

8852

8852

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Norbotten

Tors o. Nederle älv

Carlsson, Otto. 1935.

ELMÅLS frägel. 1 Myrökhusställning.

16 Bl. 4^e

6 sid. tecken. på baksidan av de skrivna bladen.

Genomg. av maj. S. Lundbäck.

8852

Mjölkehusställning

Mjölk kallades oftast söpan; mjölka = mjölken
däremot betecknade i allmålet filmjölk m. m.

2. Vaul. fögl
(=e) m. fö!

Kornmjölk kallades köjsöpan. Vidare fanns det getmjölk:
djetsöpan, vilka utgjorde den mjölk som användes till
människoföda. Till djurföda användes den endast åt
kalvarna, katten eller hunden. Vid stärkning av gar-
diner m. m. ingick mjölk som ingrediens. Portställ-
ning däremot betraktades som höjden av mjölkhusställning

Råmjölk: råsoöpan användes till att tecka misu =
'miso' d. v. s. den fink st söras = 'skåras', driva ihop och
avvattningen äts sedan som en slags vätting.

fr. råsoöpan

Spenvarm mjölk: nymjölksoöpan = nymjölkad mjölk
gavs åt småbarn, särlsoöpan = ritrupen förde ha beteck-
nat det förhållandet

Med sätsoöpan = söt mjölk, menades den mjölk som
ej skummats eller 'behandlats', särlmjölk = silmjölk,
nysärlsoöpan = mysilad mjölk

vaul. rän mjölk f.

Skummad mjölk kallades rönt mjölk = rånmjölk
eller rönt söpan = rånsöpa, blå söpan = blåmjölk.

äv. blå söpan

Kokt mjölk = kök söpan äto på morgnen till kall gröt
Hinnan som bildades på kallades skrättn = skrotten

Gräddde: grättn grädden: grättn. Mjölkken står och fi-
lar kallades: mjölka sta a stän = 'stannar'.

Själkloft mjölk: mjölka sfsæε = mjölken 'skar's'

Mager mjölk, kallades: önytt = onytt, eller blå söpan
= blåmjölk; detta även i betydelse av skummjölk

Självsurnad mjölk: betne söpan = 'betnad' mjölk.

jæsmjölka = 'jæsmjölk', betecknade, misslyckad 'filbruke'.

Den mjölken som är endast litet surnad betecknad: fyrz =
'fureu'. Den självsurnade mjölken ansågs otjänlig till
människoföda och användes för kalvar, grisar m.m.

Om den endast var litet sur användes den i baket.

Tätmjölk: tätmjölka = tätmjölken, färle = 'filet'.

På sommaren togs 'tätört' och användes som tätänne.

Några bestämda normer för tillvägagångsättet är ej

Landmålsarkivet Uppsala 8852
Carlsson. 1935. TÖRE o. NEDERKALIX
NB.

Fgl. 1

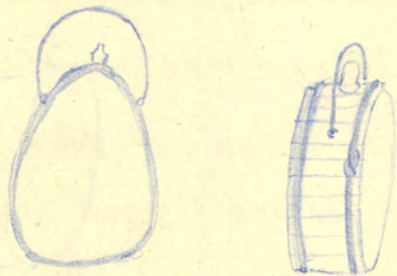
äusant:
fyrz. sms:
fyrz/söpan

att uppleta. Den vanligaste formen av filberedning be-
stod i att tēt = 'tata', d. v. s. att litet fil från en filbunke
ströks ut i filtröret varpå hällades nymjölkad mjölk, vil-
ket kallades: sēt stän = 'sätta ^(att) stanna'. Om 'filen' som-
martid blev 'kort' — stēkat — sådes det att: äska ha driv
zhäpp färle = 'äskan drivit ihop filen'.

När 'filbunken' på ett eller annat sätt urartade sig, exempel-
vis: mikres = 'mickras', drev ihop till 'klumpar'; blær - sörr =
blir sax, blev man utan tätämne. Då blev det att: gga
fäkt tēt mjölk = gå (att) 'fäktä' — ligga — 'tätmjölk' hos
grannen eller annan bybo, stundom utombys.

