

2366:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

VÄRMLAND

Borgvik

Nilsson, Ragnar, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhuse-
hållning

30 bl.4:o

2366:1

Exc. för ordreg.nov.1946
av J.Jacobsson.

Svar på Landmålsarkivets frågelista 1.

1. Mjölkbushättning.

Mjölke: mjölke. Fröstm könjölke användes i forna tider getmjölken till människoföda. Av den mjölken ystade man, den ansågs ännu vara hälrosam, därför använde man henne som medicin. Om man magrade skulle man dicka getmjölke, för då blev man fet och stark. Storjölke användes inte som föda, men man hade den som batmedel mot kickhosta.

Rämjölke. se kap. II.

Spenvarn mjölke: nymjölke, nysild, spen-
varmjölke. Spenvarn: kövarn, spensöt.

Om det fanns sua barn i huset så brukade husmodern, när hon kom in i lagård med mjölken, sila upp i en särskild kopp åt vart och ett barn. Det haldades silsup. Med 'söt mjölke' menades

Värmland

Borgvik

bärad: kunn

1/2000

gubst

e.
mysilad mjölk, på vilken gräddbildningen
ännu ej börjat. askummad mjölk kunde även
på det namnet. Hon benämndes över hunden
taget så så länge grädden fanns på den.

Skummad mjölk; skömmjölk.

Kalet mjölk: koka mjölk, syphoka mjölk.

Heimna på kalet mjölk kallades mjölkens sköm
sin. Och mjölken kallades även sin mjölk

Grädde: grädds, sät a° sur grädds. Mjölkka
grädds så.

Benämning på själulöjt mjölk: mjölkka ka
skers så.

Benämning på mager mjölk: blå såll.

Själsummad mjölk: blåsur. Hon stod och
blev blåsur, sade man. På hon är helt litet

summad: dröga, jälla, gläna, veä. På hon är

mycket sur: viinsur. Viinsur mjölk. På

småttor som ta° viinsur mjölk. Den

Yacc.?

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK
VRML.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2366:1
R. Nilsson. 1929. BORGVIK

mjälken ville man inte gärna äta. Man gav den åt kreaturen eller slog ut den på backen.

När man gick på dagsenke hade man mjälken i lätts. Då hade man alltid sin mjälk i den. Den rusa mjälken stod sig bättre. Som hon var om morgonen stod hon sig till mid-
dagen. Den kallades fillsbozksmjolk.

Om mjälken själulöpte sig: blåsen, hon löp-
ts ihöp så och blev däli. Det var därför
man var försiktig och la tättis - då gick
man fillsbozks.

Genom tillsets av jäsamne frändrad mjälk:
tättnmjolk, fillsbozks. Tätämnet bestod av
sin mjälk. Man fick tätts av varandra.
Jag kunde talas om ett slags gräs varar man
beredde tätts, men jag såg aldrig något
sådant. Man la tättis i en kopp eller li-
ket lärb och silade mjömjälk på den. Så

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK
VRML.

Landsm. Upps. 2366:1
R. Nilsson. 1929. BORGVIK

Frgl.:1

fick den stå till dess att man önskade använ-
 da densamma. När man silade öpp fillesmjölk
 så tog man av den sura mjölken och be-
 strök kärlet med mjölken, sedan silades ny-
 mjölken i. När man tog tätmjölk av en fil-
 leuken, så tog man tät under gräddlaget och även
 rätt mycket grädde. Benämning på att tillsät-
 ta tätmjölk till söt mjölk: läggs i tät,
 att mjölken blir tät: går ihop. Benämning
 på mjölken i det seiga, trädaktiga stadiet:
segmjölk. Uttryck för motsatzen: mjölken
 är lös. När tätmjölk gick ut så den man
 alltid att det var äika i luften. Namn på
 mjölk, som vid beredning till tjockmjölk, miss-
 lyckats eller under förvaringen förändrats på
 så sätt, att tjockmjölksjässningen övergick
 till vanlig sur mjölk: klompmjölk; klösk-
mjölk. Mjölken blev klöski. Sedan mjölk

Jac. ?

gavs åt sinen.

