

4801

ÖSTERGÖTLAND

Kättilstad

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Jönsson, Birgit, 1932

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

31 bl.4:o
1 " " teckn.

4801

Exc. OSD

Mjölkbruskällning
Landsmålsarkivets frågelista 1

1.
Kättilstad
saken.
Östergötland

Olika slags mjölk.

Mjölk (mjörk f., - a b. f. s.). Någon annan be-
nämning på mjölk förekommer inte. I stort
sett kan man säga att endast kommjölk an-
vändes till människoföda. På enstaka gårdar
hade man visserligen getter för, men mjöl-
ken från dessa spelade ingen ^{större} roll. Den använ-
des blott som medicin åt sjuka eller klena
spädbarn, då denna mjölk ju är vi särskilt
kraftig. Till djurföda användes kommjölken
allmänt. Den gavs i första hand åt kalvar,
svin och smågrisar och dessutom åt större föl
samt åt kattorna. Med mjölk rörde man också
ut kritan när man skulle krita spisel och
i ramliga gårdar blandades mjölk i kalken

när man skulle kalba lagårn.

Råmjölk (råmjötk) användes till olika anrättningar, vilka närmare beskrivas nedan i kap. III. Det första målet (dä fög fö måst) d. v. s. den råmjölk man fick vid första mjölkningen efter kalvningen, brukade de flesta komma bort med en andra gård den åt djuren.

Spenvarm mjölk (spenvarm mjötk) kallades även nymjölkad mjölk (nij mjötkod mjötk) men det allmännaste uttrycket var spenvarm. Ordet mjölksoppa (mjötkslöpa) betecknade ej spenvarm mjölk utan en soppa kokad på köttben och med helgrön av korn i jämt mjölk. - Traktering med söt mjölk vid särskilda tillfällen förekom ej, men däremot var nymjlk och ännu mera grädd vanlig som förning särskilt vid bjudningar

4 obs!

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
ÖGL.

Frgl. 1

hos folk, som ej själva höllo kor.

Med silsugr (silsugr eller sigugr m.) menas den spenvarma, ännu skumbelagda mjölken, som dracks mycket allmänt. Sjuka eller klena personer ordinerades ofta att "dricka silsugr" (dricks sigugr). Ordet förekom oftast just i detta uttryck och har väl namnet av att mjölken mjölkades direkt i silen.

Med söt mjölk (söt mjölk) menade man den nysilade mjölken. Den skummade mjölken kallades alltid skummjölk (skummjölk).

Skinnan på kokt mjölk kallades snark (snark m. - or b.f.s.).

Grädde (grädd m. - or b.f.s.). Något annat ord för detta finns ej. Uttrycket grädda upp (grädd &ju) användes för att uttrycka att grädden stiger upp i mjölken. Mjölken gräddar upp (mjölk & gräddor &ju). Ordet fil förekommer ej ensamt men i sammansättningen filbanke (filbanke, m).

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

4.

Denna åstadkomms så att mjölk silades upp
i små bunkar. Där blandades gammal sur
mjölk eller sur grädda och allkammans vis-
pades ordentligt så att inga klumpar skulle
bildas när filbunken redan ställdes att surna
ordentligt. Om mjölk som börjat surna sa-
de man att den var ränt ibry (hå ha
ränt ibry). Motsatsen till vaflan (väs-
lon) i surnad mjölk kallades vanligtvis det tjoka
(de sök) men ibland sade man: mjölken
har löjnat så det är ost och vassla (mjörka ha
löjno sa d'e ost a vassla). Mjölken har skärt
säj (mjörka ha fäf sa) sade man om mjölk, som
visade, att den varit en aning sur, när man
sökte den.

Mager mjölk (mägor mjörk) kallades även
kärv (særv) eller blå (brå). "Hon är så ma-
ger så hon är blå" (hå a sa mägor sa hō a brå).

