

15499

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 15499, F. Rombo, Dal

15499

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Ålvdalen

Rombo, Filip 1942.

Svar på specialfrågel. rör.
mjölkhuskällning.

26 bl. 40

L.L.

Exc. W. O.

1

Specialfrågelista rörande

Mjölkhushållning.

Ålvdalen.

1. Evertsberg.

Uppptecknat av Filip Rombo.

1. I fåbodarna silades mjölken upp i mjölkstugan.

2. Där silades mjölken i träskålar och träbunkar, (laggade).

2 b. Den nål, varmed siltappen virkades var tillverkad, (de finaste) av mässing, en del av ben, troligen av harben. Nålen kallades siltapp-nål, siltappnålen. Det var inte vem som helst som kunde virka en riktig siltapp. I Evertsberg fanns en kvinna, Guligs Anna Persson, som virkade siltappar åt så gott som

Dalarna

Ålvdalen.

F. Rombo.

Ink. 7/5 1942.

siltapp-
nål f.

2 hela byn.

3. I hemfäbodarna förvarades den nyfilade mjölken antingen i kärbet eller i hammaren.

4. Tätmjölk kunde beredas av såväl skummad som oskummad mjölk, men tätmjölk av oskummad mjölk blev givetvis mera smaklig. Dessutom blev den mera ständbar, den surrade inte så fort i sommarvärmen. Ansåg man att man för smörets skull inte hade råd att bereda tätmjölk av oskummad mjölk, så kunde man använda skummad sådan och ändå få tätmjölken ganska ständbar genom att först koka upp skummjölken. Av sådan mjölk, och på

3 så sätt beredd tätmjölk kallades sunnstjyr. | Det är ovist av vad Sjunden-
 ordet "sunn" kommer, men det skör
 är troligt att det kommer av N.
sjöd, koka.

Att vid beredning av tätmjölk blanda skummad och oskummad mjölk var inte vanligt.

Tätmjölken gjordes alltid av färsk mjölk, utom ifråga om skummjolk som brukades upp, denna fick vara ett dygn gammal.

5. Man skummade aldrig av grädden på tätmjölken innan man åt den, man blandade den med tätmjölken, men först tog man av en sked grädde och smetade ut i botten på den skål i vilken

4 man skulle sätta tätmjölk nästa gång.

6. Tätmjölken förvarades i buttar eller träflaskor, stående i källaren eller mjölkstugan.

7. Ordet "fil" finns här i sammansättningen stjyfil (neutr.) Ordet sköt-fil betyder först och främst att tätmjölk ^{n.} ~~kan~~ är satt på färsk, oskummad mjölk. Dessutom är den satt i liten skål och avsedd som en portion. Man strök under på vanligt sätt, som vid beredning av tätmjölk. tog litet grädde av föregående tätmjölk och strök med skeden ut denna i botten på en liten skål samt fyllde skålen med färsk mjölk direkt från fåhuset medan mjöl-

5. Den ännu var varm.

Om ett fil skulle bli fint skulle det stå tre dygn på svaltt ställe, man kunde få det färdigt på två dygn om det stod på varmare plats, men då blev det inte så gott. Filet äts med sked direkt ur skålen, antingen enbart, eller till smörgås eller med ihelat bröd, ault, med tunnbröd.

8. I fråga om gräddsättningen behandlades morgonmjölken och kvällsmjölken lika. Båda slagen borde stå tre dygn före skummningen. Längre kunde den inte få stå, ty man kunde inte ha så många skålar fästade på en gång. Tåtmjolk bereddades inte av något

6 visst slags mjölk eller under viss tid, utan när man behövde eller ansåg man ville ha tätmjölk, den förekom givetvis oftast sommartid.

Man behövde aldrig prova sig till vilken mjölkskål som var i tur att bli skummad. Man ställde upp skålarva på ett sådant sätt (på hyllan) att man alltid visste vilken mjölk som var äldst.

9. Den nybildade grädden slogs alltid direkt i smörkärnan.

10. "Fappskål" användes inte vid skumning av mjölk.

