

11049

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Norrbotten

Nederkalit

Rutberg, Sally. 1937.

MLA:s frägel. i stjärnkhuskällning.

9 bl. 4:

11049

Ex. av Marg. Andén 1970.

Exc OSD

Mjölkhushållning.

Två benämningar på mjölk förekomma:
mjölk, såpan. Mjölk av kor och getter
användes till människoföda. Mjölk användes
dock även som föda åt kor, kalvar och
grisar, särskilt skummjölk och kärnmjölk.
Spenvarm mjölk kallas råmjölk eller råmjölk
eller värmsåpan. Skum på rymjälkad mjölk
kallas frägen. råmjölk, som ej
hunnit bli tjockt fil. grädn 'grädd':
'ha ha blev mjölk grädn råsa-såpan' det
har blivit mycket grädd på mjölken. Mager
mjölk kallas råsa-såpan, självsurnad mjölk
råsa-såpan. Klumpar av ostämnet i mjölken
kallas mäkter. Samma namn användes på
ostämnet i råmjölk, när detta utlöses i
klumpar. råsa användes särskilt för till
brödbakning, vid bakning av tunnbröd och

knäckebröd, i allmänhet till jäst bröd.
 Ny tåmjölk lages lätt under gräddlagret.
 man ^{lätt}-skv^(~e)ark-^öurn tåmjöjka, ^{en}an
 man ^{tå}t man måste röra tåmjölken,
 innan man sätter fil. Större mjölk-
 mängder förvarades i en så av trä +
 mjölk^{sä}. En sådan mjölk^{sä} var av trä,
 med handtag i vardera sidan. Mindre
 mjölmängd förvarades i ett träkärl,
 som kallades mjölk^{böyt} med handtag
 på locket. Till tåmjölk användes
 askummad ^{fil} mjölk. Från mjölk^{sä} eller
 mjölk^{klyfta} hälldes sedan mjölken upp
 i träg eller bunkar, vilka också voro
 av trä. Filmjölk, som ej blivit tra, blanda-
 des också med vatten och användes
 till dryck: ^{bjäta}.

Tåmjölk kallas ^{så}söpan. Upphott

Landsmålsarkivet Uppsala 19754 11049
 Sally Rutberg. 1937. NEDERKALIX
 NB.
 Frgl. 1

3
mjölk användes både av vuxna och barn.
Bröd bröts i mjölken. Blandningen kalla-
des smöfa. Uppkokt mjölk användes till
kall gröt som morgonmål. Lår gjordes
ost, s. k. löpasoust. Löse togs från en
kalv, lades i mjölk, värmdes litet. Med
en blev kramades ostämnet ihop. När
man kramat ur vasslan, togs det gjö-
ka upp i en korg. Korgen med inne-
håll fick stå och torka. Man vän-
de på ostin, så att den fick torka
på alla sidor. Korgarna gjordes av
rottågor. Osten användes såsom
kalasmat, särskilt på höstarna vid
skördfesten. Av råmjölk 'råmjölk'
gjordes kövdans 'kalvdans'. Kalvdans
användes även vid skördfesterna.
Potmjölk tillsatt med främjölk 'fil-

Landsmålsarkivet Uppsala 19754 11049
Sally Rutberg. 1937. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 1

4 styck gjorda

4
mjölk, socker eller sirap ^{blev} ostemisu.

Den nysilade mjölken förvarades i jordkällare och stenkällare. De skåp, där mjölkträgen stodo, kallades mjölk-skåp med höylen 'mjölkhyllor'. Källaren var till stör del grävd nere i jorden och utan golv, för att det skulle vara svalt. Den ovan jord belägna delen av källaren var timrad. Högst uppe vid röstet fanns ett litet fönster. Inuti var källaren försedd med hyllor. För mjölkträgen fannos särskilda hållringar samt för bunkarna särskilda hyllor. Mjölktröru 'mjölkstivan' var av trä med ett handtag. Sål 'sil' var av blickplåt med runt hål, där silduken sattes fast med en ring. Mjölktragens vanliga längd var ungefär 8 dm, bredd 3-4 dm;

Landsmålsarkivet. Uppsala 1975 11049
Sally Rutberg. 1937. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 1

