

19754

NORRBOTTEN

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Nederkalix

10/12 1948

Rönnqvist, Anna, 1948

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

46 bl.4:o, 2 teckn.

19754
75761

Exc. av M. Andér 1970.

Exc. för USD

Mjölkhushållning

Kedd: Fru Brila Johansson. Fru Miriam Teakson.

Olika slag av mjölk.

Den nästan vanligaste benämningen på mjölk var ropa, söpa. Den oskummade mjölken kallades oftast för "nymjölke ropan" och den skummade "blå ropan". Ibland använde man uttrycket "öskömmen söpan" om den oskummade mjölken eller att mjölken var *öskömmig*. Att äta mjölk och fil "ä tvärt" var slösigt, om det inte var som huvudrätt vid ett mål, då maten skulle "gå att styri (sträja) på".

Fyll människofrån användes mest mjölk från kor och ibland från getter. De få renägare som fanns mjölkade nog sina renar ibland och använde deras mjölk.

Getmjölken ansågs svagare än kormjölken. Den var magrare, tyckte man, och hade en stark smak, varför den inte användes så mycket.

Den blandades med kornmjölken till fil eller andra mjölkkrätter.]

Kalvar och lamm uppfröddes med mjölk, friskt med skummad sedan och sedan med skumm-mjölk, blandad med mjölk. Överbliven mjölk, som inte gått att sälja i byn, gavs till kor, sedan den skummats. Den gavs till djur och blandades ibland med mjölk. Mjölken hölls aldrig bort, även om den surrat.

Vad någon gård mycket gott om mjölk, bar ^{mjölken} man till gårdar, där det var ont om den och gav bort, vad man hade för mycket.unga barn hos inhysingar och fattiga bröder fick dricka vatten. Alla människor åt mycket ~~med~~ salt fisk, de flesta fiskade ju helst själva, och då drack man mycket. Det var oflast skummad mjölk, som gavs bort. En del inhysingar hade kor själva, ^{ändå} men oflast otillräckligt för med mjölk för att den skulle räcka till eget behov. De fick

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
NB.
Frgl. 1

beånga hö i vikar vid skogskanten, seltning
och gjæa^x vid sjöstränderna och lå hö i
skogen. De fick sig på så sätt godis till en ätra
kar, aldrig mera.

Råmjölkur silades i större liåkar, sätlan
i mjölktrågen. Den skummades aldrig utan
användes till matlagning till särskilda slags
rätter. Råmjölkur kallades mest råmjölk-
sopar.

Spenvarn mjölk benämndes mest "nysilt
sopar" (nysilade sopar). Ibland var också
"ny mjölk sopar" eller "varn sopar". Skum-
met på mjölkur efter mjölkeringen kallades
frågen (fradgan). En nyburn (nykalvad)
ho^x eller en god ho fradgade det bra.
"Hon mjölkar, så det fradgar i stävan",
kunde man säga. Spenvarn mjölk gavs
till småbarn. Den sattes direkt i
våpen, utan att blandas eller ste-
ritiseras. Kappan var av ett kokor, och

nappläppen gjordes av skinn. Man gav barnen t.o.m. fil direkt i nappen. De fick äta, så mycket de orkade. Någon slag beskikning med sömjölk förhörom inte. Det var ju inte så stor "fest" över mjölk^{han}ken. Om någon ville ha, kunde ju bjudas att dricka mysilad mjölk, men det var inte så vanligt.

Med sömjölk menas all ostummad mjölk. Om mjölk, som stälts upp till gräddning, omrördes utan att skummas in - nan man åt den, räknade man den som sömjölk. Men sömjölk var naturligtvis först och främst mysmjölkad mjölk. Filmjölk var den mysilade mjölken. Skummad mjölk var både skummjölke, sk~~umma~~ma, sofan, och råmmjölk. Den svare bestod av filmjölk, som inte "slummad" (lämnat) till fil, och på vilken grädden skummats bort. Råmmjölk

benämndes ofta "blå råmmjölken". —
 Himnan på kokt mjölk kallades skrötⁿ.
 Samma namn hade "himnan" på annan
 kokt mat, t. ex. på soppor, välling o. dyl.
 Det önska styva lagret på ett grötgat
 sedan gröten kallnat, kallades också så.
 skrötⁿ var förarglig att få.

Grädden benämndes indast sötgrädden
 och surgrädden. Den senare var grädden
 i gräddbylkan, som skulle vara till att
 kärna smör av. Oftast tillsattes filbäda
 i denna för att få bra smör. Sv helt
 självsurnad grädde blev det indet.
 Något annat slags fil än det som be-
 reddes genom att sätta filbäda i mjöl-
 ken fanns indet. Medan mjölkem stod och
 filade (blev till fil) sade man, att den
 stod och "slammade". Att sätta fil kalla-
 des att ~~sk~~ t^ät. Indast om man indet
 slammade^x bort att grädde på filen, kal-

