

1587

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

JÄMTLAND

=====

Norderön

Andrén, K.O., 1928

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

42 bl. stor 4:o

2260 SD

1587



Norderöbornas
mjölkhus²hållning.

Svar på frågor i Landsmåls-
arkivets frågelista n:r 1

av K. O. Andrén
Norderön.

Ord ur Norderöområdet skrivs i efterföljande svar med s.k. grov beteckning.

Särskilt bör man observera, att t betecknar "tunt" t -ljud, l (med ögla) "tjockt" och h tonlöst sådant, att d , t , r , s (med icke fyllda ög-
lor) ej böra förväxlas med d , t , r , s ; ld , rt och rs uttalas "tjockt".

Tecknet f har använts endast i ord, där infödda Norderöbor anse sig uttala sje-ljud.

1. Mjölkkushållning.

I. Olika slag av mjölk.

Den vanliga benämningen på mjölk har varit och är mjalk (best. form nom. o ack.: mjalka, dat.: mjalken).

Kapten H. Westin förklarar på sidan 35 i Jämtlands läns Fornminnesförenings Tidskrift 1897 (se även sid. 72), att man numera på Norderön säger mjölk. W. hade i Östersund träffat två bönder från Norderön och samtalat med ^(dem) om vissa ords uttal. Han måste emellertid, när det gällde ordet mjölk ha missförstått dem — eller de honom. Den ene av dem säger nämligen själ undantagslöst mjalk, den andre, vilkens hustru är född i Lockne, vant. mjalk, men någon gång mjolk (Locknemäl). — Eljest har jag hört endast en infödd Norderöbo nyttja uttallet mjolk.

Norderöborna ha använt mjölken av kor och getter till människoföda. Dock har getaveln varit relativt obe-

tydlig. Förr i tiden, då korna under somrarna fingo vara i fåbodarna, hade man i gårdarna ett par getter hemma hela året om, undantagsvis även — eller i stället — en ko. Till hemma räknar jag här även utgodsen på södra sidan sjön. Slätterarbetet där kunde för somliga räcka i flera veckor. Getterna togos naturligtvis med dit. Man har ej gärna, påstås det, förtärt getmjölk (jeit-mjalk) i dess ursprungliga form utan nyttjat den till vållingar, avredningsmedel och dyl., samt tillverkat tjockmjölk av den. (Se vidare i kap. V.)

Det har berättats, att hos en bonde, som kallades "Jonke & Trysste", född i slutet av 1700-talet, understundom nyttjades mjölk av tackor. Han säges ha yttrat: "Isöfisk o tackesås e bra fin 'n mat." Riktigare hade varit att säga tecksås eller teckmjalksås, men gubben villi kanske giva sina ord en nästan högtidlig klang. (Isön ligger omkring 1½ km. från Norderön). — Även en annan familj, som levde under 1800-talet, använde dylik mjölk. Familjen i fråga bestod av man och hustru. De voro

födorådstagare på ett hemman i Gällsta, men deras födoråd var ganska knappst. Han hette Nils Olofsson och kallades vanligen Krass-Nils (dog 1884); hennes namn var Para (Pära) - hon var ej född på ön. De ansågo tackmjölken lämplig att koka välling av först sedan de spätt ut den med hälften vatten.

Stomjolk har förr använts, men icke till människoföda utan som medel mot hosta, särskilt kikhosta. Åtekilliga ha av nyfikenhet smakat på sådan mjolk och funnit den vara mycket söt.

Vid 14 dagars ålder ha smågrisar i regel tagits från sin moder. De ha sedan en tid uppfötts med komjolk - skummad - och kallgröt. Kalvar Kalvar ha naturligtvis erhållit mjolk, vanl. skummad. Kycklingar ha, åtminstone i somliga gårdar, trakterats med mjolk de första veckorna av sin levnad.

Mjolk har ibland tagits i bruk i st. f. limvatten vid vätstrykning av murar och inrvantak. Man har blandat lämpliga mängder mjolk och vatten, vämt upp (ej nödvändigt) blandningen och sedan tillsatt krita.

Blodblandad mjölk har i regel hållts bort.

Följande ord gälla mjölmängden: mjälkdrops, mjälkdrupp, mjälkta, mjälk skvett, mjälkfol, mjälkskur. Det sista ordet användes på skämt. Om en person t. ex möter flera som bära mjölk, kan han säga: "Nu ska'n si da kom mjälkskuran, nu." Om tillgången på mjölk i en gård eller ett torp får man upplysning genom något av uttrycken: dom e kusvoet, dom ha lita mjälk — strängt taget rik-tigare, ehuru ovanligt: lita mjälk —, bra ma mjälk, mjätsa mjälk. Ordet kusvoet (kosvart, man ser ingenting till det vita från kon) innebär, att man är utan mjölk, emedan korna stå i sin. Naturligtvis blir den som har endast en ko lättast kosvart. Numera har ordet i fråga kommit nästan fulltändigt ur bruk. Man säger hellre: dom (ma) e ättan mjälk, dom ha inga mjälk.

Råmjälk. Råmjölken silades upp för sig. Då den mjölk, som erhållits vid första mjölkningen, bars från få-huset till det ställe, varest den skulle silas i träg, hölls mjölkkäret betäckt med något, t. ex. med ett förkläde eller

en huvudduk. Detta skedde emellertid icke för mjölkens utan för kons skull. De ~~moder~~ökvimmar, som nu äro 70 — 80 år gamla, ha aldrig gjort så, men de minnas, att deras mödrar och svärmödrar ansågo försiktighetsåtgärden mer eller mindre nödvändig.

