

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

3029:1

ÖSTERGÖTLAND  
=====

Regna

Andersson, Per, 1930-31

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

46 bl.4:o

3029:1

Exc OSD

Mjölkhushållning.  
Landsmålsarkivets frägelista 1.

1.  
Regna s:n,  
Östergötland.

I Olika slag av mjölk.

Mjölk (mjälk, of. mjätkka, f.). Annan be-  
nämning på mjölk finnes ej. Till  
människoföda användes numera mest  
kornmjölk (kōmjätk, f.). Dock förekommer  
äth ~~man~~ ad man någonstans kan ha  
getar för mjölkers skull; getmjölk  
(jētmjätka, f.).

"Oskummad mjölk ger de till göd-  
kalvar" (ōskūms mjätka ze de te jōkāvör).  
"Aldrig tänker jag, ad någon håller boar  
någon mjölk; gammal mjölk ger  
de till grisar" (älör tänker'a, ad nāon  
hälör bät nar mjätka; gāmōk mjätka

jē de te grissor). Men min meddelare  
 ändrade sig, när jag frågade, hur man  
 gjorde med mjölken efter sjuka djur,  
 och hon talade också om, att en gutte,  
 när man ingrep och förhindrade för-  
 säljning av mjölk från en ladugård,  
 där det fanns tuberkelsjuka ~~djur~~ kor,  
 sade: "folk har väl druckit mjölk för  
 och inte fått tocke (sidana) där krockylor"  
 (folk ha lo druckit mjölk för a  
 inte fåt taas där krockylor).

Råmjölk skulle användas till andra  
 ändamål, såsom till beredning av järg  
 o. dyl. kände ej min meddelare till.

Råmjölk (råmjölk), kallas den första  
 starka mjölken, en lo mjölkar, sedan  
 hon kalvat. Se vid. und. kap. II.

Spennvarm mjölk (spennvarm mjölk),

Landsmålsarkivet Uppsala 3029:1  
 Per Andersson. 1930-31. REGNA

ÖGL.

Frgl. 1

mjölkens mjölle (mjölkens mjölle),  
 mjölkens mjölle (mjölkens mjölle). "Mjölken  
 fradger, det blir fradga på den, om  
 hon är stark och man mjölken fort.  
 Då brukar man låta den stå, innan  
 man silar den. Det blir rakt som  
 en mössa" (mjölka frågor, de blir  
 frågor på na, om ho a stark a en  
 mjölkor föt. de brukar en lats  
 na stå, ino en silor. de bli rakt  
 som e möss). Ett annat, nu knappt  
 brukligt ord för fradga är fro/fro,  
 t. frögon, m.). "Det är så mycket fro  
 i mjölkebytan" (de sa mycket fro i  
 mjölkebyta). "Det har blivit en stor  
 frohät på mjölken" (de ha blivit en  
 stor froghät på mjölka). Även fro-  
 tapp (frotapp, m.) kan man säga om

4  
samma sak. Ett annat exempel som  
min meddelare nämnde i detta samman-  
hang var: "han pratade, så frogen  
rök ur munnen på honom" (han pratade,  
så frogen rök ur munnen på'n).

"Mjölksupe" är ett okänt ord.

"Silsup gav man åt småbarnen,  
när man kom in och hade mjölks" (silsup gav en åt småbarnen, när en  
kom in och hade mjölks).

Söt mjölk (söt mjölk) är dels  
motsatsen till sur mjölk (sur mjölk),  
dels det samma som oskummas  
mjölk (öskums mjölk). Alltså  
kan skummjölk (skummjölk),<sup>2)</sup> fastän

1) Obs.! ej sötmjölk

2) Obs.! ej skummas mjölk.

den är motsatsen till söt mjölk, också sägas vara söt, d. v. s. ej sur.

Kokt mjölk (kökt mjölk). Något namn på kräman, som bildas på dylikt mjölk, hade ej min meddelare.

Grädde (gräds, m.). Ordet 'bottenmjölk' eller öfverhuvud taget något namn på mjölken under gräddlagret kunde ej min meddelare till.

Mjölkten "skar sig" (šé qa) eller, som man också säger, "ystar sig" (ijstə qa), när den kommer i grytan, om den är för gammal eller ej riktigt söt. Ofta fick man använda den ärdä, men ibland gavs den åt svinen.

Mager mjölk kallas glädmjölk (gläm mjölk). Om en mager kat kan man säga, att han ser ut att vara en

Landsmålsarkivet Uppsala 3029:1  
Per Andersson. 1930-31. REGNA

ÖGL.

Fgl. 1

Pietz 197a  
(gläm mjölk)

riktig "gladmjölkekata" (ghämjälkskät),  
 d. v. s. att han bara fått dilig mjölk. Även  
 en mager person kan sägas vara "som  
 en gladmjölkekata i synen" (säm en  
ghämjälkskät i syna). "Mjölken  
 är glad" (myäka a ghän), eller  
 "gladnad" (ghäns).

