

25810

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Norrbotten

Norrfjärdens sn

25810

12/11 64.

Lundberg, Egon. 1964.

ULMA:s frigel. 1. Mjölkkushilling.

44 M. 40

FAA

Exc OSD

Ex. av Marg. Andér 1970

Landsmålsarkivets frågelista n: 1.

Mjölkhuskällning.

I. Olika slag av mjölk.

Ordet mjölk, mjölk, böjes
så här: *rs. mjölk f. bs. mjölka*
Plur. saknas. De djur, vars mjölk
användes till människoföda, är
koon, kon, och dyaite, geten. Mjölk
användes inte enbart till människo-
föda utan också till djurföda t. ex.
till uppfödning av kölvor, kalvar,
lamm, lammer och gräisa, grisar. I-
bland kunde mjölk användas till
vissa ämnen i stället för vatten.
Så kunde t. ex. sill, i stället för
att vätodrogas, vattendras, läggas
i mjölk, för att man därigenom
fortare skulle få ur sätten i
sillen. Även vid viss tillagning
av kött, till exempel renkött, kun-
de det hända, att man lät

köttet ligga i mjölk ett tag stral
 före tillredningen. Den mjölk,
 som man får av kon stral efter
 kalvningen kallas römjölk, rå-
 mjölk. Böjning: os. röm^xjölk f.
 es. - a Plur. saknas. Str^x råmjölk
 tillagades flera olika maträtter,
 för vilka redogöres i kap. II. Spen-
 varm mjölk kallas antingen en-
 bart söpa, sopa, eller söpans^xölk,
 söpans^xölk. Böjning: os. söpa m.
 es. söpa Plur. saknas. os. söpans^xölk
 f. es. - a Plur. saknas. Det var sär-
 skilt barn, som man gav nymjöl-
 kad mjölk till, och i allmänhet
 gillades sådan mjölk av barnen.
 Inom parentes kan omnämnas,
 att husets katt ofta höll sej fram-
 me vid mjölkningen för att få
 lapa i sej en smaktär av den
 varma, färska mjölken. Föt-

mjölk kallades sötmjölk eller
 ötvat mjölk. Bøjning: s. sötmjölk
 f. bs. - a Plur. saknas. s. ötvatmjölk
 f. bs. - a. Plur. saknas. Man menar
 de med sötmjölk sådan mjölk,
 från vilken man inte silat av
 (eller separerat bort) grädden. Nu
 kallas sådan mjölk oskummad
 mjölk. Skummad mjölk kallas
 skömmjölk, skömmjölk, rännmjölk,
 rännmjölk eller blömmjölk, blå
 mjölken. Bøjning: s. skömmjölk f.
 bs. - a Plur. saknas. s. rännmjölk f. bs.
 - a Plur. saknas. s. blömmjölk f. bs. - a
 Plur. saknas. Med skömmjölk me-
 nade man mjölk, från vilken
 man skummat av grädden. På
 oskummad mjölk, som fick
 stå i ett käg eller en skål
 ett tag, placerade sig grädden
 i ett lager överst. Med en

sked eller med blotta handen
 tog man försiktigt bort detta
 gräddlager, och det som då blev
 kvar, var alltså skummjölken. På
 småningom började man separ-
 era, separera mjölken. I de här
 trakterna är det ~~en~~ det nog om-
 60-70 år sedan de första separa-
 torerna började användas. Ett
 vanligt separatormärke var då
 "Domo". Då kallades mjölk, som
 var kvar efter gräddens bortta-
 gande separeringsmjölka, separ-
 erade mjölken. Kokt mjölk kal-
 lades kökemjölka, kokmjölken.
 Böjning: os. kökemjölka f. os. - a
 Plur. saknas. Den hinna, som bil-
 dades på kokt mjölk, när den
 fick stå ett tag, kallades snärken,
 snärken. Böjning: os. snärk m.
 os. - en Plur. saknas. En del barn,

och även verna med för den delen,
 hade en panisk förskräckelse för
 snarken, under det andra kunde
 lycka, att den var nämligen myc-
 ket gott. Et. fleka båd o bältes
 so hon soq snarken opa vilings-
 tälriken. Flickan blev nästan gult-
 färdig, då hon såg snarken på
 vällingsfallriken. grädn, gräd-
 den, böjes så här: os. gräd m.
 os. grädn Plur. saknas. Jätvloft
 mjölk sade man hade betne, bet-
 nat. Böjning av verbet betna:
 osf. betn pres. ~ imp. betne sup. ~
 Av detta verb bildades adjekti-
 vet betne Böjning: betne komp.
 meir .. sup. mest betne. Et. do ha
 ser varmt om söman betn mjölka
 fot. Da det är varmt om söman-
 ren, bettnar mjölken fort. Lära
 söt o böjes ute mätboole o fruste