57
Mjölk som surnat helt litet kallades kälken
(gälson) eller källig (gäl). Någon känsla
av avsmak för självsurnad mjölk, särmjölk
(särmjök) hade man icke alls. Om den
inte hade stått så länge att den var besk drack
man i regel mjölken, annars gav man
den till svinen; om den var alldeles etter-
sur fick lövren den.

Genom tilläts av jäsamme förändrad
mjölk källerman inte till inom riksen.

II. Maträtter i vilka mjölk ingick som
viktig beståndsdel.

Mjölk dracks ofta omynkott av vuxna,
man drack silsup (seovan), och man förtärde mjölk
till varm gröt. Mjölk var en viktig beståndsdel
i aftonvarden (aftarvårten) som ofta bestod av
mjölk, bröd och fläk och till nattvard (nät-
vår, m.) åt man kall mjölk till den varma kom-

grynsgröten eller slätgröten. Till dagvard (= morgonmål) (däva^m) däremot fristärde man het mjölk till den kalla gröten från föregående kväll.

Grädde eller bröd brukade ej blandas i mjölken. Kusen mjölk medfrödes ej på färder. Glade man med sig mjölk i skogen på vintern och den frös tog man hem den igen, lät den smälta och gav den åt vintern, ty den hade blivit ratteulaktig och man ville inte längre dricka den. Om filbunke, beredd av oskummad mjölk, se ovan kap. I.

Töfost (sötost) tillreddes av söt mjölk, som värmdes. Hst. f. löpve tog man sttersur (stogst) d. v. s. mkt sur, mjölk att skära mjölken med. Den ostiga massan kokas sedan tills den blir alldeles gul och söt. Den serverades som efterrätt och vasslan äts som sås till sötosten.

Kläsost (kläsost) beredd av söt mjölk, som

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
ÖGL.
Frgl. 1

värmdes och bragtes att Cäpna medelst sur mjölk.
Ostkrammet lades i en duk i en vanlig ostkorg, varullen
kramades ur och ostens fide kallna och härda.

Sedan stektes den i smör och vändes så att den
blev brun på alla sidor. Sedan åt man den
kall till smörgås.

Ostkaka (ostkåka f. = -a bfs.) bereddes av ost
mjölk, mjöl, ägg, gräddor och kryddor och var en
förnämlig kalasmat, som ofta brukades som
förning.

Av råmjölk bereddes råmjölksspannkaka
(råmjölksspannkåka f.) och kalvdans (kätvdans m.
= -on bfs.) Den senare rätten, som ursprungligen
var den vanligaste lagades helt enkelt så att man
hällde råmjölken i en kruka, denna ställdes
i ett hett vattenbad och där i löpnade mjölken själv. Till
kalvdansen var tredje målet av råmjölken
lämpligast, men ofta blandade man ihop

flera olika mål f. o. m. det femte. Efterom råmjölken i alla fall oftast var för stark användes man den ofta med vanlig mjölk. Kalvodansen smaksattes på olika sätt: med sirap, kardemumma, bittermandel. Ett annat sätt att laga kalvodans, men som förefaller att vara av yngre datum, var att man tvälde råmjölken i formar och lät den löjna i ugnen.

Vid tillredning av råmjölkspannkaka tvälde man råmjölken i en kopparbunke och vägrade i litet mjöl, om mjölken inte var tillräckligt stark. Pannkakan gräddades i ugnen, där den löjnade av sig själva. Råmjölkspannkakan blev stadigare än kalvodansen.

Till mjölkrätter, som både kskades och tillsattes med syranne, får man väl räkna rötosten

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
 B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD.
 ÖGL.
 Frgl. 1

9.

(se ovan.) Någon annan sådan rätt synes ej
förekomma.

Ena rätter bereddtes av kokt eller värmd
nyälvvarnad mjölk.

Av mjölk och svagdricka kokades på ena
ställen drikssoypa (drikssoj), som var var-
dagsmat. Kokades ej i medicinskt syfte.

