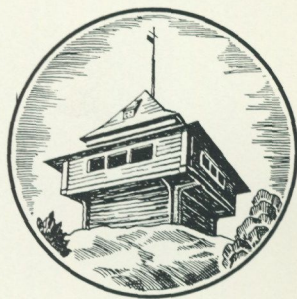


Fataburen 1977

Fataburen 1977



Fataburen



1977

Nordiska museets och Skansens årsbok

Redaktör: Göran Rosander

Pärmens färgbild: Montebello, fasaden mot Vaxholmsfjärden. Akvarell
av Fritz von Dardel, 1890-talet. Privat ägo.

Tryckt hos Berlings, Lund 1977
ISBN 91 7108 144 5

Att kärna smör

Ingrid Söderlind-Myrdal

Under senmedeltiden fick kyrkmålningarna en mer folklig och burlesk karaktär. Folkets vardagsliv trädde fram på kyrkväggarna. Ett motiv som blev vanligt är sägnen om kvinnan som försvor sig till djävulen och därigenom fick möjlighet att utnyttja grannarnas kreatur för att skaffa sig extra mycket mjölk och kunna kärna riktigt mycket smör. Motivet finns i svenska, danska och finska kyrkor. Det är framför allt smörkärningsscenerna som intresserat mig.

Målningarna uttrycker mycket konkret sägnens innehåll. Kvinnorna står och kärnar. Kärnorna är stora. Ofta når de till midjan på kvinnorna, någon gång till bröstet – den som har mycket grädde behöver en stor kärna. Ibland får kvinnorna hjälp av djävulen också med själva arbetet. Då håller båda i kärnstaven. Detta är säkert inte bara ett allmänt uttryck för att kvinnan var i förbund med djävulen utan visar också att hon rent praktiskt behövde hjälp för att klara av arbetet, som är tungt om man har mycket grädde i kärnan.

Föreställningen om kor som tjuvmjölkat med hjälp av onda makter är äldre än 1400-talets kalkmålningar. Den antyds även i landskapslagarna: ett fel på en ko kan vara att den är mjölkstulen. Att sägnen blev aktuell under senmedeltiden beror troligen på att boskapsskötseln då fått ökad betydelse, och kor som inte gav någon mjölk, och därmed inte heller något smör att sälja eller lämna i skatt, kunde bli förödande för en familjs ekonomi.

Kvinnorna på kalkmålningarna använder laggade stötkärnor. En sådan kärna finns också avbildad i en illustration i en 1400-talshandskrift av Magnus Erikssons



1. Här kärnas smör. Mjölkharen har återvänt från välförrättat värv och spyr upp den stulna mjölken. Målning i Söderby-Karl kyrka, Uppland, från 1400-talets slut. Foto Inger Strömsten.

landslag. Illustrationen tillhör Ärvdabaliken. Den visar en man och en kvinna som ska dela ett arv. Mannen tar den värdefulla kannan av metall, kvinnan får nöja sig med kärnan av trä.

De äldsta svenska beläggen på stötkärnor får vi genom arkeologiskt material. Fynden består främst av bitar av kärnstavens nedre del, formad som en perforerad trissa. Sådana fynd har gjorts vid utgräv-

ningar i Lund och Lödöse. Det äldsta fyndet från sistnämnda plats har daterats till första hälften av 1200-talet enligt muntlig uppgift från Rune Ekre. I Lund har man hittat en helt bevarad trissa med hål placerade runt kanten. Liknande fynd har gjorts vid utgrävningar av Elisenhof i Schleswig, vars fyndmaterial dateras till 700–900-talen. Kärnstavens nedre del kunde också vara formad som ett kors men den typen är svårare att identifiera i det arkeologiska materialet. I Sverige har den laggade stötkärnan använts in på 1900-talet.

Smörberedningen var en av kvinnans vardagssysslor i det förindustriella bondesamhället och är en viktig del av kvinnohistorien. Det har inte skrivits särskilt mycket om redskapen och själva arbetet. I sin historia om de nordiska folken (1555) kallar Olaus Magnus ett kapitel i trettonde boken för "Om den stora tillgången på smör", men vi får inte veta något om hur arbetet gick till. Per Brahe och Schering Rosenhane ägnar inte smörkärningen någon större uppmärksamhet i sina s.k. hushållsböcker från 1500- och 1600-talen. Den förstnämnde anger smörkärning bland fatburshustruns uppgifter. Schering Rosenhane skriver att dejan ska ha ost och smör i förråd men nämner inte smörkärning. Rålamb (slutet av 1600-talet) och Salander (början av 1700-talet) är lite utförligare i sina beskrivningar.

