

1769

VÄSTERBOTTEN

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Lövånger

Broman, H.N., 1928

Bruk och sedvänjor vid ordnandet av äldre  
tidens mjölkhushållning i Lövånger och när-  
liggande socknar i Västerbotten (med ledn.  
av ULMA:s frågelista 1, avd.1)

23 bl.4:o

/ 7 teckn.på baks.av s.4,15-18/

Exc.för ordreg. Vb.

1769

Bråk och sedvänjor vid ord-  
nandet av äldre tidens mjölkbruk.  
ning i Livänge och närliggande sock-  
nar i Westerbotten.

I.

Ända från den tiden då våra förfäder  
 började syssla med skötsel av hus-  
 djur, har mjölken från kor och getter  
 tjänat människorna som föda. Mjölk-  
 ken, som på härvarand, laudomöl  
 heter "mjalk" eller "mjalka", utstelas  
 med tjockt l.-lud. / förtäres fr. liksom  
 nu, dels som dryck och <sup>dels</sup> har den ingår  
 som en viktig beståndsdel i en mängd  
 maträtter varom senare skall redovisas.  
 Mjölk från andra djur än kor och getter  
 har aldrig använts till människoföda  
 med undantag av, att mannen någon

Landsmålsarkivet Uppsala 1769  
 H, N. Broman. 1928. ~~KÖVÄNCKER~~ LÖVÅNGER  
 VB.

Frgl.:1

gång användt stonmjölk för att släcka  
 törsten och dessutom var det för en  
 och annan outtänksamt husmedel, som  
 mjölksöt de digivande frukterna för  
 att sedan tillverka ost av mjölken.

Förutom till människoföda användes  
 mjölken till uppfödning av kalvar, gä-  
 sar och en del andra smådjur samt  
 dessutom vid bestyckning av väggar och  
 och spisar i boringshusen då kalken  
 eller kritan blandades med mjölk.  
 För detta ändamål begagnade man sig  
 i regel av Kärnmjölk. Mjölken kom des-  
 likes och till användning vid boten-  
 det av sjukdomar, förmånlighet  
 halsitkommor, då man hällde den  
 sanna på upphettade stenar och in-  
 andades den ånga som då uppstod.

Vägar utställning av mjölkken har, så vitt kännat är, ej förekommit i dessa trakter utom vid de hufvudsakliga städerna, av en eller annan anledning, blivit oduglig till bruk för människor eller djur.

På landsmålet heter råmjölkken "råmjölk" och denna fick, enligt gällningarna och delvis även en nyare tillagning, ej mjölkens fria kem eller gerten blivit "go" som det på samma landsmål heter, d. v. s. blivit kiru efter böden. Man hade nämligen ju för sig att djuret skulle komma så livofarligt insjukna om mjölkningen verkställdes innan följeprodukten helt var omvandlad. I regel skedde således mjölkningen ingalunda på en tidigt

stadium och av den erhållna råmjölken begagnade man en del till föda åt kalven eller killingen medan resten till sålades i Frånårg rickes utseende illustreras av teckning af vinstående sida.

Den från råmjölken erhållna grädden tillvaratogs och användes, ibland som ersättning för smörmjölk under flera veckor samåt, eller och händer den i källan för att tillika med annan grädde förvandlas till smör.

Den vanligtvis tillredda malkittet av råmjölken uttynds av kalvans ricken tillagades på så sätt att mjölken händer i ett käll av trä eller annat material och placeras i en gryta med kokande vatten. När mjölken, under inverkan av värmen, ko-



Teckning 1 Mjölkråg.