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.
 Frgl. 1

lades det fil. Hade man skummat bort
 grädden, hette det "fjockmjölk". Ofta äts
 filen som fjockmjölk, då man behövde
 all den grädden, som man kunde få till
 smår, särskilt i mindre bondgårdar.
 Fjälvlöpl mjölk "skar sig" när man värm-
 de den. Man sade lika ofta att den
 märskas eller märsk. När mjölken mis-
 kades, tog man den ofta till mäs^u, en
 rätt vanlig mjölkkrätt, om man inte ha-
 de så gott om mjölk, att man kunde
 ge den till korna. — Mager mjölk be-
 nämndes "blåmjölk" och ^{spjät} sur mjölk kal-
 lades surmjölk om den hade blivit fjock.
 Var den endast dragen, sade man, att
 den var f^urs. Hade det blivit klumpar
 i den, hette det, att den hade märskas
 eller blivit fjä^ukra. Detta snare sades
 särskild om fil eller fjockmjölk, som
 haft för varmt, så att det blivit kort.
 Obetydligt dragen mjölk var b^ätra

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.
 Frgl. 1

Skålusummad mjölk användes aldrig till människoföda. Den blandades med mjöl och gavs till kor, kalvar och hästar. Ibland använde man den vid kumbrödbakning.

Något minne av att lätör användes som lätörre vid beredning av fil finns inlc. Man använde och använder sig ännu av "fyllåsa". Denna tas ifrån bra fil och tillsätts den rymjölkade mjölken. Fyllåsa tas närmast under grädden, där mjölken är "tjockast". Om en gård har gått sitt fil förstört, så att lätörret, "fyllåsan", blivit dåligt, får man nytt hos grannen eller hos närba granne. Ibland kan det förekomma, att det inte finns mera än ett par stycken, som lyckats behålla sitt fil bra & re efter ett årsväder. Men då visar man den som begär fyllåsan dit, och alla

8
blir hjälpta. Men försöker dock bevara
sitt fil, särskilt fillådan, vid lagom
värm för att bevara den. Har man ett
bra fil, las alltid fillåda och ställs
undan, även om man inle för ögonblicket
behöver den. Den måste dock förnyas så
gott som dagligen för att vara duglig.
Det har också förekommit, att någon
som hälsat på i en grannby, fröt med
sig särskilt god fillåda, som han fått
där. Att däremot en by blivit så utan
fil, att man därför måste hämta
tälåmre från en annan by torde
dock aldrig ha förekommit. Så får
der till skogen, långväga ångar, fiske
eller marknadsresor fördes aldrig så
mjölk (tälåmre) omb. Man tog med
sig fil i kräftaskor, om man skulle
färdas på land och ibland i byttor, om
man skulle ligga ute på fiske, och så

därav så länge det räcker, även om det blev surt. Fyllbålen måste omhändrhas av de hemmarvarande, som bättre kunde sköta den. Fyllbålen måste förvaras svatt och utan att allt för mycket omröras. - Fil kan vara rätt olika, en del långt och segt och sammankängande, en del kort och tjockt, så "det släpper skeden". Det långa filet benämnes ofta långmjölk. Långmjölk är även en mera sällan använd benämning på ett slags fil. I vanligaste fall säger man, att filet är långt eller stäkat (kort). Det långa filet är mindre omtyckt än det korta. Det är svårare att hantera.


När man längre tillbaka (under 1800-talet & till början av 1900-talet) tillredde fil, sålles detta på mysilad, ännu varm mjölk. De kärn som användes vid filberedning var runda träbunskar ungefär 3-4 dm. i ge-

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.
 Figl. 1

nomskärning. Dessa var gjorda av träslavar med två band runt om och två handlag (båren) i sidorna, och i samma utförande som laggkärl. Två slavar gjordes längre. De skulle bli till handlag. Träbunkarna gjordes i olika storlekar, mest rymde de mellan 2-5 liter. Förutom träbunkarna användes filträg. (Träträg utskallade av en stock). Filbyttor fanns också, men det var inte så vanligt att låta fil direkt i dem.

Sedan mjölken hällts i filbunken eller träget, tillsattes filtätan och allt omrördes mycket nog. Det var nödvändigt, annars lämnade mjölken gjästart. Hur mycket filtäta som användes berodde till en del på varje husmors uppfattning om sitt sätt att få bra fil. En dl. filtäta till ungefär två liter mjölk var kanske genomsnittligt det vanligaste. Sedan mjölk-

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.
 Frgl. 1

ken var t^ete, ställdes den ungefär ett halvt dygn i rumstemperatur, som inte fick vara för kall. Inne heller fick filet ställas vid en spis, eller mur, så att det fick för varmt. "Skannade" filet på ett halvt dygn, var förvaringsplatsen för varm. Ett dygn var lagom lång tid. Om filet stod på för kallt ställe, kom det fj^etn i det, och då skannade det aldrig. Det blev bara råmjölk. Då "rämde" man det med rännsiikan i filbytlan, och när filet stått där ett tag, kunde det bli till riktigt god fj^etemj²lk. Rännsiikan var av  rännsiika ^{grind} sea, (enligt bifogade teckning, ibland med små variationer på form och storlek. Håll rännsiikan mot grädden medan mjölken töndes ur kärlet.

