

3061:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

ÅNGERMANLAND

Nordmaling

Sikström, Hanna, 1931

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölklus-  
hållning

22 bl.4:o

3061:1

# Mjölkkushållning.

## 1. Olika slag av mjölk.

"Mjälk", i rent sammanhang "mjalke" = mjölk. I bestämd form "mjalke". Till människoföda användes komjölk samt i mindre utsträckning getmjölk. Getter ha ej varit så allmänna i denna socken (Nordmaling). Den mjölk som ej användes i kushället eller på enstaka platser där avsättning fanns, försåldes, gavs till kalvar och grisar. När mor i gården skulle "klit mure" (krita muren, eddstaden) i köket eller bazarstugan använde hon även gärna mjölk i kritlöningen. Den satt bättre och färgade ej ifrån sig som "vattäklita". Att borthålla mjölk eller låta annat matnyttigt förfaras ansågs ej blott slöaktigt utan syndligt.

"Råmjölka" fick man ej bära obetäckt från ladugård-  
en. Gjorde man det kunde kon därav ta skada.

"Löjan" eller "såjan" kallades den nymjölkade, spen-  
varma mjölken. Där småbarn funnos fingo de  
sådan mjölk. "Getlöjan" eller "killlöjan" ansågs  
särskilt närande. Vuxna förtärde ej gärna mjölken  
medan den var varm. "Spennavarm" eller "kovarm" = spenvarm.  
"Fötmjölka", även "mysilämjölka" = skummad mjölk.

"Rånnmjölka" = skummad mjölk.

"Kokä mjölka" = kokt mjölk. Vinnan på kokt  
mjölk kallades "skorpa".

"Grädd" = grädde. Har troligen för längesedan  
benämnts "fil". Därpå tyder ordet "filsnytta" = grädd-  
kanna. Min farfar, född i Vikenäs 1829, brukade  
stundom ordet "Tjarnfil" (kärngrädde) samt "filhöke"  
(mellanljad mellan ä och ö, best. f. "filhöken") = läckergom.

Nåmera användes ordet "fil" endast om filmjölk. Tättmjölk.  
"Löjämjölka" = själolöpt mjölk.

"Blåmjölk" eller "pintmjölk" = mager, välskummad mjölk.  
 Sur mjölk i olika stadier betecknas "redå", "lagnå", "glötträ".  
 Ebara väl ingen älskade den sura mjölken måste den  
 sommartid ofta användas till människoföda, mest till  
 dryck under varma "slättans"- och "skönlansdagar".

Iöfrigt gavs den till kreaturen, dock ej till yngre kalvar  
 och grisar.

"Fil" eller "tettmjölk" bereddels helst av getmjölk. Kromjölk  
 användes även, men "getfilä" ansågs bättre. "Tettin" = tälämst  
 fick man av "tettgräså", även kallat "myrtettin" (tälört).  
 Man hällde endast nymjölkad, oskummad mjölk på  
 "tettgräså" i ett mindre kärl och efter ett par dagar  
 var mjölken lång och seg. En min moster har  
 själv provat metoden. Sådan beredning var dock  
 undantagsfall. I allmänhet togs "tettin" av det förut  
 färdiga fillet och på så sätt kunde den ju användas  
 i äratat. Och skulle man av någon anledning  
 blivit utan "tett" — under heta sommarkdagar hände

det att "filä glötkrä kop" och blev kort och oduzligt.  
— så kunde ju grannen ha eller fanns det i en annan by. "Tettn" kunde ibland präktas långa vägar.

Vid beredningen av "fil" lades "Tettn", två och tre skedar av det översta lagret i filträget, först i träget, varpå orkummad mjölk silades däröver. Det fick sedan ej söras förrän efter ett och två dygn, då filen var färdigt. Innan något förtärdes därav skulle nytt tättänne tas undan. "Filä" sparas ej länge; "surtfilä" var ej omtyckt, utan bereddelse nytt var och varannan dag. Vid färder, ute på slätten o. s. v. förvarades det i träflaskor.

Någon beredning av tättmjölk i större kärl förekom ej. "Fil" som surnat kunde blandas med vatten och användas som dryck, "blana". Även av kärnmjölk och vanligt surmjölk gjordes "blana". Drycken tillblandades efter hand i det stop, ofläst av trä, varur den förtärdes.