Av vetemjöl och mjölk eller ännu hellre
grädde tillagades väfflar (väfflor off. pl.
väfflar off. f.)

Klimpsoppa (klimpssoj) kokades av vatten
och gryn och kött. I detta ämne medlades klimps-
par av en smet bestående av vetemjöl och
mjölk eller grädde med tillsats av smör eller
salt.

Gröt kokades i allmänhet på vatten, utom
viter gröt (viter gröt), risgrynsgröt, som kokades
på mjölk och blott förekom på högtidsaftnar.

III. Mjölkens förvaring; gräddbildningen.

Nysilad mjölk förvarades i is eller vatten. Där man hade en källa i närheten förvarade man mjölken i krukor, nedränkta i vattent till randen. Källan kallades ofta mjölkällan (mjörkälla). Vid en gård byggde man ett litet mjölkhus alldeles intill källan. Man grävde en källna från källan in i luften. Därinne ställdes mjölkkärlen helt nedsänkta i källnan och på grund av det ständigt rinnande vattnet i denna kunde man förvara mjölken mycket kallt. Mjölk-kärl som nedsattes på detta sätt voro av kypor eller block men ibland av ek. Mjölk-lammare i samband med bringelusen förekom på sin höjd vid de större gårdarna. Färskilda träställningar för mjölkträgens förvaring synes man ej ha haft. Men därem-

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
 B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
 ÖGL.

Figl. 1

mot till förvaring av ost, s.k. ostbänder
(ostbänder n. - - st. b. s.) Detta bestod av två
sidostycken mellan vilka träribbor löpte,
trå och två, på vilka osten förvarades. Håll-
ningen stod antingen på golvet eller hängdes
upp i taket.

Den kollektiva benämningen på de kärl
som användes i samband med mjölken
var mjölkkopparna (mjölk^opp^a b. f. pl.; sing.
användes ej.)

Det kärl vari man mjölkade kallades mjölki-
bytta (mjölk^obytt^a f. - - a b. f. s. - - tor ob. f. pl.) eller
skjula (skjul^a f. - a b. f. s.). Dessa voro av trä, gran,
föredda med ett handtag ung. lika högt som
skjulan, vilken hade en rymd varierande
mellan 3 ston och 2 kannor.

Vid uppsilningen av mjölken tydes man
ha gått tillväga på olika sätt på olika ställen.

Enligt en sagerman tog man en sildduk (sild^uduk),
 av så pass grovt linne att mjölken lätt rann ige-
 nom; den bands över mjölkbyttan så att den
 hängde ned litet i mitten. Genom denna duk
 citades mjölken sedan. På andra ställen hade
 man en kopparsit (kops^usit, - - sild^u b.f.s.) med små
 hål i botten. Allra tidigast hade man förest gravis,
 som lades i en liten träställning, som sattes över byttan.

Till att förvara mjölken i använde man oli-
 ka kär. Förvarades mjölken, nedtränkt i vatten
 använde man bleck eller kopparkär, djupa
 och smala, upptill försedda med grenel (gr^end,
 m. - ob.f.s.) eller med trä örnn. Men även ek-
 baljor (ek^u bäljor ob.f.pl. ek^u bäljor ob.f.s., - - ja^e b.f.s.)
 kunde ställas i vatten. De träkopparna var mjölk-
 träget strukt, det mätte 1 m. på längden och 3 dm
 på bredden ungefär. Det tillverkades av en ita-
 sigt stock, vilken urhållades. Medtill på kort

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
 B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

sidorna vardet snedlugget (snētrūigt) d. v. s. in-
 lugget så passatt man fick ett säkert grepp med
 händerna, när man bar triget (trēgot n, b. f. s.
 trēg ob. / s. trēga b. f. pl., trēg ob. f. pl.). Kiknande tråg
 användes även att förvara potatis i. Mindre
 mjölkfat kallades bunkar (būngks ob. f. pl., - trō, m.
 ob. f. s. - on b. f. s.). Även kopparbunkar (kōjprō-
 būngks) förekommo.