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.
 Figl. 1

Det förekommer ju ännu, att man ät
 råmjölk istället för fil, men man
 säg den inte lika gärna. Den må-
 lade inte lika bra. När man ät fil,
 skvö^xpe (skvalpade), vispade man det
 med en träsked, tillts alla klumpar
 försvarm. Först skvalpade huser
 filen i läget eller kunkan, när det
 framsetts, sedan hon skummal bort
 en del grädd. Sedan skvalpade var
 och en efter behag i sina fat ell
 skålar, gjorda av trä.

Det viktigaste för att bevara filen
 eller fjökmjölkem från att förstöras
 var att ha lämplig plats att sätta
 det på. Som först sagts, inte för varmt
 och inte för kallt. Tillsättes det
 i mjölkskäp i köken. Dessa stod vid
 dörren i allmänhet, och om inte tv-
 ken, som ju ofta hände, var mycket

kalla blev där lämplig varmare ^{2 under} fresta
 sidan filst lätade. När det blev var-
 mare på vägen flyttade man ned fi-
 let under skäpen, sedan det bör-
 jast "slamma". Mjölkskäpen var på höga
 ben och rummet under skäpen var
 offast förbyggt med luckor på framsi-
 dan. På golvet under skäpen var kal-
 lare än inne i dem. - På sommaren
 förvarades all mjölk, även fil så-
 ledes, i mjölkcellaren, som även
 kallades mjölkboden. Där var ett
 särskilt rum i en av uthuslängor-
 na med en jordcellare i mitten
 dit trähyllorna (pinnearna) från
 mjölkskäpen flyttats.

Eftersom man under tiden då ko-
 na mjölkade mera, inle gick sälja
 all ~~övertill~~ mjölk i byn, utom
 gav en ^{del} till konorna, samlade man
 1 färskilda pinnekyllor fanns 7. del. mesta.

ibland ären fil till dem. Det sattes
i stora säar och sparades i dem, se-
dan man först lagit bort all grädd.
Det vatten eller vasseliknande bildning, som
bli i äldre fil kallas vä^otr.

För att bibehålla filen eller fjockmjölken
i gott skick var det, följande lunnlig
vårme, nödvändigt med en grundlig
rengöring av mjölkkärlen. Man tvät-
tade dessa mycket nogga först, och se-
dan "sjöb" man dem. Mindre kärl sattes
i större varefter de fylldes med ko-
kande vatten. Alla träkärl som använ-
des för mjölk av vad slag som helst skulle
sjudas, st^oras. Däligt tvättade mjölk-
kärl äst^oadt som sur mjölk.

När mjölk vid beredning till fil eller
fjockmjölk misslyckats, så att den
blivit till surmjölkliknande så-
dan, sade man, att den ^{var} (m^oär^okrad. Sä-

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
NB.
Frgl. 1

den surmjölk gans lill kreaturen eller användes vid lunnbrödbakning. Thade man ont om mjölk, fick man nog också använda m^eittra, färla lill människoföda. Det kan väl också ha förekommit, att en del blandades i kärnmjölkblandan, som alltid fanns i hemmen. Varje gång man kärnade, slags kärmjölken i blandbyttan och blandades med vatten så mycket, att blandningen skulle kunna beräknas räcka en vecka, d. v. s. mellan varje gång man kärnade. Mot slutet av veckan blev blandningen mycket sur. Blandbyttan diskades, innan den nya kärnmjölkten slags i den. Vanligtvis stod den bredvid mjölkstapet, med blandstaven av trä antingen i byttan eller på en spite i väggen bredvid. Blandstaven var rund och djup och med ett kort handtag. Vem som var tvärtig gick

) vanligtvis

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.
 Fagl. 1

och drack, när han ville, även de som
kom från andra gårdar. Räckte inte
kärnmjötken till för veckan, gjorde man
blandad, bräta, på mjölk och vatten.

X Ätträtter

Okokt mjölk äts allmänt till afton-
vard. Grädden skummades bort, afton-
vard var ju endast ett vrettanvål. Man
brö²t smoder lunnbröd och "smutade" ned
det, var och en i sitt trätråg eller sin
fiskskål av trä och åt det tillsammans
med mjötken. Inget socker sökte-
ses i. Rätten kallades smö²ta. Att äta
fil på samma sätt kallades också så
eller att äta filsmö²ta. Till smö²ta
äts nästan alltid halstrad fisk, mest
^{salt}strömming eller saltlöja. Annan fisk,
s. ex. salt smäsik kunde också före-
komma. Huvudsaken var, att man
hade något "salt" till smö²tan. Det

Frgl. 1
NB.
Landsmålarkivet Uppsala 19754
Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX

var

17

"fattigt" att vara ^{frungen} (ala smöta utan
salt).

Kokt mjölk användes på flera sätt.
Man kokade kött, mjötkä till mid-
dagsrätt. Hembakad väga, kött eller
pötk, kött, som den också kal-
lades, bröts i bitar i matfatet och
överhållades med kokande mjölk.