## II. Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

Mjölk utgjorde, och gör det väl än, en av de allra viktigaste beståndsdelarna av befolkningens födoämnen.

Som mättidsdryck användes så gott som uteslutande skummad mjölk eller käsmjölk — att dricka vatten vid bordet anses för simpelt. Endast till gäster eller vid högtidligare tillfällen bestods oskummad mjölk, men denna måste då vara väl avvalnad. Att förtära orenvarm mjölk hörde småbarn och kalvar till; för en fullvuxen var det generande. Man var väl ingen "söpagris" heller!

"Bryta" var en av de vanligaste rätterna. Man bröt "Tunnbrö" i mjölken, med eller utan grädde, eller i fil, "filbryta".

"Kokå mjälka" användes dels som dryck, dels till kall gröt.

Gröten skivades upp med en sked och lades i den kokande mjölken i pannan, eller i fat och skålar, då mjölken

håller över. Man brukade även bryta bröd i kokt mjölk och äta med smör, "mjölksöla".

Att mjölk brukade frysas har jag ej hört omtalas. Träskom brukade man vid fårdar vintertid så vitt möjligt söka hålla den varm genom att koka mjölken, och därpå inlinda det kärl vari den förvarades i ylle.

I regel förtärdes inga mjölkkrätter som morgonmål. Då voro "jären ä strömmingen" eller ock "sölen" (i vatten ugnkokt bröd) självskrivna.

Förutnämnda "bryta" äts ofta direkt ur träget. I vardagslag brukade husmodern "äl jänn" (skumma bort) grädden, innan träget framsattes på bordet.

Att tillsätta mjilt i mjölken, helst hjortron, som mest värderas, torde höra till en något senare tid, ("mjiltbryta").

"Sötost" bereddades genom tillsättning av löpämne.

Min mormor tillredde den enligt följande recept:

Mjölken värmes "hannvarn" (36-40 grader), löpämnet tillsättes, varpå den får stå omkring 25-30 minuter.

Varulan öses bort, varefter orten kokas 4-5 timmar, då den är färdig. Öses upp i byttor. Äts med mjölk och socker samt, om man så vill, kanel.

Vad kallas orten i då varulan öses bort?

Av varulan kokades sedan "blanort" = mesort. I stället för i apotek köpt ostlöpe, som mormor använde, brukade "tjesn" användas som löpämne. Andra rätter med tillsats av löpämne äro mig obekanta.

Av råmjölk tillreddes "kalvdans" och "råmjälkpannkakan".

Vid tillagningen av den förnämnda hällde mjölken i en bytta eller annat kärl, vilket ställdes i en gryta med kokande vatten tills "kalvdansen" stelnat. Äts med mjölk eller gräddde och socker.

hur kallas råmjölk?

"Råmjälkpannkakan" gräddades i stekpanna i bakugn.

Båda de nämnda rättarna voro kalasmat.

"Fibröppa" kokades av fil eller sur mjölk med tillsats av vetemjöl och sirap.

"Mesavälling" kokades av helt litet surnad mjölk, vetemjöl eller kornmjöl.

slår sig nimen mesort före i denna?

"Ölsöppa". Dricka uppkokas, avredes med mjölk och mjöl.  
Smaksättes med sirap och eventuellt någon bit ingefära.

"Prästsöppa". Risgryn och ingefära kokas i vatten. Spädes  
med mjölk, och sirap tillsättes så att soppan får brun  
färg.

En gammal gumma, som i sin ungdom tjänat i prost-  
gården i Nordmaling, berättade att denna söppa bjöds där  
till söndagsmiddagarna. Därav troligen namnet.

"Sötsöppa" kokades av mjölk, mjöl och sirap. Med  
mycket sirap och litet mjöl kallades den skoolavälling  
och räknades som laxermedel.

I "fibersöppa" "ölsöppa" och "sötsöppa" brukade ofta brytas  
bröd.

"Tjarngräddbryta" eller "Tjarngräddn" på "kallgrötn" voro  
amtyckta rätter, liksom gräddde på bröd, "grädd-" eller  
"Tjarngräs".

Nordmalingsbarns liv- och kurrätt var gröt. Ständig  
gröt! "Stenabränngrötn" (tunn gröt) stod ej högt i kurs.

