

Accessionsnummer: 26957
Ort: Lappland, Arjeplog
Informant: Vikberg, Göta 1968
Innehåll: Svar på ULMA:s frågel. 1 Mjölkhushållning, 19bl.

Mjölkhushållning.

Mjölk = mjölk el. "mjölka"

"Kon ha mjölka inni spenana." = Kon har mjölk i spenarna.

"Ska du mjölk koen?" = Ska du mjölka korna?

Alltså har verbet mjölka avkortats till mjölk och substantivet mjölken blivit mjölka på vår dialekt.

Ko- mjölk, getmjölk, fårmjölk och ren- mjölk har använts till människoföda. Kalvar, lamm och killingar ha givetvis fått mjölk, katter + hundar ävenså ibland. Man gör ost t.ex. av överskottsmjölken. Den hålles eller hålldes inte gärna bort, då detta ansågs som slöseri med mat. Då bar man hellre den separerade mjölken tillbaka till fähuset och lät kor och getter dricka den.

Råmjölk.

Denna ställes först svalt, och när grädden flutit upp till ytan, öses denna utav och användes vid smörtillverkning. Den övriga delen av råmjölken delas mellan kalven och husmor, som gör råmjölks-pannkaka, råmjölkost eller s.k. kalv- dans. Spenvarm mjölk = färsk mjölk eller sötmjölk el. "soppamjölk". Här förekom ingen kringbärning el. extra traktering av mjölk. Det var nog i forna dagar för långt mellan gårdarna för att sådana seder skulle komma i bruk.

Sötmjölk = nymjölkad, nysilad.

Skummjölk = rännmjölk.

Kokt mjölk = "koke mjölka". Hinna på densamma kallas "skinn".

Grädde = grädde.

Själ- löpt mjölk kallas surmjölk. Mager mjölk kan heta blå- mjölk. Självsurnad mjölk kan och brukar användas vid grov- bröd- bakning el. som tillsats vid bakning av tunnbröd av potatis och mjöl.

Surmjölk kan också ges till korna, när man ej vill använda den som människoföda.

Av tätörten gör man fil- täte. Det är och var ej så vanligt att göra täte av tätört, därför att det är litet besvärligt. Man försökte och försöker än behålla "täten" genom rätt förvaring av långmjölken. När en orörd fil- skål skall serveras, petar man först undan grädden och öser av några matskedar fil, som ligger närmast under grädden. Det blir bästa "täten" = "tätten". För att göra tätmjölk av tätört fordrades först några blad- rosetter av växten. Dessa lades i en liten tår mjölk. Efter en dag el. ett dygn silades mjölken från bladen och en ny liten tår sötmjölk tillsattes i den gamla med tätört bemängda mjölken. Så fick den stå igen till nästa dag och i bästa fall hade då bildats långmjölk, som kunde användas till täte i en större mjölmängd. När filtäten tagit slut i en gård, så skaffade man ny från en granne eller en annan by. Så gör vi ännu.

Om man tillverkade fil = långmjölk av skummad mjölk så talades det om, "mager- fil" el. "blå- fil". När fileten inte blir segt, kallas det "kortfil" eller glotterfil.

Mjölken har av ålder förvarats på olika sätt, i träbyttor, träskålar, trätråg. På senare tid har ju så många sorter av mjölk- kärl kommit i handeln, så det behöver inte kommenteras av mig.

Den tunna vätska som uppstår, när mjölken skär sig, kallas vassla. Sur mjölk blandades med vatten, kallades "blanda".

"Sötmjök."

Det var synnerligen vanligt att alldeles nymjölkad mjölk förtärdes av både barn och vuxna. Man drack den till maten, den användes tillsammans med bär, tunnbröd, varm+ kall gröt m.m. Uppkokt mjölk användes tillsammans med kall gröt t.ex.

När den färsk mjölken blandas med löpämne, så gör man först "ost". Denna har av ålder använts som "kaffesovel." Man skär små tunna skivor av osten och så slår man på varmt, gott kaffe. Då behöver man nästan inget kaffebröd. Av mjölken gör och gjorde man förr "sötost". Det receptet har jag inte lärt själv, och det är inte lätt att nu hitta någon, som kan koka sötost.

Av råmjölk tillreddes som förut nämnts ost, = råmjölksost, kalvdans, och pannkaka. Råmjölksost kunde ätas som efter- rätt tillsammans med grädd- mjölk.

