

8305

ÅNGERMANLAND
=====

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Bjurholm

28/3 1935
10/7 "

Johansson, Hedvig, 1935

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

42 bl.4:o

2 " " teckn.

8305

Exc. OSD

1 Svar i frågelista / Mjölkhushållning. Sjungenman-

Mjolk. Ordet mjolk utsades av våra fäder land, Bjur-
mjolk (i västra delen, västifjellä, mjarke) holm.

Ko-mjolk i getmjolk användes till
människoföda. Som medicin mot kikhosta
hos barn ha ibland använts marämjolk, (stomjolk)

Man passade på att mjölka strot, innan
föloingen, som man då instängt, utsläpptes
till modern för att äta (dia). Mjölken hälldes
i en potta (flaska) och användes sedan
som medicin för barn, som led av tjickhosta.

Var barnet litet, fick det sjebhavis (en sked
full åt gången, större eller mindre) men var
det ett större barn, som var sjukt, fick det

dreck (dricka) små i tårar pån än kopp nan gang
då i då. (Senast för 18 år sedan fick jag själv
mjölka vårt sto och skicka hennes mjolk till
en ett-årsflicka, som var nära ^{att} dö i kikhosta. (medlet hjälpte

i västra delen av Bjurholms
någon säger tjickhosta istf.
tjickhosta.

2. Den späda kalven skulle ju ha mjölk, så länge man hade råd därtill; allra först råmjölk några mån, sen gräddmjölk, som nygmjölkad och varm kallades söpan och när kalvån blev några dagar blandades dreckä med råmmjölk (skum-mjölk). Till sist fick kalven bära råmmjölk som dreck. Kalvdreckä skulle vara lytt. (lymt)

Om en lämj (ett-årigt tackfår) mjölkä litet åt lamä sitt, kunde man vänja det lilla lammet dricka komjölk, ä ett sådant lam blev alltid ässjät (tamt) men skvälät (bråkigt). Det fick heta sopa-lam.

På skämt brukar) ibland personer, som tycka om spenvarm komjölk, kallas sopalam. Med råmjölk var det farrkät (gott, kärkommet). Den person, som ängkomet jeck ti fehuseä för att få dricka nyspitad mjölkad, söt och varm.

3. mjölk rärsgå för att drick söspan, dock
ansågs det olämpligt av t. ex. byns pojkar
att gå då sigän mjölkä ä drick söspan.
Nysilad gräddmjölk kallades vid köp
eller annan utmätning sötmjölka (sötmjölk).
Sötmjölken kunde ju även vara kall
men ha all grädde kvar. Det var nog
grädden i mjölken som gav den ordet söt.
Med silsup kan väl ej menas annat än drick söspan.
Skummad, väl skummad, mjölk kallades
hå rämmjölka. Ordet rämm kom nog
till därför, att husmödrarna före sepa-
ratorns tid rämnt ne barta träga, när
de skilde den upplagda grädden
ifrån mjölken, som fanns under gräd-
den i träget, och som då fick heta rämmjölka.
Linna på kokt mjölk kallades även skinä-sjänä.
Med fil ha här menats även annat än filbunke ö filmjölk.

4. Om man vid kärning av smör fick smaka kärngrädden, kallades den kärnfilä. Kärnfilet var räknat särdeles gott och fint.

Kom främmande i huset under kärningen, kunde man gott bjuda på kärnfil med kornbröd till, och detta var ganska vanligt. På kärnardagen, som antingen var fredag eller lördag, litet olika i olika hem, var det vanligt, att husets medlemmar skulle få smaka kärngrädden eller som den också på sina håll kallades kärnfilä. Vanligaste sättet av husmor att bjuda på kärnfil var, att ur kärnan ösa några slevär gräda i filmjölk (en stor trävri) och sen påssl om (slå om) med en träsked, så att det hela blev väl omblandat.

Sedan delades filmjölk ut, och det äts filbröta.

5. Man talade även mycket om filträg, i min
barndom, då ju mjölken uppsilades i trä-
träg. Om man rände undan mjölken, och
lät mest bara grädden kvarstanna i
träget, kallades träget med grädden i
filträg. I detta filträg fanns således
icke självsurnad grädde ej heller ^{grädde av} van-
lig filmjolk utan söt, tjock och god
grädde. Träget sattes fram på bordet,
kornbröd bröts i grädden, och nu äts,
som man sade, i filträg. När personer (* i = ett)
i enstaka små-byar fick ^{och} oväntat, som
de tyckte, fint frammande, och när de ej
trorde annat gott bjuda på tjvårt på stumma, (genast)
spännt därnått i filträg. (greps de, utvågade de sig)
Många gånger kom far hem och berättade,
att han hade gästtat i filträg hos t. ex.
Bergvattä-gömma, Nyssorp-gömma o. s. v.

i västra delen av
sviken säges träg
att träg, trageit träget.
* filträg
ansågs som
gästning.
(kalasmat)

6. När man lagt tettn (filtäte, seg) i mjölken för att få filmjölk eller tjockmjölka som en del säga, får man ej på något sätt röra vid mjölkbunken eller mjölkfatet varken med sked eller slev, ty då förstörs (tät) tettninga och blir ghotträtt, utan tettninga ska stå i fre medan hon tjokkän. Om man lägg tettn ena kvällen, räknas tettninga vara färdig till filbryta nästa dags middag eller afton, som man vill.

Missjär man så, och rör för tidigt i tettlä vira, får man skaffa nijn tett. (ny tät)

När filä tjokknä no pässl n om rik-
tigt, så att allt blandas jämt om, innan
hä (det) ätas. Om filä lätt stå nog länge
å tjokkän, går ej det sega bort, då man pässäl.
Födernas filbunke var ej vanlig hos våra fäder.

7. Ljälvlopst mjölk sads vara sur och äts endast i nödfall och ej av alla. På snart mjölken blivit sur, räknades den sämre eller ock alldeles förstörd att äta, som den var. Man kunde slå den i kärnmjolk och använda den till dricka på bordet, eller och sparade man den i någon sä eller bytta i matbuden och stjäft brö till bakaringsa av den. Ej slogs den bort. (ut)
Blå-ränn-mjölka var annu mer mager än vanlig rännmjolk, ty Blå-ränn-mjölka hade stått längre i träget för upp-läggning av grädde; därför blev hon blåare.
Rännmjölka vort (blev) fortare sur än sötmjölka och om sommaren tord (tälde) hon värman sämre. Fick hon då stå (oanvänt) nä tag, ja i blan' bära i skov, vort a som i gröttär. (löst ostämne och vatten.)