Den anrågs vittna om antingen smälket eller dålig  
 kunskap i matlagning. Gröten kokades vanligen av  
 kornmjöl, i enstaka fall av råg- eller vetemjöl. Ofta  
 användes mjölk i gröten, men man fick då "tvåra"  
 flitigt så att den ej blev "vebränt". Den östes upp  
 i träfat, varur familjemedlemmarna sedan i tur och  
 ordning äto. "Grötveta" bestod av "rånmjölka", "filä"  
 "Tjarnmjölka" eller "serapsveta" = sirap och vatten kop-  
 virvat, som hälldes upp i skålar eller fat. "Gröten" och  
 "veta" blandades aldrig tillsammans, utan man åt  
 varannan sked. Gärna gjordes ett "smörbrunn" i gröten,  
 vilket tillgick så att en grötklick borttoys i fatets  
 mitt, varefter fördjupningen fylldes med smör, som sedan  
 äts tillsammans med gröten. Meddelaren har själv en  
 gång trakterats med på detta sätt serverad gröt.  
 Och så pass visste den bjudande "morau" att rätta  
 sig i respekt att jag ej vågade annat än förlära  
 det påmsatta, trots de onusande gubbar som före mig

gjort grötfatet den äran.

Av gamla personer har jag ofta hört "smörgröten" omtalas som en särskild lækkerhet. Sågon uppgift om tillredningen har jag dock ej lyckats erhålla.

Övriga mjölkrätter voro huvudsakligast "vällingän" och "klimyrmjälka", även de oftast tillagade av kornmjöl. Endast på söndagar och till främmande användes vetemjöl. I klimyrsarna kunde då även läggas ägg och socker.

Mjölk användes även som deggrad vid så gott som all bakning. Särskilt till det lövtunna "tunnbröä" erfordrades mjölk i degen för att få det tillräckligt mörkt och tunt.

### III. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Närmast intill dörren fanns i varje nordmalingskök ett vanligen  $1\frac{1}{2}$  och 2 meter långt skåp "mjälkskåpen".

där särskilda pinnanordningar fannos för mjölkträgen, eller där trägen uppradades i hyllor. Skäpet bestod av två avdelningar, över- och nederstämnen, av vilka huvudsakligen den förstnämnda användes för mjölksens förvaring. I den senare fanns plats för kärna, smörbytta, kärnmjölksbytta m. m. Skäpens storlek varierade högst betydligt och torde i stort sett ha stått i proportion till gårdens kreatursbesättning. Ofta hade mjölkstämnen, vilka för övrigt än i dag så gott som undantagslöst tillhöra köksmöblerna, skurna de tagets i bruk för annat ändamål än det ursprungliga, en smidad eller på annat sätt krusad "krans" närmast taket. "Mella skåpa" förvarades fat och skålar för huskällsbruk.

Det kärl som användes vid mjölkningen kallades "stövå", även "stavå". I enstaka fall var "stövån" av koppar, vanligen var den av trä. Var mjölmängden stor kallades den i bytta eller "ämmer" (ämbar) av trä, eller

i en "kopparkruk". Även silarna voro ofta av koppar.

Mjölken förvarades i träz, vilket var det vanligaste, samt i "oriär". Ett "mjälkträz" rymde ungefär två liter, "oriärs" storlek var mycket varierande.

För att "rämn ne mjalke" användes väl utsporrings-  
ligen inget verktyg, utan endast blotta handen.  
Sedermesa kommo "ränkniva" i bruk, åtminstone  
bland de mer "lagranna". Med pekfingeret "kara" man  
ihop den korvblinna "gräddkanten", varefter grädden  
håldes i kärnan.

För att "tvätt träza" använde man en "traza" av  
"kräkaberris, pedasris, bjerkris" eller dylikt. I många  
fall torde nog även "diskstöra" fått gå an.

Träkärl hade lätt för att surna och få dålig lukt.

För att avmjölka detta tvättade eller kokade man  
dem i enlag. Detta kallades att "genlaga" dem.

## IV. Beredningen av smör.

Då smöret var den enda mjölkprodukt som utnyttades var smörberedningen ett viktigt kapitel i mjölkhushålningen. Vanligen tillverkades det endast av komjölk. Getmjölk kunde någon gång användas, men "getsmöra" ansågs mindre värdefullt. Det var för Torjare och fattigfolk, som ej hade råd att hålla sig med ko.