11. Rengörningen av mjölkhärken skedde i följande ordning: Först litet kallt vatten med vilket skålen

7 sköljdes ren med hjälp av grantvagan. Detta vatten, som ju var något mjölkblandat slogs i kaluståvan.

Sedan dirkades skålen i varmt vatten med grantvaga. Sista momentet var kokning i kitteln cirka fem minuter. Torrkningen skedde sommartid på ett långsäte utanför stugväggen mot söder, vintertid antingen i spisen eller på ett säte vid spisen.

12. De nytorkade mjölkhärlen ställdes på silhyllan eller på ett bord.

13. Smör bereddades icke av getgrädde, åtminstone inte i vanliga fall, men det kunde härda att man ibland gjorde litet getsmör

8 som osaltat användes som smörj-
medel till korvas spenar. Förresten
hade man inte så mycket get-
mjölk att man fick nämnvärt
med grädde, man åt för det näs-
ta upp getmjölken och sparade
kornmjölken för smörberedning.
Flade man mera getmjölk än man
kunde konsumera gjorde man
ost av denna.

Fäsen mjölkades aldrig. Lamm-
men fingo dia så länge föret
hade mjölk.

14. Alla smörkärnor voro försed-
da med lock. Detta var nödvän-
digt då smörkärnor även använ-
des som förvaringskärl för gräd-
den, ofta under ganska lång tid.

9 Locket sattes ike fast. Man endast tryckte ner det mellan smörkärnans äron, locket stöt då tätt.

15. Kärnan var här ike försedd med tapphål.

16. När man kärnade smör i fåbo-larva höll man vanligen tillistugan.

17. Under kärnandet kunde man ibland sitta, ibland måste man stå upprätt, beroende dels på hur stor kärna man hade, dels hur mycket grädde man hade i denna. Hade man litet grädde kunde man sitta på en gall och hålla kärnan mellan knäna. Hade man mycket grädde i kärnan måste man ju kärna med båda händerna. Hade man då

10 en hög kärna kunde man ju inte sitta, utan måste stå. Då kunde man inte hålla kärnan samtidigt, man måste därför ha en medhjälpare härtill.

18. Att "skaka" ihop grädde till smör har inte förekommit här. Men man brukade slå ihop litet grädde till smör. Man hade grädde i en avlång skål och rörde och slog kraftigt med en träsked. Denna metod förekom endast när man var utan smör, men inte hade så mycket grädde att ^{man} kunde kärva den i smörkärnan.

19. Av getmjölk tillverkades ost, men inte av fårmjölk, ty fåren

11 mjölkades icke.

20. Ostbräde med rännen ha inte förekommit här. Man ställde vid ostbrädningarna osthåret i en mjölkburke.

21. Den vid ostens formning erhållna vasslan slogs tillbaka i vasselkitteln.

22. Saltning av ostving förekom icke här.

23. Ostarna torkades aldrig ute i det fria, man ansåg att ostarna därav erhöle ett hårt skal.

24. Ostarna lades i ostbuttar redan i fåbodarna, omedelbart efter torkningen.

25. Såväl i hembyn som i fåbodarna lades ostarna först på tork-

12 ning på botten av det upp och nedvända ostkärlet. Detta ställdes antingen på mjölkhyllan eller på bordet. När de legat på ostkärlet så länge att man ansåg att varslan runnit av och osten blivit fastare till konsistensen, då ställdes osten på kant på hyllan, lutande qs mot väggen. I denna ställning fingo de stå på tork tills de lades i ostbutten.

26. Ostkärlet hade bara en botten, och denna var inte löstagbar. Men det gick ändå bra att värda osten, ty ostkärlet var något vidare upptill. Man vände upp och ner på ostkärlet och slog lätt dess kant mot träbrukens kant, då lossnade osten.

13

27. Ostarnas torkningstid varierade mycket, beroende på årstid och temperatur. 3-6 dygn torde ha varit det vanligaste. Sedan förvarades ostarna i osthuttar, först på svalt ställe, källare eller kammare, sedan, när man ville ha ostarna "gamla," i stugan, vanligen på golvet under bordet.