I 1700- och 1800-talens lantbrukslitteratur finns uppsatser om smör och smörkärning, om nya rön och metoder, men för att få en ordentlig uppfattning om redskapen och arbetet måste man gå till uppteckningar och svar på frågelistor. Där finns det viktigaste och mest omfattande materialet. Huvuddelen av källmaterialet till denna uppsats består av drygt 170 uppteckningar från Dialekt- och folkminnesarkivet i Uppsala (ULMA) och Nordiska museet samt uppgifter och foton från resp. realarkiv. Många har kommit in som svar på två frågelistor: ULMA:s första frågelista "Mjölkhushållning" som skickades ut 1927 och en av Nordiska museets första frågelistor, "Matberedning och måltidsseder". En an-

nan viktig källa är katalogkorten över Nordiska museets smörkärnor. Det har inte gjorts någon större modern svensk undersökning om smörkärnor och smörkärning men ett par viktiga uppsatser har publicerats i Polen och DDR: Anna Kowalska-Lewicka har skrivit om den traditionella smörberedningen i Polen och Renate Winter har behandlat smörberedningen i f.d. Pommern.

Mjölken

Smör har huvudsakligen beretts av grädde från komjolk men även från getmjolk och fårmjolk, ibland för att dryga ut den vanliga grädden.

Det var inte särskilt vanligt med getsmör. "Getmjolk kunde någon gång användas, men getsmör ansågs mindervärdigt. Det var för torpare och fattigfolk som ej hade råd att hålla sig med ko" skriver en meddelare. Fårsmör tycks bara i undantagsfall ha fungerat som vanligt smör i Sverige. I Danmark användes däremot fårsmör tidigare som ersättning för smör, och i vissa delar av Norge åt man gärna fårsmör till jul, skriver Gösta Berg i artikeln "Fåret som mjölkdjur". Både getsmör och fårsmör användes som smörja. Antalet getter och får minskade i Sverige under 1800-talet, men detta behöver inte betyda att getsmör och fårsmör tidigare förekommit mer i hushållet. Mjölken efter dessa djur lämpade sig bättre till ost.

Arbetet

Smörberedningen var ett viktigt arbete. Smöret var ju tidigare skattepersedel i vissa områden och det har alltid varit en viktig handelsvara. Många sålde smör. En dåligt skött smörberedning gav lite smör och små inkomster. "Det var både arbete och konst att kärna smör och inget latmansarbete" säger en av meddelarna. Man måste lära sig att påverka och kontrollera gräddens surhetsgrad och temperatur, och det tog tid innan man lärde sig att kärna snabbt och riktigt.

Grädden kunde vara söt eller sur. Sur grädde gav mer smör än söt grädde. Den



2. Smörkärnande kvinna från Södermanland. 1926.
Foto i Nordiska museet.

sura grädden var självurnad eller urnad med hjälp av syreväckare. I lantbrukslitteraturen finns ofta klagomål över den självurnade grädden: den ansågs ge ett dåligt smör. Särskilda syreväckare nämns bara i ett par uppteckningar men det var vanligt att man försökte påverka gräddens temperatur på olika sätt. Detta inverkade i sin tur på surningen.

Gräddens surhet och temperatur styrde arbetet. Om grädden var för lite syrad och för kall gick arbetet långsamt. Var den för sur blev smöret "tranigt". Högst en vecka fick grädden stå enligt en uppteckning från Norrbotten. Många meddelare berättar också att de kärnade en gång per vecka. Så länge kunde grädden tydligen sparas utan att bli för dålig. Det gick snabbt att kärna varm grädde, men temperaturen fick inte vara för hög – då blev smöret smågrynigt och det var svårt att få rätt på smörkulorna som gärna blandade sig med mjölken. I uppteckningarna finns bara ett fåtal mer exakta uppgifter om vilken temperatur som ansågs lagom. De håller sig mellan 17 och 20°C. När man i lantbrukslitteratur från sekelskiftet skriver om smörkärning i hemmet rekommenderas en temperatur som håller sig några grader lägre: 12–14°C under sommaren, 16–17°C under vintern. Då tog kärningen lite längre tid men i gengäld tillvaratogs fler fettkulor och man fick mer smör. Det gällde att kunna göra lämpliga avvägningar.

Eftersom gräddens temperatur hade avgörande betydelse för smörbildningen, har folk prövat och använt olika metoder för att kunna påverka och kontrollera den. I uppteckningarna nämns en rad exempel:

- Man ställde kärnan med grädde i, eller den bunke som grädden förvarades i, på spiskanten eller nära spisen. Detta är den vanligaste metoden enligt uppteckningarna. Från Norrbotten finns en uppgift om att en del gårdar hade en urholkning i spismuren. Denna urholkning var avpassad för smörkärnan, som sattes dit dagen innan smörkärningen skulle äga rum.

- Smörkärnan eller bunken med grädde ställdes i en bunke med hett vatten. Under sommaren användes kallt vatten. Det förekom också att kärnan med grädde sänktes ned i brunnen.
- Kärnan sköljdes med varmt eller kallt vatten innan grädden hälldes i. Den skulle ha samma temperatur som grädden.
- Man hällde varmt eller kallt vatten i grädden. Nackdelen med denna metod är att grädden blir magrare. Några hällde i varm dricka eller varm skummjolk.
- Grädden flyttades in i boningsrummet under natten.
- Kärnan hölls en kort stund över elden innan man hällde i grädden.
- Töreln (kärnstaven) doppades i hett vatten innan man började kärna.
- Man lade varma stenar i grädden. Rödglödande kol nämns en gång. Det hör ihop med föreställningen om trolldom men fungerar rent praktiskt bra.
- Man valde en bra plats att arbeta på. I närheten av spisen vintertid, i källarbod, mjölkammare eller liknande utrymme under sommaren.