Självsurnad mjölk kallas i regel  
 råä och slät sur mjölk (suir myäka).  
 För grädden vara på och den användes  
 som efterrätt kallar man den ofta  
filbunke (filbünks, m.). Sur grädd  
 användes som sås till sill och potatis.

"När hon (mjölken) värder sig  
 (= håller på att surna), är hon kälden.  
 Då är hon i osmak. Hon tar på (= börjar)  
 vara lite vriden, hon är vriden i  
 smaken" (ner ho värns på, a ho fälön).

da a ho i ösmäk, ho tar på vars lita  
vri<sup>on</sup>; ho a vri<sup>on</sup> i smä<sup>kon</sup>).

S. t. tälmjölk användes ej i Regne.  
Men min meddelare hade hört talas  
om sådan mjölk och visste, att de  
"ympade i mjölken, hade någon vält,  
de lade i" / de ympo i mjölkta, hads  
nan väkt de la i).

II. Naträstgi vilka mjölk ingick som  
som en viktig beständedel.

Man drack just inte mjölk, fram-  
för allt inte söt mjölk, ej heller an-  
vändes ~~sig~~ sådan till bränn eller gröt,  
utan endast skummjölk. Ibland  
begagnades upphökt mjölk också till  
gröt, och ibland hände det, att man

Landsmålsarkivet Uppsala 3029:1  
Per Andersson. 1930-31. REGNA

ÖGL.

Frgl. 1



"betade bröd och kokte skummjölke  
och slop på" (bet<sup>o</sup> brö<sup>d</sup> a kok<sup>t</sup> skum<sup>m</sup>jöl<sup>k</sup>e  
a slo<sup>p</sup> på<sup>j</sup>).

Man var mycket min om att ta  
vara på grädden för att av denna be-  
reda smör. Och då man på den tiden  
ej hade några mejerier, var ju nästan  
enda sättet att förtjäna pengar på  
mjölken att av densamma i största  
utsträckning bereda ost och smör.

När man kokte gräs, särskild  
"viter gröt" (viter-gröt, m.) och välling  
(välling m.), kunde man ju använda  
sät mjölke, ja t. o. m. sila mjölken  
direkt i grytan.

Förutom till kräm och gröt använ-

de av korngryn, sedermera av risgryn

des kall mjölk också till färska bär,  
såsom smultron, blåbär och hallon  
även-som till inkolta lingon.

"De tog med grädde i en butelj  
till kaffe**bjudningar**" (de to me gräde  
i en butel te kaff**bjudningar**).

Ostkaka (ostkåke, pl. -ar, ä. ostkåke, f.)  
användes allmänt som föring, och vid  
ett kalas fick aldrig denna råa saknas.  
"Det hade de att fågna med" (de hade de  
te fågna me), när de var bjudne någon-  
stans. Den tillagades på följande sätt.

"Mjölk**en** skulle värmas, så hon var  
sommargum, inte för het, för di var  
hon (ostkaka**en**) hård" (mjölka skulle  
värmas, så ho var fämsor**gum**, inte  
för het, fo da var ho här). Och så  
vispade jag ihop mjölningen i

Landsmålsarkivet, Uppsala 3029:1  
Per Andersson: 1930-31. REGNA

ÖGL.

Frgl. 1

en liten kopp<sup>2</sup>, si man kunde vispa mjö-  
let väl och hade i skärningen<sup>2</sup>, löpers-  
vattnet<sup>2</sup> i det " / a sa vispa ja ihop mjölna  
i en liten kupa, sa en kuns vispa  
mjölet väl a hade i sängen (f.),  
löpsvattnet (n.) i det ). Sedan rörde  
man med en visp eller en sked åt  
ett håll, ända tills det tjocknade.

" Det var som en il / en rand el. strimma  
i mjölken / efter skeden eller vispen.  
När man då tror, att det har på (= börja)  
skära ihop, så lyfter man på skeden  
/ mjölken fortsätter då heta natur-  
ligt att gå runt en stund i den rikt-

1) Mjölet blandades med litet mjölk och vis-  
pades ihop ihop för sig, tyannan hade det klumpat sig.  
2) så kallades löpet, men även löpe (löps, n.) förekom.

mig man rört, men stannar påsmi-  
 ningom, men jag är det då färdigt, så  
 går det tillbaka på lites stycke "innan  
 det helt stannar" (de två sam en ih ätor  
 sjä älor vispon. när en da tror,  
 at da tar på jers ihöp, så lyflor  
 en på sjä, a a da da färdit, så ga da  
 tebaks et lito stycks). Nu skulle  
 alltsammans stå en stund. "Sen skulle  
 man stå med något, jag brukade ha  
 en förläggelsen, och skära i ränder  
 och tvärsöver i rutor, och då sjönte det  
 tjocka, så det vart bara vasslen  
 syntes uppå, och då hände man  
 ärdem" (sen skulle en stå med något,  
 jag brukas här e förläggelse, a jers  
 i ränder a tvärs över i rutor, a da  
 sjönte da, <sup>jäls</sup> så da vaf bars växel syndas

Landsmålsarkivet Uppsala 3029:1  
 Per Andersson. 1930-31. REGNA

ÖGL.

