

26469

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Lappland

Fredrika sn

15/11 66

Nilsson, Almar. 1966.

ULMA:s frigel. 1 Hjölle kuskällning

11 bl. 4<sup>c</sup>

25/11 Tillägg till ovanst.

1 tecken. på baks. av m 8.  
1 bl. 4<sup>c</sup>

26469

Mjölktvålning.I olika slags mjölk

Mjölk: Benämndes "mjölka" av Gravjö [mjölka]  
och en del Talljö för "mjölka".

Endast ko- och getmjölk tillvara-  
togs. Ej sto- och fårmjölk.

Någon beaktning av mjölk  
födde ej ha förekommit.

Råmjölk: användes till kalvens  
fästa föda. Som människoföda  
som pannka enbart av råmjölk  
och hette då kalvdans. Med inbland-  
ning i vanlig pannkakstret.

| ka

Spensarm. Spensarm mjölka var  
omtyckt av de små i familjen.

Tötmjölk. skummad med all grädd-  
kvar i mjölken.

Skummjölk. "Skumme mjölka", "blå mjöl-  
ka", "separera mjölka". På en del håll  
hette den "sive mjölka".

"Men" spec. benämnr. på kokt mjölk

"ingen

I Njälte hus-hållning.

bl. 2. Gräddor: Gräddor, File.

Tjälvlöpt: Turglöpp Tjälvtunnadmjölk användes under slättern tilltammen med vatten, hämmmjölk, allt-tammen gärnat mer eller mindre jäst till dryck under varma och trötta arbetsdagar. Blandningen kallades "blanna".

Tjockmjölk eller fätmjölk tillverkades så att man stök tjockmjölken som då hette "tättin" på fövaringskärl (vanligen en träskål) botten och fyllde i varm mjölk. Päval getsmjölk som kornmjölk användes till tjockmjölk. Använde man någon gång skummjölk vid tjockmjölksberedning så kokte man först densamma varefter den avvalnades till gum temperatur innan tättin tillättes.

Tjockmjölk fövarades i stora träskålar.

## Mjölkhushållning.

bl. 3. All mjölk förvarades sommartid i mjölkboden  
den inre kammaren i "boe" på de flotta  
bondgårdar i trakten inlyggt mellan  
vedboden och vagnlidet. Den kunde  
också förvaras i "tralan", yttre rum-  
met i jordkällaren. Det var vanligt  
att låna "tätti" av grannen när  
man själv blev utan. I enskilt liggan-  
de gårdar lär ha förekommit att man  
tillverkade "tätti" av tättgräs men  
det sadet att man då måste göra  
detta i olika stapper först blev det  
seg mjölk. Sedan fick man skynda  
sig att av denna flytta över till  
varm nyriktad mjölk. Det lycka-  
det ibland att även på detta sätt  
tillverka fjöckmjölk. Mitt lyckad mjölk  
kallades glötmjölk och användes  
till kreatursföda. I detta traktes ställ-  
de man in kalvringstiden så att  
de flotta komna kalvade på sommaren.

bl. 4

Mjölkehuskällning.

Man hade ju det goda betet på sommaren mest i fåbodarna som bönderna hade, en för försommaren och en på sensommaren där kororna fick vittas till det fria korn. Mitt första minne av smag is är från en sådan viftelre. Råmjölk användes till "byta" när tunnbröd mörbjöts i den. Till körtning av slät och klumpvälling användes mest skummjölk. För grötväte tilltattes lingsor sylt, mest osötad. Använde man skummjölk till grötväte tilltattes sirup när denna kom ut i handeln. Smörbunn, en klack smör i grötkallriken förtorn. Vid betök i fåbodar brukade man bjudas på ett "filfråg" med tunnbröd att doppa i gräddan. Vid häring kunde man bjuda på "kärngrädde" kärnfile. Man hade då också fjökmjölk i tallriken samt därpå ett lager kärngrädde.

Landsmålsarkivet Uppsala 26469  
 Almar Nilsson. 1966. FREDRIKA  
 LPL.