Det tog tid och behövdes träning innan man lärde sig att kärna ordentligt. Man märkte med en gång om den som kärnade var van eller inte, skriver många. Ofta nämns det s.k. kärnljudet som avgörande för smörbildningen. Kärnljudet var ett bullrande ljud, som åstadkoms genom att kärnstaven lyftes upp alldeles ovanför gräddkanten i kärnan och därigenom tog luft, "tog väder", med sig ner i grädden. Luften gör att smöret lättare skiljs från mjölken. Om man inte fick luft i grädden tog smörbildningen längre tid eller misslyckades kanske helt. Kärnstaven fick inte lyftas för högt och inte tryckas ned för hastigt – det var denna avvägning man måste lära sig. Arbetet skulle gå i jämn takt och utan avbrott tills det började bildas smör.

På stora gårdar kärnade man varje dag, men de flesta samlade grädde några dagar för att få ihop en tillräckligt stor mängd.

Fredagar och lördagar var vanliga "kärndagar". Under sommaren kärnade man oftare än under vintern. Från Dalarna finns en uppgift om att man under vintern ibland kärnade varannan vecka; enligt en uppgift från Skåne kärnade man under sommaren tre gånger i veckan men bara en gång i veckan under vintern. Smöret blev bättre om grädden inte stod för länge, men ändå kärnade många bara en gång per vecka. Kanske ville de få ihop en viss mängd grädde innan de avsatte tid för arbetet. Det var ju inte bara kärningen som skulle utföras utan även en del efterarbete.

Ibland misslyckades arbetet helt. Det blev inget smör trots att man kärnat i flera timmar. Vad berodde det på? Svårigheterna att få smör förklaras på olika sätt i uppteckningarna. Samma meddelare anger ofta flera orsaker. Många nämner gräddens temperatur eller att grädden var för sur, för besk, för gammal eller för tunn. En vanlig förklaring är också att man använt mjölk efter kor som stod i sin eller skulle kalva. Då har man varit tvungen att använda den mjölk som korna gav tills de sinade helt, trots att mjölken inte var bra den sista perioden. Några nämner som orsak socker i grädden – då blev den tyngre och var svårare att få tjock – kornas utfodring eller åska.

Den förklaring som nämns flest gånger är dock att korna – eller grädden – varit förtrollade av onda makter eller illvilliga grannar. Att denna förklaring är den vanligaste hör troligen ihop med svårigheterna att helt kunna kontrollera temperatur, surhetsgrad och andra faktorer som påverkade möjligheterna att få ett bra smör. Man gjorde som vanligt och det blev ändå inte bra.

Dessa föreställningar förekom inte enbart i samband med smörkärning utan även vid arbeten som ölbrygd, slakt, ljusstöpning, jakt och fiske enligt Bente Alver som undersökt norskt häxväsen. Gemensamt för dessa arbeten är att de är viktiga och krävande och att slumpen kan ha en viss betydelse.

Har meddelarna själva trott på att grädden eller korna var "förgjorda"? Många ta-

lar om "förr", "andra", "de som var vidskep-liga". Detta behöver i och för sig inte betyda att de inte själva trott på det. Det kan vara ett sätt att överföra sina tankar på andra. Men samtidigt verkar förklaringen "förgjort" ha blivit något av ett talesätt.

Det var kvinnorna som skötte om smörkärningen. Männen hjälpte ibland till när man hade mycket grädde att kärna och arbetet var tungt. "Den stora holken fick far alltid kärna." Om arbetet förlades till söndag förmiddag kunde det hända att männen hjälpte till, skriver Ole Højrup i sin bok "Landbokvinden". Också barnen deltog i arbetet.

Ibland kärnade ett par vuxna personer tillsammans. Då höll båda i kärnstaven och hjälptes åt att dra den upp och ned. Från Lappland finns en uppgift om att de törLAR (kärnstavar) som användes till stora kärnor upptill var försedda med en tvärså. Då var det lättare att kärna två tillsammans.

Stötkärnor

De flesta kärnorna var tillverkade av trä. Det var viktigt att välja ett bra träslag. Grädden fick inte ta smak och träet skulle inte spricka. Kärnan kunde vara tillverkad helt igenom av samma träslag, men det förekom också att själva kärnan (holken), staven och trissan/korset (stavens nedre del) var av olika träslag.

Kärnan och staven var ofta tillverkade av gran. Gran ger inte någon bismak. Det var ett vanligt material i mjölkbunkar, ja över huvud taget i kärl där man förvarade matvaror av olika slag. Trissan/korset var den del som utsattes för störst påfrestning. Därför användes ofta lövträd, framför allt björk. Björk är hårt och tungt och spricker inte så lätt som gran. Ibland satte man en ring av björkvidjur runt korset.

