

2078:4

ÅNGERMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Sidensjö

Söderberg, Hans A., 1927-28

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjolk-
hushållning

25 bl.4:o

2078:4

Exc.för ordreg.Ång. febr.1949.

Mjölkbarkällning

Sidenjä
Mjölkbarkällning!

Insulning till frägelista!

(Då de särskilda orden samtliga återfinns i ordsamlingen
appropos här ej sagerwännum anvat än vid prosen och redogörelser.)

I. Olika slag av mjölk. (f. A-n)

Mjölk = mjölk -abs.

mjöga mjölka : mjöket mjölk

mjög mjölka : köpa mjölk

Endast ka- och getmjölk användes till wännumskaföda. De
geter ännu gammalt varit mjöket råmjölk i Sidenjä bar
dock getmjölken spelat en betydlig roll. Den förtädes an-
tingen sät eller användes till ost.

Den mjölk som ej kam till användning i husballet be-
vares till afskedning av kreaturen; den slags aldrig bort.

Råmjölk = råmjölk

Regel gavs det första (ofta de två första) wännum åt
om den skulle slaktas

kreaturen (i regel ej åt mjölkkalven); denna skulle slaktas utan att ha fått wännum

Spenvarm nyjalk kallades nyjnyjalka nyjalk När en bos byggdes Sidenuja
tävde granvaran att emellanåt nyjalkstättar ^{-jarkar} Nyjalkstättar. 2.
vilka traktade med nyjalk; så ämn vid bräddar på bräddar-
dagens kvatt. (Till "brudgätan")

Sötnyjalka är oskummad nyjalk i allmänhet, såväl spenvarm
som kallvad på vilken grädde ämn ej bildats.

Skummad nyjalk = rönnyjalk

Kakt nyjalk = öpkoknyjalka På kakt nyjalk bildad hinn
kallas sköpa -abs.

Grädde kallades för endost fel n. (na skiljes mellan grädde
och fel n. det senare är uppkärad t. vinjad grädde.)

Gjälalagt nyjalk = gjenly -abs. nyjalka-förse

Magn nyjalk = brönyjalka

Gjälasurmad nyjalk = siirnyjalka, jöknnyjalka, pieternyjalka

d. förlä avv. om allstogs gjälasurmad nyjalk. hän och sur

Första stadiet vid nyjalkens survande: nyjalka och or-edn: de bos är

endast litet svarad. Sedan börjar den håll-höj börjar bli sig
När det är en tjock men ännu sammantänjande massa har den
fröja-höj-se (subst. fröj, adj fröja) Tist blir den pöster-
mjålk när den innehåller klumpar av ostämne och blåna
pöstermjålk har ej använts till människoföda utan juus åt kvä-
turen. Adj. pösterat används bl. om pöstermjålk, dels om perso-
ner som äro sura och svävariga. (jfr. pöster = mjöjola)

Sidensjö
Mjålkbestäm. 3

Tätmjålk = täte - y b. änn tätmjålk (f. y)

Kantigen bereds tätmjålkem på att man skaffar sig en
mindre mängd (ett glas h. d.) från en granne, som redan har,
och rätter detta till en kvantitet mjålk, som får stå tillts den
bli seg. Ju mindre denna mjålmängd är, des stäm utseendet
för att Täten bli tillräckligt tjock. Den kan knappast bli
för tjock och går då lätt att spåda ut. Bli den sämre på
tunn att den stänker avg. som mjålk om den hålls eller

urjas är den minst lyckad.

Finns icke Tälmjätk i nyden beredes den an Tätört
dessa kallas Tätgräs, beredningen (som när man "lämnar"): jära
Tät. när mjälken blir seg sägs den slagna

Beredning med Tätört (f. y.)

Hela gräset tages, utom roten, och
läggs i en mindre mängd nyvaran mjätk. Där för det bygga
tills vätskan blir seg (avg. 1 dagga.) varefter Tätörten främslas
och ny mjätk tillättes. Mjälkmängden ätökas stärför i gyller-
ligen förän Täten är färdig dos. lagas. Gjakt och seg. Den an Tät-
ört utvätta Täten är i sig god, varför blott en mindre mängd
tages och tillsättes den mjälkmängd varan man ämnar göra
Täte för samvarlekou.

