

2004:1  
Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

VÄSTERGÖTLAND

Tvärred  
✓

Hansson, Hugo, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

27 bl.4:o

1 " " teckn.

Exc. för Vg.ordboken av kand.Sandberg.

Exc. OSD (x)

2004:1

1. Mjölkhusställning: Tvärreds S-n Norra Klid hd  
Ålvsb. län. 1800 talet

Västergötland

Swärd

Uppskru. Hugo Hansson. Medd. Charlotta Anderson  
Tomte. Tvärred f. 1846.

Mjolk. (öfukt med dringning på å) Kommjolk o get-  
mjolk användes till människoföda. Det skunn  
"vaa" som bildas vid mjölkningen skulle vara  
bra emot kläda. "Håla lös had kläe å mor  
kun o velle ha vaa, å hu feck å si mö vaa  
hu velle i spärmen å byötta lösa, i å lösa  
kläe å mä kläen" Någon annan användning  
av mjölken, än till mat och djurföda till kal-  
var och svin har ej förekommit. Men mjölken  
på något sätt förenad har det hade kommit  
rätter mjölkkräset ~~h~~ trädtes den bort.

Rämjolk. Av rämjölken tillagades "rämjolkeppan-  
kaka" o kruskost. Rämjölken räknades till  
6 mål. De första målen som var först fick

Landsmålsarkivet Uppsala 2004:1

H. Hansson 1929. TVÄRRED

VGL.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2004:1

H. Hansson. 1929. TVÄRRED

"Späas ut" med annan mjölk innan den används till prarurkeken. Den röreds något vetmjölk i och tillsattes socker & kardemumma och så var den färdig att bakas. Den råmjölk som skulle bli kruskost av. Slogs i en spann eller kruk sedan ställde denna i en kettel eller gryta med vatten för att koka. Spensvarm mjölk: "rurmjölkat" "poppavarmen" Småbarn fick råmjölk i bland utspädd med vatten ~~och~~ för annars ble de för "fete." Lösmjölk kallades både mysilad och äldre mjölk, om hon ställte över natten & skummades <sup>flöta</sup> lindrigt på morgonen, så var det "gör mjölk" som användes om man ville byta främmande på mjölk. När man hade gott om mjölk brukade man "ge bort mjölk till behövan" de "gå bort me mjölk". Med silsup "sil-sup" menas att man sedan mjölken var silad

kruskost

Sil-sup

man tog upp en kopp mjölk ~~it~~ i en kärlet  
 och räckte till någon i Ader "vill du ha en file-  
 sup? Det var förträdadesvis barn som frugo  
 "file-sup. Skummad "flötad" mjölk benämndes  
 "skummemjölk" "åskummamata". Mycket mager  
 mjölk: "blåmjölk" "skäller" "blässur". Rikt mjölk:  
 "då ä skinn pånå", om liuman. Rikt mjölk som  
 löpna: mjölka skär sig. Grädd: "greddi flöt"  
 "flötapåls". Fil kallad: ett slag olja som köptes  
 i apotek i användes att stryka i kär när  
 man ville att mjölken skulle berna "filebon-  
 ke. Spätsurnad eller "löppnad" mjölk  
 ansågs mycket gott. Gick den ruktät i  
 hushållet gavs den till svien. När mjölken  
 var "löppnad" med gräddna prä och så man rör  
 i kop det och tillsätta något sötmedel, rukt-  
 made: det för "filebonke".

fil-påls

Handmålsarkivet Uppsala 2004:1

H. Hansson 1929, TVÄRRED

VGL.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 2004:1

H. Hansson. 1929, TVÄRRED

fil-bonke

Nån mjölken böjades sura kallades den "dræu"  
 "hu smakar dræu". Sådan mjölk användes  
 till både dricka o äta". I slättarna de te ä äta  
 sura mjölk för jämt." Tillredningar av söt mjölk  
 har ej varit vanlig på orten.

Makätten: Okokt mjölk dracks och druckes fort-  
 farande ganska mycket dock mest skum-  
 mad. "Mjölks soppa" var en omyckel rät. Brö-  
 det sopades i mjölken och när det var genom-  
 blökt förtändes det. Uppkokt mjölk till kall  
 grök var även en omyckel rät, älsk bland till  
 gulkost annars när det passade. Sötost:  
 vete mjöl o skum mjöl vispades: löjet och hällades  
 i söt mjölk fick sedan koka länge. "Vallmen"  
 (vasslau) gavs åt de fattiga. Brynost: 12-14  
 kanner mjölk i samma grädd  $\frac{1}{2}$  loz ägg  $\frac{1}{2}$  skilp.  
 rörsikt  $\frac{1}{2}$  skilp. vete mjöl lite rivena potatis o  
 löpe.

dræu a.