Smittan på varje fat sattes en
klisk smör, smörgös. Bräddningen
äls genast, innan brödet blev degigt.
Kokt mjölk sattes också på kall gröt
eller också sattes kall gröt i bitar
i den uppkokta mjölken i pannan
och serverades genast. Inom mjölk an-
sågs mycket ohälsosam och äls al-
drig annat än i nödfall. Ostkur-
mad mjölk användes aldrig till
kött i vä, (kokningar), kokt mat.

Sv fil och skummjölke gjordes den
 följande omnämnda rätten misu. I
 några liter uppkokt mjölk ^x blanda-
 des "en skål" fil och fick uppkoka.
 Vaslan som bildades kallades trömisu
 och de vita ystklimporna kallades ^x
 fjök misu. Miso, som på sina ställen
 ännu ^x användes, ^{var} fönt en mycket van-
 lig rätt. Den äls såväl varm som kall
 och användes även som "näs" (mat-
 säck) både till fiskeplatser och and-
 ra arbetsplatser. Den var däremot
 inte fest- eller helgmat. Tjockmiso
 lades på lunnbröds²smörgåsar, en
 annan smörgås lades vranpå och så
 åt man smörgåsen och "söp" (ät) blå-
 miso med sked. Längre fram lade
 man bort det sättet att äta såväl
 miso, som annan mat som äls på

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.

samma sätt och på lunnbrödsnö-
 gas på vanligt sätt till maten. Det
 finns också namn eft. den rätten t. ex.
 Blännis, osjön i Skövde. Invanarna i
 Ryssbält (har fått ökenamnet Blännis-
 ryssbältarna.

En råmjölk gjordes kalvdans. Den kal-
 lades allmänt råmjölk ^{kostr} ost, råmjölk-
 ost. Tillredningen var mycket enkel. Rå-
 mjölken måste först vara tillräckligt
 svag, d. v. s. så många ^l mät mjölkas, att
 de sista målen börjat övergå till vanlig
 mjölk. En del kor har starkare och en del sv-
 gare råmjölk. Ansåg man inte råmjölken till-
 räckligt svag, blandades den med vanlig
 mjölk. Detta skedde ofta med de första
 målen, som sällan gick att spara så
 länge, att de sista kunde komma med.
 Med mät, ~~rot~~, menas en mjölkering.

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 1

Tunderlid kunde man ju ha sämjältsbyt-
 lan i farslun eller på golvet vid där-
 sen, där den hölls så kall, att det blev
 söran (svag isbildning eller ism²odd) på
 don. - Beräknad lämplig mängd efter
 burskallet, alltid några liter, satllisli-
 let salt, mjölken vispades, sloys i en
 smord lingspanna och gräddades i bak-
 ugnen eller ringnen, om det var un-
 der träskringstiden på hästen, då ri-
 muren eldades läng sid. Sämjältsosten
 äts ungefär på samma sätt som
 miso. För smörat lumbrod² lades den
 varma, rätt läsa ost²en, och som of-
 la logs d²ick² från stekpannan, som
 placerats mitt på brödet. Var och en
 av de ålände hade ett lumm-
 bröd framför sig med en gös² på.
 Smör² breddes på brödet med
 1 smörklick.

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 1

Summen. Till anrättningen dracks
 mjölk eller mjölkblanda. Enligt
 en äldre meddelare "delades ost
 alltid ut." Ingen fick så mycket
 han ville. Det var vanligt att ge
 bröd råmjölk till grannar och be-
 kanta. Det var något av en händel-
 se att ha en röybur, köu, mjölkuren,
 mjölkrad kö i huset. Råmjölken
 var en uppskattad omväring i den
 rätt sparsamma kosten förväg.
 När man delade den med varand-
 ra, fick alla lite då och då i-
 stället för flera mål efter varand-
 ra med långa mellanrum.
 Man kokade även miso av råmjölk.
 Mjölken kokades upp, och sedan
 den ystat sig, äts den som annan
 miso. Råmjölken skummades all-

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.

Figl. 1

sig. Den kallades römjötka eller rö-
mjötkesöpar.

Kärngrädde gavs endast till barn,
och då som för att ge dem "smak-
ka något gott." På en liten bit bröd
lades en klick grädde, som lags
just innan den skar sig. Det kal-
lades att få en grädgös. Till främ-
mande barn som kom på besök just
då man kärnade, gavs ofta grädd-
gös. Det räknades som en raritet.
Till maträtter användes aldrig
kärngrädde. Det hade varit slåsigt,
när man måste ha den till smör.
Rätter av mjölk och mjöl fanns rätt
många. Vid bakning användes mjölk
både i lunnbröd, pickekakor och
ringelbröd. Till kaffebröd bakades
väfflor av mjölk och skräddern-

mjöl", och då man hade främman-
de, av gräddor och velmjöl. - Välling
var kanske den allra vanligaste rätten
på mjöl och mjölk. Välling kokades så
gott som dagligen. Den äls både varm
och kall med eller utan bröd. På kväl-
len till omväxling med gröt, och på
mornarna kall till förfukost eller
lidigt på mornarna, som "nänking att
gå i magen" för pigorna, innan de gick
till ladugården. De fick s^omp^{se}, sup^a
sig en vällingsked. Välling kokades på
skummj^olk av skrädat kornmjöl och
längre fram velmjöl. Velmjölsvälling
ansågs så bra mat, att den ofta fick
utgöra middagsmål.

