

2320<sup>x</sup>

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

HÄLSINGLAND

Norråla

Kärlander, Svante, 1928

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

20 bl.4:o

8 fotogr.uppk1.på baks.  
av s.1-2,6,14-16)

1 teckn.utförd på baks.  
av s.9

/Häri anm. av I.Nordin = 2 bl.4:o/

Exc. 21/12 1940 för ordreg.  
av F.Hedblom.

2320

Frågor till kand. Kärrianders var på

UllMA:s frågesita nr. 1.

sid. 2) kömjölk ~ jätöst. förekomma i icke i målet?

ibid.) Vad kallas den sv mjölk, linfrömjöl och rågmjöl af korna tillagade födan? Hur heter hetta upp på målet?

sid. 3) mar mjölk (kort a-vokal?) ; förbind. rtk = ? (snarka) (torra vid 13)

" 4) Finnes skillnad mellan (brude)vok i löpsmjölk och änd. i täty? ; böty m. finnes formen bötus n?

" 5) Formen tätana ~ ändelsvok? ; vätbäna, bägge a i-blanna lika?

" 6) stava ändelsvok. kvalitet? ; formen på-a i n. best. form plur. (siltroga) är den genomgående i målet?

" 9) at ymis sig ; förekomma i målet vogtr. at = at<sup>l</sup> Best. form av ko =

" 10) a-kvalitet i kalopism? hnan användning av ko (?) flöta är att äta på bröd. Hette gräddan flötgas. blott i detta fallet?

" 12) smpräsk är a-vok. här fontiskt skriven?

" 13) gjesoaten " " " " " "

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
Svante Kärriander. 1928. NORRALA  
HÄLS.  
Frgl. 1

sid. 15.) sálthor finnes i dialekten spai ur ett uttal  
salt<sup>2</sup>.

sid. 17.) mäs rōis ~ är detta vanligaste uttrycket.<sup>2</sup> Finnes  
ej frōis känt i t.ex. Rengjö o. Bollnäs. <sup>samtas</sup> Pelms-  
shorn: Riets: mess. fraa Hs.

sid. 19.) mätöga n. finnes ordet ej i fem.<sup>2</sup>

Allmän anmärkning: förekommer e som betona  
vokal.<sup>2</sup> Har blott två typer a (a o a) med avsett  
konvult till användning.<sup>2</sup>

På utelämnandet av accenten har här ej anmärkts.  
Förekommer accenten - - i sammansatta ord  
målet.<sup>2</sup>

Uppsala 8.10.29. J. Nordstr.

Mjölkhushållning i Norrala socken, Hälsingland.

Från Löderhamns norra tull kommer den  
 vägfarande genast in i Norrala socken. Den  
 gamla kustlandsvägen genomlöper hela socknen  
 och följer omkring en mil Lötåns dalgång.  
 Till denna har bebyggelsen koncentrerats, och  
 Lyckan med "staffanstupan" är medelpunkten. Den  
 fjärdingsväg, som ligger mellan Vågbro och sta-  
 den, är nämligen gles bebyggd - till största delen  
 med arbetarbostäder - och räknas, liksom remsan  
 utmed Löderfjärden, av genuina norralabor knappt  
 till "socken". Stoffet till denna skildring har  
 erhållits av personer från socknens centrala del.  
 Det väsentligaste har meddelats av Lena Norin (f.  
 d. 18/12 1848) från Sjättene, fäbodpiga sedan sitt femton-  
 de år och ännu i verksamhet trots sin höga ålder.  
 Smärre upplysningar ha lämnats av Hans Peron  
 Redin (f. d. 4/2 1855) och hans hustru Sara Gustava

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
 Svante Kärrlander. 1928. NORRALA  
 HLS.  
 Frgl. 1

Länsm., Upps. 2320  
 S. Kärrlander. 1928. NORRALA

16



Norralaslätten från  
Kungsgården.

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
Svante Kärrlander. 1928. NORRALA  
HÄLS.

Frgl. 1

82  
Sousdotter (f. d. 12/12 1853) Samtliga ha utöfats inom  
socknen hela sitt liv.

### Olika slag av mjölk.

Till människoföda användes så gott som  
uteslutande kommjölk (k<sub>o</sub>m<sub>j</sub>ö<sub>l</sub>k - a; f.). Get-  
mjölk användes även men endast för framställning  
av getost (g<sub>e</sub>t<sub>o</sub>st - n). Getter ha aldrig hållits  
i större utsträckning inom socknen och förekomma  
nu ej ens på skären, där de dock ej skada  
vägen ömtålig värdighet. För däremot var det all-  
tid vanligt, att fiskaren hade ett par getter med  
sig i båten, när han flyttade ut på varen.

