

15505

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 15505, F. Rombo, Dal

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Vånghus' sn

Rombo, Filip. 1942.

Svar på specialfråga rör  
mjölkens hållning

19 bl. 4c

L.L. Exc. J. J.



1  
Specialprägelista rörande

Mjölkhushållning.

Vämbus.

Upptecknat av Filip Rombo.

Dalarna.

Vämbus.

F. Rombo.

Ink. 7/5 1942.

1. I långfäbodarna silades mjölken upp i myökrstugan, mjölkstugan. I hemsfäbodarna silades den upp i kolldrövarn, kalkkammaren, liten fyrkantig kammare med ingång från furstun.

2. Mjölken silades i träskålar runda och avlånga, samt bunkar, laggade.

2 b. Den näl, varmed siltappen virkades var tillverkad av ett parben. Nälen kallades siltapps-näl, siltapps-näl. I Kumbelväis fanns näl f. en gumma som tillverkade siltapp-



2. var för hela byns och även andra byars behov. Hon kallades också för siltappsmor. Siltapparna tillverkades av tjurrummen, korummens tagel. Priset på en siltapp var 1 $\frac{1}{2}$  skilling.

3. I hemfäbodarna förvarades den nysilade mjölken i kalldammaren.

4. Dietsstjyräd, tätmjölken beredd av skummad, icke kohtmjölk. Att göra tätmjölk av skummad mjölk tycks inte ha varit vantigt här.

5. Man skummade aldrig grädden av tätmjölk, man blandade den nog med mjölken innan den förtärdes.



3

6. Tåtmjölken förvarades i styre-skör-  
flaskrum, tåtmjölksflaskor när det flaska  
 gällde förvaring för längre tid, t. f.  
 ex. när man var i fåbodarna  
 med kreaturen, den enda mjölk man  
 hade i hembyn då var tåtmjölken,  
 såvida man inte hade ett par  
 getter hemma. Tåtmjölksflaskorna  
 förvarades antingen i källaren eller  
 i kallkammaren, sådan fanns  
 nämligen också i hembyn.

7. Jett fil, ett fil. Därmed  
 menas tåtmjölk, satt i en liten  
 skål, en portion. Tåtämmen till  
 fil sattes på vanligt sätt, man  
 strök ut litet tåtmjölk i botten  
 på en skål och fyllde denna  
 med nyfilad mjölk. Bildningen

fil n.  
 ↙



4 av ett fil tog ett eller två dygn.  
Man gjorde här aldrig sull av ett  
fil. Man åt det rent, med sked,  
till bröd och smör.

8. Morgonmjölken och kvällsmjöl-  
ken behandlades lika ifråga om  
gräddrättningar. Båda slagen fingo  
för gräddbildningar stå ett eller  
två dygn. Man behövde inte prova  
vilken grädde som skulle skummas  
först, man visste ändå i vilka skå-  
lar och bunkar mjölken var äldst.

9. Den nybildade grädden slogs  
alltid direkt i kärnan.

10. Att skumma mjölken med  
tappskål var inte vanligt här,  
diemmen a rennt av skåln, man  
här hållt (mjölken) av skålen,

av prep.  
"från"



5 grädden blev kvar i mjölkshälen  
 och slogs därifrån i kärnan. Skum-  
 ningen gick till så att man ställde  
 flata handen på kant en tum in-  
 på skålen från kanten. Handen sat-  
 tes ner i mjölken så att man  
 fick grädden flytande mot han-  
 dens insida. Sedan lutade man  
 på skålen och slog sakta ur  
 mjölken. Att skumma mjölken  
 kallades att renna, skummjölken  
 kallades därför rennmjölje. Att  
 skumma en skål mjölk kalla-  
 des renn-mid jöna skål, ränna ränna ned  
 ner en skål.

11. Rengörningen av mjölkshälar  
 och bunkar skedde på följande vis:  
 Färst sköjning i kallt vatten, därav



6 blev litet mjölkblanda som man, om man var försiktig, tog vara på till halvorna. Sedan diskades skålarna i på varmt vatten man tälde för händerna. Vid diskning användes grötväga, gråtväga, ibland även skäfte, om man nu hade sådant. Till sist kokades kärken en liten stund i samma kittel i vilken diskningen skett, men naturligtvis med rent vatten. Sedan torkades kärken, sommartid ute i det fria, på en bänk eller ett säte vid stugväggen eller mjölkbodväggen. Andra tider torkades kärken inomhus, i skåphyllan, på ett säte vid spisen eller i spisen.

