

1943:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

VÄSTERGÖTLAND

Österbitterna

Svensson, Ida, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

20 bl.4:o

1943:1

Uppteckningar fr. Ö. Pitterna aug.
Mjölk och Mjölklushållning.
(Uppf. av Ida Svensson, Skara).

Västergötland
Östergötland
Laske h.

Den människoferda användes mjölk från kor (och getter). Getar funnos dock ej mycket ad. Det som ej ätjick den människoferda gavs åt grisar och kalvar. Kalvar såldes icke späda för, utan fördrades tills de dög till slakt. Därvid det inte var "präläggekälsa" mjölk användes och, då man skulle lämna spisen. Vatten, mjölk och lim, senare smjölks och krita.

Märamjölk (Stormjölk) användes som medicin. Gavs åt barn, som hade fridloppning. Euligt en uppgift, som emendertid ej var säker, skulle märamjölk (eller Stormjölk?) användas som botemedel mot kikkhosta.

små-
mjölk

Söd-mjölk

Landsm. Uppf. 1943:1
I. SVENSSON. 1929. Ö. PITTERNA

VGL. Frgl. 1

När en ko kalvat, skulle fruntimret, som
mjölkade den första gången efter kalningen,
locka juret med sin stark (sin linne), enligt
uppgift frö ån juret ej skulle angripas
av stunder eller annat ont. Det fick ej
"dra" på råmjölken, när den bars fram.
Därpå bredes den över, och man spräng
fram med den. Var det efter en kviga,
skulle man med detsamma pätta den
ljunna mjölken över elden och koka
den till kalvost. Gjorde man det, skul
le kvigan förtä "ta i m". Annars kunde
det ju hända, ån hon komme ån "gå göl"
I allmänhet bredde man som sagt för-
klädet över råmjölken under framvägen,
så ån det inte skulle dra på den, det
frö ån komna skulle "ta i m" fort.

särk

draga v.

tags en
gäll

Landsm. Upps. 1943:1

I. Svensson, 1929. Ö. EITTEBNA

Frgl. 1

VGL.

3
mjölk, som ännu var ljuv, kallades ko-
varmst mjölk. Riketligt föt och god mjölk
kallades läsöt mjölk. (Möjligen menas
med läsöt mjölk endast sådan oösmjök,
som ännu icke skummats) Lötern mjölk
som icke surnat. Alltså även skummad
mjölk. Skummad mjölk benämndes "gräd-
äter mjölk". gräda ä mjölk!

När kokt mjölk får stå, bli det
gräds på den. (Uppkokter mjölk.)

Grädde = gräds någon gång, flöt.

När mjölken blev en aning sur, sade
man, att den var dräsn. Skäu mjölk =
mager mjölk, som surnat, kallades sko-
sur. Denna användes såsom till männi-
skofödo utom till djuren. "Ja jock lite
blässa mjölk äna", var inget god betyg
att givarnes barmhärtighet över gästfrihet.

Korona a

fär-söt

grädda v.

grädde.

flöt

dräsn

blä-sor

Landsn. Upps. 1943:1

I. Svensson. 1929. Ö. HITTERNA

Frgl. 1

VGL.

"ho ser ut sum storr mysk i stina", var heller
inget premium för skönhet eller älskvardhet.

Foktet "drän mysk" upp, "skar" den sej.
"a, se myskka skärsök, den va la drän"

"löpmysk" = mjölk som löpas. En ta-
lesän: "ho (mjölken) a stur, se ho star forok gskv."

En maträttsanordning: "ta nu lite soler
mysk a sko i löpmyska, a sopa brö i,
sa for vi myskkasöppor te meda i da.

Om blåsur mjölk sade man: myskka a pil⁽⁴⁾er⁽⁴⁾

emysk = tålmjölk. Man tog ör-
ter (vilka vet jag ej) och gned en fat
med och slog sedan i "kavarmor mysk."

