

15508

15508

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Bjursås sn

Rombo, Filip 1942

Svar på specialfråget. rör. Mjörk-
huskildning.

15 bl. 4=

L. L.

Acc. T. J.

1

Specialfrågelista rörande
Mjölkhushållning.
Bjursås.

Dalarna.
Bjursås.
F. Rombo.
Jnk. 20/5 1942.

Uppsättnat av Filip Rombo.

1. I långfäbodarna silade man upp den (mjölken) i mjölkhösa, mjölkhöden. Det fanns ingen avale framför stensä, eldhuset.

2. Mjölken silades skålar av trä, avlänga, kallades trög, de runda skålarna kallades skälär. Men för uppsilning av mjölk användes endast avlänga skålar.

3. I hemfäbodarna förvarades den uppsilade mjölken i kammaren eller, om stugan saknade kammare, i mjölkhöden, en sådan fanns alltid om det fanns kammare.

9

4. Sila på tätmjölka, sila på
tätmjölk. Av uttrycket ser man att
man alltid tillverkade tätmjölk av
nyailad mjölk, och att den inte ko-
klades upp, man strök under av
den gamla tätmjölken i en skål och
silade mjölken direkt i denna.
Loppenmjölk, själsvuvad, skum-
vad mjölk.

Sila på

4b. Man satte tätmjölk endast
för det dagliga behovet, icke
för källarförvaring.

5. Man skummade aldrig grädden
av tätmjölken, man blandade den
med mjölken innan man förtär-
de den. När man "strök under" till
nästa filbunk brukade man ofta
ta litet grädde till detta.

6. Tätmjölken förvarades icke längre än tills den blev färdig att äta, skålen stod i kammaren. Man beredde tätmjölk endast sommartid.

7. Ordet "fil" förekommer inte här, men väl ordet "filbunk." Med filbunk avses "i liten skål satt tätmjölk, avsedd till portion för en person." Filbunk beredd på samma sätt som tätmjölk. Vanligen tog det två dygn innan filbunken blev färdig, men under hetaste sommaren kunde det gå att få den färdig på ett dygn.

Filbunk äts antingen enbart eller till gröt. Äts alltid med shed. Mera sällan åt man den med ibestat hårt bröd.

} fil n. n. f.
(obef.)

4

8. Kvällsmjölken och morgonmjölken behandlades lika i fråga om gräddsättningen. För båda slaggen tog gräddbildningen 2-3 dygn. Man behövde aldrig prova sig till vilken mjölk som var i tur att skurmas. Man ställde skålar-na på ett sådant sätt att man alltid visste den saken. På vintern förvarades mjölken under gräddbildningen i ett skåp inne i stugan. I stället för hyllor ställdes skålarna på pinnar. Vid väggen var fastsatt två lister. I vardera listen var inbarrat 12-14 pinnar rakt ut från väggen. Pinnarna sutto på lagomt avstånd 3 och två mittemot varandra.

5 På dessa pinnar sattes skålarna i en rad med skålarna öfver varandra. Knordningen kallades mjölks-tegen. För att nå upp till översta skålen måste man stå på ett säte.

9. Den nybildade grädden slogs alltid direkt i kärnan.

10. Mjölken skummades icke med tappskål. Ja rämnä mjölka i lockbytta jag ~~ränner~~ (håller av) lockbytta f. mjölken i lockbytta. Man ställde träget på bordet, ställde ner flata handen i mjölken och lutade försiktigt på skålen och hällde av mjölken i den på ett säte ständigt lockbyttan. Grädden blev kvar i skålen, hälldes lärifran i kärnan.

6

11. Rengörningen av mjölkhärden
skedde på följande vis. Först skölj-
des skälarna i kallt vatten. Därvid
användes gräntvagu, gräntvagan.

Det mjölkblandade vattnet kokades
skvålor och togs till ladugården,
gavs till stora kalvar eller korna.

Sedan diskades härden i så varmt
vatten man tålde, med gräntva-
gan, skäfte förekom inte här.

Vid diskningen höll man till (kade
man det varma vattnet) i vatt- ämbat
ämmåra, en stor vattenbytta. Se - n.

Dan sköljdes härden i kallt vatten,
torkades sommartid på ett säte
utanför väggen i solen, vintertid
i eller vid spisen.

Röjning av mjölkhärden tycks in-

7 te ha förekommit här annat än ifråga om de skålar i vilka man haft tätmjölk eller självarmjölk flera gånger. Någon enstaka gång kunde det hända att man slog kokande vatten i smörkärnan.

12. De nytorhade mjölkkärlen ställdes på sin plats, d. v. s. där de skulle stå när man silat mjölk i dem, i mjölkboden eller i kylan i stugan, i stegen.

12 b. Mjölkkärlens behandling med evislag är okänd här.

