

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

7753

NORRBOTTEN

Nederluleå

Nordström, August, 1934.

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning, med alf.ordlista.

41 bl.4:o
1 " " teckn.

7753

Exc. av Marg. Andér 1970.

GAR

Exc. OSD

och silade mjölken i trägen, såvida kauen ej redan trak-
terats i ladugården, där den ofta hade sin vistelse med till-
håll i fåros-spisn. Hennes matkäril var en ho av brå be-
nämnd käthå (katto)

Den mjölk som erhålles om morgonen, kallades mårgans-
måka, o. den om kvällen kvälsmåka. Kon som ny-
kalvat mjölkades dock vanl. tre gånger på dagen näm-
ligen ännu en mil på dagen (midasmåka), till dess
mjölken avtagit så mycket i ymnighet att man kan in-
ställa denna sistnämnda. Vid tiden för kalvningen söyn-
a (sinar kon) för att slutligen ge upp. Man säger då att
"kon stär" (kon står) En riktigt "god ka" kan dock mjölka
ända till kalvningen utan att "stär" alls. Om det sedan
anses delaktigt att fortsätta intill sista droppen med mjölk-
ningen, därom äro meningarna delade. Men söyna-
mjölka (sinmjölkan) är i allm. fetare än nyburen-
mjölka (nyburen mjölk = den efter kalvningen.)

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEÅ

NB.

Figl. 1

Sötmjölke, sötmjölke kan betyda både ränmjölke (av ränna, ränna av, på senare tiden även kallad skummjölke) och ätvarmjölke (omrörd med tillhörande grädde) som ätes eller förbrukas i sådant skick.

Kokt mjölke, kääkmjölke, är kokt sötmjölke i båda här ovan angivna betydelser såväl som den spenvarma. Hinnan, som kallrandet inställde sig ovan på den kokta mjölken eller vällingen kallas skräät. Skräät hänger gaad. Ej äre undra på: den kokta mjölkens grädde!

Grädde, gred, det inbegripes endast-grädde i den vanliga bemärkelsen, "den mjölke, som rider på den andra mjölken", således ej vad som eljest kallas fil, varom längre fram. När grädden avskiltas återstår den magra mjölken, som ofta nämnes blåmjölke (blåmjölken).

1) En härm efter en tiggarska, som var nog oförsynt äre ej vara nöjd med bara blåmjölke.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 1

Sjätvlopt, Söbstäna blir mjötken när den får stå för varmt till, och då den på grund därav sjgar & se (skär sig) o blöy mikra. I första stadiet på den vägen säges den vara bätne (bätnemyöka). Både denna o. mikramyöka anses åtminstone av alluogen för mindre vär- dig. Ansvoret är det med herrskaperna som med god smak förtära Söbstänmyöka.

Surnmyölk, Sörmyölk, päma, Sörpäma. Någon annan skillnad än graden av surhet vet jag ej föreligga mellan denna o. Sjätvlopt myölk: håller ej koka, ke miskas o blöy miso (bli ostklings o. vassla). Surnmyölkvälling, Sörmyölkvälling, var en rätt, som jag minns från barndomsdagar, men som nu för ^{förde} längesedan försvunnit från även det fattigaste bord. Den äls, men den smakade oss knappast. I surnmyölk eller hökernmyölk eller - när man så hava kunde - färskeärnmyölk inrördes kornmyöl till en avredning, som I päma, en ord häst. från Finland, där det heter päma.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEA
 NB.
 Frgl. 1

därefter under jämn vispning tömds i en gryta med kokande vatten. Den välling, som härav uppkom benämndes även filsoppa vid tillsättning av sirap eller socker, men som detta var dyra varor den tid varom här är fråga, och fattigdomen var gäst i mycket hem fick man avstå från sådana lækkerheter åtminstone i vardagslag o. helst äta vällingen den förutan.

Genom tillsats av jäsämne, t₂eta, eller tetmjölk, förändras som sagt den spenvarma mjölken till fil, föyl eller fjockmjölk, fjäkmjölk (sedan grädden skummats av). Täte "tages undan" av sådan mjölk, cirka en halv kaffekopp åt gången, för ää ha till hands vid ny filsättning. Man lärar dessutom ofla täte grannarna emellan, då det dels händer, ää man blivit utan, dels vill göra ombyte o. få bättre kvalité. Ty ää gott fil är mycket beroende därav. Täte kan sändas långa vägar utan att förlora sig, och det om-

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEA
 NB.

Frgl. 1

6

talas t. o. m., att det befunnits användbart efter att
indränkt i en klut ha gjort en färd över Atlanten
till en ört ¹⁾ fädd tjära samma ändamål, berättas även.
Tätet blandas i den nyssilade mjölken med en sked
och samsas med denna i mjölkträdet medels några
länga drag fram och åter. Detta kallas tät (tätä)
Tiden från tätningen till dess filet är fullgånget är
i allmänhet omkr. dygnet, men är i öfrigt beroende
på värmegraden i förvaringsrummet: fortare vid hög-
re värme, men bättre fil om man låter tätningpro-
ceduren dra något ut på tiden.

Tätämnet togs i filträgets övre lager lämpligt grädd-
blandat, hemma i gården ofta från tråg till tråg. Togs
det till senare användning, förvarades det i sval rum
(fålar = källare). Detsamma gäller dess förvaring i fåbo-
darna, där fristående s. k. äotfålar (utkällare) mer el-
ler mindre välinredd i regel finns för var bofstuga.
¹⁾ trol. tätörten, pingvacula

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA
NB.