Till Tälmjätk används i regel skummad mjätk. Om
den tillv. bereds an oskummad mjätk kallas den fillett
Dessa gätk. den slutliga mjälkmängden. Vid beredning
med Tätgräs blir den bättre om först används oskummad.

Mjälkmjälken 4

Landsm. Upps. 2078:4
H. Söderberg. 1927 - 28. SIDENSJO

Tätmjälk genom tillsets av kärnmjälk. (f. k. n.)

Lidning

Mygghushälden. 5.

Vid käining tar man de ur smörst utkvädade sista dropparna av kärnmjälken (alltså omedelbart innan utskning med vatten). Om dessa stäs i en mindre mängd mjälk "signar" den.

(Ovanstående ^{är en} uppgift som jag ej ännu fått beskriva; f. k. n. ^{har jag nästan} ^{glömt nämna})

Tätmjälken förvarades i en särskild behållning (Tätmjälksbäggar (b.)) som ställdes i källaren under sammanen. På vintern i timmer- skogen och annars vid längre resor förvarades den i en korg.

(Tätmjälk)

Om Tätmjälken får stå för länge kvarnar den, den blir sur. Då kallas den antingen särmjälk l. pöstarmjälk om den skilt sig i blåna o. färg. som utgår sånder. Om dylikt sur Täte har ännu sagts derakt som gästet (f. k. n.) Det som är som en gästet l. gästet (adj.) är äckligt, kan ej ätas. (goss giss (koss))

När Tätmjälk surnar och blåna sätter sig på kärlets väggar liknar den ofta vid vägg-ab. (annars är vägg = slum i vatten på stakar vägg i vatten ad.)

Landsm. Upps. 2078:4
H. Söderberg. 1927 - 28. SIDENSJÖ

II / Maträtter med mjölk

Sidensjö

Mjälkbarställning 6.

1) Mjölk + bröd eller grötrest

Bröta

Osuppkokt (eller ^{del} kokt) tätmjölk eller skummjölk äts sam-
man med ojäst tunnbröd (bröd) Vanligen koktes mjölken
utan äts kall. Brödet bröts upp i små bitar, som lades i mjölken
och omedelbart äts innan brödet blöts upp. Rätten kallas
bröta - a. b., beteckningen (arbet) = bröt-te; äta-bröta

Bröta har varit och är ännu en mycket användbart rätt, när perso-
ner vistas ute på arbetet så långt från hemmet, att man ej kunde
hem för varit mat, så ingenerket vid ställen arbetet å utskiften.

Var man flera och åt hemma fick ett lag afta ett bröd,
som ej gräddats än, och ^{alla} äta gemensamt därur.

Kokt mjölk + grötrest

Mjölk slags i en gröta och kokades upp

Landsm. Upps. 2078:4
H. Söderberg. 1927 - 28. SIDENSJÖ

jämla de i små bitar skurna resterna från middagens och före-
gjorde kvälls gröt (ej sällna äldre) När rester från fat var flera
pusar ätit togas med. Slenna anrättningar äts i regel som
kvällsvard, vanligen utan smör o bröd.

Något eget namn (annat än övarmt-mjölka-ogrötta) har jag ej hört. Man
sade hök-ti-gröta-ti-mjölka. (haka i gröten i mjölken, vid tillagningen)

2) Mjölka + löpämne (+ kokning)

höla (b. anv. som os.) (f. b. d.) Mjölken (vanligen råtmjölka) värmdes
opp och slags i skålar o. d. Därpå tillsättes löje.
När ostmassan utfärdas (då mjölka höla köjs) rörs den ej sånder,
utan "sammas" direkt.

Fatost (fätost) (f. g.)

Oskummad mjölka kokas samman, tills den
blir "fäst som tunn värling" och gulbrun till färgen. Därpå
tillsättes ostlöje och varslan slås i en form och gräddas i ugn.
Den används vanligen till smörgåsar, men även med mjölka som

Sidensjö
Mjölkbushållning.

