

15565

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 15565, F. Rombo, Dal

15565

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarne

Venjans m

Rombo, Filip 1942.

Svar på specialfråga rör. mjölk-
hushållning.

15 H. 4:

Acc.

L.L.

J.J.

1

Specialfrågelista rörande
Mjölkhushållning.

Venjan.

Uppptecknat av Felix Rombo.

Dalarna.

Venjan.

F. Rombo.

Julk. 7/6 1942.

1. I fåbodarna silade man upp mjölken i mjölkküvan, mjölkham-
maren, ifall nu stugan hade nå-
gon kammare. I annat fall för-
varades mjölken i en liten tim-
rad bod, belägen mitt framför
stugans ingång, mjölkstuga.

mjölk-
käve
m.

mjölk-
stuga
f.

2. Mjölken silades i träskä-
lar. Av dessa förekommo två ty-
per, långskäl, den avlånga, samt
svarvskäl, den runda, svarvade, lång-skäl f.
svarv-skäl f.
typer. De avlånga skälarna till-
verhade man själv, de svarva-
de bytte man till sig av kringgäsn-

2. De svarvare från Öje Tranel. Ma.
lung. Priset för en svarvad skål
var skålen fylld med säd. Lagga-
de bunkar användes också för upp-
silvning av mjölk. kallades lungpär,
bunkar.

3. Se ovan punkt 1.

4. Stjär, tätmjölk bereddtes av
både askummad och skummad
mjölk, även av blandning av båda
delarna. Trost mjölk användes inte.
Getmjölk blandades också i om man
fick över någon sådan mjölk.

5. I vanligaste fall skummades
inte grädden av tätmjölken, utan
grädden blandades med mjölken
innan man åt den. Men de som
varo mera försiktiga och svåla

3 eller hade ont om smör brukade skumma även tätmjölken, grädden dogg i smörkärnan.

6. Tätmjölken förvarades aldrig i större kärl än skålar. Man beredde aldrig mera tätmjölk än som konsumerades på ett par dagar, men när man for från fäbodarna till hembyn för att slå eller skörda brukade man medföra några buttar, stjirbuttar, med tätmjölk. I fäbodarna förvarades tätmjölken aldrig i buttar utan i skålar. Dessa hade sin plats i mjölkstugor, mjölkstugan. Den från fäbodarna till hembyn medförda tätmjölken förvarades i källaren, då ju denna tätmjölk skul-

skörbutt

mer

4 le förvaras längre tid än 2-3 dagar.

6 b. Skillnaden mellan stjirbutt } skörbutt
 och ståndfat var först och främst } m.
 storleken. Ett ståndfat kunde ry-
 ma 20 kannor och var inte av-
 sett för transport av något slag.
 En stjirbutt rynde vanligen 1½ till
 2 kannor.

7. Ordet fil förekommer inte fil n. ~ f.
 här som benämning på tätmjölk. (obef.)
 Men tätmjölken hade ändå två
 olika benämningar, det förekom två
 olika typer av den, stjir och skvaddal.
 Skulle man bereda stjir sommar-
 tid måste man först låta den ny-
 silade mjölken svalna. Bildning-
 en av stjir tog 3 dygn om man
 ville ha fint stjir. | Om man inte

5 lät mjölken svalna före sättning.
 en och man sedan lät mjölken
 stå på ett ställe som inte var
 direkt avvalt, då fick man skwacdel
 istället för stjir. Skwacdel bil- skvassel,
 dades på ett dygn. Skilbraden bet. 3 b
 mellan skwacdel och stjir var
 den att stjiret var segt och "långt"
skwacdel däremot var "kort" och
 "skar sig" d. v. s. det bildades ett
 tjockt lager astliknande massa
 överst i skålen, under 'asten' vass-
 la. Denna form av tätmjölk var
 av många mera arntyckt än den
 sega typen. Båda typerna bru-
 kade sättas i små skålar, avsed-
 da att ätas av en eller två perso-
 ner i ett mål, stjirskål.

6 De båda tätmjölkstyperna ätas på samma sätt, till gröt, till smörgås samt med ihelat tunnbröd, sall.

8. Kvällsmjölken och morgonmjölken behandlades lika ifråga om gräddsättningen. Mjölken skummades efter 2-3 dygn. Skålarna med mjölken placerades så att man alltid visste vilken mjölk som var äldst.

9. Den nybildade grädden slops alltid direkt i smörkärnan.

10. Metoden att skumma mjölken med tarrskål förekom inte här. Mjölken skummades på två olika sätt, beroende på om den surnat eller inte. När mjölken frisk (röt) skummades den genom

7 att man hällde ur mjölken ur skålen medan man samtidigt höll emot grädden med en visp. Grädden blev då kvar i skålen och hälldes (och ströks med fingret) direkt i kärnan. Klade mjölken däremot survat kunde man inte skumma genom avhällning av mjölken, utan grädden skummas av med sked.