Frgl. 1

varom mera ä annat ställe. (sid. 31)

Tog man den tätade mjölken i användning innan den stannat, fick man äta sägmjölka (segmjölken) som ja så äornöjlig, at da behal-^{la} (ämt inu stjeda (som är så omöjlig, ä du behåller den inu i skeden)

Motsatsen är ä mjölken ja stäka (stäckot → kort)

Allmännast användes träg för fälsättning, vars flathet var avsedd ä underlätta uppgräddandet

Det tillverkades vanligast av björk (form o. fason se Sk s. 125). Därjämte beagnades även bärgka (bunken) en decimeterhögt laggbärl om ca 3 dm² diameter. De rendiskade kärnen förvarades kanske vanligast i mjölk-skäpet, där utrymme sådant tillät, da ^{de} sätstast ätkomliga, när de behövdes. Om bjudning av trägen (se Sk s. 99). Gammal gräddavsättning ä mjölk-kärlens väggar kallas skösn. Verb: he skösn (= det härdnar, stel-nar). För ä fillet skall "hälla sig" förvaras det i källare.

1) Överfört brukas ordet ^{är} om en penfärdig person: 'do ja som i S.'

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA
NB.

Fgl. 1

Mjölk, som misslyckats vid jämsning och blivit vad man kallar "kort", vilket lätt lär inträffa (vid äska bl. a.; benämnes fjikramjölka (fjilera = små-
 klimpig). fjikar, ^{best.} fjikeran, är också namn på små-
 klimp i välling. Kickerig mjölk beagnades efter om-
 ständigheterna ungefär som sur mjölk, och blandas
 med vatten nyttjades den i likhet med fjänmjölk
 till blät (blanta), en dryck, som nästan alltid,
 helst sommartid, fanns i huset och inte på slätter-
 och skördfältet, dit blätbitta eller frefhäska (trä-
 flaskan, se bild å sid. 187 fsk) alltså medfördes och pla-
 cerades å svaltt o. beskuggat ställe.

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

Sötmjölke (i betydelse av även skummad mj.)
 lårdes av familjens alla åldrar i form av såväl
 koka (kåvka mjölk) som okokt. I förra fallet la-
 de husmor i den kokta mjölken redan i grytan styckad

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEA
 NB.

Frgl. 1

9

kall gröt eller bröts käka ned i den kokta mjölken. Käkamjölka med nämnda tillsatser var en mycket vanlig mat på söndags kväll¹⁾. Ibland tillsattes även sirap till den kokta mjölken, som då fick namnet sokha (choklad). Till omväxling med köttspadet vid den vanliga söndagsfrukost-rätten, blöta (blöta), användes mellanåt kokt mjölk i den okokta söt- eller skummjölken ävensom fil- o. fjöckmjölken bröt man ned tunnbröd (se Lk. s. 76). Den rätten bar den sig själv beskrivande benämningen smålanäd (smålanäd-i). Grädda, närmare bestämt ffånggrädd, utdelades ^{par} efter eller vid kårningen på lördagsmorgon: ett skedar på varje fjöckmjölkportion på frukostbordet. (Lk. s. 80). Grädda (grädd) som kaffetillsats, käffgrädd, hövde givetvis till vad man måste unna sig, dock med största återhåll liksom med sockret.

1) Se Lk sid 79. 2) I detta sammanhang måste jag rätta upp giften i Lk s. 82, där köttspadan upptagits som kvälls-ist. f. midd. maten. ^{gm tryckfel}

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 1

Sättet att konservera mjölk genom frysning, då man begär sig på resor, är för mig okänt.

Till den varma grötin äts kall mjölk, vanligen sötmjölk, men även tjock mjölk fick duga, ja kärnmjölk, när den var färsk, var inte all föraktat. I brist på mjölk (mjölkstörka) åt man sörsapsvätta (sirapsvätta), vatten med inblandad sirap, som inte så sällan, helst sommartid, fick tjäna som grötvat.

Mjölkrätter beredda genom tillsättning av löpsåsen voro: 1: Sötost, som tillverkades av sötmjölk vilken tillsattes löpe, som man höll förvarat i en tillvaratagen s. k. löpsmage (se Sk. s. 78, där söstostberedningen även något vidröres). Ju längre söstosten får koka ihop (koka ihop), dess sötare blir den. 2: mjälöstn (mjölosten el. ostkakan). Dess tillredande beskrives av Jenny Nordström, Björnsbyn Sälunda. Man tar till en ordinarie sats 10 liter mjölk, varifrån man skummur bitet grädde, innan man uppvärmer

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA
NB.
Fgl. 1

den. Sedan den blivit spenvarm, hålles smeten i,
bestående av 7 rägade matskedar vetemjöl ut-
rört i litet mjölk järnte halvannan matsked
ostlöpe. Massan omröres, tills löpningen börjar.
Sedan massan cystat sig, toges vasslan bort. Där
på smörjes en form (särskilda stora former, van-
ligen av koppar, brukas för mjölost) med smör,
varrefter osten lägges i formen. Gräde slås ovan-
på och kakan gräddas i två timmar i ej för het
ugn, då ytan antagit en lindrigt brun färg. Den är
då färdig an serveras. Mjölosten anses som en stor
läckerkhet och har av ålder tjänat som efterrätt
förnämligast, när allmogon firade sina džasbud
(gästabud = bröllop) och gravöl (gravöl). Den förekom
även som "förning" vid dessa tillfällen.

Brunost är en okänt namn, såvida det ej av-
ser mjölost eller denna närliknande.