13. Man beredde inte smör av getgrädde, getmjölken skummades aldrig. Man hade inte mera getter än att man i vanliga fall

8 åt upp den eller använde den i matlagning på ena eller andra sättet. Först och främst användes den för mjölkning av väbning. Därtill lämpade den sig mycket bra, den var kraftig och tålde vid en större utspädning med vatten, därför var den i det anseendet tryggare än frommjölken. Man kunde också använda getmjölken till grötsovel, den blandades ~~den~~ då med självsur mjölk.

Fären mjölkades inte.

14. Smörkärnan var alltid försedd med lock som alltid användes när man hade grädde i kärnan. Att man sparade grädden en till två veckor i kärnan var inte o-

9 vanligt.

15. I allmänhet var kärnan försedd med tapphål, dock inte alltid. Hålet hade ingen benämning, tappen kallades svikka. Tapphålet användes till att tappa ur den vassa som bildades i kärnans botten.

16. När man kärnade smör i långfäbodarna höll man till antingen i mjölkboden eller i stersä, beroende på hur varmt det var vid tillfället för kärningen. Var det för varmt kunde man inte hålla till i mjölkboden, ty då blev grädden för kall och det var svårt att få smör. I hemfäbodarna höll man alltid till i stugan.

10

17. Under smörkärningen kunde man dels stå, dels sitta. Detta berodde dels på huru mycket gräddeman hade i kärnan, hur tjock grädden var samt hur stark man var i armarna. "Farfar sa att alltid när han kärnade, han hade dåliga ben men var stark i armarna" förklarar min sagesman. En del påstod att om man hade tapphål på kärnan och tappade ur vasslan som bildats i kärnans botten, då gick det mycket tyngre att kärna, ty man fick då barka den tjocka grädden kvar, det blev för litet kärnvassla. Det skulle alltså inte vara någon fördel att tappa ur vasslan före kär-

11 nandet.

18. Att skaka ihop grädde till smör förekom inte här, men man vispade grädde till smör. Man hade grädden i en träskål och vispade kraftigt med en visp av björkknivtar.

Detta sätt att få smör förekom endast när man var utan smör men inte hade ~~tid~~ att tillräckligt med grädde att kärna den i härmann.

19. Man tillverkade icke ost av getmjölk. Får mjölkades icke.

20. Ostbrädet är okänt här. Vid knådning av osten ställdes osthålet i ett siltrog, silskål.

siltrog
n.

21. Den vid ostens formning erhållna vasslan höldes tillbaka i

12 grytan.

22. Det har funnits någon enstaka husmor som saltat i osten, men det har inte varit vanligt. Man saltade då i ostmassan före innan man formade den i ostkärlet.

23. Ostarna torrades aldrig ute i det fria. Efter formningen i kärlet fick osten ligga kvar i kärlet någon timme tills den satt sig ordentligt. Sedan togs den ur och lades på det upp- och nedvända ostkärlet som ställdes in på hyllan i mjölkboden eller (på vintern) i skåpet i stugan.

24. Ostarna lades i osthyttan redan i jäbodarna. Osthyttan var en

13 stor locklytta, rymmande 8 kan-
nor. I fäbodarna stod denna lytta
på golvet i mjölkboden eller i
kammaren. När man kom hem
till byn satte man den på golvet
i stugan, vanligen under mat-
bordet. När man ville ha en gam-
mal ost tog man alltid den som
låg i botten på lyttan. När man
gjort en ny ost lades denna all-
tid överst i lyttan.

25. De hemma i gården tillverka-
de ostarna torkades på en hylla
eller på skäret som stod nere
vid Lörren.

26. Alla ostkårl voro försedda
med löstagbar botten. Alla ost-
kårl voro nämligen fyrkantiga

14 eller något rektangulära, tillverkade av 5 st bräder, 4 till sidorna och ett till botten. Ett laggat ostkärll kunde ju inte vara försett med lös botten, inte heller ett ostkärll utfört i sålleteknik, sådana ostkärll funnos dock inte här.

27. Ostarna torkades 3-6 dagar, varierade beroende på årstid och väderlek. Ostarna förvarades aldrig i fullaren.

28. För kokning av messmör användes endast ystvasslan. Kärnmjölen (= vasslan) användes till grötsovel den dag man kärnade, blev det något över drack man upp den följande dag. När man kärnade tog man undan litet tjock, halv kärnad

15 gräddde och blandade i den kärn-
mjölk man skulle ha till gröten
på kvällen.

29. Det fanns de som använde
en liten smula kornmjöl i mes-
smöret, men det var inte vanligt.
Mjölet ansågs förhindra att mes-
smöret blev gryningt. Mjölet rör-
des i straxt före innan mesmö-
ret var färdigbakt. Detta är ingen
nyare företeelse utan har förekom-
mit av gammalt.

30. Ostkåret hade en (löstagbar)
botten.