Kärnans storlek följde ofta storleken på ladugårdsbesättningen. "Vid beställande av kärna hos 'tjärnlaggarna' behövde aldrig storlek uppgivas utan endast det antal kor man ägde, då 'laggarna' genast var på det klara med vilken storlek som passade", berättar en meddelare från Ångermanland. Anna Kowalska-Lewicka beskriver lik-

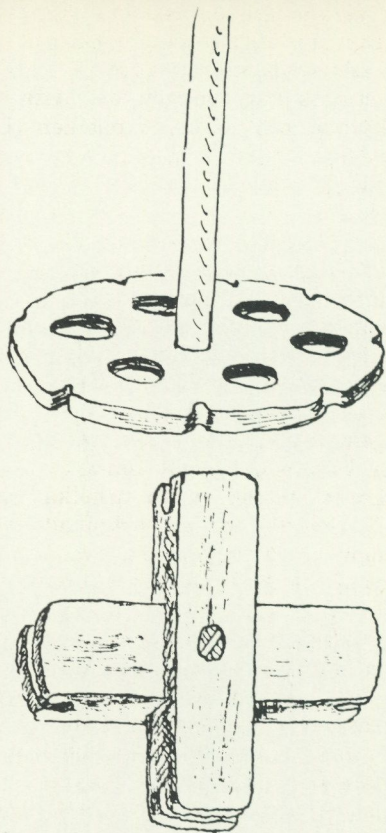
nande uttryckssätt från Polen: kärna för en ko, för två kor osv. (Kärnans storlek påverkades naturligtvis också av i vilken utsträckning grädden användes till smör.)

Det finns också många uppgifter om att samma gård hade kärnor i olika storlekar. När korna gick ute under sommaren gav de mer smör – då behövdes en större kärna än under vintern. Kärnorna på fåbodarna var ibland större än de som användes hemma. Getmjölken kärnades i små kärnor. Dessa kallades ibland getholkar. Att man hade särskilda kärnor till getmjölken berodde på att mängden var liten och kanske också på att getmjölken hade stark smak. Små kärnor till barnen nämns en gång.

"En stor kärna är så hög att den når kvinnan till halva bröstet" står det i en uppteckning. En kärna som är knappt en halv meter hög och 16 cm i diameter räknas som en liten kärna – lagom för två kor. Den minsta kärnan i det här materialet är 18 cm hög och 11,5 cm i diameter. Den finns på Nordiska museet och kommer från Värmland. På katalogkortet står: "Kärnan sades hava varit begagnad av en fattig gumma, som tigt ihop sin mjölk." De största kärnorna är drygt en meter höga och ca 20 cm i diameter.

Kärnstavens nedre del kan vara formad på olika sätt. Grundformerna utgörs av ett kors resp. en perforerad trissa. Även korset kan vara försett med hål. Formen var inte utan betydelse. Ju mer hål och utsirningar, desto lättare att få smör, säger en meddelare från Norrbotten. F. Cederborgh skriver i "Om mjölkhushållning och smörberedning" att korset utan hål bara kan användas om grädden är självsurnad och riktigt tjock. Om grädden är tunn förslår inte korset. Med det kan man inte bearbeta grädden tillräckligt aktivt. Det blir svårt att få smör.

I uppteckningarna förekommer kors dubbelt så många gånger som trissa med hål i. Materialet ger en övervikt för den perforerade trissan i Skåne, Småland, Västergötland och på Gotland. Kors eller trissa – det skulle alltså kunna berättas hurdan den grädde var som kärnades till



3-4. Bilderna visar de två huvudtyperna för kärnstavens nedre del: trissa och kors. Av dessa typer finns en lång rad varianter. Teckningar i Nordiska museet.

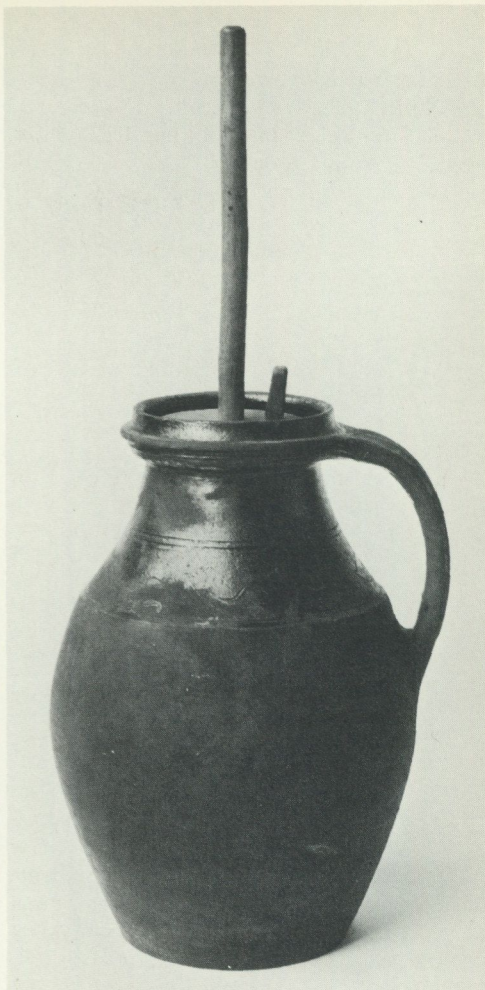
smör. Man skulle kunna undersöka om detta har samband med olika gräddsättningsmetoder och smörets betydelse för hushållet, men det har inte varit möjligt i denna uppsats.