8. ^{välling} Tokte man ^{ur} syr mjölk, blev det mess-
käsa - vällingen, men den var ej farkän. (efterläng-
Tatämne eller tettu bevarades från ena da-
gen till den andra i en särskild liten
skål eller kopp. Innan man passlä om
ti filuria, tog man av litet grädde och li-
tet mjölk närmast gräddlaget. Detta spa-
rades till nästa gång man tetta, (satte fil med tate)
då det blandades med helst mysilad, sot
mjölk, så pass som ^{man} ville ^{ha} till fil.

Förstördes tettu för en matmor, fick man gå
till gränngår, ja ibland ända till grann-
byn å skäff tettu. (my n tett)

När jag i min barndom följde far efter kor-
na i skogen, visade han mig tettgräs, en
liten ört med små blå blommor. Om jag minns
rätt sutto ^{de} upp för stjälken vid bladskäften.

Västen var ej högre än ett par dm, (väste vid myr)

9. och kallades tettgräsä. Om en ko åt så-
dant gräs, blev hennes mjölk, när den fått
stå orörd, fil. (tjock och seg.) Hade man tett-
gräsä i mysitad, tjum mjölk, påstods
det, att det blev fil - eller tjockmjölka sv.
Hade man flera kannor fil och skulle man
ha till närhyäk för längre tid, stuka (tände)
man det i en sv trä laggad s. k. fräsk (best. f. fraska.)
med sprunn på. Sprunnä täppstäs igen
med en ^{till} snickrad träkork, den s. k. tre-täppän.
Sprunnäti filfräskä var utsköra antingen
runt eller fyrkant (i kvadrat)

Pörlänningar, så kallades stenarbetare m. fl.
från södra Sverige, kallade vårt fil långmjölk.
Jag hörde dem säga, att vår filbunke hade
så långt fil, att det gick draga ut från
Bjurholm till Nyåker, sal. 2 mil. (skojs förstås!)
Pörlänninga ha givit vårt fil namnet långmjölk.

10 Nu skummad mjölk blev det potträt i
dåligt ifil, även om go-n tett tillsattes,
varför söt mysilad, varken för kall eller
för varm mjölk togs i tettäsä borti. (ur)
Nymjölkad mjölk, söpan, skulle tas dell
att tett borti. Man tettä först i vidän,
och när mjölken tjocknäs no (lagom) stuhä
man a meri tre-flaska, om mjölken
skulle långt bort. Några liter endast, en
eller 2 kännar bars i bläckhämtare på änga,
om man blev borta endast över dagen. (en dag)
Man mjölkade ti trestöven, mjölkstövän
och tände ihop i en bytta, mjolkbytta,
som ofta rymde 4 kannor (ungefär 10 liter)
Ifrån byttan silades mjölken dels i tråg
för uppsgräddning, och dels i vra eller
vidän för tettning. Sedan tettu var
ilagd i mjölka var passlägm, sattes

11 filuria på-n hyll ti nederskåpså i köket.
Var det kallt i köket som t. ex. vintertid
sattes filuria på murkransen någon del
av dygnet, tills filet tjocknat.

Om fil- el. tjockmjölka glotträsa och vort
som sur kärnmjölka i järing, kallades
vasslan syra och begagnades till bakning.
Om bröd skulle stöpsås ur mjölk, slog
man ihop i någon stor så som förva-
rades i matboden kärnmjolk, surt jäst
fil, skum eller rämnjolk, hå-sur rämn-
mjolk och även om man hade brana (vassla)
från sötstök.

Kärnmjolk, som skulle användas till dricka
vid maten, förvarades i kärnmjolkbyttan.
Byttan hade man dräkässkopa av trä.
Byttan kallades även kärnmjolk-koppen.
Om vintern hade man kärnmjölksbyttan

12 med lock på inne i köket i nedersta rummet av något skåp, men om sommaren ställde man a i matboden eller i mjölkkällaren, om den fanns.

II. Maträtter av mjölk.

Nysilad sötmjölk användes mest för spädbarn och barn för övrigt. När filet vintertid ansågs för kallt att ha i matväska till skogs (veaskogen ö timmeraskogen) trattan ^(med hjälp av trätt.) man i en flaska (butelj) sötmjölk, vilken värmdes jämte flaskan antingen mot elden eller i en vattensanna såsmåningom. Sedan drog man en ullstrumpa utan på flaskan, innan den stökåsa ^(stoppades) ner i matväska. Som grötmjölk fingo de vuxna ej nysilad sötmjölk utan råmmjölk, kärnmjölk och i brist på mjölk berveta, sokerveta serapsveta och sirap.

13. Som en rät-ät-rätt (i all hast rätt) var
sötmjolk-bryta, som tillreddes av söt, o-
skummad mjölk och kornbröd. Sådan
rätt greps till, när det blev så bråttom
att få fram något på bordet, att man
ej kan laga nan mat. (därav rät-ät)
Varma sommark dagar kunde man äta
sötmjölksbryta med kokt salt strö-
ming till som fukostmål.

Om två barn fingo ett sötmjolkstråg
(mindre tråg) framsatt på bordet för att
"göra bryta", hände det ofta, ja, nästan
alltjämt, att barnen kommo överens ^{om} att
göra filmsosa. De bröto då eller gnugga-
de sönder kornbrödet och lätto smulorna
falla ner i gräddu som låg överst i trågå.
När man hadd bröta ti no, tog man bäggä
skedan i stypd bröä mot en i trågbräddä, *utav

14. tjvårbräddä, ä sen bröt n ti n gang dell ti
rännmjölka, som vort kvar, för gräddu,
han fard vä bröä dita trågbräddu.

Man äts först rännmjölksbryta och sen
filsmosä, i vilket brödet mjukats upp
i grädden. När filsmosä äts var det viktigt
av barnen att ta ann-vart (ske) sjeblä
Ungefär lika stora träskedar skulle
barnen ha, och ingen fick ta större
* sjefyll än den andre.

Man satte ej vanligt ostlöps i mjölken,
när man ville ha fil eller tjockmjölka,
utan man tog av litet tett ur filvia
ä tettä. (som förut nämnts)

Kall och isig mjölk var man rädd för.
Den räknades vara farligare för kroppen,
om man var svettig och drack, än kallt
vatten. Vi varnades för kall mjölk från kallare sommartid.

15. Nu råmjölk anrättades kalvdans, och rå-
mjölkspankaka, både tjock och tunn sådana.

Gav man råmjölken ett uppskok i pan-
na eller gryta fick man en mera sittrig (grynig)
kalvdans med blana till vätska i pannan.

Hokade man råmjölken i ett bleckkär
med lock på, nedsatt i vattenbad, fick

man en mera sammansatt massa till kal-
dans. Den ansågs nog finare än den sitt-
räsä kalvdansin. Till kalvdans äts sot, kall

gräddmjölk, om man hade råd. I senare
tider serverades socker och ^{*}kanel till.

^{*} stött
el. malen ka-
nel.

