

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

1867:1

VÄSTERBOTTEN

Bureå

Burström, C.L., 1928

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

30 bl.4:o

5 " " teckn.

Exc. för ordreg. Vb.

1867:1

1
Mjölkhushållning
I Olika slag af mjölks
Mj¹lk mj²lka kallas mj¹lken
af vilken kommj²lk, och getmj²lk
användes till föda för människor och
djur, Stomj²lk, marramj²lk
användes skedvis för att därmed
hindra småbarns kikhosta, Mj¹lk
borthåldes om man ansåg mj¹lk-
djuren voro sjuka de vidskesliga
trodde då att djuren voro träll.
skuttä träll skjutna, Ny¹mj²lket
mj¹lk kallades poppa soppa
ännu spenwarm gafs den till små
barn, att kvinnor såndts att traktura
med mysilat mj²lk arbart vid
olika tillfällen ^{spändt} varför här ej fins något
särskilt namn för den - eller namnet
Silsrup

Sötmj²ölk därmed menades supi-
lat som jämn gräddat.

Skummat kallades den rämnjälka
Hemma på köttmj²ölk kallas m²it
Skimma man också Hemma

Räa ^{Smaggen} Starku de två sista
de här minst använda namnen
Grädde kallas grädden, Ränfil
så kallas mj²ölk silat i en Börkuri
skål på kvällen för att nästa morgon
användas till bryta. Pruttu brutten

Fil filä kallas tyckmj²ölk, Filä
lapp, Jär luppä kallas den procedur
som föranblar supilat eller skum
mat mj²ölk till långmj²ölk eller fil
Själflöpt mj²ölk kallas själfluppä
mjälka eller om den skiljer sig i

en ost² vasslekande vätska glättra
glättrasä

Landsm. Upps: 1867:1
C. L. Burström, 1928. BUREÅ

3
Mager mjölk kallas blå mjölka
blå mjölk Själfsurnat Surmjölka
litet sur äint riktigt söt eller har
trägsmak mycket sur, då har
mjölka wolta sur skåraså
klompåsa glattråsa skilts
klumpats eller blivit som en stög
massa, med en vasselik vätska.

Sammansvapat kunde denna
dessa smån eller tillblandat
med sur jämmjölka användas
till dryck, sommartid båda
dessa mjölksorter tillblandades
med vatten, och passades då
Blåna en del kunde sjförda=
ga denna dryck hade afsmak
Ogel derät. både oblandat
och blandat

Genom tillrats af jäsämne får
 ändrat mjölk får sig bekant.
 Tätämne bestod af en sked ur
 föregående tätat mjölk. eller fil.
 som lades i ny mjölk eller skummad
 mjölk som skulle vara något fin
 löije och behöfde större tillrats
 af ~~tätämne~~, tätörten är Myr
Pyra Drosera rotundifolia denna
 växts användning minns nu och
 annan ämne. Man tog en stund
 af den och lade i en litet kår
 när sedan mjölken blifvit fil
 tog man af den till tätämne
 med en ^{eller flansfil} limslapp lagd i filmjölk
 och sedan torkat kunde tät
 ämnet sparas länge tiden.
 Filat kunde bli surt och port
Söttrut suddigt

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
 C. L. Burström, 1928, BUREÅ
 VB.
 Frgl.:1

Ländsm. Upps. 1867:1
 C. L. Burström, 1928. BUREÅ

5

Skilja sig. i en ortig- och en vassel-
liknande vätska man tog då af
den senare och fick deraf önskat
tätämne uppfiskat tjätten som
då hette, att sätta tåte i mjölk
kallades laipä fil då tätämnet
tagit slut i gärden eller hyn
då tog man myrsyra, tätmjöl-
ken midtogs ut på ångar och beten
samt på risor i särskilda trä-
slaskor, tätämnet något af det
förut säna filen förvarades i en
skål af sten på ett svaltt ställe,
emellan varje användning,
och förnyades för varje tätning
hemma så väl som vid fä-
bodarna, de tråg skålar och
hunkar ^{stämpat} som användes varierade

i storlek från 1. to. m 8 liter
Dagens mjölk håldes ur stäfvon
Stauwin i en luytta med två för-
längda stäfvor i vilka det med
hantag försedda locket fästes, ur
denna uppsilades mjölken i tråg
träga eller skålar af Bjärkwin
björkwin. Själfluppmjälka
Själflöjt mjölk glättasamjälka
Användes till tunnbrödsbak och
svins utfodring.