Landsmålsarkivet Uppsala. 1769  
H.N.Broman 1928. LÖVÅNGER  
VB.

gulerot och bildat en fast massa var  
 anrättningen färdig att serveras. När  
 råmjölken blivit svagare begagnas  
 den till pannkakor <sup>frimuller</sup> i ett annat sätt  
 till att mjölken händer i ett tunt lager  
 i en panna och placeras över elden.  
 När det i mjölkmassan befintliga ost-  
 ämnet utfallit var anrättningen fä-  
 rdig. Dessutom begagnades råmjöl-  
 ken vid tillredning av pannkakor,  
 då den blandades med kornmjöl till  
 deig som sedan häldes i formen vil-  
 ka insattes i bakugnen för att där  
 gräddas. Liknande sättet, där råmjöl-  
 ken ingick som ingrediens ansågs  
 vara helgdagsmat och förhörs där-  
 för oftast som middagsmål på sön-  
 och helgdagarna.

Den spensamma mjölkens mjölk-  
 ken kallas på Lovängersmälet "soppa-  
 mjölk" eller "låg-mjölk". Punnens benäm-  
 ning förekommer ej såvida ej det  
 riksmanska söt- eller ostkummad  
 tillgripes. I de familjer där småbarn  
 punnas finns dessa, om det nu au-  
 sågs behöfligt, så kvantitet av den  
 varma mjölkade mjölken vilken  
 ansågs synnerligen välgörande för  
 deras välbefinnande, men däremot  
 har det säkerligen aldrig här intäp-  
 pats att kvinnor skickats ut för att trak-  
 tera med mjölkad mjölk och lika li-  
 tet har det intäppats, att man sär-  
 skild bjöd på söt mjölk vid byggan-  
 det av hus eller att den beynnades  
 som festdryck vid bröllop eller <sup>vid</sup> andra



högtidligare Kupillen. Vårje hummoder  
ansåg det dock som en plikt, att bjuda  
den frammanför personen, en Kopp mjölk  
från den händelse denne kom och bad  
om en dryck från att släcka tirsten.

Om en person händelseris blev bjuden  
att dricka nymjölkad mjölk, eller  
sa direkt en mjölkstivan eller en  
den Kopp / silkoppen / som begagna-  
des vid silningen, hette det att man  
blivit bjuden på en "silsup".

I begreppet sötmjök ingår även  
mysilad och ostkremad mjölk eller  
m. a. o. all mjölk vara "gräddbied-  
ningen" ej börjad.

Ostkremad mjölk hette på vårt  
landsmål "rändmjölk".

Rött mjölk har på Lovängersmålet

erhållit namnet "kr. ke. mjalkå" el.  
 ler "varm-mjalkå" och den ~~hinn~~ ~~an~~  
 äggrita som bildades vid uppkom-  
 ningen kallas "steji-en-nå" eller  
 "skinne".  
 Siene X

Grädd~~e~~ kallas på vårt landomål  
 grädd~~a~~ u medan den ännu befinnes  
 sig i fastt tillstånd. Den vid kanten  
 na och på ytan av en käll, där grädd~~e~~  
 frivolas, uppkomma något fastare  
 massan kallas man "ram-men". Den  
 med tåtmjölk syroan gräddmassa  
 kallas man "grädd-jile". Fil eller tå-  
 mjölk i annan ~~benämning~~ ~~frickom-~~  
 mer även och för denna form av mjölk-  
 bushållning skall senare redogöras.

Någon mjölk heter på vårt landomål  
 "bla-ränd-mjalkå" eller "pine-mjalkå"

20

Landsmålarkivet Uppsala 1769  
 H, N. Broman. 1928. XXXXXX LÖVÅNGER

VB.

Frgl.:1

Självlöjot gräddes eller mjölk ked-  
 lar man med ett ord för "glättet" och  
 i detta ord inbegripes både vasslen  
 och bottenmjölk. Något särskild ut-  
 tryck för denna senare finner sålunda  
 ej.

Sur mjölk heter på väst landsmit  
 "bettné". Vill man uttrycka sin av-  
 sky för sur mjölk då säger man  
 "säu-gäic". Den självmnade mjöl-  
 ken liksom den självlöjta används  
 ej gärna till människoföda. I vis-  
 sa fall händer det visserligen att den-  
 na mindervärdiga mjölk blandas med  
 fiskt kallvatten och får då nam-  
 net "blan-nä" / uttalar med långt ut-  
 draget n-ljud. / Denna s. k. läskedryck  
 medtages ut till slättängarna och

begagnas som medel mot fristen under  
heta sommar dagar. Ofta händer det lik-  
väl att denna mjölk kommer till använd-  
ning vid grisarnas utfodring.