När man sedan en gång såg "em-
promysk", tog man lite av den och
stök på kaffaletts kanten och häll-
de ut sölmjölk i. Ibland fick man
också lite av någon grammos.

skäns v.

löp-mjölk

mjölk-soppa

pillor-sor

ymys-mjölk

Landsm. Upps. 1943

I. Svensson. 1929. Ö. F. I. T. H. R. N. A.

Frgl. 1 VGL.

Kärrmjölk används man till vissa mat
 råttor ävenså vid liurendast av mälfråg
 Bludat med väsen kallas den blånor
 Så brukades även sölmjölk blandas
 med väsen. "blånor spökar förtom sabra".

de fins
 gu läkome-
 dol i seno-
 mjölkka)
 kärn-mjölk
 blanda
 (eggl. blanda)

Mjölkkrämer.

Förelöst: Man låter mjölk koka upp
 (Mysilad eller skummjölk) Då det kokat
 upp, slår man i kärrmjölk eller
 en "drökafär", ifall ej kärrmjölk finns.
 Sedan låter man det lultraka (koka
 sakta) i 5 ä 6 timmar med en stadig
 (mycket försiktig) kringrörning.

drick-lar
 lulre-
 kakas
 bryn-
 ost

Drynost: (brunost) 7 kannor mjölk
 uppvärms till 42°. Slår den i ostlöpe
 (löpsväsle) Så rör man upp vetemjöl
 i kall mjölk och slår den i. (Drynast

löpes-väsle

Landsm. Upps. 1948:1
 I. Svensson. 1929. Ö. EITERN
 Frgl. 1 VGL.

3 "nåvar" mjöl till denna sats) Sen
tar man upp ostämnet som vanligt
och pressar ur vasslar och bynen
den sedan på båda sidor. - Trynnet
hade man som förning och kalasrån
i allmänhet.

Ostlöje (löpsvatls) tillreds i hemmet.
Man tog en ^{ur} kälvalöps (löpsmagen hos
kalv) tog "ostämna" och gjorde "löpet"
rent, varefter man lade ostämna
till baka igen. Vidare slog man i
mjölk ^{en hand fullt salt} och ett ägg, varefter
man lade det hela i en skål och
saltade på det. Hängde upp det
om några dagar och lät det så
hänga, tills man behövde det. När
man så vid en ystning skulle på
"löjets" innehåll, slog man i vasslar

Landsmålsarkivet Uppsala 1943:1

J. Svensson. 1929. ~~XXXXXX~~ ÖSTER-

VGL.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 1943:1

I. Svensson. 1929. Ö. BITTERNA

och så fick man nya ostlojs mjölk
från mjölk. Till en brynost slog man
ungefär en kopplojsväsle.

Ost: (ärlöst) Man kokte upp mjölk
till den kokte upp, slog man upp unge-
fär hälften i en skål och "skar"
den återstående mjölken med smör.
mjölk. När "ostarna" bildats, hände
man av överflödig vassa, varef-
ter man slog tillbaka den upp-
hällda mjölken. - En snarlik räte var

östaväsle: Till denna rätan kokte man
upp mjölk och vassa. De ostar, som
bildades "håva en ä". Därefter kokte
man upp mjölk och la de ostarna i
denna, och rätan var färdig.

öl-ost m.

ost-
vassa

Landsm. Upps. 1943:1

I. Svensson. 1929. Ö. BITTERNA

Frgl. 1 VGL.

8
Skrällvälling: Mjölk koktes upp och
avrördes med vetemjöl, som förut körts
upp i kall mjölk. (röra på källa)
"Skar" det hela med kärnmjölk.

källa sv.

Knüttrevälling: Mjölk koktes upp. På
en fat rörde man tillsammans mjöl
och mjölk till hårda "Knüttrev", vil.
Ka Adaw lades i den kokande mjölken

Knüttrev-
välling

gl. Knüttrev
(ordb. Knüttrev)

Råmjölkespannkaka: När man mjölkat
den nykalvade kor fyra gånger för
man dessa fyra "mål" mjölk och slår
den tillsammans (oskummad helst)
Vispar en par tre ägg, biten jämt
litet socker, Kanel och anis slås
i mjölken, varefter hela blandningen
slås i formen och gräddas gulbrun i ugn.