Landsmålsarkivet Uppsala 2004:1  
 H. Hansson 1929. TVÄRRED

VGL.

Figl.:1

Landsm. Upps. 2004:1

H. Hansson. 1929. TVÄRRED

Söt-ost

Bryn-ost

De tjella blev en 4 kammas brynost. När ostmas-  
 san var färdig togs den upp ur kotteln och smu-  
 lades sönder, sedan lades den i ett annat körl  
 som var brynst med smör. Locket lades på  
 och sedan lades "glö" (glöd) på locket eller och  
 eldades svagt på locket. Det fick inte vara  
 stark eld någonstans. Under brynningens gång  
 prästades smält smör smellanut. "Då gick  
 åt närarna en hel del å göra en "Sädden ost."  
 Denna ost förekom som förningssmät, å se å  
 skecka se poeka när dum va på "hea". Å se böge  
 kära när dum skulle bort å böge å skulle  
 ha mat mä sek för veka. "Vattlavälling":  
 Lite söt mjölk slops i "vattlen" å löi rödes  
 lite mjöl, då va "vattlavälling". "Lammost" (Lammost)  
 "Vattlen" kokades tills den blev grönig, sedan östes  
 upp i handdukier som fick tränga över ett

6.

kärl ä "rimna ä" tills det blev tiätt som sken  
 äls som det var till smörjas. Kokades blott  
 till kalas. (Kalodaus är här namn på sylta  
 "Lougemos") Olost: Sötmjölk blandas med käm-  
 mjölk och kokades tills det blev grynigt.

Söpe ("öluupa") (Sisölet bringades i kokning,  
 vetemjöl ö probatismjöl röres i god mjölk  
 ö slås i druckat. Sirap eller socker tillsattes  
 och den fick alltsammans koka i stop.  
 Användes mot förkyllning ö dålig mage.  
 "Mi mor koka attē "Söpe" guladan om  
 kvällen ä så fick vi sönnbrö ist."

Salt-dopp: Grädd eller mjölk saltas i och an-  
 vändes att doppa probatiewi. Vällning av den mjölk:  
 Vetemjöl röres i lite söt kall mjölk sedan slögs  
 denna i den sura mjölken ö fick koka som  
 hastigast. Gräddkaka: 1 stop gjädte 10 ägg

Söpe

Landsmålsarkivet Uppsala 2004:1  
 H. Hansson 1929, TVÄRRED  
 VGL.

salt-dopp

Landsm. Upps. 2004:1  
 H. Hansson. 1929, TVÄRRED

Figl.:1

7.

1/4 Skälje vete mjöl, lite bittermandel i kardan  
 ma. Vitau & gulau & gräddan vispas till skum  
 vant för sig. Sedan tillsettes 4 matskedar socker  
 och alltsammans slogs i en "bonke" & gräddades  
 vackert gultbrun. Förmix & kalasmat. Grätk  
 slogs i: "krösamos." "Vita gröt." Tyslad mjölk  
 och risgryr kokades tillsammans och användes  
 som "förmix och kalasmat." Barnsmykoin  
 nor fick "Söpe" blandad med rymjölk. Vid  
 sidorna tillföll en brukade grönkrukorna bära  
 till kranan "Söpe". Mjölken förvarades i ett  
 kallt ställe i Manbyggnoden  
 eller i Källare. På en och annan störs gård  
 fanns mjöjeri och i samband med bonnyshuset  
 för att hålla luften frisk fanns glessor i väggar.  
 Dessa glessor ~~stämades~~ ~~rengjordes~~ ~~och~~ ~~malterna~~  
 ma och så användes curis för att ta det fisket  
 Mjölken ställdes på bord i "Träbonka" i sidan ord  
 ning

