

24481

Lappland

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Vilhelmina s:n

24481
18772

Västerlund, Runne, 1960.

29/9

ULMA:s frigel. 1. Mjölkkuskällning.

23 bl. 4:-

26/10

Tillägg till ovanst.

16 fotogr.
2 bl. 4:-

Exc. för ordreg. Lpl. av Ann-Christin Mathisson,
febr. 1971.

ej inordnat 15/4-82 ? / RV
recepterna för komna ?

Exc. för OSD

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 1,
Mjölkhushållning.

Lapppland
Vilhelminan

I. Olika slag av mjölk.

Mjölk heter i best. form sg. *myötka* eller *myötka*,
av vilka den senare formen är äldst och numera mer eller mindre
föråldrad. Även uttalet *myötka* är känt, men torde knappast
användas av här infödda personer. L-ljudet kan bli mer eller mindre
tonlöst, men i fortsättningen skrives här *myötka*, ehuru det
verkliga uttalet ofta torde vara *myötka*.

Som människoföda används främst *komjötka* 'komjolk', men
också *getmjötka* 'getmjolk' och *fårmjötka* 'fårmjolk'.
måramjötka 'stomjolk' var förr ett medel mot *tsjik* -
hösta 'kikhösta'. När man ville ha mjölk från tackor, kunde
man *stäng å låma* 'stänga av lammen' på kvällarna i en sär-
skild kätte. Killingarna *knävrä* (inf. *knävrer*) man för att
hindra dem att dia. Man satte en träpinne i munnen på dem och
knöt fast den bakom huvudet. Så gjorde också lapparna med ren-
kalvarna. Mjölk ges *ot kåtva* 'åt kalvar' och ibland åt

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.
Frgl. 1

tziluzya 'killingar' och *lama* 'lamm', om modern dött, och vidare åt *grisa* 'grisar' och *katen* 'kattor'.

nymjötka *myötka* 'spenvarm mjölk' eller som den även kallades *sötmjötka* 'sötmjök' gavs särskilt åt småbarn, då den ansågs vara god och närande. Med *grädmjötka* 'gräddmjök' avses oskummad mjök i allmänhet.

ränmjötka var den skummjök som erhöles när grädden togs bort från mjök som stått en tid. Grädden hölls kvar med handen under det att mjöken hälldes bort, varefter grädden tömdes i smörkärnan. Detta kallades att *rän* *nē* *myötka* 'ränna ned mjöken'. *separera myötka* 'separerad mjök' är mjök varifrån grädden avskilts genom separering.

öpkökt myötka är kökt mjök. Hinnanppå *öpkökt myötka* kallades *sine* 'skinnet'.

Gräde heter *gräde*, best. sg. *grädn* eller *fil*, best. sg. *fila*. Det sista ordet är nu föråldrat och alldeles obrukligt i denna betydelse.

Självlöpt mjök heter *ghöstermyötka*. *myötka ha ghöstrase* 'mjöken har löpnat'. *myötka fo sta o ghöstras* 'mjöken får stå och löpna'.

blåmjötka 'blåmjök' är mager, väl skummad mjök. Om mjök som har blivit litet sur säger man: "*myötka ha vätra gämal*", 'mjöken har blivit gammal', "*myötka o lite gämalakts*", 'mjöken är en smula gammal' eller "*da o*"

Däremot sades åtminstone i upptecknarens barndom *file* om manlig sperma.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

gämaläkte n mjötk", 'det är en aning surnad eller gam-
mal mjölk'. Riktigt sur mjölk kallas särmjötk.

bräna "blandan" är det tunna i gröstarmjötk.

tzökmjötk 'tjockmjölk' eller 'tätmjölk', d.v.s. genom
tillsats av jäsämne förändrad mjölk, gjordes med hjälp av tätö,
obest. form tälä, 'täte', som togs från annan tjockmjölk. Sär-
skilt bra täte fick man av bräna i löpnad tjockmjölk. I van-
liga fall togs tätö tätt under det gräddlager som bildats på
tjockmjölk, som fått stå. Några skedar tätämne rördes ihop med en
skvätt sötmjölk i en skål, varefter all den mjölk som skulle bli
tjockmjölk silades över. Detta kallades att sil tzökmjötk
'sila tjockmjölk'. tzökmjötk ha stäna 'tjockmjölken
har stannat', sade man när mjölken blev färdig.

Blev man utan tätämne, do var-a til o ga til
gränan o tig tälö, 'då var det till att gå till grannen
och tigga täte'. Beredning av tjockmjölk med tillhjälp av mäsa-
tzärva (äv. mäsa -) eller tälnötsan, ett slags sni-
gel, har ej förekommit här. Ej heller har tätört begagnats i detta
syfte.

På färder förvarades tätämnet te n träflaska 'i en
träflaska', som var läge 'laggad'. vi bän-a te mesn
'vi band den i mesen'.

Hemma förvarades tätämnet på samma sätt som annan mjölk, helst
på kallt ställe.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA

LPL:

Frgl. 1

Skålar,
fig. 10, 11, 12
o. 15.

Träflaskor
fig. 15

Dålig tjockmjölk som ej blivit tillräckligt seg sades vara *kot*, 'kort' eller *putre*, "puttrig", d.v.s. filmjölksliknande.

