

1808:1

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västerbotten

Norje s:12

Nygren, Bertil. 1928

Mjölkkushållning, med
ledning av ULMA:s frägel. 1.

9 bl. 4 s

Exc för ORV

1/2

1808:1

Mj²ölk (m² a v k) f. plur. - en.

Såväl ko som get och tackmj²ölk användes till människoföda. Till djurföda användes den givetvis till spädkalvar och smågrisar, varjämte t²ätmj²ölk gavs åt gödsvin för att de skulle få multent (fett och löst) fläsk. Dessutom fingo sjuka djur mj²ölk, ty det ansågs nästan som en medicin. Get och fårmj²ölk användes huvudsakligen till t²ätmj²ölk och för ostberedning, varjämte fårmj²ölken användes vid kokning av v²älling. Get och fårosten ansågs som en läkhet, och brukade läggas i kaffe.

Vidare användes mj²ölk (t²ätmj²ölk) till att laga porlin eller lerk²ärl. Det trasiga k²äret hopfogades genom att linda tyggenom om det, så att bröttytorna kom mot varann. Sedan lades.

kärl² försiktigt i en gryta eller panna, som
man slog mjölkad mjölk i. Mjölk²en fick koka
tills grytan var tom. När man då tog upp kärlet,
satt det säkert ihop.

Moses Dahlberg
Bastutjärn
Norsjö.

Landsmålsarkivet Uppsala 1808:1
B. Nygren. 1928. NORSJÖ
VB.

Figl.:1

Genom tillsats av tätämne förändrad mjölk.
(fil neutr. plur. -a.)

Tätämnet bestod antingen av "myr-
kjetten" (m. plur. form obekant troligen ej existerande),
eller också av tätmjölk från en föregående till-
retning. Användes myrkjetten, nedlades bladen i
spenvarm mjölk (sappan) en stund. Sedan togs bladen
upp (fingo bladen ligga kvar, upplöstes de så
att säga i mjölken, och resterna av den
gjorde att filen blev stäckt). Sedan bladen
tagits upp, fylldes trägen med spenvarm mjölk.
Stundom lät man den mjölk, som först var
tillsatt med myrkjetten ta i hop sig till riktig
tätmjölk, innan man slog i mer mjölk.

I stället för myrkjetten kunde
man använda "flaugmarken" (även kallad filmark)
(skogsmigeln).
Den lades då på samma sätt i mjölken,

Västman
Norsjö m.

? L.L.

och användes ungefär som myskjetten. Emellertid
 ansågs det mera stäckt använda flaugmarken
 än myskjetten. Användningen av såväl myskjetten
 som flaugmarken synes hava varit rätt allmänt
 bekant i Kungälvstrakten. Med den tätare bebyggelsen
 följer dock att den mera sällan användes numera.
 Tar kjetten slut, eller har den fått något fel, så
 att ~~filet~~ ej blir gott, lånar man helle i en annan
 by.

Hade man fönt fil, tog man kjetten
 av detta. Man tog då gräddlagret och lagret
 närmast under detta. Kjetten röddes ut i spenovan
 mjölle. Att tillsätta tätämne kallades att ~~kjesta~~
 (kjesta, kjetta, kjetle). Att mjölkan blir tät
 kallades att hon ~~laup~~ (laup, lauft, luse). Skulle
 man ha fil med sig till skogen, förvarades det
 i särskilda laggbär, filflaskor. (detta för längre färder.) Tog man fil
 med till stället (för endast ett mål), bar man det

5

i en bytta med handtag (ung. = smabytta), och när man skulle äta bröt man kakubröd (jäst bröd av korn och rågmjöl, oftast tillsatt med karnmjölk, fil eller potatis, samt ofta en smula salt) eller tumberöd (ojäst bröd av kornmjöl och vatten) i filet och gjorde "filbruttun" (f. plur. bruttjen).

Medan tätmjölken ännu var seg, kallades den rågmjölkh.

Tätmjölk gjordes nästan uteslutande av ostkummad mjölk. Tätmjölk av skummad mjölk gjordes så gott som uteslutande, när man hade så gott om mjölk, att man för tillfället ej hade användning för den. Detta fil hopsamlades och användes när man skulle stöpa (stajp, stajft, stajft) kakubröd. Hade mjölken kunnit svalna innan man skulle tillvätta tätämne, uppvärmdes den så att den blev gynnbar. Filet "kjöttese" i särskilda tråg, "filtraga", som voro stönc an

✓

6
mjölkträgen. Vidare var filträgen övre kant
rak, medan mjölkträgens kant var något svängd.
Trägen ställdes under den varmare årstiden i "mjölk-
kantor" i mjölkboden, eller om särskild mjölkbod
ej användes i ett "kantor" (skäp) med "tragabyll" någon
annanstans. Under vintern placerades filträgen på
storbyllan i köket, en bylla, som gick från
vägg till vägg mot muren eller i närheten av
spiseln. Sedan tättygälken tagit ihop sig (lyse)
skulle den placeras i ett kallt ställe t. ex.
i källaren. Man samlade då oftast filet i
en bylla eller rå. I man - man åt filet
skulle man röra om det eller slå det så
att det blev rans. Detta kallades att pahl
(pahl, pahl, pahl) filet. När man åt
filet var ju detta oftast kallt, och man fick
då prosbytingar, filfräsan. Den varsla, som bildades
när filet blev lite gammalt, kallades varsla.

"Blanna" (f). bildas genom att slå fil, kärmjölk eller ^x gjälolöpt mjölk i vatten. Användes särskilt varma sommardagar som dryck, därför att det släcker törsten så bra.

lunn. Verbet "lunn" (= ta ihop sig om mjölk) användes ännu om trääd, när barken släpper på väsen. Man säger t. ex. att "gråna lunn" = grånbarken släpper.

dikarsä ^x substantivet ^x kjeett (se myrkjetten) användes ännu i betydelsen kätte (se farkjetten). ^x

Mores Dahlberg
N:o 10
Kalljöd.

Landsmålsarkivet Uppsala 1808:1
B. Nygren. 1928. NORSJÖ
VB.

Frgl.:1

8

Rånjölke (rånjalke f.)

En rånjölke gjordes hvarsaktligen pannost och rånjölkespannkaka. Pannosten gjordes på så sätt att rånjölken blandades med vanlig mjölk tills den blev lagom stark. Var blandningen för stark, blev osten tunn och var den för svag ville osten ej ta ihop sig (stungen). Sedan slog rånjölken i ett kärl, som sattes i kokande vatten och fick stå där tills osten var färdig. Eller också gräddades pannosten i ugn. Den varrelignande bildning, som uppstod när pannosten kokades, kallades varsla.

Rånjölkespannkaka gjordes på samma sätt som vanlig pannkaka, men man fick ha tunnare deg. Såväl pannost som rånjölkespannkaka ansågs som en kalas- och gästakudsmat (gästakud = djärbä, neut. plur. = djärbäda; fara till

9

gästabud = fara dail djärsbär). Därjämte brukade
man lägga pinnosten i kaffe.

Hilda Nygren
Norsjö

Uppställningarna gjorda sommaren 1928 av
Bertil Nygren.