vit-gröt  
 krös - mos

Söpe



Så att man hade nog att reda på vilken mjölk  
 som var "guldast." På en del ställen sattes  
 den nymlade mjölken i "mjölkabölla" eller i  
 "mjölkskryt." Där det fanns mjöeri ställdes  
 "mjölkspännare" i stora fiskar fyllda med  
 vatten för att "greddfolla." Mjöeriet's golv var  
 av sten och väggarna var till hälften murade  
 med tegel. I mjöerierna <sup>Kärnades och</sup> ystades. De käril som  
 som användes vid mjölkningen kallades "stärer"  
 eller "bötker." "Mjölkabötken" skulle helst vara av  
 snutträ eller sälyträ, det var fiskast. "Bötkan"  
 var mjölkast's hade endast en hög stav "kanta-  
 ket." Kärilet där mjölken somlunda kallades  
 "lökabötkä." På denna var två "ören" två stora  
 mjölk högre än de örnaga, med hål i för att föra  
 löket. På löket var förtat en köpp eller pudla  
 med handtag. En ändan av köppen var si

mjölk - bylla

mjölk - skäp

mjölk - spann

grädd - falla

släva

bytta

mjölk  
bytta

Lång att den räckte igenom hålet i den ena stav-  
 ven, den andra ändan var jämnskuren med  
 loket. I den ändan var ett hål borat. När  
 loket var påsett stacks en träpinne igenom  
 stavven och in i kappan och så kunde "botten"  
 bäras. Silning. Till mjölken silning användes  
 en rund kaskil med runt hål i mitten och  
 och två mitt emot varandra utstående ändor  
 så att den kunde läggas på "bonkens" kantar  
 kallades "sien" (sil). Till siltopp användes <sup>best sil en</sup>  
<sup>och enris</sup> grannis med topparna upp. Ibland användes  
 ett tunt tygtycke att sila igenom, tyget la-  
 des över silen. När grannis användes <sup>soy upp</sup>  
 för varje gång. "Sien" rengjordes med med ene-  
 lag och sand varvid skurades med "torarisa-  
 vaska" (mekor av torv närfallet grannis). Kärlet  
 vare mjölken silades upp kallades "bonke", fet

"mjölkabonke" = mjölkofat. Faten ~~var~~ varades  
 av bok och alträd. Det fanns också "~~bonke~~"  
 laggad "bonke" av smör, samt "sänsbon  
ka" tillverkad av finare lera. "Bonkarn" =  
 faten ryms i regel de största 2 kanna därunder  
 1 kanna stopps halvtops fet. Dessutom fanns  
 små skålar som kallades "kattkoppor". Dessa  
 brukade småbarnen få använda till att ta sin  
 mjölk eller annan mat uti. Dessa ryms i  
 kvaster. Skumning. Husmora skulle "flöta  
mjölka". Härill användes dels "skummeske"  
 dels "skummeslar". "Skummeska" var av bleck-  
 plåt, "Skummeslavan" av trä. Gräddan oites i  
 "flölakruka" "sänsbonke". Den kvarvarande  
 gräddranden stöps bort antingen med en  
 finger (pekfinger) eller också med "skum  
meska". Renjöringen av "bonka i fet" skedd

fat

[ bonke ]? Sänsse - bonkekatt-kopp

flöta av

skum  
skedskum  
sked

flöta

Sänsse  
krukaflöt-  
kruka

med tillgång av sand o evclay och "Förarisavask" förris-viska  
 Varje lördag skulle kärlen grundligt skuras,  
 "deskas". Efter rengöringen ställdes de att tor- diska v.  
 ka i solskenet, men de fick inte stå i solska-  
 net för länge för då blev det sprickor i dem.  
 Det brukades även att hänga kärlen på stö-  
 rar med botten upp och på så vis torke dem.  
 Ost och smör förvarats i nedgrävda tunnlar  
 har ej förekommit här på orten, men man brukade  
 de gräva ned ost i täcksbingar för att den inte  
 skulle torka eller mögla.

