

1808:1

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västerbotten

Norje s:12

Nygren, Bertil. 1928

Mjölkkushållning, med
ledning av ULMA:s frigel. 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 får mj²ölk användes huvudsakligen till t²ätmj²ölk och för ostberedning, varjämte får mj²ölken användes vid kokning av v²älling. Get och fårosten ansågs som en läskhet, och brukade läggas i kaffe.

Vidare användes mj²ölk (t²ätmj²ölk) till att laga porlin eller lerk²ärl. Det trasiga k²ärl²et hopfogades genom att linda tygremmar om det, så att br²öttytorna kom mot varann. Sedan lades.

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

Moses Dahlberg
 Bastutjärn
 Norrjö.

Landsmålsarkivet Uppsala 1808:1
 B. Nygren. 1928. NORRJÖ
 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-
rekening. 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 kop sig till riktig
tätmjölk, innan man slog i mer mjölk.

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

Västervägen
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.

Kade 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 bli 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 ostkunnad mjölk. Tätmjölk av skunnad 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 "kjettese" i särskilda tråg, "filtraga", som voro stönc an

✓

mjölkträgen. Vidare var filträgen övre kant
 rak, medan mjölkträgens kant var något svängd.
 Trägen ställdes under den varmare årstiden i "mjölk-
 kantare" i mjölkboden, eller om särskild mjölkbod
 ej användes i ett "kantor" (skåp) med "tragabyll" någon
 annanstans. Under vintern placerades filträgen på
 storhyllan i köket, en hylla, som gick från
 vägg till vägg mot muren eller i närheten av
 spisen. Sedan tättygälken tagit ihop sig (hure)
 skulle den placeras i ett kallt ställe t. ex.
 i källaren. Man samlade då oftast filet i
 en bytta 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 pressbytingar, filfränsar. Den varsla, som bildades
 när filet blev lite gammalt, kallades varsla.

Landsmålsarkivet Uppsala 1808:1
 B. Nygren. 1928. NOR SJÖ
 VB.
 Frgl.:1

"Blanna" (f). bildas genom att slå fil, kärmjölk eller ~~x~~ gjälalöjst 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 även om träd, när barken släpper på vätska. Man säger t. ex. att "gråna lunn" = grånbarkens släpper.

likaså ~~x~~ substantivet ~~x~~ kjeett (se myrkjetten) användes även 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 varreliknande 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
gästbudd = fara dail djärsbärs). Därjämte brukade
man lägga pannosten i kaffe.

Hilda Nygren
Norsjö

Uppställningarna gjorda sommaren 1928 av
Bertil Nygren.