

8294

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Lappland

Arvidsjaur sn

Gustav, Agnes. 1935.

U. L. M. 17:15 fig. 1 Hjällbushilling.

11 M. 40

8294

# Mjölkhuskällning och förskning.

Lappland  
Kvitbjörn.

(Svar på K.L.M. A<sub>3</sub> frågorna 1 och 2)

1) Olika slag av mjölk.

Mjölk = mjölk, bestämd form mjölkska.

Såväl koss som fårts och getens mjölk användes till människoföda. Samt djurföda användes den vid kalvuppfödning, mera sällan åt grisar. Dessutom förskom det, att mjölken tillsattes med krita och något lim, varmed tak och väggar invändigt beströkos. Fortkällning av mjölk förskom ej, utan av den överflödiga mjölken beredd ost.

Råmjölk ansågs som en särskild läckerhet. Av denna kokades kalvdans, vilket tillgicks på det sättet, att mjölken slogs i ett

bleckkärb, vilket utbrattes i en kokande gryta.  
 Då smörningarna skluade råmjölken till en tjockmassa  
 de massa, av vilken man skar bitar som lades  
 i kaffekopparna och förtärdes samtidigt med kaffet,  
 alldeles på samma sätt som lopporna användas som  
 smörg. Men kalvdans äts ären med tillsats  
 av gräddblandat mjölk.

Lispat man något mjöl i råmjölken och gräddade  
 den i ugnen fick man en rätt som kallades pannost.

Spesvarm mjölk = säppa-mjölk

Denna gavs särskilt åt småbarn och sjuklingar,  
 ären åt sådana som önskade bli feta.

Tötmjölk = oskuumad mjölk, oarsatt om den  
 var nysilad eller om grädden röts ihop i mjöl-  
 ken. Skuumad mjölk = rännmjölk.

Kokt mjölk = koke-mjölk.

Heina på kokt mjölk = stjiane.

Grädde. ( samma ord som rikopr.)

Fil = Lötmjölk, i vilken täta blandats, så att mjölken tjocknar. Den som här kallas fil ej tjockmjölk. Tåtämnet växer på myrängar och bogs under slätterna. Med detta tjottgräs gned man kaubarna på bröst eller bröstbyttan, och sedan hälltes den sprunna mjölken i kärlet, varefter det ställdes på en sval plats. Efter 1 a 2 dygn var filen färdigt. Vid förnyad tåtning tog man några skedblad av det omsörda filen i stället för tåtörten. Att tåta mjölk = tjott file. Tog tåtämnet slut i en gård, gick man till grannas, fanns det ej i en by, gick man till den andra, såvida det ej var sommar, då man skaffade sig tåtgräs. På färder i skog och mark förvarades filen i en bräflaska, ett laggad kär

med sprund av trä.



Se vidstående bild! Den bars på mas.

Fil bereddes alltid av oskummad mjölk. Den användes icke friskt, utan den tätades snart man kommit in från ladugården, då mjölken ännu var ljum. På svalt ställe, helst i en källare, förvarade man filen bäst. Hade temperaturen varit för hög, misslyckades tätningen, och man erhöll glottermjölk, av vilken man kunde göra brömma, d. v. s. man slog vatten i den starka mjölken, hällde blandningen i ett urfat i vilket hängde en träkopp och ställde fatet på en hylla i förstugan sommartid, så att om som vill fick dricka.

II Maträtter, i vilka mjölk ingick.

När man på kvällen kom in från ladugården, silade man mjölk i lika många

Bräg som det fanns familjemedlemmar för  
att vid mångmålet ha var sitt bräg.

När man sedan skulle äta, bröt man ned  
sunnbröd av kärnmjöl i mjölken. Detta

kallades brätten. Den övriga mjölken som brätten  
silats fick stå kvar tills aftonen för  
gräddbildningens skull. Av den skummade  
mjölken gjordes ofta ost, någon gång även  
av ostskummad. Som löpe användes den  
stokade löpmagen av spädkalvar. Detta  
löprämnus kallades ljjes-laowa.

Om ost kokades så länge, att den gul-  
nade och fick en söt smak, kallades den  
söstost. Hettade man upp mjölk till kok-  
punkten och slog i kärnmjöl som löpe,  
erhöll man miske-ost. Kaffe- och  
smörgärost kokades ej, utan sedan man  
slagit löpet i den ljumma mjölken.

och denna ystat, fick ostem sjunka till botten och togs sedan upp att avrinna. På pommarna torkade man dylika ostar på spån, vilka man satte fast i stugväggen, vanligen i knutarna.