Landsm. Upps. 2078:4
H. Söderberg. 1927 - 28. SIDENSJÖ

särskild rätt. 7

Lötast (sötast u. b.) (f. f. m)

Mjölken värms upp och läge tillsättes
som vid vanlig ostberedning, men den utfärdade ostmassan ka-
kos samman med vasslar, tills denna helt kokts samman
med ost. Nu mycket vanlig och smygkt fäbodrätt. Den
äts till smörgås ist. f. bräna.

3) Rängjälksrätter

Kalvdeus (kälvdäns u. b.) Rängjälk utgjöds med 'vanlig' mjölk (ringel
ostkammad) och gräddas i ugn. Äts med mjölk.

Hämtarost (häm taröst) (H)

Rängjälk slås i en hämtan (blackflaska), som
sättes i en gryta med vatten och kokas.

4) Mjölk + dricka

(än en a. ä. öjünjanh)

Ötsya (öföya b.) (f. f. m) Beredd för en (mjölk och) dricka

(än en var) som beredd med karamjäl. Nu anv. namn om slätvälling

Sidensjö
Mjälkkushälla. 8

5) Mjälk + mjöl

Sidensjö

Mjälkhuskällning 9

Rimprätling (rimprötling) och Klimprätling (klimprötling m.) (Sk.)

Till båda rätterna användes skummjälk som överdes med en smet av mjälk och kasmjöl (senare utsmjöl även). Till rimprätling togs denna smet så tunn att den ^{ringlade} ran från rögen ned i mjälken varvid den bildade långa strimlor (rimpar op.). Till klimprätling gjordes den tjockare och formades till klump.

6) Mattätter av grädde (N m)

^{jäst t. gjäst.}
Brotta gjordes även av tunnbröd och fil. Den på ett träg bildade grädden kallades filsmatlag m. Mjälken kavades ur träget, och sedan bröts tunnbrödet i träget och äts. Även kärngräddor äts; antingen doxgods bröd i grädden och äts "fart" eller också slops något mjälk i fallet varefter bröd bröts i; detta senare var filbröta (b.).

Landsm. Upps. 2078:4

H. Söderberg. 1927 - 28. SIDENSJÖ

Mjälkens förvaring

Heimna vid järdan (f. y. i. f. a. u.)

Den nyritade mjälken förvarades i träg, vilka ställdes i ett särskilt skåp (mjälkskåp), vanligen ena halvan av det stora könskåpet ^{ihäket} närmast dären. På sommaren förvarades mjälken i dylika skåp som stöda i 'bryggstugans' (kammarsstugans) fästuga. Mjälkskåpen vara försedda med två paradella på väggen och två försträta ribbor, i vilka pinnar barats på ^{paris} jämlika höjd. På dessa ställdes trägen över varandra.

Vackra aiutera ställdes trägen ofta på en mjälkstiga (os. m.) i källaren. Den ^{stige} hade formen av en rektangulär ram på fyra ben. Sängsidorna var antingen runda stänger förklitade i bamböl i benen eller ribbor fästade med tapp. Träroan dessa ställdes trägen

4 Fäbodarna

Mjälksmör o. d. förvarades i en särskild kammar i nånföre böningsrummet. Den kallades bod (böa b.). För luftvärlingen fanns i sigel två med skjutluckor försedda gluggar (bögsj m.) en på varsin och en på den andra av stugans sängväggar. Fäboden fannas på

Sidensjö

Mjälkskåpet. 10.

Landsm. Upps. 2078:4
H. Söderberg. 1927 - 28. SIDENSJÖ

väggarna fostratta stegar likvande de i mjälkskåpet hemma
vid gården. De kallades mjälkstegarar (ox.) ännu de.

Fidensjö
Mjälkharbotten. 11

Emär, ost, ämmer, färvades på en östkila (or.) en brä-
da som lagts på pinnar i väggen.

Mjälkharlen (mjälksirala ox.)

Det vid mjälkningen använde kärlet var en stäva (mjälkstäv - 476. f.)
med en hög stäv. Stävan tämdes i en bytta (mjälkbytt - 46.)

