

26957

Lappland

Arjeplog

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

21/3-68

Vikberg, Göta 1968

Svar på ULMA:s frågel. 1 Mjölkhushållning.

19 bl. 4:0

26957

Mjölkhushållning.

1

Mjölk = mjölk el. "mjölka."

"Kon ha mjölka imi spenarna." =

Kon har mjölk i spenarna.

"Ska du mjölk korna?" = Ska
du mjölka korna?

Allra har verbet mjölka avkortats till mjölk och substantivet mjölken blivit mjölka på vår dialekt.

Ko-mjölk, getmjölk, fårmjölk och ren-mjölk har använts till människoföda. Kalvar, lamn och killingar ha givetvis fått mjölk, katter & hundar ävenså ibland.

Man gör ost t.ex. av överskotts-mjölken. Den hålls eller håldes inte gärna bort, då detta ansågs som slöseri med mat. Då tar man bättre den sparrade mjölken

tillbaka till fähuset och lät kor
och getter dricka den.

2

Råmjölk. Denna ställes först
salt, och när grädden flutit upp
till ytan, öses denna utav och
användes vid smörtillverkning.
Den övriga delen av råmjölken
delas mellan kalven, och husmor,
som gör råmjölks-pannkaka,
råmjölkost eller s. k. kalv-dans.

Spuvarm mjölk = färsk mjölk eller
sötmjölk el. "soppamjölk." Här före-
kom ingen kringbärning el. extra
traktering av mjölk. Det var nog
i förra dagar för långt mellan
gårdarna för att sådana seder skul-
le komma i bruk.

Sötmjölk = nygmjölkad, nyfilad.
Skummjölk = råmmjölk.

Kokt mjölk = "koks mjölka." Himna
på denna kallas "skinn."

Grädde = grädd.

Självlöpt mjölk kallas surmjölk.
 Hager mjölk kan heta blå-mjölk.
 Självurnad mjölk kan och brukar användas vid grov-bröd-bakning el som tillsats vid bakning av tunn-bröd av potatis och mjöl.

Surmjölk kan också ges till korna, när man ej vill använda den som människoföda.

Av tätörtens gör man fil-täta.

Det är och var ej så vanligt att göra ~~täta~~ av tätört, därför att det är litet bevarligt. Man försökte och försöker än behålla "täten" genom rätt förvaring av långmjölken. När en örörd fil-skål skall serveras, petar man först undan grädden och öser av några matskedar fil, som ligger närmast under grädden. Det blir

bästa "täten" = "tätten". För att göra tätmjölk av tätört fördrades först några blad-rosetter av växten. Dessa lades i en liten tär mjölk. Efter en dag el. ett dygn silades mjölken från bladen och en ny liten tär sötmjölk tillsattes i den gamla med tätört bemängda mjölken. Så fick den stå igen till nästa dag och i bästa fall hade då bildats långmjölk, som kunde användas till tate i en större mjölk-mängd. När filtäten tagit slut i en gård, så skaffade man ny från en granne eller en annan by. Så gör vi ännu.

Om man tillverkade fil = långmjölk av skummad mjölk så talades det om, "mager-fil" el. "blå-fil." När filen inte blir söt, kallas det "kört fil" eller

Landsmålsarkivet Uppsala 26957
 Göta Vikberg. 1968. ARJEPLOG
 L.P.L.

Frgl. 1

glottarfil.

Mjölken har av ålder förvarats på olika sätt, i träbyttor, träskålar, trätråg. På senare tid har ju så många sorter av mjölk-kärl kommit i handeln, så det behöver inte kommenteras av mig.

Den tunna vätska som uppstår, när mjölken skär sig, kallas vassla. Sur mjölk blandades med vatten, kallades "blandad."

II "Lötmjolk." Det var synnerligen vanligt att alldeles nymjölkad mjölk förtärdes av både barn och vuxna. Man drack den till maten, den användes tillsammans med bär, humbörd, varm + kall gröt m.m. Alpkokt mjölk användes tillsammans med kall gröt, s. ex.

När den färska mjölken blandas med löpsömm, så gör man först "ost." Denna har av äldre använts som "kaffesovel." Man skär små tunna skivor av osten och råslår man på varmt, gott kaffe. Då behöver man nästan inget kaffebröd. Av mjölken gör och gjorde man för "sötost." Det receptet har jag inte lärt själv, och det är inte lätt att nu hitta någon, som kan koka sötost.

Av råmjölk tillreddes som förut nämnts ost, = råmjölksost, kalvdaus, och pannkaka. Råmjölksost kunde ätas som efter-rätt tillsammans med grädd-mjölk.

Vid vanlig ostberedning får man ju vassla = "meson." Denna kokades och kokas ännu på sina håll till mesost. Av getmjölk-

vasslan blir mestoden finare än av
konmjölk.

Ölmpa gjorde vi ej i mitt hem,
men jag vet, att folk inom vår
kommun kokade sådan ibland.
Ölmpa var visst bra för barna-
föderskor för att de skulle få
mera mjölk i bröstet åt sina
små. Något mer vet jag inte om
dyliga maträtter.