Klimpvälling tillreddes av uppkokt
mjölk och en del av mjölk och skrä-
dat kornmjöl eller velmjöl eller av

läda mjölsorduna sammantlandade.
Med en sked lades klumpar av degen
i den uppkokta mjölken, och smält-
ningen gick koka en stund. När den
äts, sattes en smörklick i varje mat-
fal.

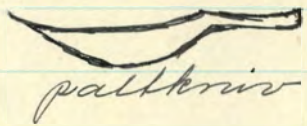
Gryb kokades på kammjöl och mjölk.
Mjölket måste sållas direkt i grytan med
handen. Till lite åt gången strös i
mjölken, medan gröten kraftigt "smälles",
(vispas) Den blir inte god omars. Äts
med mjölk utan tillsatts av socker
och kallades mjölgryb. Ibland äts
den med smältbunn.

Tatt gjordes också av mjöl och mjölk.
När degen hade en hård konsistens, att
den gick att hantera med händerna,
formades den till platta, runda pal-
lar (kakor) "klappades" med mjöl. Äts an-

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX
NB.

Figl. 1

rätta palt, kallades att "klappa palt".
 Den kokades i saltat vatten, dit man, se-
 dan valvet kokat upp, laade en rek en
 palt i sänder med några sekunders mel-
 larumr, för att paltarna inte skulle
 koka ihop. Mjålpalt blev i regel mycket
 hård, då man mest använde fimmålet
 mjål eller kanske t.o.m. vete mjål. Palt
 äts med smör till. Men ät den med en
 paltkniv av trä, som hade samma form
 ungefär som en rännstikka, men mindre
 och mycket vass. Udden var
 spetsig, för att paltki-
 larna slacks fast med
 den när^{de} fördes till munnen. Den under,
 runda sidan var vass, så man kunde
 skära sönder palton. En sådan kniv gjor-
 des i regel för var gång man åt palt.
 Den man använd kallades bord, här-



paltkniv

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.

Frgl. 1

knivar

Larna gjorde (till sig själva, och någon
 som hade "bättre" tid, pojkar eller
 någon äldre karl, till kvinnorna och
 barnen. Palt äls också med sked. Fleder-
 mera kom ju knivar och gafflar av
 "jämni" till gott och uppskattat sätt
 att tillreda överbliven palt, var att
 glödsrika den. Man skar patten i två
 platta halv, mellan vilka man la-
 de smör. Dessa stektes sedan i glöden
 i den öppna spisen. Ibland på hal-
 ster, ibland direkt på glöden. Smör
 fräste in i patten. Palt glödestektes
 även utan smör, då man vit smör till
 den. Överbliven palt kunde också ko-
 kas upp i ^{sedan den} varjåk (skurits i bitar. Den
 äls som klimpvälling.
Trampankakor bakades (gräddades)
 i den öppna spisen i en dukpanna

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.

är jämn med höga fötterna. Smelen till denna gjordes av mjölk och fimmålet kornmjöl, vanhullt vetemjöl. Sådan pannkaka kallades allmänt slöben. Den äls med smör eller sylt. x

Blötan, söpa bröta, var en vanlig och lättlagad rätt. Tuffkokt mjölk, som hela måltiden hölls varm i pannan framför brasan, doppades lunnbröd, en smörklick fanns på varje bröd, som var och en hade och med denna rullades det doppade lunnbrödet till en "lylla" (rulle) och äts så. Man rullade det med handen. Liteb i sänder bröd man av brödet och lite sist åt man upp den bit smörk legat på. På söndagsmorgnarna åt man köttblöta, som var en mera ansedd rätt.

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
Anna Rönnqvist. 1948. NEDERKALIX
NB.

Mj²ölk från får användes aldrig. Måste man mjölka någon lacka, mjölkade man den direkt i kätten.

Mj²ölkens förvaring.

Vinterid förvarades mj²ölk²en i mj²ölk²skåpet i köket. Det hade sin plats vid dörren. Sommartid hade det sin plats i mj²ölk²bodan, som fanns i en utslänga. I mj²ölk²källaren, (en gräv källargrop i mitten av mj²ölk²boden) fanns mj²ölk²hyllor för lägen. På jordgolvet låg grannis. Rundt källargropen, som var ganska stor, fanns trägolv, där man ställde tyllor och slavar och övrig utrustning för mj²ölk²ningen.

Mj²ölk²hyllan var löstagbar. Den högs upp på hästen och sattes ned på varm. Den var dubbelt så hög

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 1

som källargroben. Det hade den fördelen med sig, att om mjölkem blev för kall nere i källaren s. v. för fil, så flyttades trägen upp över för gropöppningen. Hyllan bestod av platta 4-4 dm. långa stänger (ribbor) fästa vid träslävar. Trägen sattes över för varandra mellan hyllans ribbor. Den mjölk som läts till fil sattes högre upp, söpan längre ned. På golvet i källargroben stod smärbyllan.