Ibland brukade man också koka



7 kärken i enrislag, nämligen när kär-  
 len blevo sura eller det luktade "gam-  
 malt" ur dem. Först man kom till  
 fåbodarna kokades alla skålar och  
 bunkar i enrislag pe te fo bort  
dunntjiga i dem, för att få bort dunken  
 den "gamla" lukten och smaken. adj.

Skåpat enris lades i kittlen och fick  
 koka en stund. Sedan lades skålar-  
 na i, det hela fick koka ytterligare  
 en stund. Skålarva togs upp när  
 vattnet svalnat. Ställdes sedan på  
 tark direkt, ingen sköjning. I  
 stället för sköjning i enrislag bruka-  
 de en del jet i skålar, "heta" i skå-  
 larna. Man kokade först enrislag,  
 sedan slog man den (kokande) med  
 skopa i skålarva. Dessa var opla-



8 cerade i mjölkhyllan och fingo stå ett dygn. Med smörkärnan måste man ju alltid förfara på så vis, man kunde ju inte koka denna då den inte gick ner i kitteln. Ostkärlet däremot kokades som bukarna och skälarna.

12. De nytorkade kärnen ställdes på mjölkhyllan.

13. Man beredde aldrig smör av getgrädd. Fäsen mjölkades icke. Getmjölken åt man i regel upp som den befunns, mysilad, dels drack man den, dels kokade man välling av den. Klade man någon gång mera getmjölk än man kunde konsumera, så gjorde man ost av den.



9

14. Smörkärnan var försedd med lock. Detta satt alltid på när man hade grädd i kärnan, hindrade flugor, damm och skräp att komma ner i grädden. Locket sattes fast endast genom att man tryckte ner den mellan kärnans handtag och ära.

15. Smörkärnan var alltid försedd med tapphål. Hålet var placerat på kärnans sida, alldeles nere vid botten. Hålet hade ingen särskild benämning. Tappen, som satt i hålet, kallades dävittra. Hålet tjänade två ändamål, dels tappade man ut kärnmjölken där, dels glottu. Glottu är beteckning för den vassla som bildades av grädden när denna ställ



10 i kärnan branske i två veckor. Det blev inte så litet varsla i kärnans botten, och denna måste bort, ty dels försevadde den smörbildningen, dels erhöåll smöret en stark bismak om varslan fick ligga kvar.

16. Då man kärnade smör i långfäbodarna höåll man till i mjölkboden, såvida inte det var för svart väder så att grädden var för kall. I hemfäbodarna höåll man till inre i stugan.

17. Vid smörkärning kunde man ibland sitta, ibland måste man stå, det berodde på hur mycket grädde man hade i kärnan. Ju mera grädde man hade, ju tyngre gick det att kärna. Hade man mycket gräd-



11 de i kärnan måste man stå. Man höll då kärnan i handtaget med ena handen och kärnade med den andra. Orkade man inte kärna med en hand fick man slå av hälsuten av grädden och kärna i två omgångar. Glade man litet grädde kunde man sitta på en pall vid kärningen, hållande kärnan med fötter och knän.

18. Metoden att skaka ihop grädde till smör har inte förekommit här. Men om man var alldeles utan smör och hade bara en liten smula grädde, kanske bara litet i en skål, så brukade man tjinna minn stjädn. kärna kärna med skeder. Med en träsked rör- v.



18. De man kraftigt och slog med skålen lutande mot höger (om man var högerhänt), bäst gick det i en avlång skål. Detta sätt att göra smör praktiserades endast när man i en hast ville ha en smula smör och man inte hade tillräckligt med grädde i kärnan, så ann dugd bräjj molkun, så att man kunde röra mallan.

bräja,  
bet. 4'  
"röra med  
ngt"

19. Getost tillverkades endast om man hade så mycket getmjölk att man inte kunde konsumera den. Osttillverkningen var i detta fall ett medel att bli av med getmjölken.

20. Ostbräde med råvaror harin-



13 te förekommit här. Man lade ett par spilur, spjälor i botten på en träbunke och ställde ostkärlet på dessa.