Mjälken silades (ox.) (urb. silox) i träg (filträg)
Fäbodarna använde endast träg, hemma vid gården kunde mjälken
även stäs i stora vrilar (ox. m.) stäm dykta vara dock mera
rättrigta (de mindre användes till smatskålar)

Till mjälksil används en liten tagelsikt (tagelsikt), sevar en
blecksil, t. förmun lät en skopa med hål i botten; ville man vara nog-
ladd en tinnskål i sikten.

Trägens stark varierade något men längden var ungefär en alm. brödden
ungefär 2 dm. De tillverkades av björk eller arv (det senare vanligast)

Landsm. Upps. 2078:4
H. Söderberg. 1927 - 28. SIDENSJÖ

Skumma ou myjälken kallades rönmyjälken. Det kort var
myjälken kallades rönmyjälksbylle. Träget sattes med ena än-
den på byttans kant, med vänstra handen hölls det fast medan den
högra ställdes på kant tvärs över träget så att grädden stannade
emot den när träget färdes. Gode man en bra kärva, som ej
gav smak, hölls grädden direkt i denna, annars "spard" man "kop"
i en bytta (filbytt - 6 b.) eller i träget tillade gräddranden
(filbräd - 8 b.) skrapades i fätodarna ned sammans med den ä-
ngra grädden, vid gärdan brakad barum för fyv filtråge (b.)

Regeringen ou Trögen kallades fyvät tråga (urbet anv. ännu annars i lat.
diska) Därvid användes varmt vatten o fyvåga (m.) av
granis eller kräktåris b.d. (se Reutighet s. 9.) Trögen tvättades i tre
vatten. Byttor och sväringsjorda trög fingo först stå och dras ut
i vatten med suris. Kärven ställdes åt mot stögvingen att torka
i skuggan. Fätoderna lades de med regnkläder över ärrarna
eller på stängu inne i boningsrummet. De tora lats upp o nersända
om två tvärs över boden i väggväten förskilade stänger. Skumma vid

Sidensjö
Mjölkboshälla. 12

Landsm. Upps. 2078:4
H. Söderberg. 1927 - 28. SIDENSJÖ

gården Torkars Träg och byttar säm uti. Vid dåligt torkväder lades
trägen upp på den j^{el} som användes för torkning av virke. [En j^{el}: Mjälkkorvallen. 13
j^{el} - by. säm kallad nirtar op., utgjordes av två stänger (trödda ije
▼ två ▼ vardera
nam (från Takit nedhängande, ung 1 aln långa vidjor (eller senare
järningor fösta på krakar av liknande längd). På dessa stänger lades
bräder och det virke som skulle Torkas]

Sidensjö

IV Smärkedning (f. A. u. f. g. Sk.)

Sidensjö
Mjälkkraskälla. 14

Smär = smar - 4 br. Kärva = fjärga - abs., urslut: fjärga

Kärvan är endast gjuten kärlet. Den lösgjordes an farustavar med en hög stau som i en stäva, denna är ännu handtög. Detta är kärvan utan lock, använs är en stau rätt småt handtöget en par tam högre än de andra; genom en tvärså tvärröms karket fördes detta genom ett fyrkantigt hål i handtöget, framtill hålles det fast genom en pinne som ligger snett i en skära i karkets tvärså och sättes genom ett hål i den främre av de höga stavarne. Kärvan sammankalles an fyra band, 2 mitt till ett varandra, ett på mitten och ett upptill. På äldre kärvar fanns mitt till ett hål blänkå (br) Om grädden spardes så länge att varsla bildades toppades denna genom hålet för kärningen. Lock som under kärningen sättes på ej brukas här.

Kärva som kallas törval, därmed menas egentligen den nedre delen och skafut kallas törvalgöpx, men benämningen används ännu i allmänhet om både stau och kors. Både

Tillverkades av gran. Korsets
båda armar vara infällda i varandra
genom urtag till hälften i vardera.



Staven förtes genom ett fyrkantigt hål i mitten och kitades fast
med två korsvis ställda björkkitar. Runt armarna löpte
ofta ett sväve, som låg i en skåra i armarna. Lånat svävet
som håller i korsets armar (se fig) sakrades ofta.