II

Maträtter i vilka mjölk ingick
som en viktig beståndsdel.

Uppkokt mjölk till kallgröt
eller brödkanter kunde förkomma
ett par gånger dagligen till dagens fyra
mål

7

Från mjölk afriktligt är af mig
okänd. Dock ansågs sådana förbå
i näringsvärde. Flöttrig filbunke
sådana namn ej vanliga här
gammalt surt fil kallades
surfil annat namn ej känt
~~Sötost~~ känt, ostkaka Käpfil
Pällost stekost, dessa namn obek
kanta, rätter tillhålla med löp
nad mjölk eller söt mjölk med
ostvassa vitmuse, eller sönder
kavat färskost är af mig obek
kanta i äldre allmoges matlag
ning, lika så Skörpa.

Af Råmjölk kokades kalf
dans i ett tillhålla hantare
som satte i en kokande gryta

8

Tannost då hålles råmjölken
i en ^xugnspanna där den genom
torrvärme förvandlades till ost
något tillspädd med vanlig kon-
mjölk och uttröt med mjölgrädde.
Des råmjölksspannkaka o pflättar
och kunde den lagat på något
af dessa sätt äfven användas till
kalasmat vid olika tillfällen,
att sötmjolk kokades och till-
sattes med syranne, smäört,
grynost ej af mig bekant.
Den lösa korniga massan som
förkom vid kokning af varsla
till messmör, ingår i frägelitans
förkommande namn pända
af fil med irot mjöl o sirup
kokades ^xälsopnd som dock blef
bättre om man hade dricka eller ät

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1

C. L. Burström, 1928, BUREÅ

VB.

Frgl.:1

Ländsm. Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928, BUREÅ

En välling kallat sötsoppa kokades
af mjölk med vispat mjöloirrup.
Denna oförgående råttor gavs
som läkt de sjuka. Af tjärn-
grädde fick familjen mellemman
när den blef tock i gemen, på bröd
eller att en fat äta med skev, och
till brytor blandat med fil eller
annan mjölk, af mjölk och
grädde utrört med mjöl, och
inrört i kokande fläta, blef
dät Trefgröt kallat, som breddes
varm på bröd användes ist för smör
potatis refkän, utrört med grädde och
mjöl brukades till klinup som
kokades i mjölk eller kåtsoppa
grädde kunde också användas i
vanlig mjölklinup som kokades i
mjölk

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
C. L. Burström, 1928, BUREÅ

VB.

Fgl.:1

Landsm., Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928, BUREÅ

mjölk användes äfven till välling
af potatisref o mjöl eller enbart mjöl
eller gryn.

III Mjölks förvaring; grädd- bildningen

Den nysilade mjölken förvarades
hemma i gården silat i träg och
skålar om ca 2½-3 liters rum
och vintertid i Mjälkkanter
ett hörnskåp rädfånne från golf
till tak trägen sättes på pim-
hyllor i detta, eller sommartid
så väl mjölk som grädd i
tillstutna vattentäta kärln
sätta i kalkkällor, eller i en
källare byggd af sten eller trä

vid väggen som aftart, och på den
skuggiga sidan taket i flöta fann
torfläckt och om dät sluter till
väggen, snodak, i denna sättes mjölk
trågen på pinnhyllor, väglar eller
bänkar, ibland fann på källar-
lufttrumma och i allmänhet
färskt gravis på golvet, en
skrubbs i boningsrummet kunde
också vara så inriktat att den
passade till förvaring af mjölk
sommartid, Mjölken förvarades
sommartid vid fåbodarna på lik-
nande sätt som nämt afvan, Smör
i lytta förvarades endera inne
i källaren eller i en nisch i
Svalen, lika så den lagrade ost
som förekom mera sällan,

