

2225:1

ÖSTERGÖTLAND
=====

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Tjärstad

Andersson, Per, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

47 bl.4:o

2225:1

Exc. 05D

Mjölkkhusställning.
Tjärstad s:o, Östergjöll.

I. Olika slag av mjölk.

Mjölk (mjölk, f). Annan benämning på mjölk finnes ej. Till människoföda användes numera på godo som uteslutande kommjölk. Förr uppfödtes ej sällan av fattigare folk geter för mjölkenes skull. Mjölk användes också som föda åt kalvar och i viss mån även åt grisar. Dessa senare frings dock nöja sig med skummad och sur mjölk. Däremot förekom knappast borthäring av mjölk utom möjligen efter sjuka djur, men

var sjukdomen smittosam, brukade dessa
 snart möjligt nedslaktas. När man
 skulle krita spiseln (korts - spiseln, m.)
 användes kärnmjölk (se längre fram!)
 att röra upp krita i, "för annars smeta-
 de det (för häls smets de).

Rämjölk (rämjölk, f.) kallas
 den första starka, raa (räs) mjölken,
 en ko mjölkar, sedan hon kalvat.

Den gömdes ^{singilt} förr och användes till s.k.
 råmjölkspannkaka (se vidare under
 kap. II.). Numera brukar kon få det
 första mälet (de föfsta mäst, n.), man
 mjölkar (mjölkst, inf. mjölkst, sup.
 mjölkst). Sedan får kalven, så
 mycket hon behöver. "För se nu
 ska de gö kalvarna så förskräckligt,
 men förr var det inte så noga med

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
 Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1
 P. Andersson, 1929, TJÄRSTAD

3.
det, när man inte kunde få mer än
25 öre kilot för (halv)köttil" (för se
när ska de gå kälva så förskräckt
men för va de mto så någs
ma de när m mto kunn fö
mer än sju fem öre filot för
fötat). Från och med det fente
målet brukar man, om man sä
vill, kunna blanda mjölken med
mjölken från andra kor och skicka
den till mejeriet.

Spensvorn mjölk (spensvorn mjölk)
/ samma betydelse användes ibland
"pappsil mjölk" (pappsil mjölk).

Med pilsup (pilsup, m.) menas
nymjölkar (nymjölk), spensvorn,
mysilav (mysilav) mjölk, som man
dricker omödelbart efter uppsugning.

4.

Ordet sötmjölk har jag ej kunnat
finna i dialekten. Men använder
i stället ett adjektiv och säger söt
mjölk (söt mjölk), varmed menas
dels oskummad mjölk, dels söt
mjölk i motsats mot sur. I det
senare fallet säger man också, att
mjölken är god (g^o), ett adjektiv
som även om mjölk kan användas
i motsats mot ond (oⁿ). "Mjölken
är ond" (mjölk a oⁿ), "mjölken
smakar illa" (mjölk a smakar
öⁿs), t. ex. när korva äter rovor
och mjölken får en bismak av
dessa.

Skummad mjölk. I detta fall
är förhållandet i dialekten det motsatta
mot det föregående. Man säger nämligen

ligen "skummjölke" (skümmjölke),
numera ofta separatormjölke
(separatormjölke).

Kokt mjölke (kókt mjölke),
uppkokt mjölke (öpkókt mjölke).
Himnen på den kokta mjölken kallas
skinn (sinn, n.) eller vanligere
snärke (snærke, n.).

Gräde (gräds el. grëds, m.).
Ordet 'både mjölke' eller något lik-
nande har jag ej kunnat finna.

Mjölken "skär sig" (sär sig), när
den kommer i grytan, om den är för
gammal eller i varje fall ej riktigt
söt. Den brukar då i regel ges åt svinen.

Mager mjölke kallas "skinn" (skinn)
eller "blå" (blå).

Självsurinat mjölke (självmjölke el.