Spanavarm & mjalk och glymjalk äro ord, som använts. Spervarm mjölk övergår nästan genast till glymjölk. Däremot kan mjölken hålla sig gly. en ganska lång stund. Vidare har man för ofta brukat ordet söpo (söpon, söpo). Söpo hette den mjölk, som för att strax efteråt drickas upp avskildes från den som silades i träg. Gavs särskilt åt småbarn. — De kvimmar (flickor), som skickades för att skänka bort mysilad mjölk kallades mjalkstossan. Det namnet tillkom först och främst dem som gingo till en bröllopgård med mjölk. Om en flicka, som ej var bjuden, på aftonen kom som mjalkstoss, fick hon återstoden av kvällen vara med om bröllopet, d. v. s. hon skulle ha traktering, kunde delta i dansen o. s. v. Lötmjölken, som hon burit till gården nyttjades kanske att koka gryngröt av

eller till grötvet. — Traktering med sötmjolk vid byggandet av hus förekom icke. — Ingen som jag tillfrågat har fört hört ordet silsup.

Somliga menade med sötmjolk oskummad mjolk, andra nysilad mjolk, åter andra mjolk, som ej tagit någon källarsmak eller blivit det minsta sur och vars gräddlager bekvämt kan sammanvispas med det undre laget.

Skummad mjolk har kallats rämnmjolk.

Oppkoke e mjolk (oppkokemjalka). Den hinna, som bildas på kokt mjolk, kallades snärk (snärken, snärka). Flet sötmjolk, som under kokningen genom tillsats av kanel erhållit kanelsmak, har jämte gräddväfflor, rån och småbröd använts till traktering; kokt mjolk med vitlök som läkemedel.

Flöat (flöatan, flöatom) har varit den vanliga benämningen på grädde. Kaffe-grädde har kallats gräd (grädda, gräddn).

Gjälvlöpt mjolk benämnes jälvlöpp e mjolk. Mjölken säges skära sig, om den sättes över elden och under kokningen övergår till ost och vassla. Man har då använt

ett påskyndande medel (elden), och det kan ej bliva tal om självloft mjölk.

Mager mjölk har benämnts blänmjölk.

Om mjölk, som är helt litet surnad, har man ibland sagt: "Flu e vreden", eller "ha ta på vi se" i stället för: "ha e letta sur". En viktig gräns omnämnes i orden: "Flu holl ent kök ta." Sur mjölk användes naturligtvis på många olika sätt. Tillgången på annan mjölk spelar mycket en mycket stor roll. Somliga dricka gärna mjölk, som "loft chop". Mjölk, som icke nått det stadiet, kan bringas att skära sig i gryta eller kastrull, varefter det mesta av vasslan hålles bort och icke-surnad mjölk tillsättes; sedan kokas gröt (eller välling), som blir rik på små ostgryn. Många gånger har nog surmjölk givits åt kreaturen.

Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk kallas fsäckmjölk. Orden ny och gammal ha ofta förekommit, när det varit fråga om tjockmjölk och kärn mjölk (men ej om annan mjölk). "Da ske få smaka nyfsäckmjölka, na." "Dom häd no gammal e fsäckmjölk." Det bör kanske också påpekas, att get-tjockmjölk ansetts vara mycket god.

Tätämnet benämndes fsät (fsättn, fsätta). Några få ha sagt tät. Man tror, att det för i tiden knappast inträffade, att alla gårdar på ön samtidigt saknade tate. När mjölken blivit tjock, tog man oftast allra först av "nogor sēbla" till nytt tätämne. Det förvarades t. ex. i en kopp, som helst sattes ned i källaren. Tog tätämnet slut i en gård, så gick man till någon, där det var bättre ställt och fick några droppar. Man har vetat av tätorten, som kallats fsättgres. En kvinna med namnet Gertrud (Pe-Johan-Jästra) plägade använda tätgräs, säges det, särskilt, då hon var i fåbodarna och där vid något tillfälle ville tillverka tjockmjölk. Hon var sannolikt född på 1820-talet. Att tillsätta tätämne till söt mjölk kallades "to sil på fsättn" eller "to stall te (n) filbonk". (Ordet fil har här på orten haft betydelsen: genom tillsats av jäsamne eller löyr förändrad söt-mjölk.) Medan mjölken tätat, har man sagt: "hu holl på o fsäcken", eller på tidigt stadium: "hu ha tigi på o segmä". Om tjockmjölken fått lämplig seghet, har man yttrat: "ha e seig o fin". Har den undantagsvis blivit rent av för seg

så kan det ha betat: "hu e rent glæimr".
 Jag har någon gång, om jag ej minns all-
 deles fel, hört sådan tjockmjölk benämnas
 "glæimr-a-lett". (Flat eller glatt, så att den
 lätt farit ned genom strupen.). Om åter
 en mjölkemängd ej uppnått önskad seghet,
 har man sagt: "hu e stätt".

Tjockmjölken tillverkades vanligen av
 av skummad mjölk. Då man tillsatte tåte
 till sådan sådes man "fol ti fsettn" eller
 "stall på fsettn". Uttrycket "stall på
 fsettnmjölka" har också förekommit. Om
 tåtamnet kom i kärlet först eller sist
 ansågs likgiltigt. Ibland kokades mjölken
 upp och fick koka en stund. Åtskilligt
 vatten gick då bort, och tjockmjölken
 borde, om beredningen lyckades, bli bättre.
 Annars uppvärmdes mjölken endast om
 den var för kall och då nått och jämnt,
 vad som behöfdes. Den hade kanske först
 förvarats i ett kallt rum. Var tillgången
 på mjölk knapp, kunde man nämligen
 spara ihop sådan för flera dagar. Det
 kär, vari tjockmjölken tillverkades, kunde
 vara en träbytta, en hämtare eller något
 annat kär, som ansågs lämpligt. Vad
 som vid ett ^{tillfälle} valdes, berodde naturligtvis
 på tillgången på mjölk och tillgången på