Frgl. 1

upå, a da halds on å dån).

Massan häides därpå i en form för att gräddas. "Och så hade jag ihopvispat ägg och socker och gräddt och öste på. Det brukade jag göra några hark med skeden (i massan) för att det (sockret etc.) skulle gå ner bättre. Det kunde jag ösa på lite efter hand som hon gräddades" / a sa halds ja ihopvispa äg a säkor a grädd a östa på. da bruks ja göra nars hark ma sjä, för at da skulle gå ner bättre. da kunde ja ösa på lite efterhand som da gräddes).

Klärost (kläsväst el. -öst, är kläsvest, m.) tillagades ungefär som vanlig ost men "den skars med ärtor (i st. f. med löp), sa det ved ihop" / dan skäg ma ärtor,

sa da vore ihöp) Ibland kunde man dock därjämte ta litet löpe. Dessutom använde man ägg till den. Massan pressades ner i så oster och när osten väl blivit fast och tagit form, bryntes den på alla sidor i en stekpanna. Den skars i skivor och användes som smörgåsmat.

Av det första målet råmjölk kunde man göra s.k. kalvoet (kåvriust, m.).

"Det spädes man med hälften annan mjölk". Hon tar ihop av sig självt " (da spär en ma hålla annan mjölk. ho tar ihöp a sa färf). Den smakades med lite socker, salt och mandel

Utsai använde man hälften av vardera sorten

I äldre tiden brukade den "gräddas i ugnen vid lat (= soy) värme" (gräddas i ugnen vid låg värme). Senare tände man den i stället i en kruka och lät den koka i vattenbad. Kalvost äts antingen varm med kall mjölk till eller kall med varm mjölk till. Eller också kunde man äta den med lingon eller annan sylt till. I fattigare hem kunde barnen få en skiva kalvost på ett fat och ett stycke bröd att lugga till.

Man kokte inte sur mjölk. "Nej, det lyckades? (lyckas?) inte; det hade bara varit skivor i botten" (när de kokas inte, så hade bara vatten skivor i botten).

"Om vasslen var bra (när man ystade),

Landsmålsarkivet Uppsala 3029:1  
Per Andersson. 1930-31. REGNA

ÖGL.

Frgl. 1

blandade man i lite skummjölke och  
 lät det koka upp. Då hällde man i litet  
 sur mjölk eller (sur) kärnmjölk, och  
 då skar det ihop sig, och då flöt det  
 upp som skum, som de skummade av.  
 Det kallades de ystning / en vägöl va  
brä, blans en i lite skummjölke a  
lät et kokes up. da halds en i lite  
sur mjölk els färmjölk a da ska  
de rhöp sa, a da flöt de up som skum,  
som de skums a. da kals de ystning, f.)  
 Ystningen blandades sedan med mjölk  
 och bröd i <sup>ett</sup> stort stenfäs och äts direkt  
 ur detta.

Drickssoppa / driksäps (ej driks-), f.),  
 även kallad opphjälparesoppa "

" Den kallades så, emedan den brukade

Landsmålsarkivet Uppsala 3029:1  
 Per Andersson. 1930-31. REGNA

ÖGL.

Frgl. 1



[Sjöpulverrecept, f.] tillagades på följande sätt. Dricka, socker och kanel koktes för sig i en mindre pannas och mjölk för sig i en större. Så snart mjölken kokad upp, vispades i en redning och sedan föndes drickan i, under det man fortsatte att vispa, så att det bildades mycket froda uppå.

Eller också kunde man koka upp mjölk och hålla i kallt dricka. Detta kallades ölost (öhuist, m.) och dracks i stället för mjölk e. dyl. Att detta skulle ha använts i medicinskt syfte kände man ej till.

Kärngrävde förklarades ej. Jfr. s. 33.

ges åt barnsängskvinnor för att "hjälpa dem upp".

Av potatismjöl, jordpäronmjöl  
 (jöhporamjöl, n.) och mjölle gjorde man  
 såväl gröt och välling som pannkaka.  
 Man kokte upp mjölle och vispade i  
 potatismjöl (-gryn), så att det blev  
 lagom mycket till välling. Den kallades  
jordpäronmjöls(-gryns)-välling (jöhpora-  
 mjölsvälling, jöhporagrynsvälling, m.) eller,  
 därför att grynen skulle koka, tills  
 de bleo klara och tittade liksom  
 ögon emot en, bligarevälling (bligorvälling, m.).  
 Fortsatte man att vispa i mera mjöl

Landsmålsarkivet Uppsala 3029:1  
 Per Andersson. 1930-31. REGNA  
 ÖGL.