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

1/ Svårslakt

Söt mjölk. Uppskokt söt mjölk förtäades inte gärna av vuxna personer annat än när någon drack från att han skulle bli fet. Nej kälvsjöns mjölk, som man kallade den ville man inte ha. I den kokta och även den skummade mjölken kunde man bryta brödbitar. Det kallades att man soppas. Uppskokt mjölk gagnades till kallgröt. På morgnarna kunde man få sådant att äta.

2. acc. ?

Matvärtus, som bevedes genom tillagning av löpämne: česost, sötost, ostkaka, mésost, mésostsgröt. Både ostkaka och kunnast fräkem som förning eller kalasmat. Det var förnämligt att ha sådant att bjuda på.
I förningen skulle det alltid vara en ostkaka.

Och de som kunde gna goda ostkaker vns aut efterfragade.

1/acc..?

Rätter tillredda av råmjölk:

Man tillredde en rätt som kallades fläckost, stöp¹⁾ost. Råmjölka häddes i en glaska varpta kardemumma och socker tillsattes. Sedan sätte man flaskan med mjölken i en kokande vattenkruka. Massan fick stå och koka så att hon blev så hård att man kunde skära ^(u) densamma i skivor. Vid särskilda tillfällen såsom vid kalas brukade den användas som efterätt. Då stuvades den och så hade man grädde på den. Den kallades även kälvost.

efter vatten vris stöppost Gls

Råmjölkspårnkaks. Vid tillredningen av denna hade man mjölken i en lemnke eller granna gjorde litet avredning av vattenmjöl i vatten eller mjölk, tillsette

Landsm. Upps. 2366:1
R. Nilsson. 1929. ECR VIK

hårdemunniga och kanel, satte den i leks-
espen för att steka. Mycket ofta förekom
sådan smet vid kalar. Man brukade även
steva denna. Man skar leitet och lade i en
kattull med mjölk hade litet socker i
och gjorde litet avredning. Denna kallades och
så kalupannkaks.

Yacc. ?

Astkaks. Man lätts mjölka löps så
hon blev som ast. Sedan blände man ut
all vassel och så lade man asten som
hon var i en stekpanna och städde li-
ket socker över aststämman och man hade.
Detta det gamla sättet. I senare tid har
man brukat steka astkaka i koppar-
brukar.

Namn på den lösa, korniga massan, som vid
kokning av varla till massor steg till
ytan: fröst, frövasst. Detta brukar
= de

Landsmårkivet Uppsala 2366:1
Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK
VRML.

Landsm. Upps. 2366:1
R. Nilsson. 1929. BORGVIK

Frgl.: 1

man hårsa och äta smuldet var eller och
bländade man det tillsmannan med ~~meest~~.
sundost.

Rätter, som tillvärdades av mjölk med Till-
sats av öl eller diika: ölsupa. Man hällde
öl eller diika i kokande ~~stumm~~ mjölk. Det-
ta fick koka ihop, så att det blev som
välling. Som medicin gagnades detta i den
meningen att man skulle bli varm. Vid
förkyllning användes det flitigt.

Öst. Diika och mjölk bländades ihop
så fick detta koka ihop. Massan skas så
till vassa, så att det blev som ost.

III. Mjölkens förvaring och gräddbildning.
Den nyfilade mjölken förvarades i bun-
kar eller cylindrar. Yaldre tid i bunkar
och även i träfat. Ibland sällan i träfat,
men den mjölken ville kunna lätare i dessa

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK
VRML.
Frgl.:1

Landsm. Upps. 2366:1
R. Nilsson. 1929. BORGVIK

Jacc. ?