et egg smøka betnemjølke, fast 2
 føjokt høygen op dem va et löva dem
 voffler opa-n stand barnen satt
 och tjurade vid matbordet och försök-
 te inte ens smøka betnemjølken,
 fastän jag försökte appmuntra dem
 med att löva dem vofflor på
 en skund. Om man skulle koka
 opp mjölk, som inte var riktigt
 söt, så blev den grymig, gröna,
 och detta kallade man, att mjöl-
 ken skar sa, skar sej, eller och-
 så sa man, att mjölken mäske,
 mäska. Bäjning: of mäske pres.
 ~ imp. mäske sup. ~. Ex. piga vore
 bäg o bäud do hon soq, at mjølke
 som a skul koke op bäg o mäske
 Varan piga brjude rent av grite,
 då hon fick se, att mjölken, som
 hon skulle koka opp, brjude mäs-
 ka. chager mjölk sa man var

bdo, blå. Ibland kunde man
 nästan ha svårt för att skilja
 mellan sötnmjölk och skummad
 mjölk, nämligen om sötnmjölken
 var oranligt mager. Då kunde
 man få höra t. ex. följande fråga:
 "Säg hägra verkligen övrat mjölka
 är det här verkligen sötnmjölk?"
 Då mjölk surnat så mycket, att
 den innehåller klumpar av ost-
 ämne, säger man, att den har
 dyåtre, gyåtrat. Motsvarande ad-
 jektiv är också dyåtre. Böjning
 av verbet dyåtra: inf. dyåter pres.
 ~ imp. dyåtre sup. ~ . Böjning
 av adjektivet dyåtra: dyåtre komp.
 meir " sup. mast ". Ex. i sat böra
 i gån at ma är in mat, för i
 veld böra böges dt i stg so
 dyåtra mjölka var som piåga
 had sat fram. För att bara

 " Obs! Bj
 dial. form ?

och spejade efter någon annan mat, för jag ville bara nästan kräkas, då jag såg så gyttig mjölken var, som pigan hade satt fram. Jätrsumad mjölk användes till kreaturen, t. ex. till kalvar och grisar. Man kunde också använda den till en slags dryck. Då vispade man upp den sura mjölken och blandade den med kallt vatten till s. k. 'bland', blanda. Sådan 'blanda' gjorde man också av sötmjök och vatten. Man drack gärna någon av ovannämnda två 'blando', när man var ute i t. ex. slätterarbete, och det var mycket varmt. Sådan dryck ansågs vara mycket läskande. Dock fanns det en och annan, som omöjligt kunde jämföra den 'blanda', som inre-

höll sur mjölk. Bönning av blan-
 da: os. bländ f. os. blända Plur. sak-
 nas. op. bländ bp. bländer. Ex. i
 vat so hemst töfte för i kapse so
 hemst mögge för ot fo dyige jädat
 men so kom i ekög ot i had su
 blända va ma o i drak op olt
 i hoop. Jag blev så hemskt förs-
 lig, ty jag skyndade mej så myc-
 ket för att få stängslet järdigt,
 men då kom jag ihåg, att jag
 hade ju bländi med mej, och jag
 drack upp alltihop. Då man
 tillsatte jävämne av något slag,
 förvandlades sötmjölken till det
 man för kallade fjökmjöst, fjök-
 mjölk, men som man nu allmän
 kallar feil, fil, eller feilmjöst,
 filmjöst. Bönning: os. feil n. os. feila
 Plur. saknas. os. feilmjöst f. os. -a
 Plur. saknas. Ex. dytärpoitgen veld

Landsmålsarkivet Uppsala 25810
 Egon Lundberg. 1964. NORRFJÄRDEN
 NB.
 Frgl. 1

röva feile wor da Tallpoiken ville
 ha fil varje dag. Ursprungligen
 fick man tätämnet till filet av
 tätörten. Sedan man väl fått si-
 dan där långmjölk, var det bara
 att se till, så den aldrig tog slut,
 utan man gjorde i god tid en ny
 sats, medan man hade kvar av
 den förra. Man tog t. ex. en eller
 ett par matskedar av den gamla
 långmjölken och blandade detta i
 en viss mängd sötmjök och rörde
 om. Så fick den nya satsen stå
 kanske ett dygn, innan den för-
 vandlats till långmjök. Ibland
 gjummade man sötmjölken före in-
 blandningen av den lilla mängden
 långmjök, och då gick proceduren
 ifråga lite fortare. Den där lilla
 mängden långmjök, som man blan-
 dade i den nya satsen, kallades

Landsmålsarkivet Uppsala 25810
 Egon Lundberg. 1964. NORRFJÄRDEN
 NB.

