

15502

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 15502, F. Rombo, Dal

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Mora

(Gxberg)

Rombo, Filip 1942.

Svar på specialfråga rör. mjölk-
hushållning.

17 H. 40

L.L. Exc. J.J.

1
Specialfrågelista rörande
Mjölkhushållning.
Mora (Oxberg)

Uppteknat av Filip Rombo.

Dalarna.
Mora (Oxberg).
F. Rombo.
Ink. 7/5 1942.

1. I långfäbodarna förvarades den nysilade mjölken i mjölkbudn, mjölkboden.

2. Mjölken silades i träskålar och laggade träbunkar. Stäva, stävan användes att bära in mjölken i från ladugården.

3. I hemsfäbodarna förvarades den nysilade mjölken i kammarer (med ingång från farstun)

4. Stjyr, tätmjölk beredd av både skummad och oskummad mjölk, allt efter råd och lägenhet. Man blandade dock inte ihop

2. Den skummade och ostkummade mjölken. Den tätmjölk, som skulle förvaras längre tid bereddades alltid av ostkummad mjölk, den stod sig längre då. Man brukade också, när det gällde tätmjölk som skulle förvaras längre tid, först koka upp mjölken, ann kunn frida-ä läinggä umm ann ko- käd-upp mjötki, man kunde klara tätmjölken längre (från att få stark smak) om man kokade upp mjölken.

frida v.
"förva-
ra"

6. I vanliga fall tog man inte grädden av tätmjölk, utan blanda denna med mjölken, men om man skulle kärva smör och man tyckte att man hade nästan

3 för litet grädde, så kunde man skumma litet grädde av tätmjölk. Men om man hade sådan stående.

6. På sommaren, när man var i fåbodarna med kreaturen brukade man hemma i byn ha ett stammpat med tätmjölk stående i källaren. Man började fylla det i god tid innan man fór till fåbodarna, stammpatet rymde mellan 2 och 3 byttor, en bytta rymde 4 kannor. Klack man inte så stora mängder styre så förvarade man det i styrebutten, en eller flera sådana, även dessa hade sin plats i källaren.

7. Med ordet fil eller filskäl

fil-skäl
f. (se s. 4)

4 som det också kallades, avses en liten skål tätmjölk, lagom till en portion. Filet sattes på samma sätt som vanligt, man strök ut litet tätmjölk på skåkens botten och slog på nyriklad, varm mjölk. Det tog två dygn att få fileten färdigt. Det kunde ätas på olika sätt, dels enbart, dels med ibetat bröd, auk.

8. I fråga om gräddsättningen behandlades kvälls- och morgonmjölken lika. Båda slagerna skummades efter två eller tre dygn. Till tätmjölk togs vilken slags mjölk som bäst passade.

9. Den nybildade grädden slogs direkt i ötjen, smörkärnan.

5 10. Här användes inte Lappskål
 vid skumning av mjölken. Man
 använde den skål i vilken mjöl-
 ken stod, ställde flata handen
 på kant ett stycke in från skå-
 lens eller bunkens kant, lutade
 försiktigt på skålen och slog
 ur mjölken i en avndbytt, hand-
bytta, rynde 3 kannor. Med bytta f.
 handen hindrade man grädden
 att följa med mjölken. Detta sätt
 att skumma kallades att ränna,
 skummjölken kallades därför
rännmjöti, rännmjölken.

Grädden hölls i smörkärnan
 och skålen ströks ren från gräd-
 de med pekfingret. Gräddringen
 i skålen skrapades av med tum-

6 nageln som sedan slinkades ren.
 11. Rengöringen av mjölkhärden
 skedd i följande ordning. Först,
 omedelbart efter skumningen,
 slog man litet kallt eller ljumt
 vatten i skålen och sköljde ren
 den någotärar med hjälp av
 grantvaga. Vattnet blev litet
 mjölkaktigt och kallades blann-
du, togs till kalven. Sedan dis-
 kades härden i varmt vatten
 med grantvaga, eller ännu bätt-
 re, med skäfte, om man hade
 sådant, ty med skäftet blev
 skålen samtidigt med diskning-
 en även skurad. Vid diskning-
 en höll man till i kitlen som
 man värmt vattnet i. När alla

blanda
 f. (best. form)
 <skölj-
 vatten...>

7. Kärlet varo dischade slog man ur diskvattnet och satte på nytt vatten, kade i kärlet och kokades dem i 5 minuter. Sköljning efter kokningen förekom icke.

Kärlet torkades sommartid i solen (om det var soligt väder) utanför väggen, vintertid torkades de i spisen eller framför spisen eller också satte man dem, upp och nedvända, direkt på mjölkhyllan.

12. De nytorjade mjölk-kärlet sattes på mjölkhyllan.

13. Det fanns de som gjorde smör även av getgrädde, men det var inte vanligt, man tyckte getsmöret smakade "starkt." Get-

8 mjölken skummades icke i vanliga fall, åtminstone inte i de gårdar där man hade mjölkande kor, hade man bara getmjölk måste man ju skumma denna för att få smör. Det var i alla fall bättre att ha litet getsmör än att inte ha något smör alls. Hade man både kornmjölk och getmjölk så tog man korngrädd till smör, getmjölken användes dels att dricka, dels vid matlagning, dels till ost och ibland även till messmör om man hade mycket getmjölk. Fären mjölkades icke alls.

