

13109

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Väster götland

X Redsländs m

Bergstrand, Staja. 1939.

2147:5 frägel. 1 Stjölke husvilling.

19. H. 40

13109

1.
Svar på Landsmålsarkivets frågelista
n:o 1 angående

Mjölkbrukshållning.

I Olike slag av mjölk.

Mjölk heter i målet mjölk (mjölk, f.)

Till människoföda användes numera endast
kömjölk (kömjölk, f.) eller vanlig mjölk
(vanlig mjölk). Nor Östberg minns dock
att man förr haft gätter (get f. pl. gätter):
Gätter det hade de visst. Det skulle vara fet
mjölk efter (gätter de hade da ia vest. de såls
våg gätter mjölk ätor). Mjölk användes som
föda åt grisar och kalvar; borthållning av
mjölk förekom ej på stället, där man hade
grisar.

Av råmjölken gjordes pannkaka,
kruskost och kalvdans. Se kap. II!

I Spensvann mjölk sådes vara kovann

Redslareds
socken
Västergötland

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand 1939 REDSLARED
VGL.

Frgl.:1

(k^öv^är^mer) eller koljunnan (k^öj^äm^{er}er).
Den ansågs vara särskilt närande.

Västergötlands
Redslarets or.

Skummad, söt mjölk kallades my-
mjölk (n^üm^yst^k, j.), skummad mjölk skum-
mjölk (sk^äm^yst^k, j.), kokt mjölk var
kokt mjölk (k^öt^et^{er} m^yst^k) och himnan på
svatnad kokt mjölk kallades gräddpäls,
skinnpäls eller päls (grä^do^pä^ls, hⁱm^pä^ls
p^äl^s, m.)

Grädde kallades grädde (grä^de m.) Ljälvlöft
mjölk hette sur mjölk, loppen mjölk eller
filbunke (sur m^yst^k, l^öp^{er} m^yst^k, fⁱl^böⁿk^e
m. m.) ljölken skär sig (m^yst^ka hⁱe^se). Magar
mjölk hette lunn mjölk, skäll mjölk
(t^yn^{er} m^yst^k, h^el^{er} m^yst^k). Norr Jma säger om
skummjölken: Den var väl alltid skäll (h^ä
v^äla älti h^el^{er}).

Ljälvsurnad mjölk hette sur mjölk

Landsmålsarkivet Uppsala 13107
M, Bergstrand, 1939. REDSLARED
VGL.

Frgl.:1

(surr mjölk). När mjölken är helt litet surnad, Västergötland säges den vara blåsur (blåsur). Sådan mjölk Redslarens dracks i allmänhet inte, eftersom man ansåg den smaka illt. Vanligen gavs den åt grisarna. Men hos Anna säges, att "voro de riktigt lösliga om sommaren, drucko de den väl [voro da ritu löstra me sämar, da dräko da la-na]. Mjölk, som surnat helt, användes som efterrätt till middagen, i synnerhet på sommaren. Den dracks också både vid och utanför måltiderna. Rtt mjölken surnade, kallades surna (surna sv. v. i). Rtt den lösnade (löpnä^{sv. v. i}) innebar, att den blev ostig. Hos Anna säges: löpnä da blev hon ostig riktigt (löpnä da blå: hu östi ritit). Sådan ostig mjölk ansågs vara den bästa surr mjölken.

Beredning av tjockmjölk genom tillsats av jäsamme förekom ej.

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939. REDSLARED
VGL.

Fgl.:1

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

Västergötland
Redslrets sn.

Lötmjolk: Man drack ouppskott, oftast skummad mjölk till maten och åt mjölk till kräm och gröt. Ofta bländades bröd i mjölken, varefter bländningen äts som efterrätt till middagen. Detta var den vanligaste efterrätten på sommaren (de var la de mästa te mäda pa sämnor) Blandningen kallades mjölksopp (mjölksoop n.)

Mjölkkrätter, som bereddes genom tillsats av ostämne voro brörost (brörost, m), sötoost (sötoost, m.) ostkaka (östokäcka, f.)

Vid beredningen av brörost ystade man

1. hos Ostberg.

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939. REDSLARED
VGL.

Frgl.:1

föret på vantigt sätt på nymjölk. Enligt hos Öst-Västergötland
 bergsrecept samlate man ihop osten och tog upp Redslarens ox.
 den ur grytan med en stav. Därefter rödde man
 sönder den och blundade den med ett stofs
 grädda samt fem eller sex ägg. Socker och
 kryddor tillsattes efter smak. Blendningen pat-
 tes in i ugnen för att gräddas. Till en bequ
 stor beynost beräknas hos Östberg 10 à 12 liter
 mjölk. Ostkaka (östkäka f.) var ungefär des-
 samma som beynost, man immeliter men grätte.