Kommjölk användes även som föda för djur,  
fröträdesvis halvar. Då gjorde man vanligen en  
gröt av linfrömjöl och rågmjöl, som bettades  
i mjölken.

Mjölk brukades också som läkemedel. Detta



Lena Norm har haft kalv-  
uppfoeding till specialitet.  
Mannen, som synes å bilden,  
är värmlänning och heter Sundin.



Hans Redin och Hava-  
mora på sin gård, Skogbo.

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
Svante Kärrlander. 1928. NORRALA  
HÄLS.

gäller blott stonmjölk, "mürmjölk", som ansågs vara ett ypperligt medel mot kikhosta.

Den nymjölkhade, ännu varma mjölken kallades nymjolk (ny<sup>m</sup>jölk). Denna förtärdes ej av vuxna, men "småbära förny<sup>m</sup>jölk da d<sup>s</sup>m ant d<sup>i</sup>".

Vänlig ej surmad mjölk kallades sötmjolk (sö<sup>t</sup>mjölk), då grädden var på, i annat fall kallades den skummjolk (sk<sup>t</sup>m<sup>m</sup>jölk). Kokt mjölk hade ingen särskild benämning, men hinnan, som bildades på densamma, kallades snarha (sn<sup>är</sup>ka-n; m.).

På grädde hade man två benämningar. Gjöckare grädde, s. v. sidan som användes att framställa smör av, kallades flöter (fl<sup>ö</sup>tr-n; f), under det att tunnare, speciellt kaffegrädde, kallades grädde (gr<sup>ö</sup>da; m). Ordet fil i betydelsen grädde finnes ej. Med "fil" menar man här

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
Svante Kärrlander. 1928. NORRALA  
HÄLS.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2320  
S. Kärrlander. 1928. NORRALA



filbrunke, d. v. s. tättmjölk med grädden medvispad.

Självlöpt eller självsurnad mjölk kallades löpemjölk (löpe mjölk) eller självlöpen mjölk (sälvlöpen). Sådan gav man för det mesta åt svinen. Visserligen funnos de, som förtärde den så väl som tättmjölk, men enligt sagemännen endast "d s m s o m e s u ä h - d e ö l i k a p o f ö k k s e".

Tättmjölk (tät mjölk) bereddtes av sötmjölk genom tillsats av tättämne, täte. (tät m). Den erhöles ursprungligen av tätörten, *Pinguicula vulgaris*, här kallad tätgräs (tätgräs - r. u.). Sagemännen hade för sin del aldrig använt tätgräs utan läusat täte av grannarna, då den sagit slut. Alltid var det någon, som hade. Beredningen av tättmjölk gick så till, att man tog tätmen "m e s i o f ö d r k r i n g b ö t r n t o t r ö g r", varefter mjölken påhållades. Detta kallades att "s i l a p o f i l t o n k". När mjölken blivit tät, sade man, att

det var "tätana", dvs den tätmjölk, som erhålls,  
tog man tät<sup>x</sup> till nästa fjällbunke, och så förför  
man ända tills mjölken icke längre blev tät.

"den gör <sup>x</sup> ut o biter löp<sup>x</sup> mjölk". På nästa  
man skaffa ny tät<sup>x</sup> på sätt som ovan nämnts.

På vintern var det särskilt att boara tät<sup>x</sup>. Många  
gjorde så, att de smorde in en tallrik med tätgrädd  
och ställde den att torra. När man skulle göra  
fjällbunke hällde man mjölk i tallriken och drog  
på så sätt ut tät<sup>x</sup>. — För att tätmjölken skulle  
bli bra måste den stå på varmt ställe. Den skulle  
förtäras "sväls" sedan grädden nedsvipats. Tät-  
mjölk, som misslyckats - löp<sup>x</sup> mjölk alltså - gavs oftast  
ät grisen. Den kunde och blandas med härmjölk  
och vatten och drickas som tät<sup>x</sup> blandad (vät  
t<sup>x</sup> l<sup>x</sup> a<sup>x</sup> n<sup>x</sup> a<sup>x</sup> f.). Det förekom dock yttre tallan.

Mjölken fövaring; gräddbildningen.

Den nyfilade mjölken fövarades i källaren. Så  
var fallet både på gården och på böden. I den-  
na källare brukade man också fövara smält.