6.
surr mjölk). Mjölken är sur (mjölka
ä' sur); även skäms (skäms) kan
någon gång användas i samma
betydelse. När den sura mjölken
börjar bli fast, börjar "stä stille"
(börja {fa-stil}), säger man, att
den (ho) börjar löpa (löpa eller
löpas), fastän man ej använd
något löpe här till. Dessförinnan,
medan mjölken är helt litet surad,
säger man, att den är "kän" (ho. a
gale) eller blisar (bläsurr eller
bläsurr) Själsurad mjölk an-
vändes under sommaren som en
nästan daglig efterrätt, s. k. fil-
bunke (filbunke, m.). "Den måste
suras hastigt, för annars blir
den inte god" (ho måste stänga

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Fgl. 1

källan

Landsm. Upps. 2225:1

P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

med en fattig häst för häls bhr.
 (h) o mto gó). Si man snöl, av-
 skummar man först grädden på
 jilbunken och använder den vid
 kärning, men annars röres den
 ner i mjölken. Sur grädde an-
 vändes ofta som säst till sill och
 potatis (sil a pära).

Tälmjölk / Tälmjölk be-
 redes ej av infödda tjärstadsbor, och
 de inflyttade som tillaga sådan
 mjölk som tillaga sådan mjölk, mäske
 skicka efter tälgräs (tälgräs, n.)
 från sina resp. hemsocknar.

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

Söt mjölk. Förre ansåg man sig -

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
 Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

Landsm. Upps. 2225:1
 P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

- åtminstone på mindre gårdar - ej
ha råd att låta vuxna personer dricka
söt mjölk eller använda den till kräm,
eller gröt etc. Man var mycket mån-
om att ha vara på grädden för att
av denna bereda smör. Och då man
på den tiden ej hade några mejerier,
var ju nästan enda sättet att för-
tjina pengar på mjölken att av
densamma i största möjliga
utsträckning bereda ost och smör.
Ej säuan att man som efter råt
skummjolk med sked och bet
bröd till. Nu för tiden är det sämsot
ej alls ovanligt att man blandar
grädden i separatormjölken,
om man tycker, att den är för "skoin",
men man ej vill använda söd

8.
Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1
P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

mjölk. Någon gång kunde man bryta sönder gamla brödkanter i en fat och sli kokt eller okokt mjölk över samt äta det till middag.

En besökande bjöd förr ofta på skorpar och mjölk i stället för det nu allmänt brukliga kaffet.

Den gröt, vanligen våtgröt (våtgröt, m.) även kallad "svartgröt" (svafar gröt), som blev över på kvävarna, åt man mycket ofta kall på morgnarna men med yppskott mjölk till en att kalar våtgröt på möya med öpkott mjölk te).

Huruvida man förde med sig frusen mjölk på färder, hade ej min meddelare reda på. Mjölk,

som var frusen, lyckte man ej om.

"Det vart som hälften väten i" (da var som helta väten 2).

När man kokte gröt, särskild "viter gröt" (vitor-gröt), och välling (välly, m.), kunde man ju använda söt mjölk, ja, t.o.m. sila mjölken i grytan, men det ^{höu} ~~avse~~ man allminnt för slöseri, "skövel" (da höl te för lösh).

Förutom till kräm och gröt användes kall mjölk också till färska bär, såsom smultron (smültra el. smülta, ^{1, n.}), blåbär (blåbar, -, n.) och hallon (håla, - n.) äventom till inkokta lingon (krösa, -, n.). Mjölk + bär (sylten) kunnades då smultronmjölk (smültramjölk), blåbärsmjölk

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1

P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

(bräbäzmyölk), hallonmjölk (hälamjölk) och "krösamjölk" (krösamjölk) resp.

Ostkaka (ostkåke, -r, f.) användes allmänt som föring, och vid ett kalas fick aldrig denna rät saknas. Min meddelare lämnade mig följande recept på ostkaka: 3 kannor (söt) mjölk (tre d. tre kannor mjölk), 4 nävar vete mjöl (fyra nävar vete mjöl), ägg som man hade rid med och ville ha det gata till (eg som en hads på me a vls hä t gä te), socker efter behag och ev. gräddväsant löpe (löps, n.).

Man värnde (värnds, inf värms)

// jfr uttalet: vetebröd, vete mjöl (vetebrö, n., vete mjöl) min veteåker (veteåker, n.)