kärl. Sedan tätämne blivit tillsatt, ställdes mjölken på ett ställe, där temperaturen troddes vara något så när lämplig. När den var färdig, hällades den ej alltid i ett större kärl; många gånger tillverkades ej ny tjockmjölk, förrän den förut beredd var uppaten. Men drog man, isman det bar iväg till fäbodarna, ihop till sommarbehovet, slogs den i ett tsrickmjölkke, vanligen ett s.k. tribottnekar (tillslutet i bägge ändarna), med ett spons som lock. Karet hade sin plats i källaren. Den himna som bildades på mjölken kallades (vacklande uttal): ölq eller ölj (ölgen, öljen; ölga, ölja). Den vätska, som låg närmast under himnan, benämndes möso (möso, oböjl.).

För att bibehålla tjockmjölken i gott skick avlägsnade man "möso". Somliga, särskilt de som voro mera om sig, hällde i stället i kallt vatten — ju kallare desto bättre. Att den trots dessa åtgärder icke var just så välsmakande t. ex. i slutet av augusti, kan man förstå. Man började tillverkningen av den — bejmnt o sett a — redan i slutet av april. Ej underligt alltså, att "hi vöet gammal o stark".

Mj³ölk, som vid beredning till tjock-
mj³ölk misslyckats, har kallats tsj³icker-
mj³ölk eller gl³ättermj³ölk. ("No gl³ätter"
har nog sagts också om sur mj³ölk, som
 varit "ihoplofft".) Vad användningen
 beträffas, så få vi komma ihåg, att
 de personer, som under sommaren mås-
 te hålla till godo med den gamla
 tjockmj³ölken, nog inte förkastade den
 på ett tidigt stadium mycket smak-
 ligare k³ickermj³ölken, särskilt när det
 gällde att förtära den tillsammans med
 gröt. Man har också blandat den med
 vatten, ibland även med kärnmj³ölk.
 Blandningen har kallats väsblanna
 och brukats som dryck. Några enkom
 för den drycken förfärdigade kärn
 ha ej omtalats.

Tjockmj³ölk, både mer och mindre
 lyckad sådan, har använts till st³öjpr³ann
 vid bakning.

Ett ord, som uttrycker motsatsen till
 tjockmj³ölk, är tommj³ölk — tunn-
 mj³ölk. — "Vill du ha tsj³ickermj³ölka ell
 tomm-j³ölka?"

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

Både söt och skummad mjölk förtärdes av vurna personer. Bröd blandades (bröts) i mjölk - tunn och tjock. Blandningen kallades sull, brötsull eller bryt-n-ti. Flöutmjolk har varit benämningen på sådan mjölk, som hållts ur ett tråg, varvid ganska mycket grädde medföljt. Den kunde göras sull av, men man kunde också få gröt och flöutmjolk. Även lingonmos, myltgröt o. dgl. blandades ibland i mjölk. Uppkokt mjölk har begagnats till kall gröt; i somliga gårdar företrädesvis som morgonmål. Gröten skars sönder och lades i den kokande mjölken, medan denna ännu var i grytan.

Flöut-trog: Det mesta av mjölken avlägsnades. Sedan rördes grädden och den kvarlämnade mjölken ihop, varpå man antingen doppade bröd i ("ti") de på nämnda sätt något förtunnade "flöutom" bröt bröd i dem eller åt dem med sked och tuggade bröd "otet".

De mjölkkrätter, som bereddades genom tillsättning av löjämne voro fsèsfil, sötost och fsèsmus. Namnet brunost är obekant

på orten. - När söstost bereddades, kokades
 först mjölken, tills den krympt ihop till
 önskad volym. Då löje blivit tillsatt,
 och ostmassan sjunkit ner, fortsattes sedan
 kokningen så länge någon vassla åter-
 stod. Söstost förekom som förning och ka-
 lasmat. - Då man gjorde tjesmus, armätte
 man en lämplig kvantitet mjölk, tillsatte
 löje samt formade ostmassan på ett fat
 eller en tallrik. Senare sönderdelades
 tjesmusa och övergöts med grädde. "Tjes-
 musa o flöutan". - Tjesfil tillverkades av
 sötmjolk och äts helst om söndagsmorg-
 narna. - "Vitmoso" och sötmjolk har
 också använts som rätt.

De rätter, som tillreddes av råmjölk,
 voro opprastrmjolk, kälvdans, kälv-
ost och råmjölkpannkaka. - Oppr-
astrmjolk: Skummad mjölk kokades
 oppr, varefter råmjölk tillsattes; mindre
 kvantitet av den senare, eljest har
 tillgången på de olika slagen avgjort
 frågan om proportionerna. Det må här
 anmärkas, att det om en person, som
 varit mycket ivrig, ofta sagts: "han va
 so öster". Det kan t. o. m. ha yttrats: "han
 (hu) komme o va rent opproste." (För-
 modligen har för längesedan öster

varit ett ord i Norde-romålet och ägt betydelsen träskopra eller slev.) — Om man rödde en lämplig mängd mjöl i kokande oppöstrmjölk, så erhöles man kälvdans. Till den rätten hörde "smörbrönn". — Kälvost: Lötmjöl och råmjöl blandades, hälften av vardera. Blandningen sattes in i en varm bakugn. Uttoogs då rätten var färdig. Har tillretts mindre ofta. — Råmjölkpannkoka ansågs svår att anrätta. Smeten gjordes av råmjöl och en obetydlig mängd mjöl. Togs för mycket mjöl, blev kakan torr, togs lagon, så ville det sjunka till pannans botten. Tjock.