Fgl. 1

Mjölkhushållning.

7 Säbodarna hade varje familj egen mjölk bod där mjölken hälldes upp i träg uppställda i en pinnhylla. Vid skumning av grädden användes handflatan. Grädden hälldes i keggan direkt. Skummjölken blev ost, vitost. Som tillverkad i en stor järngruka. När vitosten restat ren från vattlan i flätade rotkorvar, sårotild rest användes så kokades omedelbart resten av vattlan. "Skovan", skummet kring metgrytan var en av barnen smygsk godsak. När halv färdigkokt vattla kunde kokas metgryt. Rest förvarades restosten förkald. Den användes korvad på smörgås samt på kvällsgröten. Vid mjölkeringen satt man på en pall tillverkad av ett hättlycke vari fyra träpinnar inborrats "Mjölkpalln". "Mjölksåven" vari mjölkningen skedde var av laggat grantrå.

Mjölkhus hållning.

bl. 6. Mjölksken var en träskål med träme  
slåar. Väskart limretyg användes som  
siltyg.

Mjölkskrämer tillverkades alltid av oxen  
i lämplig grovlek därför att utridan  
alltid var av yfirke. Värning av  
osyrad grädd förekom sällan.

Mjölkskärnen rengjordes med "skäfte"  
och varmt vatten. "Skäfte = skavgräs."

Beredning av smör.

Smör: Till beredning av smör användes  
endast grädd av kornmjölk. Getmjölken  
ystades för det mesta, men kunde  
någon <sup>gång</sup> drickas som den var. Det sadet  
att den som hade fel åt lungorna  
borde dricka getmjölk. Smör användes  
nästan uteslutande att brädat på  
bröd som smörgås. Någon gång till  
krällgröten som smörbunn istället  
för att använda mjölk till vete.  
Minns att en min morbror 4. 1848,

Mjölkhushållning.

bb. 4. Berättade om hur i hans ungdom en gång när bologsherrarna kom och besökte arbetarna i en skogskoja, hur morbror Jonke då bjöd på gröt med smörbunn och dessa lovprisat denna rätt. I mitt barndomshem fanns två kärnor, en mindre rymmande ca 6-7 liter och en större om ca 18 liter från farfars dagar med in-  
skrivet P. E. N. S. och 1831 under botten. Både var tillverkade av granlegg. Farfar hade ju 16 kor, far hade 8 kor när undert., den yngste i familjen, började minnas. Kärna var både sub. stamtv och verb. Alla byggde trä-  
kärle tillverkade av gammalt virke. År 1943, under min tid i Wilhelmina köpte undert. en träta av Johannes Vattulund i Frabäcksa som denne till-  
verkat av virke somt över 100 år gam-  
malt. Det beräknades vara från 1830-talet.



Mjölksmullering.

bl. 8.

Kärnstaven kallades "kärnföreln", och var enbart av trä och kottet kildes fast med träkilar. Vid vistelse i Östervudfäboden, kreaturens fötommarrivte under farfars tid, brukade farfar, berättades det, bära hem kärnan i meten. När han kom hem var grädden kärnad till smör. Han hade oft gå ca en mil ut för Svonneberg, Östervudet och Drännsjöåren. Både farfar och far trodde ent. ut. sago ej på trolldom och spöken. Vid kärning kalasade man på kärnföl och fjökmjöl med i brutet tunn<sup>1)</sup> bröd för alla i gården såväl som besökande. I smörbräget av arptä "rekte" man smöret med trätlev. Och kärnmjölken hälldes i en kärnmjölkytta av laggat trä. Sommar tid kylades det rekte smöret ner med kall vatten före saltningen.

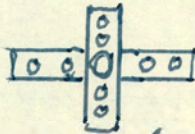
Landsmålsarkivet Uppsala 26469  
 Almar Nilsson. 1966. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 1

<sup>2)</sup> = knådade

Stämstavs kort, kunde vara utskuren i  
olika mönster.



Dålig teckning!

## Mjälkhus-hällring.

bl. 9. Emörst maskadet i trälyfter.