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1
P. Andersson, 1929. TJÄRSTAD

föret mjölken i en kittel, så att den blev
 lagom tjun (så att ho var lagom
 tunn) rörde då i mjölet och
 löpet och lät aultammans stå öv-
 höljt och löpna (löps, löpsor,
 löpsods, löpsot) under ett par
 timmar. Efter denna tid rörde man
 om det med en träslav (träsliv, -or, f.),
 varpi det åter fick stå, så att ost-
 massan, "ostkräman" (ostkräma, f.)
 sjönk till botten och västen (västen, m.)
 blev ovanpå (övanpå). Det tillades
 då genom en silduk (silduk, -or, m.)
 eller ett durkslag (durkslag, -, n.).
 I "ostkräman" röddes nu grädden,
 sockret och de väpade äggen och den

" Temperaturen provades med fingret.

slogs i en form och sattes i ugnen för
att gräddas.

Hade man ej så mycket mjölk;
gjorde man i stället för ostkaka
s. k. löpspannkaka (löpspannkäks, -r, -f),
som liksom ostkakan kunde användas
som förning etc.

Man värmd mjölken, vispade i
(vispts-i) mjöl, ägg och socker samt
slog i löps och rörde om, "till det
började löpsna ihop" (tes da börjds
löpsna-ihop), då ältsummans
sattes in i ugnen för att gräddas i
en form (form, förms, m.) eller
koppersbunke (koppersbuncks, -, m.)
"Löpspannkakan" blev geliartad och
mycket god.

Av rimmjölken (se sid. 2!) gjorde

man s.k. råmjölksparnkaka
(råmjölksparnkäke, -r, f.) För
brukade man använda mjölken från
de sju första "mälen" till sådan
pannkaka!

Råmjölkspannkakan tillredes
ganska enkelt. Man laade endast i
litet vtermjöl i råmjölken och
hällde den sedan i "långpannor"
(långpännor, -pännor, f.)²⁾ eller stek-
pannor (stekpännor, -pännor, f.) och
satte in dessa i ugnen att gräddas.

7 regel var råmjölken på händ
(händ), att den kunnade ihop sig

2) Ett slags bakplåt med höga kanter.
3) Nu märks äv, att man på den tiden
ej brukade mjölka mitt på den friska tiden efter
kelomningen.

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD
ÖGL.
Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1
P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

själv" / lummrods - råp på själv)"
 Eljest kunde man få såda till lites
 löpe.

Råmjölken var också bra som
 degspår (degspår, n.), när man
 bakade vetebröd (vetbröd, n.).

Rokning av självsurnad mjölk kunde
 ej min meddelare till.

A. k. kalvodans (kåvodans, n.)
 eller 'kalvost' (kåvost) bereddes på
 följande sätt. Man tog 1 del råmjölk
 från första inlätet och 3 delar van-
 lig sol mjölk. I detta blandade
 man litet salt (salt, n.), socker

1) lummra ihop - löpna ihop. Dessa
 två uttryck synes användas utan
 betydelseskilnad.

(päkar, n.) och mandel (mändol, m.) samt slog det i en kruka med lock och lät det koka i vasslebad (vasslebåd, n.) i tjugo minuter. Det blev som gelé (jelé, m.) och kunde skuras i skivor. Äls artingen varmt med kall mjölk till eller kallt med uppkokt mjölk eller, använt som efterrätt (ätarrät, m.) med sylt (sylt, n.) eller upprispat grädd (öprispad grädd) till.

Dial. ord ??

Da man ostade av söt mjölk (ej skummjölk) kunde man av vasslen bereda, s. k. vällvassel (vällvassel el. vällvassel, m.), änn kallt vassel-skum (vassel-skum, n.) eller vassel-rod (vasselrod, m.). Denna bereddtes så, att man lät vasslen koka upp,

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

sedan man först såg till litet sur
mjölk eller ännu bättre alun (alun^{m?})
för att vasslen skulle skära sig
(läs-sa). Den lösa, korniga massan,
som flöt upp till ytan, var det man
tog vara fjä. Det andra, blåvasslen,
(blåvasslen, m.) gav man åt soinen.
"vittvasslen" stektes sedan hel eller i
skivor och äts utan mjölk, sylt e. dyg. X

Ölost (ölost, m.) beredd av
uppkokt mjölk och öl (öl, m.) eller
dricka (dricka, n.). Nu kunna skumme
ha använts i medicinskt syfte kände
man ej till.

