

15510

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 15510, F. Rombo, Dal

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarne

Orsa m

Stigge

Rombo, Filip 1942.

Svar på specialfrågel. rör. mjölk-
hushållning.

14 M. 42

L. L.

Exc. V. J.

1

Specialfrågelista rörande

Mjölkhushållning.

Orsa, (Maggås.)

Upptecknat av Filip Rombo.

Dalarna.

Orsa.

F. Rombo.

Ink. 20/5 1942.

1. I långfäbodarna förvarades den nysilade mjölken i mjökstugan, mjökstugan.

2. Mjölken silades upp i runda och avlånga skålar, en rund skål kallades skät, en avlång trög, även laggade bunskar användes.

3. I hemsfäbodarna förvarades den nysilade mjölken i mjök-
kyvärn, mjölkkammaren.

4. Stjär, tätmjölk beredd av nysilad mjölk, icke uppkokt. Där de man inte räd att bereda tätmjölk av enbart oskummad mjölk

krög, bet.
2 a

2. Blandade man i litet skummad, den kokades dock icke.

5. Den tätmjölk man skulle äta skummades icke, man blandade in den i tätmjölken. Men skulle man göra smäart skummades tätmjölken, den avskummade grädden slops i smörkärnan, den skummade tätmjölken hälldes i skummjölken i grytan, tätmjölken tjämade då som ostlöye. Till smör uorsten, smäarten togs också litet oskummad mjölk, osten blev då segare, höll ihop bättre.

Som ovan nämnts hällde man den från tätmjölken avskummade grädden i smörkärnan. Men detta gjorde man inte bara när det var

3 fråga om tillverkning av smör.
 Den add ö tittan unndör flä-
täma, man strök (alltid) under
 tätämne under grädden. Man fick
 då bättre smak på smöret, och
 så stod grädden sig bättre vid
 längre tids förvaring.

6. Tätmjölken förvarades i stjär-
 flasskur, tätmjölks- (trä) flaskor. skör-flaska
 f.
 Dessa fingo stå på golvet inne
 i stugan. Det var här inte fråga
 om någon längre tids förvaring
 av tätmjölken, t. ex. över hela som-
 maren, detta behövdes inte här då
 man hade getterna kvar i byn
 över sommaren och på vis erhöi
 färsk mjölk även om man hade
 korva i fåbodarna.

4

7. J a silt- o jëna fil, jag sila ä
 har silat på ett (en, fil- fem.)
 fil. Med "fil" avses "tätmjölk", satt
 i en skål som inte var större
 än att man beräknade familjen
 skulle äta upp den i ett målt."

Filet sattes genom att stryka under
 av föregående tätmjölk på van-
 ligt sätt, sedan slog man på varm,
 rysilad mjölk. Filet blev färdigt
 på tre dygn, under varmaste som-
 maren något tidigare. Filet äts till
 gröt, ä wa finäst grötsajt, det
 var det finaste grötsovel. Man åt
 det också med ibetat tunnbröd,
 kallades stjirsuppa, (icke filsuppa).
 Man drack aldrig filet.

8. Morgonmjölken och kvällsmjöl.

5 Men behandlades lika ifråga om gräddsättningen. Båda slaget fingo stå $1\frac{1}{2}$ - 2 dygn för gräddbildningen. Vid skumningen behövde man inte prova sig till vilken mjölk som var äldst, skälarna voro placerade så att man visste det ändå.

9. Den nybildade grädden hålles alltid direkt i kärnan, man hade alltid tätmjölksgrädde i botten.

10. Metoden att skumma med tappskål har inte förekommit här. Med handen höll man för grädden medan man hällde ur mjölken ur skålen. Kallades renn-mid-mjötje, rårna ur mjölken. Skummjölken kallades rennmjötje, rånmjolk.

6 Vid skumningen hälldes mjölken från skålen direkt i ystgrustan, man ystade nämligen (i fäbodarna) efter varje eller varannan skumning

11. Rengörningen av mjölkbrädden skedde på följande vis. Först sköljde man skålarna i litet kallt vatten för att ta vara på lämningarna efter mjölk och grädde. Därvid greps skålen med grottåga, grantvaga. Det mjölkfärgade vattnet kallades skwälär, skulor, och togs i drycken till kor eller större kalvar. Sedan följde dirkning i varmt vatten, quidning med grantvagar. Sköljning i kallt vatten. Torkning i solen eller på

7 säte inne i stugan.

Någon kokning av mjölkhärden i rent vatten eller enrislag tycks inte ha förekommit så allmänt här. Men om man skulle bli tvungen att ta en tätmjölkshäl till silshäl, då ansåg man att det inte räckte med vanlig diskning, utan man kokade skålen en stund, dock icke i enrislag.