Beredning av smör. Smöret tillverkades av grädden  
 efter kormjölk. Retskapet som användes benäm-  
 nes "Hjerna". (Käarna) "Fölattarna". Av "Hjernorna" funnos  
 olika slag, större o mindre cirkelrunda och också  
 (de med oval form användes även vid gasstöpning)  
 De mindre voro ungefär en halv i längd och en del

?  
 Käarna  
 förel-

något vidare i botten än upp i locket. Öpp-  
ningen i de små "fjernerä" var ungefär 6 tum. De  
större som voro omkring  $1\frac{1}{2}$  aln länge hade  
en diameter av 10-12 tum. Kärnorna voro  
och med 5 "jolar" av trä omkring  
laggade. Men de kärnor fanns väl nere i  
kanten där kärnolja fick "rinna ä"  
Hålet kallades "snyphål". I andra fall brukade  
man hålla av kärnolja genom att lyfta  
upp kärnan och tillåta botten höjra än övre  
slutet. Kärnstaven kallades "töl". I "tölens"  
nedre ända var ~~en~~ "hissan" som skulle vara  
av trä. helst bok. I "hissans" mitt  
var borat ett hål för kärnstaven som gjordes  
därigenom: all sedan man trätt staven genom  
hissan man klöv den ändan som stack ut  
i hissans nedre sida och där låg man  
en träkil. I hissan var borat hål i rundel

förlä

trissa

i de små tissorna var det i allmänhet 6 hål  
 och antalet hål var efter tissoras storlek.  
 De större hade 10-12 hål. När man kärnade  
 om sommaren skulle man laga så att man  
 stod på ett "svakigt" ställe annars fick man  
 hålla sig var som helst; någon ledig vä  
 man beredd även smör genom att skaka grä-  
 den i en flaska samt "vispning" dessa sitt  
 användes när det var "lite ur graden". Man  
 kunde helst vispa åt höger. Någon gång hän-  
 te att det inte ville bli smör hur länge man  
 än kärnade. Då var det någon med "onna  
 ögen" som hade varit framme o förgyllt gräset  
 eller också hade man gett bort mjölk o inte  
 lagt kors i mjölks <sup>bytten</sup> ~~ytan~~ (2 stekor i kors uppå  
 mjölken) För att det skulle bli smör måste den  
 gräset som misstoddes "lä i tölen" så jylte  
 det.

Svalig a.

öga  
ond

Men det kunde förefalla att personen i fråga  
 blev arg för misstanken. Man brukade lägga  
 vagnbrödet, ibland silvemynt för att få  
 smör fort. Grädden uppvärmdes genom att  
 ställa "flöt-kruka" i varmt vatten. När man  
 kärnat en stund brukade grädden "pösa" d. o. s.  
 höja sig i kännan, detta kallades "vää". När gräd-  
 den böjades "skära" sig eller skruv innan sadet  
 det "nu ä dä riktigt sjernelju". Efter "skärmygga"  
 skulle smörklumparne "samla si" då kärnade man  
 skäla och försiktigt under vridningen med "fölen"  
 och bykte samman smöret i botten på kännan.  
 Kärnmjölkken slops i "konka" eller "bötte" och  
 användes till att dricka och till "knäspä" vid  
 bakning. Var det större mängder så att inte all  
 smölk gick åt i hushållet, gavs den åt svinen.  
 Sköljning. Man brukade tvätta upp smöret i

flöt-kruka

pösa v.

vada v.

kärn-ljud

knäspä

kallt pressat vatten, somliga en gång andra äta  
 tvättade i flera vatten tills sista sköfvattnet  
 var alldeles klart. Det skulle dock ej vara härligt  
 att tvätta i flera vatten, ty då bleo smöret "skälet"  
 Vid ältningen använde man sig av "smörbräy" v  
 ell bräy med hül i botten i ena ändan så att vatt-  
 net och den svällade mjölken kunde avrinna. Man  
 använde också av stora bröstkälar "smörskäla" v  
 att ältta smöret i. Saltningen skedd omedelbart  
 efter ältningen. Svöida smöret ej var mycket  
 lent då det skulle "sterna" en stund. Om det  
 kom någon främmande när smöret var färdigt  
 kunde han få en "björnegås": en smörklump  
 på en brödsbit antingen klent på eller blott det-  
 lagd. För det mesta fick man vara noggranna med  
 smörsmälorna. Redskapet som användes vid  
 ältningen kallades "smörslöv". Den var större

smör-bräy

L. 1377

smör-skäl

JDV

Stelna<sup>4</sup>

Landsm. Upps. 2004:1.