Rörrost kallades en rätt (ett sovelslag), som åstadkoms genom sammankokad mjölks skärning medelst gammal kärnmjöl (el. löpe), samt ytterligare kokning och rörning. I fäbodarna tillverkades rörrost endast av söt mjölk, men eljest nyttjades även skummad sådan. Rörrosten troddes få den rätta smaken genom skakningen, medan den klövjades från fäbodarna. Hemmagjord rörrost blev alltså aldrig fullt färdig.

Den lösa, korniga massa, som vid kokning av vassla till messmör steg till ytan, kallades vitmoso. En god

maträtt lär ha beretts på följande sätt: Av mjöl och "vitmoso" gjordes en sorts deg, som formades till kakor eller bollar, vilka sedan kokades i vasslan, tills de voro färdiga att förtära.

Ölsuppan (ölsuppane, ölsuppanan): Vatten och svagdricka - ganska mycket dricka, om det var nytt, mindre om det var gammalt - äkast av gräddmjölk eller getmjölk. I undantagsfall togs gammal tjockmjölk i stället för dricka, men rätten kallades ändå ölsuppan. Ölsuppane äts i ganska avlägsen tid oftast utan tillsats av sirap. - Det bör observeras, att ordet "suppan" är neutr., och att dativformen slutar på två an.

Under kärningen brukade kärngrädde förtäras, sedan den en stund bearbetats i holken. Det har också hänt, att kärngrädde eller vispad färsk grädde hällts över tjockmjölk, som därpå förtänts. Mos och vispad grädde ha också blandats samman.

Rätter, som tillverkades av mjölk eller grädde med tillsats av mjöl: mjälkgröt, mjälkveling, klöbbmjölk och floutgröt. - Mjälkgröt och mjälkveling: En lämplig mängd mjöl vispades samman med

kokande mjölk. Ett gott stycke in på 1800-talet nyttjades nog nästan uteslutande kornmjöl. Sedermera tillsattes därjämte även arnat mjöl, d. v. s. potatismjöl (genom avreda) eller vetemjöl. Bruket var dock naturligtvis något olika i olika familjer. I mjölkgröten, som även kallades sovelgröt, lades smörbrunn. Den lagades ofta till frukost och har numera undanträngts av havregrynsgröt. - Ibland har det sagts om en person, vars yttre ej ansetts fullt tilltalande: "Han (hu) e som en osakt i mjälkvedling." - En rätt av mjölk och ärtmjöl, vilken kallades ärtergröt, kan också räknas som mjölkgröt. Även till den hårde "smörbrunn". - Klöbbmjölk: En sorts smet (klobbmjälkröra) ställdes till, och klimpar av den lades i kokande mjölk. Vid "jær-rivong" hände det, att man från botten av det kärl, som innehöll det osilade "seve", tog upp mjöl (naturligtvis var det ej rent sådant), vilket sedan fick utgöra huvudmassan av det mjöl, som ingick i en smet. Klimparna blevo då symmerligen läckra. Ofta användes dock endast kornmjöl. Gjordes smeten tunn, och vispen först

28
 daggrades i den och sedan under om-
 röring i mjölken, så uppstod sliger
 (sligren, sligra), d. v. s. klobbmjolk
 med mycket små klumpar. Sligren
 förekom sällan. — Floutgröt gjordes
 av grädde och kornmjöl. En barnsängs-
 kvinna trakterades för i tiden av
 kvinnor, som kommo på besök, med
 floutgröt. Som ett minne härav kvar-
 lever ännu uttrycket "gå ma gröta".
 — Ett bakverk, som benämndes flout-
sopp eller floutost (numera vanligen
 det senare) har ansetts kräva grädde ($\frac{1}{3}$)
 och mjölk ($\frac{2}{3}$) samt mjöl (för kornmjöl,
 sedermera vetemjöl). — Floutbröd, ett
 slags extra fint tumbrod, fordrade
 grädde, mjölk och kornmjöl. Det lades
 fram och äts vid högtidligare till-
 fällen. Av floutbröd eller annat fint
 bröd med pålagt spickskött el. dyl. skul-
 le in habarsbata vara. En sådan gavs
 åt den som följt med "ittr habarje",
 särskilt vid köp av korn etc.

III. Mjölken förvaring;
gräddbildningen.

Den mysilade mjölken förvarades vintertiden vanligen i ett skåp, som benämndes kantor (kantore, kantoran), någon gång för större tydlighets skull mjälk-kantor. Det hade sin plats i ett hörn av stugan. I några gårdar hade man för flera tiotal år sedan mjölkhyllor fästa på trä hyvlade och gammal tjocka stockar, som voro intimsade i stugan så, att de befunno sig något under innantaket. För att erhålla stockarna lika grova hade man använt en järnring som mått, dragit dem genom ringen. - Den ringa mjölmängd, som under sommartiden fanns hemma i en gård, förvarades i källaren (tsellar eller rit-tseller; tsellarn, tsellara), vissa gånger i källarsvalen (tsellar-svala; -svalan, -svala). Källarsvalen har också kallats kövo, (vilket ord nog även betytt kammare), i fäbodarna ofta bu. I källaren har mjölken vant placerats på en mjälksaga; i fäbodarna ha därjämte förekommit trävaglar. Luften i en källare hölls

frisk genom (ett golv av) grannis. En källare i fäbodarna var ej välvd av sten utan timrad, och vanligen försedd med dubbla tak. På det yttre taket hade ofta lagts jord, men mellan bräderna och mullen fanns då alltid näver. Intill väggarna var också jord grackad.