Varhelst bondeu drog ästad där han: lēt lēt
opa nēstu = måste ligga på — 'näst' — matsäck medförde
han fil, som ju kunde förvaras rätt länge och utgjorde den vik-
tigste punkten på hans matsedel. Det förvarades då i hä-
flaskor; trē fläsken; eller byttor, byten, avpassade i stor-
lek i förhållande till behovet. Utseende enligt teckning
å omstående sida.

fäkt + "fäktä"
i bet. 'begära'
'ligga' närmast
att extrahera
som slang-
uttryck inom
dial. Vanligen
bröjora =
'begära'.
'Näst' = mat-
säck.
'ligga på nästen'
vara borta fr.
Svensket, så att
man måste leva
på matsäck.



Träflaskor framifrån och från sidan.

Landsm. Upps. 8852

O. Carlsson. 1935.

TORE o. NEDERKALIX, NB.

Hemma förvarades filen (tätmjölken) i 'fråg' eller 'bunkar'
samt 'byttor'. Långmjölk: ^{l.ä.k}långmjölka. Kort: st^äkat

Tätmjölk tillverkades vanligen av ostkummad, mjölkad mjölk. Däremot hände det ofta att grädden skummades av filenken innan den serverades.

I ~~den~~ frågen fick mjölken stå ungefär ett dygn när den ansågs ^{full}st^äne = fullstannad varefter frågen lömdes i en ~~st~~ mjölks^ä = mjölksä för att säljas eller förvaras tills vidare. Dessa förvarades ^ä: ^{znr}fs^äelarb^{öu}ⁿ = källarboden. 'Vasslau' som bildades ovanpå kallades ^vä^hn = vasslau. Sommartid var det brukligt i fäbod^{er} och på stätter att placera en stång tvärs över någon kallkälla och ~~se~~ placera träflaskor m. m. på densamma. Mjölken kunde då förvaras mycket länge även om det var ytterst varmt.

Den ~~filenken~~ mjölk som 'misslyckats' sådes ha ^miskas = 'miskats', ~~mit~~ mⁱk^äres = micrats i samtliga bemärkelsen betydande sur och "klimpig" mjölk

eller också sä^r skv^hä = 'surskval' — surblask. Detta skylldes på örkan eller rötmanaden — rötⁿ m. "röten"

Sådan mjölk användes dels till bakning eller till svim-mat. Även spädde den ut med vatten skv^hä^kes om = skvalrades om och kallades då bländ^a = blanda och dracks då för att släcka törsten på slätter m. m.

bl^hä^{ta} f.
"blandan".

Kap. II. Maträtter, i vilka mjölk ingick.

Sötmjök: Öppkott mjölk förtädes ej så mycket av vuc-na personer. Öppkott däremot äts mjölk på morgonen till kall gröt^x från kvällen förut.

? Lika ofta äts gröten till kall mjölk.

Företrädesvis äts fil vari man bröt ner bröd och kal-ledes smö^haⁱn^z = 'smula i'. Med stämning till tsau anrätt-mingen betraktas som nationalrätt för Norrland.

Gammalt, även deligt, fil kallades sfs^r mⁱsu = 'skat-miso'. gröynoust = grymost var en anrättning

sfs^r (-a) f. = "skata".

En som tillagades så att filmjölk, eller fj^rumj^hölk sattes i en gryta med uppvärmd mjölk

Rämjök: r^os^opan, anrättades till pⁿoustⁿ = pannost

† Best. f. sg.

6
som tillagades så att en del mjölk (rå-), sattes i en panna vilken sattes i bakugnen där den fick stå och koka länge och väl. Man kryddade den även med k^riman^x = kummin och socker. (k^rimane)

r^omⁱs^u = "rämisö," var en maträtt som bestod i att råmjölk uppvärmdes så att ostklumpar bildades varefter maträtten äts som välling.

r^om^jö^lk^sp^an^kö^keⁿ = råmjölkspannkaka gräddades i stekpanna och smeten var som vanligt pannkaks smet med råmjölk som ingrediens.

