

2416:6

LAPPLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Stensele

Neuman, Margit, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

15 bl.4:o

Exc.för ordreg.Lpl.av A.-Ch.Mattisson
i april 1971.

Exc.OSD

2416:6

Landsmålsarkivets Frågelistor 1 och 2.

Mejölkhushållning

myö¹lka (myö¹lka)

Ronjöl²k men även get- och fårmyö¹lk användes till människoföda. Kalvar, grisar, killingar och någon gång kor fingo dricka överbliven myö¹lk. Ut-hållande av myö¹lk undveks omsorgsfullt.

ny¹myö¹lka (spenwarm myö¹lk). Ännu skum-belagd myö¹lk kallades gösö¹pa. Barnen fingo ibland dricka ur silkoppen. Detta kallades silsü¹pa.

Sötmyö¹lk kallades ännu ej surmad myö¹lk.
b¹h¹myö¹lka = skummad myö¹lk.

Skinna på kokt myö¹lk = r¹isa.

2

Självlöpt mjölk = g^hötra . Mager mjölk =
blå-p^unk^un el. blå-f^unnen . Självsur-
nad mjölk ä^r o^g sådan den var .

Fätämnet fick man av ett slags
gräs, rött med gula stänk på . Det
kallas t^ut-gr^usa . Kappan ha också
därtille använt ett djur, m^usaff^ulva
el. t^ut-sn^uken , som sänktes ned i
mjölken . Dyliga djur kunde man bita
i mossar och myrar . I vanliga fall
bestroks träget med fil och ny, ljum
mjölk h^ulles på .

På fjäder i skog och mark hade
man filat i stora träflaskor (fl^uskan),
som bundos fast i m^usn^u . Fätmjölken
i det sega trädiga stadiet kallades
drän^ug^u .

Maträtter i vilka mjölk ingick, som

en viktig beståndsdel.

Man åt gärna kall gröt med
uppkokt söt mjölk.

Blåmesen el. stärkmesen tillreddes
av surnad mjölk. Mjölkens hälldes då
upp i misö-gröta. Där fick den sjuda
sakta. Osten, som flöt upp, lades i
öst-handduka och med en särskild
anordning skruvades an böfe öströ. (skru-
vade man ur osten), sedan den lagts i
ostkorgen. Denna ost äts sådan den var.

Vasslan, som blev kvar, kokades ihop
till tjock gröt, lades i handduk och
formades i korg. Dyliga mesostar av
sur mjölk kunde ej ätas. De spara-
des och användes vid bakning, då de
söndermulades i grytan med hett vatten
och lodandades till degen. Kakor av

sådan deg skulle vara rätt tjocka. De kallades jussorözsbröd (liksom det bröd som bakades i ljus ugn, i motsats till mörkorözsbröd.) ¹. grönöstr (grynost) tillreddes av söt mjölk tillsatt med löpämne. Den fick koka ganska länge. Den vita ostens togs upp och hackades till fina smulor. Vasslan avreddes med mjöl och den hackade osten lades i. Den äts tillsammans med mjölk eller grädde och ansågs för en stor lækkerhet]. mäsöpankakäkin (med mest tillsats) Av råmjölk gjorde man käpödanen, råmjölkspankakäkin och råmjölksöstr. I väffel- och plättdeg hade man också gärna i råmjölk.

Grämmande bjödos ofta på kärngrädde. mäsöräpa gjordes av vassla, som ännu ej hunnit tjocknasåsom för beredning

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:6
Margit Neuman. 1929. STENSELE

LPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2416:6

M. Neuman. 1929. STENSELE

av ost. Vasslan avreddes med mjöl till en tjock gröt. misuråpa hade man ofta med i träskan ut på slätten el. annat arbete. Den breddes på smörgåsar. Korn eller potatismjöl användes vid avredning-
en.

Mjölakens förvaring: gräddbildning.