Vid vanlig ostberedning får man ju vassla = "meson." Denna kokades och kokas ännu på sina håll till mesost. Av getmjölkvasslan blir mesosten finare än av komjölk.

Ölsupa gjorde vi ej i mitt hem, men jag vet, att folk inom vår kommun kokade sådan ibland. Ölsupa var visst bra för barnaföderskor för att de skulle få mera mjölk i bröstet åt sina små. Något mer vet jag inte om dylika maträtter.

Kärngrädde var en delikatess. När husmor kärnat grädden en stund, östes av denna upp på tallriker eller små skålar. Att få en tallrik kärngrädde var lika fint som när vi i våra dagar bjuder på tårta el. glass. Men kärngrädde användes inte vid s.k. kalas, ty denna rätt kunde ju inte förvaras. Den måste ätas omedelbart efter serveringen. Kärna smör gjorde och gör man inte den dagen man har kalas. – Men om en anförvant eller någon annan långväga gäst råkade anlända till ett hem, där smörkärnan just börjat bearbetas, så bjöds han som regel på en tallrik grädde ur kärnan. Förutsatt att gästen tyckte om kärngrädde. Någon annan maträtt av kärngrädde vet jag inte om.

Mjölakens förvaring.

Vid nästan varje bondgård fanns en källar- bod. Den var ingrävd i en närbelägen backe eller på annat sätt täckt med jord, så att sommarvärmen inte nådde in i källaren. Därinne förvarades all mjölk, fil, o. grädde den varmare årstiden. Före separatorernas tid hade man trätråg eller träskålar att sila upp mjölken i. När grädden skulle skummas av, var ett tråg med sin kantigare form lättare att hantera, varför de runda träskålarna mest användes till sättning av fil. –

I köket fanns även ett matskåp, som kallades Kan- tór. (Betoningen läggs på den senare stavelsen, så att det inte blir kantor.) I detta skåp, som var trekantigt och alltid stod i ett hörn av köket, fanns träpinnar på båda sidoväggarna. Där placerades mjölk- trågen och fil- dito under den kalla årstiden. Husen voro inte så varm-bonade, så "kantóret" längst bort från den öppna spiseln var ett bra kallskaffereri. Givetvis förvarades alla ting, som måste aktas för värme, under sommaren i källar- boden, och flyttades efter behov och lägenhet in i kantoret – event. potatiskällaren, en jordgrop under golvet.

Vid mjölkningen användes allmänt en stäva. Den tillverkas i äldre tider här av trä. Senare kom sådana av bleckplåt ut i handeln. På gammalt Arjeplogs- mål hette den "Stavo" – "stavon". Dessutom fanns

mjölk- bytta, smör- bytta och smör- kärna av trä. Stävan hade en hög stav till handtag och rymde ca 5- 7 liter. Vid uppsilningen användes tyglappar eller tunt skinn, som man stuckit hål på. Tråg och skålar gjordes mest av björk, men även av furu. Stävor och byttor tillverkades av furu.

När mjölken skummades användes av somliga handen, andra hade en lång kniv eller träsked. En del husmödrar höllde grädden direkt i kärnan, andra förvarade den i tråg eller skålar eller byttor tills kärnandet skulle bli av. Skumslev fanns av trä i äldre tid.

Vid rengöring av träkärl användes skäfte eller enris, kokande vatten och vispar av barkade björk- kvistar samt någon form av såpa el. skurmedel. Träkärlden ställdes att torka i frisk luft, om möjligt var.

”Rännmjölken” förvarades säkerligen i någon träbytta, rännmjölksbytta, om den ej dracks upp eller blev grötväte omedelbart efter skumningen.

Smör

I våra trakter tillverkades smör enbart av ko- grädde. Ordet kärna användes både som substantiv = smörkärna och verb kärna = att tillverka smör. Smörkärnan var gjord av trästavar, varav en var längre än de andra och utgjorde ett präktigt handtag. Kärnan var cirka 70- 80 cm. hög, och formad som en holk = cylinder alltså. De voro ju hemmagjorda så inte hade väl alla smörkärnor samma mått. Somliga hade ett hål längst ner på ”holken” för vasslans avrinnande. Kärn- staven hette ”törel”. Dess nedre ände var försedd med en hjul- liknande platta – också av trä. Ungefär så här. → *(tecknad bild av plattan i texten, sid 13)* Primitiv teckning. Jag inbillar mig att den var fäst vid staven = käppen medelst träpinnar = ”narar”. Smörkärnan hade givetvis ett lock med ett hål i mitten, där staven = töreln drogs upp och ner. När töreln togs bort för rengöring eller annars, stängdes hålet med ett litet lock.

