höyt*

mat breddes stundom på bröd och äts så. Detta kallades *höyt*

Ordb.:
gröfles ?
v.

gäs f. Intet kärl fanns, som användes särskilt för kärnmjlk.

Kärnmjölken dracks dels oförändrad, och dels kokade man därav gröt,

brægröt m., tillsammans med råg- eller kornmjöl. De bättre lot-
tade kunde ge kärnmjölken åt korna.

Efter kärnandet sköljdes smöret med friskt vatten. Detta kallades

te stjér smöra, Vid sköljningen användes en *smær skål*,
vilken var en ^{avlång} vanlig träskål. Därefter "knådade", *mæikt* / inf.

mæitia /, man smöret i samma skål och saltade samtidigt. "Salta"

heter *sölta*. Om någon kom på besök, kunde de bjudas *te fa*.

kän gäsa #att få smaka smöret! Något namn på de smörbitar, som
skänktes bort, fanns ej. De hade ej bestämd storlek eller form.

Vid knådandet användes en bred *træskål* f. eller en "träslöv",

öysa f. En sådan finnes å bild 5. Smörklimpen, som fick en av-
lång form och var något avrundad mot ändarna, kallades *gäskringla* f.

Det knådade och saltade smöret packades ned i en "smörbytta", *smær-*

bëta f. Smörbyttorna voro alltid laggade, vidare upptill än ned-
till och försedda med lock. Locket hölls samman av en stav, som

skjutits in i en urkälning, som gjorts tvärs över bräderna i locket

Ordv.:
bröd-gröt
m.

Ordv.:
känns v.

Landsm. Upps. 2213

Niss Hj. Matsson. 1929. LIMA

Ordv.:
ringla f.

översida. Två av stavarna i byttan sköte upp ett litet stycke över de övriga och voro upptill försedda med hål. När locket lagts på byttan, sköts genom vardera av dessa hål en liten pinne, för att locket skulle sitta på.

Smörbyttorna voro av mycket olika storlek. Smöret förvarades, som förut sagts, i fåboden i mjölkboden och hemma i källaren. Från fåbodarna och hem till gården transporterades det endast i mån av behov.

Man brukade aldrig sira ut smöret på något sätt, men vid högtidliga tillfällen stjalpte man ur en hel bytta och satte upp det efter byttan förnade smöret på en s.k. *smörföt* m. av trä /bild 2 överst t.h./. Man brukade ej sätta julljus i smöret. Det på smörfoten uppsatta smöret fick ej röras utan skulle stå orört under måltiden.

Det smör, som man behövde på färder, förvarades i en "ask", *ästja* f., av trä, vilkens storlek varierade efter behovet.

Smör exporterades i stor utsträckning nedåt landet. Man gjorde under hösten handelsresor, varunder man försälde smide och smör eller

bytte till sig säd därför. I Falun voro jämtlänningarna svåra konkurrenter i fråga om smörhandel.

V. Beredningen av ost.

"Ost" heter *öst* m. Annan allmän benämning på ost finnes icke. Såsom framgår av det föregående, användes "ost" även om mjuka, ej formade och ej hållbara ostslag. Däremot ingår ej ordet ost i namn på bakverk. "Ysta" heter *ista*.

De ostsorter, som fordom tillverkades inom socknen, voro, förutom de i det föregående nämnda: *gitöst*, *lisöst*, *grinöst* el. *süröst*, *trögöst*, *gambost*, *süpst*, *küöst*, *tsimmöcköst* och *mismersöst*. Parvis tillverkade ostar ha ej förekommit. Ost tillverkades mest av getmjölk eller av getmjölk tillsammans med komjolk.

gitöst tillverkades av oskummad getmjölk med eller utan tillsats av söt komjolk. Mjölkens uppvärmdes litet, löpänne, *käse* m., tillsattes, och mjölken omrördes med en *måla* f. /bild 5/. Därefter

Landsmålsarkivet Uppsala 2213
Niss Hj. Mattsson 1929. LIMA
DAL

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2213
Niss Hj. Mattsson. 1929. LIMA

Ordb.:
y-st-
kärlet n.

Ordb.:
käs-tråg
n.

Ordb.:
gryn-ost
m.