ö^ls^ap^a = ölsoppa, kokades av mjölk med tillsats av öl eller dricka.

Käringrålde användes endast vid de mest högtidliga tillfällen som ingrediens i gr^äd^vä^fl^en = gräddväfflor.

Av mjölk med tillsats av mjöl gjordes kl^amp^väl^lingen = klumpvälling vilken tillagades så att mjölk sattes att koka varunder man i en skål rörde ihop en tjock smet av mjöl och mjölk varefter detta hölls i grytan under omrörning.

En annan sfsäus präjkan = 'skjutspojkar' gjordes un-
gefär på evahanda sätt. Mjölken i grytan ersattes då av
vatten. Mjöllet var wät mⁱle = vetemjöl.

På söndagsmorgon äts i en del ~~g~~ bondgårdar en traditionell
maträtt: blöta = 'blöta', vilken bestod av kornbröd doppat
i kokande mjölk och som äts med en smörklök: blötg^äsa
= blötgäsen.

I vardagslag, såväl som oftast i helgdags-, var kornmjö-
let det enda som bestods i hushållet, och de maträtter som ovan
uppräknats förekommo sparsamt så vid storhelger som av-
brött i den ordinarie kornmjölsdieten i vardagslag.

Kap. III Mjölken förvaring; gräddbildning.

Den nysilade mjölken förvarades sommartid i en i
jorden inbyggd källareboda: f^selarb^öra. Vintertid
däremot i mjölkst^öpen. Källareboden
var inredd med en hylla ganska högt under taket. Gol-
vet täckte endast en del av boden, där man skulle röra

+ Av. mjölk-
böyr (-a, -el-u
-em) f. "mjölk-
bod".

ing. En försäkring i jorden täckt av gravis utgjorde käl-
laren vari mjölkstegar: mjölkst¹ean eller -hyllor: mjölk-
f²ellen voro anbragta. För ventilation funnos hål i
väggen och enrustor voro placerade här och var. Utan-
för funnos ofta en silbänk: sæ³z³l bæ³z³k. Givetvis förvara-
des även smör och ost i denna bod. I mjölkstegarerna vo-
ro pinnar, radvis, anbragta där mjölksträgen placerades.
Osthylla: sæ⁴x⁴st h⁴il var den hylla högre upp som om-
nämnts i början på beskrivningen av mjölkboden.
Det kärl som användes vid mjölkning kallades
st⁵ou = stäva. Den bestod av en vanlig träbytta med en
hög 'stav' som handtag.

Vid mjölken uppsättning användes en 'skålformad'
sil: sæ⁶z⁶l⁶ = riter i vilken små hål banats i cirklar
på botten. En annan 'sil', som bestod av en rund
ram med botten av tagel användes även på sina håll.
Silarna rengjordes med 'ristvage': ræ⁷z⁷st⁷woa

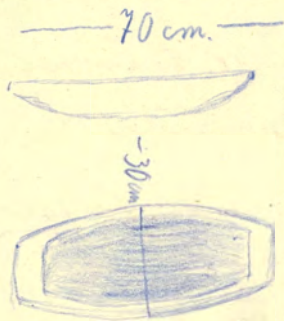
De kärl i vilka mjölken uppsätades kallades: tra = träg,

¹
²
bö^unk^f = ^{"bunka"} bunke, fat = fat. Trägen hade olika storlek
och bestod av en urholkad träbit. Bunkar och fat vo-
ro gjorda av stövan^y = 'stavai', korta något kupade träbitar
som fogades samman vid en rund botten och hölls ihop
av sälgband. Se ritning a' omstående sida. De färjär-
digades oftast av gran. Banden varo gärna av sälg eller trägg.