fjät, tåta. Bönning: os. fjät m. ts.
 fjät. Plus. saknas. Om lägnjöl-
 ken (filet) började bli dålig i en
 familj, eller om man glömt bort
 ta av tåtan, gick man till en
 granne och bad att få lite
 tåta. Likaså om man fick höra,
 att den och den familjen hade
 fått ovanligt gott fil, så kunde
 man begga en liten bit av den-
 na, så man själv fick fil av god
 kvalité. Man bad aldrig att få
 köpa tåta, ty dels var det ju fråga
 om så små mängder, och dels fick
 man räkna med, att man själv
 en annan gång kanske fick "hjäl-
 pa igen" den man fått tåtan av,
 och som väl någon gång stod där
 utan egen tåta. Ofta fick barn
 uträtta det där ärendet med
 att begga tåta. Ett vanligt ytt-

rande för var alltså: hög per
kust o del o tant judet o bees
mälla grit ine köpen sen för
du, Per, spring iväg hitt hant ju
dit och be att få lite tata i den
här koppen! Ibland kunde det
inte lyckas bra, när man skulle göra
fil, ja, det kunde rent av bli så,
att tjockmjölksgäsningen övergick
till vanlig surmjölksgäsning. Då
sade man, att mjölken blivit grå
kickrig, eller, som förut nämnts,
dyåtre, gyttrig. Bäjning av adj: kick
rig: grå komp. meur " sup. mest
" " Ex. do o skul bjud restara opa
feile o ha had vofe grat do vaf
godv bjude opa håndkåfe Da jag
skulle bjuda ristarna (karlarna som
pröjde åt oss) på fil, och det hade
blivit kickrigt, fick jag ovetta av
dem. Om man körde i filmjölken,

innan den var riktigt färdig, kunde proceduren avstanna, och då sa man, att mjölken hade körtstare, halostannat. Även av sådan mjölk kunde man göra den förut omnämnda 'blaudan'.

II. Maträtter, i vilka mjölk ingick.

Föt mjölken har sedan gammalt ibland förtärts suppköpt av såväl barn som vuxna. En mycket vanlig maträtt fick man av s. k. brüta, bruta, eller, som man också sa, brütnede, brütnedi. Detta sistnämnda ord förstår man innebörden av, om man tänker på, hur maträtten i fråga tillagades, nämligen på följande sätt: Av kornkakor s. k. tönbrö, lunnbröd, eller av kornbrö, framugnsbröd (eller risken ris-kor) bröt man små bitar i en

14.
hög på en djuptalrik, djuptallrik,
eller i en spilkåm, spilkum, eller
gammalt tillbaka, i en träskål,
träskål. På brödhögen hällde
man vanlig sötmjölk, och därmed
var maträtten färdig. Tills man
ha lite extra smak på deusa,
satte man till 1-2 matskedar
lingonsylt, eller också lite strö-
socker och kanske litet kanel.
En sådan maträtt höide till de
allra enklast tänkbara. Och män-
ga gånger har det skämtats öf-
karlars skicklighet (eller oskick-
lighet) i fråga om matlagning.
På t.ex. kan en fru säga: Kan men
zar möggle röslög do ha dyel loya
del na mat han kan böra
djära brüdnede. Min man är
mycket okunnig, så det gäller
laga till nå mat. Han kan en-

dast laga till bryta. Till denna maträtt kunde man äta diverse saker, t. ex. smörgåsar med kokt abborre på, eller uppstekt potatis med stekta fläskskivor osv. En annan enkel maträtt, där mjölk delvis ingick, var blösta, blöta. Då blandade man mjölk och vatten i en panna och saltade lite i blandningen och lät den koka opp. Sedan bröt man tunnbröd eller kakorbröde, lite tjockare bröd än tunnbröd, i bitar av exempelvis 1 dm² storlek (fast oregelbunden form naturligtvis) och la 5-6 bitar i pannen och lät dem bli mjuka. Med en slev eller gaffel tog man opp bitarna på en tallrik, där en smörklick låg. Av värmen smälte smöret, och man

åt denna maträtt med god
 smak och drack mjölk till. En
 del kunde dessutom ha en fläsk-
 bit eller en kokt eller stekt strö-
 ming till sovel. Maträtten var
 mycket vanlig till söndagsfrukost.
 Och det finns en och annan fa-
 milj, som än i dag i våra trakter
 följer denna gamla tradition. I
 samband med redoviselsen för dessa
 två maträtter, ^(bruta och blöta) måste jag få berätta
 en historia: Det var en arbetare
 på ett sågverk, som var gift med
 en kvinna, som antingen av be-
 kränlighet eller okunnighet mycket
 ofta serverade bruta och blöta åt
 mannen, när han kom hem från ar-
 betet. Hans kamrater visste om
 detta och kunde inte låta bli att
 retas med honom om den här saken.
 En gång så kamraterna på här till

honom: va troo da nu da fo del
 midå do da kom hem mannen so-
 rad: ha fo i veta do i kom öpa
 läken o fo see gog där i boo kam-
 raterna: väre kan da fo veta ha öpa
 so laget ärständ mannen: so om
 e ryk do fo i blösta o om e
 et ryk so fo i brästa Översatt:
 Vad tror du nu du får till middag,
 då du kommer hem? — Det får jag
 veta, då jag kommer på backen och
 får se gården, där jag bor. —
 Hur kan du få veta det på så långt
 avstånd? — Jo, ryker det (ur
 skorstenen alltså), då får jag blöta,
 men ryker det inte, då får
 jag bruta. Uppkokt mjölk kalla-
 des kökemyölk eller kökemyölk.
 Börning: ss. kökemyölk d. kökemyölk f.
 ls. - a. Plu. öknas. I uppkokt mjölk
 lade man ofta ned kölgrottn, kall-