De kärl, som användes vid mjölkningen voro støva (støva, støvan) och mjälkbytta. Den som hade endast en kö redde sig oftast med støva. Støvorna hade alltid en hög stav och cylinderform. Jag har mätt upp en gammal støva av för normal storlek och funnit mätten (tagna inuti kärlet) vara: basdiameter 22 cm; djup $12\frac{1}{2}$ cm. Mjölkbyttorna hade olika storlek; en dylik från fäbodarna har 26 centimeters höjd och 29 cm:s basdiameter.

Vid mjölkens uppsilning brukades för i tiden sil av trä - trèsil - med siltapp. En sil gjordes av en s. k. ryl från en björk. Då ryln bortklövs, tillägs, att delar av stammen följde med till handtag på silen. Hålet var runt. Siltappen var tillverkad "ta kusveipom" eller "ta tagal". Den rengjordes i kokande

vatten, vari före upphettningen lagts enkristar, och slogs därefter mot något hårt föremål, för att det mesta av vattnet skulle fara ur. Sedan upphängdes den till torkning.

De kärl i vilka mjölken silades upp kallades trog (neutr.). Mjolkträgen hade ganska olika storlek. Deras längd upp till var omkr. 60 cm, bredden 21-30 cm; botten var omkr. 22 cm lång, 13-20 cm bred; djupet (inuti) $5\frac{1}{2}$ - 9 cm. De förfärdigades av björk, tall och gran. I en "rylkopp" eller "teckopp" (liksom senare i en karott, bleckbunke el. dyl) silades nog mjölk, men mera undantagsvis. — Ett par årtionden innan separatorena blevo allmänna nyttjades på flera ställen tråg av bleckplåt, vilka hade en sorts lådform (nedtill 21×37 cm, upp till 28×44 cm, djup $5\frac{1}{2}$ cm). De voro helt naturligt lättare att rengöra än tråg av trä. Man talade den tiden om "trätrog" och "blecktrög".

To ravn ne mjelka: Man lade en vips över ett av trågets hörn och lät mjölken rinna mellan kristarna. Det har omtalats, att en kvinna, som kallades "Marin Vestigalom" använde blotta handen,

hon var emellertid född i Oriken, alltså ej infödd Norderöbo. Det kär, i vilket mjölken rann ned, hette reimsmjolk-bytta. Grädden hälldes "ti floutbytta". Den kvarblivna gräddranden i mjölktråget ströks ned till den övriga grädden. (Den lilla fettrandens tvättades bort.) —

Uttrycket "to flöjt ta grädda" har inneburet, att man ur ett tråg, var i mjölken silades upp $\frac{1}{2}$ - 1 dygn tidigare, tagit kaffe-grädda, fyllt en gräddskål.

To tvät troga: Mjolktrågens rengöring var ett viktigt göromål. Det märktes snart nog på mjölken, om man fuskade. Trågen tvättades i hett vatten, ofta enrislag, och skrapades med något lämpligt föremål av metall. Vid tvättningen nyttjades ofta en troga, (e truga) av grannis. De ställdes slutligen att torka på något lämpligt ställe inne i stugan eller (vid vackert väder) ute.

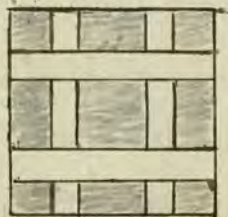
Mjolkprodukter ha icke förvarats ute i nedgrävda tunnor.

IV. Beredningen av smör.

Smör benämndes förr oftast gås, mindre ofta smör. Numera användes nästan uteslutande den senare benämningen. — Rent undantagsvis, d. v. s. om grädde av getmjölk men ej av kosmör fanns att tillgå, tillverkades smör av getgrädde. Det användes då på samma sätt som ko-smör.

Kärna är i just den formen ett ord, som nyligen inkommit i Norderöområdet, och det tänkes vanl. åsyfta ett modernt kärnsredskap, d. v. s. ett som tillverkats vid fabrik. Då det talats om a fjsärn, så har därmed menats den gräddmängd, som man av den ena eller andra anledningen funnit lagom stor att samtidigt bearbeta i en holk, och alltså kärnat den. Först när grädden kommit i holken (och kärnas) är den "a fjsärn". I det kär, vari grädden förut förvaras, blir den till sist "a fjsärnäm". — Ordet fjsärnholk eller holk har en vidsträcktare och en inskräinktare betydelse: hela redskapet och endast själva kärlet. På orten har man intet minne av att ett sådant

Kärn bestått av en urholkad trädstam.
 Kärnholkar av olika storlekar ha funnits,
 men här har ej talats om getholk.
 På holkarna fannos icke hål för kärnmjöt-
 kens avrimmande. — Kärnstaven kallades
tyrsl. Dess nedre del hade formen
 av ett plus, vars ändar, vilka voro för-
 sedda med fördjupningar eller rännor,
 förenades med varandra medelst en fin
 vidja eller ett snöre, som var sammanlagt
 och snott flera gånger. Mindre vanligt
 var att den nedre delen bestod av en
 brädlaggn, på vilken ett antal hål voro
 borrade. Ofta har man, då denna
 del skulle nämnas, använt ordet
korse, men eljest har den nog ansetts
 vara tyrsln i egentlig mening. Den
 övre delen har därför kallats skaft.
 Några föreskrifter om huru koret skulle
 kilas fast vid skaftet har jag ej hört
 talas om. Emellertid har nedre ändan
 av skaftet på en tyrsl, som befinner
 sig i min åge och ej på omkring 50 år
 varit använd, nedanstående utseende.