Landsm. Upps. 1943:1
I. SVENSSON, 1979, Ö. EITZBERNA

Frgl. 1 VGL.

Vid mjölkningen hade man en "slope" slope m.
 av mjölke i! Slopen var gjord av trä
 och en av "stävorna" var längre, så den
 bildade en handtag. (En laggkäril också)
 Så silade man mjölken genom en "sil-
 klut". Man fick senare s.k. "träsililar"
 - en stomme av trä med hårvår.
 Mjölken silades upp i träfat och trä-
 bunkar. De senare voro laggkäril, då
 däremot träfaten voro svarvade ur
 en stort trästycke. Träfaten voro
 mera früda än bunkarna. ^{bunke.} ^{träfat}
 Pil användes mycket till träfat, sälg
 och ek mycket till laggade käril. Allt
 efter viktet kallades s. ex. en "stäva":
 sädstäva, iks-stäva o. s. v. Till skå-
 lar och sädars träkäril, som mest
 skune vara till frödnad, användes gäst till

sil-klut m.
trä-sil

fydd a.
 ej gemensamt
 Stäva
 Sald
 Landman Upps. 1943:1
 K. Svensson 1929, O. HILTERNA
 Frgl. 1 VGL.
 Jfr. brev

eller, om det var laggade käril, en ljus
och en mörk släva, så att det blev
randigt.

När mjölken grädfäst (när grädden
går upp på den - egentligen när gräd-
den börjar gå upp på den), gräddes den
Man strökt först med fingertopparna
om gräddhinnan, och hävade sedan
av grädden med en stor träsked.

grädd-fälla etc


Man slog grädden i gräddinkon (en
trähink) eller i gräddfat eller direkt
i sen (kärnan) På sidan av denna
avdes nere vid botten fram en hål
med "lapp". När man skulle kärna smör
öppnades lappen, så att den sura mjöl-
ken och vasslan, som bildats på bott-

grädd-hink
grädd-
fat

nen, kunde avflyttas.

Både mjölk och grädd förvacades

Landsm. Upps. 1943:1
I. Svensson 1929. Ö. RITBERNA
Frgl. 1 VGL.

i en särskilt rum, "en kammur", där mjölk-
faten stodo på en bord eller på en hyl-
la. (Osten stod dock vanligen i köket
bredvid spisen i en s.k. östahäk )
När mjölkfaten skulle rensas, använd
man sig av ensläj eller "basa infim ma".
Ibland skurade man dem med sand-
sten. Som skurborste använde man
vanligen en halmvagn. Så redade man
upp dem uti "te tork".

När Kajsas Persson i Akatorp död på
1890-talet, gav bord mjölk, ^{plade} tog hon en
liten munnbit bröd eller litet salt i
flaskan och slog därefter i mjölken.
Saktogs ej denna friskhetsmedel, skulle
den, som fick mjölken, kunna förgrösa
koran, som geu mjölken.

öst-häk m.

ene-lag

basa v.

halm-vagn

tork

Landsm. Upps. 1943:1

I. Svensson. 1929. Ö. BITTERNA

Frgl. 1 VGL.

Smör. (smör, smst) Smör tillverkades av grädde, erhållen av konjolle. Man kärnade (gäna) i "ena förlagena". Med gäna menade man hela redskapet. Man kunde dock med gäna mena endast holket t. ex.: "säl när förl i gäna!" Kärnan gjordes av gran eller annat virke, som lämpade sig till laggnål. En av stövrorna gjordes längre och formades till en handtag. Förel gjordes av björk.

kärna v.
förel-kärna

kärnf.

Dess nedre del kunde ha olika utformningar.
Se vitstämets teckning!

förel an.