Mjölken förvarades i kantörar, ett högt skåp med pinnar i för trägen. Sommartid hade man ofta en i jorden utgrävd mjölkbod. I fåbodarna hade man ett rätt stort rum i samband med boningshuset. Där ställdes mjölken på särskilda hyllor, mjölkhyllan, och mellan dessa lades garris. På kantörar fanns ventiler upp till. I fåbodar förvarades smör i stora lådor. Smört lades i mätt och dessa kläddes invändigt

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:6
Margit Neuman. 1929. STENSELE
LPL.
Frgl. 1

Landsm. Upps. 2416:6
M. Neuman, 1929. STENSELE

med fin näver. Sedan staplades mätten upp i lådorna. Östarna lågo mest på bara jordgolvet för än hålla sig mjuka.

Vid mjölkningen använde man sig dels av stäv^un och dels av mjölk^u-by^uta. För uppsilning av mjölk^u hade man en blecksil (sil^u), med små runda hål i botten. Ville man vara riktigt noggrann, lade man en ren linnelapp på botten av silen.

Mjölk^uen silades upp i tråg, gjorda av björk. Som silköp (sil^ukopp) hade man en liten skopa, gjord av en bjär^uk^uvi (masurträst på björk). Med den öste man upp mjölk^uen. När mjölk^uen gräddat färdigt, skummades den noga. Det tillgick så, än mjölk^uen häudes över i någon bytta, medan

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:6
Margit Neuman, 1929. STENSELE

LPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2416:6
M. Neuman, 1929. STENSELE

man med handen höll tillbaka
grädden. Så kära man (söva ekring)
grädden i träget med pekpinnet
och slog den över i kärnan. Det
skumma av mjölken på detta sätt
kallades att rän-ne.

Trägen skurades mycket qundligt
med räfta (skäfte). De ställdes upp
för torkning etc mot stuguväggarna
el. på bron sommartid. På vintern
radades de upp längs murkransen
eller på spiselhållen.

Beredningen av smör.

Smör(æ) n.

Med fräna menas endast
själva kärlet. Fräna laggades på
vanligt vis. För mycket länge sedan
ha här utholkade trästammar

används till kärna. På nederkanten
 av kärnan var anordnat ett hål för
 vaslans avrimmande. Detta tilläpptes
 med en träkloss. Tjörnel m. (kärnstav).
 Denna var helt och hållet av trä. Dess
 nedre del var i allmänhet fyrväppling-
 formad med runda hål på varje
 "blad". Korset kilades fast vid staven
 med små kilar av björk. Vid kär-
 nandet höll man sig i närheten
 av spisen, in spisrån (i spisbrän)
 Ibland hade man på stor kärna,
 att man måste kliva upp på ved-
 bänken (vedbänken) för att kunna
 kärna. Dyliga kärnor sköttes av
 två personer. Tjörnel var då för-
 sedd med en tvåslå upphill.

På mjölken närmast visste

man att skylla en misslyckad kår-
ning. Tog man gräddan från mjölken
av en ko, som snart skulle kalva,
och som således mjölkade härken-mjölk,
ville grädden ogärna bli smör. Nycklet
kunde också bero på kårman. Om
den ej var fullkomligt ren, fick
smöret genast en skänd smak. Kår-
man skulle k²ökas o r²ivas (k²okas
och sjudas). Man plog k²öks²ön i
den och sköljde ^{ouk²er²ing} med j²enber²ris²
(ent²ärs²ris). Ville den ändå ej få
den rätta "sm²ä²ken", h²älde man
rödglöd²gade stenar i k²öks²ön och
skakade om.

Efter kårmandet tog man upp
smöret och lade det i smörtr²öga,
ett stort rätt djupt trätr²åg. Där

räddas smörre va smörkveva, och den
 urkramade kärnmjölkken slogs tillbaka
 i kärnan. Sedan hälldes friskt vat-
 ten på. Smöret fick stå en stund,
 så slogs vattnet bort, och smört sal-
 tades. Ville man spara smöret en
 längre tid, fick man ej hålla
 vatten på det. Mjölkken pressades
 då ut mycket nogga med smörleven,
 och smört saltades och packades ned.
 På detta sätt kunde det bevaras öfver
 en hel sommar och ändå inte vara
 härskent (härdt). Smör, som på skulle
 sparas för att på hösten säljas eller mått
 öka ut vinterförrådet, packades in i
 fyrkantiga mått, som vardera rynde
 1 skålpund. Dessa i sin tur lades i
 lådor, som rynde 1 pund smör.