Tätmjölk eller ~~fil~~, som denna mjölk kal-  
las på "vårt språk", erhålles genom att  
till mjölken tillsättes tätämne. Denna  
genom att mjölkhusbakterier ha mäld-  
riga anor i dessa trakter. Enligt de  
gamla samstämmiga rykten u-  
höls eller rättare sagt hästammes  
tätämnet från roten *Pinguicula vul-*  
*garis* växer på landsvägen kallas "fil-  
blomman". Dessutom har roten *Silvestri-*  
*Dracena rotundifolia* kommit till an-  
vändning vid framställningen därav.  
Det har, trots flitigt sökande, ej lyckats  
medskrivaren av dessa att finna någon

person, som omnimes eller varit med om tillhandlet af tätmjölk med titani-  
 umet taget från mannämnad öfver ruden  
 man således endast har andelshandsupp-  
 giften af lita sig till. Enligt dessa be-  
 grepp procedurer på det sättet, att för-  
 öfven sedan denna blivit ren gjord,  
 lades i spenvarm mjölk med resultat  
 att mjölken efter några timmars stilla-  
 stående antog en seg form. Denna se-  
 ga mjölk blandades i sin tur tillsammans  
 man med ännu spenvarm söt mjölk  
 och därefter upprepades experimen-  
 tet om och om igen till dess att det öns-  
 kade resultat uppnått. Vad man  
 dock måste iakttaga vid utexperimen-  
 teringen var, dels att mjölken  
 placerades i en rum med lämplig

temperatur, / vanlig rumsvärme / dels ut  
 att mjölkmassan ej smides under de  
 närmaste tio- à tolv timmarna efter det  
 att tätämnet blivit tvättat.

Öfver beskrifna säu är framstilla  
 tätmjölk var naturligen både färdig  
 och bekvämlig varpi man snart vägar  
 det samma sedan tätämnet kunde  
 anskaffas på en bekrämning säu.

Tätämne tillverkas, och äro förkom-  
 mes fortfarande, på det sättet att man  
 till spenvarm mjölk tillsätter en liten  
 del tätmjölk som här kallas "Fjett'n".

I regel nyopblandas "Fjett'n" med en nä-  
 got större del likaledes spenvarm mjölk  
 och hålles i den mjölk som är äm-  
 nad att undgå förväcklingen.

Tätämnet tages i regel när mjölkmas-

som varit under tillräckligt lång tid, ut  
 sät för föregående dags inveckan av  
 ämnet i pöga och härvid iakttages bl.a.  
 att mjölken först bearbetas med en sked  
 medeltät flötig smörning. Skulptur  
 tages tätämnet ut massan. Bearbet-  
 ning av tätmjölk kallas då "puck"  
 eller "klaapp" / uttalas med långt e-gud. /  
 Tätämnet kan även astrotkommas ge-  
 nom "tjett" / uttalas med långt e-gud. /  
 som sedan får torka. Tälmen i  
 stadkommet och frivarat tätämne  
 har för en trettiotals år tillbaka, av fru  
 Lina Nordin, Lovänge sänt i brev till  
 en adressat i Australien vilken se-  
 nan meddelat att experimentet lyckats.  
 Nu kallas tätämne till mjölk kallas  
 här "tjett" / uttalas med långt e-gud /

puck

När mjölken börjar, under tätinnets in-  
verkan, antaga sig form kallar man detta  
"Löyp." / ~~Uttryck~~ med långt ö-ljud.

För den händelse att tätinnets skulle tryg-  
slut i en gård fick man begära sig ut  
till grannarna eller till närmaste by  
för att skaffa nytt sådant. Sedan till-  
mjölken börjar framställas har det,  
ätminstone i dessa trakter, vetteligen  
aldrig varit förenat med svårigheten  
att anskaffa tätinne enar detta  
med all säkerhet borde bli en av  
de sista förlämnarna som eventuellt  
börjar tryta.