Frgl. 1

Da man gjorde potatismjöl, skildes ibland  
 de grövre kornen ifrån och kallades då  
jordpärongryn (jöhporagryn), men  
 mestadels var det nog en blandning av  
 mjöl och gryn el. gflimpar.

(gryn), fick man jordpäronmjöls (gryn-) gröt (jörpäronmjölsgröt, jörpäragrynsgröt, m.).

Man kunde som nämnts också göra pannkaka av potatismjöl, jordpäronmjöls- pannkaka (jörpäronmjölspannkaks, f.).

Helgrynsvälling (helgrynsvälling, m.)  
och smågrynsvälling (smågrynsvälling, m.)  
koktes av mjölk och helgryn<sup>1)</sup>, resp. små-  
gryn<sup>2)</sup>.

Av och ägg och mjöl kunde man  
~~göra~~ göra s.k. äggryn (äggryn, n.), av  
vilka man sedan med tillägg av mjölk  
kokte äggrynsvälling (äggrynsvälling, m.).

Av ägg, mjöl och mjölk kunde man  
också göra en tunnare smet, som sedan  
med en visp stänktes i mjölkgrötan.

<sup>1)</sup> Hela korngryn ; <sup>2)</sup> krossade sidana.

Det blev stänkvalning (stänkvalning, m.).

Mjölk användes också som degspad,  
då man bakade vetebröd.

### III. Mjölakens förvaring: gräddbildningen

Man mjölkade (mjölktes, ipf = inf.)  
i s. k. mjölkbytor (mjölkbytor,  
sg. -byto, f.) med en stake eller en skaf  
på den ena sidan. Sedan tömde man  
mjölken i en holk (halk, pl. -or, m.)  
med lock (lak, of. sg. läk, n.), på vil-  
ket sat en handtag. Både holk och  
bytor gjordes helst av en. Man behöv-  
de ej transportera mjölken på lång  
väg, ty i regel mjölkade man i  
ladugården året om. Korna kördes  
under betestiden hem om kvällarna.

Sedan "silade man upp mjölken"  
 (silte up mjölka), i hoppur bunkar  
 (käpsor**h**ngkor, sq. - bngks, m.) eller  
stenfat (st**en**f**at**, bf. sq. - fats, n.), som  
 ställdes på en omälad bords i boden"  
 (ställdes på et omäls bot i boa).

I min meddelares barndom silade  
 man på sina håll mjölken i träg  
 (tr**ag**, n.), mjälkträg (mjälktr**ag**, n.)  
 av trä, som man för att de inte skulle  
 suga till sig mjölken eller skada den  
 bränt inuti, så att de voro alldeles  
 svarta och hårda.

"Förr var inte bleksilur brukliga.  
 Det var (silur) med öpp prep" i kring och  
 tagel (-duk) i boden som en sil."

I så kallas de båda Träkrensarna träg en sil.

| f<sup>u</sup>r va mts bräksil or brückhys.  
 da va ma svip ikring a l<sup>u</sup>g<sup>o</sup>r i  
 b<sup>u</sup>l<sup>o</sup>n sam en siktē). Ännu fidi-  
 gare använde man träsilar (träsilar,  
 cf. pl. -sila, m.). "Det var som en skil med  
 häntag på som en par öron. Och  
 dom <sup>(silum)</sup> lads det fäskt grannis i, för  
 någon <sup>(silt)</sup> duk det hade de inte då. Det  
 beagnade svärmoran min." | da va  
 sam e skäl ma häntag på sam et  
 par öror. a däm (silum) las da  
 fäskt grannis i, fo yan duk da  
 hade de inte då. da beagnas  
 svärmora mi).

Äväl silu som mjölkkeäl re-  
 gjordes vanligen med tvägor (tvägor,  
 cf. tvägo, f.) av grannis, grannistjor  
 (grannstvägor, f.). "Sinn svärmor,"

sade min meddelare "gjorde mjölk-  
 bytan ren med skäfte, som växte  
 i en bäck hemmavid. Men det var  
 inte gods om (sådant), och jag vet inte  
 om det finns på många ställen. Det  
 var väst som står eller bladvassra,  
 kan säga, men de växte (i motsats  
 mot bladvassen) i strå röt upp var  
 för sig. (mi svärmor gjorde mjölkbyta  
 ren med säfte, som växte i en  
 bäck hemmavid. men de var inte gät  
 um, och jag vet inte, om de finns på  
 många ställen. de var väst som står  
 eller bladvassra, kan säga, men  
 de växte i strå röt upp var för sig).  
 Men skummade (skums, inf.)  
 mjölken med träskedar (träskedar,  
 sg. -se, f.). Men "man fick lov att

hilla efter (skanten på kålet), så man  
 fick gräddringen med (en fick halv  
 a halv äter så en fick gräddringen  
 ma föda va zaker gräds).