Tjock råmjölkspankaka gräddades i bak-
bakårgn ugnen efter bak. Före järnvägens tid i Norr-
land användes mest korummjöl ^{*}ti gräddninga.

På snart hon hadd börä (kalvat) rätk-
nades bli kalas i huset, särskilt om hon
hadd kännä duktet (fått stort juvel)

16. Glad hon kanna på karvån, mjölkå
na (hon) minnar råmjölk, men då var
karven i stället alldeles gul utaze. (utanspå)
Vintertid fröst (lät frysa) man alltid med
råmjölk i en bytta som sparades i mat-
boa - boa, så då främmande kom, eller
när det blev storkärja skulle mat an-
rättas ur innehållet i råmjölksbytta.
Till jul & påsk skulle då alltid råmjölks-
rätt ätas, någon av dagarna.

Den råmjölk, som var tjock & kraftig, måste
blandas med svagare mjölk, eljest vort
setträn som i hal - knallär & vätanäs

olämpligt
till föda

Om sötmjölk kokades i form i ugnen några
timmar, blev det en slags formost.

Messt av kärnmjölk blev gott. Man smok (smorde)
gröta, innan man sättä på a, hållt tia
kärnjöka, rustä oppa på eli (elden) och

17 "Säg åt om gryta", delar hon topså kok.
Under tiden rör man om veet (alltjämt) för
att ej kärnmjölken skulle få lopa ihop
i större ost-tjansar (klumpar) Men sedan
grytan kokt opp, feck än rör i bra skov, *en god stund
annars blev mesostu sitträsä (grynig) å
slät och fin skulle den vara. Under kok-
ningen blev kärnmjölken *mer å mer gub *även
å minnar å minner vart å ti gryta, ätter (efter) gubare.
som hon kokt i hop, å tjockare å tjocka-
re vart koka. För att få mesosten riktigt
fin, vispade (de) man massan *så ogarbet. *mycket
lit hedd-n valta (litet) socker *häll serap *eller
ti kokninga å smältå å vä-n grädd-tär
å-n lit-n mjölkdomt. Osten åls på smörgåsa (kall)
flökamat av mjölk var mäst slettvällingå
och klingsmjörka. För gammalt användes kom-
mjöl i mjölkmatn. (i nyare tid vetemjöl)

18 För det mesta äts smörgås till kokämata.
Gräddria (rån) gräddades i rå-järn för
öppen ipsis ^{en av} ~~av~~ grädda, socker och vetemjöl
tillredd deg så pass tjock, att den stöps
ut i järnet med sked.

Kräsa bakades av grädde, smör, vatten
och vetemjöl och gräddades på plåtar
i bakaste-ugn. = bröjstuggn. (brygg)
Färmjöl användes ej till människoföda här.

III Mjölakens förvaring; gräddbildningen

Mjölken förvarades hemma vid gården
om vintern i mjölkskåp^{an}, om sommaren
antingen i en särskild sval del av
matboa, d. s. k. lill-bo eller också i en
särskild liten källare i skuggigt stäl-
le öfvere jarden, d. s. k. mjölkkelan.

Mjölkskåp^{an} var stor, nådde upp till taket
och stod i ena väggen nära st^uäd^ära. ^xhöksdörren.

19. Mjölkskåpsän fanns inga trähyllor en-
dast pinnhillän, som voro fastade ^{vid väggen} (i lagom
bredd från varandra (och) ^{*)} På i mjölkskåp ^{*)} Jett mj. o.s.v.
fanns mestadels fyra pinnhillär, tjvå å tjvå
vå pinna mitt för var-år. (varann)

I mjölkboden kunde också pinnhyllor lin-
nas eller ock (och) sattes mjölktrågen på bord.
Sommartid förvarades smörbeftorna, om man hade
sådana, i källaren eller också å svalt ställe
i matboden. Matboden kunde vara avbal-
kad till en liten sval bod vänd mot
norr, och där förvarades en del sorts mat
som t. ex. kött, smör, fisk och mjölk.

På lillboväggen fanns en träglugg, för
att få ver ut, (vädra, lufta) när man ville.
I egentliga matboa förvarade man ^{sommartid} mjöl i
trätennor med lock, bröd i lårar, bakbordet
och bakådon som t. ex. bakäffå å spjalka, (bröspaden

20 brökavärn, bröraltra ä naggän, (naggornas
stapträga, större och mindre, - dägspegga,
gräddspegga ä soopen. Strämmingsfjäringän
ä grovsalt-tunna förvarades i egentliga boar. (matbode.)
Mjökktjärila voro stovän ä bytta av trä.
På mjökstovän var en stav högär än
ärän, (de andra st.) ä han var formad till
handtag och kallades stoväskäftä.
Mjökkärnen, som voro snyggt och väl lag-
gade, voro alltid målade t. ex. ljusblå ä
gula eller röda och användes ej för an-
nat ändamål än för mjölkning. När mjöl-
ken var uppsilad, skulle kärnen grund-
ligt rengöras och luftas, innan de ä nyo
användes. För silning av mjölk användes
vanlig silväs, i nödfall någon gång lime-
trasa. Sil-skopa, som man öste mjölken
med, när man silld oppa ä ti träga, var

21 antingen av plåt (bleckplåt) eller av koppar. Mjölken uppsilades i tråg, som sattes på pinhillan. Endast det, som skulle tettas ur, silldas opp ti n vri å lärs tettu ti vå samma. Tidvis, och när det fanns gott om mjölk i hemmen, kunde mor i huset sila sopaskåkan ått båna. Det fanns alltid en spåk (mindre vid) för vart barn i hemmen, å sopaskåka var gott för barnamunnen. Först äts då grädden upp med bröd till, och sen åt eller drack man upp rännmjölka, passom man villå. Sopaskåka fick grädd opp över natta. (på en natt) Vridån voro gjorda av utväeta knölar på sälg- och björkstammar s. k. vriämna, vilka utjäcklades med tjäckha å sjejärnå. Matskålarna målades utvändigt i blått eller rött.

22. Då man rant ne träga, (skilde grädde och mjölk åt) höll man mjölkträget med vänstra handen, lade trägräddan (tvärbräddan) mot greftan, om mjölken skulle dit, tog med högra handen på kant, vänt mot sig, kvar grädden och lät rännmjölken passera. Listepå strök man av den grädde, som möjligen stannat på lillfingern och hannlovs-kanten, genom ett drag, tvärs över trägbakkan. Sen stuhå man gräddan neri härna å sjöva träga rent från grädda, om något ville vara kvar. Om grädde låg kvar kring trägbakka (bräddarna) tog man en träsked å skubbå å kara ne allt i hop å tjärnar. Ville man ha rännmjölken i en bytta, satte man mjölktrågets nedre brädd mot eller på byttkanten, o. s. v. Tråget måste ju ha en lutande ställning för

23 att få mjölken att ränn i väg snva.
Sedan det blev mera vanligt att använda
bordsknivar i hemmen, använde nog
de yngre husmödrarna bordsknivar vid
re-ränning av mjölktråga i st. f. hand.
Mjölk, uppsgräddad i tråg, skummades
aldrig med slev här.