När man skure "gäna", tog man ut tappet, som fanns vid botten på tiden av kärnan och lät varslan rulla av genom "läpshyt". När det vriter, så är grädden var fri kan, så att man öpp kärnan på



tapp-...

bandsm. Upps. 1943:1
I. Svensson. 1929. Ö. BITTERNÄ

Fgl. 1 VGL.

spishällan (spishälla), tills grädden fick
 önskad temperatur. Om grädden var för
 kall, "pösts de i zena". När smörklun-
 par började bildas, sade man, att grädden
 "skar sek". "nu gåfe sek i zena". De regel-
 bundna ljudet av talten vid kammaret,
 kammets zensdun. "nu a de sa redet zens-
 dun, se nu gåfe sek i råpst" (snart).

spis-hall f.

skära sig v.

körn-dön

När smöret var "bamlat", tog man
 upp det i en träfat eller i en "smör-
 träg" och "vände" det i en par tre
 vatten, varefter man saltade det.
 När man "ätkade" smöret, skulle man
 "vända" det uppripsade gånger, annars
 blev det blårönt. Man ätkade smöret
 med en vanlig träsked, om man inte
 hade sig nyckel av varan annars
 med en större sked, som benämnds smörsked.

blårönt

Landsm. Upps. 1943:1
 I. Svensson. 1929. Ö. BITTERNA
 Frgl. 1 VGL.

När smöret var färdigt, skulle man ha
 "gäns smörgas" över lag. "de va den gästa
 smörgäsa en fekk" ~~det smöret~~, som skulle
 säljas lades ner i ena böta av ek,
 ibland också i en mindre "spann".
 I "ekoböterna" fanns ^{ibland} en hak i ända hänga
 upp dem i. På locket fanns en hand-
 lag, ^{än} man kunde bära bytten bekrämt.
 På lade man ner i spannen eller
 byttorna, (som kunde rymma 10-12-20 kg)
 gän eller gän, d. v. s., man lade ner smör
 för varje gång man kände, det kunde
 dröja, innan man kom till Alingsås,
 ofta hade man en 2 månader gammalt
 lager av avyttra. Man saltade smöret
 med grovt salt (som man krossat på
 fint så som möjligt), för annars "sto into
 smöret sek." "grovt salt e starkare".

körn-smörgäs

bytta f.

spann

ek-bytta

körn

Landsm. Upps. 1943:1
I. Svensson, 1929. Ö. EITTErna

VGL.

Frgl. 1

Stå sig

Det smör, man skulle ha hemma, lades
 upp i halvklotform på något fat och
 benämndes smörslaga. I den gjordes alltid
 en kors. Alla smörslagan sattes fram på
 bordet vid måltiderna. Malsäcksmör hade
 man i träaskar (smörträskor). Ofta hade
 smörträskan insidan av locket utstirat.

Smör - slaga f.

Smör - ask

Landsmålsarkivet Uppsala 1943:1

I. Svensson. 1929. ~~XXXXXXXX~~ ÖSTER-
BITTERNA

VGL.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 1943:1

I. Svensson. 1929: Ö. BITTERNA

Ost.

Med ost menade man de fästa, hårbara ostslag, som tillverkades av ostku- med eller skummad kornmjölk och av karnmjölk. Men ost användes även för benämning på mjuka icke hårbara ostslag, s. v. äggost, brynost, kalost, sölost.

Tillverkning av sölost och brynost och ostlöps är förut beskrivet. Kal- ost beredd på följande sätt: När man mjölkat en kviya första gången, sprang man fram med mjölken, på sid. och kokade den i vätebad under kringroining. Den blev då grymig och slammade till en tjock gröt. Den äts sedan varm.

Karnmjölksost (sösmjölksost) Kal-

Landsmålsarkivet Uppsala 1943:1

I. Svensson. 1929. ~~ÖSTER-~~ ÖSTER-
BITTERNA

VGL.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 1943:1

I. Svensson. 1929. Ö. BITTERNA

Karnmjölks-ost

lades ost av skummj^{ost} till vilken man l^{ag}
gav Rårnj^{ost}, för att osten skulle bli mj^{ost}
k^{ost}. "änas ble han sejer sum en lap."

