

8294

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Lappland

Arvidsjaur sn

Gustav, Agnes. 1935.

UCLA:s figel. 1 Hjillskilling.

11 M. 40

8294

Mjölkhuskällning och förskning.

Lappland
Kvitbjörn.

(Svar på K.L.M. A₃ frågelista 1 och 2)

1/ Olika slag av mjölk.

Mjölk = mjölk, bestämd form mjölkska.

Låvel konns som färsk och getens mjölk användes till människoföda. Som djurföda användes den vid kalvuppfödning, mera sällan åt grisar. Dessutom förskom det, att mjölken tillsattes med krita och något lim, varmed tak och väggar invändigt beströkos. Fortskällning av mjölk förskom ej, utan av den överflödiga mjölken beredd ost.

Råmjölk ansågs som en särskild läckerhet. Av denna kokades kalvdans, vilket tillgicks på det sättet, att mjölken slogs i ett

bleckkärb, vilket utbrattes i en kokande gryta.
 Då smörningen skedde råmjölken till en stulikan-
 de massa, av vilken man skar bitar som lades
 i kaffekopparna och förtärdes samtidigt med kaffet,
 alldeles på samma sätt som lopporna användas för
 smörg. Men kalvdans äro äro med tillsats
 av gräddblandad mjölk.

Lisade man något mjöl i råmjölken och gräddade
 den i ugnen fick man en rätt som kallades pannost.

Spesvarm mjölk = säppa-mjölk

Denna gavs särskilt åt småbarn och sjuklingar,
 äro åt sådana som önskade bli feta.

Tötmjölk = skuumad mjölk, oarsett om den
 var nyslad eller om grädden röts ihop i mjöl-
 ken. Skuumad mjölk = rännmjölk.

Kokt mjölk = koke-mjölk.

Heina på kokt mjölk = stjiane.

Grätte. (samma ord som rikopr.)

Fil = Lötmjölk, i vilken täta blandas, så att mjölken tjocknar. Den som här kallas fil ej tjockmjölk. Tätämnet växer på myrängar och bogs under slätterna. Med detta tjottgräs gned man kanten på brädet eller träbyttan, och sedan hälltes den sprunna mjölken i kärlet, varefter det ställdes på en sval plats. Efter 1 a 2 dygn var filen färdigt. Vid jämyad tätning tog man några skedblad av det omsörda filet i stället för tätörten. Att täta mjölk = tjott file. Tog tätämnet slut i en gård, gick man till grannas, fanns det ej i en by, gick man till den andra, såvida det ej var sommar, då man skaffade sig tätgräs. På färder i skog och mark förvarades filen i en bräflaska, ett laggad kär

med sprund av trä.



Se vidstående bild! Den bars på mas.

Fil bereddes alltid av oskummad mjölk. Den användes icke friskt, utan den tätades snart man kommit in från ladugården, då mjölken ännu var ljum. På svalt ställe, helst i en källare, förvarade man filen bäst. Hade temperaturen varit för hög, misslyckades tätningen, och man erhöll glottermjölk, av vilken man kunde göra brömma, d. v. s. man slog vatten i den starka mjölken, hällde blandningen i ett urfat i vilket hängde en träkopp och ställde fatet på en hylla i förstugan sommartid, så att om som vill fick dricka.

II Maträtter, i vilka mjölk ingick.

När man på kvällen kom in från ladugården, silade man mjölk i lika många

Bräg som det fanns familjemedlemmar för
att vid mångmålet ha var sitt bräg.

När man sedan skulle äta, bröt man ned
sunnbröd av kärnmjöl i mjölken. Detta

kallades brätten. Den övriga mjölken som brätten
silats fick stå kvar tills aftonen för
gräddbildningens skull. Av den skummade
mjölken gjordes ofta ost, någon gång även
av ostskummad. Som löpe användes den
stokade löpmagen av spädkalvar. Detta
löprämnus kallades ljjes-laowa.

Om ost kokades så länge, att den gul-
nade och fick en söt smak, kallades den
söstost. Hettade man upp mjölk till kok-
punkten och slog i kärnmjöl som löpe,
erhöll man miske-ost. Kaffe- och
smörgårost kokades ej, utan sedan man
slagit löpet i den ljumma mjölken.

och denna ystat, fick ostem sjunka till botten och togs sedan upp att avrinna.