Källargolvet utgjordes av tillstampad jord, och för  
att luften skulle hållas frisk "lä man grän  
ris på bakkan - o då skäl bytas om ofta  
då". Vintertid fövarades mjölken ofta inne, då  
sälligvis i en mjölkstränk. Småars ställdes mjölk-  
trägen på särskilt konstruerade mjölkstegar (mjölk  
stega, m).

Vid mjölkningen användes stäva (stävå, f) med  
en lång stav. Sedan silades mjölken genom en  
sil (sil, m) upp i mjölkträgen eller, som de  
sälligare kallas, silträgen (silträga - o kat. pl. - a).  
Nu för tiden använder man ej tråg utan binhar av  
emaljerat bleck (bäck, n, m). Stävor, tråg och  
andra trähjul förfärdigades oftast av björk, men

66



Silträåg av gånge leyp.

al (ä d r r - n, m) kunde också med fördel användas.  
Aphärl däremot skulle man akta sig för de  
förstörde mjölken.

Da man skummade mjölken "f h o t a ä o m j ö l k e n"  
använde man visp, o d e n h o l m a n f ö r g r ä d a n  
i h ö y r t o t r e g g s t e d a n v ä n d e s s k ä s ä , m e n  
med visp fick man med mera av grädden. Denna  
hålldes i ett med lock försatt laggkärl, flöt-  
byttan (f l ö t b y t a - ), där den förvarades  
tills den blev lämpad för häring. Gräddanden,  
som blev kvar i tråget, ströks med en sked eller  
kniv ned i mjölken.

Mjölkrågen liksom övriga träkärl rengjordes  
bäst med skäfte (s ä f t e r ), en fräkniv, liksom  
den, med vilken man stillade korna, ehuru icke så  
riktigt förekommande. Våtten torrades, och stjälkarna  
bundes samman i knippen, med vilka man gned  
de fruktade kärlen, varvid ett rikt lödder bildades.

Reingöringsproceduren kallades "t<sub>h</sub> d<sub>i</sub>ska t<sub>r</sub>äga"  
Efter diikningen ställdes trägen att torka, om det  
var sackert väder i fria luften annars närmastans  
inne i stugan. Någon särskild sockplats fanns inte  
"d<sub>e</sub> v<sub>a</sub> y<sub>m</sub>s s".

Förvaring av mjölkprodukter ute i nedgrävda  
kunnor har inte förekommit.

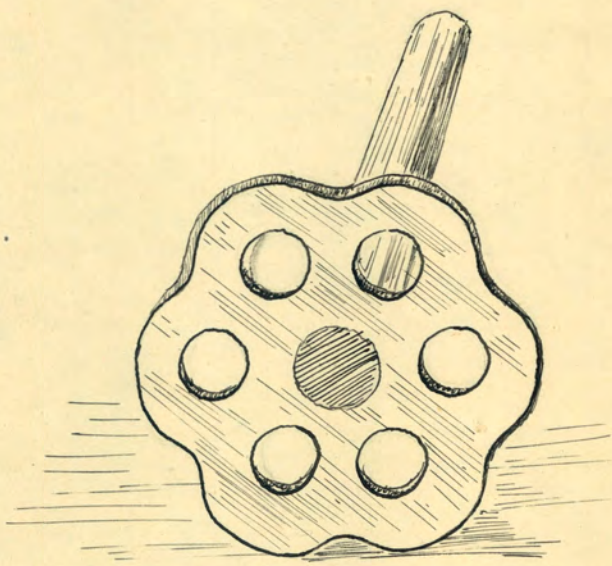
### Beredningen av smör.

Smör (smör - a; n.) tillbereddes endast av den  
gräddan, som erhöles på honmjölk. Från flöthyttan  
hålldes kärngrädden i stavkärnan (st<sub>a</sub>v f<sub>j</sub>ä<sub>n</sub>a; f)  
Med kärna menade man hela redskapet. Själva kärlet  
var förfärdigat som laggkäril med band omkring.  
Kärnorna voro olika stora, men vanligen mätte  
de ungefär 3/4 m. i höjd och 1,5-2 dm. i genom-  
skärning. De saknade hål för basläns avrinnande.  
Staven, som man stötte med, kallades kärn-

törel (frönförord bet. form - fört) eller rätt och slätt  
stav (stäv). Den nedre del var formad på rätt,  
som fig. utvisar. Den hade inget särskilt namn  
utan betraktades som en del av staven, vid vilken  
den var fastsatt med trähilar. Den var alltid  
hult och hållet av trä.