En enklare tillagad och mer anspråkslös mjölk-

rätt än söst och mjölost är missa b. behamissa.
 Man låter skummjölke löpna i grytan genom till-
 sats av litet ättika. bevärd skämd mj. (betna-
 mjölk), inbesparas ättikan. missa äts utan till-
 sats (inklusive vasslan) ofta till kväusmål. Tillsat-
tes dock ibland vid kokningen med en sirapsbar.

Av rämjölke, rämjölke gjordes pannost (pann-
 ost). Rämjölken hälldes i en form, stäckpan (stek-
 panna), kästrül, som sättes in i en uppvärmd bale-
 ugn (i järnspisugn, sedan denna kom till) och grädda-
 des. Under namn av kalvdans har rätten under se-
 nare tid gått. Pannkaka, pankåka, skilde sig
 såtillvida från pannost, än i den förra ingick som
 ingrediens mjöl, vilket inrördes i rämjölken till en
 smet, ^{som} ~~välkom~~ sedan på ovan angivet sätt fick under-
 gå gräddning. Till pannkaka äts silt (sytt), när sådan
fanns i huset, företrädsvis lingon med siraps^{tillsats} (Med
 pannan med detta namn var, vad jag minns, hemgjord och av plåt.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

siropen omrördes de kokta lingonen ^{endast} till så mycket, som
 ätzick åt gungen ur förvärd, som förvarads i någon stor
 bytta.)

Orden mes, mesost o. mesesmor (Äng) torde, ehuru
 dessa produkter ej tillverkas här, dock ha sin motsva-
 righet i ordet miso, som även har med mjölkens
 ostämne o. vasslan att göra. (Se föreg.)

Beträffande kärngrädde, så måles därom nå-
 got i Lk s. 80. Här må blott tilläggas, att kärngrädde
 även äts i form av zängrädgas, då den oystade
 grädden breddes på en stycke bröd. Det var väl sär-
 skilt barnens förmånsrätt. Vispad grädde (då
 kärning i mindre skala skedde genom vispning
 i en mindre kärl, skäl d. bytta) användes möjligen
 en eller annan gång som bevis ingrediens i kalas-
 mat.

1) Suortinbara (surlingonen), kokta lingon, förvarads f. ö. frusna
 und. vintern (i t. ex. hëbar) o. ätos utm sötning.

Rätt av mjölk eller grädd, med inblandning av
mjöl, förutom vad ovan sagts om mjölost och pann-
kaka, äro de allmänt kända plätan, som först gräd-
dades stora en och en upptagande hela plätspan-
nan, innan de nu vanliga plätkastrullarna kom-
mo i bruk. Hit höra också framför allt väfflorna,
väflan, rörande vilka jag hänvisar till Sk. sid. 79.
Väflan började alltmör bli en ständigt maträtt
i hemmen, särskilt söndagsmorgon, då en grund-
ligt morgondopp med väfflor som kaffebröd (fick
ersätta frukostmaten och sålunda uttränga den
gamla hederlige bröta! Huruvida "väffelreformen"
kommer att nå så långt, återstår att för den som lever.

Välling kokades av skummad eller oskummad
mjölk. Den senare ofta kallad sopavalling, bestod spe-
ciellt åt spädbarn. Annars fick man i vardagslag
njöja sig med skummjölksvällingen. Den ena som
"Låt mig säga för drygt en halvsekel sedan.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Figl. 1

den andra tillreddes så, att mjölken under kokning-
 en tillsättes med vetemjöl (då man så hava kunde) men
 oflast med smeltmjöl (= bästa kornmjölet l. kornstikt).
 Detta skedd under flitig omröring till förekommande
 av fjätkran (sid. 8). Husmor håller mjölet i vänster
 hand öfver den på grytvindan hängande grytan (Sk. 99)
 och släpper ned mjölet i små portioner, medan hon
 med den högra håller vispen i ständig rörelse. Detta
 kallas att smält (smälta) och kräver vana och hand-
 lag. Kornmjölet nämndes efter kvalitet och använd-
 ning: smeltmjöl (även kallat bestmjöl), grötmjöl
 o. bokornmjöl l. ärtbokornmjöl (för bak).

En omtyckt välling var klömpvälling (klimps-
 välling). En tjock smet sammansröddes av mjölk o.
 mjöl, varav man skeddvis lade i den kokande mjöl-
 ken o. som snart genom kokningen bildade en
 klimp med fast konsistens. Denna välling behövde
 i likhet med grynvälling, vars ingredienser utom

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEA

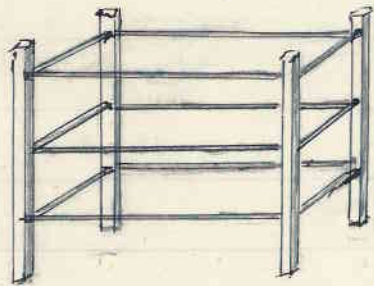
NB.

Frgl. 1

mjölk utgjordes av korngryn, små eller hela, ingen tillsats av mjöl. När det var gott om mj. kunde det hända, att man fick se mjölkgröt på matbordet och risgrynsgröt bestods åtminstone på julafton.

III. Mjölkens förvaring; gräddbildningen.

Den nysilade mjölken förvarades som förut satts i långa, gärdå" träg eller låga bunkar, vilka sattes in i mjölkskäp (Lk. 124) eller källare (det senare helst sommartid), där särskilda hyllor för trägens placering ungefärligen av detta utseende funnos i bruk med 2 à 3 "våningar".



Trägen sätts tvärs över de längsgående släarna. Bunkarnas plats torde ha varit "ömslas" d. v. s. olika. l. ömsom si o. ömsom så.