gröten, som blivit över vid någon föregående måltid. Gröten lades ned i den uppkokta mjölken an-
 lingen i ett stycke eller också i
 klickar. Man brukade låta gröten
 ligga en stund i den keta mjöl-
 ken, så att den sjätr blev varm.
 Vanligtvis tillsatte man socker och
 kanske en bit kanel till mjöl-
 ken. Gode man då smörgåsar
 till, t.ex. av tunnbröd med skivor
 av kall potatis och kokt, kall ström-
 ming till, så fick man på detta
 sätt en lättlagad och billig mat-
 rätt. En annan rätt, där kokt
 mjölk ingick, fick man, om man
 i den uppkokta mjölken lade
 skorpar, gammalt vetebrod el.
 dyl., smaksatt med socker och
 malen kanel. Av råmjölk till-
 redde körodäng, kalvodans, och

römjölksspankakor, råmjölksspanka-
 ka. Bönning: vs. kölvägg m. ts. - n. Her.
 saknas.
 op. ~~römjölts~~ römjölksspankako f. ts. - n.
 Her. saknas. ^{op.} ~~Ep. römjölksspankaken~~

Då man gjorde kalv-
 dans, fick man nogga ta reda på,
 om råmjölken var kraftig eller mind-
 re kraftig. Den kraftigaste rå-
 mjölken fick man vid första mjök-
 ningen efter kalvningen. Sedan
 avtog "styrkan" successivt. Hade
 man kraftig råmjölk, måste
 man blanda upp denna med van-
 lig sötmjölk, när man gjorde
 kalvdans. Och just i fråga om den-
 na blandning bestod konsten i
 att få lyckad kalvdans. En van
 kusmor hade liksom på känn, vad
 som var lämpligt i fråga om bland-
 ningen, så att kalvdansen blev
 lagom fast, liksom dallrande,
 när den blev färdig. Man

kokade blandningen t. ex. i en
 emaljerad käftare, som man
 placerade i en kastrull med ko-
 kande vatten. (Det blev alltså
 fråga om ett slags vattkebåd).
 Vanlig tillsats var litet strösocker och
 ibland även litet kardemumma.
 Kalvdansen åt man på tallrik eller i
 en skål och hällde sötmjolk på jäm-
 te strösocker och kanske kanel. Den-
 na maträtt ansågs mycket god, och
 det anses den förresten fortfarande.
 Liksom i fråga om kalvdans var det
 även mycket svårt att få rätta
 konsistensen på smeten till rå-
 mjölkspannkaka. Smeten gjordes
 som en vanlig pannkakssmet men
 med mycket mindre mängd med
 mjöl. Det gällde att få kakan
 uppdelad liksom i två lager. Det
 översta lagret skulle se ut ungefär

som en sorts äggstanning, undet
 det att det undre lagret mest lik-
 nade en vanlig pannkaka. Man åt
 denna rätt med sylt, eller med
 socker och kanel på, och drack mjölk
 till. De maträtter av råmjölk, som
 jag här har beskrivit, fick man för i
 tiden passa på och laga till och äta
 just vid de tillfällen, då det behögde
 en ko i ladugården att leverera hu-
 vedbeständsdelen i maträtten ifråga,
 alltså råmjölken. (Nu för tiden kan
 man djupfrys råmjölken och alltså
 laga till rätter av denna mjölk
 precis när man vill.) Av fil, gä-
 na surt, gjorde man en slags soppa
 med sirap och ingefära. Denna
 soppa, som en del rent av var för-
 tjunga i, kallades filsop, filsoppa.
grädd, kärngrädden, var nam-
 net på den grädd, som man spa-

rade dag för dag i en s. t. gräd-
 krisk, gräddkruka, tills man fått
 så pass stor mängd, att det var
 lönst göra smör av densamma. Böj-
 ning: os. grädd m. bs. - n Plur. sak-
 nas. os. gräddkrisk f. bs. - a op. " grädd - en
 Om man inte skulle använda all den-
 na kärngrädd till smör, kunde man
 ja blanda grädden i filmjök och
 vispa om mycket väl, så blev filet
 mycket gott. Det kallades gräddfil,
gräddfil. Exempel på maträtter,
 som tillverkades av mjölk (eller gräd-
 de) med tillsats av mjöl, var
mjölkgröt, mjölkgrot (till skillnad
 från vätgröt, vattengröt, där man
 använde vatten i stället för mjölk),
 och kämpen, kliup, eller kämp -
mjölk, kliupmjölk samt grönvelling,
grönvelling, och stävelling, stävelling.
 Böjning: os. mjölkgröt m. bs. + xxx