Kärngrädde var en delikatess.
När husmor kärnat grädden en
skind, östes ^{av} denna upp på tall-
rikar eller små skålar. Att få en
tallrik kärngrädde var lika fint
som när vi i våra dagar bjuder
på tårta el. glass. Men kärngrädde
användes inte vid s. k. kalas,
ty denna rätt kunde ju inte
förvaras. Den måste ätas om-
delbart efter serveringen. Kärna

Landsmålsarkivet Uppsala 26957
Göta Vikberg. 1968. ARJEPLOG
LPL.

smör gjorde och gör man inte
den dagen, man har kalas. —
Men om en anförvant eller någon
annan långväga gäst råkade an-
lända till ett hem, där smör-
kärnan just börjat bearbetas,
så bjöds han som regel på en
tallrik grädde ur kärnan. Förut-
satt att gästen tyckte om kärn-
grädde. Någon annan maträtt
av kärngrädde vet jag inte om.

Njölterns förvarning.

Vid nästan varje bondgård fanns en
källar-bod. Den var ingrävd i en när-
belägen backe eller på annat sätt
täckt med jord, så att sommar-
varmen inte nådde in i källaren.
Därinne förvarades all mjölk, fil, o.
grädde den varmare ärestiden. Före
reparatorernas tid hade man trä-
tråg eller träskålar att sila upp

njölken i. När grädden skulle skummas av, var ett tråg med sin kantigare form lättare att hantera, varför de runda tejskålen mest användes till sättning av fil.

I köket fanns även ett mat-skåp, som kallades Kan-tör. (Betoningen läggs på den senare stavelsen, så det inte blir kontor.)

I detta skåp, som var trekantigt och alltid stod i ett hörn av köket, fanns träpinor på båda sidoväggarna. Där placerades mjölk-trågen och fil-dito under den kalla årstiden. Huset varo inte så varm-bonade, så "kantörst" längst bort från den öppna spisen var ett bra kall-skafferi. Givetvis förvarades alla ting, som måste akta för värme, under sommaren i källar-boden,

och flyttades efter behov och lägn-
het in i kankorset - event. pota-
tiskällaren, en jordgrope under
golvet.

Vid mjölkningen användes
alluränt en stäva. Den tillver-
kas i äldre tider här av trä,
senare kom sådana av bleck-
plåt ut i handeln. På gammalt
kryplogs-mål hetta den:
"Stavo" - "stavon." Dessutom
fanns mjölk-bytta, smör-
bytta och smör-kärna av trä.
Stävan hade en hög stav till hand-
tag och rymde c:a 5-7 liter.

Vid uppsilningen användes
tyglappar eller tunt skinn,
som man stöckit hål på.

Tråg och skålar gjordes mest av
björk, men även av furu. Stävor
och byttor tillverkades av furu.

När mjölken skummades användes av vanliga handen, andra hade en lång kniv eller träsked.

En del husmödrar hällde grädden direkt i kärnan, andra förvarade den i träg, eller skälar eller byttor tills kärnan skulle bli av.

Skum blev fanns av trä i äldre tid.

Vid rengöring av träkärl användes skäfte eller snris, kokande vatten och nypor av barkade björk - kristar samt någon form av såpa el. skummedel. Träkärlen ställdes att torka i frisk luft, om möjligt var.

"Råmjölken" förvarades säkerligen i någon träbytta, råmjölksbytta, om den ej dracks upp eller blev grötväte


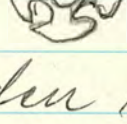
Landsmålsarkivet Uppsala 26957
Göta Vikberg. 1968. ARJEPLOG
LPL.

omedelbart efter skumningen.
Smör.

12

I våra trakter tillverkades smör
enbart av ko-grädde. Ordet kärna
användes både som substantiv =
smörkärna och verb kärna =
att tillverka smör. Smörkärnan
var gjord av trästavar, varav en
var längre än de andra och ut-
gjorde ett präktigt handtag.

Kärnan var cirka 70-80 cm. hög,
och formad som en holk = cy-
linder alltså. De voro ju ~~trän-~~
maggjorda, så inte hade så
alla smörkärnor samma mått.
Såmliga hade ett hål längst ner
på "holken" för vaslans arrin-
nande. Kärn-staven hette
"förel." Dess nedre ände var för-
sedd med en tyul-liknande

platta - och så av trä.  Primitiv
 Ungefär så här. →  Teckning
 Jag inbillas mig att den var fäst
 vid staven = kappan medelst trä-
 pinnar = "narrar." Smörkärnan hade
 givits ett lock med ett hål
 i mitten, där staven = förselu
 droggs upp och ner. När förselu
 tog bort för rengöring eller an-
 mars, stängdes hålet med ett
 litet lock.