Här i socknen har man brukat ha en liten
 särskild mjölkbod stående på nora si-
 dan av magarinet. Där fanns bord, hyl-
 lor och skåp att sätta mjölken i;
mjölkhylls, mjölkskåp, mjölkbeantor =
 benämning på den från ändamålet avsedda
 byggnaden. Vintertid brukade man ha mjöl-
 ken stående i skåp inne i bestaden.
 Även smör, mesort, ost o. dy. förvarades i sam-
 ma skåp eller byggnad. Smöret förvarades i
 källaren under sommaren och även mjöl-
 ken kunde förvaras där. Den enda otägen-
 heten med detta var, att smöret eller
 mjölken ville stäl smäls. Det smäls
tälts av det.

Namn på de kärl, som användes vid
 mjölkningen: böfvs, köfvs, mjölkbötts,
mjölkksöfvs. Man brukade mjölka i eköfvs

Landsm. Upps. 2366:1
 Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
 R. Nilsson, 1929, BORGVIK
 Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK
 VRML.

och slog sedan mjälken i bötta. Böttorna
voro försedda med lock. Båda slagen voro
läggads. På hällra fanns endast en stav
som sköt upp över de andra, men på bött-
ra sköts två stavar upp, mellan vilka
locket lades och fasttrattes.

Redskap för mjälkens upprättning: sil.
Den sil vi hade i mitt föräldrakamrar var av
plåt. Hon brukade lägga gardinvar över
densamma och sila mjälken genom den. I
själva silen fanns små hål i botten om-
gefar så nära som när man sticker hål
med en stapesnål. Hon hade som ung flie-
ka tjärat på hängården här a° da° fick
hon den silen av fann, innan hon flyttade
och giftade sig. Silen var föröfrigt kall-
formig. Hon brukade använda gravris vid
renjöringen.

Jacc. 2

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK
VRML.

Landsm. Upps. 2366:1
R. Nilsson. 1929. BORGVIK

Frgl.:1

oh!

Namn på de här i vilka mjälken silas upp: käpporbojlers och träpat. Kop-
par fanns mycket. Även trätsög var i användning, men inte så mycket att ha mjälken stående i. Det blev gärna sprickor i dem och de var svåra att hålla rena, mjälken ville löpfrö gärna rena, sådana.

(Det var en gång en gulbe kom hem till far och hade en säck full med trähärl. Den fick stanna över natten. På morgonen, när han kom upp, så var far redan på vedkallen och hölls med en stn al, som han skulle ha till ved. När gulben fick se detta mente han att det kunde bli många gamla träpat av den och frizade nu det fanns flera sådana stora utar i skogen. Jo det fanns. Så frizade han, nu han fick komma och svava träpat. Det fick

Yacc.?

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
 Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK
 VRML.

Landsm. Upps. 2366:1
 R. Nilsson. 1929. BORGVIK

Fgl. 1

han läfte till. En vacker dag kom han med
svavstolen på ryggen. Och han svarade en
hel kopers träfat).

Men hade den stora mjölken i träfat a den
sätts i köpsorlöskese

Skumningen ^x skumms ^x skumms a grädden.
^x hävsa a grädden. Man brukade använda trä-
skedar eller skevar. Eller man höll en visp
i ett ^x brädda på fatet och hävde mjöl-
ken genom den. På senare tiden fanns det
fat ^x snopp på som var av gjorda att
mjölken ^x rann genom ^x snoppen och gräd.
Den stannade kvar. Grädden ^x hävades i en
rörskild gräddkruka (gräddkruka). Den
kvarblivna gräddanden i mjölkfatet ^x ska-
pade man med med skeden eller man
klevade av den med fingret. När det var
gjnt slickade man av fingret.

Ja.?

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK
VRML.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2366:1
R. Nilsson. 1929. BORGVIK

Rengöringen av mjällpaten. Se diskoden i
varmt vatten. Man brukade använda sand och
grötvagnen eller en veppestolk. Det blev nog
inte alltid så noga för tiden med mjäll-
kålen. Ibland diskade den väl tillen.