Tjockmjölk bereddes av oskummad spenvarm mjölk eller i senare tid även av separerad mjölk. Om oskummad mjölk användes, skummades vanligen den färdiga tjockmjölken och grädden tålades i smörkärnan. Kärningen underlättades om man hade *tjockmjölkgräddn*, 'tjockmjölkgrädden', med. Tjockmjölken blev bäst om den silades i träkärl. Vanligen användes träskålar som ställdes på *tjockmjölkbräda*, 'tjockmjölkbrädan', en bräda under taket i köket eller i mjölkboden, *mjölkbräda*.

Den färdiga tjockmjölken förvarades kallt, *te kalltjälä*, 'i kallkällan'.

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

Som dryck användes sötmjölken alltid okokt. Däremot brukade man *kök upp mjölk o he po kallgröt*, 'koka upp mjölk och hälla på kallgröt'. Denna rätt kunde ätas när som helst. *brjta* bestod av brödsmulor blandade i tjockmjölk eller vanlig mjölk.

Genom tillsättning av löpämne bereddes *sötost*, 'sötost'. Denna tillverkades som vanlig ost med den skillnaden att man inte tog upp osten utan under ~~händig~~ omröring lät *ost o bräna kök ihop*, 'osten och vasslan koka ihop', så att

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

osten blev brun. Sedan kunde man göra *klimp_xen*, 'mjölkklimp',
i *blåna_x*, 'vasslan'.

Sötost ansågs vara fin söndagsmat och gjordes företrädesvis
på lördagarna. Man kunde även ta den *ot förska som försk_x -
näst_x*, 'till kyrkan som kyrkmatsäck', vid resor till kyrkplat-
sen. Den äts kall som soppa antingen enbart eller med smörgås till
eventuellt blandad med mjölk.

Av *råmjötk_xa*, 'råmjölk', gjordes *råmjötkö_xstn* el-
ler *kalvdans_x*, 'kalvdans', och *råmjötkspän_xkak_xan*,
'råmjölkspannkaka'. Råmjölkspannkaka var helgdagsmat och äts bl.a.
vid jul. Kalvdans gjordes genom att råmjölk kokades i vattenbad.
Råmjölk som skulle sparas fick stå i ett tråg och frysa till is,
som sedan förvarades i en kallare. Av denna gjordes råmjölkspann-
kaka exempelvis till färdkost. Isen togs in och fick smälta i
rumsvarmen. Råmjölk kunde även frysas för att användas som julmat.

Den lösa, korniga massa som flöt upp vid mesostkokning kalla-
des *östn_x* och togs inte bort utan fick blandas med *m_xesen*,
obest. sg. *m_xesa*, 'mesosten', som blev grymig och mindre god av
den. När man kokade mesost, bildades gärna en skorpa i botten av
grytan. Den skorpan kallades *sk_xöva*^{best. sg.}, och ansågs som en läcker-
het, om den blev lagom bränd. Skova kan även uppstå vid kokning
av gröt och välling etc.

Kokt mjölk med tillsats av ingefära var bra för snuva. *dem_x
bruk_xa h_xe ingefära i mjötk_xa o k_xök ö_xp - a*, 'de
brukade lägga ingefära i mjölken och koka upp den'. Även utan till-

satser användes het, kokt mjölk som medicin mot snuva. Man brukade *kök* *öp* *my* *ötka* *o* *drick*, 'koka upp mjölk och dricka'. *från* *grä* *d* *n*, 'kärngrädden', kunde man äta, när man kärnade. Om kärningen misslyckades så att man inte fick smör, åt man upp kärngrädden eller bakade *kä* *ken* eller *bä* *la*, 'bullar', av den. *kä* *ken* var ett slags bröd, tjockare än tunnbröd, som bakades av jäst deg. Man kavlade den och *räl* *ra* med *räl* *ra*, "rallran", ett slags grövre rullnagg, och *grä* *d* *e*, 'gräddade'. Detta var *häd* *as* *brö*, 'helgdagsbröd'. Det kunde givetvis även bakas på vanlig skummad mjölk, *rän* *my* *ötka*.

Rätter av mjölk med tillsats av mjöl var *grö* *t* *n*, 'gröt', *väl* *lan*, 'välling', och *pan* *kä* *ken*, 'pannkaka', som alltsammans mestadels tillverkades av skummjölk. Vid grötkokning *tvä* *ra* man gröten med en *tvä* *re*, best. sg. *tvä* *ren*, pl. *tvä* *re* *na*, 'tvara'. Denna bestod av ett skaft med ett träkors i nedre änden, och kunde vara gjord av självvuxet virke. När man *tvä* *ra*, 'tvarade', gröten, rullade man skaftet mellan handflatorna så att träkorset vispade om i gröten. Gröt som tvarades blev *tsi* *ker*, "kickrig", d.v.s. full av små mjölklimpar, som kallas *tsi* *ker* *en*, obest. sg. *tsi* *ker*, best. sg. *tsi* *ker* *a*. Även vällingen tvarades för att bli kickrig och god. Gröt och välling kokades på mjöl av *frän* *kä* *st* *körn* *e*, "framkastkorn", eller av *grün* *my* *öt* *e*, 'gryn mjöl', som köptes i Norge. Vid högtidligare tillfällen kunde man få smör till gröten. En klick smör lades då i en grop mitt på

Handsmålsarkivet Uppsala 24481
Bokne Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Frgl. 1
tvä *re*,
fig. 11, 12
och 15.

gröten. Denna smörgrop kallades *smörbröna*, 'smörbrunnen'.

klimpen *ti* *klimpmjötka*, 'klimp i klimpmjolk',
tillredes på en deg av *mjötka* o *mjöta*, 'mjolk och mjöl'.

Den skall vara tunnare än paltdeg, men tjockare än pannkakssmet.