(Av mjölk och potatismjöl (potatismjöl, n.)¹)

¹ Nu märka är, att det hemgjorda pota-
tismjöllet var ganska klumpigt, och

kokte man potatismjölsvälling
 (pär^äamj^öl^äväl^ling, m.). Ibland användes
 potatismjöl och mjölk eller till
 pannkaka (pär^änkä^ka, f.) och gröt,
 potatismjölgröt (pär^äamj^öl^ägr^öt, m.).
 Det vanligaste kokmjölet var eljest
 kornmjölet (ibland, särsk. senare, även
 vete mjölet) som jämte mjölk an-
 vändes till vad man kallade "mjölk-
 välling" (mj^öl^äväl^ling, m.). Av korn-
 gryn och mjölk kokte man vid
 högtidligt tillfällen s. k. viter gröt
 (viter-gröt), ett namn som senare
 övergick till risgrynsgröten.

klumparna blev i vällingen "klara som
 ögon" (klä^ras som ö^ga). Vällingen kallades
 därför ibland "bligarevälling" (blⁱgareväl^ling, m.)

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
 Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.
 Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1
 P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

Mjölke användes också som degspad (dägspå, n.), då man bakade vetebröd.

III. Mjölakens förvaring: gräddbitornas.

Man mjällade (mjöskta, inf. mjökta, pres. mjötker, sup. mjöktat) i mindre träbytor, "stakbytor" (stakbytar, -byta, f.) med skaft. Dessa köndes sedan i en större med lock (lök el. lök, -n.) för att byta, "mjällbyta" (mjöskbyta, -r, t), som bars på en på huvudet lagd ring av träor e. syl. Senare könde man mjölken i lönne bytor, som baras med en ok (kuk, -n.). Bytorna var ej försedda med grepar utan hade i locken

Landsmäsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1
P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

haridter, i vilka man kunde tikteta ohet.

Det var ett färdigt göra att hilla mjölk-
kopporna¹⁾ rena (de var ett färdigt göra
tå hals mjölkköpa rens), särskilt
i den s. k. kryssen (kryssen, kryssen, m.),
kanten mellan botunen och sidan
inuti mjölkchäppen. De måste
mycket ofta skuras med sjösand
(sjösån el. sjösån, f.) och s. k. skur-
suddar (skurquäds, s. skurquäds, m.)²⁾

Dyliga "skursuddar" band man ihop
av ej alltför vikt grannis och lät baret
falla av väl, innan man använde
dem. Somliga brukade t. o. m. göra i

¹⁾ De kallades med en gemensamt namn
såväl "stakebyttor" som "mjölkbyttor".

²⁾ Av en gulven skurades m. sand o. dyl. skursuddar.

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Fagl. 1

Landsm. Upps. 2225:1

P. Andersson, 1929, TJÄRSTAD

ordning skursuddar på viren (på våra, f.)
när man kunde baka graniset.

Dessa blev både bättre och starkare.

Mjölken silades upp (silas - sp,
inf. sila, prec. silor, sup. silot) i stora
runda kopparbrunnar (kopsbrunn, m.)
eller i stenfat (stenfat, -n.) och
ställdes i boden (boda, f.) eller i
källaren (fälsy, pl. fälso, m.), om
man hade någon lämplig pådan.

Någon särskild mjölkbod hade man,
ätsmstone på mindre gårdar, ej.

Min meddelare hade hört, att man
förr slog upp mjölken i träg (trög, m.)
av trä, men hon hade aldrig sett
något sådant.

Mjölkbrunnarna ställdes på ett
stort bord, som fanns i varje bod,

det s.k. bodbordet (böböot, = böh, n.)

Hjölken silades genom en sil
(sil, sih, m.), som äldst. var av
trä sedan av plåt. Träsilarna voro
gjorda av en ganska grov träklump,
som i mitten var träformigt
portagen men hade flikformigt
ät två sidor, så att den kunde
läggas över kanten på vida sten-
fat eller brunnar. Då man silade,
lades en gles handduk över hålet och
hjämtgjorde som silduk (sid^uk, -a, m.).
I äldre tider skulle man i stället
ha använd gravis.