De kärl som användes vid mjölkning var stövu, (slåvan) mjölkslåvan. Den var av träslavar, rund, något högre än vidden. En av slåvarna var längre än de andra och formad till ett handtag. Förutom slåvan fanns mjölkbyllan

och skvörken. Denne var ett trä-
 lock eller ^{en} träskiva, som lades rann-
 på mjölken i mjölkbytlan, så att
 den mjölken inte skulle "skvalpa"
 över, när den sköts hem från
 sommarladugården på mjölkkärl.
 Till mjölkens uppsilning användes en
 sil av bläckplåt med två handtag.
 Bottnen var full av små hål, sil-
 hål, som var så långa när silen var
 ny, att mjölken knappast rann ge-
 nom. När silarna blev gamla, blev
 de för gläsa. Mjölken ny slogs först
 i mjölkbytlan från stävan efter
 mjölkningen utan att silas. Den
 silades direkt i mjölkträgen ell.
 bunnarna, sedan man kommit
 in med den. Den iöslas från
 bytlan med en särskild slor,

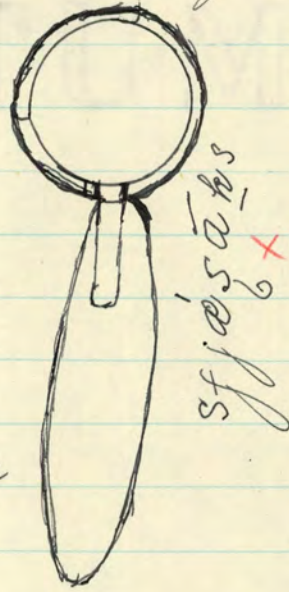
Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.

Fgl. 1

silsleven. Den var sällan av trä
 utan av bleckplåt. Det var in-
 de riktigt fint att ha en trä-
 slav till silslav. Det var mest
 madmor i gården, som skulle
 sila upp mjölken.

Mjälkkrämlen av trä var för det
 mesta gjorda av tallstavar. Byttor
 och kunnar isymmetri. Skulle det
 vara riktigt riktigt arbete, gjordes
 de av gran. Småbyttor gjordes ibland
 av ett stycke urholkad asp. Mjälk-
 trägen måste göras av stora björkar.
 Det blev två träg av en klabb. Först
 högs denna mitt i ty, en bit till
 vart träg. Sedan högs man med
 gran ett djup i träget, varefter
 det urholkades med stjäsa^ols^o.
 Denna bestod av en tunn, ^otrökig

kniv vars båda ändar logs ihop i
 ett ^{rent} trähandtag. Det sväve i form
 av en ögla ^{var} fastat om
 handtaget alldeles vid
 kniven. Vid arbetet lades
 öglan om kaksen av den
 arbetan ^{de} och med handen
 hållt kan i handtaget.
 Av björk gjordes också
 matbrägen, matskålarna
 och mindre fat till
 guldåtring. Det fanns
 nästan alltid en filskål för varje
 familjemedlem förutom de bed-
 vankiga matfaten. För barnen
 gjordes små skålar. Man utskivade
 ofta skålarna med ränder runt om,
 putsade och formade dem väl.
 Varje medlem hade sina egna



Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.
 Fgl. 1

matkärn, så dessa var alltid olika på ett eller annat sätt för att kunna kännas igen av ägareri.

Finare skålar av masubjörk²⁾ eller av korölar (utväxter) på björkas gjordes. Det tog lång tid att utforma dem. Och göra dem tunna och släta.

När man skummade mjölken, rimmde man den med rännsticka i ett mjölkhårl, så att grädden blev kvar i kräget. Det förekom också, att man använde handen som rännsticka. Grädden sattes i gräddkylor. Man "karade" kräget med pekfinger, så att all grädde följde med. Innan maten gick att sköta mjölken, skulle hon tvätta händerna med tvål och vatten.

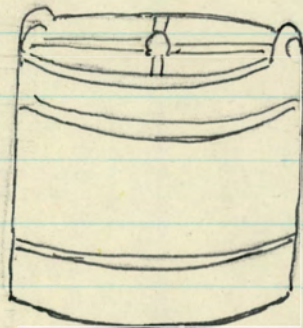
²⁾ mus ö η) Efter allt annat arbete pulserades skålar^x och kräg med bilar av färsbergas.

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
NB.

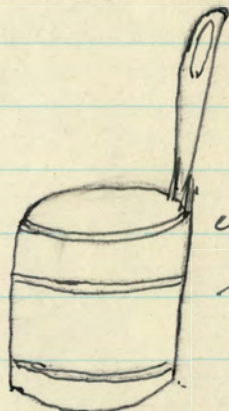
Fgl. 1

Till skumning av fil gjordes två-
 shedar, som var större än vanliga
 shedar, tvåra i spetsen och platta
 fram till på skeden. De gick däri-
 genom lätt att skika mellan
 grädden och fjökmjölken. Man
 sade också oftast att
 man r^än^e, s^öp^an, och
 att man s^tö^ma^ma^förte (skumsked f. fil
 Alla mjölk²kärl rengjordes först ge-
 nom tvättning och sedan med att
 sjudas med kokande vatten. Att
 rengöra mjölk²kärl kallades också
 att sⁱör, m^jö²ff²älara. Vid tvättningen
 använde man en tvättlapp av
 kok²är. Tvättlapparna, som de
 själva gjorde, kokades ordentligt in-
 nan de första gången bäjades an-
 vändas. De kallades p^ös^en.