21. Den vid ostens formning erhållna varslan hölls tillbaka i grytan.

22. En del gummor brukade salta på osten, icke i denna, det var alltså här fråga om en yttligt saltning. När osten torkat någon dag strödde man salt på den och quod in detta med handen runt om hela osten. Osten fick inte ett så tjockt och hårt skal då, som den annars skulle ha fått.

23. I soligt och vackert väder brukade man ofta torka osten ute i



14 det fria. Man lade ostens på det nyp  
 och nedvända ostkärlet. Detta placera-  
 des på ett säte utanför stugväggen  
 mot söder. Därefter placerades ostens  
 på mjölkhyllan, stående på kant, lu-  
 tande mot väggen. För att inte hyllan  
 skulle få vita fläckar av ostarna  
 lade man först ett bräde på hyllan  
 att ställa ostarna på. Torkning av  
 ostar ute i det fria kunde givetvis  
 komma ifråga endast i fäbodar-  
 na.

24. Ostbuttar förekommo inte  
 här. Efter torkningen (då de stodo  
 på kant) lades ostarna på varandra  
 på mjölkhyllan. Så fingo de ligga  
 hela sommaren tills man reste hem  
 från fäbodarna eller tidigare pratade



18 hem ostarna. Då lades ostarna i små säckar vilka lades i klänjesadeln.

För att få osten gammal lades den sedan i en gammbälwuoostbytta, gam-gammelost-  
malostbytta. Denna var en ganska bytta f.  
 stor lockbytta. Under tiden osten skul- anv.  
 le bli gammal stod ostbyttan under till....  
 matbordet.

25. De hemma i gården tillverkade ostarna torkades på mjölkhyllan som hängde över bordet. Man kunde också, höst och vår, låta dem torka på mjölkhyllan i hallkammaren.

26. Alla ostkärl hade fast botten. Det fanns två olika slag av ostkärl tillverkade i Vämbus, ett tredje slag fanns också, de som man köpte eller bytte till sig av kringresande



16 laggare från Ålvdalen, deras ostkär  
 voro runda till formen och lag-  
 gade. Av de båda sorterna som  
 tillverkades här var ingen laggad.  
 Den vanligaste sorten var tillver-  
 kad precis som ett säll, med si-  
 dorna vikna i ett stycke och flä-  
 tad sällbottnen. Detta ostkär | kal-  
 lades nuosstsil, | ostsilen. Den ost-sil  
 andra sorten som tillverkades be- <sup>m.</sup>  
 stod av | fem bräder, fyra till si-  
 dorna (kärlet var fyrkantigt) och  
 ett till bottnen. De fyra bräderna  
 voro höjtappade i hörnen, kär-  
 let kallades nuossthäld, ostkär. ost-kär  
 Man måste alltid slå ur osten ur  
 kärlet för att kunna vända den.

27. Man torrade ostarna tills man



17. Tyckte att de inte kändes fuktiga när man strök över dem med handen, då kunde man lägga dem på varandra på hyllan utan fara för mögelbildning. Sedan förvarade man ostarna i källaren i lockbyttor. Ville man ha gammalost tog man upp en bytta och ställde den under bordet.

28. För kokning av mes, mör användes endast ystkvasslan. Av kärnmjölken tillverkades mätligvuosstr, maklig-ost m. småost. Man blandade kärnmjölken med litet nysilad mjölk och lät det hela värmas upp sakta, man erhöll då en ost som var smaklig att äta färsk. Osten kallades också mövuosstr, småost. (= småost?)



18

29. Messmör användes ike mjöl, men man kunde göra ett slags messmör av starkmjölen, av den till häften hopkokade ystvaslan, men detta gjordes endast när man gjort en liten ost, och man därför hade så litet vassla att det efter halvkokningen inte var något att spara. Detta "messmör" kallades mjösuädiein, och tillverkades på så sätt, att man rörde i litet mörnmjöl i den halvkokta vasslan medan denna kokade. När det hela kokat en stund, 15-20 minuter, vred man av grytan och lät det svalna en stund. Sedan öste man upp det i en skål och lät det svalna ytterligare under omrö-



19 ring, eller också hällde man på  
liten grädde på degen, det blev då  
ingen skivpa som annars till-  
dables under avsvälningen.

Degen skulle ätas färsk (på bröd)  
man kunde inte spara den mån-  
ga dagar då den surrade fort.

30. Alla oskärh hade bara en  
botten, ike löstagbar.