En del kärnor har nedtill ett tapphål som sätts igen med en träplugg. Hålet har använts för två olika ändamål: dels för att före kärningen tappa ut den vassa som bildats medan man samlade grädden (många sparade ju grädden i kärnan) och dels för att efter kärningen tappa ut kärnmjölken. Att man skulle släppa ut kärnmjölken genom

hålet verkar lite opraktiskt. Små smörklumpar kan lätt täppa till öppningen. Ett par meddelare betonar dock särskilt att man annars var tvungen att lyfta upp smörkärnan och hälla ut mjölken. Lars Levander nämner såväl hål för vasslan som för kärnmjölken i "Övre Dalarnes bondekultur".

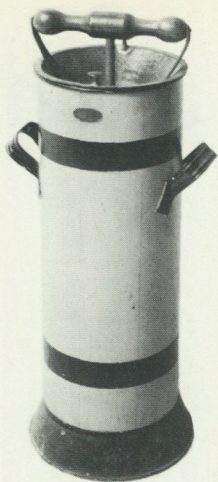
En av Nordiska museets kärnor är tillverkad av en urholkad stock. Sådana kärnor nämns i en del uppteckningar. Några meddelare har försökt att inordna tillverkningsätten i ett slags tidsordning. Den urholkade stocken skulle var äldre än den laggade smörkärnan. Här kan dock formuleringen i ULMA:s frågelista ha påverkat svaren: "Finns det något minne av att det [redskapet] bestod av en urholkad trädstam?" Smörkärnor av urholkade trädstammar har varit ganska ovanliga. De nämns sällan i litteraturen. Grotenfelt beskriver sådana kärnor från Finland. De nämns också i uppsatserna av Renate Winter och Anna Kowalska-Lewicka. Den förstnämnda anser att de är en äldre typ av smörkärnor i Pommern. Anna Kowalska-Lewicka, som undersökt den traditionella smörberedningen i Polen, menar att den urholkade stocken bara är ett alternativ till den laggade kärnan. Anledningen till att bönderna använt den urholkade stocken förklarar hon med att de inte själva kunnat lagga, och i brist på kontanter har de inte kunnat anlita särskilda hantverkare. Men alla har kunnat urholka en stock. Det finns inga tecken på att detta skulle gällt förhållandena i Sverige.

Det har också funnits kärnor i lera. De hör till skogsfattiga områden, där det kunde vara svårt att få tag på trä. Kulturen i Lund har flera sådana lerkärnor i sina samlingar. Nordiska museet har en. Den kommer från Skåne. I Danmark har kärnor av bränd lera använts fram till sekelskiftet. En del lerkärnor har samma form som laggade kärnor, andra ser ut som vanliga lerkrukor. Det är möjligt att dessa använts även till annat än smörkärning. Lerkärnorna var inte lika hållbara som träkärnorna.



5. På slättbygden i Skåne fanns smörkärnor av lera. Sådana kärnor förekom också på kontinenten. Foto Nordiska museet.

På 1860-talet började P. U. Gussander att propagera för bleckkärnor, men de tycks inte ha fått så stor spridning. Metallkärnorna var lätta att rengöra men höll inte värmen lika jämnt som träkärnorna. De var inte heller lika stadiga att arbeta med. För att få bleckkärnorna stadigare förekom det att man lödde fast ett trästativ nedtill på dem. På trästativet stod den som kärnade.



6. Metallkärnorna fick aldrig någon större betydelse. Foto Nordiska museet.

Annan användning

Två av Nordiska museets smörkärnor karakteriseras på katalogkorten som "lumpkärnor". I dem blandades stickylle med vatten, stöttes och fick sedan torka samt kardades och spanns till garn igen.

Kärnor har också använts vid ljusstöping och för att stöta potatis i. Grynstampen har en form som påminner om smörkärnan. Den är ofta tillverkad av en urholkad stock.

Vispa och skaka

När man hade lite grädde var det svårt att använda stötkärnan. Då vispade eller skakade man grädden till smör.

Det var vanligast att vispa grädden. Man vispade med ett slags gaffel eller en visp eller också rörde man om med handen. Flera betonar att vispen skulle vara tillverkad av björk, ett hållbart träslag som ju också användes till kärnstavens nedre del.

En meddelare säger att grädden brukade vispas till smör om det var mindre än två liter. Enligt en annan var vispningen vanlig i gårdar, där man bara hade en ko. Då

blev grädden för gammal innan man hunnit samla ihop så mycket att det räckte till att kärna, och det lönade sig därför inte att skaffa en stötkärna. Ibland vispade man om det var svårt att få smör, "vispningen tog bättre". Det hände också att man vispade ihop smör om någon kom på besök och man ville bjuda på smör men hade slut på det.