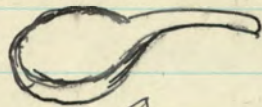
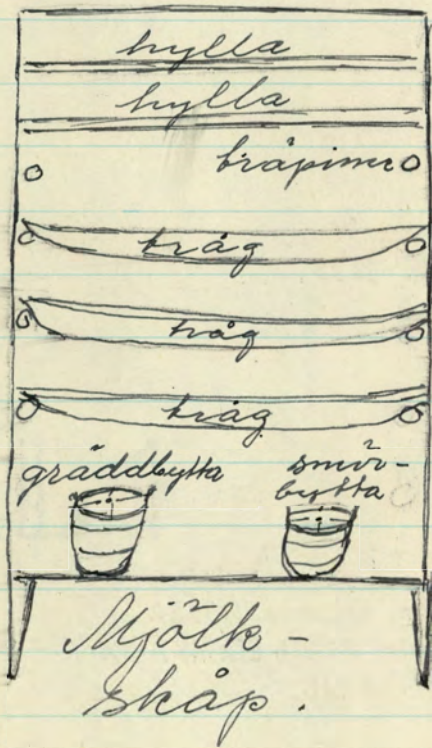




Mjölks-
bytta



Mjölks-
släva



Bländslav

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX
NB.

Mjälk²kärr

Katvbytta, mjälk²slåra och mjälk²bytta.

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.

Frgl. 1

Beredning av smör².

Någon annan benämning på smör som sådant fanns inte, men en liten klick smör som serverades en person till maten kallades aflast i gös. Om endast ett litet smör fanns kräv i en smörbytta, sade man att där fanns inte mera än en "gås", och hade man litet grädde att kärna, kalle det ibland, att ha, krav, et, éner, väer, gös, det blir inte annat än några gåsar).

Något annat smör av annan grädde än den som erhålles av kornmjölk tillverkades aldrig. Togs man grädde av getmjölk, blev smöret vitare, och det var ansågs ^{vara} dåligt smör. Ett bra smör skulle vara gult. Getmjölke kokades därför mest ostkummad. Fattigt folk fick dock ibland använda gräd-

de från gelmjölk lill smör
 Med kärna, som lika ofta benämndes
 smörffän, menades hela redskapet.
 Den ^x var gjord av läslavar, starkärna,
 och i varierande storlekar berönde
 på, hur stort luschillet var. Något
 hål på nedre båten från västans
 avriparande fanns aldrig. Kärnlaven
 kallades "lyrd". Den nedre delen av
 denna bestod av en ^{rund} präskiva med ud-
 dig kant och utskurna
 mönster och hål (se
 närstående provisariska
 teckning). In mera
 hål och utskärningar,
 desto lättare att få smör. Den var
 helt av trä. Kärnlaven kullades in
 det runda hålet. Den var kluren i
 ändan, och på den undre sidan av



ningen) då var det svårt att få smör
 av grädden. Ibland drog man sig
 för att blanda "äsingrädde" i grädd-
 kyllan. Kom det socker i grädden,
 blev det inte heller smör. Det har
 berättats historier, om hur nå-
 gon matmor som varit mycket
 snål, fått någon kärning fristrid
 genom att någon dräng lyckats
 smutsla socker i gräddkyllan
 eller kärnan. Kom det fjelln i
 grädden var det också my^xcket
 svårt att få smör. Det hade ofta
 hänt, att kärningen sådana
 gånger pågätt en hel dag. Grädd-
 kyllan satte därför i den öpp-
 na spisen och uppvärmdes, innan
 grädd.
 Den slags i kärnan. En gylta ko-
 kande vatten slags i kärnan, dels
 frist.

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.

för att
för att upprämma den, dels (läsa
den, om den turmt bli gles.

Man ansåg också, att vissa män-
niskor hade makt att "förgöra"
smör. Sådana människor va-
ro trösk. Det fanns den, som var
trösk, ^x man att själv vilja göra
^x någon skada. Kom en "trösk" män-
niska till en gård under kär-
ningen, blev det inte smör. En
trösk människa, som ville ska-
da kunde slyra om, att man in-
de fick smör, fast hon inte var
närvarande vid kärningen. Man
trodde starkt på, att samtliga hade
makt att förgöra för andra. När-
bar allt som misslyckades var
"förgjord". Uttrycket: "Det är som om
det vore förgjord", lever ännu kvar

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
Anna Rönngvist. 1948. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 1

allmänt, fast ingen nu längre
 ser det i den gamla betydelsen.
 Kommer någon när man just
 sysslar med något, som inte
 går så bra, heter det ofta: "Jag
 tror du är trask, eller: Jassa var
 det du som var trask, fast man
 inte nu tror på innebörden av
 ordet.