Med en sked gör man klimpar och lägger i kokande mjolk. Mjölet
som begagnades var *grynmjöta*, 'grynmjöl', senare *vet-*
mjöta, 'vetemjöl'.

Förutom vanlig pannkaka gjordes *pärpannkåken*, 'pota-
tispannkaka', av pannkakssmet blandad med *räva*, d.v.s. råriven
potatis.

blöpannkåken, 'blodpannkaka', gjordes på smet av en bland-
ning av blod och mjolk eller vatten. Hade man pannkaka i *näst-*
säcken, 'matsäcken', kunde man breda smör på.

En risgrynsvälling med *räsina*, 'russin', och *séråpan*,
'sirap', i och smörgåsar till var barnsängsmat.

smörbåkelsa, 'smörbakelser', bakades av grädde, smör
och socker.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA

LPL.

Frgl. 1

el.
séråpan,
séråpan

(RV)

III. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Den nysilade mjölken förvarades på vintern i *skänken* *me*
tzökä, 'skänken i köket' (Fig. 1), på sommaren *derz* *myötk* -
böa, 'i mjölkboden'. Där fick mjölken stå tills den *had* *gräd* -
ese *riktit*, 'hade "gräddats" riktigt', d.v.s. upp till två
dygn då gräddbildningen upphört.

I skänken fanns *pinhylla*, 'pinnyllan', d.v.s. rader av
pinnar, som man satte trägen på. I mjölkboden hade man en *myötk* -
stöh, 'mjölkstol', bestående av släar mellan fyra stolpar (jfr
fig. 2!). (*He* är. *fig. 15!*)

Mjölkboden kunde vara en timrad bod med trægolv eller en *jöh* -
bä, 'jordbod', som var antingen timrad eller murad av sten och
hade jordgolv.

Där det var jordgolv kunde man lägga *gränrisa*, 'granris',
på golvet. I väggarna fanns det ofta *fönsterglöga*, 'fönster-
gluggar', för att släppa in ljus och luft.

Längs väggen gick två stänger på samma höjd med en halv me-
ters mellanrum. Två sådana hyllor satt över varandra, och mjölkträ-
gen ställdes dels på dessa, dels på *myötkstöta*, 'mjölkstolar'.

östu, 'ost', hade man på *hyllan*, 'hyllor', där även
tzökmjötkeskäben, 'tjockmjölkskalarna', ställdes. I *jöh* -
böa, 'jordboden', kunde osten läggas på *gränrisa* eller
dörja, 'granris', på golvet. *smöra*, 'smöret', förvarades
nei smöläa eller *smörtfista*, 'nere i smörlådan eller

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Frgl. 1

Skålar,
fig. 10, 11, 12
o. 15.

Sommarhirda
fig. 14.

smörkistan.

mjölkstäv^{an} , 'mjölkstäv^{an}', eller stäv^{en}, 'stä-
van' (Fig. 3.), var laggad. Handtaget kallades stäv^{er}ör^e .
Mitt emot örat gick kanten upp i en spets, som var gjord som kru^s,
'utsirning', 'prydnad'.

Stävan,
fig. 15.

Sagesmännen minns bara att man använt vanliga, köpta silar.
AW har hört talas om att man silat genom en hä^{du}k , 'hårduk',
av kvin^fö^hä^re , 'kvinnohår'. pä^rve silⁿ , 'själva
silen', d.v.s. siltratten, var gjord bo^te n björk^vri^e , 'av
en björkvril', som man hade hö^bka bo^ti^e , 'holkat ur'.

Träg o. skålar,

Mjölken silades upp i trä^{ga} (äv. trä^{ga} 1. trä^{ga})
eller, om man sil^a tjö^kmjö^lka , 'silade tjockmjölk', skät⁻
äⁿ , 'skålar'. trä^{ga} , 'trägen', var bo^te björk^a , 'av
björk', 60 - 70 cm långa, ca 20 cm breda och ett par cm djupa.
skät^{en} , 'skålarna', var bo^te vr^{ia} , obest. sg. vr^a , best.
sg. vrⁱⁿ , 'av vrilar', d.v.s. knö^lformiga utväxter på björk,
gran eller annat träslag.

fig. 10, 11, 12
o. 15.

dö^pskät^a , 'doppskålen', var en mindre skål som man bru-
kade sila mjölk i åt barnen på kvällen. På morgonen fick de doppa
bröd i grädden.

Att ränⁿ n^e mjö^lka , 'rännad mjölken', gick till så
att man höll kvar grädden i trå^get med handen medan mjölken häll-
des i bö^yta , 'byttan' (Fig. 3.), obest. sg. bö^yta , pl. bö^ytäⁿ .
Grädden tömdes i kärnan, varvid trå^get renskrapades med pek^fingret,

Bytten,
fig. 15.

främst *fixra* . *grädråna* , 'gräddranden', kunde barnen få skrapa bort och äta upp.

Man *skūra* , 'skurade', eller *sväta tråga va* *säfte* , 'tvättade trågen med skäfte eller skavfräken (Equisetum hiemale), som växer på myrar på fjället. Man samlade och torkade det och band det i knippor eller tvagor, *säftesvågan* , 'skäftestvagan', att skura med. Skäfte har också använts till finputsning när man gjorde träskedar.

Trågen skurades först i ljunt eller varmt vatten, varefter man *läd dem ned i köksgröta* , 'lade dem i en gryta med kokhett vatten'. Man torkade dem som det föll sig; *sät dem på en ren låda* , 'stälpte dem på en ren låda', eller *ställd dem på lut* , 'ställde dem på lut'.