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
C. L. Burström. 1928, BUREÅ

VB.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928. BUREÅ

Om osttäll fans vilket är rått så
synt kallades det så, mjölkstaven
hade en förlängd staf format till
handtag, Mjölksil af en björkstri
med en och två handtag och borrarde
hål i bädden, Rämnä ^{eller} Ränne så
kallades den skumma grädden, man
grep om trågets ena tvärkant med
venster hand den andra tvär-
kanten vilade lutande till ena
sidan på kanten af Rämn Mjölks-
höjta. med höger hand och med
sträckta fingrar höls grädden
emot, grädden haldes direkt i
kärnan eller i en kärngrädd-
lytta, någon emellertid använde skum-
sked eller skumknif.

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
C. L. Burström. 1928. BUREA
VB.

Fgl.:1

Landsm. Upps. 1867:1
C. L. Burström. 1928. BUREA

Tragens och de åfriga mjölkkärlens
 rengöring kallas Stök. Till tragar *tyvärr?*
Tjivågar användes sådana af fint
granris Grändary eller Yung Heid
piså eller kråpris dessa stökades
 efter varje användning och tor-
 kades ^{löre} varje användning på ett
 torrt och luftigt ställe, där de
 ej direkt påverkades af solens
 strålar; mjölken fick dragen
 bismak vedräsåsmak och kunde
 de ^{deraf} åfrin sprika, af kok af eris
genlagen användes att frisika
 upp mjölkkärlen, ta bort skämt
 smak och lukt,

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
 C. L. Burström. 1928. BUREÅ
 VB.
 Frgl.:1

Ländsm. Upps. 1867:1
 C.L. Burström. 1928. BUREÅ

Beredningen af Smör

Smör kallas här så, Smörgås smörgås
 alltid i begreppet smör och bröd,
 alldrig så vidt jag kan företa, namn
 för en format bit smör, Smakbiten
 eller den portion som gånst efter
 Smörets färdigställande utdelades
 till familjemedlemmarna, och som
 var och en fick hushålla med efter be-
 hag, man fick ej mer förrän nästa
 Kvarning, den kallades, Smörklevning eller lät
 Utom Grädde af kornmjölk användes
 sådan af getmjölk till smör, man
 hade liksom mjölken en från smak
 och afkyddes därför af många, skiljes
 lätt från kosmör genom den vitare fär-
 gen.

Kärnan består af stafvar af granvirke med en förlängd till handtag, ingen sådan af ett stycke är mig bekant, dock är möjligt att sådana i enstaka fall funnits, ty sådana för framställande af grepp äro i behåll. Kärnor af olika storlekar för en större och mindre antal kor och getar, ^{finna} och kärnades åtskillda, om smöret skulle säljas, blandat om smöret skulle vara för eget behof. Ordet smörpölk förekommer, och torde varit en smörform, nu kallas den rundade smörklumpen så, som då den ej lägges i bytta kan få formen af en något till plattat boll, och med ett märke af rederskans tum på dess öfre sida

Ländsm. Ups. 1867:1
C. L. Burström. 1928. BUREÅ

19

Något tapphål svicka vid kärnans nedre kant för kärnmjölkens afriimande är ej bekant, man håller emot smörret med Törel kärntäpven och låter genom dennes öppningar mjölken afriimna genom kärnans nysning.

Törel kallas kärntäpven och dess fot har många olika former, se teckningarna. Den är subart af trä hållet i foten kan vara fyrkant eller rundt och vidare nedåt och ^{stapven} af granvirke, utom i bland en vidja af björk, lagt ringformigt omkring fotens yttre kant, med en kil från fotens undre ^{vidare} sida fästades denna med stapven, hållet genom foten gjordes vidare nedåt, Smör kunde ärtadkommas genom vispning Rättonsch medrols

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
C. L. Burström. 1928, BUREÅ
VB.