Löst ytades av mjölk, som före opt-
 ningen sötats med socker. En del av vassen
 slops bort, men den största delen skulle koka
 in i osten. Under kokningen skulle enligt hos
 Östberg litet vetemjöl röras i osten. Hos Öst-
 berg säger man: När det hade kokat, så det var
 bara ostbitarna kvar i grytan, då var det
 att isa upp det i karottkåpan. De hade kökat

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand. 1939 REDSLARED
 VGL.

sa de va bærre östabilu i gryta, da va de te þsa Västerjöthant
 rjú-öt i karötur). En söst på 10-12 liter mjölk Ketslutsu
 blir int på stor. Maträtten ansigs på grund
 av den linge kokningen vara synnerligen
 besvärlig att laga. Mor Östberg säger: "Det var
 döglangt att koka söst. Ju längre den ko-
 ker, dess bättre bliver den" (de var dögglängt te koka
 söst. te lenger- an koka te biter bær- n). Och
 Mor Linn säger om sösten, att "den skall
 koka på oändaktigt länge". Bruket att tillreda
 ostkaka, brynost och söst är en bortklag. Rätter-
 na i fråga voro förning och kalasmat. "När
 de skulle gå till kalas, skulle de ha mat med
 sig," säger Mor Östberg.

En rämjök beredd kalvdans (kätvadás
 m.) eller krökost (krököst m.) samt rämjök-
pannkaka (rämjöke pans kaka f.)

Kalvdans beredd enligt Mor Linn på fö-

Landsmålarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand. 1939. REDSLARED

VGL.

Fgl.:1

jande sätt: Rämjölken (rämjötk.) i de fyra första målen efter kalvningen späddes ut med vatten. Blundningen koktes i en ^{kruter} gryta eller en spann, som sattes i en gryta med vatten. Efter en stunds kokning lade den stelnat på mycket, så den kunde isas upp på fat. Kalvdans äts med mjölk och socker som efterrätt.

Rämjölkspannkake beredd enligt hos Anna och hos Ostberg så, så man smälter rämjölk för tre dagar, spätt den med vanligt mjölk och efter smek tillsatte socker, kardemumma och kanel. Den gräddades i ugnen och äts som efterrätt eller som tillugg till smörgås.

Vid julen kokades ölsupa (Öslupaf.) eller öslöst (Öslöst m.) av öl och mjölk. Denne ritt anses som nyttig för hälsan. Mjölken skars med kärnmjolk.

Västergötland
Redslareden.

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939. REDSLARED

VGL.

Frgl.:1

Rätter, som tillverkades av mjölk med tillägg av Västergötland
 av mjöl eller gryn varo vitgröt (vitagröt m.) Ketsluts m.
grynvälling (grynvälling, f.) slätvälling (slätvälling, f.)
klimpvälling (klimpvälling, f.)

Vitgröt kokades av mjölk och korngryn
 eller risgryn. Den äto sin kvällsvard på helg-
 dagsaftnar, särskilt julafton.

Grynvälling koktes av mjölk och her-
 re- eller korngryn.

I slätvällingen hade man mjölk, och
 mjöl och socker, i klimpvällingen dessutom
 ett ägg för att man skulle få "klimpar."

III. Mjölkens förvaring.

Den syrsilade mjölken förvarades i
mjölkrum (mjölkkräm m.) På större går-
 dar med mer än ett rum förvarade man
 om vintern mjölken i ett oeldat bonings-

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand. 1939 REDSLARED

VGL.

Frgl.:1

rum. Någon särskilt inredning i detta fanns ej. Västermyllan
 mjölken förvarades i lerfat (lerfat lärfat Redslarens
 n.I). Mjölkrummet var sällsynt. Vanligen
 förvarades mjölken både sommar och
 vinter i skafferiet. "De, som hade källare,
 hade mjölken där," säger her Ötberg (da som
 hade gylpra sa hade da-na dar).

Vid mjölkningen användes en
bytta eller stope (böta f.) med stäpro, m.)
 med en eller två låga stavar.

Vid uppsilningen användes sil (sil
 m.I). För lingsedan användes stora träslar
 med granris (gränris, n.) i botten. Men
 bytte granris vid varje uppsilning, för att
 det skulle vara friskt. Efter uppsilningen
 slags mjölken i fat (fat n.I) och bunker
 (bözka m.III). Faten voro ofta lerfat, bunkerna
 träbunker. Voro kärnen ifråga av trä,

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand. 1939. REDSLARE
 VGL.