LW:s mor hade en *pinnstol* , 'pinnstol' (jfr fig. 2!) vid bäcken där hon skurade trågen, och ställde trågen på den för att torka.

Pinnstol?
fig. 15.

Var det solsken kunde trågen få ligga på marken för att torka. AW:s mor ställde trågen i *bastavålan* , 'bastusvalen', på hyllor.

Förvaring av mjölkprodukter i nedgrävda tunnor har ej förekommit bland den bofasta befolkningen. *läppa had mjötk - fjälara o mjötklänen* , 'lapparna hade mjölkkällare och mjölk-tunnor', i vilka renmjölk förvarades.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.
Frgl. 1

IV. Beredningen av smör.

Smör heter i best. form sg. *smöra*, obest. sg. *smör*. Någon gång kärnade man *jetsmöra*, 'getsmör' och åt. Kvinnor har brukat smörja in sitt hår med kosmör för att hålla det välkammat. Osalt smör användes till *smöring* (äv. *smäning*) 1. *kosmöring*, 'kosmorning'. Man smorde kornas spenar vid kvällsmjölknigen på somrarna för att hålla spenarna mjuka och läka uppkomna sår.

Med *tzäna* (äv. *tzäna*) menas främst själva kärlet, men även *töreln*, 'kärnstaven', inbegripes däri. Kärnan var ett laggkärl gjort av *gräna*, 'gran'. Bottnen gjordes tjockast mitt på, så att *töreln* inte skulle nöta hål. Nederst på kärnholken satt ibland ett hål så att man före kärningen kunde tappa ur den vassla, *bräna*, som uppstått om grädden i kärnan jäst. I detta hål satt *tzäntäpan*, 'kärntappen'. Handtaget kallas *tzänöra*. Över kärnan satt ett lock med hål för *töreln*, och över detta hål satt en vridbar skiva, *klizka*, 'klinkan'. Kärnor av urholkade trädstammar är okända. (Se fig. 4 och 15!)

jetszäna, 'getkärnan', i vilken man kärnade getsmör, var minst. Hade man flera kärnor, kunde de kallas exempelvis *mälazäna*, 'mellankärnan', och *störtzäna*, 'storkärnan'.

I *szänken*, 'skänken', fanns ett *tzänskäp*, 'kärnskäp', där kärnan förvarades. Se fig. 1!

töreln tillverkades helt av granträ. Nederdelen var ett

träkors, kallat *koje*, 'korset'. Se fig. 4! Detta var fastkilat *Touelkors*, med kilar, som drivits in i ändena av käppen. Hålen i bladen, *blåa*, *if. fig. 15?* kan vara runda, och likaså kan käppänden vara rund.

Man stod mitt på golvet och kärnade, så att inte grädden stänkte på något. Hade man så lite grädde, att det inte gick kärna, vispade man grädden.

Att kärningen tog lång tid eller misslyckades förmodades bero på vad korna ätit. Om de ätit *ssjan*, 'svamp', gick det dåligt att få smör, likaså när de började sina. Även färsk grädde går sämre att kärna. Jfr sid. 4 om tjockmjölkgrädden!

Grädden sparades ihop i kärnan. Före kärningen ställdes kärnan invid spisen tills grädden nått lämplig värme. Några särskilda bruk för att kärningen skulle lyckas har sagesmännen inte haft att meddela.

tzängräden, 'kärngrädden', åts och skulle även bjudas åt främmande. *tzänmjötka*, 'kärnmjölken', dracks antingen upp eller slogs i vasslan, som man kokade mesost av. Blandades vatten i kärnmjolk, som skulle drickas, kallades drycken *blåna*. Denna förvarades *tu n byta in skänken*, *po n stöt hal po gót ve*, 'i en bytta inne i skänken, på en stol eller på golvet'.

smöre had dem tu smörbänken o tväte-ne ve hænren, 'smöret hade de i smörbunken och tvättade det med händerna', i kallt, friskt vatten. Se fig. 5! Då *réd man smög* -

ra, 'knådade man smöret'. Sedan smöret var tvättat skulle man *rè in saltet*, 'knåda in saltet'.

Smör kärnades på lördagarna och då skulle var och en av familjemedlemmarna ha den s.k. *gäsa*, obest. sg. *gas*, pl. *gäsen*, *smörgäsa* eller *hätgasgäsa*, '(smör)gäsen' eller 'helggäsen'. I vanliga fall bestod denna bara av en liten smörklimp, som rullades till en boll, men till större helger skulle den ha en mindre boll till huvud. *julkäsa*, 'julgäsen', skulle vara 1/2 kg åt *husbon*, 'husbonden', åtta *lö*, 'lod', åt pigan. Den skulle räcka över jul. Åtta *lö* är 25 *öt*, 'ort', eller 8/32 skålpund och motsvarar 106,32 gr. *smörgäsa* serverades på en *bröffätning*, "brödfjärding", d.v.s. en fjärdedel av en tunnbrödkaka.

Smörklimp kallas *smörklimp*, best. sg. *smörklimpen*.

När smöret var *réd o saltet*, 'knådat och saltat', lade man det i *smörbyttan*, 'smörbyttor'. Laggade byttor var vanligast, men också sådana som gjorts av en urholkad trädstam förekom, fast sällsynt. (Se fig. 14!)

Smörbyttorna förvarades på sommaren *dare mjötkböa*, 'i mjölkboden', och på vintern i den kalla förstugan eller på annat lämpligt ställe.