11. Rengöringen av mjölkhärden skedde på följande sätt. Sköljning i kallt vatten, diskning i varmt vatten. Vid diskningen som skedde i kittel, användes en disktraga av stjefsta, skäfte. Efter diskning sköljning i rent kallt vatten. Torkning sammartid på säte utan

8 för väggen, övriga årstider i el-
ler (på sätet) vid spisen.

Torkning av mjölkhärden sked-
de här endast en gång i veckan,
och inte ens så ofta, om inte
mjölken surnade under grädd-
bildningen. Torkning i evrislag
förekom mycket sällan.

12. De uttorkade mjölkhärden
ställdes på mjölkhyllan i mjölk-
stugan eller stugan eller kramma-
ren.

13. Det fanns de som av gam-
malt hade bara getter, eller en ko
och många getter. Dessa försök-
te nog göra smör av gettgräd-
de. Smöret ansågs dock inte vara
gott. I vanliga fall torkade man

9 välling av getmjölken, därtill lämpade den sig förträffligt, man kunde späda ut den med ganska stor del vatten och ändå få god, kraftig välling. Fick man över någon getmjölk efter vällingbörningen beredde man stjir av den, därtill lämpade den sig ypperligt.

14. Smörkärnan var alltid försedd med lock. Detta användes alltid när man förvarade grädd i kärnan. Locket trycktes ner mellan kärnans handtag och öra.

15. Större delen av smörkärnorna voro försedda med tapphål, benämndes svikkthol. Tappen i hålet kallades svikkta, svicka. svikkhäl n.
svicka f.

10 16. När man i fåbodarna kärnade smör höll man alltid till in-
ne i stugan.

17. När man kärnade brukade man dels stå, dels sitta. Detta be-
roende på hur stor kärna man
hade och hur mycket grädde man
hade i den. Vanl. började man
med att sitta och hålla fast kär-
nan mellan knäna. Efter en
stund blev grädden tjockare, och
det blev för tungt att sitta, där-
för stod man under resten av
kärnandet. Klärvid höll man
kärnan med ena handen på hand-
taget.

18. Metoden att skaka ihop gräd-
de till smör har inte förekommit

11 hår, men man brukade röra
 ihop grädde till smör om man
 var utan smör och inte hade
 så mycket grädde att man kunde
 märna den. Röd-ihop me föra ihop
lit smör, röra ihop litet smör
 åt mig. Man hade grädden i en
 skål och rörde med en sked el-
 ler en grötkräkla. En del vispa-
 de också grädden med visp av
 björkbovister.

19. Av getmjölken fick man föl-
 jande produkter: Djetväst, get-
 ost, djetmissmör, getmessmör och
djetstir, get-tätmjölk, (ostost blan-
 dad med kornmjölk. Fären mjölka-
 des icke.

20. Ett bräde med inskurva

12 rännor har funnits här. På detta bräde ställde man ostkärlet under ostens knådning och formning.

21. Den vid ostens knådning erhållna vasslan slogs i ystgrötan.

22. Saltning av ost förekom av gammalt. Man lade ner osten (efter torkningen) i saltlake, där den fick ligga i ett eller två dygn. Blötläggningen skedde i en träbunke.

23. I fåbodarna brukade man ibland torra ostarna ute i det fria, på ett säte eller bräde vid en solig vägg.

24. Ostarna lades i vässtuttar,

13 ostbutter redan i fäbodarna, omedelbart efter torkningen, detta för att man skulle få gammast, gammalost så fort som möjligt. Även mesosten torkades ute i det fria.

25. De hemma i gården tillverkade ostarna torkades i spisen, ställda på kant på ett bräde. Sedan lades de i ostbutten.

26. I de ostkärn, som inte voro försedda med lös botten, vändes kärlet upp och ner när man skulle ta ur osten för att vända den. De fyrkantiga, rektangulära ostkärnen voro försedda med lös botten. De laggade kärnen hade givetvis fast botten.

27. Ostarnas torkningstid var

14 vanligen en vecka, något kortare tid under sommaren när man kunde torka ostarna ute i det fria vissa tider. Ostarna förvarades i ostbuttar i källaren.

28. För kokning av messmör användes ystvarslan. En del använde även kärnvarslan, som blandades i ystvarslan. En del ansåg det ofördelaktigt att blanda i kärnvarslan, emedan osten då visade tendenser att jäsa sönder.

29. Klade man så litet varsla att man inte ansåg det löna sig att helt koka ihop den (till messmör) så blandade man i

15 litet mjöl, vanligen rågmjöl, i
den halvkokta massan. Detta
kan dock inte sägas vara nå-
got riktigt messwör, då vasslan
var bara halvkokt. Det gick in-
te heller att spara detta mjölblan-
dade messwör, det möglade fort,
och måste därför konsumeras
inom några dagar.

30. Östhäret hade bara en
batter.