På pomparna torkade man dylika ostar på spån, vilka man satte fast i stugväggen, vanligen i knutarna.

Av varslan kokades en slags mscost, tillsatt med grädde och avredd med mjöl. Denna mscost kallades för gropma.

Av sirap, ättika och dricka kokades ibland söpsoppa, vilken äts varm, tillsammans med knäckebröd, vilket man bröt ned i soppan.

På lördagarna, när smör vanligen kårades, åt man ofta brätkärl av kärngrädde. Tälling av skummjölke och kornmjöl var ganska vanlig.

Monka gjordes av kornmjöl och mjölke. Man gjorde en deg av mjöl och mjölke och

lade klingrar bäras i kokande mjölk.
Ibland gjorde man rivels monka. Dessa
kallades så, emedan man rev på protati-
sar i smeten som utdrygningsmedel.

Av färmjölk gjorde man ibland kaffe-
ost. Dessa ansågs lika god som getost.

Mjölkens förvaring: gräddbildningen.

Den nyfilade mjölken förvarades i
komföre, ett mjölkskåp med pinnar i
väggarna för mjölkträgen. Där förvarades
på vintern även smör och ost. På som-
marna flyttades det mesta till källaren
i förestugan. I somliga gårdar hade man grävt
en jordkällare ut i någon backe, och då
flyttade man på somrarna mjölken och smö-
ret ditut. I källaren var marken täckt
med gräs, vilket spred en fin doft.
De kärb som användes vid

Landsmålsarkivet Uppsala 8294
Agnes Enstrand. 1935. ARVIDSJAUR
LPL.
Frgl. 1

mjölkningen voro staovern och mjörks-
böifla. Dessa voro ihoplaggade av brästaror,
den fjära av en rad korta stavar, den sena-
re av en rad längre. Silen var ett bleck
kärb, i vilket man slagit flera små hål i
botten. Mjölksrigen tillverkades av asp
eller björk. De större och mindre utväxten
på björkarna gjorde man koppar och vrid-
skålar. Blev skålen rikligt stor, kallades
den bulen.

Att skumma av grädden på rigen
kallades att pänn 'ne' rom-droga.
Därvid användes blotta handen. Det kärb,
i vilket mjölken hälltes, kallades pänn-
mjörks-böifla. Grädden hälltes vanligen
direkt i kärnan och filtäte tillsattes.

Mjölksrigen diskades mycket noga. De
^{rest-gjordes}
diskades i kokkelt vatten och greets med

skäpgräs. Det rådde en viss tvivlan mellan
morarna att hålla trägen vita.

IV. Beredningen av smör.

Smör (samma uttal som rikspräatet).

Teke endast kons utan ären gäms grädd
användes vid smörkällverkningen, dock alltid
var för sig. Litsmör används dock ej lika gott
som det av ko erhållna.

Med kärna menar man såväl redskapet
som smörkällverkningen. Kärnan var gjord av
laggstavar av lika storlek, så när som en
stav, vilken sköt längre i höjden och var
formad till ett handtag. Kärnstavarna kalla-
des törel och dess medel del, korsat, var
fastkilat vid staven medels träsluggar.

Var gräddmängden mycket ringa, kunde man
källverka smör medelst skakning i träflaska.

Utöver kärningen fick man ej göra uppehåll,



törel
medel del

utan arbetet skulle gå i jäma takt, som man ville lyckas med sitt förhåande.

Sedan kärngrädden brjät grines hade man ej långt kvar till smörbilden.

Efter kärnandet skulle smört sköljas i fiskt vatten. Smört knådades då vanligen med handen och saltades sedan vatten ut bortsläppts. Sedan skulle varje familjemedlem få en kränning och med denna fick var och en hushåll efter bästa förmåga, tills man kärnade ängö. Det övriga smört packades i en träbytta, och för att hålla smört fiskt, slog man på lite salt, innan locket stängdes med träknapp.

Man knådade smört i träg, som voro gjorda av asp och därfor lätta och äro oöppromkrängliga. Smörsaltet stöttes i träg och därvid användes stumar, vilka av vatten



kränningen, bestående av en större och en mindre samt en s. k. gjött, storleken berodde på tillgången.

avrundats och sålunda förtedde en jämn yta.
På fjärdern förvarade man smör i askar, vilka
voro gjorda av björk och benämndes smördosor.