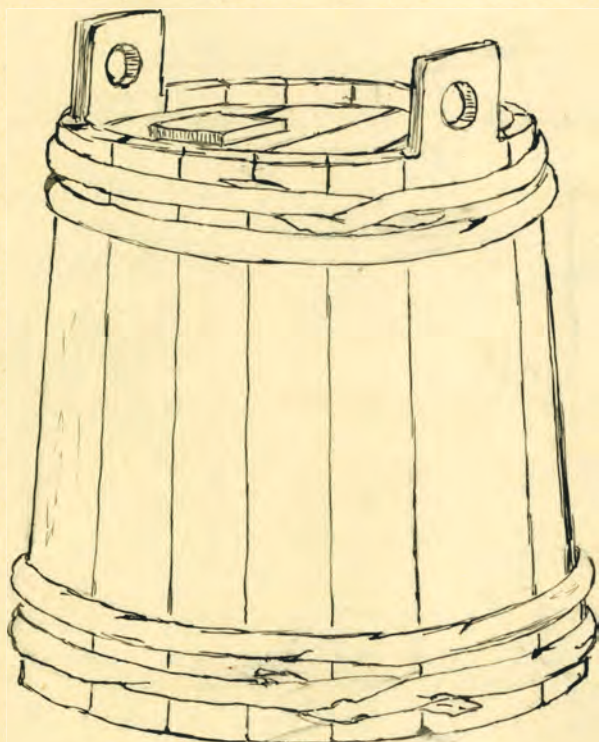
När tillmjölken tryg med på fjärrre ut  
i skog och mark etc. förvaras och tran-  
sporteras den i laggar träkärl som  
kallas träflaskor eller som de på



landsmålet hette "treplassen". I vissa  
fall, särskilt när det var fråga om  
förvaring och transport av större mängd,  
begagnade man sig av större träskäl  
som kallades "fyri-bostre-sala" (se för-  
ningen å motsämds sida.)

Något särskilt besvär med förtim-  
nets förvaring hade man varken i hem-  
men eller järdarna. Deccā av den  
anledningen, att ämnet ipåga ej  
gärna kunde sparas någon längre  
tid utan att taga skada och bliva o-  
drygligt för sin ändamål.

Om förtimjölken förtäres i det sega  
trädaktiga tillståndet kallar man den  
på landsmålet "seigfil" eller "lang-  
nijalka". Uttrycket för motsämden be-  
nämns "sättnet" eller "fjättnet." söträt, böträt