mjöskgröten op. mjöskgröta ep. -n
 vs. vätogröt m. bs. vätogröten op. vätogröta
 ep. -n vs. klämp m. bs. klämpen Plur.
 saknas. vs. grönvilzing m. bs. -en op.
 " ep. -a vs. fetvilzing m. bs. -en op.
 " ep. -a Den första av dessa råtkä-
 mjölkgröten, bestod av mjölk jäm-
 te något vatten, som fick koka
 upp, och i vilket man vispade ner
 kornmjöl eller vetemjöl. Salt blau-
 dades också i gröten. Man täll-
 de opp den kokta gröten på flat-
 tallrikar, och när man åt den,
 hade man vanligt sötmjök i en
 djuptallrik eller träskål, spilkum
 el. dyl. Man tog först lite gröt
 på skeden, och sedan fyllde man
 på skeden med mjölk, varpå imme-
 kallet i skeden stoppades i mun-
 nen, och så fortsatte man sedan
 undan för undan. Mycket gott

ansågs det vara att lägga en stor smörklick mitt på den varma gröten på tallriken. Då tillkom ett moment till i ätandet nämligen att droppa skeden med gröt i i det delvis smälta smöret och sedan fylla på med mjölk. Smöret på gröttallriken kallades smörbröne, smörbrunn. Döjning: os. smörbrön n. ts. - y. sp. " bp. - a När man åt gröt, behövde man inte nödvändigt ha mjölk till, utan man kunde använda sirapsveta, sirapsveta, i stället. Denna bestod helt enkelt av vatten, i vilket man rört in litet sirap. Färskilt till kall gröt uppkallades denna veta mycket. Kliump eller kliumpmjölk bestod av uppkokt mjölk, i vilken man med en träsked

eller annan sked lade ned små klickar, eller kliupar, av den s. k. k~~l~~em~~p~~deigen, kliupdegen. Denna dag gjorde man av mjöl, mjölk och lite salt. Grynvälling var lik kliupvälling, men i stället för kliup vispade man i gryn av något slag, t. ex. korngryn, harregryn, mannaagryn etc. Plåtvälling kallades en välling som ären den bestod av uppkokt mjölk, men i vilken man vispade ned en s. k. smält, smälta, av mjöl plus mjölk eller vatten och smaksatte med litet salt.

III. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Den nysilade mjölken förvarades antingen i ett särskilt skåp, som kallades mjölkskåp, mjölkskåp, eller ~~hillskåp, hylskåp~~ eller, om inget särskilt skåp fanns, på en särskild hylla, som kallades mjölk~~h~~il, mjölkhylla. B~~ö~~juing:

os. mjölksköp n. bs. -^{26.}en op. ¹del! bp. - a
os. h^ulsk^op n. bs. - e op. " bp. - a
os. mjölk^hil f. bs. - a op. " bp. - en
Man hade också på en del st^ät-
ten större bondgårdar en särskild
byggnad för mjölkens förvaring,
en s. t. mjölk^gä^lar, mjölk^käll^{ar},
eller ^utt^gä^lar, ut^käll^{ar}. B^öjning:
os. mjölk^gä^lar n. bs. mjölk^gä^lan
op. " bp. - a os. ^utt^gä^lar n. bs. ^utt^g
^gä^lan op. " bp. - a Dessa var
ingr^ävd i t. ex. en jordr^öll el. dyl.,
eller också var den ingr^ävd i själ-
va marken, och då ledde en en-
kel, lutande trä- eller stentrappa
ned i källaren. För att hålla
luften frisk, brukade man lägga
gr^äns i källaren. Änd^ä fick
mjölken ofta efter en tids för-
varing i en sådan källare, en
tygisk bismak, som benämndes ^gä^lar-
smak, källarsmak. B^öjning: os.

~~x 5 w.~~

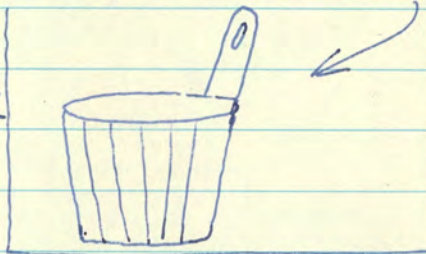
Landsmålsarkivet Uppsala 25810
Egon Lundberg. 1964. NORRFJÄRDEN
NB.

Figl. 1

Gälarsmak n. b. - en Plur. saknas. Ex.
 i bar söpa in utgälan so hon
 skul fo blösnas mätta men do i
 too en a had a fot so mögge
 Gälarsmak so ingen veld ita na
 Jag bar soppan i utkällaren, så
 att den skulle få avsvälva lite,
 men då jag tog in den, hade den
 fått så mycket källarsmak, så in-
 gen ville äta den. I utkälla-
 ren hade man också särskilda
 mjölkhyllor, på vilka trägen, eller
 andra kär med mjölk i, ställdes.
 Inte endast mjölk utan även ä-
 ven smör, ost och messmör kuu-
 de förvaras i sådana källare.
 Så t. ex. förvarades osten ibland på
 särskilda östhyllor, osthyllor. De kär,
 som användes vid mjölkningen, kalla-
 des med ett gemensamt namn mjölk-
 gälare, mjölkkärlen. Bøjning: o. mjölk-

spaler n. bs. -e op. ^{och mjölkstävorna} ep. -a Förutom
 vanliga mjölkämtare förde till mjölk-
 kärnen mjölkstävorna och sil. Mjölkstäv-
 orna kallades mjölkstävorna. Böjning:
 os. mjölkstävorna f. bs. -n op. " ep. mjölk-
 stävorna. En sådan mjölkstävorna var
 ofta försedd med en längre stäv, som
 användes som handtag och upphängs-
 anordning. Här en skiss av en stäv:

Mjölkerskan satt på en
 pall, som kallades mjölk-
 sete, mjölksäte. Böjning:
 os. mjölksätet n. bs. -e op. "



ep. -a Hon höll fast stävorna mel-
 lan knäna för att kunna använ-
 da båda händerna till sjätva mjölk-
 ningen. Vid mjölkens uppsilning
 användes en sil, bestående av en
 plattratt, en silduk av fin stål-
 trådsvar och en rund metall-
 ring, varmed silduken fasthölls.