14. Svärhärnan var försedd med lock. Detta var nödvändigt,

9 då smörkärnan även tjänade som förväringshärl för grädden, ofta för flera veckor i taget. Loket sattes fast genom att trycka ner det mellan smörkärnans öra och handtag.

15. Smörkärnan var försedd med tapphål. Detta var placerat på sidan nere vid botten. Själva hålet hade inget namn, men träpluggen, som täppte till hålet kallades svikha, tappen. Tag up svikha, tag ur tappen.

Tapphålet ansågs här, till skillnad från Skudalen, vara absolut nödvändigt, ty när grädden stätt i kärnan ett par veckor, så bildades i botten på kärnan

10 ganska mycket vassla. Denna hade en mycket stark smak och man slog därför ut den. Skulle man låtit denna vara kvar i kärnan skulle smöret därav fått dålig smak, dessutom skulle vasslan försvarat kärningen.

16. När man källade smör i långfäbodarna höll man till i mjölkboden. I hemsfäbodarna höll man till i stugan.

17. När man källade smör kunde man ibland sitta med kärnan mellan knäna, ibland måste man stå, detta berodde dels på om man hade en stor (hög) kärna, dels på huru myc-

11 Met grädde man hade i den. Fla-
de man stor kärna med myc-
ket grädde i, då var det för
drögt att sitta och kärna, man
måste lyfta armen för högt.
Därför måste man stå. Man
höll då kärnan med ena han-
den på handtaget och kärnade
med den andra. När grädden
blev mycket tjock, strax före
smörbildningen, måste man
kärna med båda händerna
om man hade mycket grädde.
Man behövde då en medhjäl-
pare som höll kärnan. Hade
man däremot litet grädde, kun-
de man sitta vid kärningen,
fasthållande kärnan med fötter

12. och knäva.

18. Metoden att "skaka" ihop grädd-
de till smör har inte förekom-
mit här. Men hade man bara
litet gräddde att ta till, och man
var utan smör, då kunde
man slå litet smör. Man hade
grädden i en avlång träskål,
man hade skålen i knäva
och rörde och slog kraftigt
med en träsked. Om en liten
stund hade man smör.

19. Det var mycket vanligt
att göra ost och mersmör av get-
mjölk, naturligtvis om man
hade så mycket getmjölk att
det lönnade sig.

20. "Ostbräde" fanns inte här.

13 Vid ostens knådning ställdes ostkärlet i en stor träbänk.

21. Den vid ostens formning erhållna varslan slogs omedelbart tillbaka i mjösu^{MM}gryta, vassel-mesgryta f. (best. form)

22. Det fanns de som alltid saltade i osten, ann warrd säulugära då, den blev sovelaktigare då. Dessutom förhindrade saltet mögelbildning. Saltningen gick till så, att man först tog upp osten ur grytan och lade den i en stor träbänk. Där blandades saltet noga in (med händerna). därefter togs osten och lades i ostkärlet.

19

23. I fäbodarna brukade man ofta torka osten ute i det fria när det var vackert väder. Torkningen skedde utanför stugväggen på en hylla eller bänk (där även mjölkhårken fingo torka när det var vackert väder). Där lades osten på det upp- och nedvända osthåret.

24. Omedelbart efter torkningen lades ostarna i ostbutt, alltså redan i fäbodarna.

25. De hemma i byn tillverkarde ostarna torkades antingen på matbordet eller på hänghyllan över bordet.

26. För att vända osten i osthär-

15 let måste man först slå ur den, ostkärlet hade fast botten. Man slog ner den i den bunke som stod under ostkärlet.

27. Osten behövde torka i 3-5 dagar, lades sedan i ostbutten som i fåbodarna stod i mjölkboden, i hembyn i källaren.

29. För kokning av messvär användes ystovasslan. Man kunde även blanda i kärnvasslan, men Osten erhöi av denna en syrlig smak som av många inte var amtyckt.

Det vanligaste var att av kärnvasslan göra tjunnstjursväst, kärnskots-
 kärnmjölksost, samma ost som ost m.
 i Skudalen kallas smönuasstr, (=småost)
 småost. Man blandade då kärn-
 mjölkost, som.....

16 mjölken med färsk skummad
mjölk, hade man råd att ta till
oskummad mjölk, så var det ju
bara så mycket bättre. Man tog
ungefär lika delar härmjölk
och färsk mjölk, blandade av
den och lät den sakta värmas
upp, det bildades då ost utan
ostlöps. Osten togs upp med
händerna och lades upp i en
skål där den bearbetades med
händerna tills man fått ur vass-
lan. Man saltade litet i ostvas-
san, slog i en aning grädde
för att få den seg samt knåda.
De den ytterligare tills den blev
seg och fin. Ost färsk. Vasslan
av denna ost gavs vanligen till

17 kreaturen.

29. Vid beredning av messmör användes ikke mjöl, men väl vid beredning av mjöludiein. Denna deg tillverkades av halvkokt varslå, om man inte hade så mycket av den, att det lövade sig att spara den. Mjålet (kornmjöl) rördes i den kokande varslan på samma sätt som när man kokar gröt. När den hade samma konsistens som en lagom tjock gröt tog man av grytan av elden. Deigen skulle ätas färsk.

30. Ostkåret hade en botten, denna var ikke lösttagbar.