Grädden kallades endast lunn-
 grädde, när den nyss bryäts att
 kännas och sedan kärngrädde. När
 grädden bryäts värgå till smör,
 sade man, att den hade skurit
 (skurit) sig. ^{ka} ^{sjä} ^{se} (det skär sig.)
 Den grädde, som man bjöd på,
 vilket, som förut nämnts, stredde
 på en bit lunnbröd, kallades
 i gräddgås (en gräddgås).

Efter källningen sköljdes smörvet alltid mycket nogga i flera omgångar friskt vatten. Man sköljde det i en smörbunke av trä. Den var gjord av stavar, låg och med två handlag. Vid bearbetningen av smörvet, använde man en rund och grund (liten utgröpt) smörsked, stor och kraftig. Smörvet knådades flera gånger fram och åter i vattnet i smörbunken. Fästa sköljvattnet skulle vara klart. Första sköljvattnet, som innehåller rätt mycket källmjölk, slogs i blandbyllan. Den källmjölk som inte behövdes till "blanda", dracks ^{allt. åt} som mjölk f. övrigt.

¹⁾ Smörbunker av urholkat trä lammes också.

Efter sista sköljningen, sal-
 lades smöret. Köflet (kärningen),
 salningen lag matmor en
 "kärnegås" för att kärna, om det
 var lagomt satt. Det allmänna
 bruket var ju, att matmor skul-
 le avsmaka all mat. Uttryck
 sådana som: "En husbondmor
 smakar alla till" var allmänt
 gängse. Det hände också, att
 matmor bjöd andra, både
 gårdsfolk och eventuella besök-
 kare, en nyfärdig ^{ny} kärnegås (nykärnegås).
 Någon särskild förm eller strich
 på en sådan förhörm inte.

Efter salningen packades smör-
 ret på smörbyttor eller smör-
 sävar. Det var dels laggkärl,
 dels sådana ^{arbetslade} i ett stycke. De

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.
 Fgl. 1

varierade mycket i storlek.
 Tindelid, då smörst mest spa-
 radas, förvarades kärten ute, så
 att smörst fick frysa. Endast
 en liten bytta fanns inne. I
 den kräddades verktygsornen
 frö hushålllet d. v. s. det som be-
 räknades skulle ätgå till
 nästa "kärndag", vilket i ve-
 gel var en lördagen i varje
 vecka. Klade man ut om smör,
 om korna var "äsin" och mjöl-
 kade dåligt t. et, så fick smör-
 st ändå lov att säcka ve-
 kan ut, eljest fick man vara
 "smörlös" slutet av veckan.
 Man kärnade inte gärna of-
 sare, isynnerhet om man
 hade lite grädde, såvida in-

Se en hastigt påkommen "näsk"
 el. dyf. måste ordnas. Låna smör
 ville man inte. Det fanns
 "matmasor" som under hela
 sitt liv inte smakade annat
 smör, än det de själva gjorde.
 Någon slags utsirring av smör -
 ret förekom inte.

Smör som skulle medhas på
 färder packades i särskilda
 små askar, smörask. Dessa
 var utskakade ^x ut ett stycke
 och ibland utskurna i mör-
 ster. Små bytter, som endast
 rymde några hg. fanns också
 och hade ofta namn med
 hänsyftning på användan-
 det t. ex. sjöars böyta (skäribyt-
 lan) den, som ^x användes när

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.
 Fgl. 1

man låg ute i fiske. västbögda
 var f. örigt rätt allmän be-
 nämning på en kyttla, som
 användes vid all slags väst.

— Förutom i Kalix sål-
 des mycket smör till Kulså
 och Kapacanda. Det var frö-
 delaktigare vid försäljning att
 ha smörst paket i mindre
 kytter på 2-5 kg. än på stora
 sävar. Man fick ofta sälja en
 sådan kyttla i en gård utan att
 dela på den, "bara stälpa upp
 den". Man frö för det mesta
 själv till försäljningsplatsen.
 Vintersid körde man med häst
 över isen, vilken stracka ^{2 till Kulså} beräkna-
 des ungefär fem mil, om man in-
 se fick gå några längre om-

vågar, när man påträffad got-
 fall (sprickor i isen), som var så
 breda, att hästen inte kunde kom-
 ma över. På sommaren måste man
 färdas med segelbåt. Till Hapa-
 randa var omkring 7,5 mil, när
 man kunde köra över släskin
 till Kalix. På sommaren var en
 båtferd till Kalix 4 mil lång, och
 från Kalix och till Haparanda
 var landsvägssträckan 6 mil.
 I Kalix såldes smör på markna-
 der, särskilt värmarknaden på
 Fiskeriet (en sjöbottn stat utanför)
 eller på helger, och f.ör. vid kyrk-
 besök eller andra tillfällen. Till
 arbetarna på Karlsborg, som inte
 själva hade kor, fick man också
 sälja bra.

Landsmålsarkivet Uppsala 19754
 Anna Rönqvist. 1948. NEDERKALIX
 NB.

Figl. 1