Av varslan kokades en slags mscost, tillsatt med grädde och avredd med mjölk. Denna mscost kallades för grypma.

Av sirap, ättika och dricka kokades ibland söpsoppa, vilken äts varm, tillsammans med knäckebröd, vilket man bröt ned i soppan.

På lördagarna, när smör vanligen kånades, åt man ofta brätkärl av kärngrädde. Tälling av skummjölk och kornmjölk var ganska vanlig.

Monka gjordes av kornmjölk och mjölk. Man gjorde en deg av mjölk och mjölk och

lade klingrar bäras i kokande mjölk.  
Ibland gjorde man rivels monka. Denna  
kallades på, emedan man rev på protati-  
sar i smeten som utdrygningsmedel.

Av färmjölk gjorde man ibland kaffe-  
ost. Denna ansågs lika god som getost.

## Mjölken fövaring: gräddbilden.

Den nyfilade mjölken fövarades i  
komföre, ett mjölkskåp med pinnar i  
väggarna för mjölkbrägen. Där fövarades  
på vintern även smör och ost. På som-  
marna flyttades det mesta till källaren  
i förstugan. I somliga gårdar hade man grävt  
en jordkällare ut i någon backe, och då  
flyttade man på somrarna mjölken och smö-  
ret ditut. I källaren var marken täckt  
med gräs, vilket spred en fin doft.  
De kärb som användes vid

Landsmålsarkivet Uppsala 8294  
Agnes Enstrand. 1935. ARVIDSJAUR  
LPL.  
Frgl. 1



mjölkningen voro staovern och mjörks-  
boilla. Dessa voro ihoplaggade av brästaror,  
den fjära av en rad korta stavar, den sena-  
re av en rad längre. Silen var ett bleck  
kärb, i vilket man slagit flera små hål i  
botten. Mjölksrigen tillverkades av asp  
eller björk. De större och mindre utväxten  
på björkarna gjorde man koppar och vrid-  
skålar. Blev skålen rikligt stor, kallades  
den bulen.

Att skumma av grädden på rigen  
kallades att pänn 'ne' rom-kroga.

Därvid användes blotta handen. Det kärb,  
i vilket mjölken hälltes, kallades pänn-  
mjörks-boilla. Grädden hälltes vanligen  
direkt i kärnan och filtäte tillsattes.

Mjölksrigen diskades mycket noga. De  
<sup>rest-gjordes</sup>  
diskades i kokkelt vatten och greets med

skäpgräs. Det rådde en viss tvivlan mellan  
morarna att hålla trägen vita.

#### IV. Beredningen av smör.

Smör (samma uttal som riksprälets).

Teke endast kons utan ären gäms grädd  
användes vid smörkällverkningen, dock alltid  
var för sig. Litsmör används dock ej lika gott  
som det av ko erhållna.

Med kärna menar man såväl redskapet  
som smörkällverkningen. Kärnan var gjord av  
laggstavar av lika storlek, så när som en  
stav, vilken sköt längre i höjden och var  
formad till ett handtag. Kärnstavarna kalla-  
des törel och dess medel del, korsat, var  
fastkilat vid staven medels träsluggar.

Var gräddmängden mycket ringa, kunde man  
källverka smör medelst skakning i träflaska.

Under kärningen fick man ej göra uppehåll,



utan arbetet skulle gå i jäma takt, som man ville lyckas med sitt förhåande.

Sedan kärngrädden brjät grines hade man ej långt kvar till smörbilden.

Efter kärnandet skulle smört sköljas i fiskt vatten. Smört knådades då vanligen med handen och saltades sedan vatten ut bortsläppts. Sedan skulle varje familjemedlem få en kränning och med denna fick var och en hushålla efter bästa förmåga, tills man kärnade änyo. Det övriga smört packades i en träbytta, och för att hålla smört fiskt, slog man på lite salt, innan locket stängdes med träknapp.

Man knådade smört i träg, som voro gjorda av asp och där för lätta och äro oöppromkrängliga. Smörsaltet stöttes i träg och därvid användes stumar, vilka av vatten



Kränningen, bestående av en större och en mindre samt en s. k. gjött, storleken berodde på tillgången.

avrundats och sålunda förtedde en jämn yta.  
På fjärdern förvarade man smör i askar, vilka  
voro gjorda av björk och benämndes smördosor.