"Tjarna" var laggad av granvirke och dess storlek var mycket väclande. Vid beställande av kärna hos "Tjarnlaggarna" behövde aldrig storlek specificeras, utan endast det antal kor man ägde, då "laggarna" genast var på det klara med vilken storlek som passade. I kärnans nedre del fanns ett "spunn" med "Tjarnlagg". Under senare tid uteläts dock detta.

"Föreln" bestod av "skaftä" och "körssä". Den var av

ljörk med en granvidja som ring omkring korset.

Vantigen tog den kärnande plats så nära eldstaden som möjligt för att ej grädden skulle kallna under tiden. Sommartid fick man dock uppsöka en svalare plats, stundom kallare eller matbod. En omtänksam husmor lade alltid ett gammalt lakan eller annat skycke, "Tjarnbrossa", i golvet under kärnan för att skydda detta mot gräddstänk. Något annat sätt för smörberedning än kärning torde ej förekommit.

Om kärnandet misslyckades har jag såsom orsaker därtill hört angivas: olämplig värmegrad, härskan gräddt, "ärsinmjölka" (mjölk, utvallen strax före kornas avsinande, vilken ibland ej tillvaratogs, när den an- vägs förhindra smörbildningen), eller att någon lagt socker i grädden. En sockerbit i grädden jästods förwära eller omöjliggöra smörbildningen. Däremot skulle sält vara bra. Troligt är väl ock att kärnan, i likhet med mycket annat, i äldre tider brukade

förzöras av illasinnade människor. Jag har även hört berättas att min mormor, när hon som nygift bondkustru på 1860-talet kom till Långed, av sin svärmor ansågs förstöra smörtycken, därför att hon tvättade kärnan. "Jan-Orsmorans" kärna hade dittills ej varit i beröring med vatten, möjligen av fruktan för de andeväsen som dröjdes i vattnet. Lördagen, i onstaka fall fredagen, var "Tjarnardagen". Föregående dag, eller tidigt på morgonen, placeras kärnan, i vitken grädden hopparats för veckan, å spiselhällen framför brasan eller å "hällbänken", att i alla kök obligatoriskt skäp invid spisen. Detta för att få grädden uppvärmd därest den var för kall.

Sjundet vid kärnandet kallas "Tjarnlät" eller "Tjarnjum". Endast en van person kunde åstadkomma den rätta "låten". Vill det sig väl börjar grädden efter någon halotimmes kraftigt kärnande att "skäras", det vill

såga det bildas "smörsinran" i den. Blev "smöra" löst och med vit färg är det "varmtjarna". Är grädden däremot för kall blir det "sinrät" och har vänt för att ta ihop. "Tjarngrädden" räknades som läckerhet och bestods väl ibland som "tjarn- eller "gräddgås", till "bytta" eller "kallgröten". Ordet "gås" är gemensamt för bröd med något jäbrett, såsom "smörgås", "gräddgås", "scrapsås", "flattgås". "Tjarnmjölka" hölls i "Tjarnmjölkbytta" och användes redan som dryck, till "grötveta", till ost eller gavs åt kreaturen. Vid fall av rödsot hos vin ansågs den vara den bästa medicinen.

Smöret togs upp i ett större träg och "skördas" i ett eller ett par vatten. Knådningen utfördes stundom med händerna, under senare tid dock merendels med träslev. Att knåda smöret kallades "råj smöra". Saltningen verkställdes samtidigt. Att skänka bort smakbitar av smöret kunde väl förekomma men

var ingen regel. Var det till ett barn "Tjarnsmörgåsa" gavs, kunde smörklicken formas till hund, katt eller dylikt. Smörklingan i sin helhet benämndes "smörklamp, smörkuller, smörstytt eller smörtrilling".