Kilarna korsas varandra och omsluta kvadraten i mitten. - Under kärnandet fick man stå var som helst vid sidan av holken, men man undvek naturligtvis att stå bakom den höga stav, som utgjorde handtag. Även genom vispning tillverkades smör. Det skedde dels då man hade så litet grädde att man ej bekvämt kunde kärna den i holken, dels om det var svårt att få smör ur grädden. Vispningen "tog" bättre. Man fick vispa åt vad håll som helst. Att kärningen misslyckades eller tog lång tid ansågs bero på korna. Man kände ofta på gräddens smak, om kärningen skulle vara undan-gjord på några minuter eller kräva flera timmar, möjligen rent av misslyckas. Det lär ha inträffat, särskilt i fåbodarna, att man, när smöret låtit vänta på sig, kastat en kopparslant i holken. Detta var dock knappast något vidskepligt bruk utan grundade sig troligen på iakttagelser av huru koppar förhåller sig till tjockmjölk. Andra gånger hettade ^{man} i liknande fall upp grädden i ett kokkärl. Amars ansågs den varm nog, när den stätt inne i boningsrummet ett dygn. - Då man velat nämna det

regelbundna ljudet av takten vid kärnandet, har man tagit något ord, som så att säga legat närmast till hands, ofta tsärnlåtn.

Särskilda benämningar på grädden under olika stadier av kärnandet ha icke förekommit. Grädden förhåller sig vid skilda tillfällen ofta så olika, att det också skulle ha varit ganska svårt att skapa passande namn. Emellertid har man talat om "hål flout" och "tom flout". Och har man sett vissa tecken till begynnande smörbildning, men den fortskridit mycket sakta, har man sagt: "dom ta på gröp se". De (flouten) ha då liksom matts till smör. Om den slutliga förändringen gått hastigare har det hetat: "dom holl på ser se" eller: "dom ha skjy se." - Alla som kommo in i rummet skulle bjudas "på tsärnflouten". De fingo ofta vad som bekvämt ryndes på ett kaffefat. - Ordet flötgäs eller floutgäs är här obekant. - Kärnmjölken slogs i något ledigt mjölkkärl.

Om grädden varit varm, brukade man skölja smöret med kallt vatten, annars icke. Då man skulle jera te

gäsa användes gäs- eller smörtrog.
 To jara te gäsa (= göra smöret färdigt)
 innefattade både knådningen och salt-
 ningen, strängt taget även formandet av
 smörbitar eller packningen i en bytta.
 I stället för knåda nyttjade man något
 av orden rēj (vanligast), mijk eller mejt.
 Saltningen skedde sedan knådningen
 i det närmaste var undanstökad.

Smakbitar av smöret skänktes ibland
 bort. En sådan smörklimp kallades
lil-gäs. Den var vanligen formad i
 det närmaste som en cylinder (med
 lät oss säga 3 cm:s basradie och 9 cm:s
 längd,) att fastslå någon bestämd stor-
 lek är emellertid omöjligt, ty många
 faktorer spelade in, då en smakbit skulle
 ställas till.)

Då man skoldade detta smöret an-
 vändes (efter tvättning) handen. Att man
 ej nyttjade ett redskap torde ha berott
 därpå att man ansåg det omöjligt
 att med ett sådant få bort all den
 vätska, som måste bort, om smöret
 skulle bli riktigt hållbart och välsma-
 kande. Hela den erhållna smörklimpen
 benämndes gäs- eller smörknul.

När kärmandet försiggått hemma

vid gården, delades ofta förutnämnda smörklimpr i flera bitar av viss tyngd (förr 1 skålpund, 2 skålp. o. s. v.). Varse sådan del kallades e gäs (fem) eller e smör (neutr.). Ibland packades det nykämade smöret i en gäsbytta. En sådan var laggad och försedd med lock, som hade handtag. Den var i regel något smalare medtill än uppställ. Byttorna hade ganska olika storlekar. I fäbodorna lades smöret i en gäs- eller smörbår, som förvarades i kallaren. En gång, undantagsvis två gånger, ^{under sommarens} företogs den s. k. vitsa eller mällafala, då smöret klövjades (och roddes) hem till ön.

Något som kallats smörform och använts för smörets utseende vid högtidliga tillfällen har funnits. Den smörform, som jag hört omtalas, var hoppfällfar, och ornamenten på den voro en man, en kvinna och blommor. Julljuset sattes icke i smöret.

Det smör, som man på färder behövde, förvarades i en gäsask (gäsafar, gäsasa). — Smöret försåldes under de sista årtiondena av 1800-talet på stora torget i Östersund. Tidigare hade staden

där sedan 1843 onsdagar och lördagar
 voro torgdagar, så ringa folkmängd,
 att ej allt smör från närliggande sock-
 nar gick åt där (många av stadens
 borgare hade för resten egna kor).
 Den tiden — ännu på 1870-talet —
 uppköptes smör på ön av personer
 (ofta norderöbor), som gjorde handels-
 resor till Norge.

Till sist några i det föregående
 uteglömda upplysningar:

För i tiden fumos säkerligen
 också här smörbyttor, som voro arbetade
 i ett stycke. (Inom parentes må
 anmärkas, att en dylik bytta för några
 år sedan fördes hit från Stugun. Dess
 basdiameter är inuti 16 cm, djup 10 cm.)

Kärrmjölk användes bl. a. vid bak-
 ning av tunnbröd.

Golk heter i beständ form sing.:
 hojsen, hojsa.