Ville man lägga upp smöret fint, kunde man ha en träsked med utskurna taggar. När man tog skivor av smöret ur smörbyttan, gjorde taggarna ränder i smörskivorna.

På färder hade man smör i *smöråskan*, 'smörasken', som var av trä. Se fig. 6! (jfr även fig. 14 och 15!)

Det smör som sparades för att säljas i Norge *mäte*, 'packade', "måttade", man i *smörmäte*, 'smörmåttet'. *smörmäte* var en avlång *fyrkantlåd*, 'fyrkantig låda', gjord av bräder. Olika storlekar fanns, t.ex. *pånsmåta* (äv. *pönsmåta*), *håtopånsmåta*, 'pundsmått', 'halvpundsmått', o.s.v. Den sistnämnda storleken var vanligast. (Se fig. 14 och 15!)

Säkerligen
= löspund,
8,5 kg.
(2v)

I varje hörn av *mäte* satt en trekantig kil med en knapp upptill, som man tog bort, när man skulle ha ut smörstycket ur *mäte*. Med *(smör)mäte* avses dels själva måttet eller lådan, dels det uppmätta smörstycket. Somliga hade skurit in initialerna i sitt namn i botten på *smörmäte*, d.v.s. lådan, så att dessa även återfanns på smörstycket.

smörmäte, d.v.s. de uppmätta styckena, lades på *smö-
nævre*, 'smörnäver', i *smöfåa*, 'smörlådan', eller *smör-
fjista*, 'smörkistan', i mjölkboden. Smörnäver var stycken av tunn näver, som tagits från ungbjörk och befriats från det yttersta lagret. (Smörkista, se fig. 14!)

För Norgeresan packades smörstycken i säckar av lärft eller blaggarn, *strisäka*.

Några kunde i stället spara smör i *smörtönala*, 'smörtönnlar' eller 'smörkaggar', ca 0,5 m höga, lockförsedda laggkärn, som var vidare upptill. Man for då med hela *tönaln* till Norge, där

köparen tömde ur smöret och *våg op-a*, 'vågde upp det'.

Köparen brukade även avsmaka smöret för att kontrollera dess kvalitet. Det kunde inträffa att någon säljare sökte lura köparen genom att lägga vintersmör, som var av sämre kvalitet och betalades sämre, inuti *måta* och sommarsmör utanpå. Man kunde även blanda in saltklimpar i *måta* för att öka smörets tyngd.

I regel sparades det värdefullare sommarsmöret för att säljas i Norge, medan man själv åt av vintersmöret under sommaren.

V. Beredningen av ost.

Enda benämningen på ost är *östu*, obest. sg. *öst*, vilket också användes om mjuka, ej formade och hållbara ostslag. t.ex. den som brukar flyta upp vid messmörkokning.

"Ysta" heter *jöra östu*.

Man gjorde (*ko*-)*östu*, '(ko)ost', *sötöstu*, 'sötost', *fsänmjöstköstu*, 'kärnmjölkost', *rämjöstköstu*, 'kalvdans', *jätöstu*, 'getost' och *färöstu*, 'fårost'. Endast oskummad mjölk används till *jätöstu* och *färöstu*.

Ostlöpe, *löpa* eller *löga*, bereddades av löpmagen ur kalvar. Löpmagen, *fsesn*, sköljdes, men inte för väl så att *löpa* sköljdes bort. Den sattes på en *fsesktjve*, vanligen en björkklyka, och hängdes till torkning. Första gången man ystade slog man kall saltlake på *fsesn* och lät det stå en eller ett par dagar så att *löpa* löstes upp. Denna saltlake användes då

*käse på
käs klyva,
if tj 15?*

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Frgl. 1

som ostlöpe. Sedan man ystat och fått *blåna*, 'vassla', fick man *tå po hé blåna po fjēsny*, 'börja slå vassla på löpmagen', och det blev *finaste löpa*, 'finaste löpet'. Löpmagarna kunde antingen torkas på nytt efter användningen eller förvaras i en flaska med *blåna*. När *fjēsny* blivit för gammal lät man den följa med i *löpa* eller kastade bort den.

Mjölken ljummades *ti gryta dore värmstugan*, 'i grytan i "värmstugan"', eller *kökhuise*, 'kokhuset'. Orden är synonyma och avser ett uthus med inmurad stor järngryta. Därefter hälldes *löpa*, 'löpet', i mjölken under omröring. 'Löpna' heter *lop*, pret. o. sup. *loft*, eller *stan*, pret. o. sup. *stane*, 'stanna'. *nu ha-a löft*, 'nu har det löpnat'. Den löpnade massan kallas *östn*.

Värmstuga,
se fig. 7.

Man rörde först om i ostgrytan, varefter ostmassan togs upp med händerna ur vasslan. *östmüsa*, 'ostmusen', eller *östmyla*, "ostmylen", obest. sg. *östmyl*, var en handfull ost, som man tog upp direkt ur grytan, kramade ur och åt upp. Man *töta né östn va hännen*, 'pressade ned osten med händerna', i *östkörjen* (äv. - *körjen*), 'ostkorgen', *östkäre*, 'ostkaret', eller *östmåte*, "ostmättet". Se fig. 8 och 9! Med *östmåte* avses antingen *östkäre* eller *östkörjen*. *östkörjen va rån o int na hög*, 'ostkorgen var rund och inte särskilt hög'. Den var tillverkad av *tågen*, 'tågor', av björk. *östkäre* var en trälåda med hålii bottnen. Ibland var

ett mönster utskuret i bottnen för att osten skulle bli prydligare. Inget lock fanns. Någon saltning av osten förekom inte.