Grädden skakades i en flaska av trä eller glas. Nordiska museet har två näverburkar som ska ha använts till att skaka grädde i. Dessa näverburkar har beskrivits av Keyland i "Svensk allmogekost". I näverburkarna finns ingen flaska. Botten och lock måste sluta helt tätt.

I upppteckningarna finns ett par uppgifter om att grädden skakades till smör genom att man tog kärnan med grädde i på ryggen medan man arbetade eller gick någonstans. Samma uppgift finns hos Keyland.

Nya former

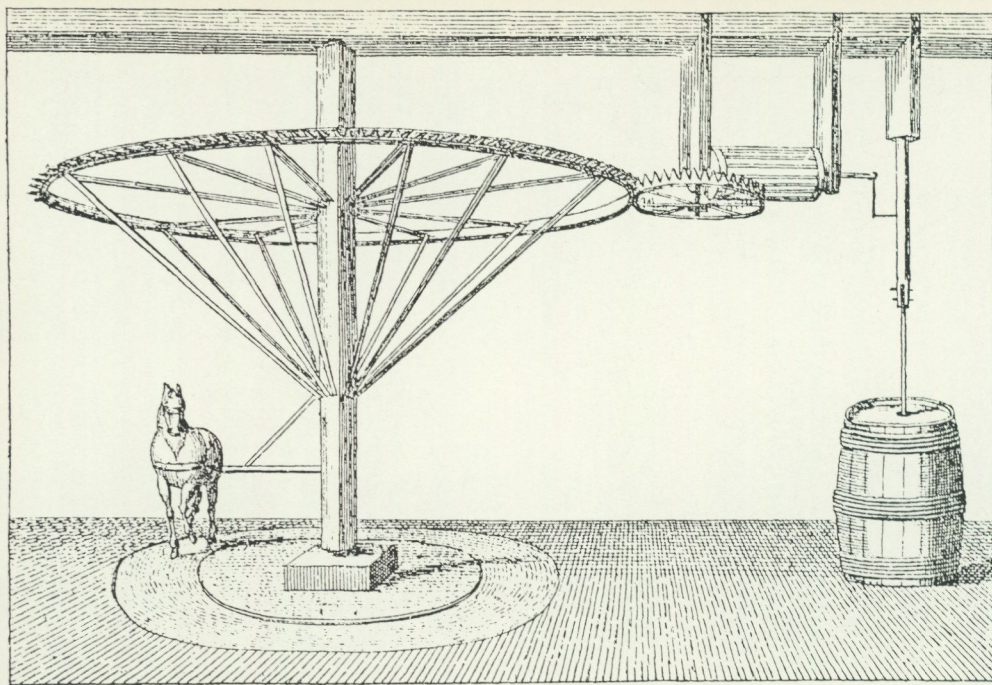
Arbetet med smörkärningen var tungt, och det har gjorts många försök att underlätta arbetet. Det har funnits smörkärnor som varit knutna till hästvandringar, smörkärnor som drivits med trampor samt tunnor som dragits runt med hjälp av en vev. Folk på gårdarna har själva prövat olika lösningar. En bra kärna skulle vara hållbar, den skulle vara lätt att arbeta med och lätt att rengöra. Ofta saknas teckningar och fotografier över dessa individuella lösningar. Man har bara de skriftliga uppgifterna att gå efter, och de kan ibland vara svåra att förstå, särskilt om det rör sig om mer ovanliga konstruktioner.

Renate Winter och Anna Kowalska-Lewicka har i sina undersökningar delat in de nya formerna i olika huvudgrupper. Här följer en liknande indelning:

- a) Anordningar för att underlätta arbetet med den vanliga stötkärnan. Hit hör smörkärnor som knutits till hästvandringar och vippstänger av olika slag. I en skrift från 1781 presenteras för svensk publik smörkärning i Holstein: en stötkärna som arbetar med hjälp av hästvandring. Jag har bara hittat ett



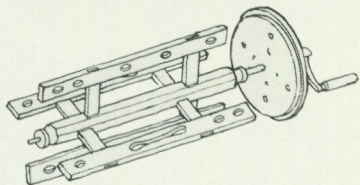
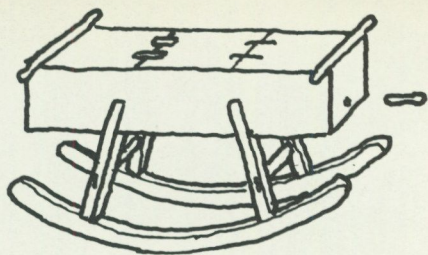
7. När man hade lite grädde vispade eller skakade man den till smör. Här skakas grädden i en näverbuk. Foto N. Keyland, Nordiska museet.