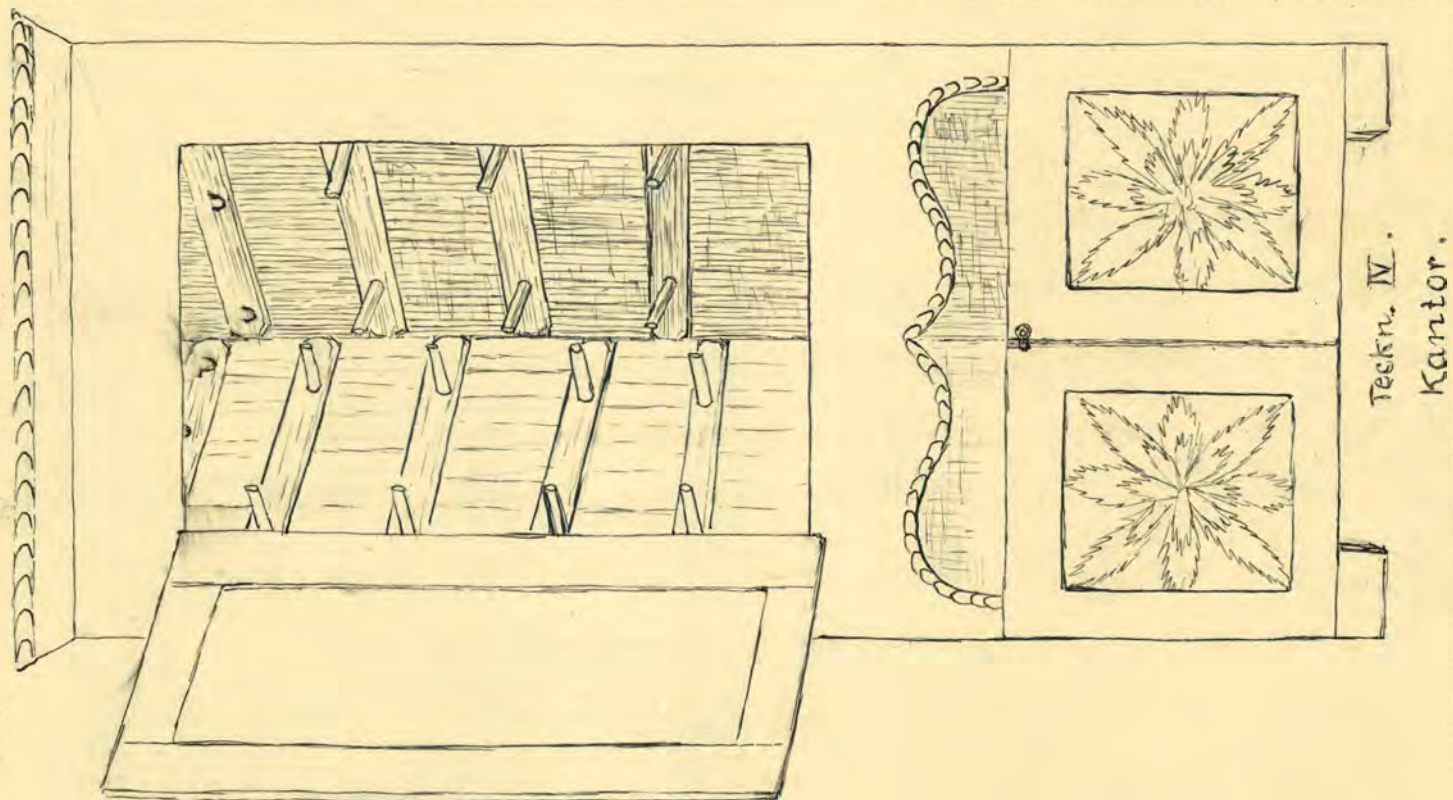


Teckn. II.  
Tjvi-bottne-så.



Teckn. III.  
Filtflaska  
eller treflascha.

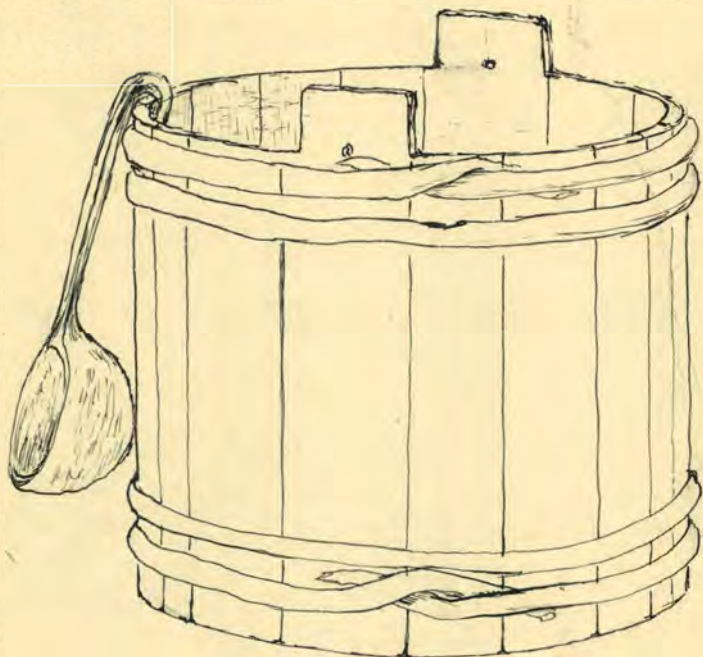
Vid beskrifning av fätinjokt gick man tillväga på det sättet, att mjolken, medelst en mjolkmunge, silades i trätråg vickas utseend närmast pangså av fetsning. Under den kalla ästiden brukar dessa tråg uppvärmas pangså bevaras i den öppna spiselutman de komma till användning. Sedan silningen verkställt lades i mjolken en liten del fätinne på sån om beskriver varefter de fyllda mjolktrogen placeras i en hönskäps i köket där de ställdes i rad på en pangså hylla. I fetsning å omströmd silda. Det skäjs där mjolken frivardis kullars på landsproket "Kam-tr-ic". Om fätinjokt skulle bevedas av skum mjolken, vickes f. o. sällan introppe,



