

15509

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 15509, F. Rombo, Dal

15509

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Siljansnäs

Rombo, Filip 1942.

Svar på specialfråga rör. Hjälk-  
huskällning.

12 bl. 42

L.L. Exc. V-V.



1

Specialfrågelista rörande  
Mjölkhushållning.  
Filjansnäs.

Dalarne.

Filjansnäs.

F. Rombo.

Ink. <sup>20</sup>/5 1942.

Upptecknat av Filip Rombo.

1. I fåbodarna silades mjölken upp och förvarades i mjölkhammaren.
2. Mjölken silades i avlånga träskålar.
3. Se ovan under punkt 1.
4. Pättnmjölk, tätmjölk bereddels dels av oskummad och/okt mjölk, den som skulle ätas inom ett par dagar, dels av en blandning av oskummad och skummad mjölk, först okt, den som skulle förvaras längre tid. Man kunde också använda endast oskummad mjölk, okt, eller enbart skummad, okt.



2

5. Man skummade ike grädden av tätmjölken, man blandade den med mjölken.

6. Den tätmjölk som skulle sparas längre tid förvarades i stannfat. Dessa hade sin plats i källaren.

7. Ordet "fil" finns inte här, men väl filmjölk, filmjölk. Den kallades också gloddärmjölk, och tillverkades på så sätt, att man i den mysilade mjölken slog i litet själusur grädde. Man fick då den mysilade mjölken att fort, på ett par dygn, gloddär-isop si, gluddra ihop surna. Den blev dock inte seg, utan snarare artig eller klimpig, och det var just den formen av surmjölk som var antyckt



3 av många. Filnmjölke liknade allt-  
så inte på något sätt tålmjölke.  
Man vispade ihop vasslan och  
ostklumparna innan man åt el-  
ler drack den, dels åt man den  
till gröt, dels med ibutat bröd,  
dels till smörgås, dels drack man  
den till maten. Filnmjölken blev  
färdig på två dygn.

8. Morgonmjölken och kvälls-  
mjölken behandlades lika ifråga  
om gräddsättningen. Gräddbild-  
ningen ansågs ta minst två  
dygn, man skummade aldrig  
mjölken efter ett dygn. Man be-  
hövde inte prova vilken skål som  
var i tur att skummas, man hade  
skålarna stående på ett sådant sätt



4 att man alltid visste vilken skål som var äldst.

9. Den nybildade grädden håll-  
des alltid direkt ti siltjen, i smör-  
kärnan.

10. Tappskål användes inte vid skumning av mjölken, man "rän-  
de" av mjölken av skålarna, grädden  
blev kvar.

11. Rengörningen av mjölkhärken  
skedde på följande vis. Först skölj-  
ning av skålen i kallt vatten. Därvid  
användes granntjärve, grantraga.  
Mjölkblandan togs till ladugården  
och gavs till stora kalvar eller  
koror. I messwäsgröten diska-  
des skålarna i så varmt vatten  
som möjligt. Sköljning i varmt



5 vatten. All quidning skedd här med grantvaga, skäfte förekom inte här. Kärnen torkades sommartid i solen utanför stugväggen, vintertid i spisen.

12. De nytorkade mjölkhärlen skälptes på mjölkhyllan där de lägo färdiga för nästa uppsilning.

13. En eller två gånger i veckan sommartid brukade man koka mjölkhärlen i enrislag, vintertid kokade man dem då och då.

Först kokade man enriset i grytan sedan tog man upp enriset och lade i skälarna. Efter varje märning stoppade man ner några enkvistar i kärnan och slog på kokande vatten, vilket



6 pink stå kvar i kärnan tills det svalnat

13. Man beredde ike smör av getgrädde då getmjölken aldrig skum-mades. Man använde den dels till bakning av välling, dels åt man den till gröt, man blandade den då med surmjölk. Fäsen mjölka-des ike.

14. Smörkärnan var alltid för-sedd med lock som alltid an-vändes när man hade grädde i kärnan, locket måste ju ligga på för att hindra damm och spy-flugor att komma ner i grädden. Locket sattes fast genom att man tryckte ner det mellan kärnans handtag och ära.



7

15. Kärnan var försedd med tapphål ur vilket man tappade ut den varsla som bildades under grädden. Hålet saknade beteckning, tappen kallades svikta.

16. När man kärnade i fäbodarna höll man alltid till inne i stugan då man ju vanligen kokade mersmör och måste se efter grytan.

17. Vid kärnandet brukade man både stå och sitta, först man började var ju grädden tunn och då kunde man sitta, sedan, när man kärnat en stund blev grädden tjockare, man orkade då inte kärna sittande på en pall, utan man måste stå.



8

18. Man brukade inte skaka grädd-  
de till smör, men man brukade  
vispa gräddde till smör. Visping-  
en skedde i en träskål. Detta fö-  
rehom dock endast när man var  
utan smör och man inte hade  
tillräckligt med gräddde att kärva  
i smörkärnan.

19. Man tillverkade icke ost av  
getmjölk, man hade icke mera  
getmjölk än att man kunde kon-  
sumera den.

20. "Ostbräde" har icke använts  
här. När man knådade osten ha-  
de man ostkärlet stående i en  
träskål.

21. Den vid ostens formning  
erhållna varslan slogs tillbaka i



9 messwörsgrytan. Man ville ju ha så stor mjöllimpa, messmörslimpa som möjligt. Messmålet kallades "limpa" därför att det efter det det stelnat hade formen av en limpa. Man bredde ut en trasa i en skål, och när man rört i litet kornmjöl i messmålet och kokat det färdigt slog man upp det i skålen. När det fått torka ett par dagar tog man upp det och tog av trasan. Messmålet liknade då en rund, torr limpa. Den lades på en hylla och fick torka tills den var stenhård. På så sätt kunde man förvara messmör så länge som ~~tätt~~ helst.



10 22. I en del gårdar förekom saltning av ost. Saltningen skedd när osten var ungefär halvtorr, man quod på saltet med handen, sedan fick osten torka på vanligt sätt. Saltet gjorde att osten fick vara ifred för spyflugan.

23. Torkning av ostarna ute i det fria förekom inte här.

24. Först när man från fåst-darna kom hem till ljun lades ostarna i usstlåda, ostlåda. ost-låda  
När man lade ner ostarna lade f.  
man hö emellan dem för att de inte skulle fastna ihop eller för att det inte skulle mögla emellan dem.

25. De hemma i gården till-



11 verkade ostarna torkades på ett bräde som lades tvärs över takstängerna.

26. Alla osthärl voro här förredda med lös botten.

27. Hemma ibyn fick osten ligga på tork i stugtakket 5-7 dagar. I fåbodarna fingo de först tillverkade ostarna ligga på hyllan och torka i 5-6 veckor innan man vid höslättern kom och tog den med sig till byn, sedan lades de i ostlådan som förvarades i källaren.

28. För kokning av messmör användes endast ostvasslan. Av kårnvasslan gjordes smästa.

29. Som ovan nämnts användes



12. en liten smula kornmjöl i mes-  
smöret. Detta är ingen nyare  
företelse, utan har förekom-  
mit sedan gammalt.

30. Ostkåset hade en botten,  
denna var löstagbar.