Den som kärnade stod oftast vid den öppna spiseln under den kalla årstiden för att inte grädden skulle bli för kall, ty denna måste ju ha en tämligen viss temperatur, omkr. +18° för att smöret skulle bli bra. På sommaren hände det att ”kärnandet” fick försiggå i källarboden el. visthusboden, för att grädden inte skulle bli för varm. Om kärningen misslyckades, så visste man, att det berodde på för gammal grädde eller på kornas mat. När det var länge sen korna kalvat blev också grädden svårare att göra smör av. Här i vår bygd hade man inga vidskepliga föreställningar om smör- tillverkningen. – Om grädden var för kall, höllde man i kärnan en lämplig dos hett vatten.

På 1860- talet var det ju inte så goda tider. Barnen fick lära sig spara. När mamman eller husmor kärnat smör på lördagen fick varje barn eller ungdom sin bestämda smörklick, och denna fick var och en hushålla med efter behag under veckans lopp. Denna smörtilldelning kallades ”lördags- smörgåsa” = lördags- smörgås. Den var formad som en liten rund bulle med en liten klick högst upp. Kärnmjölken togs tillvara och användes som måltidsdryck dels oblandad, dels utdrygad med vatten ”blanda”.

Efter kärningen tvättades smöret i flera vatten. Därefter saltades det efter smak och behag och placerades i en träbytta för förvaring. Event. träkagge; de flesta träkärl voro laggade utom skålar och tråg, som gjordes av ett enda trästycke. Smörbyttan ställdes på en sval plats, kanske i källarboden eller kantoret. Vid resor till annan ort förvarades ”näst- smöret” i en smörask. ”Näst” = färdkost.

Ost.

Om osttillverkning har jag skrivit förut, men jag kan tillägga att den bästa osten gjordes av getmjölk. Det hände också, att fåren mjölkades och ost gjordes av fårmjölken. Men det var mindre vanligt att mjölka

får. – Renlapparna = nomaderna mjölkade renkorna och tillredde en fin ost, som allmänt ansågs som den finaste ost, man kunde uppbringa i denna del av landet.

I de flesta hem fanns en eller flera ostkorgar, gjorda av trädrötter, mest vide- rötter ofta flätade med stor skicklighet, så att osten blev ”mönstrad”. Nästan alla husbönder gjorde själva sina korgar. Man pressade ostmassan i korgen med händerna eller med en slev eller också med en särskild rund träskiva, (försedd med mönster) som gick ner i korgen. Storleken på ostarna varierade mycket både i tjocklek och ytvidd. 10 cm. diam. och 15 cm. dito var och är mest vanliga.

Något annat ostlöpe än kalvmagar fanns inte i äldre tider. Kalvmagen = löpmagen beredd på detta sätt: Först togs den lilla ostbit, som fanns i löpmagen ut och sköljdes, därefter vändes och sköljdes löpmagen och vändes igen, den lilla ostmassan stoppades tillbaka, löpmagen fästes på en sticka, ”kjessticka” (*teckning av stickan, i texten sid. 17*) och hängdes på tork under taket. När den sedan behövdes, hällde man en liten tår mjölk i ”kjesen” skakade om och tog efter nån timme en matsked el. mer av innehållet samt blandade i den mjölk, som skulle bli ost. Man spädde på innehållet i kjesen varje gång man tog löpe ur den. Mjölken hade förut ljummats i förtennad kopparkittel el. järngryta över elden i den öppna spiseln. Löpmagen = ”kjesen” användes så länge den var till nytta. Sen slängdes den. – Löpa eller stanna är uttrycket för det stadium i ostbildningen när ostmassan börjar skilja sig från vasslan.

När osten togs upp användes en hålslev eller också handen eller ostkorgen, som ju alltid måste vara ren. En ”ostmus” var en liten bit ostmassa, som kramades ur av ostberederskan och gavs som smakbit åt barnen. – Så snart osten var urkramad placerades den på en osthylla för torkning. Ibland förtärdes osten samma dag den tillverkats, ibland förvarades den efter torkningen flera veckor. – Mes- ost kokades av somliga husmödrar i dessa trakter, men nån större tillverkning av mesost var inte vanlig. –

En hel del frågor har jag inte kunnat svara på, emedan de rör sig om sådant, som inte alls hör hemma i våra glesbygder.