Vid skumning använde man dels "bra
 stora bräskedar" (brū stora brēfer; brēfē f.
 ob. f. s., - - a b. f. s.), dels skumslöv (skūmslōv f., -
 - a b. f. s., - slōvora b. f. pl.). Denna bestod av en
 liten rund bläskål (brākškāt) eller koppar-
 skål (kōjprōškāt) försedd med ett handtag som
 var böjt inåt över skålen. Skumslöven kunde
 då hängas över mjölkfatets kant, när den
 inte användes. Man använde ej smörkärnan
 att "gömma ihop grädden" (jō ms hōp grēdon) i.

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
 B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD

ÖGL.

Fgl. 1

Därtill användes en kruka, på vilken man ej tycks ha haft särskilt namn. - Gräddkanten, som blev kvar på träget, togs bort genom att man förde pekfingeret utmed den, sen stoppade man fingeret i mun! Ofta förde man pekfingeret runt trågets kantar före skumningen, så att grädden lossades och den kvarblivande gräddkanten ej blev så stor.

Mjölktträget rengjordes med en mjölkbvaga (mjölktrågo f. - - or ob. f. pl.) som var gjord av tvätt granris (tst gräris) och hopbunden i ena änden med ett snöre eller en vidja (vajo f.). Man sade att man "skurade bunkarna" (skurods bünzka) med den. Då och då kstades kärlen ur med enlag, man bönade kopparna (bönsods köpa). Efter rengöringen hjälpte man kärlen på en mjölkbänk (mjölk-bänk), som stod utmed stugväggen, där kärlen

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
 B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
 ÖGL.
 Frgl. 1

frigo bröka.

Mjölkprodukter frivarades ej nedgrävda i tunnlar efter vad jag kunnat finna. Ost frivarades över vintern i byttor vare man lade ostens svetsals och mellan ostrarven mjöl. Vilde man ha avnytt ost lade man kumle mellan ostarna i st. f. mjöl.

Beredning av smör.

Smör (smör n., smöret eller smöret bps.). Annan benämning på smör finnes ej. Smör tillverklades endast av grädd, som erhållits från konmjölk.

Smör karnades i en stökärna (stökärna & f. - - a bps.). Med kärna avsåg man hela redskapet som var laggat och försedd med träband. Fälrväcka (fälväcka) kärnor innehållande ur trädstam använde ej. Däremot funnos stänor (stänor bps. stänor bps. f., stänor bps.)

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

för gynnförvaring av denna typ. Kärnans
olika delar voro: själva kärnan (fät vs gäna),
kärnstaven som kallades tygel (tygel m.,

tygel tfs.) samt locket (lockot tfs., lock off. s. n.)

Ordet tygel har senare ändrats till tydel
(tydol m. tfs. - off. s.), man synes nämligen ha
insett den senare benämningen "firare".

Den nedre delen av tygel kallas korset
(kösst tfs. n.) Var och en av de fyra utskjutande
delarna av korset var försedd med ett hål.

Korset var helt av trä och gjorts i två bitar som
sedan skivits ramma. Tygel var bitad fast vid
korset med små träkilar till vilka man dock
ej använde någon bestämd träart. - Kärnkollken
hade ej på sin nedre del något hål för vass-
lens avrinnande. Korset var skålformad
detta för att den gräde, som följde med sta-
ven upp genom lockets hål och ibland skval-

på de upp ganska hårt, skulle rinna ner i
 kärnan igen. - Kärnorna voro av mycket
 varierande storlek och ofta hade man inom
 samma hushåll en större och en mindre
 kärna. - När man kärnade satt man. Någon
 mekanisk anordning för kärnandet hade man ej.
 Om man någon gång hade helt lite grädde, som
 man ville göra smör av, så använde man
 inte kärnan utan hällde grädden i ett fat
 och vispade den tills det blev smör. Härvid
 iakttog man nog att hela tiden vispa "åt
 rätt håll" (åt rätt hål) d. v. s. medsols (mäs-
 söj). Det smör man fukt vid vispning blev
 inte riktigt likt vanligt smör utan såg lite
 grynigt ut.