Bland kokta mjölkkrätter gavs

1) gärd = flat = grund. t. ex. gärdtårsk = gärdtådrsk

ät barnsängskvinna harresoppa med tillsatt sirap,
 liksomledes sötsoppa eller sötsur soppa, ^{da} ~~med~~ mögel ät-
 tika o. sirap ingick som aptitretande ingredienser, samt
 götsöpa, ~~da~~ jämte allt detta tillsatts ~~friskan~~ eller
 rugin.

I fäbodarna förvarades mjölken i särbyggande
 kallare (sid. 6) Mjölkrägen fingo här sin plats o
 ställningar anbragta närmare taket, och kärlet
 med grädden, grädbita, var placerad i en
 markför djupning inunder. Luften i kallaren ^{i (hålls frisk}
 av färskt granris ^{och} ~~och~~ ^{och} fjälfa ^{och} (getspors, skvaturam, Ledum
 palustre) lägges i kläder för att med sin starka lukt
 hålla malen på avstånd.

Vid mjölkningen användas som käril stäva (Stä-
 va), fig 1. Med denna mellan sina knän och sittan-
 de på mjölkseta, fig. 4, prässar mjölkenskan fram
 o. ned i stävan de spenvarma strålarna ^(överst) som bil-
 dat en helt luga av vitt skura, när hon lömmer den

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEA
 NB.

Frgl. 1

Fulla stävan i mjölkbita (mjölkbyttan), fig 2. I
 stävan som byttan är lagghärl, i regel hemtillver-
 kade, även om det ej fanns fjälarmåkar (kärnma-
 kare) i var sluga. Stävan hade handtag, format av en
 utdragen stav, o. var utan lock, byttan med två
 "örön", även de formade av två förhöjda, mitt emot var-
 andra stående stäver samt med lak (lock) fig. 3,
 vars handtag i sin ena ände hade en tapp o. i den an-
 dra en försänkning. Vid lockets fastsättande infördes
 tappen i en motsvarande hål i det ena örat, medan
 genom försänkningen o. en snäv hål i andra örat en
 s. k. knäp bitknäp (knäp) trycktes in, ofta med
 en träd fastknäp vid handtaget. för att ej bli skild
 eller komma bort från locket.

Filning av mjölken företogs nog av äldre
 först sen den inbruts i stugan. Se dermera sålades
 den omedelbart efter mjölkningen, då den töm-
 des ur stävan i byttan. Första silen, jag minnes,

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

var en skål av järnbleck med något kupig botten med små håll d.v.s. ungef. en vanligt durkeslag, om den hade "vingar" eller skaft kan jag ej avgöra. Jag tror den saknade bådadera o. ännu mer vid silandet höll i den med ena handen under det hon öste mjölken ur mjölkbytlan med den andra. Annars vet jag ännu silarna voro försedda med vad jag här i brist på annat namn kallat vingar, medels vilka silen stödde sig, lagd på tvären över brädet. Sedd uppifrån och under en senare tid försedd med ^{fast} siltapp av en slags



metallväv hade den vidstående utseende. Hålen på vingarna användes för upphängning, när den ej beagnades o. för torkning.



Sedd från sidan

Silen rengjordes i likhet med övriga mjölk-
) På lulem. søyl pl. søyl, - an

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEÅ
 NB.

Frgl. 1

käril med tvåga och kokhett vatten (sød). Detta kallas siød (sjuda). Se i övrigt Lk. s. 99. I regel förvar^askes mjölken i köket och ^{dä i)} (det där befintliga mjölkskäpet (sid. 16). Utom i bunke o. tråg sålades mj. upp någon gång i en skål av trä (sådana funnos både svarvade och gjorda av vridet trä l. masusknölar, kääs ('kosor') eller i stänfæt (stänfat¹⁾). Dessa voro en tid mycket i bruk även här, de voro av bränd lera, glaserade invändigt med diverse omringler o. ornamentering, som konstnären krukotnakaren förmåt, såsom det synes, ur fri fantasi. Nu äro de ytterst sällsynta om ej helt försvunna. Ur skålarna åt bonden sitt smöka-ned-i, skvæt-læ (skvætade, omrörde med skeden några hastiga tag) tjockmjölken, innan han bröt i, o. käära (karade) skåfa (skålen) med främstföyngrae (pekfingeret), när han åtit; o. så gjorde även hans åttingar, när de ej rent av slickade sina matkäril.

1) Se illustr. Keyland: Sv. Allmogekvitt II sid. 20

Så kunde diskningen vara undanstökad för nästa mål!

Skumningen av mj. vad beträffar söt mj. skedde med blotta handen. Husmor omfattade träget med sin vänstra arm lutande ^{det} framöfver, under det hon med höger hand på kant "tog för" grädden men lät mj. avrinna genom en lagom avpassad springa mellan handen o. träget. Nu skummas ^{bunke} måste en annan metod givetvis användas, o. fick den vanliga träskeden läridlag, ävensom vid avgräddningen av fil i varje form, tråda i funktion. Den grädde, som blev kvar i träget - för att nu återgå till detta - kallades en grädän även detta helt gräd

En senare generation började dock finna detta sätt mindre hygieniskt o. tog sked eller visp ist. f. handen.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

oförytterliga rätt, som gick i en av dem själva strängt bevakad tur och ordning.

Jag borde här tillägga, att grädden från filbunken eller filträget tömdes i samma kärl som sötmjölkens grädden. Man häller t. o. m. före, att genom denna sammanblandning grädden läter bättre kärna sig, o. att smöret blir bättre. I samma syfte omtalas somliga rent av lägga tåte i gräddbyttan, när filgrädde salenas.