Fgl.:1

Landsm., Upps. 1867:1
C. L. Burström, 1928. BUREÅ

17

När man karnade, stod man framme
vid den öppna spisen, karna med
mekanisk anordning torde i enstaka
fall förekommit någon slags vef-
anordning dess precisa konstruktion
mig obekant. Orsakerna till att
det ej blev smör, tillskrifs att
man hade gräddt af kor som äro
när kalvingen, eller att djuren ej
voro frika, grädden kunde vara
för kall, Under karnans botten fanns
ägarens initialer inbrända eller
skurna samt ett eller flera bomärken
ibland ett 4⁵ ⁵⁰⁰⁰ för att få smör lade
man en sked fet i grädden, eller
i svåra fall så mycket slätt att karn
mjölken blev oduglig.

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1

C. L. Burström. 1928, BUREÅ
VB.

Landsm., Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928. BUREÅ 1:1

En ²medgräddesi
 karnan fick någon tid före kärningen
 stå på den varma spiselhällen, och
 elden värmdes dess sidor som ofta
 vändes, man kunde höra om den som
 kärnade hade vana, han fick då
 djinart vera smär törst fick
 genast luft under kärnstajvens fot
 Några särskilda namn på kärn-
 grädden under olika stadier är
 ej bekant, när den virade tecken
 till smörlbildning sade man att
 grädden hadd skrä såg hade skilt
 sig, Kärngrädden bjöds familjen och
 frammande vilket likväl kunde
 uraktlätas, om på bröd kallades
 det kärngräddsmörqäsa. Kärnmjölken
 slogs i kärnmjölpskylttan, eller kunde
 få kvarstå i kärnan under förbrukning_{gen}.

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
 C. L. Burström. 1928, BUREÅ

VB.

Fgl.:1

Ländsm. Upps. 1867:1
 C. L. Burström, 1928. BUREÅ

Smörret tvättades i vatten noga, smörteig
af asp, eller ett stort temnfat användes
dervid, efter tvättningen saltades
smörret och knådades noga för att
saltet skulle jämt fördela sig. Några
smakbitar kleningar utom till
familjen förkommo endast som
våringåfvar, den var format som
en tillplattad boll af en tumms diameter
eller dubbelt så stor, och hade på öfre
sidan märke af ridderskans tumme.

Då man knådade smörret användes
smörskjeller en kort tillplattad stöt
när ej smörret lades i byttor formades
dät till en stor något tillplattad
boll med ett märke af ridderskans
tumme på öfre sidan och kallades
då smörchock.

Byttorna tillverkas af gran eller
erstafnar vilka senare anses
bäst då dessa aldrig bli sura eller
ge dålig smak. Smörkärn ur
ett stycke är mindre vanliga
man förekomma i smitaka fall
då i byttor förvarade smör
bars i dessa från jäbodarna hem
till gården och till försäljnings
ställna, när man ur byttan
lade upp smör användes en sked
af björk med tvär och skärat.
flankant smörskifvorna
blefvo deraf vackert refflade.
Ornamenterade smörformar, en gån
Solen ut kors smörkalke Smörstok
Smörstake obekant. lika så juljunt
På i smör.

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
C. L. Burström. 1928, BUREÅ

VB.

Fgl.:1

Landsm., Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928. BUREÅ

21

Trivdagslag fick varje familjemed-
lem till på sin tid, sin bestämde
portion ^{af smör} tilldelat af humor. Dät smör
som smötogs på färder lades i en ark
af asps vars sidor voro helvitkna
denna kunde vara ornamental
och kallades nästdjälsmördos
matäcksmördosa dät smör som
fordom lämnades till skäer i
olika former, så väl som dät som
vid olika tillfällen uppköptes
af handlande, torde härifrån
exportrats, dät har dessutom
 varit bytes och betalnings
medel. Dant ofta gifvits, som
vannöfver mildring till tjänst
mäns fruar ty dät kunde vara godt
att vara väl redd af tjänstemännömen

Beredning af ost

Ost kallas äst afven mjuka i formade ostslag, namnen hårjölks panost, bekant man icke flötoost.