När kärningen någon gång misslyc-
 kades så trodde man att någon gammal
 gammal hade varit framme och förtrollat

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
 B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
 ÖGL.

Frgl. 1

nyttiken" (var gummor gummor hade varit fram
 a förtrolo nyttiken). Några andra minnen av
 vidskeplase i samband med kärningen har jag ej
 funnit. - För att grädden skulle bli lagom varm
 till kärningen ställdes den en stund bakom
 spiset. Om man vid början av kärningen märk-
 te att grädden ändå ej var tillräckligt varm,
 ställde man kärnan i en kittel (jätsel. bf. s=off. 3.)
 med varmt vatten. Vid själva kärnandet var
 det av vikt att man röjde kärnstaven upp
 och ned i en bestämd takt: "man skall
 laga så man får kärnljud" (om ska lägs
 sa om får jämpul. jämpul n. - jüt bf.)

Det första tecknet på att grädden höll på
 att bli omör var att grädden, som följde med
 staven upp i locket, var grynig. "Nu börjar
 det grynna" (nu började grynna). En stund
 senare sade man "Nu närmar det sig omör" (nu

Landmålsarkivet Uppsala 4801
 B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
 ÖGL.
 Frgl. 1

närmska sa smör), det lärde man nämligen på käruljudet.

Under kärningen lärde det att man tog upp lite av den tjocknade grädden, som dock ej ännu blivit smör, och bredde därav på bröd. Och så till barnen: "om ni är redigt snälla ska ni få en gräddgås" (som ni ä redigt snälla ska ni få en gräddgås). Efter kärningen kallade man kärnmjölken (gän mjötkä) i runda bask som grädden ställt i förut. Man drack gärna kärnmjölk eftersom den var mycket laskande och avrigs hälsosam.

Efter kärningen sköjdes smöret i många vatten för att bli fritt från kärnmjölk. Därefter brukade man arbeta smöret med en större träcked, som släppte bra "arbets smöret" (med en större träfe, som släppte bra). Efter arbetningen saltades smöret. Enligt vad jag kunnat

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
ÖGL.
Frgl. 1

finna brukade man g skånska fört smak-
 bitar av myskärnat smör. Däremot bjöd
 man hushållets medlemmar på kärn-
 gas (sänggäs f.) efter kärningen. Då fingo de
 en brödkiva och en liten klump smör, som
 de bredde ut över brödet med tummen
 eller pekfingeret. Lamlige kallade detta bröd
 för en knungis (c. knungäs). Sedan smöret
 arbetats tillräckligt formades det till en
smörklump (smörklump m, - ' - or b.f.s.), som
 hade formen av en ganska flack kon.

Smöret packades ned i en smörbytta
 (smörbytt f., - ' - a b.f.s., - ' - or off. pl. - ' - ora b.f.s.).
 Denna var ett laggkärl med träband, gjut
 av en. Byttan hade trälock och på detta ritt
 handtaget som man bar byttan i. För att
 locket skulle sitta fast var byttan försedd
 med två öron. Genom dessa kördes en pinne

Landsmålsarkivet Uppsala 4801

B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

in tvärs över locket. På mindre byttor var
locket fästad med en liten pinne, instucken
genom ett hål blott på ena sidan. Vid and-
ra sidan var locket instucket i en s. k. lat.
(latks m, - on ofs.) (se ritning!). Att samla smör
i smörbyttor kallades att samka smör (sängks
smör, sängks inf., sängkor pres., sängts imperf.).
Smörbyttorna voro av olika storlek. De flesta
rymde 2-10 skålpund. De största hade rum
för 25 skålpund. Byttorna förvarades i källaren.