När man inte hade så mycket grädder, att  
det lövade sig att använda kärna, höllde man  
den i en kruka och bearbetade den med visp.

Det var ej nödvändigt att vispa åt samma  
håll hela tiden. När man blev trött i höger  
hand, tog man till vänster och vispade sålunda  
"at ymsv sèrv". Ofta kunde kärningen  
misslyckas. En del tror ge "khenarr" mjölk  
än andra och grädden blir "kask (sag, dålig)  
o da e han kaffjya". Så är förhål-  
landet med kalokor, "kõna bber häsnr ma  
kålv". Det kunde också vara, att kärngrädden



*Kärntörel sedd framifrån.*

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
Svante Kärlander. 1928. NORRALA  
HÄLS.  
Figl. 1



svit för kall. För att underlätta häringen värmer  
man grädden något. Men den får ej värmas  
för mycket. Det får inte bli "st<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>k<sup>x</sup>at"; då  
blir smöret för löst. Uppvärmningen tillgick så,  
att man lät grädden stå på "kälspis<sup>x</sup>en".

Huru bra grädde man än hade, måste man för  
att förebygga eventuella misslyckanden alltid  
lägga ett silvermynt på botten av käman.

Om man lade ned en enhöna, kunde man vara  
sämligen säker på att det skulle bli gott  
smör. Några besvärjelsemedel i form af tecken  
e. d. på själva käman förekommo emellertid inte.

Under kämandet kallades grädden käm-  
flöter (fj<sup>x</sup>ö<sup>x</sup>n<sup>x</sup>f<sup>x</sup>l<sup>x</sup>ö<sup>x</sup>t<sup>x</sup>r<sup>x</sup>-nr), men när den började  
bli grynig sade man: "d<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>br<sup>x</sup>öt<sup>x</sup>r" (brutet).

Kämgrädden var en stor läckerhet, på vilken  
besökande ofta bjödos att smaka. När det  
kom pröjkar upp till "f<sup>x</sup>ö<sup>x</sup>t<sup>x</sup>ö<sup>x</sup>n<sup>x</sup>r", brukade pigor-

na tjunda på kärnplåter. Vanligen strökh man grädd-  
den på bröd och åt slätgas (flötgas; m),  
men ofta blandade man den med sirap och  
använde blandningen i stället för sylt till  
plättar och pannbråk.

Kärnjölken uppskattades icke i samma grad  
som kärngrädden. Man brukade för det mesta  
hålla den i en bunke och skänka bort den åt  
fattiga.

Efter kärnaandet sköljdes smöret med fint kät-  
ten. Det gick så till, att man lade det i ett  
strätråg, smörträget (smörtråg; n) och  
arbetade "månktä" (månkta; imp. o sup. lika)  
det i flera vatten. Härvid använde man en  
liten träslev. Sedan mjölkka blev ürmjölkta  
skedde saltning av smöret.

I Norrala använde man inga särskilda kärn  
för medpackning av smör. När könderna av-

hämtade sitt smör på fåbodarna, brukade de  
 visserligen ofta lägga det i avlånga träbyttor.  
 Smöret packades dock icke ned i dessa utan  
 smörstyckena endast stjälptes i. De, som man  
 icke behövde för egen del, inlindades sedan i  
 linnelappar eller papper och transporterades i  
 korgar till Söderhamu i och för försäljning.

På färder brukade man medföra smör i smör-  
 askar (smörask).

Några särskilda anordningar för smörets utpaka-  
 de funnos icke, utan det lades upp i skivor (smör-  
 siva)-även vid de högtidligaste tillfällen.

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
 Svante Kärrlander. 1928. NORRALA  
 HÄLS.

Landsm. Upps. 2320  
 S. Kärrlander. 1928. NORRALA  
 Figl. 1

Tillberedningen.

Med ost (öst-on) menade man endast fasta, formade ostar. Den stlika massa, som bildades, då man blandade samman koht konjölch med kall råmjölch, kallades ystning (y-st-n-g). Med ost menade man - då ingen ytterligare distinktion gjordes - skummjölchsost (skö-m-jö-lch-söst).

Detta var den vanligaste osten. Därnäst kom mes-smörsosten (më-s-s-m-ö-s-t). Mindre ofta tillverkade man getost (jät-öst), och råmjölchsost och endast i undantagsfall härsmjölchsost (j-j-ö-m-jö-lch-söst) och löpmjölchsost (löp-m-jö-lch-söst).