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:6
 Margt Neuman. 1929. STENSELE
 LPL.
 Frgl. 1

Landsm. Upps. 2416:6
 M. Neuman. 1929. STENSELE

Sådana smörlådor fördes ofta till någon marknad. Härifrån for man mest till Anjeplog eller Norge.

Smör förvarades också i stora byttor, som voro bredare upptill. Dessa voro synnerligen lämpliga att binda fast vid mäsor. Smörstlevan var av trä (björk). Den var rätt kupig på baksidan och försedd med kort, tjockt skaft. Från jäbodarna bars smöret hem i mes, eller också väntade man till snöföre kom och körde det över på släde. Hemma förvarades det i källaren (fjälä) eller boden (böa). För kortare färder hade man med sig smör i små askar av väver eller tunna påfan (träspann). Smörasken m.

Beredning av ost.

Man tillverkade sötnjölksost, kryddost, kärnnjölksost (stärköst), grynost, mesost och getost.

Ostarna bereddes i orkorg. Dessa värlade mycket i fråga om storleken. De största korgar man hade rymde ost av 30 kannor (kan) mjölk. Sedan funnos mycket små. De förfärdigades oftast i hemmet. Materialet utgjordes av täga (fina björkrotter). De gjordes alltid runda och voro mer eller mindre utsirade. Mågot lock hade man ej till dessa vanliga korgar. Längre fram i tiden började man komma över stora kupiga ostpressar med skruv på locket. I dessa kunde ostarna göras mycket tjocka.

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:6
Margit Neuman. 1929. STENSELE
LPL.

Landsm. Upps. 2416:6

M. Neuman. 1929. STENSELE nr. 1

ärnda till 1,5 dm. Och sådana ostar kunde sparas flera år utan att mögla närmevärt, då däremot vanlig ost i korg gärna ville bli skrovlig och ful. I ostkorgarna pressades osten ihop med blotta händerna.

Ostlöje (löpa) gjordes av värsting i kalv- eller renmjagen. Den tvättades, saltades och torkades samt jästes vid ett träskäp. Vid användandet lades den ned i ljum mjölk. Man hade stora kistlar och gyltor för osttillverksningen. Bäst höll man sommartid till med kokningen ute.

Mjölken ljummades och slops över i stora säar, där den fick stå och löpa. För beredning av finare ost omrörades osten kraftigt i vasslar och

fick så åter taga ihop sig. När man tog upp osten lades den i osthanduiken och placerades så i ostkorgen, där den kramades ur. Den kunde också läggas direkt i korgen. Den utpressade vätskan slogs tillbaka i grytan och kokades vidare för mesostberedning. Ungsfår i dygn brukade ostarna få ligga i ostkorgarna. Därefter lades de i källaren på dörjan (grannskistan) för att ej härdna. Vanlig sömjölkost förhöjdes helst genast, då den annars snart möglade. Mesost sparade man däremot så länge som helst. Den sattes ut för att toras på bräder, som voro fastskiljade i husknutarna. Vintertid lades mesostarna upp på murkransen.

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:6
Margit Neuman. 1929. STENSELE
LPL.

Frgl. 1

Landsm. Upps. 2416:6
M. Neuman. 1929. STENSELE

Vasslan kokades för merostberedning
 nästan en hel dag. Osten formades genast
 i ostkorg. I jäbodarna kokades ost en
 gång i veckan minst. Hemma mera
 sällan. I jäbodarna skötte febojenta
 osten, om ej husmodern själv flyttat
 över dit. Besökande bjöds ofta på
 vassla, som dracks i kopp.

«Kryddost tillsattes med anis och kum-
 min. Den fick ligga i stark saltlake
 under två dygn.»

(Berättat av fru Evelina Persson,
 född Stenwall i Stensele förs. 1849.)