Om rengöringen av mjölkträgen är förut talat. Hemma i gården liksom i fåbodarna sökte man ju en soligt ställe för deras torkning. Från Mått-sunds fåbodlar omtalas, att man utvalde fyra lämpliga stammar med klyka, av björk eller annat trädslag. Dessa sättes med i jorden bildande en rektangelformig ruta, och i klykorna lades så två stövar parallellt o. i längdriktning. På största lads trägen ^{o. ar} (o. torka) i anordning en var dirjämte avsedd att skydda trägen för kreaturen. Torkning skedd fö. på olika sätt. Från Alviks fåbodlar sig, att

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

kärlet placerades på en ställning i källartaken samt därfter i källarsvalan, där även gryten för vattenvärmning såu upphängd på en vridbar hängare. Det var dock endast st~~or~~bo~~nd~~roen (storbönderna), som bestodo sig med källare försedd med denna o. andra motsvarande fäbodskravämlichkeiten. Nu tocka trägen genom såu svänga dem torde vara en föga använt såu.

Fäbodstugorna varo i allm. enrumsstugor. En och annan kunde dock bestå sig med ännu en rum, en - vad skau jag sija - möckerum bredvid det egentliga bostningsrummet. Det var ej snjölckerum, ty omj. hade man som nämnts i källare. Det hade vaul. istj. fönster endast en liten glugg, som släppte in en sparsamt ljus, men det var en sval och skumt viloställe och myttjader även som sådant av b~~o~~dk~~u~~ens undan flugor och mygg och sommarvärmen.

Under den tid den j användes för vattenuppvärmning. Dessa skedde mellan några kullerstenar som eldtes invid fäbodsbrunnen.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

IV. Beredning av smör.

Tillverkades smör av annan grädde än den av kornmjölk.² Smör av getmjölk har visserligen - kanske mer på försök - tillverkats men har visat sig mindre givande, emedan getmjölk har svårt för att grädda upp, o. gräddmängden blir liten. Smöret i sig själv är mindre tilltalande i smak o. färg.

Med ordet kärna, *Ĵĵān* (subst) menar man själva kärlet vanligast gjort som laggkär (ill. Sk. s. 75). Möjligt att det ibland gjordes av en trädstam, som urholkats. Det skulle då gälla små sådana som t. ex. *li'osĴĵānan* (ljuskärnorna) eller de som användes vid ljusstöjning. Kärnor med avläppningshål nedtill känner jag ej. Kärnstaven, kallad *Ĵĵāval*, (ill. Sk. s. 75) gjordes liksom det övriga av trä (som kärnan säkerligen av gran eller furu). Kärnan det var ett kvinnogöra. I regel stod väl kärnerskan bredvid kärnan, men den sittande ställningen med

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

kärnan mellan benäna var ej heller ovanlig, helst om arbetet blev långvarigt, innan det "skar sig". Vid sådant tillfälle fick man ibland på lämpligt sätt tillgripa uppvärmning av grädden, t. ex. genom att sätta upp kärnan på spisen framför brasan, vrida o. vända på den, eller placera den i ett kärl med uppvärmt vatten. Härvid fick man akta sig för alltför stark uppvärmning, så att man fick värmefjäsmör, vilket ansågs i viss mån misslyckat. Arbetet med kärna kunde även bli tungt, om kärnan var stor och gräddkvantiteten dito. Då kunde man få se man o. hustru stående på var sin sida om kärnan båda hållande i tårn med båda händerna.

Nu fanns det eller omtalas ha funnits kärnor benämnda värvfjä (vevkärnor), vilka som namnet angiver voro försedda med vävanordning, var-
 1) Man sade ofta om en person, som ville det en fört o det andra sen, som "var högt o dött" (hit o dit), att han var "som i värvfjä".

Landsmålarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 1

igenom smöret kärnades medelst en kringgående ist. f. en upp- o. nedgående rörelse.

Såsom förut anmärkts "kärnades", när det ~~det~~ ~~är~~ ~~det~~ gällde mindre gräddmängd, med visp. Kärlet var då en bytta eller en större fat, och vispen gick i cirkelgång, varvid den en och annan gång fick göra en tur kring kärlets övre del för att ~~håra~~ ~~ne~~ (kara ned) den grädden, som där gärna samlar sig o. lämnas oberörd.

Om vidsketplighet vid smörtilverkning, se Ek. s. 230 "~~bäran~~". När grädden börjar förvandlas till smör, säger man "~~he~~ ~~käl~~ - a ~~sjåra~~ - se (då hålls på skära sig). Hur man påskyndar denna procedur, då den alltför länge låter vänta på sig, genom att uppvärma grädden, har förut omnämnts ett par 1) Ordet får tolkas som ellips o. en täml. "somal" sådan, kanske ibland endast en linje, men vispen går i vart fall ~~at~~ ~~sga~~ (mot ögonen) listn. ord bet. i andra fall att gå baklänges.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

såu. En tredje bestod helt enkelt däri, att man slog varmvatten i själva kärnan, det kanske effektivaste sättet att åstadkomma gystning, men där faran för "varmkärning" också var överhängande, om man ej tillsåg, att vattnets värmegrad ej var för hög, varför ett visst lösga (lagom) här var att finna.

Om fjängredn och dess fördelning bland husets hjon nämnes något å sid. 80 Lk. Här kan tilläggas, att en tilldelning sådan, utbredd å bröd, kallades fjängredgas, liksom en av smör kallas smör-gas, men utan bröd endast gas (gas).

Den färskaste kärnmjölken äts som annan mj. med god smak, kokades till välling (fjängmjölk-välling) eller sötsur soppa (sötsöpa, när man satte till något sirup). Blandad med vatten benämnes den blöta, fjängmjölkblöta, o. var den dryck, som ej gärna saknades i något hem; förvarades såsom

1) sid. 25

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEÅ
 NB.
 Frgl. 1

veckodryck i kärnans djup, där man efter behov försåg sig, tills lördagen åter försåg den med färskt innehåll. Naturligtvis efter rengöringsprocedur med hett vatten.