V. Beredningen av ost.

Ost: Ordet ost ingår även, såsom förut nämnts, i namn på några mjuka, ej hållbara sovelslag eller rätter (sötost, rörost, kälrost), och på ett bakverk, nämligen flautost. — När det gällde hållbar ost och hänsyn togs till vad slags vätska den kommit ur, skilde man fört och framt mellan (ku-)ost, jeit-ost och mössmoroost. Komjölken var skummad. Om rent undantagsvis ost tillverkades av oskummad mjölk, kallades den helt enkelt sötmjälkost. Ofta blandades komjolk och getmjölk före ystningen. Som jag i ett föregående kapitel omtalade, hade man i nästan varje gård ett par getter hemma under sommaren. Men många bönder hade tillika några stycken i fåbodarna. Både vinter och sommar fanns alltså getmjölk att blanda i komjölken. Man kallade sådan ost blänningost. — Kämmjölksost är ett här ovanligt ord. Man har visserligen vid osttillverkning ibland blandat något kämmjolk i den övriga mjölken men utan att osten därav fått namn. — Ost, vid vilkens tillverkning inmängdes ett sönderknädat

ostämne från tidigare käsning, kallades plückost eller pluck (plucksen, plussa). — En lik-ost (pl. små-osta) gjordes för att överlämnas åt något barn. — Också parvis tillverkade ostar (rouv o vit) funnos.

Ostkorgar äro okända.

För att åstadkomma ostlöje — löjje — lade man in tsês i en lämplig mängd vatten och lät den ligga däri $1\frac{1}{2}$ dygn. Vattnet hade då förvandlats till löje. Den s.k. tsês frambringades på följande sätt: man tog en kalvsnaga, vände den ut och in, sköljde den med vatten — lik som även osten i den — vände den rätt, lade in den sköljda osten samt dessutom salt och malt, stundom även sillhuvuden och messmör, tillslöt den med en spetsig sticka och hängde upp den till torkning, ofta bak-på-öarna, ett litet rum mellan muren och väggen. tsês kunde användas flera gånger; den lämnade, såges det, starkaste löjet andra gången. Hängde under mellantiden att torka. (En person, som uppträtt myndigt och varit elak, har ofta kallats in tsês — även grin-tsês — eller förklarats vara tsêsat.)

To jara ostr: Man brukade ljumma mjölken i en stor kopparkittel. Den lyftes i passande tid från elden. Det sättet var troligen vanligast. Men det hände också, att man hade det mesta av mjölken i ett träkärl (t. ex. av en s. k. sorpbyttas form och storlek), medan en mindre del uppvärmdes så mycket ^{i en gryta} (att hela mjölk mängden blev ljum, då grytans innehåll hälldes i träkärllet. Denna skedde uppvärmningen oftast i bäningsrummet. Då mjölken stod färdig, hällde man i något löjre och satte den samtidigt medelst en slev i roterande rörelse. Löjra heter lōjpr — ha (holl på) löjpr, ha ha löfft eller löjpr, ha löfft. När mjölken upphörde att röra sig, ansågs ostbildningen avslutad, och man sade ibland: "ha stän" eller "ha ha stäna". [De gamle tänkte sig kanske en (kapp-) löjning, under vilken ostmassan och vaslan föriorade det fasta greppet om varandra och sedan lätt kunde skiljas. De löjpr har sagts om ett träd under den tid barken lätt kan tagas bort, m. a. o. då barken liksom himmer före.] Den löjmade massan ha (tills man genom att röra om i den delat

den i ost och vassla) betraktats som mjölk (tyrren-mjolk).

En liten smakbit (rund kaka) av ostmassan kallades er tjësmus. Dock hade även en större bit färskost, som ej behandlats i ostform, samma namn. Efter osttillverkningen fanns i regel på botten av det kärl, som innehållit ostmassa och vassla, små ostbitar. Om dessa, sedan vasslan försiktigt hållts i ett annat kärl, fogades samman, uppstod er bottnmus. — Det hände, att den som hade ringa tillgång på mjölk gjorde tjësmus och förvarade den på samma sätt som i ostform pressad ost — När det var fråga om tillverkning av vanlig ost, ^(toggs) er ostremi fram, er ostsejpp placerades i ostrännans mitt, och er ostklé utbreddes över ostformen. Då sedan ostmassa lades på klädet, sjönk den och en del av klädet med i formen, som alltså inuti blev beklädd. Man vek slutligen över den utanför hängande delen av klädet samt klände eller pressade massan rätt duktigt. — En gammal ostränna, som jag haft tillfälle att lägga måttband på, är 85 cm lång, 41 cm bred baktill, 8 cm

tjock, 4 cm djup, något avrundad och försedd med utlopp framtill. Gjord ur ett plank. — Färskilt avpassat lock till ostformen fanns icke. — Vasikan antingen kokades till messmör eller gavs åt kreaturen. — Osten saltades icke.

Ostarna lades hemma till torkning, där det för tillfället bäst passade sig; i fäbodarna hade man osthällan (antingen i källarsvalen eller källaren. Ost av komjölk torde vanligen ha förtärats, då den var 6 mån. gammal.

I något enstaka fall har nog gammal ost bevarats, tills den varit 2 år (i ostbär).

Av den mjölk, som erhöles kvällen före flyttning från fäbodarna, kokades vanligen sötost. (På morgonen mjölkades icke korna; man gav sig iväg tidigt, och mjölkningen upphöts, tills var och en kommit till sitt slättbete (höstbete). Tillverkning av sötost skedde i fäbodarna något arnorlunda än hemma. Mjölken hälldes i en kittel (flera om det behöfdes) och löjre tillsattes. Den löjrade massan "rutades" och fick sedan koka vid sakt eld. Sötosten var då färdig något före den tid uppbrottet skulle ske. Undantagsvis gjordes tjermus.

Ostmassan togs då upp i ett ost-
kläde och kländes, varefter var och
en "ta partom" fick sin del.

Ta opp u är ett uttryck som för
i tiden ibland användes i stället
för "jara ostr". Härminn: "Je ha so
warm n fjallar, so je e tvogen o ta
opp u i kvall." Man talade då också
om ostig och to ost.

VI Beredningen av messmör.