Varje morgon skulle de tomma mjölk-
trägen skurås; strax efter frukosten var
lämpligaste tiden här för. Mycket vanligt
var det, att man tog trägen med ut i lagår,
där köksa-gryta sto å sjudd, och nu
var det att quo av alla krafter, om man
skulle få trägen rena, ja man fick skur
vå tjvagan å hetson (het - son) som för
brinna livå (mycket brädslande) först en
halva inuti träget och sedan den
andra. Träget hade man rest upp med ena

24 bräddn ned i en tre-balj å den andra
snett mot vinstär acela eller mot bröstä

å skuray. Sedan man skurat bort den i
träget indragna mjölken, - man fick skura,
delläs vitt i skum kom fram ur träget, -

* sjörd in träget med kallt vatten och
sjövä träga vå vå pekföngärknoka på
högra hand. De, som bodde nära en insjö
skurade med en bunt sjäftä, ett slags
fräkn, andra togo grankvistar, som voro
* därj - rönna hopbönna delln tväga.

Nån gång då å då skurä man träga vå (med)
* jen - lagän för att hålla dem friska.

Sedan man efter skurningen torkat trägen
med ren linnetrasa, sattes de ut efter
solväggen för att torka. Fram på dagen
togas de in, stapplades ihop alla vända
ätt samma häll, och nu voro de färdiga

* den som
skurade

* sjöljde

* fria från
barr.

* enlag

för användning till kvällen. Man skurade
 nog en tia à tolv träg åt gängen. Trägen
stäppas in i mjölkskåpen à rittas opp ^{*restes}
 mot n vägg. När två eller tre barn eller per-
 soner lägo i samma säng, och det blev trångt,
 brukade man uppmana varandra att stäppas
träga. Sängkamraterna visste vad det var,
 och vände sig efter varann i sängen. Alla åt ett
 i jordkällare ute i en backe kunde man ^{o samma håll}
 (gräva) förvara en del matvaror under
 sommaren, som t. ex. potatis, som också
 där fått övervintra, och som skulle räcka
 till nypårän vort, och sommarskjuten
 fågel, fisk och ibland även smör.
 Laggkäril förvarades under torra sommar-
 dagar i jordkällaren, för att de ej skulle
grestu och börja läka. Någon nedgrävd tunna för mjölk
 ha ej använts i Bjurholm men väl jordkällare i backar.

Sån läk, när den
 ej håller vatten.

IV Beredning av smör.

Ett större smörstycke kallades förgammalt smörkramp, ett mindre stycke smör kallades smörkuller (när det var runt) och en liten smörkuller kunde kallas gås. Det var ganska vanligt, att i "fäddärbån (gubån),^{* en gudson el. guddotter} fick av sin gumor en gås, när gumora hälsade på helst om hon kommit långväga ifrån. Jag hade en snäll gumor, kusin till min mor, boende i Karlsbäck.

Varje gång han var ut till kyrkan, gav hon mig en ^{liten} smörkuller och en liten brannost. (mestrit)

Smörkullra kallades mest som gåva gås. Men av get tillverkades smör och kallades då getsmöra. Getsmöra var vitt, nästan som mjölk, kort och litet breskt, men gick gott att äta på bröd. Blandade man grädde av geta,^{även} tjoppa, med kogrädden,

27 blev även då smör (då) kort och vitaktigt i st. f. vackert gult. Get-smör sålufördes ej.

När man kärnade smör användes kärna och töräl. Smörtjärna var ett holkligt laggat kår med ett hål, som kallades veckån, för vasslans avrinnande. (nederst på kärnan)

Kärnståven kallades töräl, tjårtöräl.

Den nedre del, korset, kilades fast vid törålskaffa² med träkilar. Tjårtörålkoscha² (korset) var gjort av björk, således^{an} tungt och starkt trä.

Utt och samma hem kunde man ha en större och en mindre kärna. Den större kärnan användes, när man hade mycket grädda, och lillkärna användes, när man hade ont om gräddn.

Till och med små båna konå fån litn vackån tjån å gufaysin ^{* med töräl}

Stortjärna hade sin plats på golvet å lilltjärna kunde man antingen ha på gohvå eller

I veckan satt en liten trätapp.

på-n stök, när man tjälåsmöra. En del
 hade ett stänblock som tog emot grädda
 då han yrd opp borti kärna. Locket, som
 hade hål i mitten, trädde ner med törät-
skäfta görning (genom hå). Härnan fick
 ej vara full vid början av kärningen,
 emedan grädden därunder höjde sig, och
han psst då över. Härn- romna (rummet) + grädden.
 skulle vara kvar. Blev tjälå någon gång för
full, (ville pså över) äst-n å. Man tog då opp
nälta grädd tin vi dellå hå bröd
skörå å ti tjärna, ty då fol gräddn
ihop igen. När det blev rum i kärnan,
 slog man ner grädden tillbaka, Ur den
 upp-åta grädden brukade husfolket få
 smaka antingen kärnfilå ensamt eller
 också blandat i filmjölken. Thornbröd, gjäst,
 äts till. Strök man ut kärnfilå på brödstycken

29

och gav barnen i st. för smörgås, kallades
det antingen fil-gås eller grädd-gås (begge delarna)
Skrockfulla personer trodde, att någon förgjort
kärnan, när det drojde länge, innan man
fick smör. Som bot lades en liten silverslant
i kärnan. (Dock ej nånsin i mitt hem). —

En gumma har berättat för mig, att hon
en gång kärnat en hel dag och halva
nästa dag (säl. 1/2 d) utan att få smöra.
Hon trodde, att en ond kvinna förgjort
kärnan, och som bot tog, hon grädd-
kärna vä så ti fojsä (fähusä) i stuka (tömde)
grädden spji konan (hon/vattneman) ko-non
ä sade: "He ti je vä ns dä!" Thorna schleka
ti sä (ät upp) allt i hop, ä kärna vort
bot (botad) ä sen jedd a smöra.

För att ha rätta kärnan då han tjärna,
så skull hä skorr. Om grädden hann

sjäras (bli små - sittrig) var det för sent
att ta kärngrädden.

Genom vispning med kvistvisp i fat eller
bruka, när grädden var lagom varm, fick
man även smör. (St vilket håll som helst.)

Man tog först med hjälp av töräln och
sedan med smörslava uppsmörret ti i
tråg, smör-trägä. Sedan man arbetat

bort den mesta kärnmjölken, sjöjt eller sjordd
ä med fiskt kallt vatten ä knöda (knäda)
sm ä rektet, sedan saltades smöret, kanske

"på n dryg si" jämfört med nutidens saltning.