Usta. Innom denna socken bekanta ostslag äro Sötoost af okummat konjolk eller af råmmjolk såst Skummjolkost format och loformat eller nyk, samt missuost messost format och hård eller en smöraktig massa, Getost kokades af getters mjolk format eller nyk, samt i smilaka fall mesost, Ostar i vilka i många ställen ett sönderknådat ostämne från föregående käsning är obekant likaså namnen Witost och Rödost Sackost

Skummat och ostkummat mjölk
 blandades och kokades till ort eller
 varför sig, och kallades då Rämmjälks
 eller Söt mjälks äit skummat
 eller ostkummat mjölksost, Ost
 i kakform format i en form af
Björkuri eller en do. plåt af
 af rottäger med mönter i plåtningen
 ha tillagats. ostformar skurna ut
 en Björkuri utvett å björk var
 hemmarbete de plåtade, Lapparbete
 Ostmassan prässades ned i formarna
 med en stöt eller med händerna,
 ostarna hade 6 a 7 tum diameter,
 runda, och af ca 3 tum tjocklek
 Till ostlöpe användes en kalf-
 mage uppsatt på en stiska
 Kesen kallat

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
 C. L. Burström. 1928, BUREÅ
 VB.

Landsm. Upps. 1867:1
 C. L. Burström, 1928. BUREÅ
 Fgl.:1

24

Demna togs vid slakt af kalv som
fått smaka modersmjölken, efter
nödig rengöring fick kesin behålla
nägot af den yttade modersmjölken
Demna lades i den till viss grad
uppvärmda mjölken och fick
ligga i tills denna yttade, mjöl-
ken hinnades i en gryta eller
kittel i den öppna spisen löpet
var kalvmagen kesin, löpna
kallas misk miskes - å den löp-
nade massan kallas ostmassa
Löpmagen upptogs sedan mjölken
yttat, dess handtag en tunn sticks
staks fast under en takas och
där fick kesin hänga i tork
till nästa användning ostmassan
upptogs ur varslan med slef

Ostmus Kasnus Ostgök äro ober-
 kanta namn, Ostmassan samlades
 direkt i ostformarna, i enstaka
 fall i ostkläde, medan den ännu
 ej hårdnat den kunde då lätt
 sammantryckas till ett stycke
 i ostformarna, lack till ostformen
 förkom i de enstaka fall då man
 hade Skrupprass arnars jamu
 tung stöt vars ände passade i
 ostformen eller och så lades en för
 ostformen afrundat träplatta som
 belastades med tyngder, tills ostu
 blef efter önskan sammanpressad
 Ostmassan användes till svins
 och kalvars utfodring, Osten
 saltades något i marsen och krydda-
 des med torokat nägot sönkerstötte kumming

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
 C. L. Burström. 1928, BUREA
 VB.
 Fgl.:1

Landsm. Upps. 1867:1
 C. L. Burström, 1928. BUREA

I de flesta fall varken saltades
 eller kryddades osterna, Ostmassan
 fick stanna så länge i formarna
 tills osterna torokat något och höll
 ihop ordentligt, varter osterna
 staldes i lutande ställning på
 en utskjutande kant af den var-
 ma spisens kappan skulle stå
 där och svettas och vändas som
 oftast, till sist bildades af ut-
 svettningen en hinna, den
 kunde då rätt länge förvaras på
 ett fuktfritt ställe under
 noga tillsyn att den ej möglade
 Sedan ost bildats i grejtan upp-
 togs Resen, när osterna skulle ätas
 genast, sönderördes massan
 i mindre stycken, med en stef

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1

C. L. Burström. 1928, BUREA

VB.