28. För kokning av mesmör användes ostvasslan. Av kärnvasslan bereddades en särskild slags ost, kallad smörvassla, småost, man blandade då kärnmjölken med färsk, ostkummad mjölk, värmden upp det hela. Kärnmjölken, som alltid var litet sur, gjästgjorde som ostlöpe, och det blev ost

14 av både kärnmjölken och den fär-
ska mjölken. Den vassla man er-
höll efter nyptagningen av smäs-
ten kunde dock inte användas
till kokning av messmör. Därtill
var den för sur, man gav den
till kalvarna.

29. Vid beredning av messmör an-
vändes inte mjöl, men väl vid be-
redning av mjöruden, inte att
förväxla med messmör. Mjöruden
bereddades när man hade så litet vass-
la att det knappast lörode sig att
koka ihop den till messmör. Vasslar
kokades därför endast till häuten,
eller tills den började anta en gul-
aktig färgton. Sedan rödde man i
kornmjöl, på samma sätt som vid

15 brokning av gröt. När degen var lagom tjock vred man av pitten av elden och lät degen svalna, sedan öste man upp den i en träskål. Degen borde ätas medan den var färsk, den surnade nämligen fort på grund av det irörda mjölet. Att på så sätt använda mjöl i den halvkohta vasslan är ingen ny företeelse.

30. Osthället hade en botten, denna var icke löstagbar.

II. Dysberg.

1. Mjölken silades upp i mjölk, stugo, mjölkstugar. Denna var placerad mitt framför eldhuset.

2. Mjölken silades i skålar och bunkar av trä.

16 2 b. Nälen, varmed man virkade
siltappen var av mässing. Den
kallades siltappnoli, siltappnålen.
I Dyrberg fanns en kvinna, Elur-
tig Anna, som var hon är gick
virkade på en siltappas. Hon
fick 12 skilling pr st. Hon fick
krosvanstapel i gårdarna, tvätta-
de kardade och spann det som
vanligt garr.

3. I hemfäbodarna förvarades
den rypilade mjölken på en huf-
la i hammaren eller härbrät.

4. Fätmjölk bereddades av såväl
skummad som oskummad mjölk,
av den sistnämnda om man för
smörets skull inte hade råd med
oskummad mjölk. För beredning

17 av tätmjölk som skulle förvaras längre tid kokades mjölken först.

5. Man skummade aldrig grädden av tätmjölk.

6. Tätmjölken förvarades i träflaskor eller buttar i källaren, mjölkstugan eller kammaren, mindre partier i skålar inne i stugan.

7. ett styffil, härmed avses en portion tätmjölk, satt i den skål, ur vilken filet sedan äts. Nu färsk, oskummad mjölk. Ett fil borde stå i tre dygn om det skulle bli fint. Äts enbart, till gröt eller med ibetat tunnbröd. Ordet "filbunk" användes ibland här, men är inget gammalt

18 ord, användes endast av yngre personer.

8. Morgonmjölken och kvällsmjölken behandlades lika ifråga om gräddsättningen. Mjölken måste stå minst två dygn för gräddbildning. Man behövde inte prova vilken grädde som var äldst, man visste i vilken ordning man fyllt skålarna.

9. Den nybildade grädden slogs alltid i smärkärnan.

10. Mjölken skummades inte i tappskål utan med vanlig skål och med hjälp av handen. Man ställde flata handen på kant ett stycke in från skålen kant. Sedan lade man på skålen och hällde ur

19 mjölken, grädden stannade kvar vid handen. Grädden hölls sedan i smörkärnan, skålen ströks ren från grädde med krökt pekfinger, gräddringen runt skålen sprayades av med tumnageln vilken sedan skickades ren.

11. Rengörningen av mjölkhäl-
len gick till på följande vis:
Först ströjdes skålen. Härvid an-
vändes varmt vatten och grantwa-
gan. Detta dirkvatten, som var
något mjölkblandat, tog man
vara på och gav kalvarna. Se-
dan diskades kärnen i så varmt
vatten man tålde, härvid använ-
des ~~så varmt~~ grantwagan, vid disk-
ningen höll man till i kättele

20 som man värmt vattnet i. Sedan kokades skålar och bunkar i samma kittel cirka 5 minuter. Torrningarna skedd sommartid i solen vid stugväggen, på vintern i spisen eller vid spisen.