Den färdiga osten skulle man *krämer*, 'pressa under tyngder'. Den lådes mellan två bräder med en sten eller annan tyngd ovanpå för att all vassla skulle pressas ur. När osten var *krämre*, lade man den på en hylla i *mjölkboa*, 'mjölkboden' eller på *dörge*, 'granris', i *jätboa*, 'jordboden', vilket ansågs vara bästa sättet att förvara den på. Torr ost kunde förvaras ett halvår eller längre tid. Hade den möglat, tvättade man av *mögtra*, 'möglet', med en borste. Hade den blivit torr, blötte man den i vatten och kunde steka den i smör och äta den till mjölk.

VI. Beredning av mesost.

Mesost heter i best. form sg. *mésen*.

När man hade *jät ostu*, 'ystat', kokade man *blåna*, 'vasslan', och fick *håvffjökbåna* eller *håvffjök - mésen*, 'halvtjock mesost'. *håvffjökmésen* sparades i vanliga mjölkbyttor av trä med lock eller små träsåar *dere båa*, 'i boden', och kokades färdigt, när man hade en lämplig mängd, vilket inträffade ungefär *en gång i veckan*, 'en gång i veckan'. *blåna* från ystning av ca 300 lit. mjölk brukade anses lagom för en kokning. Ibland slog man också kärnmjölk i vasslan före kokningen.

mésen koka dem dere varmstugan, 'mesost

kokade man i "värmstugan", eller *ute*, 'ute', under öppen himmel vid en primitiv eldstad uppmurad av stenar. I LW:s hem kokades den *dere kökhuse*, 'i kokhuset'. Det kokkärl som användes var *gryta*, 'grytan', *storgryta*, 'storgrytan' eller *störhängselgryta*, 'störhängselgrytan', som hade en *grepa*, 'grepe'.

Kokningen brukade ta hela dagen i anspråk. Husmodern hade översyn över det hela, men i början fick barnen *gå o läg snar gryta o se åt se hon int köktes över*, 'gå och lägga /ved/ under grytan och se efter så den inte kokades över'. På slutet när *mesen to po bli tjök*, 'på slutet när mesosten började bli tjock', skötte dock husmodern själv om kokningen. Man rörde om med en stor, lång slev, *mesesleuva*, 'messleven', eller en spade som kallades *meseröva*, "mesröran".

Star o. spade, se fig. 12 o. 13.

dem som koma fik äta de dem vila botz mesen, 'de som kom fick äta så mycket de ville av mesosten', när man höll på att koka. Den serverades på en tallrik och man fick äta med sked.

Vid kokningen bildades *östy*. LW kallar det för *öst - frön*, 'ostskum', (jfr *frön*, best. sg. *frönen*, 'skumliknande massa') och säger: "*iblan hände - na at vi tog öst-an o åt, annas fik-e vara ti blana o de blana-se ti mesen*", 'ibland hände det att vi tog upp den och åt, annars fick det vara i vasslan och det blandades i mes-

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.
Frgl. 1

osten'. (Jfr stycket II, sid. 5!)

Efter kokningen kunde man ösa upp *työkmäsæn*, 'den tjocka mesosten', i ett tråg, om det var lite, och röra i den till den var kall. Annars fick den *stå o kån*, 'stå och kallna', eller *svåtkas*, 'svalna', i grytan över natten. Då bildades en hård skorpa på den som LW brukade ta bort och lägga i *bråna*, 'vasslan', vid nästa kokning. Andra åt upp den, och somliga rörde ned den i *mäsæn*, 'mesosten', men då fick man *sånmesæn*, 'sandmesost', d.v.s. grynig mesost.

När *mäsæn* kallnat, skulle man *ré*, 'knåda', den med *mäsästämpen*, 'mesoststöten', tills den fått en fin och smidig konsistens. Slutligen skulle man *mät mäsæn*, "måta" mesosten". (Jfr "mätning" av smör, stycket IV, sid. 14!) Det gjorde man i *myötktröga*, 'mjölktråg', *skåten*, 'skålar', *öst - måta*, "ostmått", eller vad som helst. Man täckte kärlet invändigt med en ren, våt trasa eller handduk och öste i *mäsæn* till det blev fullt. Sedan vek man trasan över *mäsæn* och *töte åt - a*, 'tryckte till det'. Den fick stå i tråget tills den gick att ta upp och skära sönder i lagom stora bitar som torrades.

jätmäsæn, 'getmesost', kokades av enbart *jätmyötk* - *bråna*, 'getmjölksvassla'.

mäséfila, ett slags messmör, gjorde man genom att *rív mäsæn o hé sökra o grädne te - n*, 'riva mesost och

"stöt", se
fig. 13!

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

blanda socker och grädde i den'. Det var ganska tunnflytande och åts på smörgåsar.

Andra sätt att äta mesost var att *karva mesen på gröten*, 'karva mesost på gröten', eller äta *ostn o mesen o mjötkka*, 'ost och mesost och mjölk', eller att äta den till *smörgåsa*, 'smörgås'.

Ett här i Mattsdal förekommande härm om mesost är följande: "*ostn o mesen o metalr mat, sa n mats mäsny*", 'ost och mesost är "metalig" (?) mat, sade Mats Matsson'. Uttrycket *metalr mat*, som för övrigt är okänt, förklaras betyda *näntuz o bi po*, 'någonting att "bida" på', d.v.s. något som man länge är mätt på.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA

LPL.

Frgl. 1

Sagesmän.