Här följer en skiss av en sådan sil
 Böjning av dessa ord:

os. mjöskseil m. bs. -n
 op. " ep. -a

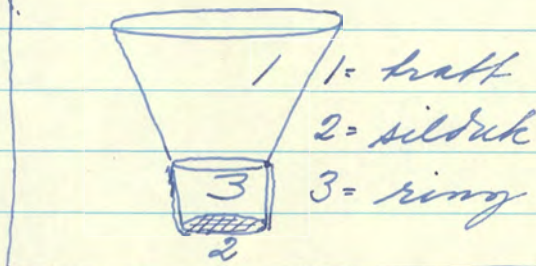
os. trat m. bs. trätⁿ
 op. trat ep. trät^a

os. seilduk m. bs. -en op. " ep. -a

os. rigg m. bs. riggen op. rigg ep. rigga

Vid silningen hälldes mjölken i tratten, varvid föroreningarna stannade kvar i tratten silduken, som sedan rengjordes. Man tog då först bort ringen, så att silduken blev fri. Sedan denna efter rengöringen förskat, sattes den in i silen på nytt.

De kärl, i vilka mjölken hälldes opp, kallades trog, trög, eller mjölktrög, mjölktrög. Böjning: os. mjölktrög m. bs. -a op. " ep. -a Trägen var av olika form och storlek. En del trög kunde vara ända till en



meter långa, men då användes de till att göra stora degar i och kallades deigtrog, dytrog. Ett vanligt mjölktrög var tillverkat av gran och i storleken ungefär 5-6 dm långt och 2 dm brett.

Att skumma mjölken kallades att skjym mjölska, Böjning: inf. skjym pres. ~ imp. skjymne sup. ~ skan skummad mjölken gammalt tillbaka genom att med nedre handen av den på tvären ställda handen liksom höll fast det överst i tröget eller mjölkfatet belägna gräddlagret, under det att skummjölken fick rinna ned i ett annat kärl. Man kunde naturligtvis också använda sej av en träsked, en visp eller dylikt, vilket ju gånst sig ut mera hygieniskt. Grädden kallades i ett

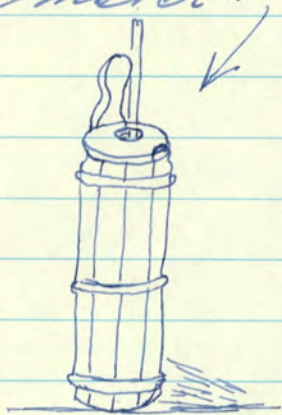
särskilt kärl, en kruka eller bytta, som benämndes gräddkruka, gräddkruka, eller gräddboita, gräddbytta. Böjning: os. gräddkruka f. ts. -a op. " by. -en os. gräddboita f. ts. -a op. " by. -en Där samlades grädden dag efter dag, tills man fick en så pass stor mängd, att man kunde kärna grädden till smör. Den i träget kvarblivna gräddranden brukade man kora ö, kara (stryka) av med pek-fingrets undersida, d. v. s. den sida, som vetter mot kummen. Böjning: infkora ö pres. ~ imp. ~ sup. ~ Vid rengöring av mjölkträget (och andra kärl) användes en slags ^{tråga} tråga av krökris, kråris, eller av något lämpligt slags gräs. Man gned gärna trägen med fin sand för att få dem riktigt rena och fina. Ofta ställdes de nydiskade

trägen ute i det fria för att tor-
ka och för att luftas.

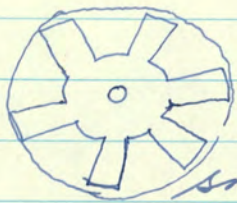
IV Beredningen av smör.