H. Hansson. 1929, IV. RRED

smör-slov



än en vanlig matsked med rak nedkant och längre skult. Det färdiga smör kallades för "slaga" ö "kelle", "smörslaga" ö "smörkelle". Det smör som ej förbrukades i hushållet föräldes i Borneo. Det fanns äroa personer som köpte upp smör och körde till Göteborg. Smörst lades ned i "lokaböttor" och kinnor under transporten. Hade man blott en liten "kelle" att sälja visade man smörst i en vit duk och sen köbde man detta i en annan duk "smörklä" när man skulle transportera det. Smörst som användes vid vissa tillfällen, jul o. s. v. formades som en kägla och krusades till med en sked doppad i varmt vatten. I toppen på kägla ritades ett kors. Man brukade också rita kors på det smör som man lade i smöraskar när man skulle ha matskäl med sig. Dessa smöraskar voro svarvade och fanns i olika storlekar hel o halvmaskens ö mindre

slaga f.

Smör - slaga

trille m.

Smörtrille m.

lock - bytta

Smör - kläde

allt efter som man skulle vara länge borta från hemmet.

Smörberedning: Mäjeri. Hovmen 1870 till.

Grädden förvarades i en särskild kruka till det hade blivit såpass mycket som åtzick till ett "fyren" Till ett "fyren åtzick c-a 7 kannor grädd. Kannan i mjäjeriet var större än vanliga Annars samma form. Som det var för tungt att käna som vanligt, med ett "förens" försänd upp och ned med händerna, så ändr. vid känan, var ett maskineri av trä anordnat. Man föllade med båda händerna i ett handlag som födes fram och tillbaka vägrätt. Genom vissa anordningar i taket och därifrån ned till känsloven fick man denna att gå upp och ned. Så kännungen var gjord upp, högt smord och ättades ö hettades som vanligt och när "slagan" var färdig lades den i ett långt båg i ena ändan. Så "flötakrukan" var full igen

Kännan.

hämnats åter och denna smörslaga lades ut till den  
 första. Så fort gick undan för undan tills man  
 hade ett visst antal slagor liggande i kriget. Dessa  
 slagor skulle man ältas tillsammans och präckas i  
 Gälungen var det skulle transporteras. Detta  
 tillgick på följande sätt. Med en stor smörsgårds  
 boggs urte fullt lumsjorkta skivor<sup>en</sup> var varje slagor  
 och lades i hög i kriget, sedan ända. Det blev många  
 skivor och när slagorna på detta sätt blandats var  
 det att flytta smörsgården tillbaka åt andra änden  
 med den skillnad att denna gång boggs skivorna  
 uppifrån och nedåt i st för första gången från över.  
 När denna blandning försiggick fyra gånger skulle  
 smörret åter handältas. Mjörskan fick då först  
 tvätta händerna i på hett vatten som hon kunde  
 uthärda, sedan doppa dem i kallt vatten, detta  
 för att smörret ej skulle fastna på händerna  
 Man skulle ältas "auslöses" (avrytt) och ej som man

Gjörding

altan beg. Allt eftersom man ättar lade man  
 ner i "gjalungen". Lite salt hade ströts i botten  
 När "gjalungen" var fullpackad ströddes lite salt ovet  
 och en tunn vit duk lades därpå. Sedan  
 spehades locket på. En sådan "Smör-gjalung"  
 vägde 100 skålpund. Smörst köptes till Boris  
 och lämnades till Sundbecks, då det var "Smör-  
 ställe". Smör-ställe

Ost. Om mjölk under kokning "skar" sig halla-  
 des även denna massa för ost. De ostsorter som  
 förekommo var: Söbst, karnmjölkost, sandst,  
 brunost, "plöcker", skumost, fetost, "potthäs"  
 Den senare ostsorten tillreddes av gamla rivna  
 "ostskalka" tillsammans med en färsk "plöcker"  
 Dessa smulades sönder och det rivna blandades  
 i och rördes i hop tillsammans med god mjölk  
 i en tunka. Över öst hela slops litet brännvin  
 för att få riklig smak på ost.

