

9263

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västernorrland

Umeå lfs

9263

Fällman, Axel, 1936.
ULMA:s frägel. i mjölkhusställning

7 bl. 4^o

Excerpt för O.R. V6

1/2

Mjölkhuskållning.

Svar på Landsmålsarkivets frågelista n:r 1.
av Axel Fällman.

1. Olika slag av mjölk.

För människoföda användes mjölk från kor och getter, från de senare endast i undantagsfall. Getmjölken har ansetts som botemedel mot lungrot. Mjölk från kvinnobrust botar örstyrq. "Två strålar li vart ö" = Två strålar i vardera örat. Mot stamning användes svingalla som doppats i varm mjölk det gällde bara att stå med gallan färdig när den stammande skulle bli att säga något och i samma ögonblick denne börjar hacka på målet fick han ett slag i munnen med den. Råmjölken, särskilt första målet = mjölkingen, skulle skyddas vid inbärningen från lada-

2.

gården by "skrämta" ville gärna ha lag i den
 Därför övertäcktes "staven" med mjölkerskins
 förkläde och på så sätt skyddades en
 "nybyren" = en ko som nyss kalvat, för olycka.
 Yngs tre första "mål" samlades upp i ett
 käril och av denna mjölmängd kokades
 kalvodans. Detta tillgick så att mjölken
 smaksattes med socker, kardemumma och salt
 samt hälldes i en hämtare eller dyg. vilket i
 sin tur sattes i en gryta med vatten vilken
 bringades att koka. När råmjölk avstannat
 är rätten färdig att ätas med tillsats av
 kanel, socker och sötmjolk. Så förfares läm-
 ligen allmänt än i dag. (1936).

Sötmjolk benämnes oskummad mjölk. Efter
 skumningen, rånmjolk. Hinna på haket mjölk
 kallades "skrejpe". Stärböjst kallas mjölken
 för "glötter" eller runglötter. Utbländas med

vatten och drickes, "blana" = blandning.
 "Et å må, drick blana på" ett et. på uttryckets
 användning. Stälsurnad mjölk kallas vriden.
 Användes för bakning av hårt bröd.

Med fil menas sådan mjölk som fått stå i en
 bunke några dagar tills en tjock gräddliknan-
 de avlagring på ytan uppstått. Fis genom
 att tillsätta fätämne "filtjett" till mysilad
 mjölk varvid tjetten strykes ut i ett tunt lager
 på bunken eller trågets botten. Et misslyckat fil
 ville man gärna "ögel" = känna sig oförmögen
 att äta det. Att äta fil och kallgröt har alltid
 varit och anses ännu åtminstone på lands-
 bygden som en delikatess sommartid. Det har all-
 tid använts som "rattätmat" under "antia". En
 snabbt tillagad mat under de bråda sommar-
 dagnens arbeten: våranna, slåttanna, skjölanna och
 näranna = vårbruket, slåtern, skörden, potatis-

4 upptagningen. Kallgröten kunde få vara
en hel vecka gammal. Den vändes ~~ner~~
innan den ätes varvid ytan kommer ned
och denna hårda del lämnades i allmän-
het kvar; "skratten". Den ansågs mycket snål
som åt gröt med skratt och allt.

"ⁿ Lorper å grisen vänt på skratten"

Årda äro intresserade av vart den lämnningen
hamnar. "Äta kallgröten å skratt åt skratten"
är ex. på ett annat gångbart uttryck.

Beredning av smör.

Med kärna menas kärlet. I en del av
Ume-socken (Innertavle) var gamla benäm-
ningen "dörnafökka" och kärnstaven "dönteln".

Det förefaller som om därvid åsyftas det
kärn man gjort av en fräcktam urholkad.
Det kan också komma av benämningen

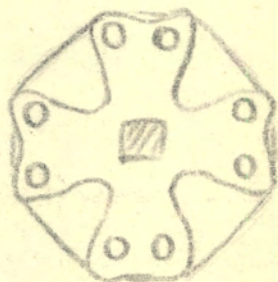
5.

"dönt", något som dundrar och hoppar.

Kunnars är den vanliga benämningen kärna och kärntöreln.

Kärnan varierade i storlek alltefter hur många kor som mjölkade, d. v. s. husmodern tog fram den som i storlek bäst passade till antalet träg i pinnhyllan. Det räknades för "heft" = stolt stund, när själva stor kärna var i bruk. Också fick den stå på riktigt synliga platser och den vädrades och bars ut och in mycket i onöden. Storkärnan repade ung. 10 träg och lillkärna 3-4.

Fapphålet kallades "spröune"; ö uttalas som det låter i örn. "För~~eln~~", kärnstaven (teckning å baksidan!) var av trä. Runt korset löpte en sensträng, eller snöre, vilket låg kvar på sin plats genom skårer i korsets ändar.



Landsm. Uppsala 9263
A.Fällman. 1936. UMEÅ
VB.

6. När grädden vid kärningen började "skära sig" dröjde det inte länge förrän smöret började "ta ~~in~~op". I ett särskilt tråg, smörträget sköldes det sedan med kallt vatten och "nejdes", knådades och saltades. Packades sedan i en befta.

Genom byarnas lägen i belesrika trakter inom socknen, ha fåbodar aldrig varit i användning. Men man har överallt haft sommarladagårdar att ha korna i om nätterna. De saknade varmtak och fönster och bås-pellarna bestod av jord.

Det kallades att "ligg på nåssjåbla" när man lode på matsäck, smöret förvarades i smörkears. Export förekom varvid smöret köptes upp av de s. k. söderkörarna. Smöret skulle vara format till ofantligt stora drittlar, inuti vilka det ibland placerats lunga stenar. Dessa

7. Stenar murades in av uppköparna strax innan de voro framme där det skulle säljas. De hederliga kondgummorna fingo vanligen då lida till sin heder för dessa Stenars skull. Fin slut vågade ingen handelman söderut köpa fruset smör och många inte alltid så renliga metoder användes för att söka utrona drittelnas äkthet. Det fanns drittlar som vägde 10-12 skålpund, berättas det.