Varligen tog man den översta, tjocka  
 grädden till smörgräddde (smörgräds)  
 och använde det som var kvar efter-  
skummet (ätoskums, n.) till kaffe-  
gräddde (käfsgräds, m.). Men om  
 mjölken inte var riktigt urgräddad  
 (ügräds), när man skummade den,  
 kunde efteråt bildas ett nytt tunt  
 lager med gräddde som också kalla-  
 des efterskum. "Det kunde man säga:  
 det är litet efterskum på det som  
 inte var urdraget första gången; det

"Föddet var tjock gräddde."



kunde man skumma efter" (da kunn  
 en søys: da lito åtøskium pa da  
 sunn mts va udråje föftø gæjen.  
 da kunn en skumms åtor).

Min meddelare erinrade sig, at  
 hennes farmor, som också var infödd  
 Regna-bo, brukade säga söka (søks,  
 ipf. søkto) i stället för skumma  
 mjölken. Men hennes mor brukade  
 ej använda det ordet. Jfr s. 39..

Grädden hälldes upp i någon bunke,  
 "och det var att samlas ihop så många  
gräddsticker, så man fick till en  
kärning" (a da va te søykes ihöp  
 sa mange gräddsticker sa en fik te  
 e gænjuz, f.).

IV. Beredningen av smör.

Smör (smör el. smör, *cf.* smör, -a, n.)  
 Annan benämning på smör finnes  
 ej. Smör tillverkades ej av annan  
 gräddde än den i hornjält. erhållna.  
 Att bereda smör, kallades att samka  
 smör (sägks smör, *ipf* sägks, *pr.* sägks,  
*sup.* sägks), vilket dock ej var fullt iden-  
 tiskt med att kärna (gäyga, *ipf* gäyga,  
*pr.* gäyer, -a-) smör utan snarare  
 hade en bibetydelse av "samla ihop",  
 "spara ihop" (*jfr* föreg. sid.). Ex.: "Vi har  
 kärnat två gånger den här veckan"  
 (vi har gäyga två gånger den här vecka).  
 Men korna ha varit så duktiga att  
 mjölka, så vi har kunnat samka  
 så mycket smör i vinter" (kóra ha

Landsmålsarkivet Uppsala 3029:1  
 Per Andersson. 1930-31. REGNA  
 ÖGL.  
 Figl. 1

var så duktiga te mjätkes, så vi ha  
kunns saykes så mykta smör i  
vinter.

Med kärna (gräna, pl. -r, -a, f.)  
menade man dels hela redskapet  
och dels själva kärlet, "själva kärnan"  
(jätts gräna). Aldrig användes - även  
i större gårdar - utslutande s.k.  
stak kärnor (stakgräner, f.) i olika  
storlekar från små med en diame-  
ter på c:a 2 dm. och så höga, att man  
vid kärnandet kunde sitta på en stol,  
tio så stora, att man måste stå  
nästan upprätt och använda bägge  
händerna samtidigt.

"Kärnan var laggad ~~och~~ och bandes  
med sn" (gräna va läggs a bänns  
me in), d.v.s. såväl laggar som

Landsmålsarkivet Uppsala 3029:1  
Per Andersson. 1930-31. REGNA

ÖGL.

Frgl. 1

band voro av en. Banden voro an-  
bragta i tre ringar, en upptill och en  
nedtill samt en midt på härfnan.

Ad härfnan för skulle bestå af  
en urholkad trästäm, kände ej min  
meddelare till. Något hål på den nedersta  
delen av härfnan, genom vilket kärn-  
mjötken / grön mjötkä, f. skulle  
rinna ut, fanns ej.

En av laggarna var i upphakten  
förlängd till på handtag. Och den  
lagg, som var midt emot handtaget  
var likaledes förlängd något litet,  
så ad den jämte detta kunde tjäna  
som stöd för locket, vilket vilade

I Ordet vassel förekommer ej vid  
smörberedning.

på hämnans överkant. I lockets kant  
 voro också ett par hak uttagna  
 midt för skaftet och det andra lilla  
 "örat". På undersidan var locket,  
 som var gjort av en ganska tjock träbit,  
 flat, men på översidan var det en  
 skålformig utgrävning som en stor  
 kaffekopp kring staken (ståkon, m.),  
kärnstaken (grånståkon, m.) för att  
 hindra den gräddde, som i början av  
 kärnat drogs <sup>inte</sup> med upp, att pösa över.

Stakens nedre del var formad  
 som en kors och kallades också kors  
 (kägs, of käg, n.). "Det var kils fast  
 vid staken. Somliga hade hål i  
 korsen" (de va gils fast ve ståkon.  
 sänbrgs hads hål i käga). När  
 hon (kärnan) torrade (stod på tork,

sedan man gjort den ren) stod lockes  
på kant och staken med hrosses  
upp. (när ho tärks, sto läks på  
kant a staken ma kända upp).

Man lärnade nog i allmänhet  
i ~~bod~~ köket, men sommartiden, när  
det var för varmt där, kunde man  
hålla till i boden.