I plätsilarna, som ~~vor~~ försatta
med ~~h~~ ävenledes voro träformiga
i mitten och försedda med handtag
på den ene sidan och en krok på

Den motsäda, användes silduk av någon slags metalltråd, s. k. säterstrid (sätstrå, m.)¹⁾. Sådan silduk köptes i fyrtiotaliga bitar i handelsboden. X

Man skummade (skümdo, pres. skümmor) mjölken med en träsked (träskē, -fēr, f.). Först skrapade man emellertid loss grädden (skrapta-lös gräden) utefter bunken eller stenfatets kant med skeden eller med fingret (fingret, n. el. fingor, m.; pl. fingro m.o.n.)

Skumslev började man kanna till först för omkring 40 år sedan. Grädden plog sedan upp i sten-

1) Antagligen 'silktartråd', Frode min meddelare.

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1

P. Andersson, 1929. TJÄRSTAD

krukor (stänkrukor = kruks, f.)
 eller glassbärkar (ghärbärkes,
 = bärk, m.) och gömdes, tills det
 blev så mycket, att den räckte till
 en kärning (st fäy, m.)

VI. Beredningen av smör.

Smör (smör, m.). Ingen annan
 benämning på smör. Smör tillverkas
 av annan grädde än den i konmjölk
 erhållna. Men ibland kunde man göra
 smör även av vasslegrädde
 (vasselgräds, m.). Om man nämligen
 ställde fet ost och ej kokte mest
 av vasslen (se längre fram!) utan
 lät den stå, bildades grädde även

på denna, och av denna gräddde kunde
man k^ärnna smör. Det blev dock ej
så mycket smör av vasselgräddde
som av vanlig gräddde.

De beredda smör kallades åt
"sänka" (sänks, sänksor, sänksa,
sänks^o) smör, vilket dock ej var
fakt identiskt med att k^ärnna (f^äng^o el.
f^äng^a, f^äng^o el. f^äng^a, f^äng^o el. f^äng^o)
smör. Ordet "k^ärnna" användes mera
om det enstaka k^ärnanudet, t. ex. "i
k^ärnade i g^är" (or f^äng^o i g^är), men
"på den tiden fanns det ju inga
mejerier, utan då var det att östa
och 'sänka' smör, så man kunde göra
sig peng^{ar} av mjölken" (på den tin
fanns de ju nya mejerier en
de va to östa a sänks-smör på

x) vasselsmör

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1

P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

en kunnig gärd på päns a mjölka).

Med kärna (j^än^ö, j^än^{er}, -ä-, f-) menade man dels hela redskapet och dels själva kärlet, själva kärnan (j^äh^os j^än^a, -ä-). Kört användes — även vid större gårdar — utslatande p.k. stak^kärnor (st^äk j^än^{er}, -ä-) i olika storlekar från små med en diameter på c:a 2 dm. och så höga, att man vid kärnandet kunde sitta på 1 en stol, till så stora, att man måste stå nästan upprätt och använda bägge händerna samtidigt. Kärnorna voro laggade, vanligen av en.

En av laggarna var upptill för-
längd till så handtry till kärnan
för skulle ha bestått av en ut-

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1
P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

hållnad trädstam kunde ej min med-
 delare till. Något hål på nedersta
 delen av kärnan, genom vilket kärn-
 mjölken (fäymjölka, -ä-, f.) skulle
 rinna ut, fanns ej. Locket låg i
 regel någon dm. ned i kärnan från
 uppkanten räknat, ty före smör-
 bildningen följde gräddkunn med
 kärnstaven, "byggeln" (tyggeln), oft. s. tyggel,
 pl. tyggls, m.), upp och blev liggande
 på locket, och hade denna legat au-
 deles i uppkanten av kärnan, kunde
 grädden låta ha runnit över. Man
 lyfte upp locket med en liten
 träpinne, som var isatt i dess över-

† Ordet vassle (fr. fräseliken) förekommer
 aloris vid smörberedning.

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
 Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1

P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

sida vinkelrikt mot det samma.

T bland var locket uttaget, så att det var lägre kring hälet, genom vilket "fygeln" drogs, än vid kanten. "Fygeln" nedre del var formad som en kors helt och hållet gjort av trä. Träns korsarm var borrar en hål.