I en del gårdar behandlades dock smörhärnan mera voga. Man slog kokande enrislag i den efter varje kärning.

12. De nytorkade mjölkhärden skälptes på den hylla där skålarna skulle stå när man silade, i mjölkstugan, kammaran eller (vintertid)

8 i stjängkskåp, skänkskåpet som skänk-
 stod i vrån nere vid dörren i skåp
 stugan.

13. Man beredde aldrig smör av
 getmjölk, ty getmjölken skumma-
 des icke. Klade man mera mjölk
 av getterna än man kunde konsu-
 mera den i form av välling eller
 som grötsovel, så slog man den
 i tätmjölksflaskan. Fären mjöl-
 kades ej.

14. Alla kärnor varo försedda
 med lock. Detta låg alltid på när
 man förvarade grädde i kärnan.
 Locket sattes fast genom att man
 tryckte ner det mellan kärnans
 handtag och öra.

15. Kärnan var på sidan

9 jäms med botten försedd med tapphål. Hålet hade ingen benämning, tappen kallades swikka. Tapphålet användes icke här för uttappning av den varsla som bildades under grädden, utan för uttappning av kärnjölken när man fått smör. Den varsla som fanns i kärnan före kärningen fick inte tappas ut, ty då blev det besvärligare att kärna, det gick tyngre; fick varslan vara kvar så underlättade detta kärningen.

16. Vid kärning i långfäbodarna höll man till i eldhuset, man måste ju se till messmörsgrutan. I hemfäbodarna och i hembyn höll

10 man av samma anledning till i stugan.

17. Man satt alltid vår man pårnade. Blev man trött i armen så bytte man och tog andra handen eller också pårnade man med bägge händerna och höll pårvan med fötter och knän. Pårnade man med bägge händerna var det avärt att få liödor, ljud i pårvan, att få ner luft i grädden.

Fljudet
n.

18. Man brukade inte straka ihop grädde till smör, men om man var utan smör, och inte hade tillräckligt med grädde att pårvan den i pårvan, så brukade man röra eller vispa grädden till smör. Man använde träsked när

11 man rörde, visp när man vis-
gade. Grädden i en liten, avlång
träskål.

19. Man tillverkade ike art av
getmjölk.

20. 'Ostbrädet' är okänt här.
Vid knådningen av osten ställdes
ostkärlet i en träbunke, i botten
på denna lades två träspjälor
om man använde runt ostkärlet
med sällbotten, spjälorna togo
då emot en del av trycket. Fyr-
kantiga ostkärlet förekommo också
här. De voro tillverkade av 5
bräder, 4 till sidor och ett till
botten. I dessa var botten lös-
tagbar, vilket den naturligtvis
inte var på det runda kärlet med

12. botten i säckkonstruktion.

21. Den vid ostens knådning och formning erhållna vasslan slops tillbaka i grytan.

22. Det var inte vanligt med saltning av ost, och när det förekom saltade man utanpå osten för att den under torkningen skulle vara skyddad för spyflugan.

23. Samtidigt brukade man torka ostarna i solen (det var då man saltade på dem) på ett bräde utanför stugväggen. Detta förekom dock endast i fåbodarna.

24. I fåbodarna lades ostarna i en kista för att vara skyddade mot spyflyggorra. När man kom hem till byn lades de i en strömmings-

13 lutt som förvarades i källaren.
Vilse man ha "gammalast" tog man
upp några stycken och lade dem
i en lockhytta som ställdes på
golvet under matbordet i stugan.

25. De hemma i gården tillver-
kade (gjorda) ostarna lades på tork
på ett bräde som lades på skär-
hyllan i stugan.

26. De runda ostkärnen hade inte
lästaggbar botten. Man vände då
upp och ned på ostkärlet och
slog ur osten när man skulle
vända den.

27. Ostarnas torkningstid vari-
erade mycket allt efter årstid och
värme. 5-7 dagar torde ha varit
genomsnittstiden.

14

28. För kokning av messmör användes vasslan efter både käs-
vasslan, den ost till vilken an-
vänts löpe av käsam, kaluma-
ge, och vasslan efter smässten.
Till den förstnämnda osten tog
man med även kärnmjölken,
kärnvasslan, varför även den-
na kom med vid messmörs-
kokningen.

29. I vanligtfall använde man
icke mjöl i messväret, endast
när man hade ant ^{om} povel och man
ville dryga ut messväret. I så
fall blandade man i litet korn-
mjöl.

30. Ostkärlet hade bara en bot-
ten.