5

mjölksådrag av annan storlek funnos. Trågen gjordes av björk, bunkarna av gran. Ofta hade varje medlem av familjen var sin träskål att äta ur. De voro runda, upholade träskålar av björk: mjölkskålar. Tråskedar användes. Husmodern utdelade vanligen av grädden i en filbunke till varje skål 2 eller 3 s. k. gräddlöta 'gräddskedar' ('-lotter') Mjölken silades upp i tråg. När man skummade mjölken användes rånstöka 'rånstickan'. Den liknade en förskärare, buktig på mitten, ungefär 3½ cm bred och 35 cm lång. Grädden hölls i gräddbryta 'gräddbryttan'. Gräddlöta köra man, a ät sup - e 'gräddranden stök man bort och ät upp den.'

Landsmålsarkivet Uppsala 49754 11049
Sally Rutberg. 1937. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 1

Man rengjorde mjölkträgen med en tvage
av grannis. Tvage fanns också, som var
gjord av flätad lagel, s. k. *prös*. Vid ren-
göringen av mjölkhården användes
varmt vatten och sand att grida
med. De sköljdes i kallt vatten, tv-
kades ut.

För gjorde man mycket smör av
getmjölk. Med kärna menas hela red-
skapet för beredning av smör. Kärnan
var gjord av gran, var en stävfsän 'stav-
kärna'. Lidoylan var hopsatt av hyvlade
'stavar', som var hopsatta med nären'näder.
man nära-*shoup* du 'man satte ^{ihop} dem
(stavarna) med träpinnar. Botten var
rund och hopsatt av släta trästycken.
Runtom hade man band av grankvistar,
som hölls ihop stavarna.

Locket var runt med ett hål för tyreln
'kärnstaven'. En av stavarna, 'stävren', var
längre och övre delen formades till
handtag. Tyreln (jfr vidstående teckning)



utgjordes av ett träkors, med
rundade hörn och fyra hål.
I mitten satt staken, vilken
fördes upp och sedan ned
vid kärnandet.

tyrelkås

Det var besvärligt att få smör, om grädden
var för varm eller för kall. Det var svårare,
om grädden var för varm. Man lät ij
ven som helst kärna. Pet-Mia ("pet-mia")
berättade, att Lund-värdinnan ("lüt värdinna")
lät inte ven som helst kärna. Om det
ij ville bli smör, lade man en smörbit
i kärnan. Det skulle vara bra.

8

Korn socker i grädden, blev det ej smör.
Mjölken var kraftig, när korna höllo på
att ~~dju~~-~~oup~~ 'ge upp' (mjölken sinade i juvet).
Stundom uppvärmdes kärnan med varmt
vatten. grädn hoba ~~stj~~öras' grädden håller
på att bli smör (skära sig). Av färsk
kärnmjölk kokades ofta kärnmjölksgröt.
Denna äts även med färsk kärnmjölk.
Man hade en särskild kärnmjölks-
bytta av trä. I bytten fanns alltid
en rund urholkad träsliv. Kärnmjölks-
bytten stod framme och man bjöd
främmande, som kom, att dricka ur
den. Man hade alltid friskt vatten att
skölja smöret med. Till smöret hade
man en särskild smörbänk' smörbunke?
Det var en träbunke med ett handtag.
Man knådade smöret med en träsliv

Landsmålsarkivet Uppsala 19754 11049
Sally Rutberg. 1937. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 1

och saltade det samtidigt. Knåra smöret
 'knåda smöret. Från en filbunke skum-
 makes grädde och lades på tunnbröd,
 s. k. färgås 'färdgås.' Av färskt smör
 gavs på tunnbröd 'frängås' 'kärngås.' För
 men på dem användades efter brödet
 smörkämpen 'smörklumpen', smörjäggen
 'smörkärningen' kallades den smörmängd
 man fick vid en kärning. Smöret pac-
 kades i smörbyttor, som förvarades i kyl-
 lare på sommaren. Ute i arbetet hade man
 smöret till matvackor förvarat i av-
 långa smöraskar av trä. Smöraskarna
 kunde rymma 2-3 kg. Smör på bordet
 hade man i små runda askar, smör-
 köns. Vid gravöl och festliga tillfällen
 hade man stora smörstycken, som
 brusades vackert.

Landsmålsarkivet Uppsala 49754 11049
 Sally Rutberg. 1937. NEDERKALIX
 NB.