Den som kärnade stod oftast
 vid den öppna spisens under
 den kalla årstiden för att inte gräd-
 den skulle bli för kall, ty denna
 måste ju ha en såntligen viss
 temperatur, omkr. +18° för att
 smörret skulle bli bra. På som-
 maren hände det att "kärnandet"
 fick försiggå i källarboden
 el. visthusboden, för att

Landsmålsarkivet Uppsala 26957
 Göta Vikberg. 1968. ARJEPLOG
 LPL.

grädden inte skulle bli för
 varm. Om kärningen misslyc-
 kades, så visste man, att det
 berodde på för gammal gräd-
 de eller på kornas mat. När
 det var länge, sen korna kalvat
 blev också grädden svårare att
 göra smör av. Här i vår bygd
 hade man inga vidskepliga
 föreställningar om smör-till-
 verkningen. — Om grädden var
 för kall, hällde man i kärnan
 en lämplig dos het vatten.

På 1860-talet var det ju inte
 så goda tider. Barnen fick
 lära sig spara. När mannan
 eller husmor kärnat smör på lör-
 dagen fick varje barn eller ung-
 dom sin bestämda smörklick, och
 denna fick var och en hushåll
 med efter behag under veckans

Landsmålsarkivet Uppsala 26957
 Göta Vikberg. 1968 ARJEPLOG
 LPL.

Frgl. 1

lopp. Denna smör tilldelning kallades "lördags-smörgåsa" "lördags-smörgås. Den var formad som en liten rund bulle med en liten klick högst upp.

Kärnmjötken togs till vara och användes som måltidsdryck dels oblandad, dels utdrygad med vatten "blanda."

Efter kärningen tvättades smörst i flera vatten. Därefter saltades det efter smak och behag och placerades i en träbytta för förvaring. Event. träkagge; de flesta träkärl voro laggade utom skålar och kyg, som gjordes av ett enda trästycke. Smörbyttan ställdes på en sval plats, kanske i källarboden eller koutoret. Vid resor till annan ort förvarades "näst-smörst" i en smörask. Näst = färdkost.

Landsmålsarkivet Uppsala 26957
Göta Vikberg. 1968. ARJEPLOG
LPL.

Figl. 1

Ost.

Om osttillverkning har jag skrivit förut, men jag kan tillägga att den bästa osten gjordes av getmjölk. Det hände också, att får mjölkades och ost gjordes av fårmjölk. Men det var mindre vanligt att mjölka får. — Renlapparna = nomaderna mjölkade renkorna och tillredde en fin ost, som allmänt ansågs som den finaste ost, man kunde uppbunga i denna del av landet.

I de flerta hvar fanns en eller flera ostkorgar, gjorda av trädrötter, mest vide-rötter ofta flätade med stor skicklighet, så att osten blev "mönstrad." Nästan alla husbönder gjorde själv sina korgar. Man pressade ostmassan

Landsmålsarkivet Uppsala 26957
 Göta Vikberg. 1968. ARJEPLOG
 LPL.

Fgl. 1

i korgen med händerna eller med en slev eller ockra med en särskild rund träskiva, (försedd med mönster) som gick ner i korgen. Storleken på ostarna varierade mycket både i tjocklek och ytvidd. 10 cm. diam. och 15 cm. djup var och är mest vanliga.

Något annat ostlopp än kalvmagar fanns inte i äldre tider. Kalvmagarnas löpmagen beredd på detta sätt: Först togs den lilla ostbit, som fanns i löpmagen ut och sköljdes, därefter vändes och sköljdes löpmagen och vändes igen, den lilla ostmassan stoppades tillbaka, löpmagen fästes på en sticka, "kjessticka" och hängdes på fork under taket. När den sedan behövdes, hällde man en liten tar mjölk i "kjesna"



Landsmålsarkivet Uppsala 26957
Göta Vikberg. 1968. ARJEPLOG
LPL.

Fig. 1

skakade om och tog efter nån
timme en matsked el. mer av
innehållet samt blandade i den
mjölk, som skulle bli ost. Mjölken
hade förut ljummat i försmad
kopparkittel el järngröta över
elden i den öppna spisen. Löpma-
gan = "kjisen" användes så länge
den var till nytta. Sen slängdes
den. — Löpa eller stamma är ut-
trycket för det stadium i ost-
bildningen när ostmassan
börjar skilja sig från vasslan.

När osten togs upp an-
vändes en hålslev eller också
handen eller ostkorgen, som
ju alltid måste vara ren.

En "ostmus" var en liten bit ost-
massa, som framades ur av
ostberedaren och gavs som
smakbit åt barnen. — Så snart

Man spädde på inne - 18
kittlet i kjsen varje gång
man tog löpa ur den.

osten var urkramad placerades den på en osthylla för torkning. Ibland förtärdes osten samma dag den tillverkats, ibland förvarades den efter torkningen flera veckor. — Mes-ost kokades av somliga husmödrar i dessa trakter, men en större tillverkning av mes-ost var inte vanlig. —

En hel del frågor har jag inte kunnat svara på, emedan de rör sig om sådant, som inte alls här hemma i våra glesbygder.