Det smör som man behövde vid färden för-
varades en smörask (smöräsk m - on ofs.) som
var varvad ut en enda träbit. Locket på smör-
asken var fastsett på samma sätt som på en smör-
bytta.

Smör såldes från socknen till staden
och större samhällen. Det medfördes därvid
nedpackat i smörbyttor. Senare ha smörbyttor-

na slojats och smöret formades i stället till skälgrundebitar (skälgrundsbitar), vilka voro av länga till formen. Vid formandet av smöret använde man bara tränderna.

När smöret skulle läggas upp särskilt fint använde man en träsked försedd med hak i ena kanten, så att smörskivan blev vackert refflad.

I. Beredningen av ost.

Ost (ost m., - on bfs., - s of. pl., - a of. pl.) är den enda allmänna benämningen på detta slag av mjölkprodukt. Benämningen ost användes även om den ovannämnda mjölken ej formats till ost, som kallas sötost (kap. II). När smöret ingår ordet ost ej i namn på talet, enligt vad jag kunnat finna.

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
ÖGL.
Frgl. 1

Ysta (yets) eller osta (östa). Ostsorter som förutom tillverkats inom socknen: sötmyölkost (sötmyölkost), skummyölkost (skummyölkost), kärnmyölkost (kärnmyölkost), sötost (sötost), kläost (kläost), kumminost (kumminost).

Man synes icke ha haft ostar vid vilkas tillverkning ett rinderknädat ostämne från tidigare ostning innängdes. Till häller funnos parvis tillverkade ostar.

Ost tillverkades blott av kornmjölk.

Olika slags mjölk blandades ej till ystning annat än vid tillverkning av kärnmyölkost, då kärnmyölken blandades med skummjölk. Även av enbart sötmyölk stegade man.

Denna ost kallades sötmyölkost (sötmyölkost).

Ost i kakform förekom ej. All ost forma-

des i ostkorg (östkrögr m. - - jon bps., - - joröf. pl. - - ja bps.). Korgen var flätad av trädrötter, oftast granrot. Ibland använde också spingen kallepröt (spingen källspröt) d. v. s. fäljda kallepröt. Korgarna voro runda till formen och deras diameter omkr. dubbelt så stor som korgens höjd. Korgarnas rymd räclade mycket, de kunde rymma ostar av 8, 10, 15 eller 20 kanners mjölk. Et ostkorgstillverkning ägnade sig "gamla gubbar och kvinnor, som inte kunde göra något annat" (gamla kvinnor & quib, som inte kunde göra något annat). Ostmassan, som här kallas ostkräm (östkräms m. - - st bps.), lades först i en särskilt tunn handduk, osthandduk (östhandduk m. - - dukts öf. pl.), och pressades sedan med händerna ned i ostkorgen, alltså utan användande av träcked eller annat redskap..

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
 B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
 ÖGL.

Ostlöjre (ostlöjrs m. = = st. lfs.) beredde man fordom sjäbo av kalvens löjrmage (löjrs mags m. = = on lfs.). Endast mage efter grädkalv, som ännu aldrig idisslat någon föda, användes. Löjrmagen sköljdes mycket nogg ren och fick sedan ligga i ratten ett tag. Därefter togs den upp och lades i en blandning av grädde och brännvin och fick stå några dagar. Sedan skirade man upp blandningen, som bildar det färdiga ostlöjret. Samma löjrmage användes en längre tid, det var bara att sätta till en ny blandning av grädde och brännvin.

Njölken källdes i en koppargryta eller kittel (gästel . lfs = off. s.) av koppar, som ställdes över spisel, tills mjölken blev lagom varm. På stället där man hade byggglans

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
 B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
 ÖGL.
 Frgl. 1

med immurs panna (immurs panna - - - a b f.)
satte man mjölken i en kruka i kokande
vattnen i panna.