Frgl.:1

voro de ofta av björk eller furu. Själken Västergötland
skummades (skäma sv. v. I) med en sked Riksdets sn.
 av trä eller horn. I stället för skumma
 sade man ibland ta av grädden (tä å gräden).
 Grädden förvarades i en bytta eller en
 kruka. Någon gång tillde man den enligj båt
 hos Amn och hos Östberg direkt i kärnan.

IV. Beredningen av smör.

Någon annan benämning på smör än
smör (smör, n. ~ smör n.) finns ej. Med karna
 menades själva holken, vari man kärnade.
 Kärnstaven kallades töle (töle m. best. sg. töl,
 den bestämde formen ojämförlij vauligast). Den
 nedre del bestod av en rund träskiva
 med hål i eller med taggar runt omkring.
 "Sommiga var runda med hål i och som-
 liga hade taggar ut omkring kanten," säger

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand 1939 REDSLARED
 VGL.

Fgl.: 1

Thor Östberg (samma va väna me hot 2 a samma
hado teiga utamkring kanton). Vantigen kärna-
de man i köket. Man kunde också vispa
smör (vispa smör) i en lerkruka med
en björkrisp. Detta sätt användes särskilt,
om man inte hade så mycket grädd, så man
ansåg det lönt att slå den i kärnan. Det
var att sätta sig och vispa i en kruka,
och det blev smör av det med [Thor Ö] (de
vare te sätta se a vispa 2 e kruka a de björk
smör a de me). Ett saml grädd till att
kärna smör av kallades att sänka smör
(sänka smör). Sänke (sänke, n. III) var den
hopsamlade grädden.

Sänke alltid var det lätt att kärna
(de var inte så god a jäna hos Ö.). Om kärning
en misslyckades, berodde detta på att
trollen voro framme.

Västergötland
Retulutionen.

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939 REDSLARED
VGL.

Fgl.: 1

Om det inte ville bli smör av grädden, Västergötland
skulle man gå ut och se, om man inte hitta-Redslarets sm.
de trollsmör (trölsmör n.) i närheten. Troll-
smör var ett slags svamp, som elaker män-
niskor lade ut för att göra illa och för att
hindra smörbildning. Man skulle ta hem
trollsmöret och bränna upp det. Då kom
den, som hade lagt ut det, och då kunde
man få ge honom, vad han förtjänade.
(Nor Anna). Om grädden inte gick ihop,
fick man baka panket. Men brödet sig
konstigt ut (Nor Östberg). Grädden gick ej
ihop till smör, om den före kinnudet
fått stå så länge, att den blivit fräk (fräkor
a.) best. (Nor Anna, Nor Östberg).

Kämmjölken kunde de dricka förs-
ta dagen (jämn mjölkka kan de dricka
fösta dagen, Nor Östberg).

Efter kärmandet skulle man tvätta (gwita sv. Västerjöland v.I) smöret. Man lade det i en träskil och kramade ur den mesta mjölken. Därefter sloz man på litet vatten och ältade (älta sv. v.I) eller arbetade (ärbeta sv. v.I) med en träsked. Under ältandet saltade (sälta sv. v.I) man smöret. Sketen, som användes, kallades smörsked (smörhij) och smörklampen ^{kallades} (smörslaga (smörstaga)) (Mor Östberg.)

När de hade kärnat tillräckligt med smör, lade de det i träbyttor och skickade till Göteborg. (Mor Ö.)

1) En annan benämning var grytster (grytstör.)

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939 REDSLARED
VGL.

Frgl.:1

V. Beredningen av ost.

Västergötland

Redslaret en.

Det heter i målet ost (ost m.) I sammansättning
ingår ordet t. ex. i krukost, boynost och sötost,
namn på ej formade och ej tillbara ostslag.
Sugänta beredningen av dessa se kap. IV.

Att gsta kallas gsta (gsta sv. r. III) Ostor-
tern i socknen varo vanlig ost (vänlig ost)
krogost (krogost, m.) plackost (pläckost, m.) eller
placka (pläcka, f.) stötost (stötost, m.) sänost
(sänost, m.) och mesost (mēsost, m.)

Både skummad och ostskummad mjölk
användes enligt hos Östberg vid osttillverk-
ningen. Men användes skummad mjölk
"Det lozo de ^{most} skummjölke" (de föto de most
skämjölke) (hos Ö.). "Hade de bra mykta
mjölk, ystade de" (hade de bra mjölk
sa ysta da-la) (hos Ö.)

Tillverkning av ost i ostkorg (östa körg, mII) förekom. Västerbyttens
Dylite ost kallades korgost (körjöst, m.). Petrusens.