Man kände nog i allmänhet i köket, men sommartiden, när det var för varmt där, kunde man hälla till i boden eller källaren. x

På omkring 1880-talet började man använda s.k. verktyg (verktyg, -u-, f.), även ledes av trä. Själva kämmen var buktad i båden, men sidorna var rakta alldeles som på en låda. Beven (beven, veven, m.) satte direkt på en träskel, som gick

rakt igenom kärnan. Tutten varje
kortsida av kärnan var inuti denna
på axeln fästas ett Fräkors, och
mellan korsarmarnas ändar löpte
fyra träribbor. Vid dessa 'vingar'
kallades har jag ej fått någon säker
uppgift om.

Hade man endast liten grädde
och ville göra sig en liten smör-
klump, hände det, att man vispade
(vispts, inf. visps, pres. vispar, sup. vispat)
smör. Man måste då alltid
vispa medsols (mēsōs).

Ibland var det ändelen omöjligt
att få smör när man kärnade,
"det var förgjort för en" (då va
förgjöt för en), "man hade otur"
(en hade ötur). Men hade man

ett ormskinn (ormsin, n.), som en
 vnn krupit ut, skulle man lägga
 det under kärnan, så lyckades det.
 "Se'n hade di visst en del andra saker,
 som di kunde lägga i kärnan,
 men det mindes ej min meddelare,
 vad det var.

Andra mera naturliga orsaker
 till att det ej blev smör, kände man
 dock till. För gräddan för kall, gick
 det ej bra. Därför värmdes den under
 den kallare årstiden. Den ställdes i
 köksspiseln. Somliga tror var det
 omöjligt att få smör efter, särskilt
 när de sinade (när de sinto, sings,
 singlar), "när det var halvgängen,
 kälv" (när de va halvgängen kälv).
 Detta var ju visst bevisligt för

dem som bara hade en ko, ty blandade man upp mjölken efter en sådan ko med mjölken efter andra kor, var det ej så farligt.

Var grädden söt, när man kärnade, blev det ej så mycket smör, som om den var sur, men det blev desto bättre smak på det.

Några olika benämningar på grädden under olika stadier av kärnandet har jag ej kunnat få reda på. När det börjar bildas smör, säger man, att "grädden börjar skära sig" (grädden börjar skä-sa).

Kärnmjölken slogs upp i stenkrukor och användes för olika ändamål, såsom deyspad till rågbröd (rögbrö, n.) och särskilt till limpor,

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1
P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

"Kämmjölkslimpor" (fäymjölkslimpor, -limpor, f.), till "Kämmjölksost" (fäymjölksost, -ost, m.) (se längre fram!), äts gärna, om den ej var alltför sur, till "svarter gröt" (soaför-gröt, m.). Kall kämmjölke var under sommaren en onyttig och läskande dryck.

Efter kämmjölket brukade man förr tvätta (tvätts, tvätor, tvätods, tvätot) smörret, d. v. s. skölja det i flera vatten, så att kämmjölken försvann. Senare arbetare (arbetods, arbets, arbetor, arbetot) men det endast, till det blev frist från kämmjölken. Det arbetades

1) gröt kokad av rågmjöl och vatten.

med händerna antingen i en fot-
bunke (fötbynkas, -n.), en rund
lagghärl med tre laggar för längsta
till fötten, eller på ett bord (bōh, -n.),
ibland ett bakbord (bakbōh, -n.).
När man arbetat på kärnjölken
väl, arbetade man i salt (arbetads-
i salt), saltade smörel (saltads
smörel).

I synerhet barn lär man
smaka det nykärnade smöret, man
bjöd dem på "kärngäs" (fängäs, -or, f),
kärnet menades en smörgäs med
nykärnat smör, ej bara en smör-
klump.

Det arbetade och saltade smöret
packades i smörbytor (smörbytor,
-byta, f.). Dessa voro laggade av en

och sammanhöllas av sälgband, bytband
(bytbän el. -bän, -, n.). Smörbyttorna
påminne mycket om de ovan (sid. 19)
nämnda mjölkbyttorna, men under
det att dessa voro smalare upptill
än vid botten, var förhållandet
det motsatta med smörbyttorna.

Liksom mjölkbyttorna hade de
även en med trähandtag försedd
lock. Två av laggarna - på var
sin rakt motsatta sida - voro i
byttans oppkans något förlängda,
bildade de s.k. öronen (örana,
sg. öro, öro, öro; pl. öra, öra, n.). I
det ena av dessa 'öron' var gjort
en fyrkantigt hål, i det andra en
runt. I det förstnämnda, något
större hålet passade en tapp i

locket in, och genom det andra
trädde man inifrån och utål tåts
ovanför locket en träpinne, vari-
genom den fästes på stadigt, så
man kunde bära byxan i handtaget
på locket.