Äu smöret före saltningen sköljdes, tror jag ej. Bruket torde i varje fall ha varit olika. Däremot minnes jag saltningen. En av naturen rundslipad sten av två knytnävers storlek, som gick under namnet "sältstain" (saltsten) o. ett långträg vore de "remälja" (remedier = redskap), som hörd hit. Sedan busmor kärnat smöret, lade hon det i träget och pressade ut det kärnmjölsken. Därefter ^{eller därtförut} krossade hon en portion grovsalt med stenen genom rullning och tryck, tills det blev lagom fint smörsalt, varefter hon saltade (saltade) o. knöda²⁾ (knådade) om vart annat, till dess smöret var både lagom salt, och saltet jämt o lagom inarbetat. Hur hon bedömde saltmängden, vet jag ej. Recept o. buskällsväg funnos inga. Det måste då^{ta lagom} denna sten beagnades äron äü mala kaffe²⁾ med hand l. stäv.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

bero på vana o. erfarenhet i att avsmaka salt-
hetsgraden hos smöret, som man alltid ville ha nå-
got saltare än t.ex. mejerismör^{et} ^{nu} ~~o~~ genomsnitt. Annars
vore det ju bara osaltsmör! (osaltsmör).

En kärning, sådan, som den nu färdigredda
smörklimpen, kallas smördisk (smördisk). Om gäsa
är förut talat. En ännu mycket mindre klick hette
ömsom smörflisa, smördit eller smörgnät.

Det färiska smöret packades nu ned i smörbita
, vanligen en laggkärn. Vill man ut och ha mat med sig,
hade man en mindre sådan, ofta en som var hälkad av
en enda stycke t.ex. av en säljstam. Detta tillgick på sitt sär-
skilda sätt. Sedan ^{man} väl stam och utsägat ämnet och urhå-
kat det, urnotat laggskäran för botten och tillför-
mat denna, lade man hälken i kokande vatten en tag
för att få den att utvidga sig. När detta skett intrycktes
botten i laggskäran o. fick sin stadiga infogning när
hälken avvalkades o. ^{tag} at ^{lära} (tag igen lärt) o. v.s.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA
NB.
Frgl. 1

krymte till sitt förra omfång. Därpå inpassades lock med tillhörande vred, anordnat på sätt som fig. 5 visar och tjänande som en enkel och lättskött läsapparat, varmed en smörbytta ansågs vederbörligen säkrad: ~~las~~ (läs).

Aven den avlång~~a~~ smörasken (fig. 6) var icke ovanlig vid utrustning. Den var viken av fanér (vanligast asp-) och skarven hopsydd med smidiga rottiågor. Locket gick utånpå som ett vanligt asklock: ~~smörask~~, ~~lak~~ (lock), ~~raot-tåg~~ (rottiåga)

Från Ersnäs fåbodar skjutsades under fåbodstiden¹⁾ varje morgon efter tur inom mjölklaget såväl kvälls- som morgonmjölken till byn, under det kärmandet verkställdes hemma i gården.²⁾ I Björnsbyn gick det ungefär enahanda till. Däremot var det i Alvik sedan gammalt bruk att köra hem från fåboderna endast två gånger i veckan, onsd. o. lörd, vadan kärning förkom i dessa fåbodar. Mjölken hästes därför i tråg för

1) d. v. s. Sörmåndstid 2) Detta under min därvaro 1900-12 o. sedan.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEÅ
NB.

Frgl. 1

uppgräddning, och trägen sattes upp på i källar-
väggen anbragta hyllor el. pinnar, medan den av-
skummade grädden tömdes i den i markfördjup-
ningen inunder placerade gräddbyttan.

Sedan mejeri tillkom och konsumerade all den
tillgängliga mjölken, och därjämte ny landsväg an-
dades förbi Mvikesbodarna, inträdde även här änd-
rade förhållanden med daglig avhämtning av mjöl-
ken och därmed upphörande smörtillverkning i
fäbodarna.

Så långt jag minnes, upplades smöret ej på
annat sätt även vid högtidliga tillfällen, än att det
lades upp i stjärva (skivor), sådana de formades, när
de med skeed togos ur smörbyttan eller smördisken
och serverades å assietten eller tefatet på fjäs-bosbo's
ta (gästbudsbordet).

Att lägga i matsäcken för resa eller arbete å från
hemmet avlägsen plats kallas att nesa-djæra (som kan ö-

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

versättas med: mestgöra, göra i nest. "Nest" är annars en trak-
tering, som gravölsfolk el. bröllopsgäster få ta hem med sig
(se Sk. s. 88) Därvid tillsåg husmor, ån smörasken var fylld
så långt huset förmädde. De vägfarande först, isyn-
nerhet de, som sko läkaväg! (långväg)

Någon annan "export" av smör minns jag ej, ån ån en
eller annan skrikade in till det närbelägna Luleå en
eller annan smörmärke (= skålpund) för ån i utby-
te ha hem från hökarbåda l. bondebåda diver-
se fjärrsvåra (köpsvara) för hösse, såsom
i mark a kaff (en skålp. kaffe), 2 kvarter a soråp, 2
jämfra a etik, 2 halvstaop a fotosen (en halvstop-
trä terarter), in kädåos (tobakskardus) och - 2 kån a brän-
vån (en "brännvinskanna" l. "pöypkån": pipkanna, som den
även nämndes = $2\frac{2}{3}$ lit. till skilln. från det gamla kannmättet,
varmed jag minnes mjölken mättes, och som var vida
större: 2 kanbit, 2 trøykanbit = en trekanbitta)
Smörleveranserna togo dock, ^{slut} var snar började

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 1

inse ~~at~~-~~a~~ ~~bär~~-~~sa~~ ~~bä~~ter (än det bar sig bättre) sälja mjölk i dess naturliga skick än dess biprodukter och då gräddan åtföljde den försälda mjölken, fick bonden ej blott inställa än sälja smör, utan många gånger själv försöka smörut och i stor utsträckning ersätta det med margarin. Så är förhållandet ännu i dag i många bondhem.