Landsmålsarkivet Uppsala. 1769  
H.N.Broman 1928. LÖVÅNGER  
VB.

i den gamla tiden, möjligen man först  
 upprörna mjölken till cirka  $+35^{\circ} \text{C}$ .  
 varefter fätläggningen skedde på vana  
 angivet sätt med iakttagande av  
 att mjölken ej upphölldes i kag utan  
 i laggnor träkärlikas utseende om-  
 ständor teckning illustreras. Dessa trä-  
 kärlikas 'fil-byggnad' och förvaras  
 i vammåmnda hönskäp.

Övan beskrivna sätt att förvara  
 tätmjölken gällde i huvudsak en-  
 dast <sup>gamla</sup> tiden kallare ärtiden. Under som-  
 maren skedde förvaringen i en sär-  
 skild för ändamålet byggd källa-  
 re ritken i de flesta fall utgjordes av  
 en tillbyggnad till fäbudsbyggnad. Käl-  
 laren uppfördes av skräddade timmer-  
 stockar och försågs med förvittr. För



Teckn. V.

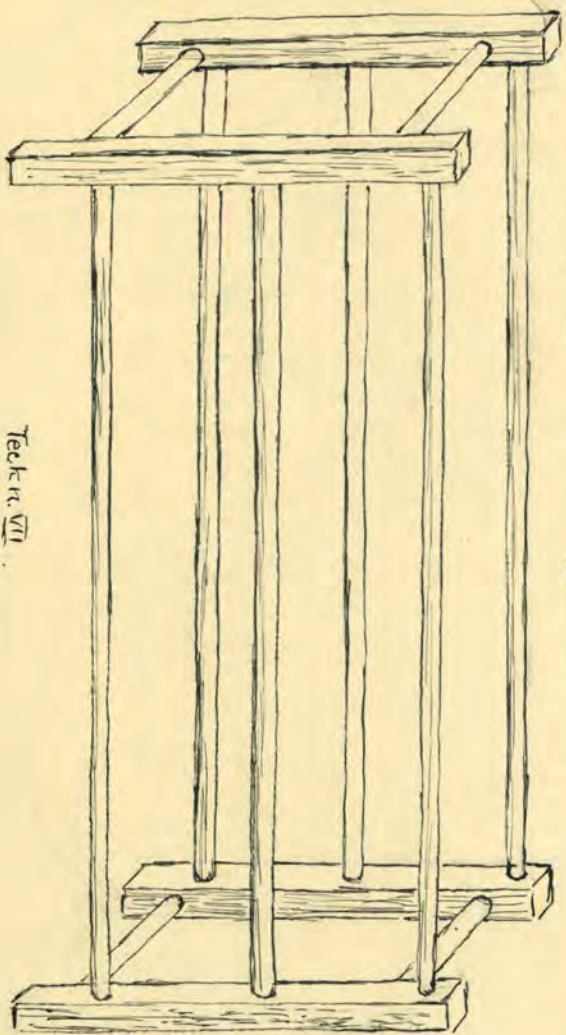
Filbytta med filkopp.