8. Smörkärna som drivs med hästvandring. Efter Martiny.

9. Smörkärning med vippstång. Efter Det danske landbrugs historie.

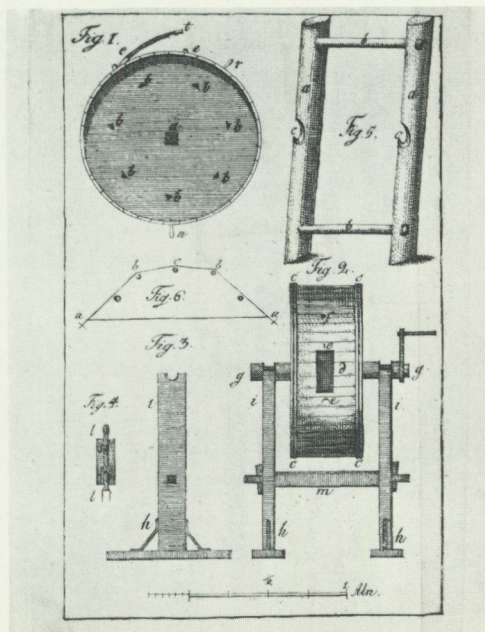




10. Smörvagg. Efter Martiny.

11. Vingar inuti en vevkärna. Västmanland. Teckning i Nordiska museet.

12. Rullkärna presenterad i Hushållningsjournal 1785 av C.F. Geyer, Uddeholm. Kärnan hade enligt honom kommit från Finland. Hela behållaren dras runt med hjälp av en vev.



belägg på att hästvandring använts i Sverige (Södermanland) och ett par belägg på annan förbättring av själva stötkärnan. Konstruktionerna kräver visst utrymme, framför allt vandringen. Det är möjligt att vippstänger och hästvandringar har använts för smörkärning på större gårdar med egna mejerier – det finns uppgifter om att separatorer drivits så – men något sådant har inte framkommit i min undersökning. Varken vippstänger eller vandringar tycks således ha haft någon betydelse i det svenska lanthushållet.

- b) Smörvaggor, smörgungor. När behållaren svänger fram och tillbaka slår grädden mot väggarna eller de fasta galler som ibland finns inuti. Smörvaggor har varit sällsynta i Sverige.
- c) Kärnor som består av en fast behållare, liggande eller upprättstående med rörliga vingar inuti. Vingarna dras runt med hjälp av en vev. Denna kärna kallas ofta vevkärna. Det var vevkärnan som tillsammans med rullkärnan (se nedan) fick störst betydelse.
- d) Rullkärna, rundkärna, är en kärna som består av en rund behållare uppsatt i en träställning. Inuti finns fasta galler eller träskivor. Kärnan dras runt med hjälp av en vev. Hela behållaren snurrar runt. Det har också funnits liggande tunnor som dragits runt med vev.

Rullkärnorna och vevkärnorna kan ibland vara svåra att skilja åt, särskilt om beskrivningen är knapphändig. Vilken som kallas vad är inte heller alltid helt entydigt.

I Schweiz och Nederländerna fanns nya former av smörkärnor redan på 1600-talet. I svenskt material möter vi dem följande sekel. Reinero Broocman skrev 1736:

The som hafwa största förrådet på grädda, bruka en liggekärna, giord som en Finne-strömmings halftunna wid hwilkens sidor inwärtas fyra laggar stå å kant, som räcka imellan båtnarna, med stort sprunshål på, hwarigenom grädden höses in, och sprunnet bindes tätt til. Mitt vti hwarthera ändan är en jernaxel med 3



13. Karls Anna Olsson från Västbergs by i Rättvik drar en vevkärna. Bilden är tagen 1944. Foto Anders Sten, nu i Nordiska museet.

spikar fastslagen, hwilke axlar ligga i skodda brädkläfwar, och är på ena axeländan en wef, hwar med smörkärnan drages omkring til thes man får smör.

Gustaf Barchaeus, som 1773 reste genom Halland, träffade på en liknande kärna:

Smörkärna var här en ankare, som var horisontelt liggande på sin axel och vefvades omkring. Inuti var allenast en sättning längs efter af 3:ne trekantiga slåar, till squalpningens fullkommande.

Ännu i slutet av 1700-talet var de nya formerna mycket ovanliga. I "Samling af Hushålls och andre rön som tid efter annan blifwit i Tidningarne upgifne" skrev utgivaren i en anmärkning 1795, att smörkärningen skulle gå mycket lättare, om man hade en tunna som drogs med en vev och hänvisar till förhållandena i Frankrike.

Den stora förändringen skedde först i slutet av 1800-talet. Det hörde ihop med det allmänna ekonomiska läget. Krisen för sädesodlingen i Europa hade lett till att boskapsskötseln fått större betydelse. Mjölproduktionen steg och då fanns förutsättningar för nya och bättre redskap. Till detta sammanhang hör också mejeriernas framväxt men det har jag inte inom ramen för denna uppsats haft möjlighet att undersöka.