IV. Beredning av smör.

Smör (smås). 7 min tid har man inte
tillverkat smör av annan grädd än den a°
konmjölk erhållna.

Med hännen merades själva kärlet, men or-
det kunde även komma att innefatta hela
redskapet. Kärnan var till formen cylind-
risk och läggade ihop. Den kärnan vi
brade i mitt föräldruhem var tillverkad
av sneståvar. Och man ville gärna ha
en till stavar, nu det var möjligt. Hon
var läggad. Far var läggs, så han ha-
de gjort den själv. Se kallades stäv cänor.

Yacc.?

jag har minne av att ha sett en enda härna, ^{Jacc.?}
 som bestod av en utskallad trädstam. Det var
 i min barndom, men han var inte i använd-
 ning då. Det var på en ås i Bergvik.
 Härnstamem kallades stam, törnel, m. Den be-
 stod av hoss och skapt. I huset var me-
 rendels små munda hål borrade. Den kunde
 ju vara skedd med glänt. Men för det mest-
 ta endast trä. Om man hade otillräckligt
 med grädde, att man inte ansåg det lönsamt
 ta på till härnans så visade man grädden
 till små med en vanlig vespa. Det såg
 jag nu gån många gånger. Om man ha-
 de så litet grädde tyckte man att det
 var skönt att härna den i härnans.
 Om grädden var för liten, kunde man mis-
 lykta. Om någon missade en smula
 eller om någon lyckats komma till att skämma

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
 Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK
 VRML.

Landsm. Upps. 2366:1
 R. Nilsson. 1929. BORGVIK

Frgl.: 1

kärnan eller grädden. Säkert trodde man
 mycket på i äldre tiden. Om det inte ville
 bli smör, så släppte man en silver-
 slant i kärnan och somliga satte en kviv
 i kärnan, för att inte någon skulle
 kunna skänna henne. Kviven fick sit-
 ta i kärnan ständigt, så man skulle in-
 te dit den för var gång man kärnade.
 När inte smöret ville samla sig i kärnan,
 sade man att det var skvetsol; smör-
knuttrac.

Kärnmjölken användes i hushållet. Ko-
 leade man vässgöt, så kockade man
 soppa den i kärnmjolk. När smöret ko-
 leades blandades den med kärnmjolk. Var
 man tröttig så var den bra att dricka.
 Och av sin kärnmjolk kockades fäsk-
ost. Och så kockade de till kärnmjolkost.

Jau.?

 Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
 Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK

VRML.

Frgl.:1

 Landsm. Upps. 2366:1
 R. Nilsson. 1929. BORGVIK

Sedan man hävat upp smöret ut häman
 med en träslu, så sköljde man det
 med fiskt vatten. Smörträgen brukade
 vara ävlags, som en flat ho. Smöret ältas
 des fin^x den ena ändan till den andra av trä-
 get. till dess att man hade ältat en mjäl-
 ken. En del var inte så roga med att
 få en mjälken, i synnerhet om det hände
 att man sålde någon bit till smederna
 på kullet; ältas, hns smöret. Först när
 kunnmjälken hade ältats en sattades det.
 När den som kunnade lade smöret färdigt fick
 hon en čänsmörgås. Hon brukade få en smör-
kläck på en halv kaka. Barnen brukade
 få en čänsmörgås. Hurmoder kunnade
 de ut smöret med tummen. Det var stant
 när de fingo en sådan av man, och det
 smakade så gott. Ett kunn brukade kallas

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
 Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK

VRML.

Frgl.: 1

Landsm. Upps. 2366:1
 R. Nilsson. 1929. BORGVIK

Jacc?

ett smörslag. Man hade en smörspä att arbeta sminet med. Men många arbetade det med händerna. Skänderna brukade tvättas med källmjölk, inu man började arbeta det på så sätt.

