

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. Fröström könsmjölke användes i forna tider getmjölken till människoföda. Av den mjölken ystade man, den ansågs även vara hälrosam, därför använde man henne som medicin. Om man magrade skulle man dicka getmjölke, för då blev man fet och stark. Stormjölke användes inte som föda, men man hade den som batmedel mot kickhosta.

Råmjölke. se kap. II.

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

Om det fanns sua barn i huset så brukade husmodern, när hon kom in i slugården med mjölken, sila upp i en särskild koyp åt vart och ett barn. Det kal-  
lades silsup. Med 'sötmjölke' menades

Värmland

Borgvik

lärad: kunn

1/2000

1/2000

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.

Heim 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:  
tättmjolk, fillsbozks. Tättämnet 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 likt 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 fillemjölk  
 så tog man av den sura mjölken och be-  
 strösk 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, saden man  
 alltid att det var rika i luften. Namn på  
 mjölk, som vid beredning till tyckmjölk, miss-  
 lyckats eller under förvaringen förändrats på  
 så sätt, att tyckmjölksjässningen 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/ Svårsläkt

Söt mjölk. Uppskokt söt mjölk förtäades inte gärna av vuxna personer annat än när någon drack från att barn skulle bli fet. Nej kälvsjö 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.

Landsm. Upps. 2366:1  
R. Nilsson. 1929. B. C. F. G. V. I. K.

Och de som kunde gna goda ostkaker vns aut efterfragade.

1/acc..?

Rätter tillredda av råmjölk:

Man tillredde en rätt som kallades fläckost, stöp<sup>1)</sup>ost. Råmjölka häddes i en glaska varpta kardemumma och socker tillsattes. Sedan sätte man flaskan med mjölken i en kokande vattenqyfa. Massan fick stå och koka så att hon blev så hård att man kunde skära <sup>(u)</sup> 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, tillsatte

Landsm. Upps. 2366:1  
R. Nilsson. 1929. E.C.F.C. 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 lade.  
På det gamla sättet. I senare tid har  
man brukat steka astkaka i koppar-  
brukar.

När man på den lösa, korniga massan, som vid  
kokning av varsla till messmör steg till  
ytan: fröost, fröpassst. 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 smudet var eller och  
blundade <sup>x</sup> man det tillsmannan med ~~meest~~.  
sundst.

Rätter, som tillvärkades av mjölk med till-  
sats av öl eller diika: ölsupa. Man hällde  
öl eller diika i kokande <sup>x</sup> skummjölk. 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 blundades ihop  
så <sup>x</sup> 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 kostaden.  
 Även smör, mesort, ost o. dyg. 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: bötlts, kötlts, mjölkbötts,  
mjölkksötlts. Man brukade mjölka i ekötlts

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

och slog sedan mjälken i bötta. Bötterna  
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 föräldraken 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 stapepnål. 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 morgnen, när han kom upp, så var far redan på vedkärren 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 koper träfat).

Men hade den stora mjölken i träfat a den  
sats i köpschötsel

Skumningen <sup>x</sup> skumma <sup>x</sup> skumma a grädden.  
<sup>x</sup> häva a grädden. Man brukade använda trä-  
skedar eller skivar. Eller man höll en visp  
i ett <sup>x</sup> brädda på fatet och hävde mjöl-  
ken genom den. På senare tiden fanns det  
fat <sup>x</sup> snopp på som var av gjorda att  
mjölken <sup>x</sup> rann genom <sup>x</sup> snoppen och gräd.  
Den stannade kvar. Grädden <sup>x</sup> hävades i en  
rörskild gräddkruka (gräddkruka). Den  
kvarblivna gräddanden i mjölkfatet <sup>x</sup> ska-  
pade man med med skeden eller man  
blevade 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 diskades i  
varmt vatten. Man brukade använda sand och  
grötvagnen eller en veppestolk. Det blev nog  
inte alltid så roga 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 kämman merades själva kärlet, men or-  
det kunde även komma att innefatta hela  
redskapet. Kämnarna som till formen cylind-  
riska nu läggade ihop. Den kämman vi  
brade i mitt föräldruhem var tillverkad  
av snestålar. Och man ville gärna ha  
en till stavar, nu det var möjligt. Hon  
var läggad. Far var läggad, så han ha-  
de gjort den själv. Se kallades stäv cänor.

Yacc.?

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

Frgl.:1

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

jag har minne av att ha sett en enda härna, <sup>Jacc.?</sup>  
 som bestod av en urhalsad Trädstam. Det var  
 i min barndom, men han var inte i använd-  
 ning då. Det var på en ångs häll i Bergvik.  
 Härnstamem kallades stam, törnel, m. Den be-  
 stod av hög 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 när gåa 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-  
 lyckas. 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

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

Jac.?

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

Frgl.:1

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

Kärrmjälken användes i hushållet. Ko-  
 leade man vassgröt, så kookade man  
 soppa den i kärrmjölk. När smöret ko-  
 leades blandades den med kärrmjölk. Var  
 man tröttig så var den bra att dricka.  
 Och av sin kärrmjölk kokades fäsk-  
ost. Och så kokade de till kärrmjölkost.



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<sup>x</sup> 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. Hurmoden 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 smöret med. Men många arbetade det med händerna. Skänderna brukade tvättas med källmjölk, inu men 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 krusa ut smöret med en sked. Man skör litet nedåt med skeden under från undan runt smörklumpen från rot till topp; så att det blev som suddiga vete. Och så krusade 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.