Rullkärnan och vevkärnan var de nya kärnorna. Av dem tycks vevkärnorna ha varit vanligast. Av uppteckningarna framgår att rullkärnan kunde vara svår att rengöra. Det var också svårt att passa smörbildningen i den. I vevkärnan gick smörbildningen snabbare, eftersom den bearbetar grädden mer aktivt. F. Cederborgh anser, att vevkärnan lämpade sig väl för mindre hushåll. Det är möjligt att vevkärnan därför i högre grad än rullkärnan blev det egna hushållets komplement till de framväxande mejerierna, men detta kräver mer undersökning. Nordiska museet har elva smörkärnor av nyare typ. Nio av dessa är vevkärnor.

Man måste också vara medveten om att många fortsatte att använda stötkärnan en

bra bit in på 1900-talet. "Det ålderdomliga sättet att kärna smör är fortfarande mycket vanligt" (Dalarna 1937).

Källor och litteratur

Otryckta

Antikvarisk Topografiska Arkivet (A.T.A.). Foton av medeltida kyrkmålningar.

Dialekt- och folkminnesarkivet i Uppsala (ULMA). Svar på frågelista nr 1 "Mjölkhushållning" samt uppgifter i realarkivet.

Nordiska museets arkiv. Kulturhistoriska undersökningens material under rubriken "Mjölkhushållning". Uppgifter från realarkivet.

Statens historiska museum. Material från Lödöseutgrävningen.

Tryckta

Alver, Bente, Heksetro og trolddom. Et studie i norsk heksevæsen. Oslo 1971.

Berg, G., Fåret som mjölkdjur, i *Rig*, årg. 32 (1949).

Björkman, L. E., Om smörberedning vid små jordbruk samt om Kalfvars uppfödande. Sthlm 1899.

Blomquist, R. & Mårtensson, A. W., Fynd från Ultima Thule. Lund 1963.

Cederborgh, F., Om mjölkhushållning och smörberedning, 2 omarb. uppl. [Sthlm] 1883.

Elers, E., Några anvisningar för erhållande af goda produkter vid beredande af smör och ost i hemmet. Sthlm 1910. (Hemmansägarens bibliotek, 10.)

Grotenfelt, G., Bidrag till kännedom af mjölkhushållningens utveckling i Finland. Kuopio 1906.

Gussander, P. U., Om bästa sättet att erhålla den högsta nu kända vinst af mjölken. 1861.

Hushållningsjournal 1781, 1785 och 1788.

Højrup, O., Landbokvinden. Rok og kærne, grovbrød og vadmel. Khvn 1967.

Juhlin-Dannfelt, H., Lantbrukets historia. Sthlm 1925.

Keyland, N., Svensk allmogekost 1-2. Sthlm 1919.

Kowalska-Lewicka, Anna, La production traditionnelle du beurre en Pologne, i *Ethnologia Slavica*. T. 2 (1970). Bratislava 1971.

Levander, L., Övre Dalarnes bondekultur under 1800-talets förra hälft. 3. Hem och hemarbete. Upps. 1947. (Skrifter utg. av Kungl. Gustav Adolfs Akademien. 11:3.)
Martiny, B., Kirne unde Girbe. Ein Beitrag zur

Kulturgeschichte besonders zur Geschichte der Milchwirtschaft. Berlin 1895.
Winter, Renate, Zur bäuerlichen Butterbereitung im ehemaligen Pommern, i Deutsches Jahrbuch für Volkskunde, Bd 12 (1966). Berlin.

Summary

Churning butter

In Swedish medieval churches many pictures may be found of women churning butter. They illustrate the legend of the woman who sold herself to the devil and could then use her neighbour's cattle to get extra milk so that she could make a great deal of butter. This legend seems to have become common during the late Middle Ages when stock-farming gained increased importance. The women used coopered churns in which the cream was beaten or pounded with a kind of staff or pestle. Our oldest archeological examples of churns of this type go back to the first half of the 13th century. Similar churns have been used into the 20th century.

A good knowledge of butter churns and the work involved in churning butter can be obtained from the replies to the Nordic Museum questionnaires and other records in the museum archives and by studying the objects themselves. This is the material which has been mainly used in the present essay.

Butter-making was an important job. Earlier on, butter was a taxed item in certain areas and it has always been an important commercial product. The work was dependent, inter alia, on the sourness and the temperature of the cream. Consequently, efforts have been made in various ways to influence and control these factors. Churning was usually

carried out once a week, more frequently during the summer than during the winter. Sometimes the work was totally unsuccessful. Many explained this by saying that there was something wrong with the cream but the most common explanation was malevolent powers and spiteful neighbours. It is sometimes difficult to know whether those who reported such things believed in them themselves.

Most butter churns were manufactured of wood, frequently of whitewood which does not give any taste to the butter. The lower part of the churn staff was subjected to the greatest strain. Consequently, this part was often made of hardwood which does not split so easily. Churns made of hollowed-out logs, of clay and of metal have also been found.

The size of the churns was adapted to the size of the stock of cattle. Farms usually had churns of various sizes since the milk production varied throughout the year.

Information on new churns which were turned by means of a crank can be found from the 18th century onwards but these churns did not become common until the end of the 19th century. By then, cattle-breeding and, consequently, milk production had become increasingly important and the prerequisites for changes were thus available.