Landsmålsarkivet Uppsala. 1769  
H.N.Broman 1928. LÖVÅNGER  
VB.

luftvärlingen hade man en liten fyrkan-  
tig ventils anbragt stax vauppi den låga  
dören. I denna källare hade man  
placerat en hylla där mjölkhägen  
uppsjades. I Le Fuktningse i motstånd  
sida.

sedan mjölken varit utsatt för tätäm-  
nets inverkan i cirka tolv timmar var  
jämningsprocessen fullbordad och den  
tätmjölk som då tillsetts av ostkun-  
nad mjölk kallades på landsmålet  
"samm-fil".

Den <sup>x</sup>tätmjölk, som under den kal-  
lare ärtiden ej konsumeras under  
det närmaste dygnet utgjordes  
av ringa kvantiteter då husmoder  
naturligen ej fann det förenligt  
med god sparsamhet att bereda mera

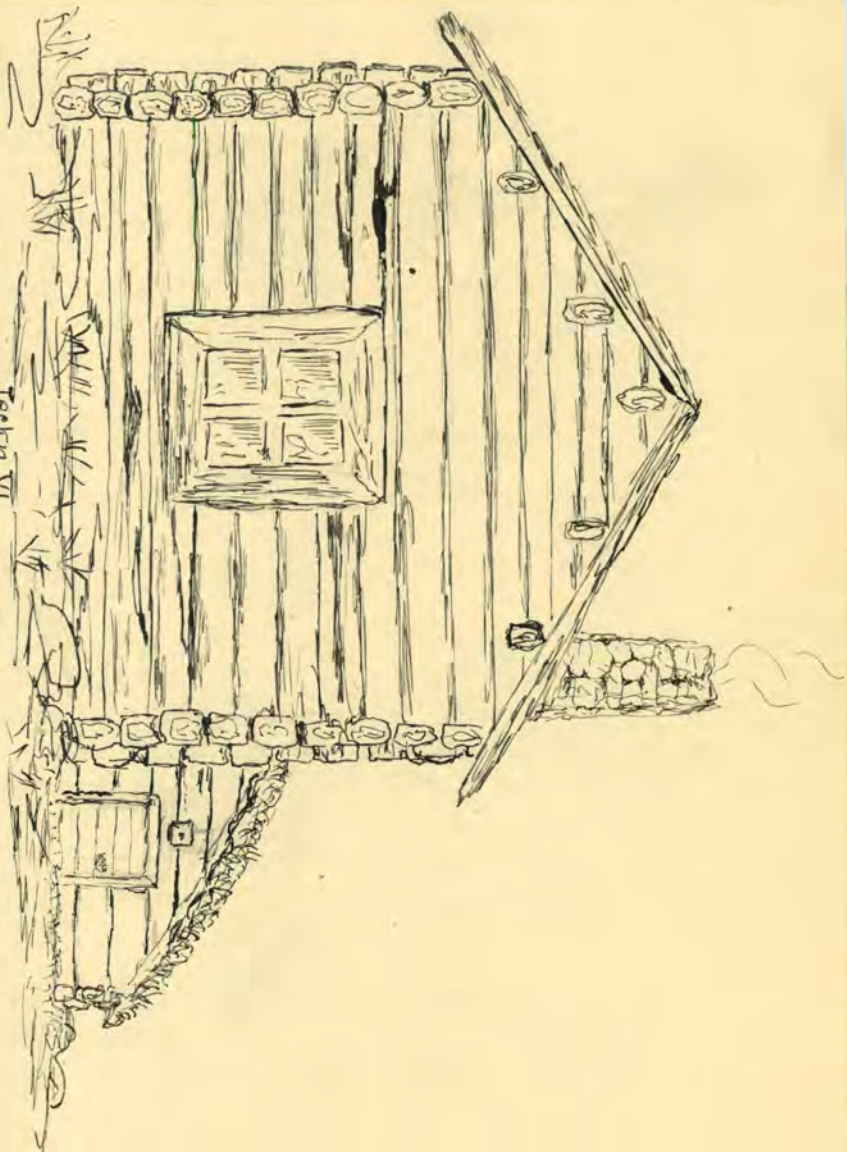


Teckn. VII.