Det sättade smöret brukade användas med i.e smörbätter. Dessa bätter var laggade, en del runda och en del ovala. De kallades också ässor o. li. nss. De var försedda med lock. Pådana använde man också att bära välling med, om man gick med nästmatt till bergäiden. Man brukade kusa ut sminet med en sked. Man skör litet nedåt med skeden under från undan runt smörklumpen från rot till topp; så att det blev som suddiga vett. Och så kensade man i Toppen på smörklumpen. Det gjordes alla gamla från att inte smöret skulle skämmas, försitt

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1

Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK

VRML.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2366:1

R. Nilsson. 1929. BORGVIK

smöret med en sked. Ett annat sätt: man rullade smörkulan med två träschedar och lade upp i en triangel. Eller man hade en smörknull eller sporre. För det mesta sattes smöret upp i en källa med ett kors upp: toppen på kägla. Smör som man behövde på fjärdar lades in i träschedar (ässar).

v Beredning av ost.

Ost: ost. Ordet ost användes även om mjuka, yformade och ej hållbara ostslag, t. ex. vid kokning av råmjölk.

Ysta: ysta ostsorter, som funder tillväckades i socknen såväl formade som oformade: sötmjölksost, skömmjölksost, canmjölksost, fäskost, sötostgrät, sötost, sämnost, mésost. De gamla, som nu gått ur tiden, bevärlade ut man på de nya tid tillväckat jätost i de hem

) acc. ?

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK
VRML.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2366:1
R. Nilsson. 1929. BORGVIK

där de hade getter. Eljest har man icke
tillverkat annan ost än av kemjälk.

Det kunde hända någon gång, att man blev-
lade något skummjälk med nymjälk,
men dock aldrig i julosten. Det var ju in-
te alltid man hade tillfälle. att få ysta
av nymjälk utom då ystade man av skum-
mjälk. Den osten kallades skummjälksost
skömost.

Det kunde någon gång hända att icke
'ystkaren' räckte till för all osten da-
man ystade. Då fick man forma den i
former och kustraller och andra lömsliga
liar. I regel använde man för yst-
ningen särskilt avsedda ystkar, ystkä-
ls. Dessa voro gjorda av täger, erätäger o.d.
All formen voro de reunda med flätade
stjärnor, kors och andra figurer i botnen,

så flätat att botten blev tämligen gläns. Si-
 lona varo alldeles tät. De vanligaste str-
 lekarna tynde ostsmoran efter 6, 8, 10 ml 12
 kunnor mjölk. Den största av dessa ostar, an-
 man yttade mer än en bukade fa' bli julort.
 Eljest bukade man också se ut den vackras-
 te och mest väljanda till detta. Kongarna
 tillmärkades av höjdmålare. Sådana där 'kong-
 gubbar, som fros omkring i bygden och sål-
 de kongar bukade även ha 'ystekar'. Men
 fanns det allt gubbar i hembraktén, som
 kunde göra sådana också. Man bukade äsa
 egg ostsmoran direkt i en handduk som
 man lagt över ostkaret. Då var man fått
 tillräckligt mycket ost i handduken, så
 lade man ihop den och böjades knäna
 ostsmoran med händerna. Därmed till ^{man}

Yacc.?

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK

VRML.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2366:1
R. Nilsson. 1929. BORGVIK

på en stund, så vändes handduken med ost-
 messen och man knådade på samma sätt på
 den sidan. Så höll man på till dess att man
 inte orkade ta ut mera västs. För när
 gång man vände ^xosten, vred man in hand-
 duken.

Ostlöse ästadloms på det viset att man
 tillvaratog löpmagen på spädkalvans, när
 de slaktades. Magen gjordes ren saltades och
 torrades och gjordes. Den kunde på hänga
 i närm bekant eller spetti i stützaket eller i
 'boden'. När den skulle användas, lades den i
 blöt i vatten och fick ligga några timmar
 i vattnet, så tog man det vattnet och
 hädde i mjölken som man ville ha ost utav
 och röde omkring med en tärspade. Som-
 lida tog tillvara 'osten' som fanns i
 kalvmagen och plockade ut, om det fanns

/acc.?