Smör tillverkades endast av gräd-
de, som man erhållit av kornjöl-
ken. Det var nog inte lönt försöka
sej på tillverkning av smör från
getmjölken, ty den hade inte
samma benägenhet att grädda ut-
av sej som kornjölken. Det av korn-
mjölken erhållna smöret använ-
des på smörgåsar, till stekning och
bakning, som "smörbrunn" på gröt
osv. Smöret fick man genom den
procedur, som kallades bjäring, kär-
ning. Motsvarande verb är bjära,
kärna. Kärningen togde rum i en
s. t. smörbjära, smörkärna, eller
enkelt bjära, kärna. Bjäring av subst.
kärning och kärna samt av verbet kär-
na. os. bjäring n. b. -en op. " bjä -a

(En del böjde detta ord så här: os. tjä^äng^{ng} m.
 bs.-en op. " tj^ä-a) os. tj^äng f. bs. tj^änga
 op. " tj^ängen inf. tj^äng pres. ~ imp.
 tj^äng sup. ~ . En vanlig ^{starkärna} ~~med ett tj^äskedjan, holkjärn~~
 kunde bestå av en ^{starkärna} ~~starkärna~~ träd-
 stam, vanligtvis av gran, eller också
 var den gjord av flera bräder, sta-
 var, varför den så också kunde kal-
 las stark^äng, starkärna. Kärnorna
 var av slike storlekar, i regel om-
 kring 70-80 cm höga och 20 cm i dia-
 meter. I våra trakter var det inte



vanligt, att kärnholkens ned-
 re del var försedd med
 något hål för ^{kämmjölakens} vasslans av-
 rinnande. Den s. k. kärn-
 staven benämndes t^ärel, t^ö-
 rel. Böjning: os. t^ärel m.
 bs. t^äreln op. " tj^ä-a. Dess
 nedre del var formad ungefär som
 skissen på nästa blad visar.



Genom-
skärning
av en
smörkärna,

Under kärnans det stöd
man oftast vid spi-
sen, där det var varmt.
I nödfall kunde man
framställa smör utan
kärna, t. ex. genom

just där tvärlin är,
sedd oppifrån

skakning av grädden i något
lämpligt kärl eller genom vispning.
Tilland kunde kärningen misslyckas.
Detta kunde bero på flera orsaker.
Om grädden var hård, kärsk, var den
svår att kärna. Böjning: hård
komp. mer " sup. mest ". Om det
händelsevis hade kommit socker i
kärngrädden, försvarades kärningen
också. Och om grädden var för
varm eller för kall, så kunde kär-
ningen misslyckas. Det var alltid
spännande för den som kärnade
att se, hur det skulle gå. Jag
men efter ett tag, att grädden

böjade skära sej, så var det ett
 tecken på att allt skulle gå bra.
 Barn höll sej gärna framme vid
 kärnan och ligger att få sma-
 ka av kärngrädden. Det verkades
 kanske någon liten skrätt på ett
 kaffefat. Den mjölk, som blev
 kvar efter kärnan, kallades
 späymj^olk, kärnmj^olk. Böjning: os.
 späymj^olk g. bs. - a Plur. saknas. Den
 drack man gärna, när man åt
 fisk o. potatis t. ex. soup. Ibland kon-
 de man också använda den i stäl-
 let för sötmj^olk, när man åt get.
 När kärnan var avslutat, skölj-
 de man smörkliupen riktigt
 noggrant med friskt vatten.
 Detta ägde rum i det s. k. smörtr^oge,
 smörtr^oget. Böjning: os. smörtr^og
 n. bs. - e op. " ep. - a Smörkliupen
 kallades också smörk^ol^opa. Böjning:

os. smärklöpp m. bs. -n op. " bp. -a
 Då man knådade och trättade smö-
 ret, sa man, att man reid, redde,
 smöret. Böjning: inf. reid pres. ~
 imp. reid sup. reit. Därvid använde
 man som redskap en s.k. smörstlev,
 smörstev, eller en smörstgi, smör-
 sked. Böjning: os. smörstlev f. bs.
 -a op. " bp. -en os. smörstgi f. bs.
 smörstgida op. " bp. -den. Om nå-
 gon kom på besök, just när man
 höll på att kärna, kunde man
 ibland skänka bort en liten
 smårbit av det nykärnade smö-
 ret. En sådan smårbit kallades
 en smärklänng, smörklänning.
 Böjning: os. smärklänng m. bs. -en
 op. " bp. -a. Det knådade och
 saltade smörstev brukade man red-
 i en smårbit, smörbytta. Böjning:
 os. smårbit f. bs. -a op. " bp. -en

Dessa smörbyttor kunde vara av oli-
 ka storlekar. Förutom de laggade
 byttorna fanns det även sådana,
 som voro arbetade i ett stycke.
 Gammalt tillbaka var man inte
 så angelägen som i våra dagar
 om att den rent yttre anlägg-
 ningen vid matbordet skulle se
 sej vacker och tilldragande. Men
 nog kunde väl en och annan vär-
 denna vid något högtidligt till-
 fälle hitta på att t. ex. rulla smör-
 ret i kulor eller lägga upp det
 i vackra, jämnt skurna skivor. Men
 vad lyckas om den husmor, som vid
 ett sådant högtidligt tillfälle hade
 hittat på att ta sin neckkav di-
 rekt ur håret och med dennas
 hjälp ränd, randa, smörret på
 assietten? Hon lär inte heller
 ha varit rädd om sin hemlighet