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

Frgl.:1

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: ysts ostsorter, som fudon tillverkades i socknen såväl formade som oformade: sötmjölkost, skummjölkost, canmjölkost, fäskost, sötostgrät, sötost, sämnost, mésost. De gamla, som nu gått ur tiden, berättade att man på den tiden tillverkat 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 blen-  
dade något skummjälk med nyinjälk,  
men dock aldrig i julosten. Det var ju in-  
te alltid man hade tillfälle. att få ysta  
av nyinjälk utom då ystade man av skum-  
mjälk. Den osten kallades skummjälk<sup>1)</sup>ost  
sk<sup>1)</sup>most.

Det kunde någon gång hända att icke  
'ystkaren' räckte till för all osten då  
man ystade. Då fick man forma den i  
former och kustraller och andra linspliga  
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 runda 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 ostmassan efter 6, 8, 10 ml 12  
 kunnor mjölk. Den största av dessa ostar, om  
 man yttade mer än en bukade få bli julort.  
 Eljest bukade man också se ut den vackros-  
 te och mest väljunda till detta. Kongarna  
 tillverkades av höjgmällex. Sådana där 'kong-  
 gubbar, som fros omkring i bygden och sål-  
 de konger bukade även ha 'ystekas'. Men  
 fanns det allt gubbar i hembrakten, som  
 kunde göra sådana också. Man bukade äsa  
 egg ostmassan 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  
 ostmassan med händerna. Därmed till <sup>man</sup>

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 <sup>x</sup>osten, vred man in hand-  
 duken.

Ostlöse åstadkomms på det viset att man  
 tillvaratog löpmagen på spädkalvama, när  
 de slaktades. Magen gjordes ren saltades och  
 torrades och gjordes. Den knådades på hänga  
 i närmast eller spetti i stütztalet 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 träsprade. 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 stin i den saltade och lockade 'os-  
 ten' och använde den som löpse. Det brukade  
 vara ett farligt spring i bygden för att låna  
löpers. Det var ju inte alltid man hade så-  
 dan. Men kunde ju grämma bort att ta tillna-  
 ra halvmanen och så kunde ju löpsom 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: löps ätter köns, löps uts om mättra.  
 En hynda är löpsk.

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. ostmas nämndes  
någon gång och det är frågan om att man där  
med menade ostmassan. Den uttyrjade var-  
slan användes att baka smörgår och merosten.  
Men man kunde även baka brödtvigar 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 versle. 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  
Landsmålsarkivet, Uppsala 2366:1  
Ragnar Nilsson. 1929. BORGVIK.  
VRML.

Frgl.:1

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



vassel hade blämts ut honom.

arten kunde få ligga i ostkaret ett dygn. Jacc.?  
 Ja tog man upp den och lade den till tork-  
 ning på ett bord.

De kunde lägga upp ostarna på ett bräde  
 i taket till förvaring. Det var den lätta  
 plåtsen att hålla ostarna skadelösa för  
 råttorna. Om man hade tillväskat fle-  
 ra ostar så tog man till den första os-  
 ten till Lure. Lurkostom. Hade man en-  
 dast haft tillgång på mjölk till en ost,  
 så fick man inte ta till den för än till  
 julen. Julkostom. De som tillväskat många  
 ostar kunde ha ost till långt fram  
 på våren, så att de hade plögans ost.  
 Det var mycket vanligt att man stickade  
 ost med på restgärra nu vintren.  
 Skinne av gemensam osttillverkning i särskild

aststuga finns inte. Men de brukade gå till <sup>1</sup>fall. ?  
 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 lyfte mjölk med  
 varandra, jöss 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 gäststärkor,  
 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 östskytte, så fick man  
 inte så många. Vid östskytte 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 kyttla  
 med mjölk.

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

Borgvickskrift den 25/11 1929.

R. Nilsson.

Svar på Landmåls arkivets frågelista 1.

1. Stjälkhuskällning.

IV. Beredning av smör.

Man hade inte annat än stäv än<sup>1)</sup>or för i världen. Kämmorna var lågga,<sup>2)</sup> till formen cylindriska. Var försedda med lök,<sup>3)</sup> äml's<sup>4)</sup>ks. Kämmorna kallades stäv eller töval.<sup>5)</sup> Dess uttryck betod av ett hens.<sup>6)</sup> I de olika kända larna hade man kommit runda hätt.

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.

Färmland

1. Mjölkhuskällning.

Borgvik

Kärad: Kuus.

III. Mjölkens förvaring; gräddbildningen.  
Man brukade 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 bräder. De vno hopsetta med  
eil på utriden. När osten skulle tas ut, tog man bort  
silarna.

Oppskriften är bel vilsm. Sprickholm.

Borgvikskyrka den 22/11 1929

R. Nilsson

Svar på° Lundsmåls arkivets frågelista 1.

Värmland

1. Mjölkehuskällning

Borgvik

Fyllvärdning är mest en sandort.

Stäm: Gunnar

Merparten gjorde man avredning på°. Vass-  
len fick koka så° att han blev segare-  
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 koka 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 bräune ut dels

för att den skulle bli fin. När man <sup>hade</sup> ko-  
ka ihopp den så rördes skummet i. De  
 som <sup>hade</sup> 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 bakskiva. 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<sup>de</sup> 1929.  
 R. Nilsson.

1000. ?