Kärningen skedd i regel framför spisen.

Om man hade för lite grädd för att kärva, kunde man
vija svävet med en björkvinge. Vingningen skedd åt höger
(medsats). Svävet kunde även utvallas genom att skapa gräd-
den i en flaska.

Grädden upprämdes ^{ofta} genom att kärnan fick stå på
spjeltkällan under natten sedan elden brunnit ner.

Man skall kärva så att man förvirra (luffi) ti tgöya så
då va ju-da-kan-(man) tgöya (f. Stax) (för ^{vadret} käftan i kärnan så att det blir fjöd när man kärvar)
"Kärnfel (tgöyfel) (s.) är den uppkärnade grädden. När
smärtildningen börjar "skär det sig" (de-tgöya)

Sidensjö

Stjälkhuskått. 15

Det var vanligt att bjuda varje besökande på kärupit.
Man inbjöds att "smaka kärupit". Barn fingo en brödlit
med fit på, äldre oftast en kaffepot. l.d.

Kärnjölken slags i en bytta, varefter smörut skätjedes
med kallt vatten. Vid knådningen (urb. rēk, subst. rēknugdr.)
användes ett stort träg. Sedan smörut knådats ^{nogot} med vatten
inrullades ^{saltet} smörut. Vanligen knådades smörut med händerna,
(sedan med kort spade.)

När kärningen skedd kemma finga alla i korset smaka-
lettar an det första smörut, sedan låta barnen. Dessa kalla-
des ^{formades rund och} tilgös, -a b. Den trycktes med något i mitten med Tam-
men och starkken väclade efter barnen äldre dos. De största
finga stora lettar.

Det färdiga smörsticket (smärkblinjan, b.) packades i
en smörbytta med lock. Den var laggad an furu, starkken
på dessa byttor väclade i hög grad. De minsta användes
vid matsäkrutrustning för flera dagar, för kortare tid
användes smöraskar (smärask) De små byttorna kolloades

Sidensjö
Mjölkebruksh. 16

Landsm. Upps. 2078:4
H. Söderberg, 1927—28, SIDENSJÖ

svätsäckstyggar (svätsäckstyg) ✓

Vid upplagging och smält användes en räfflad sked för att för
upplaggingen tillstånd. Vid koket användes ett porlinspott som kallades
smältstomme (smältstommes, v.h.); det var en svätsäck med förträttat fat.

Fusk med smält

Öksmält (öksmält) kallades ostuorna som en oärliga personer
smältades i smält med ättningen för att få mera smält till såla. (Gh.)

Sidensjö

Mjälkbruket 18

Landsm. Upps. 2 078:4
H. Söderberg g. 1927 - 28. SIDENSJÖ

V/ Ostberedning

Sidensjö

Njälklubbstidn. 18

Ost är den allmänna benämningen på all slags ost, ännu mest, och användes ännu ss. namn på en del maträtter som mjälk (se fäost, sötost & kämtarost II 205) Den av skummad mjälk beredd ost^{en} kallas till skillnad från ost ännu gätost.

gsta = jära ost, ännu löpa: kyrka löft av jära öster at högen (Hr) hon har gstat två gånger (två öster) som kämen förf.

Olika ostsorter: sötost (se II 2) gätmjälksost; lilost; götost.
sätmjälksost = kuifogöst (skummad mjälk) fäost; kämtarost (se II 2, 3); jätost (se nedan)

De som hade gäster tillverkade ibland gätost, men ofta slags gätmjälken tillsammans med kämjälken. Fästat^{vid} beredningen användes i regel blott skummad mjälk. Om den vid fletningen tillverkade sätmjälksosten se nedan.

Osten tillhörskodes antingen i "ostkar eller ostkorg (ostkär)

Sidensjö

Ostkar (ostkär) var en rektangulär läska av välande storlek (ett var

Mjölkkashälla. 19

mått 21 X 13 X 9^{cm} här till den vanligaste storleken) vars botten utgjordes av den
stäm
(lösa ostkarbrädan (ostkorgbräda br.); denna bräda hade ofta en till ostkar
parand fals i mitten och förägs ofta med inskränningar och ägarens
beteckning; den var genomskuren med vart 5 hål för ventils avrinning.