Mössmör: Vasslan har kallats möso (lika även i best. form nom., dat., ack.). Man borde alltså i likhet med äldre personer från Hallens socken ha sagt mössmör. Tiden för kokningen berodde av huru mycket vassla man hade "ti mössmörspäda", bränslets beskaffenhet o. s. v. Undantagsvis har gryta använts vid vid messmörkokning. I den kokande vasslan rörde man om med mössmörspäda eller -spä (mask.). När vasslan började bli tjock kallades den, i synnerhet vad man förtärde av den, för mössmörveling. Även besökande kunde bjudas på sådan. Det vid kokningen bildade skummet kallades vitmoso.

Messmör av vasslan ur konjolk förvarades ti n mössmörffjoling, mössmörkagg eller, då det var fråga om mindre partier, ti n mössmörbjtt. — Get-messmör formades till ost. Ordet mössmörrost betydde alltså förr i tiden egentligen getmesost. Formningen av osten i fråga skedde väl oftast i de mindre ostformar, som stundom behöfdes

vid tillverkning av ko-ost. En gammal ostform, som inuti är 22 cm lång, 11 cm bred och 11 cm djup, kan mycket väl ha nyttjats både vid formning av vanlig ost och getmesost. Ost-formen bekladdes på insidan med ostkläde - östklé.

Då det var mjölkbrist i en gård, hände det, att man till gröten åt mässmorvet (- veta, - vetan). Även i välling kunde vid sådana tillfällen något mässmör ingå. I likhet med den tjockflytande vassla, om vilken det förut talats, har den rätten kallats mässmorveling.

VII. Tillägg.

Åtskilligt, som i det föregående uteglömts, sammanföres här i ett tilläggskapitel.

För i tiden mjölkades korna två gånger under dygnet, nämligen morgon och kväll. Någon s. k. middagsmjölkning förekom då icke. Den mjölk, som samtliga korna i en gård tillammans lämnade på morgonen, kallades måransmål (måransmåle, måransmålan), den som de gävo på kvällen kvällsmål. Vissa gånger talade man endast om mål. Ex.: "Du kan få heile måransmåle, om du vill." "Je tog litte ta kvällsmålan." "Ha latt ti tvo mål at dom." — Om en ko kunde det sägas: "Ha mjälk tvo kânn i måle."

Verbet to mjälk styr dativ. Ex.: "Ha ha mjälke n Tigos."

Om man ville baka "floatbrø" men hade ringa tillgång på grädde, så

tillsatt med löp^s
 sattes söt mjölk (ut för att kallna
 (om det var så kallt, tills is började
 bildas), varpå den vispades. På
 behandlad mjölk kallades skröva
 (skröva, skröven). Skröva använ-
 des — ibland med en ringa till-
 sats av grädde — till "stojpremn"
 Brödet blev mera mörkt än om mjöl-
 ken ej underkastats denna behand-
 ling, och det kallades, ehuru det
 ej ägde full rätt till denna be-
 namning, floutbrö. Det är ej känt,
 att skröva ätits som en rätt.

Opprostmjölk (se kap. II) be-
 reddes också av rå getmjölk. På-
 dan o-k började kallas gilldans.
 Pastor N. Sundstedt från Frösön
 — komminister där 1839 — 1871;
 predikade på Nordron 9 à 10 gånger
 per år; Frösön hörde den tiden till
 Summe pastorat — gick ett par
 dagar varje år, åtföljd av klockaren,
 omkring på ön. Alla gårdar be-
 söktes. Katt etc, som han fick, räk-
 nades höra till hans löneförmåner.
 Men han skulle också ha traktering
 och när det var fråga om den, för-

stod han tydligen — naturligtvis sedan han blivit insatt i förhållandena på ön — att skaffa sig en viss omväring. Hos en bonde i Alsta beräknade han alltid att få fjilldans. Då han kom in där, brukade han säga: "Hur är de, har mor Karin någon killdans i dag?" I regel kunde hon svara jakande.

Jag har i kap. III omtalat, att man i en del gårdar någon tid hade mjölkhyllor på stockar nära taket. Det fordrades, att den som satte upp trägen och tog ned dem hade säkra händer och armar samt att han var fri från nervositet. Det fick en gubbe, som vistades hos son och svärdotter i Tivarsgården, erfara. Han befann sig en dag ensam inne och överfölls då av lust efter en klunk ur ett tråg. Frestelsen segrade. Gubben satte fram en stol, praktiserade sig upp på den och tog ned ett tråg, men fick i detsamma höra steg ute. Han skulle nu skynda sig att ställa tråget tillbaka, med

resultat, att han fick dess innehåll
 över sig. Det var en av mjölk och
 gräddde dryppande gammal man, som
 mötte sonhustruns blick, då hon in-
 trädde i rummet. Gubben ville dock
 visa sig morsk, och han hälsade
 henne med orden: "Ja ske sej
 de ja, Brita: ja ta's smaka prä!"

Nu några ord om ordet vējsa
 (dat.: vējsan), som förekommer i
 Kap. IV. Man hör sällan eller ald-
 rig den obestämda formen, som
 bör vara vējs, uttalas. Detta sub.
 är besläktat med verbet vēti (lika
 i inf., presens, imperf. och sup.). To
 vēti = att vittja. (För några år
 sedan hörde jag en för mig obe-
 kant person säga "vējsa" i stället
 för "vējsa".)

Mjölkkärlen ha kallats mjälktsjollar
 — a tsjollar; tsjollora, tsjolloran; pl.
 tsjollar o. s. v.; uttalet tsjolor är ovanligt.
 De kärl, som varit i fäbodarna ha
 benämnts butsjollarfa.

De produkter man erhöi från fäbodarna
 kallades med ett gemensamt namn büemat (n, -a)