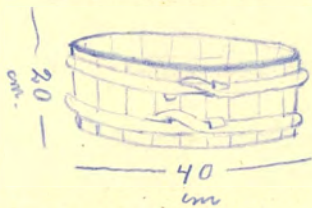
Även funnos mindre skålar: skö^hen, ~~värnska^h~~
wä^zskö^h = vridskålar, vilka voro gjorda av 'vridar', miss-
formningar i björkar, stora knölar på stammen. De an-
vändes till att äta ur, äta i små^xhaskö^h = äta en 'smu-
la'-skål, en skål fylld med fil varu brytits kunnbröd.

Att 'rämma' eller skumma mjölken — ~~raⁿ~~ raⁿ = rämma
skö^um = skumma — utfördes med räⁿkniv eller -sticka
— raⁿst^rick — och tillgick så att man sette 'stickan'
mot trägkanten så att en springa bildades varigenom
den tunna mjölken rann ur när man lutade träget.
Även användes flata hander på samma sätt eller en
sked, då man måste 'ösa' av gräddlagret. 'Räⁿsticka' se mot. sida.

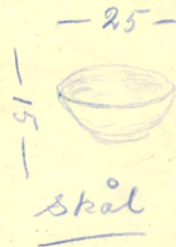
4) Best. f. pl.
"stav" = stav
(-a m; stöva
el. stövu, stövan)



Tråg från sidan och
ovanifrån



Bunke



Rännstikka

Landsm. Upps. 8852
O. Carlsson. 1935.
TORE o. NEDERKALIX, NB.

Det kail vari mjölken hälltes kallades: ræn mjölks-
byta = rænmjölksbytta. Grädden hälltes i gräddbyt-
tan: grætbyta. För att få med all den dyrbara grädden
köra = 'karade', förde med handen ned den ur träget.

Även skumdev: skömslöv har i äldre tid funnits. Den
utseende har jag ej lyckats få riktig beskrivning på.

Reingöringen av trägen utfördes med tvaga: tvåda, av
björkris eller gravris. Därefter trägen ställdes på ända
på hyllan utanför mjölkboden för att torka: torkas

Kap. IV Beredningen av smör.

smör = smä, smöra = smöret. Smör kallades 'gäs' i be-
märkelser liknande ex. vis: fsænggäs = kärngäs, smögäs
som vankades vid kärningen

Med fsæng = kärna, menades själva holken. I bemärkelsen
smörfsænga = smörkärna eller stävfsæng = stavkärna borde
ha menats hela redskapet

Kärnstaven kallades fsængtival = kärntysel. Dess nedre

tv. tival

11
Det var formad enligt ritning på omstående sida. Den var gjord av trä. Korset kildades fast vid staven underifrån med en bit i själva staven. Utom ^{i kärna} brukade man i småre gårdar göra smör genom att vispa. Man fick då endast vispa åt ett håll — medols.

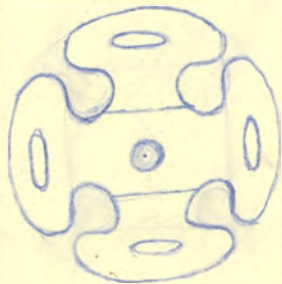
Om kärningen misstänkades ansågs någon illvillig granne vara: trötsk = trollsk. nou hava fördröuf försärga = "nu har "hon" förgjort kärningen", hette det därvid. Ett utmärkt medel däremot var: ot setr en sålotknäp ändr tir relu = att sätta en soldattenapp under "lyreln".

Grädden uppvärmdes före kärnandet genom att kärnan sat- tes i den öppna spisen. försärg = kärnljud kallades den regelbundna taktten. Man sjöng gärna en psalm under kärnandet. Om för att ytterligare fördriva eventuellt "ötonytt" eller endast för taktens skull är ej bekant. Troligen både- dera.