Även runda ostkar förekomna. Ett dylikt hade en diameter av
25 cm, sidan av 10 cm. Det stod nedsänkt i en motsvarande fördjupning
i ostkarbrädan.

Ostkorgen var cirkelrund med raka kanter. Storleken av en upp-
mätt på 24 cm i diam. 10 cm i djup. Botten var ~~gjuten~~ av av 1 cm
tjock 0,5 cm hög spindlagd spjåta lagd i ring som en klackfjäder och jä-
kant ~~hos med distogen lodräta som i sidan~~ till. Mitten ett av 15 cm stora
hål. Risterna av av 3 mm. Tjock 1,5 cm bred spjåta som ristats i spind-
lagd
och sammanhållen av en flätning av tunnblåsen *rotlöja*

Tjockleken av risterna var beroende av mjölkvängden; vängarna
storlek var ej gästade, de tunnaste vara blott 4-5 cm.

Ostläge. (fjäs-löga -n) s.

Sidenstj

Mjälkkhästen. 20

Beredning (f. g., f. h-u) Längre bekant användes end. löjwogen från
kalla (fjäs - u s.) Senna bereddes på två olika sätt och
man skiljde efter tillverkningssättet mellan Torkhäse (tjög's) och
Mjälkkhäse (mjälkg's) Den förra lades på ett fat, saltades och fick
ligga ett Torg i loken, varefter den spändes ut över en grevklappa (kack) ✓
och fick torka. Den kallades ännu Gräsag's u. s. (grisa = spåra ut, i s. h. u.)
Mjälkkhäsen; löjwogen fylldes med råmjälk och salt, en vidjering
lades ofta inuti för att hålla den vägsat utgård; den fick torka med
mjälken i. (Tvåda fullen skäpfes den för beredningen ut o invändigt)

Vid gästning lades antingen hela magen eller en lösklipp
bit därpå i tunnvarn (bräbbrana, s.) (kåst) eller mjälk. Den
kuddade vätskan kallades fjäs-löga, ännu fjäsbräna de varnau.

Mjälken slops direkt i den gryta som skulle användas för
gästningen och den följande varreltkokningen. I fäbodarna stod
grytan alltid ute i en särskild ugn. Senna vid gördem
gästades i vanhus, eller ute i särskild ugn (vanl. tvätugnen)

Sidensjö

Njälkkuskallen. 21

När mjölken löjnar sågs den håla kop

Då ostmassan utfälts togs den upp med slo (g. surkstag), de små resterna med en stor björkving (bränsmedla - abs.). Ostmassan samtades direkt i ostkarut f. - korgen och pressades samman med fingrarna. Ostkarut med bräda stod över ett träg, i vilket varslan fick rinna; denna slogs sedan tillbaka i gyltan.

Osten saltades icke, ibland kunde den dock få ligga en kortare tid i saltvatten.

Osten väntes en gång medan den var kvar i karut. Den skulle togas ur ostkarut samma dag, annars förstod den. För att torka lades den, liggande på ostkarubrädan i början, upp på en ostbygga

Ridan under gyltingen, dvs. när ostmassan ännu är varm, var den ätts, så ofta med mjölk till. Den förvarades ostem för dock ligga någon tid innan den användes, tiden är okänt.

Gammalost (gämbost)

Denna bereddtes avsiktligt då man strävade efter att få ostem "gammal." Den skulle dock först torka ordentligt. Där efter mjölkades den upp i vatten. För att minska den obehagliga

Lakten virades den i en i saltvatten blött bandduk. För att
jäskguda proceduren lades ost^{en} för afta under huvudkudden
för att bli varm. Sedan ost^{en} blivit mjukt knödde det på is-
tiden kann länge den kunde sparas. Den har ibland bevarats
tills den varit en lös rinnande massa (likvod vid g^gst-j^gon)
6 veckor räknades för normal tid från den första gången ^{ost^{en}} belättes
tills den är riktigt sammelost/d.v.s. sam bär!