På omkring 1880-talet började  
man vid större gårdar använda s. k.  
revkärnor (rövgrävar, f.), ävenledes  
av trä. Själva kärnan var antingen  
rak eller buktad i båden, men  
sidorna voro alltid raka alldeles  
som på en lida. Teven sätts direkt  
på en träaxel, som gick rakt igenom  
kärnan. Inuti varje kortsida av kär-  
nan var inuti denna på axeln fastad

på träkors, och mellan korsarmarnas  
ändar gingo fyra med axeln parallella  
träribbor. För dessa 'ringar' kallades,  
kunde jag ej få någon säker uppgift  
om, då min meddelare tykte ej an-  
vänt någon sådan kärna.

Hade man endast litet grädde,  
och ej ville smeta med kärnan, kunde  
man antingen "rieta smör i en butelj"  
(rieta smör i en butelj) eller också  
kunde man "vispa smör" (vispa smör)  
med en visp.

"Om de inte fick smör (när de kün-  
nade), så hade någon käring trollad,  
fäts en smörgås, som hon inte skulle  
ha haft, och skämt smörret eller  
lagit smörlykan" (om de inte  
fick smör så hade när Jerry trils,

fätl e smörgos, sun ho into skuld  
 hä hätl, a jämd smörö als tajr  
 smör(fäka). Men om man hade  
 en silverslant (sälvsflant, m.), ju  
 större dess bättre, i kärnan så skulle  
 det gå bra.

Andra mera naturliga orsaker  
 till att det ej ville bli smör, händer  
 man också till. Tar grädden för kall,  
 gick det ej bra. Därför värmdes den  
 under den kallare ärtiden. den  
 ställdes i spiseln. Men kunde  
 också värma kärnan genom att  
 slå i varmt vatten. "När det inte  
 ville skära sig, kunde de salta i  
 grädden" (na da into vils järs sa,  
 kunnas de saltas i gräddan). Somliga  
 tror var det omöjligt att få smör efter,



särskilt "när de sinade" (när de sin),  
 "när de var med kalv" (när de va med  
 kalv). Detta var ju väst bevärligt  
 för den som bara hade en ko, ty  
 blandade man upp mjölken efter  
 en påslan med mjölken efter andra  
 kor, var det ej så farligt.

Har grädden söt, när man kär-  
 nade, ansåg man, att det ej blev  
 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  
 kärmandet har jag ej kunnat fö-  
 reda på. I början av kärmandet  
 blev grädden i normala fall "Ljock  
 mest (= nästan) som rotstamp (= rotmos)"

(går man mått som rötstämp). Det gick då ganska tungt och tyngt, och man måste vara försiktig, så att det ej pöste över. Men sedan, "när det börjar låta litet phöms ut ljud; det börjar näml. skvalpa litet), då ger det ner sig (grädden sjunker o. vill ej pösa längre) och då smörar det snart" / na da bo<sup>ro</sup> (äts l<sup>its</sup>, da<sup>je</sup> da n<sup>is</sup> pa e da sm<sup>örs</sup> da sn<sup>ärf</sup>). Man säger också, att det smörar sig (da sm<sup>örs</sup> pa) eller det skär sig (da s<sup>ä</sup> pa). Då strök man med fingret ner det som förut hade fastnat på bräddarna, men man fick inte smaka på det, "för om man smakade på kärngrädden, då lossade håret" (som en sm<sup>äks</sup> på g<sup>ä</sup>ng<sup>grä</sup>don, da l<sup>ä</sup>ss

här.

Det började nu i stället att stänka,  
 slinka (stängks, stängk, sup. stängk)  
 ur kärnan, mer eller mindre, beroen-  
 de på hur bra grädden var. "Det  
 var inte bra, när grädden stänk som  
 snöflingor ur lockes" (da va nits  
 bra, na gräden stängk som snö-  
 flingor ur låks).

Om en person ligger och synes  
 sova, men man ej är säker på, att  
 han gör det, och därför ej kan tala  
 om sådant man ej vill, att han  
 skall höra, kan man säga: "ja den  
 där sover som hunden sovr, när mor  
 kärnade, var gång det stänk, så  
 slichade han." (ja dan då fävs  
 från hūn sūv, na mor fūng, vār

gånz da stänk, sa släts han)  
 Smöret samlade man ihop med  
 kärnstaken, tills det toq ihop (to-  
 chöp) något så när. Sedan plog  
 man av kärnmjölkken. Den an-  
 vändes för olika ändamål, såsom  
 deyspar till rågröd och särskilt till  
 limpor, kärnmjölkstimpor (gräsmjåks-  
 limpor, sy. - limps, f.), till kärn-  
 mjölkost (gräsmjåkesuist, pl. - uistor, m.)  
 (se vid. längre fram) och äls gäna, om  
 den ej var alltför sur, till gröt. Kall  
 kärnmjölke var under sommaren en  
 omtyckt och läskande dryck.