Om man hade en "l^{it}ta ust^{ost}" (baca
lil^{it}et ^{mj^{ost}} ysta), så "ustta de ena plaka",
d. v. s. man ystade en liten ost, som
sedan skulle användas eller ingå i
en senare "ysta." När man sen gav några
flycken små pl^{ak}or, så släute man
till med en större "ysta." När den nya
osten var färdig att sm^{äl}ta, skar
man "plockosten" i skivor och lade
på en varv med mj^{ost}-ystad ostmassa
och en varv med "plockor" nudan
för nudan, och sen "t^{ok} de väl^{en}, se en
k^{un}ns int^{er} se, ant^{er} de va ust på en gång."
(Osten jäste, så en kunde int^{er} se annat
än att den var ystad på en gång.)

yste u.
plocka p.

väl^{en}

18
Man formade ostmassan i korgar, "üstökörja", (pol) yst-korgar,
som voro runda med höjd ungefär en
tredjedel av diametern. Storleken väx-
lade från ungf. 4 dm. i diameter till 2 dm.
De största korgarna hade ofta höjden
nära hälften av diametern. När ost-
massan var färdig pressades den
med händerna ner i korgen. Vid yst-
ning av julosten formade man osten
i "lyrkantigt avlångt" ystekar. En,
som jag såg, har proportionerna 17.17.
30 cm., det vi använde fortfarande har
för:a 17.17.25 cm.

När man skulle ysta en större ost,
lummade man mjölken i en stor kopp-
skittel, (som i vanliga fall användes vid
bräst) som man såg på en braudning brand-nägon
(bränning) över elden på spishälen i Köket

Landsmålsarkivet Uppsala 1943:1

I. Svensson. 1929. ~~BITTERNA~~

VGL. ÖSTER-
BITTERNA

Frgl.:1

Landsm. Upps. 1943:1

Svensson. 1929. Ö. BITTERNA

När den fria lagom värmebad, lyftes den
ned och man slog i "löpet." När mjölken
lösnat, tog man en visp eller en träs
skv och rörde om med, på en vasellan
och ostmassan skildes åt och tog på,
samligen med händerna, upp, osten och
pressade den i formarna. I formarna
lades först en ostkläde, "de sula vara
en lösnare fels". Osten fick lagom salt-
halt av ostlöpet, som var saltat.

Osten fick slanna c:a 10 dagar
i ostformen. Första dagarna skulle den
vändas 2 gånger om dagen, de senare
dagarna 1 gång. När man tagit den
ur formarna, lades de på osthyllan vid
spisen. När den var 2-3 månader gammal
åt man den. Julosten ystades dock
i sept eller senast i början av oktober.

lagom v.

fille m.

Landsm. Upps. 1948:1

I. Svensson. 1929. Ö. HITTENNA

Frgl. 1 VGL.

20
De, som noga egna kor hade, slände till
med uiskaläs. Vanligen slammade de
mera kunniga "mororna" krav över
ytningen för att hjälpa till, men en
del fångigt folk lät mjölken stå över
natten för att få gräddt till en "fen"
och ystade först dan efter uiskaläst.
Mesemör användes ej, men efter yst-
ningen av julesten Rökter

Mesost.

Man kokte upp vasslan och skummade den
Skummet gömdes. Sen kokas vasslan till den
bli som sirap. Då rörs skummet ned i
massan, varefter denna får ytterligare
sakta koka tills den blir som stadig gröt.
Sen får den under fortsatt bearbetning
börna, varefter den fylls i små "ystekar".
De vi ha, har proportionerna 9.9.18 cm.

yst-kalas

Landsmålsarkivet Uppsala 1943:1

I. Svensson 1929. ~~XXXXXXXX~~ ÖSTER-
BITTERNA

VGL.

Landsm. Upps. 1943:1

I. Svensson. 1929. Ö. BITTERN Ergl.:1