?

ost-skalk

Landsm. Upps. 2004:1  
 H. Hansson. 1929. TVÄRRID

Fetost har tillverkats för mycket länge sedan  
 tillbaka i tiden. Den ost som erhöles av oskummad  
 mjölk kallades fetost. Då den tiden när präster  
 na skulle ha tiende, skulle prästen ha fetost.  
 Osten ystades: ystkorjar ö ystkor. Kämm  
 voro grant utsirad på insidorna. Julosten  
 ystades alltid i kar. Korjarna voro gjorda av  
 pil och funnos i olika storlekar från 6-7 tum  
 upp till 14-15 tum i diameter samt 4-5-6 tum  
 i höjd. De tillverkades och försåldes av fattare  
 Vid ystningen lades först en tunn duk, "ostabandok"  
 i bottnen på korjen och ostmassan togs med hän-  
 derna ur grytan och prässades ned i korjen. När  
 korjen var full, präldes tyngden för masningen  
 (i allen stenar), och så var det all vänta osten  
 flera gånger urman. Den blev färdig för folkning.  
 Samma metod används vid ystning i kar.  
 Till löp används kalornoguo (3 dagar kelt)

Man använde både majskornet och ostmasse  
som fämsel; magen, men ej tillseurmans. Ostmassan

löpe

"löpet" lades i en klut och saltades som slog man  
"vatten" över kluten. När man sedan skulle gista

vasele

rörde man omkring i kotteln eller grytan med  
löpekluten tills man antog att det var lagom.

löpe-klut

Efter varje gästning skulle ny "vatten" påhållas  
<sup>och saltas i skålen där löpet lag</sup>

Beredningen av skummet kallades på svenska: Skummet  
gick inte tvättas, man strök av med fingrarna.

Sedan hängdes det upp vid spisen att torka. När  
det var lagom tork klipptes det i fina skumlor så

finst som möjligt. Dessa skumlor lades i ett  
kärn och där <sup>hängdes</sup> stopps ett halvt stop vatten. I

vattnet saltades så mycket att ett ägg kunde  
flyta, då var det lagom salt. Sedan skulle

denna blandning stå i 14 dagar. När bland-  
ningen stått sin tid silades den och tappades  
på flaskor och så var den färdig att använda

Vid ystningen hålls i några droppor av detta  
 löpe, mer och mindre allt efter mjötkurvärdet.  
 Det öfverblivna skummet kastades bort. De största  
 kornslarna voro omkring 5 tum tjocka. "Ystkeks  
 ost" voro i regel 12-8 tum stora. Man tjum-  
 made mjölken i Lopparkittlar då man ej  
 hade någon kittel använde man en stor gryta  
 Uppvärmningen försigick i allmänhet i ugn  
 i köket. När mjölken var lagom varm tillattes  
 löpet varvid den som använde sig av löpet i en klat  
 svängde och trasslade denna i ystemjölken. Den  
 som använde den andra sorten slog några dropp  
 i en sked eller hällde direkt i kitteln. Löpmengen  
 kallades "löppna" eller "de har runnet i hop".  
 Massan kallades för "ostmassa". När massan skulle  
 lagas upp tog man en träs eller träspade och  
 skar kors och tvärs i den tills den sjönk till  
 botten av kitteln. Sedan hålls "vatten" ut

ystkors-ost

och massan togs upp med händerna och lades i  
 korgen eller kumel där "vattlen" rybbulegen fram-  
 kom. "Vattlen" brukade användas till "kru-  
 spa" vid bakning dels gavs den till sådana  
 fattiga som ej hade någon mjölk samt till  
 svanen. Också talades på så vis att man gäst  
 allt på sidorna av osten, efter formningen  
 Efter ett par till dagar togs osten ur formen  
 och ställdes så att den fick torka långsamt  
 på en hylla i köket. Efter ungefär en månad  
 ansågs osten vara färdig att böja "skäras".  
 Det kunde också hända att man använde den  
 tidigare om det var ont om "mjöl". Ostar  
 som skulle förvaras längre tid brukade man  
 gräva ner i Söderbyngen. Det gyldesten för att de  
 ej skulle bli torra och mögliga. Det kunde för-  
 varas i ämbel. I Skog finns en gubbe som  
 hade samma julost två år i sleg, men sist

Landsmålsarkivet Uppsala 2004:1  
 H, Hansson 1929, TVÄRRED

VGL.

Frgl.:1

sovel

Landsm. Upps. 2004:1  
 H. Hansson. 1939, TVÄRRED



äret va dä blott så mön mask u. "Ystöl" yst-öl  
 förkom allmänt för i tiden. Dä gick "morerä"  
 till varandra med nymjölk och dä vanka-  
 des kalas. Även förkom att sådana som ej  
 hade kreatur bad om mjölk o staller till ystöl  
 och på så sätt skaffade sig ost. När prästerina  
 skulle ha sitt "konde brukades, när det var för  
 långt att gå till prästgården med mjölken, ställa  
 till med ystöl" i någon centralt belägen gård  
 "Prosten Rube brukte ställa te ystöl i danna  
 stuva ä dä haddu mä en e piga sum jylfte  
 te". Var det så att någon vid sådant tillfälle  
 int hade tillräckligt med mjölk "så kom  
 dum mä e "plocka".