Landsmålsarkivet Uppsala 2366:1
 Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK
 VRML.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2366:1
 R. Nilsson. 1929. BORGVIK

några stäm i den saltade och lockade 'os-
 ten' och användes den som löpse. Det brukade
 vara ett farligt spring i bygden för att låna
löpser. Det var ju inte alltid man hade så-
 dan. Men kunde ju grämma bort att ta tillna-
 ra halvmanen och så kunde ju löpser ha
 blivit för gammalt och de fick sin tillgum-
 stugorna. Det var mycket skämt med det
 där. (Skämtet utgick på sexuell saken, uppt.
 ann.). Ett uttryck som mycket används he-
 ter: löpser ätter köns, löpser uts om mättra.
 En hynda är löpser.

Mjölken brukade man grämma i en vanlig gry-
 ta i spisen. De vanligaste grytorna som
 användes för detta ändamål rymde 12 kan-
 nor. Särskilda hus hade man inte ut på
 bondbygden. Det kunde vara på bergs-
 lanna det. Man eldade i den övre spisen.

uttryck för löpna: löpna, ost & så. Den löp-
nade massan kallades ost. Hörde intet annat
namn. Bjälken hade löpna.

Ostmassan togs ur varslan med skoppor. På
senare tid med duckslag. ost nämndes
någon gång och det är främst om att man där-
med menade ostmassan. Den uttyrjade var-
slan användes att baka smörgår och merosten.
Men man kunde även baka brödtvigror i så-
dan vassa. Men sönde ihop vatten och mjöl
till en seg deg, lade i stycken efter stycken av
degen med en sked. När det kokat nog östes
det upp på tallriken och äts. Detta var det
endast var en mindre vassel. Osten
brukade ofta få röja sig med det salt,
som fanns i 'löpsvatten'. Eljest, om man
ville ha den ännu mer salt, så quod
man östen med salt rent om sedan all

Jacc. 2

vassel hade blämts ut honom.

arten kunde ja° ligga i ostkaret ett dygn. /acc.?
Ja° tog man upp den och lade den till tork-
ning ja° ett bord.

De kunde lägga upp ostarna ja° ett bräde
i taket till förvaring. Det var den lätta
plåtsen att hålla ostarna skadelösa för
råttorna. Om man hade tillväskat fle-
ra ostar sa° tog man till den första os-
ten till Lure: lurkostom. Hade man en-
dast haft tillgång ja° mjölk till en ost,
sa° fick man inte ta till den för än till
julen, julostom. De som tillväskat många
ostar kunde ha ost till långt fram
ja° varen, sa° att de hade plögans ost.
Det var mycket vanligt att man stickade
ost med ja° restgärra nu vintem.
Obinne av gemensam osttillväkning: särskilt

aststuga finns inte. Men de brukade gå till ¹ Jall. ?
 samman hos prästen, klockaren och de prä-
 terna en gång om året och ha gästmjölk
 med sig. Detta kallades gäststäl. jöss gäststäl.
 Och den stugan där gästet var, kunde man
 för tillfället kalla gäststuga. Mycket van-
 ligt var att grannarna lytte mjölk med
 varandra, jodo mjölklyfts. En dag be-
 stämde man att gästa och då anmoda-
 de man grannarna att komma. Då hade
 man vanligen ett litet kalas, så att man
 bjöd på kaffe och smörgås.
 På de ställen där man gav bort mjölken kom-
 de man vara ända till 15 och 20 gästvärdar,
 men där de gjorde lyfte var man vanligen
 inte så många.
 Vid sådana tillfällen kunde det bli många
 astar, ända till åtta och tio. Om

men inte gjorde östskotts, så fick man
 inte så många. Vid östskotts slogs all
 mjölk ihop gemensamt i en sä. Och i sam-
 ma sä brukade man sedan hålla mjöl-
 ken frän att löpna. Vid sådana tillfällen
 hade de alltid nymjolk med. Ja, de kunde
 ha blandat kvälmjolk och morgon-
 mjölken samman, så att de fick en stn
 flaska. Det sattes alltid stort värde på
 den som hade en stn flaska eller kylla
 med mjölk.