Efter tillredningen packades smöret i byttor. Vanligen fanns en mindre för hushållsbruk samt en större för salusmålet. Byttorna voro laggade och ofta målade i någon grann färg. De hade sin egna plats i mjölkskjupets "nederskäp", där även brukade finnas särskild plats för kärnan, "Tjarnskäpen". När byttan fylldt och inpackat skulle säljas, krusades smöret mångenstädes ovanpå med en "smörski" (träskud med refflad kant). Sådant användes även vid smörets uppläggande. I vardagslag portionerades smöret ut till familjemedlemmarna, en smörskiva på ett stycke bröd - Tallrikar voro ej så nödvändiga. Man kunde ju gott lägga även potatisen och strömmingen på brödet.

Vid högtidligare tillfällen lades de krusade smörskivorna upp i pyramidform. Smöret kunde även formas som klot eller kägla, då det krusades och rutades i olika mönster och i en del fall garnerades med persilja eller annat grönt.

När smör medfördes vid bortovaro från hemmet, antingen det nu var vid färder eller ute i arbetet, förvarades det i en oval "smörask".

Från de byar jag närmast känner, Långed och Häknås, förvaldes det mesta smöret till arbetarbefolkningen vid Häknås sågverk. Inom socknens övre delar packades smöret ned i stora byttor, vilka medfördes till "plassen" (Nordmaling) vid marknader och kyrkhelger. Där uppköptes smöret av handlanderna eller tillfälliga uppköpare och bönderna fingo i stället förse sig med den livets nödvaror som affärsmännen tillhandahållt.

## V. Beredningen av ost.

Ostberedningen var inom Nordmaling av tämligen underordnad betydelse. Kreatursbesättningarna voro ofta små och familjerna i regel stora varför mjölken ätgick i hushållet. Och smöret kunde man sälja, däremot osten endast var för familjens eget bruk. Även å en del gårdar med relativt stor besättning, 8 och 9 kor, har det uppgivits att ostberedning ej ifrågakom.

På några håll kokade man dock ost. Den kanske vanligaste "osten", bruklig även i våra dagar, var "Tjarnmjälkost". Den beredes på följande sätt: I en väl smord kittel kokas kärnmjölken under flitig omröring tills den liknar en grönig välling. Smaksättes med socker och avredes med litet grädde och vetemjöl. Osten upps i fat och äts till smörgås.

Vidare bereddades "vitost" och "kryddelost". Båda sorterna voro av oskummad mjölk.

Mina sagesmän ha berättat att från apotek inköpt ostlöje använts. Tidigare skall dock "tjesn" ha varit i bruk. Enligt uttryckt tillgick beredningen av denna så, att en kalomage tömdes på sitt innehåll och rensjordes. Därefter påfylldes åter innehållet i antingen hela magen eller en mindre påse, sydd därav. Torkas och förvaras. Kalven borde endast ha erhållit råmjölk före slaktandet.

När man skulle "göra ostn" fästes "tjesn" vid en käpp och nedränktes i den tjumma mjölken. Uppstages åter sedan mjölken "löft" ihop, torkas ämne och sparas till nästa "ostdag".

Ostarna formades i en laggad "ostpräns" vars lock trycktes ned medelst skruvar. I saknad av ostpräns kunde ostmassan även bearbetas och formas med händerna till små, 6 och 8 cm. tjocka kakor.

Ostarna mullades i saltlake, där de fingo kvar-  
 ligga tills de sjönko. Uppstogs därpå, torkades och  
 lagrades, åtminstone de större, ordentligt formade  
 ostarna minst 6 månader, gärna ett år.

Kryddosten var kryddad med "nälikän" | mjilikon |  
 och "kömmingån" | kummin).

## VI. Beredningen av messmör.

"Blana" kokades tills den blev tjock och grumlig, då  
 den avreddes med litet vete- eller kornmjöl. Slops  
 upp och fick kallna, varefter massan formades  
 med hämlarna till runda eller fyrkantiga ostar.  
 När dessa osta torkat blevo de mycket hårda.  
 Revos då på rivjärn och blandades med gräddde.  
"Blanorten" användes även oformad liksom kärn-  
 mjölkrost, vilken den för övrigt mycket  
 liknade, såväl i smak som utseende. Namnet

messmör förekom ej.

Såväl ostberedning som blanostkokning utfördes i köket av husmodern. Den kunde förekomma en gång om året eller en gång i månaden, olika inom olika husställ. Då jävodrifft ej förekom i dessa trakter kunna skilda metoder i hem och jävodar givetvis ej ifrågakomma.

Hanna Sikström.