Emörstaskar för matsäckar var tillverkade av klump björk med botten och lock av granvirke.

## Beredning av ost.

Sömjälkost och skummjälk ost benämndes "vitost". Detturon, fjätkorn sötost, mesost och getost samt getmesost. Ostmattan, dock ej sötosten, pressades i rotfiberkorgar ställda i en press av trä. Ostlöne köptes färdigt på Apoteket. Man kunde nog tillverka den själv också men minns inte riktigt hur. Det var något med en kalvsnaga som tvättades och fylldes med någon slags mjölk. Sedan fick den hänga. "Vil minnas att den kallades "kasin" eller "fjelin". Vid osttillverkning användes en järngryta i storlek efter mjölk-mängden. Ostmattan togs opp med stor träsliv med hål i botten.

## Mjölkhushållning.

bl. 10. När bleckkärl kom i handeln använde man dunkelag av plåt. Den färdiga viltosten, då med stummjöllest lades ibland i saltlaken någon tid och när den togs upp ur saltlaken kunde den därefter förvaras längre tid på hyllorna i svalan till jordkällaren eller mjölkboden en längre tid. Osaltad ost hade ej så lång lagringstid utan hade lätt att mögla. Vasslan kokades omedelbart i ortgrytan. Det vanligaste och enklaste sättet var att koka samman vasslan till fast metost som Artkadet och som rådan hade stor användbarhet och kunde förvaras värtan årtal. Man delvis använde den stora på kvällgrytan. Även rådan den var i matsäcken som extramål tilltammen med enbart vatten. Vet av egen erfarenhet från slaktningsarbete efter arbete upp till tre dagar i sträck utan rimn hur uppiggande det var att knäpra i rig

4 läng

Njälkhushållning.

bl. 11.

Tor metost tillsammans med källratten.  
 Metosten kunde i tvärt tillstånd rivas och  
 blandas med grädde med eller utan socker  
 till olika konviktenter och på en stor-  
 bordes middasbord kunde följande fle-  
 ra fat eller assietter med olika tillred-  
 ningar av metost och grädde, mjölk  
 eller kokt tillsammans med mjölk och  
 mjöl till metgröt. Den kant av skum  
 som bildades runt grytan vid kokning  
 av metost kallades "skova", och var en  
 begärlig delikatess, för barnen i gymnasiet.  
 En av mina första minnen som barn från  
 sommarfäboden var hur jag med brödboden  
 i hand stod vid den stora ostgrytan ute  
 på fäbodvallen vid Brännsjön och avmod  
 fick smaka "skovan" som bildades vid  
 metekokningen. Några andra uttryck  
 än de här nämnda beträffande mjölk-  
 smör- och ostberedning har jag inte  
 minnas.

Landsmålsarkivet Uppsala 26469  
 Almar Nilsson, 1966. FREDRIKA  
 LPL.  
 Frgl. 1

Jasselhaga uttalas som det skrives, användes här  
 av jasselhagan samt jäla (även jäla, pl. jälsu).  
 Fätgräs det här på myrarna växande  
 blibbiga sätorter.

1) den

Römmemjölka. Till ex. under åtta förtönd mjölk.  
 Mjölka användes endast av p. Östrik inflyt-  
 tade äldre personer.

Betyd.! (VR)

Kaldans bestod enbart av römmjölka.

Ti skilde här på en ätting som var ett  
 något mindre främmt än själet. Den  
 senare slogs sedan ut av förtönd.

Känner till Orian Egerblad m. l. ägaren  
 hans många släktsförordningar infödda i  
 Västerbotens Folkblad.<sup>2)</sup>

2) Folkblad

Skulle jag rekommendera någon som vet  
 mycket om Östrik bygden äldre hittra  
 vore det f. hemmansägaren m. m. Astor  
 Jonsson f. 1879-80. Någon av hans många  
 söner vore kanske villiga medhjälp.

Landsmålsarkivet Uppsala 26469  
 Almar Nilsson. 1966. FREDRIKA  
 LPL.