Örskrift av stud. Erikson, Borgvick, f. 1847 och
 Hedda Stenbeck, f. 1850 i Borgvick.

Borgvikskrets den 25/11 1929.

R. Nilsson.

Svar på Landsmåls arkivets frågelista 1.

1. Stjälkhuskällning.

IV. Beredning av smör.

Man hade inte annat än stävånar från världen. Kämmorna var läggade, till formen cylindriska. Var försedda med lök, ämlöks. Kämmorna kallades stäv eller töval. Dess uttryck betod av ett hens. I de olika kända länderna hade man kommit under så

Det fanns en del, som hade i kämmorna litet sandst för att kämmingen skulle lyckas. Yradden vämdes i kämmorna. Man brukade sitta vid spisen och kämma eller ställa upp kämmorna i den öppna spisen vid kämmandet.

Bevillet av Emma Olsson, f. 1850.

Borgviks bruk den 22/11 1949.

R. Nilsson.

Vämlund
Borgvik
Kärad. Emma.

Jacc.?

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 1.

Färnland

1. Mjölkhuskällning.

Borgvik

Kärad: Kuus.

III. Mjölkens förvaring; gräddbildningen.
Man lunkade sila mjölken genom hand-
dukar.

Jaa.?

IV. Beredning av smör.

Man hade smöret i bestkor el. svärvaskor
Man sålde inte smör i förra dagar.

Förmliga sade, att det skulle vara bra att
släppa en silverring i kärran, om det in-
te ville bli smör nog fort.

Det föreleno att man vespa grädden i
ett stort fat.

V. Beredning av ost. Förmliga hade pykautiga lyf-
tskor gjorda av tunna bräden. De vno hopsett med
eil på utriden. När osten skulle tas ut, tog man bort
silarna.

Oppgiftens av Carl Nilsson, Sparreholm.

Borgvikskyrka den 22/11 1929

C. Nilsson

Svar på° Lundsmåls arkivets frågelista 1.

Värmland

1. Mjölkehuskällning

Borgvik

Fyllväskning är mest en sandort.

Stäm: Gunnar

Merparten gjorde man avredning på°. Vass-
len fick koka så° att han blev sega-
tig. Äste upp den i karotten och använde den
att blena på° smörgåsen. De flesta fick
fika den tjäna som 'smör' på° brödet.
Den kokades så°, att den var lagom mjuk
att blena på° brödet. Ville man ha
sandort, så° kokades vasslen så° länge,
att massan blev mycket seg. Vasslen fick
fröst kaka i den stora grytan så° länge,
att han koka ihop så° mycket att
man kunde koka den i den mindre.
I den mindre grytan arbetades den mycket
med en stav eller träspade dels för att
den inte skulle bräuna ut och dels

för att den skulle bli fin. När man ^{hade} ko-
ka ihopp den så rördes skummet i. De
 som ^{hade} råd, åt upp det strax. Men som
 ästes i sådana käll, så att den fick for-
 men av små munda ortar. Eller ord arke-
 tades missen på en bakstina. Så
 hade man litet skrämjäl i missen och
 formade den till limpa. Så lade man
 upp den på ett bräde till att tolka och
 värde den ofta, annars möjls de. Sand-
 ostkolningen skedde på hörten, när man
 hade ystat. - Mesost: mesost, mesosts-
gröt, fröostmäss. Sandast: Sannast.

Berättat av Anna Olsson, Fallet, Borgviks-
 leuik.

Borgviksleuik den 27^{de} 1929.
 R. Nilsson.

1000. ?