Sedan smöret stätt saltat några timmar
eller, som ibland hände, över natten, räjd

man smrä ti trägä ä packä nä ti bytta (smörbytta)

Man slö först nälta laka borta smörä

ä sjord bytta imare vä (med) sen trudd (tryckt)
n ä smöret det tättaste man kunde med smörslava

Smöslera hadd kort i skäft å stort i bka.
 Hon var för det mestän gjord av maser,
 för att ej skäftet skulle gå sunt, (söndert)
 då man tättä dell (tryckte till) (Orden
trudd och tättä betyda båda tryckte)
 Smöslerblad^{et} var ej jufft men brett
 och nästan spada-likt.

Kärnmjölken slags i kärnmjölksbytta.
 Av nykärnat smör gjorde man
 ibland, när kärningen var stor, små smör-
 dockor, som barnen inom hemmet fingo.
 Smördockorna bestodo endart av tre små
smörkullrä svare vartänmä utan armar
 och berr. Störst var nedächt kullra. Mitti
kullra föreställd bröstä å sväschta hovänä.
 Hon överst kullra, var ej större än en
snattär (hjärtrau) Nedäschta kunnä vara
 som koppän vi (vid) Smördockän var bänas

32. förtjusning. För färeltra var ä n. froyd ä
si, härä bäna fänquäsa ätt smör. docka.

Noq hände, att man skänkte bort en gäs (litu smör-
ät någon god vän utan smör, t. ex. gubäna kullär)

Smörbyttän kunde vara olika stora. Man
talade om tväkänns-bytta, fyrakänns-
bytta, see-känns-bytta, ätta-känns-bytta o.s.v.

Även funnos byttän (byttor) ur urholkade
trädstammar arbetade i ett stycke.

Till jul tillläsa (tillades) n smörkullär ä ^{+ togs av}
borti kärninga så pass stor, att den räck-
te över julhelgen som boismör. Smör-
kullra (hony) fick jämte bröd och någon
smörgäsmat stå fram på bordet från och med
julkväll till och med juldagskväll
således ett och ett hart doqn.

Övanliga fall, i häradaslag, (vid helgdagar) lade
man upp smör med en träsked. skuren såg-

33. bladslik i skebhäkanta. Smöret blev då vackert randigt med skivor lagda över varandra på kaffefatet eller också på glärsjättu. Juljus i smör har jag ej sett men väl ljus i dåghullär på bakabohä ti bröjstein. På närshjärsreson hade man smöret förvarat i smöraskän. Skulle man ned till Noh mähingsmartnän med smöret, var det packat i stora byttor, vilka togos med av ägarva. Smöret stärts (~~stjälptes~~) ur byttorna vid avsala, och byttorna behölls av ägaren. Tomma byttor förvarades i utkällare, jordkällare, liksom och tomma kläd- och vatten-säsar, för att ej lagpkärleu skulle torka. Hällar-döra fick ej alltjämt stå på ri gaväk (öspen) ty då gressträ kärila. Smörbyttän skulle hållas rena, ty den smak kärilä (bytta) fält, behöll ä.

V Beredning av ost.

I stället för att säga ysta sade de gamla göra ostu och kok ostu. Av ostsorter hos oss voro sötmjölksostu och brannostu (mesost) de vanligaste. Någon gång kokades även kärnmjolk med i sötostu, men då mest för att åstadkomma ystring.

Mesost av enbart kärnmjolk kokades, som förut sagts, men den blev mera ljusgul än den egentliga brannostu, som endast kokades av brana (passla).

Först kokade man sötostu, som även kallades vitost ur söspan, och sedan brana till brannost, som blev vackert brun.

Enbart getost tillverkades ej här.

Gjorde man ost av skummjolk, kallades den rännmjölksostu, och ^{lämnades} räknades vara mager. Man brukade skära den, sedan den lagrats

35. något nedgrävd i hornlån, i tunna skin-
vor, kliv ut (breda) smör på och äta i stäl-
let för smörgås. Ibland doppades han i ^{*rämmjölks}
kaffet för att mjukas upp. ^{osten}

Rämmjölksosten knådades endast ihop
i någon ren trasa (tunn, vit) lagd i något
kär, (fat, skopa eller dukslag) lades sedan
i någon enkel för tillfället tillredd
press. Sist lades den på en hylla i tork
ett tag. Ibland äts den med detsamma,
och ibland lagrades den, (helst då i horn).
Pölostn knådades med händerna ned i
ett ostkär, (trämått för ost) Ostkärä kunde
sj vara större än en tegelsten och avde-
lat genom en bakk i två rum. I bottu (botten)
var både äratarä i bomärtjä iunskärä.
Pöostskivän var tillsammans med kakäskivän
i kräsa vanligt kaffebröd på stäktbjudningar.

Rämmjölksosten var
kakatän (tungatan) och skars
tunn

36.

Som ostlöp begagnades kalvtjesn. Kalvtjesn
 var egentligen lösmagen från en spåkalv,
 som ej fått annan mat än söspan. (mysilad, sot mjölk)
Spåkalven, ur vilken tjesn skulle tagas,
 fick ej leva mera än n fyra-fem dogn.
Tjesn togs kvar med ostlöp i en pinn
 eller också en stomp borta i karvsinnäm
treddäs genom i övre kanten, så att tjesn
 hängde fri som en liten påse. In i pöspan
 fanns istad mjölk, som var egentliga löpsä ^{x även} tröplöpt
Kalvtjesn hängdes genast på en vägg för
 att torka för att sedan begagnas vid behov.
 Skulle man koka ost ur endast några kan-
 nor mjölk; holl-n dell ti koka, men ko-
 kades en stom gruftfyll, holl man nog dell
 i en bröjste hell i uta gån.

Mjölken slops i grytan till gumning först
 försiktigt på elden, tills man haft tjesn i.

Tjese

37. När således ostgryta (innehållet i grytan) bli-
vit ly, (ljum) lades tjesu ne och fick
ligga så länge i grytan, tills man såg att
mjölken löps ihop till ett oststycke. Under
tiden varmtäs ostgryta valta mer å mer.
Sedan ostmassan skilt sig ifrån brana,
tog man försiktigt ihop ostmassa i ett större
tråg och därifrån arbetade man ihop osten
med händerna ner i ostkärva som kunde
vara större eller mindre. Vanligtvis hade
ostkaret, som var hopsinkt av trä, tegel-
stens-form, således skarpa hörn. Man knoda
(packade) ihop ostn tätt, så att inga sprick-
or voro, strök den slät och jämn med
ett trälock och lät den stanna i karet
tills den fastnat ihop till ett stycke,
då den stälptes upp till litet tork.
Hos oss gjordes mest små ostar, och jag tror

ej att de saltades något. I så fall lades de nog ner i saltlakan några dygn.