V. Beredning av ost.

Benämningen ost, ~~ost~~, kan, såsom framgån av det föreg., visserligen användas om mjuka ostslas: sotost pannost etc. o. vilka tillverkas i orten. Rörande den ost, varom denna avd. handlar, är jag undrande, om den av samma orsak, churu tidigare, gån samma öde till mötes som smörut i dag synes drabbas av - ~~at~~ ~~det~~ varit ~~ingen~~ ~~impotens~~ ~~vern~~ (ingen förtjänst, l. ~~bä~~rande ~~hän~~tering med den), helst sedan uppstående mejerier började konkurrera med sina bättre resurser o. kanske dito produkter. Vad vil jag. Själ

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEÅ
NB.

Frgl. 1

har jag ej varit med och sett ost tillverkas i hem-
men. En och annan ostkorg, som ännu finns kvar
jämfört med en rim, som omnöts av för längese-
dan döda läppar, lagt i munnen för drängen, som
klagade:

när jag tjänst o. var en dräng,
bitt upp o. sönt i säng,
bittida upp o. sent i säng
vällingen ton, sjöda grön,
vällingen tunn skeden grund
aldre smöra i men mon.
aldri smöret i min mun
Sälan så da östrn,
Sällan såg du ostin.

synes dock giva vid handen, att även här viss
osttillverkning till hushållsbehov existerat. Genom
att ägna frizan en närmare undersökning har
jis också lyckats få beskrivning av tillhöriga området

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

hemma-

vid tillverkningen av den ost, som var den vauli-
liga. Beskrivningen grundar sig på uppgifter från Carin Berg-
ström Björstbyn och Amanda Ostling Långnäs. Den är i
väsentliga delar densamma som Nils Keyland skildrar
beredning av "hårdost" (Sv. Memogebok sid. 34 II.).

Ostkorgarna, som användes till formar, voro små,
cirka 1½ decimeter i diam. och drygt en halvdecime-
ter höga, voro gjorda av fina, väl bearbetade rot-
tågor (från björk?) Var o. av vem korgarna tillverka-
des har jag mig inte bekant, men det är inte obro-
ligt att det var hapskt arbete. Sedan man uppvärmt
den portion skum- eller sötnmjölk, man bestämt
sig för, i en kittel el. gryta o kämt efter, att den var
lagom uppljummad (löya, spenvarm) lades löpet
i, varvid man beagnade sig av förut omnämnda
hjälpmedel (löpmaze, långmjölk, ävika, tåte) och
rörde om, varpå det lämnades att löpa. Den ystade
lapparna äro som bekant hemma i arbeten av detta o. dyl. råmater.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

massan makades samman och uppstogs ur vasslan,
 som urkeramades, och lades i ostkorgen, som (troligen)
 klätts invändigt med en grov linnduk, press^{-as}/med
 väl med händerna för att avlägsna kvarvarande vass-
 lan, som silar ut genom duken och korgens små hål.
 Något salt och mätända krydda inarbetas härvid,
 varpå ett lock lägges på och tryckes till. Däröfver på pla-
 cesas en sten eller annan tyngd. Osten (vitost) läm-
 nades så att hårdna och kunde sedan skäras i ski-
 vor o. äts vid helg o. högtidliga tillfällen, var särskilt
 lämplig som nēsdziak (matsäck) att lägga på smör-
 gåsen eller att mēniser (spara på) smöret, när män-
 nen får uti stjärta (för ut till skären) eller lag is a
 lāksfiske (lägo på laxfiske).

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

Tillägg till frågelistan 1.

Sid. 14: Apropar plättar och pannkaka så gingo de ibland under namnet slöban, vilket ord ändock jag aldrig i min barndom hörd, tillvål enligt vad jag erfarit av kunnare, här ha gamla anor både å Norrbottens landsbygd o. i utländskt tungomål.

Sid. 29: Det ännu osattade smöret, äosaltsmöra, infiltrerades ibland med kvicksilver, ingneds på kokreatur eller fallar, då man ville utrota lus å dessa. Man fick dock ifråga om kreaturen akta sig för å gni da in salvan, så å djuren kommo åt att slicka den i sig, emedan den ansågs giftig o. djuren döu därav. Äu så borde den lämpligen insmetas under eller bak på halsen. - Keyland berättar fr. Värml. att det osatta smöret används även mot tvv^{s ärl}hus å barn, sedan det först fåu ligga på ett kopparslock o. blivit grönt av årg. Jag tror mig minnas, å salvan med kvicksilvrets beag- nats även här å barn som avlusningsmedel.

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 1

Grammatiska anteckningar

över dialektord i frl. 1 Hjölkhusällning.