Landsm. Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928, BUREA

Frgl.:1

och kokades tills ostbitarna blefvo
lätt gulaktiga och något sega
den äts då med vasslan eller
om det skulle vara kalasmat
uppkokades söt oskummat
mjölk och ostbitarna lades i
denna, och vasslan missin
behåldes till svinfodret,
vid fåbodarna tillverkades
ost på samma sätt som i hemmet
Flockost, pluck sandost äro
obekanta namn. Ingen gemensam
samhittsytning är bekant, man
hushållen ytade på olika tider
och lärade dervid mjölk af
varandra, osttillverkning utom
att äta gnavt enl. nämnt säu torde
dock fördom i dessa trakter varit obtydlig

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
C. L. Burström. 1928, BUREÅ

VB.

Fgl.:1

Ländsm., Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928, BUREÅ

Beredningen af messmör
 Massan missin kokades endera
 tills den blef grötaktig och förvarades
 och förvarades på så Bait eller
 och så fortsattes kokningen tills
 massan blef hårdare varefter
 den upphåldes och arbetades med
 en Sprauw tillplattat spade
 sedan formades den i en konisk
 fyrkantig form fyrkanten vidast
 vid formens mynnig, massan var
 då så hård att den slogs ur
 formen och på en bord der den fick
 stå och torka en del ha mot slutet
 af kokningen tillatte i kokmassan
 gräddes och något sirup för att göra
 ostem delikatare, Gammal ost.

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
 C. L. Burström. 1928. BUREÅ
 VB.

Frgl.:1

Läsms. Upps. 1867:1
 C. L. Burström, 1928. BUREÅ

refs på refjärn² och kokades om med
 tillkats af ostskummat mjölk och
 grädde, om massan kokades
 till messmör förvarades detta i
 en stenkruka Mesort kokades
 då man hade tillgång till vassa
 efter Sötmjölksstyning i yngre
 tid har man vid kokning af
 skummat den till ytan upp
 stigande vitosten och till sist
 när mesorten var färdig kokat
 slagit vitostmassan i denna
 och sammanarbetat den, man
 får då en lysare och finare^{mes} ost
 af 50 liter vassa fick man ca 8 ostar
 ostmassan kunde vid mycket
 kraftig kokning som dock ej ännu
 bra bli färdig på 6-8 timmar

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
 C. L. Burström. 1928. BUREA
 VB.

Landsm., Upps., 1867:1
 C. L. Burström, 1928. BUREA Fgl.:1

Messost kokades i hemmet
 inne, eller ute, i en stor
 gryta, och under ständig om-
 rörning med en långskaftad
 stift, de besökande kunde bju-
 das af ostu, om denna var fär-
 dig kokat, alldrig än skumma
 vasslan eller Slicka stöven
 varför detta ej har någon be-
 nämning, då vid kokningen bildade
 skummet kallas vitost vasslan
 kokades som sakt till messmor som
 hemma förvarades i en stukturka
 och vid färder med togs i en rund
 vikens nästdjalsdos matsäcksdosa
 af arpricke Estmessorst kokades
 och ansågs få en delikat smak
 några andra tillredningssätt än nämnda äro obekanta

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
C. L. Burström. 1928, BUREÅ

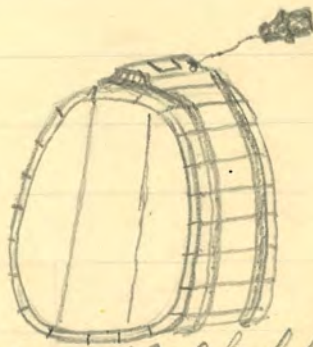
VB.

Frgl.:1

Ländsm., Upps. 1867:1
C. L. Burström. 1928. BUREÅ



Mj^olkst^ova



l^oggat mj^olkflaska

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
C. L. Burström. 1928. BUREÅ