Tjesn hängdes efter användandet upp på väggen under taket igen till tork, för att den sen skulle användas nästa gång då hurmora kokä osten. Pinnen lades över två stora spikar på väggen. (tjväs^h över)

Samma tjes användes rätt många gånger.

Jag minns, att vi barn tyckte, att det såg otäck ut med tjesn där, och vi voro glada, när mor börja köpa ostlöpe i medicamentsförädet, som hitflyttats från Nordmaling. Osten lagrades ej så länge i hemmen som på ett mejeri. För det mesta äts den ganska färsk, och ^{skivorna} skars tjocka. ^{från sötosten}

Det skulle i gamla tider vara något att bit e ti (bita i) Vile man ha sådan sötost, som skulle ätas med sked och således

39

var syppbeta (litig) fick man med sleva
 röra något i ostgrytan, under det mjölken
 löpte ihop, så att ej osten blev ett enda
 stycke. Sedan fick gryta kok mest en hel
 dag deläs ostn blev gul och söt. Den söt
ost, som skulle ätas till middag t. ex
 onsdag, måste vara kokt någon dag
 förut, helst som den mest äts kall.

Som kalarmat, ja, till och med som brö
lopsmat serverades den med grädde
 och socker till. Detta var mycket gott.

I vardagslag fick man något gräddmjölk
 och något brana till sötost - stycke, som
 voro så mära, att de sönderskars med
 sked. Ju mera gulbruna de voro, desto mö
rare voro de. (även desto sötare)

Vasslan kunde sparas från ett par ostkok
 och ^{en} lämplig dag kokades brannastu ^{vorti} ^{na}
 (av dem.)

40. Fabodar, där människor övermättade, fannsej
här. Man gick hem med mjölken morgon
och kväll eller, som de gamla sade, mora
å kväl, vort man hadd koäna på lota x evad
häll på fehussvalln. (å andra sidan Öreats)
Laknade man ostlöpe men hade kärnmjolk
till hands, slog man litet kärnmjolk i ost-
gryta (så även kallad innan mjölken ystat ihop)
och därför att den var syrlig, ystade
det. Dock blev sådan ost mera kort och
knallrig än ost beredd genom löpe.

VI Beredning av mesost.

Den vid ystringen överblivna vasslan kokades
mest en hel dag, innan den blev så tjock,
som man ville ha den. Den vispades stade (kraftigt)
med kvistvisp, för att den skulle bliva fin
och slät. I slutet av kokningen var det
vikligt att int kokninga feck brenn-vä,

41 så därför fick man nyste på kringt (fort)
med vispen. Skulle man he brannostu lägga, ha-
ti n näschjärls-äsk (mindre spanask) behö-
de den ej kokas tills den blev hård, utan
när den såg ut som en tjock an dag,
vispa n in litet grädde i massan, som
blivit vackert brun, och osten var färdig
och östes opp borti grytan. Kokade man
ost i öppenspås, smok man grytbrädden
mot el med smör, som man bradd sätä
på gryta, och innan man slo ti ä brana.
Ville man ha hakare (hårdare) brannost, som
skulle arbetas med en sked till en kul-
lär lik en smörkullär fick man koka
mesostkoka (massan ännu längre och om
man ville, kunde man smält ä med litet
grädde och vetemjöl. Här gjordes ej så sto-
ra mesostar åt gången, och ej hade man nå-