När löjet skulle tillsättas tog man en
matchad löje till 3 ä 4 kannor mjölk. Löjet
vispades upp i litet Gumm mjölk och brändes
sedan i mjölk kitteln. I denna fick mjölken
stå tills den hade rämnt ibrop ordentligt
(rönt röp, rönt röp inf.) Rämna ibrop
är en annan beteckning för löjna (löjna,
löjnsdamp, löjnsd sup.) Beteckning för "bringa
nägot att löjna" är skära ur (fars u).
Den löjvade massan kallas ostkräm (öst-
kräms m. - - - on b f.) eller ostmjis (östmjis).

När denna skulle tas upp ur vattnen, tog man
förest bort handduken, som låg över kitteln,
vilande på två träbjälkar. Ostkrämen östes
upp med ett durkelag (durslag n. - - - a b f.)

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
ÖGL.
Frgl. 1

94.

Den uppmalades i en osthandduk och pressades
i denna ned i ostkorgen. På mycket varmluft
som möjligt pressades ut. Ostkorgen fylldes
med så mycket ostkräm, att detta stod
upp över korgens kant ett par centimeter.

Ostarna få ligga kvar i ostkorgarna tills de
äro så stadiga så de inte rinner omkring
(de äro så stadiga så de inte rinner omkring).
Alltemellanåt tog man bort den gamla osthand-
duken, vände osten och lade den i en ny, ren
handduk. Efter åtta dagar lades osten på
ett ostbräde (ostbräde, n) Sedan lades den
på ostbännet (se sid. 11) för att torka, men den
måste först vara så pass stadig att den inte
tog märke av ostbännets gjälor.

Den rätta ostningstiden var eftersom-
maren. Då ostades julosten, som skulle vara
ett halvt år gammal då den förtärdes.

Annars var det ingenting som hindrade, att ostfick ligga ett helt år eller något mer. När mjöllesost skulle inte ligga mer än 14 dagar, för då var den bäst.

Saltningen av osten tillgick så att ett lager grovt salt lades ovanpå osten, sedan den kallnat ordentligt. Efter ett dygn vändes osten och saltades likadant på andra sidan.

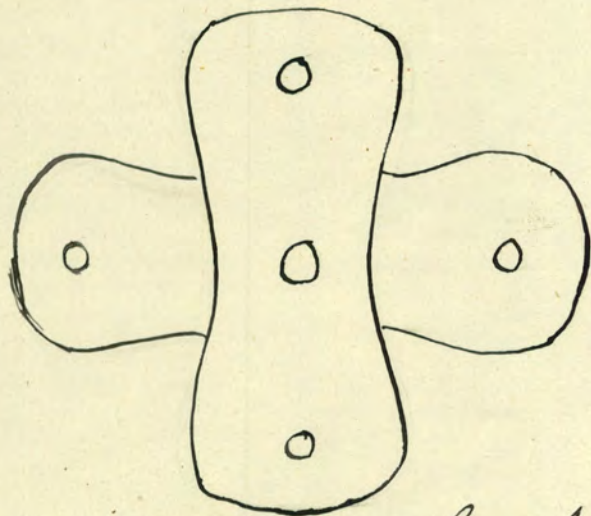
Den nypressade varsten (väsle m. = en bfr.) hälltes i den vassel, som var kvar i kitteln.

Den kokades sedan upp och "skars ur" (skaf u) med sur mjölk. Då fick man "äfterost" (äbröst), vilken behandlades ungefär som klärost. Av varsten kokades också "fälsk ostkaka" (fälsk ostkåke). Endast råmjölkvasse användes. Skummjölksvasse gavs åt svinen.