Korgarna voro runda, flätade av ene
(äino, n.) och ungefär 4 tum höga. Ostmas-
san pressades ned med blotta händerna
eller med en trästev. "Det (ostmassan) fick
kallna, så de kunde kräma ur det med
händerna" (de fek kälna sa da kano kräma
u. f me händra, hor Anna.) Den mjuka
ostmassan misste pakas så tätt som
möjligt, "annars tog den till att jäsa"
(ännas tók-on té a jäsa). Det var "när
de inte hade så mycket att ysta, som
de lade det i korgar, ett par plockor eller
så" (nar da inte had sa m^{te ysta} (da lägo det
i körgor; et par plockor et sa). (hor Östberg)

1) hor Anna.

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M. Bergstrand. 1939. REDSLARED
VGL.
Fgl.:1

Ostlippe breddes av löpmagen efter kalvar, Västergötlant som ej fingo vara mera än åtta dagar gamla. Redslant sr.
 Man lade litet ost i löpmagen och hängde upp denna att torke. Vid ystningen tog man ett stycke av löpmagen och knöt in i en tyglapp samt lade det i den gjummade mjölken.

Man värmdde mjölken för osttillverkningen i en gryta (gryta f. II) i spisen. Löpet (löps, n. III) tillsattes på förut nämnt sätt. "När det blev varmt nog, då ran de ihop i ost" (n. II se sen va varit nöj da ran de ihop i ost) (kor Ö). Ett löps hette också ^{löps} (löpsna sr. v. I). Med en slev tog ostmassan upp ur vasslen och lades i en duk, ostduk (ostoduk, n. I), för att vasslen skulle rinna av. Thor Östberg: Osten fick tagas upp och läggas i ostduken, så

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M, Bergstrand. 1939. REDSLARED
 VGL.

vasslan fick rinna av" (osten jek tas äp a lügas västerjöllent
i östediukon sa välön jek rena ä) Den på en Retelarets en.
gång upptagna osten (osten efter en ystning)
kallades plöcka (präka j. IV). Ville man ha en
större ost, ystade man flera plockor eller
plockostar (präkäst m. I). De plockades
sönder (präka söner) och lades i ostformen,
ystkaret (ystkäort m. I). Att lägga den
sönderplockade osten i ystkaret kalla-
des att hoplägga (höpläga) osten.

Vid beredningen av stötost eller sant-
ost (stökäst, särost, m.) plockades ostpla-
karv (östpräka j. IV 'osten efter en ystning')
sönder och blandades med gräddde, salt
och kummin, kämpe (kämp, m.), varef-
ter massan pressades ned i ystkaret.
Sådan ost behövde lagras särskilt länge
för att bli riktigt god. (Pors lunn)

Ystkaren vore enligt Nor Östberg run-^{Västergötland}
 da eller avlänga och fyrkantiga triformar Ritzelrethson.
 med hål på sidorna, genom vilka vass-
 lan rann ut. Ystkaren pressades ost-
 massan ned. Ett lock lades över ystka-
 ret och en tyngd svanpå detta.

Vasstar (vättö m. III) användes som
 bakspad (bäckspä) eller föda åt grisar-
 na. "Där som de hade grisar, fingo de vätt-
 len" (där som de hade griso, så fingo de vättlen
 Nor Ö.) Några veckor fick ostmassan stan-
 na i ystkaret för att ta form. Därefter
 lades ostet till turkning i skefferi.
 Den måste väridas och ses till ofta för
 att ej mögla eller jäsa. Efter några mi-
 nuter var ostet god och kunde användas.

Minne meddelare ha hört talas
 om gemensam osttillverkning vid

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
 M. Bergstrand 1939 REDSLARED
 VGL.

Frgl.:1

yrskjälper (yrskjälper f. II) men uppger, att
seten försvarmit före deras tid.

Västergötlands
Kretsen

VI. Beredning av mesost.

En vasellan koktes mesost (mesost, m.)

Tungen av minn meddelare kimer dock
silverkningsättet.

Meddelare:

Alfred Johansson, Stora Björstorp, född 1851 på gården, har fram-
levat hela sitt liv på Stora Björstorp. Sign. A. J.

Anna Johansson, Viseberg, Redslared f. 1863 är också född i sock-
nen. Sign. Mor Anna.

Josefina Andersson, f. i Baskered, Redslared 1859. Sign. Mor Jose-
fina.

Anna Östberg, f. i Redslared 1861. Sign. Mor Östberg.

Landsmålsarkivet Uppsala 13109
M, Bergstrand. 1939. REDSLARED

VGL.

Fgl.: 1