* smörjde
smorde

* genast

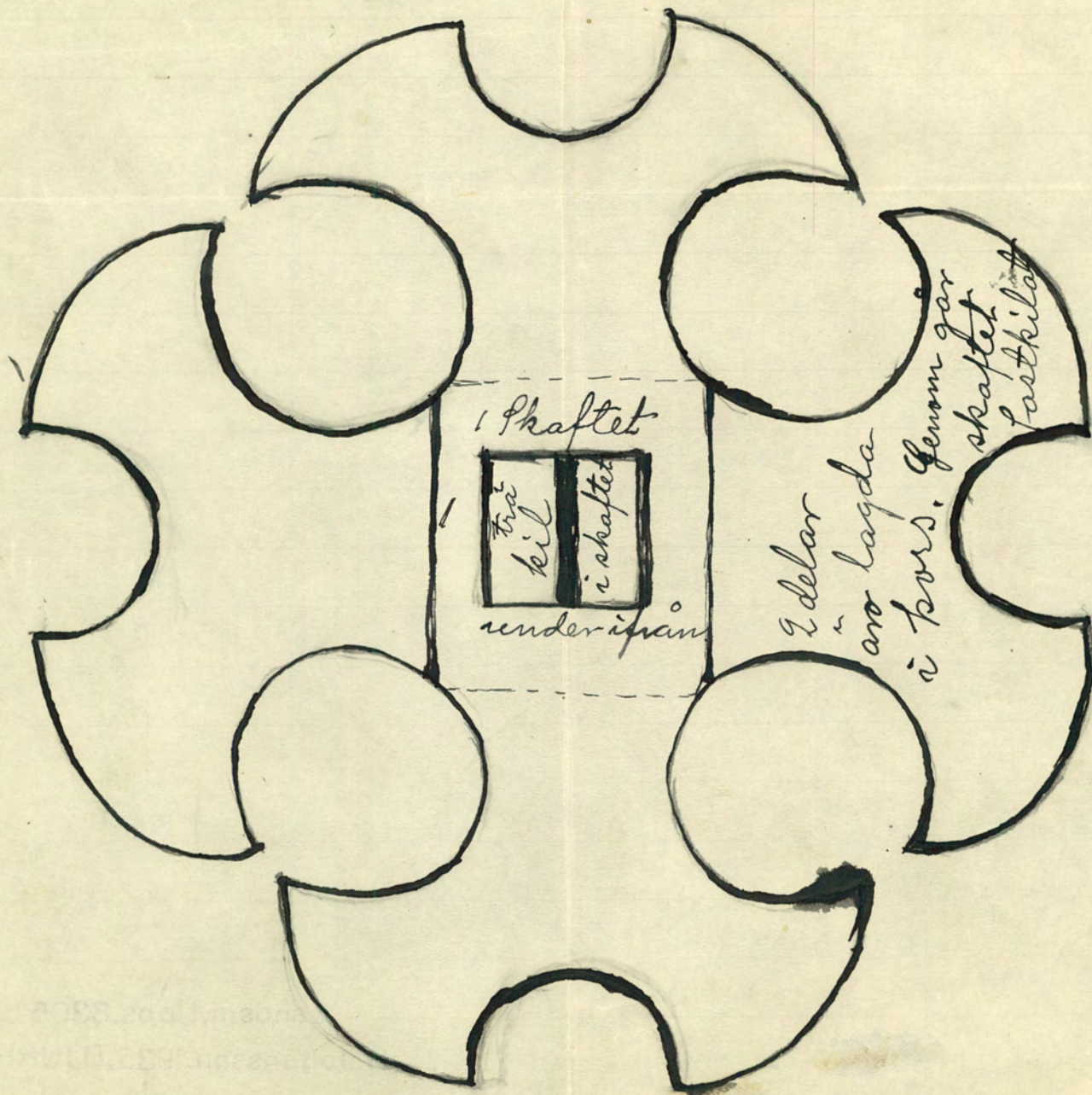
* grytan

42. got särskilt kärt eller kär för mesosten.
Man arbetade mest ihop den i gryttar.
Någon gång bekläddes en vidskål med
fuktig linne - eller bomullstrasa och
den hårdare brannsten arbetades ihop där.
Blev mesosten som gammal för hård att
skära med kniv till skivor, tog man en
kniv å kärva opp än till smulor eller
också stötte man sönder den med saltsten.
(en på en stenor funnen klappersten lämp-
lig att stöta salt med.) Sedan blandades
mesosten med grädde, tills den blev så
tunn, att den med sked breddes på smör-
går. Endast getmesost tillverkades ej här. —
Mesost av kärnyölk är förut beskriven. —

Bjurholm i mars 1935
Hedvig Johansson.

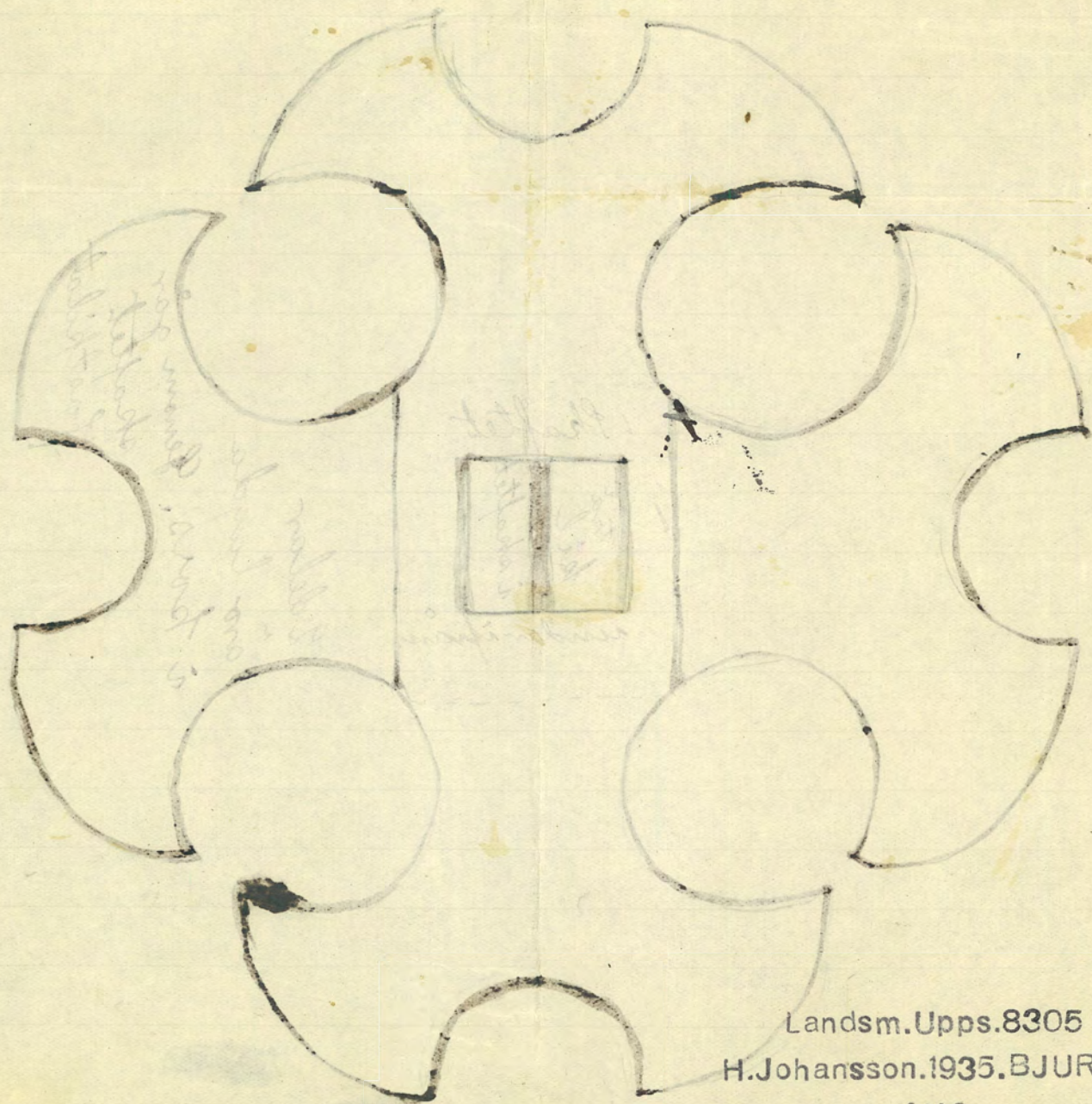
Landsmålsarkivet Uppsala 8305
H. Johansson. BJURHOLM
ÅNG.
Frgl. 1

1 Kors av gammal järntårn i Bjurholm.
Bjurholm d. 9 Juli 1935 Hedvig Johansson



Landsmålsarkivet Uppsala 8305
H. Johansson. BJURHOLM
ÅNG.