LW. Anna Akvelina (Lina) Wästerlund, född Vesterlund.

Pensionär. Gift med AW. Född 14/9 1891 i Dikanäs och uppväxt där. LW skötte en tid telefonväxeln i Dikanäs och var poststationsföreståndare där i ca fem år till sitt giftermål 1920. Därefter bosatt i Mattsdal, där hon på 30-talet innehade en mindre affär. Från ca 1937 till 1960 var LW även postombud i Mattsdal.

Fadern, Per (Pelle) Johan Vesterlund. Född 1869 i Dikanäs och uppväxt där.

Modern, Anna Fredrika Vesterlund, född Eriksdotter, född 1872 i Långvattnet (Långsjöby), Stensele socken och uppväxt där.

AW. Anders August Wästerlund, Mattsdal, Dikanäs.

Hemmansägare och f.d. småskollärare. Bosatt i Mattsdal. Född 17/8 1883 i Mattsdal och uppväxt där. Elev vid småskoleseminariet i Lycksäle 1903 - 1905. Undervisade vid flyttande skola, Mattsdal - Kittelfjäll åren 1905 - 11 och 1917 - 27, Västanbäck - Iliden - Långstrand 1911 - 17, samtliga inom Vilhelmina socken. Lärare vid fast skola i Mattsdal 1927 - 44, då han avgick med pension. AW övertog faderns hemman i Mattsdal, när han gifte sig 1920. Har haft ett flertal offentliga uppdrag, bl.a. som ledamot av kyrkofullmäktige och kyrkoråd under många år.

Fadern, Anders Gustav (Ante) Wästerlund, född 26/6 1854 i Dikanäs och uppväxt där.

Modern, Susanna Erika Wästerlund, född Mattsson, född 28/7 1853 i Matts-

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Wästerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Figl. 1

dal. Uppväxt i Mattsdal och Harrvik, Stensele socken.

AJ. Amanda Karolina Jonsson, född Anundsson, Mattsdal, Dikanäs.

Gift med hemmansägaren Jonas Herman Jonsson från Mattsdal, som en tid även innehade en mindre affärsrörelse. Född 26/10 1884 i Skansnäs, Vilhelmina socken, död 10/4 1958. AJ vistades som fosterbarn i Skansnäs till tio års ålder, då hon kom till Mattsdal för att gå i skola. Hade sedan tjänst som barnpiga, *bänsvjutar*, i Grönfjäll, Vilhelmina socken, och vidare tjänst som piga i Skansnäs samt i Abborberg, Stensele socken. Bosatt i Mattsdal sedan sitt giftermål 1907.

Fadern, Nils Erik Eriksson, född och uppväxt i Skansnäs.

Fostermodern, Lisa Fredrika Eriksson, flicknamnet okänt, född i Mannjaur, Norsjö socken och troligen uppväxt där.

Modern, Gertrud Katarina (Kajsa) Mattsson, född Anundsson, född på 1860-talet i Mattsdal och uppväxt där.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Figl. 1

Anmärkningar.

Uppteckningarna till dessa frågelistsvar gjordes 1956. Vissa kompletterande uppgifter inhämtades i augusti 1960. De uppgifter som här lämnats avser i huvudsak förhållanden som var rådande i sagesmännens hem under 1880- och 1890-talen samt 1900-talets första årtionden. De flesta av föremålen som avfotograferats tillhör AW:s och LW:s hushåll.

Ljudbeteckningen får betraktas som relativt approximativ, då uppteckningarna gjorts efter direkt avlyssning. En del av materialet har dock upptecknats från några bandinspelningar av LW och AW, gjorda 27/12 - 29/12 1956. Detta är material som utgör svar på frågelistan 1, kap. IV - V, och hela frågelistan 2. dessa bandinspelningar är tekniskt bristfälliga, men befinner sig t.v. i undertecknads ägo.

Till assimilationer och sandhi har ej alltid hänsyn tagits i ljudbeteckningen. Ej heller har någon större vikt lagts vid ett noggrannt återgivande av varje ljudnyans, utan varianter av samma fonem¹, t.ex. *a* och *a*, har i regel sammanslagits till ett tecken. Dock är beteckningen ej fonematisk i vedertagen bemärkelse. Tecken för svagt bitryck (^ˈ) har något schematiskt utsatts i dubbelt sammansatta ord såsom *fränkästköya*.

Uppsala den 28 september 1960.

Rune Västerlund

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Frgl. 1

1) Fonem = en klass av språkljud som inte skiljer olika ord åt.



Fig. 1. *Skänken*, 'skänken', med
Kärnskåpet, 'kärnskåpet' t.v.
 Neg. saknas.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
 Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA

LPL.

Fig. 1



Fig. 2. *mjölkstol*, 'mjölkstolen'.
Neg. saknas.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Frgl. 1



Fig. 3. *myölkbyttan* , 'mjölkbyttan'
 och *myölkstävän* , 'mjölkstävän'.
 Neg. saknas.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
 Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
 LPL.

Figl. 1



Fig. 4. *smörtsjå*, 'smörkärnan' med *töreln*, 'töreln'
eller 'kärnstaven'.