Landsm. Upps. 2213
Niss Hj. Matsson, 1929. LIMA

Ordb.:
tråg-ost m.

kokades mjölken, till dess att ostämnet utföll. Denna *mässel* pressades med blotta händerna ned i ett *istkäräl* n., "ostkäräl", vilket därvid placerades i ett *kästråg* n. Å bild 3 synes ett ostkäräl placerat i sitt tråg längst t.h. å bilden, och å bild 5 synas var för sig tråget, ostkärlet och ostkärlets *lock* n., "lock", vilket alltid är försett med utskärningar i olika mönster.

De vanliga måtten på en getost äro 5 x 7½ x 14 cm. Mindre ostar, *lësöst*, gjordes ibland åt barnen. De tillverkades alldeles på samma sätt som vanlig getost fastän i mindre ostkäräl,

Av mycket sur mjölk erhöles genom uppvärmning *grinöst*, "grynost" *ab.* *süröst*.

Av denna grynost bereddtes *trågöst*, "trågost", genom att grynosten smulades sönder, kryddades med *kärve* m., "kummin", och lades i en bytta eller ett tråg. För att osten ej skulle häfta fast vid kärlet, lades tunn, fin näver utanpå den, och sedan lindades den in i linnetrasor. Osten fick därefter stå, tills den blev *lösök*, "gjord", d.v.s. färdig att förtäras. Den skulle då vara seg. När den var *lösök*, saltades den. Vid tillverkning av trågost kunde även sönderknådat ostämne från tidigare käsningar inblandas.

"Gammalost", *gämbelöst*, tillagades liksom trågosten av grynost, men den kryddades icke och stjälpdes efter formning i ostkärll upp på ett bräde och lades sedan på osthyllan i härbret för att torka och fick ligga där, tills den blev gammal. Gammalost, som gjordes under sommaren, kunde stundom bevaras till långt efter jul.

"Ost av oskummad mjölk", *supost*, gjordes endast kvällen före hemfärden från fåbodarna. Vid beredningen av denna ost kunde även olika mjölkslag blandas tillsammans. Alla slag av ost, som nu nämnts, äro med undantag av den ost, som benämnes *gitost*, tillverkade av komjölk och kallas med ett gemensamt namn *kiöst*.

kiöst kallas även ost, som gjordes genom uppvärmning av själv-surnad komjölk. *kiöst* av det senare slaget formades i en s. k. *ästbäta* f. Denna, som var försedd med en genom utskärningar i olika mönster utsirad botten, är avbildad å bild 3 längst t.h. bakom ostkärlet. För sådan ost användes även en s. k. *täsa* f., d. v. s. en av *täger* f. pl. "fina fibrer från björkrötter", flätad korg. De ungefärliga måtten på en sådan korg äro: diameter 26 cm. och djup 8 ½ cm. En *ästbäta* är vanligen något mindre. På bild 3 är en

Ordb.:
sup-ost
m.

Landsm. Upps. 2213
Niss H. Matsson. 1929. LIMA

Ordb.:
tägja f. ?

tada avbildad. Den är placerad framför mjölkbyttan t.v. på bilden. Man vet ej, vem som tillverkat ostkorgarna.

Strimmjölkost beredd av kärnmjolk tillsammans med *svip*. Denna blandning tillsattes med *käse* och därefter uppvärmdes den, till dess att ostämnet föll ut, då detta togs upp och formades i ostkärn. Om beredningen av mesost, se nedan!

"Ostlöpe", *käse* m., utvanns ur kalv- eller killingsmagar. Magarna sköljdes, saltades och blåstes upp med ett "halmstrå", *halmpipa* f. När magen skulle användas lades den endast i vatten i ett litet kärn /helst av glaserat lergods men f.ö. av vilken form och vilket utseende som helst/, till dess att man hade fått tillräckligt stark *käse*.

Uppvärmning av mjölk för osttillverkning skedde inomhus i en större gryta, *istgrita* f. Löpet tillsattes genom att hällas i mjölken, sedan denna uppvärmts, därefter skedde omrörning med *måla*.

"Löpnä" heter *löpnä*. Beteckning saknas för att bringa mjölk att löpnä. "Den löpnade massan" kallas *öst*.

Löpmagarna torkades och förvarades i något skåp, till dess att de

Ordbok:
halm-pipa
f.

ej längre gävo fullgod *häse*, då de bortkastades.

Ostmassan togs upp ur "*vasslan*", som kallades *brämⁱsu* f., med blotta händerna. /Endast "*vassla* av självsurnad mjölk" kallas *väslem*. /.