Byxor funnos av olika storlekar.
Dessa byxor ställdes i boken, men
förvånades där ej någon längre tid
ty "så fort man kämnat, var det att
springa till 'byarna' och höra efter
om det blev någon 'stadsbus', så fort
en hade fjäret va da to sens to
byarna a hörs-ätar om da val
'nat stärbé'. Ty smöret skickades

1) = byfolket (jfr mitt svar i frågelistan
n: r 3 om Personerna i gården och byn!).

då i aumänhet till staden (= Linköping).
 Nu kan man få lämna det i handels-
 bodarna (handlvsbōdsra - bōa, f.)
 (vid högtidliga tillfällen rullade
 man med små rejflade smörspä-
 dar (rejflods smörspäs - m.) av
 trä smöret i bollar (bāls, bal, m.)
 och dessa lades upp i en pyramid
 (pyramid^{or}, m.). Eller också
 lade man upp mycket smör på
 en tallrik och "slätade till det
 så det varl som en bikupa" (slätads-
 - tē, t. så da väf som a bikupa),
 och sedan pek man med en sporre
 (spōrs, -, m.) här och var på smöret

1) Sporre av ben eller trä, i ena
 änden försedd med en laggigt

ut smör för. I smöraskar och smör-
bytor krusade man ofta smöret
med träskeden som användes vid
packningen. Antingen gjorde man
krusorna i ränder tvärs över smö-
ret eller i cirklar, eller också kunde
man inskränka sig till att göra
ett kors i mitten.

Det smör, som man på
färder behövde, förvarades i
små smöraskar (smöräskor, -äskor m.)
av trä, antingen laggade eller svarvade.

hjul, i den andra tillplattad och
något krusig. Hjulet användes,
då man bakade smörbröd, att skära
på kakorna med, och med den platta
ändan utsirade man smöret.

V. Beredningen av ost.

Ost (ost; östa, m.) Jfr kälvost som
sid. 15!

Ysta (östa, östar el. östar, östads,
östst), östän = ostad)

Följande ostsorter brukade man
tillverka inom socknen: sötmylks-
ost (sötmylksost), skummjälks-
ost (skälmjälksost), kärnmjälksost
(käymjälksost), mesost (mäsost)
eller sandost (sänöst).

Av en av getmjölks tillverkade man
ost, s. k. getost (jöstost).

Ostlöpe (östlöps el. bara löps, n.)
gjordes av kävmazar (kävma_äga, -, m.)¹⁾

¹⁾ De skalvar, av vilka man använde

egentligen endast av den s. k. löp-
magen (Löpmågen, m.).

(Sedan magen väl rengjorts,
brukade somliga torka den, andra
saltade den och lade den på bark.
När man sedan skulle använda
den, slog man på lite mjölk och
lade på kryddor samt lät det stå
och dra. När löpet var tillräckligt
starkt, slogs det av, och magen
gömdes till en annan gång. x

Ostmjölk (östmjölk, f-),
den mjölk, varav man gjorde ost,
brukade man tjumma (jümms,
jümör, jümids, jümst) i titlar

magarna, fingo ej vara så gamla, ad
de börjat äta något annat än mjölk.

(gätts, gätöl, m.) eller grytor
(grytlar, grytö, f.).

— Hade man mycket ostmjölk och därför hade stora kistlar, som man ej kunde ställa i spisen, värnde man blott en del av mjölken i mindre kistlar och blandade sedan upp den, tills den blev lagom ljum (jümm, m. jümmen, n. jümmst). Detta kände man med fingret.

Järpå töndes löpet sakta i, under det man rörde runt med en visp (visp, visps, m.), träske, e. dyl. Man lade nu en skynke (sjynks, -, n.) över kisteln och lät mjölken stå, tills den hade löpnat ihop (löpnst-chöp).

Di skar man med en träske eller en liten träspara (träspara, -, m.)

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD
ÖGL.
Landsm. Upps. 2225:1
P. Andersson, 1929, TJÄRSTAD Frgl. 1

parausua skärer i den, och om en stund skar man ytterligare några tvär över de föregående.