Neg. saknas.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Fig. 1



Fig. 5. *smörbunken*, 'smörbunken'.
x

Neg. saknas.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Figl. 1



Fig. 6. *smörasken*, 'smörasken'.

x

Neg. saknas.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Frgl. 1



Fig. 7. *värmstugan*, "värmstugan".
x

Neg. saknas.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Frgl. 1

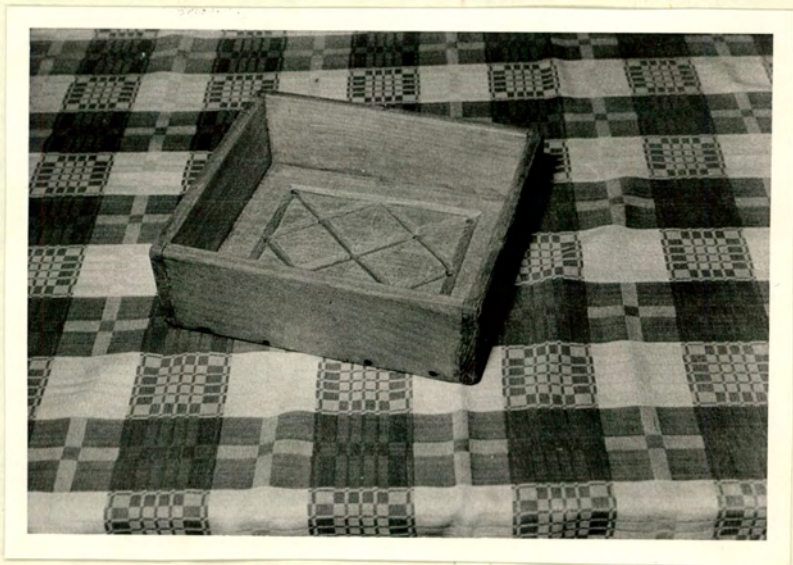


Fig. 8. *östmäte* eller *östkäre*,
'ostkaret'.

Neg. saknas.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Frgl. 1



Fig. 9. *östkörge*^x, 'ostkorgen'.

Neg. saknas.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Frgl. 1



Fig. 10. Mjölkråg och tjockmjölkskålar av trä.



Fig. 11. Tre råg, en skål och en tvåra, 'tvåra' 1. grötkräkla.

Fig. 10 neg. nr 8568.

Fig. 11 neg. nr 8569.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Figl. 1



Fig. 12. Tråg, skål, grötkräkla l. "tvara" och
mēsēslēva, 'messleven'.



Fig. 13. *mēsēstämpen*, 'mesoststöten',
mēsēdrā, 'mesröran' och
mēsēslēva, 'messleven'.

Fig. 12 neg. nr 8570.

Fig. 13 neg. nr 8571.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Fig. 1



Fig. 14. *smörkista*, 'smörkistan', två
smörmat, 'smörmått' en *smörask*,
 'smörask', och längst fram till vänster ämne
 till en smörbytta av en urholkad stam. I det
 högra av smörmåtten finns kilarna kvar.

Neg. nr 8572.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
 Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
 LPL.

Figl. 1



Fig. 15. LW:s föräldrar och en del av deras husgeråd.

På stället i förgrunden bl. a. träflaskor, skålar, smörask, stävor, slevar och (gröt-)kräklor.

Stående på marken till höger byttor, kärnor och ett stort tråg.

I mjölkstolen ? vid väggen överst ett smörmått ? och mjölktråg; på de undre hyllorna mjölktråg. Hängande på stolens gavel slevar av olika storlekar. Korset av en törel syns även?

Framtill på mjölkstolen mellan tredje och fjärde hyllan uppifrån syns även en *tsjes a* ? uppträdd på *tsjeskt iwa* ?

Fotot taget i Dikanäs 1923.

Neg. saknas.

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.

Frgl. 1

Tillägg till svar på Landsmålsarkivets frågelista 1,
Mjölkhushållning.

Till fig. 15 har AW genom brev till undertecknad den 11/10 1960 lämnat följande kompletterande uppgifter.

Träflaskorna längst till vänster användes att ha tjockmjölk i under *slöt* -
åna, 'slåttern'. De större flaskorna hade de, då de slog på utängar långt hemifrån och måste ligga borta, de mindre kallades "dagsflaskor" och användes, när de slog så nära hemmet att de gick hem varje kväll.

Det stora tråget vid kärnorna är ett baktråg, som användes vid bakning att *stör* (*brö-*)*degen*, 'sätta degen' i. Kvastarna på tråget är vispar. De användes, när man gjorde pannkakssmet, såser m.m. Den mindre smörkärnan är ingen getkärna, utan den användes, då de hade litet mjölk. På denna gård hade man inga getter.

hankbyttan, "hankbyttorna", d.v.s. byttorna med handtag av vidjor, användes huvudsakligen vid klädtvätt.

Mellan ena hankbyttan och den främre kärnan står en *myölväcke*, best. sg. *myölväcka*, "mjölvacka", som de förvarade mjöl i. I tråget ovanpå mjölvackan ligger träskedar tillverkade av AJ:s far, Nils Erik Eriksson i Skansnäs, Vilhelmina socken, *n. nils erik i skansnäs*.

AW bekräftar, att ställningen vid väggen är en s.k. mjölkstol och att lådan ovanpå är ett smörmåt.

Det som hänger ovanför mjölkstolen till höger närmast dörren är abborrskinn, *äbarqina*, även kallade klarskinn, *klä (r)qina*, som man lade i kaffet för att det skulle klarna bättre.

Till vänster om dessa sitter torkade gäddor, av vilka man gjorde lutfisk till jul.

På en stång innanför dörröppningen ovanför parets huvuden hänger fårklövar, ur vilka man vid kokning fick klövflott, best. sg. *klöflöta*.

Uppsala den 23 oktober 1960.

Rune Västerlund

Landsmålsarkivet Uppsala 24481
Rune Västerlund. 1960. VILHELMINA
LPL.