Ostlöpe erhöles av kalvmagar och kallades för käsvatten (j-j-ö-s-v-ä-t-n). Numera säger man oftast löpesvatten (löp-r-s-v-ä-t-n) eller ostlöp (öst-löp). Man förfor så att "käv-mä-g-an t-ör-k-a-s". Och vid ystning drogs löpet ur med "r-ö-n-t v-ä-t-n". Efter användandet lade

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
Svante Kärrlander. 1928. NORRALA  
HÄLS.

Fig. 1

Landsm. Upps. 2320  
S. Kärrlander. 1928. NORRALA

man kalomagera "i et siltrög o rima på  
nagra såltkôr" för att de skulle hålla sig  
bättre.

Mjölken, som skulle användas, kändes i en  
järngryta på spisen. Men den fick ej bli för varm,  
ty då blev ostem seg som gattaperka. Därefter  
tillsattes löpsvatten "mæ si - man de most r  
våra mæ træsi". Denna lade man sedan i grytan,  
där den sam omkring oöppa mjölken. När skeden  
stannade, lyfte man av grytan och konstaterade att  
'de löpr'. Den fasta massan i grytan var ost,  
som upphämtades "mæ hæn r r" och lades i ost  
karet (öst kôr - r, n) direkt. Detta ställde man  
sedan i en osträuna (östræna, f). Ostmassan  
präsades ned i karet med händerna, och tasslan  
ranu bort genom hål i botten och uppsamlas  
des i osträunan. Karet botten var även försedd  
med ett utskuret mönster. Då osten tagit form

14 b



Vardligt ostkar.

15  
a

efter karet vände man den på handflatan - ostkaren  
sänkade loch - så att ostem skulle få mönster på  
båda sidorna. Några saltkorn (sålt hör) strö-  
des på botten av karet och "öga för ostem". I  
ostkaret skulle ostem ligga ett halvt dygn. Vanligtvis  
tillverkades den på höllen och var sålunda färdig  
"te möran äfter". Då togs den upp och lades  
på ett bräda, ostbrädat (öst bröda - "u.") och vände  
på detta för att torka lättare. Den utpressade  
kulan, messan (mäs a) tappades genom ett  
hål i en änden ur ostkannen. Om man skulle  
göra messmörst förvarade man redan messan i  
en bytta messbyttan (mäs bytta, f.) Oftast gav  
man väl messan åt grisar eller mer försikrarna  
kalvar.

Man brukade inte förvara ostem någon längre tid.  
Ofta åt man den, så snart den torkat ordentligt.  
Bäst ansåg man dock att ostem blev, om den

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
Svante Kärrlander. 1928. NORRALA  
HÄLS.

Landsm. Upps. 2320  
S. Kärrlander. 1928. NORRALA

Figl. 1

15 b



Ostråuna. Årtallet 1728  
finnes inristat i kaksidan.



fick ligga ett par tre månader. Ost, som tillverkats på våren, äts på sommaren. Under mellantiden förvarades den i osttunnor (östt<sup>u</sup>n<sup>a</sup>, -i.f.), avlänga laggkärl med lock (fig.) och för att den skulle hålla sig fri från mask höllde man på några droppar brännvin.

Örnatående skildring avsåg beredningen av skummjölkost. De övriga ostsorterna - gjetost med undantag för mesmärsosten - tillverkades på liknande sätt. Gjetosten formades dock i särskilda gjetostar (j<sup>ä</sup>t<sup>o</sup>st<sup>k</sup>ä<sup>r</sup>-<sup>o</sup>, u), vilka voro fyrkantiga (se fig.)

### Beredningen av mesmäör.

Vasslau, som bildades vid ryttningen, kallades messa men även mesmärsämme (m<sup>ä</sup>s<sup>m</sup> & f<sup>ä</sup>m<sup>n</sup>a; u) när den skulle tjäna som råmaterial vid tillverkningen av mesmäör (m<sup>ä</sup>s<sup>m</sup> & r<sup>o</sup>-<sup>o</sup>, u) eller mesmäörrost (m<sup>ä</sup>s<sup>m</sup> & f<sup>o</sup>st). Koppholning var messa



Outtena.



Vänligt ostkar och get-  
ostkar (t. h.)

ägde oftast rum på fäbodarna. För detta ändamål måste man ha en särskild jämgryta, ty messmört gjorde härken "gör lē o fo rēn".