Mjölkhylia.

Fäbodstuga med mjölk-kälare.

Teckn. VI.



Landsmålsarkivet Uppsala. 1769  
H.N.Broman 1928. LÖVÅNGER  
VB.



en val som åtgick till förkännet av  
 det dagliga livet. De under dagens  
 lopp återbliva mjölkresterna för  
 således inga särskilda anstalt för  
 förvaring. När kreaturen nu sommar-  
 na besinna sig på bete i fäbodama  
 ställer sig saken något annorlunda  
 enär det då gårde att bevaca mjöl-  
 ken en längre tid, oftast i veckor jäm-  
 åt. I detta fall händer följande i  
 svannamunda för transport avsedda  
 träkärl och förvaras på ett annat  
 ställe thunders att den avhållarens vit-  
 ket i regel skedde en gång i veckan.  
 Talunda "lagrad" följande "kaccas" fäbo-  
 fil" och har en starkt jäu smak. x  
 Den himna av vasselikenande bild-  
 ning.  
 som uppstår vid väggarna på ett kärl

Landsmålsarkivet Uppsala 1769  
 H, N. Broman. 1928. ~~KÖXÄXXER~~ LÖVÅNGER  
 VB.

den tätinjöck förvaras kallas på land-  
mälet "Åki-en-nå".

För bebehållning av tätinjöcken  
i god skick gällde det, att strö-  
möjligen renlighet iaktogs vid injök-  
ningen och att de käll, med vilka  
injöcken kom i beöring, väl rengjor-  
des mellan varje användning.

För källens rengöring skau redogöras  
i en senare avdelning. Dessutom var  
det nödvändigt att tätinjöcket var  
fiskt och ej innehöll skadliga be-  
ståndsdelar samt att injöcken under  
den löpningstiden förvarades i en rum  
med god luftvärling och väl avpas-  
sad temperatur. Gjorde man sig sky-  
dig till, att dessa regler ej iaktogs då  
de det ej länge föran injöcken visade

86

Landsmålsarkivet Uppsala 1769  
H, N. Broman. 1928. LÖVÅNGER LÖVÅNGER

VB.

Frgl.:1

en främding till det samre. En gammal och allmänt utbredd uppfattning som ännu går sig gällande <sup>vidare</sup> är att föttningsmjöken undergår förämling när en åskvåd inträffar.

Om betydningen av föttningsmjöke eller om dess förämling av en eller annan anledning misslyckats därläsa, av förtjämning inhäffas då kallas man dessa hälsna produkt "glöterfil". Dessa "glöterfil" har ~~begagnats~~<sup>✓</sup> och begagnas fortfarande i ganska stor utsträckning till människoföda och kommer dessutom till användning vid svinnens utjämning. Sommartid uppblandas denna mindre ädliga mjöke med kärnmjöke och vatten och ibland med eubact vatten då man

estierne "Lanna" viken dykt frin  
 ut omkint i denna uppsat. I gamla  
 tiden frivardes denna dykt i de frin  
 ut beskurna träflotarna viken  
 kail med sin smelta av tid plac-  
 rads på skuggviken och andra ställen.

Ovan beskrivna Tisso-nygungs-  
 sätt vid tätningens beredning,  
 förvaring och transport har under  
 de tidernas lopp friga frändrat.

Den modernisering, som på detta  
 område kommit till synes, inständ  
 er sig i stort sett endast till tätningens  
 förvaring numera sålän sker  
 i träkail utan ha dessa blivit svan-  
 ta med kail av metaller.

Konsumtionen av tätning har  
 gått nedåt bland allmoget under

de sista årtiondena men alljäms  
frickommes dock att "fi" och tum-  
bird återfinnes på veckans mat-  
sedel.

Landsmålsarkivet Uppsala 1769  
H, N. Broman. 1928. KÖVÅNGER LÖVÅNGER  
VB.