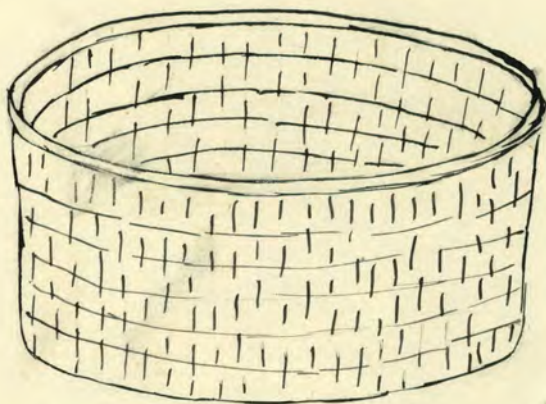
Om varsten var mycket fet kunde man få gräddte på den: vassegräddte (väslegrädds m.)

Beredning av ostlöse (2; se f.ö. sid 25.)

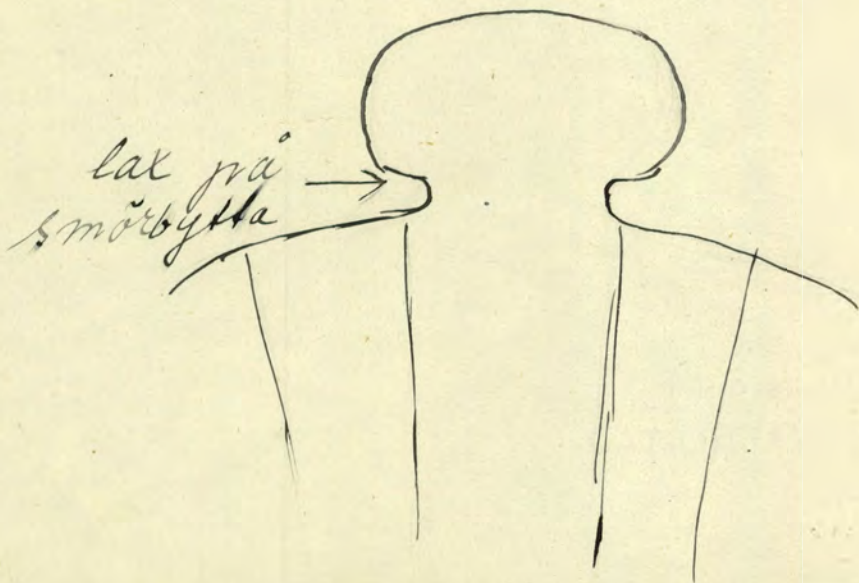
Vid beredningen av ostlöse använde somliga icke blott själva Lönmajen utan även dess innerhäll, griddelrens första föda. Lönmajen bereddtes för sig i det den bräddades nog och saltade hårt. Den innerhäll skötjdes också noggrant, därefter fick det ligga i en blandning av trämrvin, pepparnejlikor (päprowälkor) och ingefära. Sedan lades det in i Lönmajen igen och denna cytttes igen. När man behövde löse klar man ett stycke av majen och dess innerhäll, och lät det dra ur i litet ljum mjölk, som sedan användes såsom löse, och gav godare smak åt ostens in "kryddigt" gjorde.



Korset på lygel



Ostkorg



Lock till smörbyttan

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD

ÖGL.

Frgl. 1

VI. Beredning av messmör.

Inom Kättilstad socken förekommer g
benämningen messmör men däremot
messot (mēsōst, m.). Härmed avsågs en slags
flytande gul anrättning, som äts på tallrik
med sked. Den bereddtes av vassel genom
kokning och fick stå och koka en hel dag un-
der flitig omrörning med en träslav. Emel-
lertid betecknas denna anrättning som
sällan förekommande.

Meddelare:

Elin Adolfson, 60 år, född i Vilebo K:stad s:n,
sedermera bosatt i Räckskog i samma s:n.

Jacob Adolfson, 60 år, född i Dalslund K:stad
s:n, sedermera bosatt i Räckskog inom samma s:n.

Uppptecknare: Birgit Jönsson, 1932.

Landsmålsarkivet Uppsala 4801
B. Jönsson. 1932. KÄTTILSTAD
ÖGL.
Frgl. 1