Ortbereidning i Måjeri. Stomma. 1870 febr

Vid måjeriet ågick mycket löpe, därför upp-  
 köptes kalomåjeri från skilda håll h.o.m.  
 från Göteborg. Stora ysteskutteln rymde 40 kan

25.

och hängde i en "grepe" öven elden. Till 40 km  
 myötte åtzick i jumpen löpe. När myötken i  
 kitteln "punnit i kofi" skulle ostmassan röras sön-  
 der så att den sjönk till botten i vatten kunde  
 ösas ur. Till att röra med använde man "ostgrepe"  
 Kitteln hängde såpass högt så man fick stå på en  
 pall när man skulle röra eller ösa. När man  
 öst ut så mycket "vatten" att man orkade lyfta  
 kitteln lyftes den ned på golvet och öst ut så  
 mycket "vatten" som gick. Därefter östes ostmas-  
 san åt ostbaljan som stod på en ställning med  
 4 steg de två stegen kortare så att baljan kom att  
 "stå på häll". I baljans botten var ett hål vare-  
 som "vattnen" fick avrinna i ett kärl som stod  
 under ställningen. I ostbaljan knådades ostmas-  
 san tills det bleo smält som grju. Därifrån  
 östes den knådade osten åt ystekarerna, där först  
 utbrukt en stor "vetakunduk".

grepe m

rinna ikop  
slöjona

ost-grep

häll

✓ Gyltcharen voro runda och laggade, med en  
 massa smi hæl i botten. Salt ströddes i botten.  
 Charen östes på "röki" och då saltades därpå var-  
 efter locket lades på och karen ställdes i  
 ostvräsen som bestod av lådor fyllda med sten.  
 När osten stätt i vräs omkring ett dygn togs  
 den upp ur kart och bars upp på "vinnen"  
 där den lades i "ostaköllu" för att baka. När den  
 legat där ett par dagar togs den ned och tvätta  
 des i tvärlådan och lades sedan upp i gjen. För-  
 ning o tvättning av ostarna fick ske många gånger  
 för att den ej skulle mögla och dels för att skalen ej  
 skulle bli för tjock. Sedan fick osten ligga o baka  
 till man gyltat så många att det blev ett lass  
 så togs den ned och kördes till Borås.

Slut.

P. S. Tillverkning av mesost o mesemör har ej före-  
 kommit här på orten.

[gylt - char]

ost - luggla

När en ko hade tvövat och skulle ha dricka första gången efter kalningen vill det till en massa saker att blanda i drickat det skulle var: ostem, kibast, drakabla, valfickspjäll, dyvelbräck, kummin, skarppeppar i salt. Sömliga lade i: bakksoden slappen, gresslar och jansen vamed kokhålet uttoys. Detta skulle kon dricka på. Första målet fick ej bäras öppet språn förhuset o in. Man skulle ej ga bort mjölk utan äta man förföremman lagt kors ut på stickor eller kalmsbrä i mjölken eller också kört ner en brinnande sticka i mjölkbyttan. Ett träkol i mjölkbyttan skyddade också mot rot o förgjörse. Man lade även aska tagen med ett eggjern ut sprula i drickat. En kniv o en eggsten var också bra liksom ett blad ur en gudelig bok. Hadde man köpt eller bytt sig till en ko skulle den ledas in i sluga och äta ett brödstycke samt ledas tre gånger runt en jordfält sten för att frivas.



Laggad avlång "bonke" med öron och bräygd.

"Flötskä" av bleik.

rund "mjölkabonke"

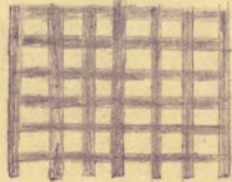


Olika "Tölar"

mindre "töle"

"Flötskä"

"ötagrypi"



Gammal sil:



Amöräcker



oval töle



"Töle"

Landsmålsarkivet Uppsala 2004:1  
H. Hansson 1929. TVÄRRED  
VGL.

Frgl.:1

Landsm.Upps.2004:1  
H.Hansson.1929.TVÄRRED

Toivredt A. v.