A.	sid.	E.
ätwosnyölk (-a) f.	3	ättsölar (-n; pl. -an) m. 6
B.		etik (-a) f. 31
bätnamejölk (-a) f.	4, 12	F.
bästmiäl (-a) n.	15	fäos (-a; pl. -a) n. 1
bärar (-n; pl. -an) m.	26	föyl (-a) 5
bät (-a; pl. -æn) f.	18	G.
bätknäp (-æn; pl. -an) m.	18	gas (-a; pl. -æn) f. 27
bämjölk (-a;) f.	3	gläfd (-t, ära, äst) a. 16
bät (-a) f.	9	götsöp (-a) f. 17
bät (-a) f.	27	gräd (-n) m. 3, 9
bäodkūna (=; pl. -in) f.	23	grätvät (-a) f. 10
D.		H.
drag (-æn; pl. -æn) m.	34	käka (=; pl. -n, -in) f. 9
djäsbed (-a; pl. -a) n.		kadaos (-n; pl. -an) m. 31
- s/bääd (-a; pl. -a) n.	31	knäp (se bätknäp) 18

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA
NB.

Fgl. 1

knöda (=, =) t.	28	myölkset (-a; pl=, -a) n.	17
kaos (=; pl=, -n) f.	2	méniser (-a -a) t.o.i.	36
kääkemyölk (se myölk)	3	mark (-a; pl=, -an) f.	32
käskas (-a, -a) dep. i.	10	miso (=) f.	4
käos (-a; pl=, -an) f.	20	mikra (böjn. ovanl.) a.	4
kära (=, =) t.	20	miskas (-a -a) i. dep.	4
känbit (se bit)	31	X	X
kätháo (-n; pl=, -an) m.	2	nésdzera (-aot, aot) t.o.i.	31
L		nésdzíat (-a, pl. ovanl.) f.	36
las (-a; pl=, -a) n.	30	O	
liostján (-a; pl=, an) f.	24	ost (-n) m.	33
lak (-a, pl=, -a) n.	18, 30	P.	
läkaväg (a) (adv.)	32	plät (-a; pl=, an) f.	13
lõga (oböjl.) adv. o. a.	27, 35	pöypkän (-a) f.	32
lõy (-a) t. (värma)		R.	
lõya (oböjl.) p. a.	35	rämyölk (-a) f.	1. 12
M.		rémcljya (-an, end. pl.) f.	28
myölk (-a) f.	1	räot-täg (-a; pl=, -an) f.	30

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA
NB.

Frgl. 1

S.

selt(-n.) m. 12
 siöd(-æ-æ) t. 20
 skösn(-æ-æ) i. 57
 skwäil(-æ-æ) t.o.i. 20
 smält(-æ-æ) t.o.i. 15
 smör(-æ) m. 34
 - dit (oböjl.) f. 29
 - disk(-æn; pl.=; ~an) m. 29
 - flisa (oböjl.) f. 29
 - gas(-a; pl.=; ~æn) f. 27
 - märk(-a; pl.=; ~æn) f. 32
 - salt(-æ) m. 28
 söpa(-n) m. 1
 - läp(-a; pl.=; ~a) n. 1
 - välygg(-æn; pl.=; ?) 1
 stäkpän(-a; pl.=; ~æn) f. 12
 stäupa(=; pl.-i; ~in) f. 17

stjöd(-a; pl.=; ~æn) f. 6, 34
 stjära (stär, skör, ~se) 12
 stjäv(-a; pl.=; ~æn) f. 31
 swiskan(-æ; pl.=; ~a) m. 17
 salt(-æ) n. salt. 20
 - stän(=; pl.=; ~an) 28
 säyn(-æ-æ) i. 2
 sämyök(-a) f. 3
 sölöst(-n) m. 10
 säräp(-æn) m. 1, 32
 - svät(-a) f. 10
 säyl(-n; pl.=; ~an) m. 19
 söd(n) m. 20
 T.

tag(-a; pl.=; ~æn) f. 30, 35
 tät(-æ) n. 5
 tät(-æ-æ) t.o.i. 6
 Jovanl. form i denna betydelse. 17

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEA
 NB.
 Frgl. 1

41
tíræl (-n; pl. =, -an) m. 24, 25

tøn (-t; aræ, -æst) a. tunn

v. w.

våfæl (-la; pl. =, -læn) f. 14

væ (prep. ob.) 33

væling (-æn) 34

wæwftan (-a; pl. =, -æn) f. 25

Skurholmen den 20 Okt. 1934.

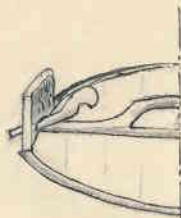
Aug. Nordström

Landsmålsarkivet Uppsala 7753
August Nordström. 1934. NEDERLULEA

NB.
Frgl. 1



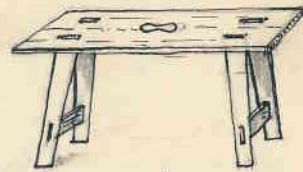
1.



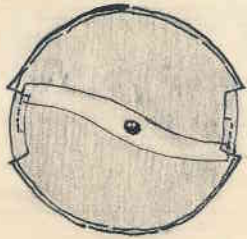
3.



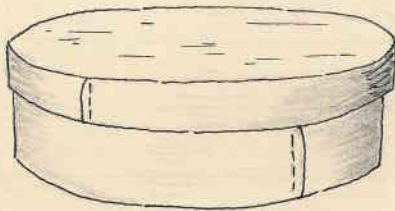
2.



4.



5.



6.



7.

- 1. Mjolkstava
- 2. Mjolkbytta
- 3. System med byttlockets fastsattn. medelst knapp
- 4. Mjalksate
- 5. System m. smorbyttlockets fastsattn. med vred.
- 6. Smorask
- 7. Kattho

Landsmalsarkivet Uppsala 7753
 August Nordström. 1934. NEDERLULEÅ
 NB.

Frgl. 1