Ostmassan, "ostkraman" (östkräma, f.) eller "ostplockan" (östphäka, f.), sjönk sätmaningom till bröden och vasslen stannade ovanpå. Den hällde man försiktigt av, så mycket man kunde. "Kraman" däremot öste man med en doorkslag (dörslag, n.) upp i s. k. ostkorgar (östkorgs, - m.).

I ostkorgen kramade (krämds, kräms, krämsor, krämsst.) man "kraman" med händerna, så att den återstående vasslen skulle rinna av. För detta ändamål ställde man också ostkorgen på ett par ribbor,

Landsmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1
P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

lagda tvärs över en kistel eller bunke.

Av vasslen gjorde man ibland "vasslesmör" (väslesmör, n.) (se sid. 25), eller också kokte man mäsost (mäsost, m.), även kallad "sandost" (sänost, m.) av den. I det senare fallet kokades vasslen i två dagar.

Osten fick ligga kvar i korgen en 8 dagar, men under den tiden måste den då och då påndas. För att den därvid ej skulle falla sönder, hade man lagt en glas handduk (händduk, -o, m.) inuti korgen.¹⁾ För att osten ej skulle mögla eller

¹⁾ Skummjölkesost tog ihop (ta-rháp) så bra, att man kunde vända den utan handduk.

surra, måste man "ömsa torr handduk" (omss törst händuk), var gång man vände den. På den sida, som låg upp, saltade man. Var viten, tjock, kunde man behöva salta den även inuti, när man gjorde den.

När osten efter ungefär en vecka blivit taga form, lades den att torka, i allmänhet i boden, där man hade en hylla, det s. k. benne (binst, n.), som hängde i i taket fästade snören. På detta "benne" kunde man lägga osten såväl som andra saker, som man särskilt ville altta för råtor. Man måste dock fortfarande då och då se om osten, så att den ej sprack sönder

(språk-söner) eller möglade (mögheds,
mögho, möghst). Tblant smorde
man den med smör, för att den
ej skulle bli för hård (skärpen)
i kanten.

Ostkorgarna voro runda till
formen, flätade av sälg (säl, f)
och av många olika storlekar.

Före min meddelares tid hade man
i stället för ostkorgar haft av-
länga ostkar (ostkär, -, v.) av
trä. Dessa voro i botten försedda
med vackra utskärningar, genom
vilka vasslen pressades ut, men
som också gjorde oten krossig. På
senare tider har man också börjat
använda runda, laggade ostkar
med små hål, borrarade i botten och

sidor.

Bönderna i samma by brukade byta ostmjölk (ostmjölk, f.) för att de skulle få lite större ostning (osts, n.). Man kunde t. ex. säga: "i dag är det 'ost' hos Alfred Nilsson, så vi får lov att skicka upp vår mjölk" i då a de östs hos alfra-nilssas sa n fa lov to jels-öp vara mjölk).

Sidorna som själva ej hade så mycket mjölk eller kanske ingen alls, brukade styra till med "(styro-té ma) en sk. ostgång" (östjängs, n.)

Bondkärnorna i trakten bjöds på kalas och var och en av dem hade då med sig en skickade dit mjölk. På det sättet kunde man få ihop

Landsmålarkivet, Uppsala 2225:1
 Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD
 ÖGL.
 Frgl. 1

Landsm. Upps. 2225:1
 P. Andersson. 1929. TJÄRSTAD

ganska mycket mjölk, ty ingen ville
vara sämst än ge.

Ibland brukade några mera
fönnäma bönder skjuta ihop mjölk
och osten en stor s. k. prästost (präst-
-ost, -o, m.). När den var färdig,
forv alla, som "var med om den"
(va må om, m.) med osten till
prästgården, där det naturligt-
vis undfågnades på bästa sätt.

P. Andersson, 1929.

De flesta uppgifterna ang. "Njötthushållning" har jag fått av fru Wilma Isaksson, Nyhagen, Tjärstad.
P. An.

Landsm. Upps. 2225:1
P. Andersson, 1929. TJÄRSTAD

Landmålsarkivet Uppsala 2225:1
Per Andersson. 1929. TJÄRSTAD
ÖGL.

Fagl. 1