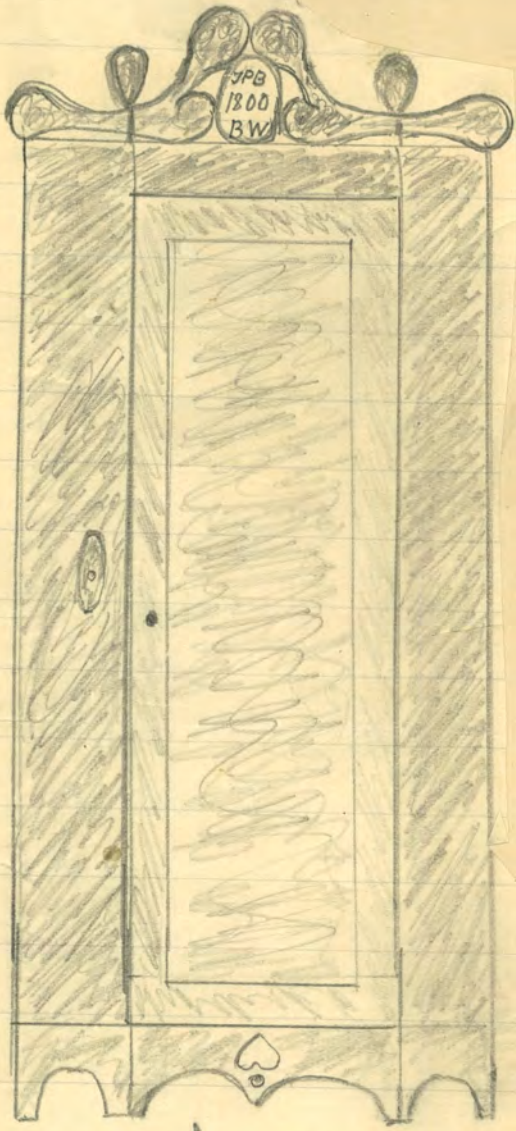
VB.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928. BUREÅ

22



Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1
 C. L. Burström. 1928. BUREÅ
 VB.

Frgl.:1



Landsm. Upps. 1867:1
 C. L. Burström. 1928. BUREÅ

Kusin Halbmace till ostläpe



nylaktträ af asp eller gran
24 - 26 tum långt

ca 6 1/2 tum bred



ca 4 tum djupt



Kontorskransdu
mest vanliga



nylaktskål af björk
ori

Föremålen tecknade ur minnet

Torulfot



Torulfot till kärna



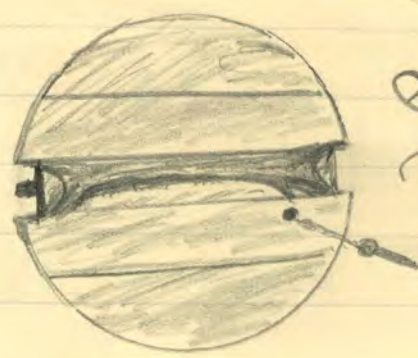
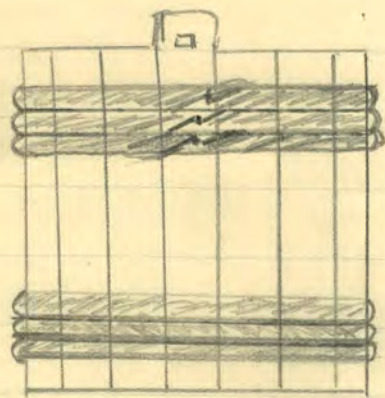
Locket



bottn till bytla o kärna

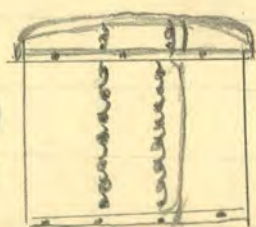
Landsm. Upps. 1867:1

C. L. Burström. 1928. BUREÅ



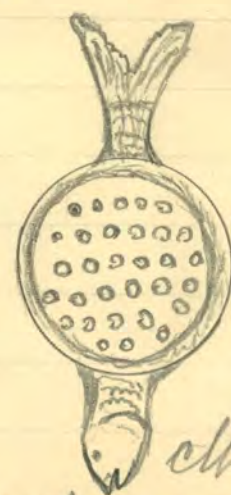
Smörbytta
med lock

Nästdjals-
Smörkas



Bottn o lock

matsacks smörask af asp
rundviken sommanydd
med björkrätter



Kantun
ca 3/2 tunn
hög

eller mjölk
ostform
kil