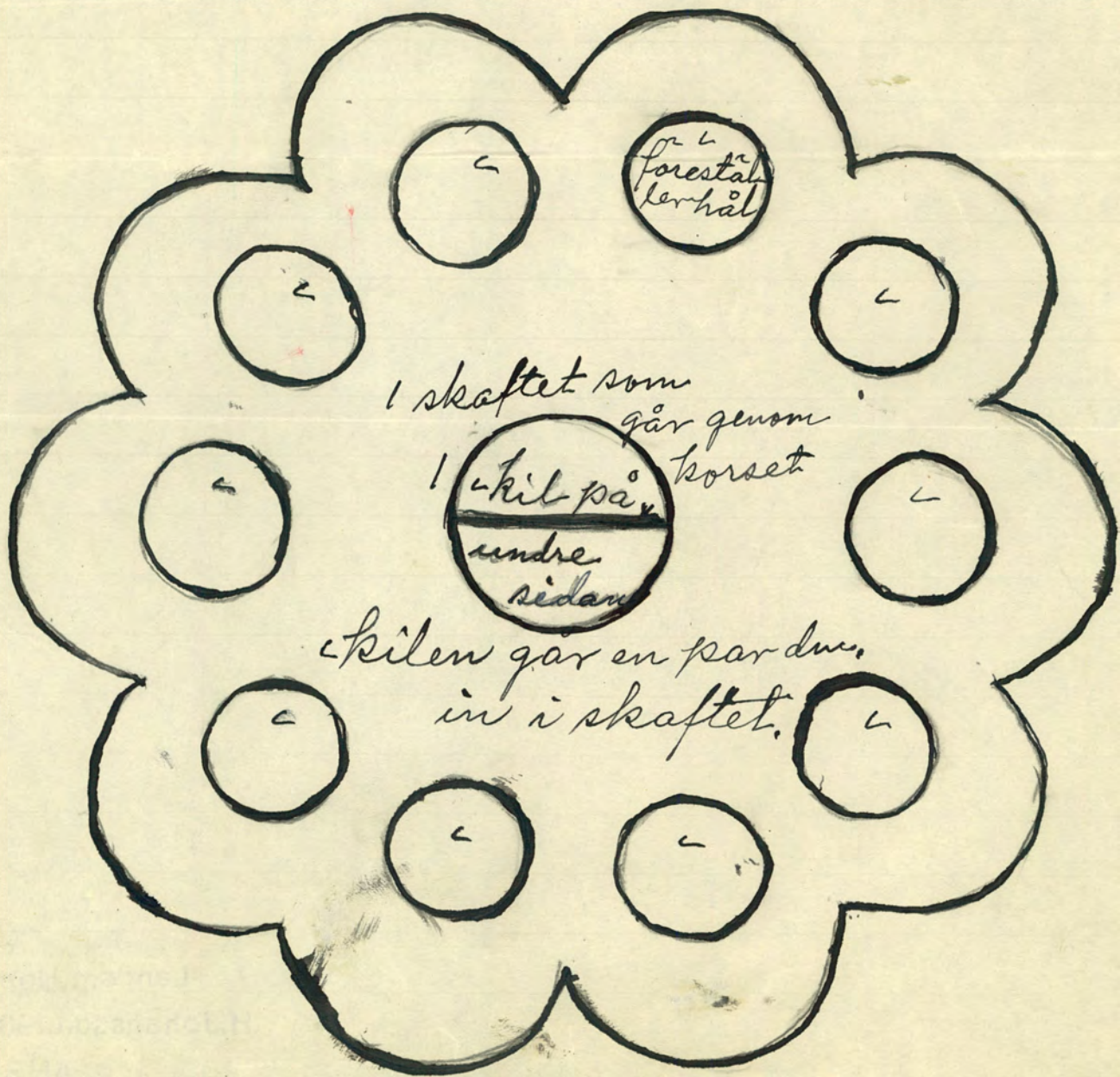
Frgl. 1



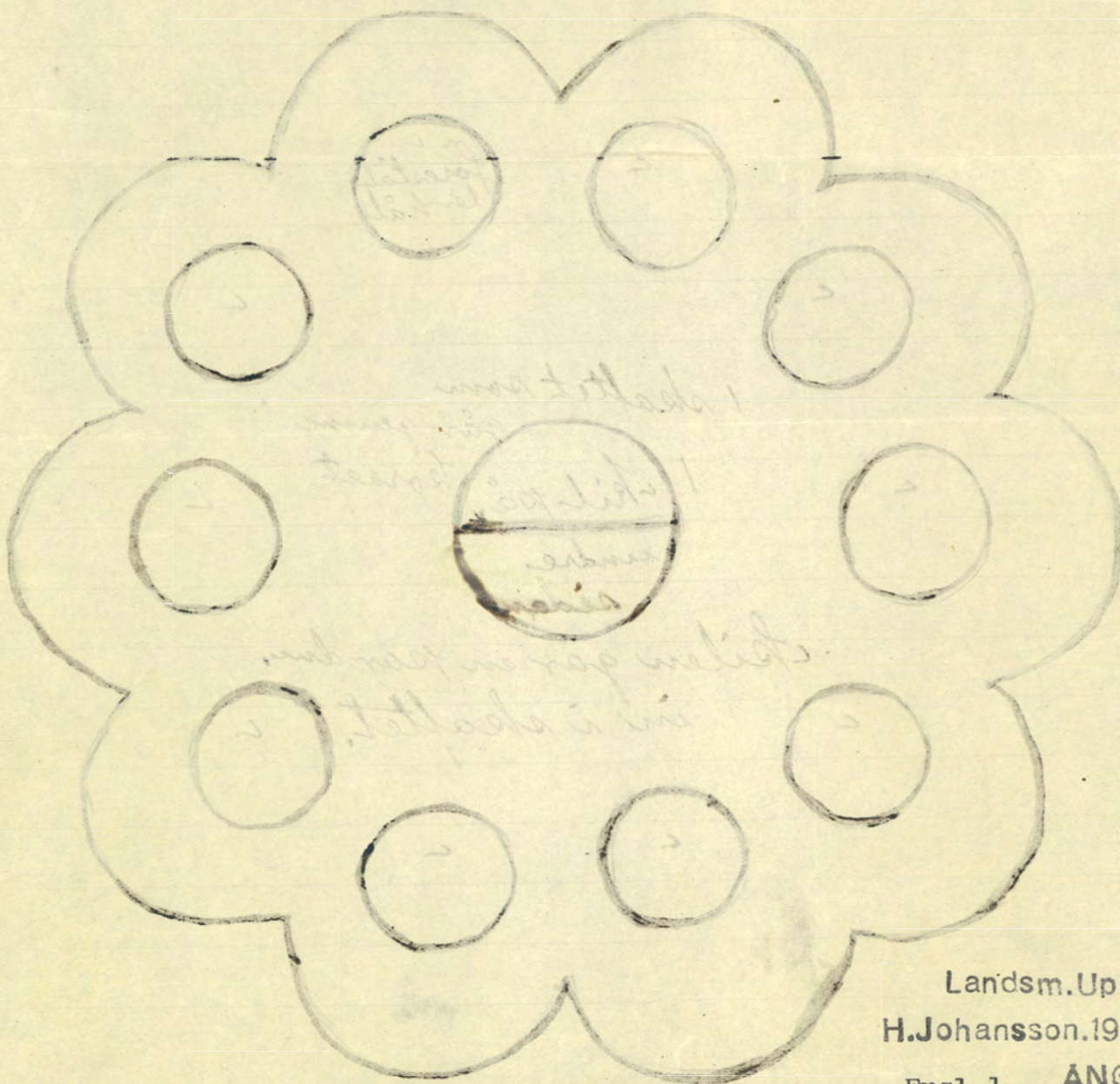
Landsm. Upps. 8305
H. Johansson. 1935. BJURHOLM
ANG.

2. Kors av tjärntäräl i Bjurholm

d. 9 Juli 1935. Hedu. Johansson.



02.11



Landsm. Upps. 8305
 H. Johansson. 1935. BJURHOLM
 Frgl. 1 ANG.