När kärnljudet började bli dött höll grädden på att sfsöras = "skåras", d. v. s. smöret och mjölken höllo på att stultjas.

tr. trötsk

"
* Av en gräd- den värmdes ge- nom att gräd- lyttan, gräd- brytta f. fick stå i den öpp- na spisen. Kärnt vattnet hälldes i kärnan och omskakades för att göra den varm. Det kall- lades att "sjuda kärnan", försärg



2.5
cm

Nederdel i kärntypel.
Formen "varierade från
guld till guld !

Landsmålsarkivet Uppsala 8852
O. Carlsson. 1935 TÖRE o. NEDERKALIX
NB.
Frgl. 1

Landsm. Upps. 8852
O. Carlsson. 1935.
TÖRE o. NEDERKALIX, NB.

12

Då måste man köra nä = 'kara ner', d. v. s. med handen ned-
föra grädden som skvalpat upp efter kärnväggen. För det
gärdar — alltså ej obligatoriskt — skulle väk bäne = vaggbar-
net bjudas på kärngrädde vilket tillgick så att ett finger
neddroppades i grädden varefter barnet fick: släk = slicka.

När kärningen emellertid var färdig vankades det
fsäng gäsa = 'kärngäsen', osaltet smör, överlag, vilket var en
trögtidstund för barnen. Kärnmjölken fick gärna stå i
kärnan ett tag i synnerhet om kärnan var ny, för att kärnan
skulle bli gzy oliz = givlig eller ljuvlig d. v. s. angenäm.

Smörbunken: smör bö uka, där smöret bearbetades:
mänt = ment ~~ta~~ knära = knäda, ält = älla, bestod av
en vanlig bunke med en förlängd 'stav' som handtag.

Smöret ~~stjöl~~des: sf yliz = skölja, ett flertal gånger med
friskt kallt vatten. Saltningen: sält = salta, skedde
omedelbart efter knådningen eller efter godtycke.

Det redskap som användes vid knådningen var en smör sf se
= smörsked, en stor sked med två ända. Se teckning i omr. sida.



Smärsked

Landsm.Upps.8852

O.Carlsson.1935.

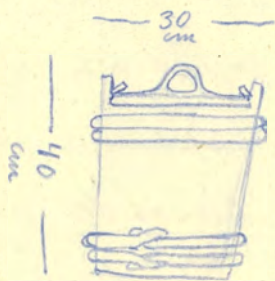
TORE O.NEDERKALIX, NB.

Smörklimpens benämning: smör^xsmäl^l = 'smörsmul', även i
bemärkelse av smörbit över huvud taget. Sedan sattes
smöret i smörbytta: smör^xbytt^l. Dessa voro gjorda i ett en-
da stycke, men även av 'stavar', särskilt de större byttorna
~~de förvarades~~. De voro gjorda med 'örön' och på locket var
ett stort handtag infällt. När man satte på locket och satte
en träplugg i ett hål i ~~en~~ vardera 'örat' kunde man alltså
bära byttan i 'grepen': gräpan^x. Sålunda leuros de med
ett 'bärträ' = bäl^xtr^e hem från fåbodarna. Se f. öv. teck-
ning å omstående sida.

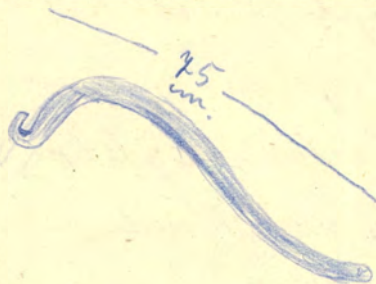
Särskilda redskap för smörets utvirande funnos: smör^x
kr^lö^s = smörkrus. Dessa voro ~~en~~ spadformade med skarv
in skurna.

Smöret som man medförde förvarades i: smör^xpr^läst = smörpräst,
eller i miniatyrbytta gjord i ett stycke.

Smörgås kallades smör^xkl^læ^rn = 'smörklina', och de reddes
vanligen med tummen som redskap att breda — 'klina'
— smöret med. kl^læ^rn opa = 'klina' på.



Vaulig mörbytta
Även större funnos!