utan med en viss stolthet berättat om sitt enkla knep, när hon är gästerna blev tillfrågad om hur hon gjort för att få smöret så krusigt och grant. Man kan också utan tvivel anta, att behandlingen av smöret med kammeu descutom gjorde smöret på assien extra drygt !!! När man på färder, t. ex. till kyrkostugan eller till slätterstugan, skulle ha smör med sej, förvarade man detta i en smörask, smörask, som man kallade smörkos, smörkosa. Böjning: os. smörask m. os. -en op. " bp. -a os. smörkos f. os. -a op. " bp. -en. Om man hade smör till avsälj, var det vanligt, att man inlämnade det på affären i byn eller i staden, där det sedan såldes till kunderna. Man hör gamla män

niskor berättar om hur en del affärsmän sålde detta o. k. hemsmör, hemsmör, anonymt, under det andra affärsmän tvingades att uppge namnet på smörleverantören, innan det blev något köp av. Detta sistnämnda var nödvändigt i de fall, där man visste, att affären tog emot smör från bl. a. en viss husmor, som allmänt ansågs vara alltför lite noggrann, när det gällde renlighet. Och detta var ju inte underligt, ty vem skulle inte tappa aptiten, om man i det hemkärnade smöret skulle hitta ett långt hårstrå el. dylikt?

Börjning: os. hemsmör n. b. - e. Plur. sakus.
 På tal om transport av smör, t. ex. till en butik, kan också omnämnas, att man i stället för att förvara smöret i en tytta, ibland bar smör-

ret inlindat i en ren duk.

V. Beredningen av ost.

Ost heter på dialekten precis li-
ka som på rikssvenskan, alltså ost.
Böjning: os. ost m. ts. öst_o op. öst
bp. östa Ostet ost användes också
som mjuka, ej formade och ej håll-
bara ostslag, såsom mesost, st-
ost etc. Ostet ost ingår även i
namn på bakverk, t.ex. mjölost,
mjölost. Böjning: os. mjölost m.
ts. -n op. " bp. -a Denna gjordes
av mjölk, grädde, socker och ägg.
Först ystades den, och sedan gräd-
dades den i ugn. Verbet ysta he-
ter öst. Böjning: inf öst pres. ~
imp. öste sup. ~ Ost tillverkades
här endast av konmjölk, såväl skum-
med som ostkummad. En ganska
vanlig maträtt gammalt tillbaka
var den s. k. stösta, stosten. Böj-

ning: os. sätost m. ts. - n. Plus. sk-
nas. Tillverkningen av denna var
en ganska omständlig procedur.
På en slags träställning hängde
man upp löpmagen från en kabr.
I en gryta källde man mjölk
och gjummade denna. Sedan tog
man löpmagen och sänkte ned
denna i mjölken i grytan. Mjolk-
grytan stod fortfarande på elden
(eller på spisen) och mjölken fick
sjuda upp lite. Det berättas också,
att man med en kniv skar som
ett kors i sjöttra soppan i gry-
tan. Detta gjorde man nog för
att ostmassan skulle börja skä-
ra sej, d. v. s. dela sej i flera
småklumpar och inte liksom
packa ihop sej i en enda stor
klump. En del ansågo emel-
lertid att detta förfaringsätt

Landsmålsarkivet Uppsala 25810
Egon Lundberg. 1964. NORRFJÄRDEN
NB.

med kniven inte var annat än
 rena ridskepelsen. Så småning-
 om böjste innehållet i grytan
 koka. Det fick koka, till dess
 Osten antagit en gulaktig färg-
 ton. Med t. c. ett durkslag tog man
 upp ostmassan ur vasslan, (efall
 man nu inte rent av ville äta
 ostmassan plus vasslan). Regel
 åt man den ur vasslan upptagna
 ostmassan tillsammans med grätk-
 mjölk, och många ansågo detta
 vara en fin efterrätt. Det berätt-
 las också, att man ibland brukade
 pressa nedostmassan i ett slejs
 korgar, lager på lager ovanpå var-
 annat, varvid sjättra vasslan pres-
 sades ut genom hålen i korgen. Ef-
 ter någon tid stelnade den top-
 packade ostmassan och kunde
 skäras med kniv ungefär som en

vanlig ost. Den var nog mycket
hållbar och hörde ofta till matför-
rådet, som skogskuller utrustades
med, när de for öpe märka, öpp-
märkerna, d. v. s. när de vintertid
for långt, långt bort från hemmet,
där de i månader skulle arbeta
i skogen.

VI. Beredning av messmör.

Messmör kallades också mes-
öst mesost. Börning: os. mesesmör
n. bs. ^{1 mesesmör} Plur. saknas. os. mesöst m. bs.
-n Plur. saknas. Denna tillverkades
av den vid ystningen överblivna
vasslan. Man kunde koka ihop
flera liter vassla, tills det bara
blev kvar en liten mängd, kanske
ungefär en liter, tjock massa.
Denna gav man en liten avrek-
ning mot slutet. Vad man då
frick, gick under namnet mes-

ost eller mes smör. Den användes
 på bröd i stället för smör, eller
 också bredde man först ett
 tunt lager smör på brödet, och
 så mesost ovanpå smöret. Många
 gamla tankar med långt
 tillbaka till den tid, då de fick
 äta s. e. hembakad kump med
 hemsmör och hemmagjord mesost
 på.

—
 —