} Ordb. i
blä-
mesa f.

Om osten skulle bevaras någon tid, saltades den omedelbart efter formandet. Stundom lades osten i saltvatten, innan den förtärdes, för att den hårda skorpa, som bildats utanpå den, skulle mjukas upp.

östmus f. kallas i handen formade bollar av *mⁱsu*, ur vilken *vasslan* ej fullständigt utpressats. Vid ostberedning fick var och en medlem av hushållet en dylik ostmus. Om *mⁱsu* togs i entduk av linne och *vasslan* fullständigt utpressades, kallades den så behandlade ostmassan *mⁱsupräng* m. Den *mⁱsu*, som utan ytterligare beredning användes till föda, befriades oftast från *vasslan* på ovan nämnda sätt.

} Ordb. i
mes-pung
m.

Ost, som tillverkats på kvällen, skulle på morgonen uttagas ur kärlet och torkas. Ostarna upplades till torkning och förvaring på en

östhila f. i härbret. Denna bestod av ett bräde, som vilade på i väggen med hjälp av navare insatta stöd av trä. Osten lagrades icke någon viss tid utan förtärdes i mån av behov.

Minnen av gemensam osttillverkning i yststuga finnas ej.

23

V. Beredningen av messmör.

"Messmör" heter *mäs_mör* n. "Den vid ystningen överblivna kassan", *bräm_su* f., kokades först till messmör av lös konsistens. Om messmör ej skulle förvaras någon längre tid, togs det i bruk i denna form. Det bearbetades då först med en *ösa*, tills det blev så smidigt och ljust till färgen som möjligt. Därefter hölls det upp i en för sådant ändamål särskilt avsedd bytta av trä, *mäs_mör-bäta* f., vilken var försedd med lock och f.ö. av ungefär samma utseende som en smörbytta. Det messmör, som skulle användas till beredning av mesost, kokades till något fastare konsistens, bearbetades sedan på förut angivet sätt och formades sedan i *istkärval* eller *istbäta*. Kring kärlets sidor och på dess botten lades därvid "linnetrasor", *slår_vor* / *slår_va* f. / . De färdiga *mäs_mör_östam* / *mäs_mör_öst* / förvarades på osthyllan i härbret.

Landsmålsarkivet Uppsala 2213
Niss Hj. Mattsson 1929. LIMA

DAL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 2213
Niss Hj. Mattsson. 1929. LIMA

Ordb.:
messmör-
öst m.

Stundom sparades *brämésu* från flera "ostberedningar", *ästing^{er}*,
lästing f., för att man skulle få koka messmör av alltsammans på
 en gång. Messmörstillverkning skedde således ej så ofta som till-
 verkning av ost. I de gårdar, där man hade många getter, gjorde man
 getost varje kväll. Kokning av mesost skedde ungefär lika ofta
 hemma som vid fäbodarna. Vem som helst av husets kvinnliga med-
 lemmer kunde utföra mesostkökningen.

Allt arbete med mesosttillverkning skedde inomhus. Vid kokningen
 användes en större gryta, vilken endast vid de tillfällen, då däri
 kokades messmör, kallades *mësmøgrita f.*

Vid omrörningen av vasslan användes en vanlig "slev", *öisa f.*
 Besökande brukade ej bjudas på att skumma vasslan eller slicka sle-
 ven.

På färder medfördes det tunnare messmöret i en *ästja*, vars ena
 hälft fylldes därmed. Den andra hälften fylldes med smör. Se sid.
 17 ! Denna ask bars i "matsäcken", *mäsäk m.*, vilken var av läder.
 Allt det tjockare messmötet formades till mesost.

Särskilt fin mesost skulle vara tillverkad enbart av *götmesmer*.

Ordh.:
ystring f.

När man hade smått om messmör, gjorde man s.k. *lurgröt* m., vilken användes i stället för sådant. Denna gjordes så, att man, under det man kokade messmör, rörde in mjöl däri.

Ordb. i
lur-gröt
m.

Särskilda maträtter ha ej betetts av messmör. Däremot blandades messmör med vatten och användes som dryck. Denna dryck kallades *brända f.*



Bild 1.



Bild 2.



Bild 3.



Uppifrån.



Från sidan.

Bild 4.



Bild 5.