Sedan smöret tagits ur kärnan  
 och lagts i ett smörtråg (smötråg, f. sy.  
 - i, n.) av trä eller på senare tid van-  
 ligen i ett stort slenfad, klämd

man ur det så mycket kärnmjölk  
 man kunde med en träskes och vätade  
 (trätts smör, *iss. = inf.*) det sedan,  
 d. v. s. sköljde det i flera vatten, ända  
 tills vattnet ej grundades av någon  
 kärnmjölk. Då "arbetade man i salt"  
 (arbets i salt), "saltade smör"  
 (saltat smör).

I symmerhet barn lät man smaka  
 de nykärnade smör, man bjöd  
 på kärngäs (gäggäs, *-'or, f.*),  
 varmed menades en smörgäs med  
 nykärnat smör, ej bara en smör-  
 klump.

Det arbetade och saltade smö-  
 ret packades i smörbyttor (smör-  
 byttor, *-'byttor, f.*), "och så åt hållaren  
 eller boden med det, så det skulle

stå sig / a på at gälloy alor bōa mā't,  
 sa da skuls stå sa.)

Smörbytsorna voro liksom mjölk-  
 kärleu gjorda av en. "De var laggade  
 och (det var) vissa rader med band, två  
 och två band på vart ställe" / de va  
 läggs a viss rāor ma bān, två a  
 två bān på vāffstāls). De hude  
 så med tråhandtag för sitt lock.

Trå av laggarna - på var sin rakt mot-  
 satta sida - voro i bytsans uppkant  
 något förlängda, bildade de s. k.

öröven / öra, obj. pl. öror, obj. o. obj. sg. öra, n.)  
 I det ena av dessa "örö" var gjort  
 ett fyrkantigt hål, i det andra ett  
 runt. I det förstnämnda, något  
 större hålet, passade en lapp i locket  
 in och genom det andra trädde man

inifrån och utåt till ovanför lockets  
en träpinne, varigenom detta fästes  
så stadigt, att man kunde bära  
byxan i handtaget på locket. Byxor  
funnos i olika storlekar.

Det smör som man på färdes be-  
hövde, förvarades i små smörasker  
(smörasker, sg. - åsk, m.) av trä, an-  
tingen laggade eller svarvade. I  
dessa kunde man "krossa lite med  
skeden i smöret" (krüss lite me  
sca r smör).

Någon export av smör från sock-  
nen förekom troligen ej i någon större  
utsträckning från vanliga bondgårdar  
utan bara från Regnåholms hergård.  
Man hade så dåligt fourage åt korra,  
så de vart så lite smör" (en hads

sa dåh<sup>it</sup> för<sup>az</sup> at k<sup>o</sup>ra, sa da väf  
 sa l<sup>i</sup>ts mj<sup>u</sup>lk).

## V. Beredningen av ost.

Ost (urst, pl. üster, yngre är. ost, m.).

Jfr kaloost, se ovan sid. 13.

Ysta [y<sup>st</sup>o, (da) y<sup>st</sup>er (qaz), i<sup>pf</sup> = inf.].

Man ystade av oskummad mjölk,  
 "om det var något med den posten,  
 / om de va nas mä'n). Den kalla-  
 des sötmjölksost (söt<sup>u</sup> mj<sup>u</sup>lk<sup>u</sup>st).

Av skummjölk gjordes skummjölks-  
ost (sk<sup>u</sup>im<sup>u</sup> mj<sup>u</sup>lk<sup>u</sup>st) eller som  
 den i äldre tider vanligen kallades  
sökost (sö<sup>u</sup> k<sup>u</sup>st), jfr söka = skumma,  
 sid. 24. Man kunde också blandat<sup>u</sup>rn-  
 mjölk med annan mjölk och göra i. k.



kämnmjölkost (grönmyrskost).  
 "Sandost eller messost, som de kalle  
 utav vasslen, han kallas som san-  
 dig", sånust als mäsust som de  
 kökts uti växel (bf.), han gäns som  
 sånugor).

Ost av annan mjölk än hornmjölk  
 kände ej min meddelare till.

Ost löpe, läparsvåden (löpsvåden  
 el. -våden" bf. -våden, n.) eller löpar-  
spad (löpspä, ofv. bf. sq.)<sup>2)</sup> gjordes  
 av löpmagen, löparen (löpen, m.)

<sup>2)</sup> yngre personer säga löpe (löps, n.)  
 och min meddelare använde det och  
 någon gång. Jfr äv. s. 10.

<sup>3)</sup> i regel ej tydligt, varför jag brukar  
 skriva våden

hos spädkalvar. Aldes gav man  
 kalvarns mjölk så myck före, innan  
 de skulle slaktas, att det legom hem  
 att bildas ost i "löparen". Såväl denna  
 som osten sköljdes väl och saltades.  
 Man strödde också på stöd alun,  
ali (ähr, m.?), varpi osten stoppades  
 tillbaka i den nu avigända magen,  
 som hängdes upp i spisen att torka.