Blev en skål ändå sur, eller det började lukta gammalt ur den, så kokades den i enrislag, enriset och skålen fingo koka tillsammans. När man kom upp till fåbodarna måste man alltid före användandet koka skålar och bunkar på detta sätt för att få dem fria från lukt och smak. Samma förhållande gällde smörkärnan. Denna kunde visserligen inte kokas då den inte gick ner

91 i kitteln, men ^{man} kokade enrislag
och fyllde kärnan med denna me.
dan den var kokhet, fuk stå i
kärnan ett dygn. Ostkärlet koka-
des också ihland.

12. De nytorkade kärnen ställ-
des på hyllan där mjölken bruka-
de stå, man hade dem sedan till
hands där för nästan silning.

13. Man gjorde inte smör av get-
grädde annat än i undantagsfall,
när man behövde fett till kor-
nas sperar. Då kunde man gö-
ra så mycket att det räckte även
till smörjmedel för skor.

Fären mjölkades ike.

14. Då smörkärnan även tjänst-
gjorde som förvaringskärle för

22 grädden måste den vara försedd med lock. Detta sattes fast genom att man tryckte ner det mellan kärnans öron.

15. Kärnan f var inte försedd med tapphål

16. När man kärnade smör i långfäbodarna brukade man, när det var varmt väder, hålla till i svalen mellan eldhuset och mjölkstugan, man fick i sådant väder inte låta mjölkstugans dörr stå öppen vilket man ju måste om man skulle hålla till där inne vid kärningen, ty då släppte man in värmen i mjölkstugan. Var det däremot blåsigt och kallt, då kunde man hålla till

23 inne i mjölkstugan och hadörren öppen så att man kunde se. I hemfåbodarna höll man alltid till inne i stugan när man kärnade smör.

17. Vanligen stod man när man kärnade smör, men hade man en liten kärna och inte så mycket grädde i den, då brukade man sitta och hålla kärnan mellan knäna.

18. Metoden att "shaka" smör har inte förekommit här. Men om man var utan smör och hade så litet grädde att man inte kunde kärna den i smörkärnan, då rörde man smör av grädden i en träskål. Därvid

24 användes en vanlig träsked.

19. Det förekom inte så ofta att man gjorde getost. Man hade i regel inte mera getmjölk än man kunde äta upp den. Men fick man någon gång mera getmjölk så brukade man göra ost av den. Vasslar man erhöll vid osttillverkningen brukade man koka ner till hälften, sedan sparade man den halv-kokta vasslar och kokade den tillsammans med komjölkvasslar. Fäsen mjölkades icke.

20. Ostbräde har icke använts här, man ställde vid knådningen ostkärlet i en stor träbunke.

21. Vasslar man erhöll vid ostknåd-

22. ringer slogs från bunken tillbaka i kitlen och kokades.

29. Saltning av ost har nog förekommit någon enstaka gång, men mina sagesmän ha aldrig sett hur det gick till.

23. Ostarna torkades aldrig ute i det fria.

24. Ostarna lades i ostbrett redan i fåbodarna, omedelbart efter torkningen.

25. De hemma i luren tillverkade ostarna torkades på en hylla eller ett skåp i stugan.

26. Osten togs ut ostkärlet genom att man vände upp och ned på det och slog dess kant mot bunken kant.

26

27. Ostarna torrhades i 4-6 dygn.

28. Messmör kokades av ostvasslan.

29. Hade man så litet vassla att man inte tyckte det var värt spara den till nästa messmörskok, då blandade man i litet mjöl i den halvkokta vasslan. Man erhöll då en grötliknande massa som kallades mjösüdiën. Vanligen rörde man i hornmjöl, men hade man litet rågmjöl att blanda i hornmjölet, så var det bara bättre. Degen fick då en rötare och fylligare smak. Man kunde dock inte spara degen mer än något dygn, den surnade fort, särskilt sommartid.

30. Osthället hade en (fast) botten.