Bärhä

Landsm.Upps.8852
O. Carlsson.1935.
TORE o. NEDERKALIX, NB.

Ordstäv: smör a brö jä^r män^{dä} män^{rökan}
hön^r jä^r hēlsa = smör och bröd är min död men rökan
är min hälsa (sade gumman när man ville röka ihjäl henne)
söm^r hön^r så sēld smöre a mīste pēnzgan = som han
som sålde smöret och tappade pengarna.

Lāven^r jä^r ä^öl^r fälⁿ jä^r bēswä^f s^r f^sēl^r g^a
så sēld mjö^lka a f^sy^ft smöre = 'loven' är ärlig
fast den är berrvārlig s^ade k^aringen som sålde mjölk
och köpte smör.

Kap. V Beredningen av ost

Ost: ö^ust, ö^ust^r = ost. Benämningen ost änyftade
såväl den ost som bereddtes av vanlig mjölk genom yst-
ning, som den som erhöles vid kokning av råmjölk som
omnämnts i kap. II.

Ysta: öst, eller öst. Olika ostsorter: s^rö^ust = rötost
sm^äust = småost. Av getmjölk uppblandad med tamj^ölk
tillverkades g^rö^ust = getost. Av råmjölk gjordes även
sm^öust.

en ost: skou me oustr = skummad ost. Ost av ostkummad mjölk kallades sätoustr.

Osten tillverkades i ostkorg: oustkarz, vilken var gjord av gran som veks i en ram och fogades ihop med lågor. Se teckning å omst. sida. Ostmassan pressades ner i korgen med händerna och slätades till med sked. Ostarna voro 10 cm. ungefär (tjocka)

Ostlape bereddades av loymagen från en spädkalv som aldrig fått något att dricka. Lape = lojet trädde så upp på en kluven grenklyka — lapstika — på så sätt att små hål stekes i lojet, varefter råmjölk hälldes i det samma som saltades. En träsa lades så över och det hela stackes upp under taket för att torka.

Vid osttillverkning gjummades mjölken i en gryta. Öpart höll man till i köket. Sedan öste man litet mjölk i lojet för att blöta loss lojråmnet. Man förfor så till mjölken 'skan' sig — miskes. skoumen = skummen togs givetvis av.

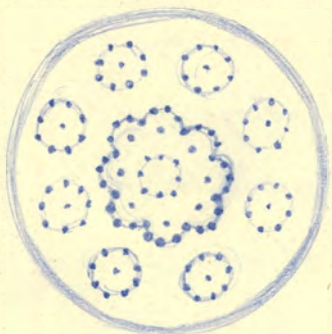
Sedan osten ystats sätter den i ystkorg och denna koka-

Landsmålsarkivet Uppsala 8852
O. Carlsson. 1935 TÖRE o. NEDERKALIX
NB.

Frgl. 1

göteborg

Östborg ovanifrån och



2,5
cm

från sidan



2,5
cm

skåren voro skurna
mellan hålen ungefär
1/2 till med detta mönster

Landsm.Upps.8852

O.Carlsson.1935.

TÖRE o. NEDERKALIX, NB.

des i varslau eller i ~~en~~ söt mjölk tills den blev lagom härd.

*Ryge = ystet kallades den lojnsade massan.

Lojet fylldes efter användningen änyo med råmjölk och fick torka till nästa gång. Ostkorgen sattes så upp att torka. Den urpräссade varslau användes till kalvar eller griser. Osten blev saltad genom saltet i lojet. Efter någon dag var silunda. osten 'ätbar' även om finsmakare läto den lagras en tid.

Om messmör tillverkningen ha utyggifterna blivit så ofullständiga och motsägende att de ej äro pålitliga.

Sagerman: Katarina Karlman född i
Rakthors, Töre s. n. ~~den~~ år 1844

Anna - Lena Larman, född i Kangis Över-Kalle. 1852.

Upptecknat i Rakthors, Töre d 20-10-1935

Otto Carlsson