För att på samma sätt lura ost^{en} från att skämmas bruka
de man lägga den i korulären, d. bearetärn.

Det troddes att man fick skora i båret om man smi-
tade varsta där genom att stryka under båret t.d.

Den enda ost som tillverkades av ostkummad mjälte,
var afta den som beredd^s av mjälten från kvällen och morg-
nen för hemflyttningen från föbodarna. Denna ost kallades
biufugöst (biufar-flytta) och andra ost skulle bestås av
hempkastin. Då fjingo varum även tillost (till^ost) förmod
i ostkört genom att en liten del lårva sätändes med en balk.

Sidensjö
Mjältehuskålen. 22

Landsm. Upps. 2078:4
H. Söderberg. 1927 - 28. SIDENSJÖ

VI

Mesastberedning

Adelsjö

Njälkebäckens 93

Mesast kallas bränost, varsta: bräna eller efter kauristelsen tunn- eller fjökblanna (tän- fjökbräna) den ännu ej kokta vartan kallades bräbrän

I regel koktes mesast (o. kok bräna) efter varje gästning i fåbodarna, hemma gavs vartan ofta till kreaturen. Gästningen och vasslans kokning skedd ^{oftast} alltid ute (hemma inarbetas i regel) i en särskild ugn. Den största gytan användes till detta, den kallades brängryt, vartan koktes samma dag som gästningen skedd och arbetet utfördes i fåbodarna alltid an bodjäntan.

Under tiden vartan koktes skulle den ^{ofta} röras om (roti-bräna) med en stor sten (brändlöv-abs.) Det vid kokningen bildade skummet kallades mäsag (by) Det skumrades om med staven och slops i en träg men utgödes efter slutad kokning änga ned i blannan för att ge den ljusare färg.

Resäpanden fingo alltid smäka bräna; om den var tunn tog man blanna i staven, bläste på den och drack sedan ur

slam, om den var fäckt sås slam ut med späd.

Sidenmjö

När blannan var färdigbakad skulle den stå i grötan och kallas Njälkbröskälla. 24

Om fick 2 röror sedan grötan tagits av elden, så blev den grusig

Vartan bakades till två olika konsistenser (se ovan)

Om tjäcka förmodas i regel till blannost, den tunnare användes till sovel. Det var därför blott ett par gånger som det kallas

*tunnblanna i fäbodarna, för var gång som sparet (spar u. det högst) under (i regel) kalva tiden samtack smör i ostin) fördes hem dos.

vid mellangången (efter kalva tiden) och buffingen (mälaga & buffen niga t. buffeniga (b.))

Ofta kallas den ranta (blåblanna), som användes till bakning, även någon stund tilltills din: lilla brun t. färgen. De kallades denna tunnblanna och den till sovel använde tjäckblanna.

Blanna avsedd till sovel förvarades i blänbyta hemma eller blänstrigt (-n b.) och bläntrörel (m.) i fäbodarna. Båda ^{de nämnde} liknade en koppa men den förra användes till vid klöjning; den var flat på ena sidan och försedd med vidjö eller järnkravlar för fastbindningen.

Mesostin formades i vanligt ostkar, som på insidan till-
ställs med ^{en} kinntrasa.

Sidensjö
Njälkkushälla. 25

Ost av getmjölk har annett sämre än annan ost. På grund
av osaren med ^{o lukten} smaken har det sagts att de j~~e~~t~~l~~övan-aly (det är
getlukten ^{an} åt den)

De droppar vassa, som ranns ut kant vid mesostins
formand, har annett vara ett utmärkt jolkmedel för krogkar.

Maträtter av blåsa

1) blånlar Tunnbröd doppades i den tunna (en kortare stund kokta)
vatten, lades på en tallrik vare hällades gyllerljon vassa
och äts med en smärklick till.

2) blånsvet l. mäsasmar

Tunn vassa (som kokt någon timme) avredas med mjöl och kokas
en stund. Äts på smörgås.

3) blånkams (blånkamsar typ.) är kaus som kokas i vassa.

4) blånst se II.