När man ville göra "löparsvatten",  
 doppades hela "löparen" med inne-  
 liggande hoptorkade ost ett till-  
 räckligt antal gånger i någon mindre  
 kopp eller spillkum med ljum  
 mjölk.

Senare tog man bara vara på  
 själva "löparen", som rengjordes,  
 saltades och torkades och när man

Landsmålsarkivet Uppsala 3029:1  
 Per Andersson. 1930-31. REGNA

ÖGL.

Frgl. 1

villle tillreda "löparsväden", skär man  
 av en bit av densamma och görnde  
 bara återstoden. 7

Ostmjölken (mústmjölka, f.)  
 den mjölk, varav man gjorde ostem,  
 brukade man hjumma (juums, ipf. = uis.)  
 i stora kitlar (fätlor, osf. o. bf. sy. gätol, m.)  
 eller grytor (grytor, gryts, f.), tills  
 den blev lagom hjum (juum, m. juumon,  
 n. juumu). "Man kände mest fingren,  
 när det var lagom hjumt" (en fönds  
 ma fingry ya da va lagom juumu).  
 Därpå fördes "löparsväden"  
 i, under det att man rörde om  
 med en visp eller en träsked

Sedan fick det stå, tills det hade  
löpnat ihop (löpnat ihöp), tagit  
ihop (tagit ihöp). Då skär man med

stå slevskapts några parallella skåror  
 i den tjocka mjölken, och om en  
 stund skar man ytterligare några  
 tvärs över de föregående, för att  
 vasslen (vågöl, obg. våglo, m.) skulle  
 skiljas ifrån (sej ifrå).

Ostmassan i sjönk såsmåningom  
 till botten och vasslen stannade  
 ovanpå. Den hällde man försiktigt  
 av, så mycket man kunde. Massan

I något säkert namn på denna har  
 jag ej fått av min meddelare. Det förefaller  
 vara uistkräm, n., obg. uistkräms. Hon kände  
 också om e uistkräms, f., men därmed  
 menades endast en boll av massan, som  
 man kringlade ihop med handen och gav  
 barnen att smaka.

däremot samlade man ihop mes  
händerna och kramade ihop den, så  
göt man kunde, och lade den i en  
ostkar (justkär, *cf.* -kärs, n.) av trä, där  
man kramade på mes knogarna  
(kramas på me knoga), för att den  
skulle bli fri från vassel som möj-  
ligt. Denna ramm ut genom hål  
i karets botten eller kröp upp över kan-  
ten. I botten var det avlång ostkars  
också försed med vackra utskärningar,  
varigenom osten blev krusig. Men si-  
dorna voro aldeles släta.

Sedan man saltat på osten, fick  
den ligga kvar i karens över natten,  
och på följande dag vände man den  
och saltade den på den sida som  
varit ned, för att den skulle bli genom-

saltas (j<sup>ä</sup>nsoms<sup>ä</sup>lt<sup>ä</sup>). Den blev också  
krusig på de båda sidor, som komms  
att ligga mot botnen. Sedan den  
yverligare f<sup>ö</sup>d ligga någon dag i kare,  
kops den upp och lades på en bräde  
i köket för att torka. Men den fick  
ej utsidas för sol.

Senare använde man i stället  
för kar runda ostkorgar (p<sup>ö</sup>st<sup>ö</sup>rk<sup>ö</sup>rg<sup>ö</sup>r, n.),  
som voro flätade av enrötter (en<sup>ö</sup>r<sup>ö</sup>t<sup>ö</sup>r, f.)  
eller rotting (r<sup>ö</sup>t<sup>ö</sup>ng, m.). I korgen  
lade man, innan man öste upp  
massan en tunn duk, vars flickor  
räckte att vika över, när man sedan  
krammade.

“Ostgänge (p<sup>ö</sup>st<sup>ö</sup>g<sup>ö</sup>ng<sup>ö</sup>, n.)” hör senare

“Min meddelare använde här som någon annan gång  
inellänit ej ut utan tillmoderare o.”

tidertill, men det kostar mer än det  
smakar" / östgärns hq zénors tids  
fé, man da kätör mör an da smäkorj.

"Det tog de mer några av de djupaste  
(= förmånsta) bondmororna och bjöd  
på kaffe" [da to de mä närs a de  
jupaste börmörora a bjö på kaffe].

"De skulle då få med sig mjölk och  
skänka den som styrt till med östgärns,  
"och då gästade de (man), medan de (mo-  
rorna) var kvar" (a da ysto de, ma de  
va kvar).

Per Andersson 1930, 31.

Meddelare: Ankefru Karolina Johansson,  
Marielund, Regna, f. i Rå, Regna 1846, har  
hela sitt liv bott i socknen.

Landsmålsarkivet Uppsala 3029:1  
Per Andersson. 1930-31. REGNA

ÖGL.  
Frgl. 1