Messan kokades tills den blev tjock och röddes hela tiden om med en stav, messmörslöven. Med den "frottr an av mäsra". Messa kallas det skum, som vid kokningen stiger till ytan. Söca "mäsra" brukade ätas, och "gät mäsra" ansågs vara en stor läckerhet. Det färdiga messmört fävarades i källaren i en messmörbytta. På färden brukade man medföra messmör i träaskar.

Då man skulle göra messmörst, måste man "håra gräda ögape mäsä", sedan den kokats. När massan hade svalnat, stampade man den med messmörslöven, ty "änas blyde sänst". Sedan fick den stå i gytan till dagen efter. Då togs den upp och lades i en linneduk, varefter det hela packades med i ett vanligt ostkar. Man måste

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
Svante Kärrlander. 1928. NORRALA

HÄLS.

Fgl. 1

Landsm. Upps. 2320

S. Kärrlander. 1928. NORRALA

ha linnelappar omkring, för att osterna inte skulle fastna i karet. Sedan torrhades ostarna och kunde praktiskt taget förvaras hur länge som helst.

Ofta tillverkade man endast meumörst, och ville man någon gång ha meumör "sk<sup>x</sup>ö man to öst<sup>x</sup> o h<sup>x</sup>ord<sup>x</sup> gr<sup>x</sup>äda på". Meumörosten användes också i siver, särskilt till paltbröd. Denna så tillagade man "to f<sup>x</sup>h<sup>x</sup>ösk<sup>x</sup> f<sup>x</sup>h<sup>x</sup>öt o mj<sup>x</sup>ölk o mj<sup>x</sup>ölk o sk<sup>x</sup>ov i m<sup>x</sup>äsm<sup>x</sup>öst".

Katrätter i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

So den i träget förvarade ochummade mjölken beredde man blott "fil böyk. Beredningen där är på annan plats skildrad. Den utan ginsägelse förnämsta mjölkträtten var ostkaban. Den förkom - och förkommer föruten ännu - på alla halas och tillställningar, de där gjorde anspråk på

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
Svante Kärrlander. 1928. NORRALA  
HÄLS.  
Landsm. Upps. 2320  
S. Kärrlander. 1928. NORRALA  
Figl. 1

att kallas "kättre". Den tillagades på följande sätt. Mjölken värmdes i en gryta på spisen och hälldes därefter i en stor så (s<sub>a</sub>). Löpsvatten tillsattes och mjölken röides sakta om, tills det började löpa. Därefter tog man upp ostmassan med ett litet såll, gryn<sub>s</sub>ället (gryn<sub>s</sub>ö<sub>l</sub>-s<sub>a</sub>) och hällde den i ett mullöga (m<sub>a</sub>l<sub>ö</sub>g<sub>a</sub>), en rund eller oval förtunnat kopp<sub>a</sub>rform. Denna insattes i ugnen och kakan gräddades vid sakta eld.

En rimjölks tillredde man kalodans och råmjölkspannkaka (r<sub>a</sub>m<sub>j</sub>ö<sub>l</sub>k<sub>s</sub>p<sub>a</sub>n<sub>k</sub>a<sub>k</sub>a). Denna senare tillagades med vetmjöl (v<sub>e</sub>t<sub>m</sub>j<sub>ö</sub>l) som vanlig pannkaka. Man fick dock vara mycket försiktig med mjölet för att pannkakan ej skulle bli stabbig. Kalodans (k<sub>a</sub>l<sub>o</sub>d<sub>a</sub>n<sub>s</sub>) tillagades på två sätt. Det ena var att hålla rimjölken direkt i en panna och grädda den med tillsats av kanel och kardemumma, det andra, att först hålla den i en kruka

som sedan sattes i en kittel med vatten över elden.  
 Or mjölk med tillsats av öl eller dricka till-  
 lagades ölost (ölost) och ölsupa (ölsupa).  
 Ölost ansågs vara synnerligen lämplig föda för sjuk-  
 lingar. "ve bär sör ska dem ha ölost  
 o eta smörgås lamé - de e halsamarr  
 en bärre koka töp mjölkka". Tid tillagning av  
 ölsupa tillsattes en "smältning" av mjöl till mjölken.  
 Drickan kunde här ersättas med ättika och sirap.

Landsmålsarkivet Uppsala 2320  
 Svante Kärrlander. 1928. NORRALA  
 HÄLS.

Landsm. Upps. 2320  
 S. Kärrlander. 1928. NORRALA  
 Frgl. 1