

059 M J Ö L K H U S H Å L L N I N G .

Ä l v d a l e n .

1. Var silades mjölken upp i fäbodarna? i eldhuset? i eldhussvalen?
2. Vilka kärl silades mjölken i? skålar? bunkar? tråg? diskar? kappar? stävor?
- 2 b. Av vilket material var nålen, varmed siltapp virkades? svinben? annat ben? trä? järn? Hur benämndes denna nål?
3. Hur förvarades den nysilade mjölken i hemfäbodarna? i stugans förstuga? i härbret? i kammaren? i källaren? i särskild mjölkstuga eller mjölkbod?
4. Av vad slags mjölk bereddades tätmjölk? av oskummad mjölk? av skummad mjölk? av kokt, skummad mjölk? av blandning av olika slags mjölk?
5. Brukade man skumma grädden av tätmjölken, innan mjölken förtärdes? Hur användes denna grädde?
6. Förvarades tätmjölken i ståndfat eller i andra kärl? Var hade de sin plats?
7. Är ordet fil levande i bygden? Vad avsågs därmed? Är ordet fil-bunk levande i bygden? Vad avsågs därmed? Tätmjölk eller ej? I vilken form sattes tätämne till fil? Hur lång tid tog bildningen av ett fil? Dracks det ur bunken, eller åts det med sked? Sull av fil?
8. Behandlades morgonmjölken och kvällsmjölken olika i fråga om gräddsättningen? Hur snart skummade man vardera slaget? Förekom det någon tid av året, att man t.ex. gjorde tätmjölk av morgonmjölken och satte endast kvällsmjölken för gräddbildning? Kunde det hända, att mjölken fick stå mera än ett dygn för gräddbildning? Provade man då genom att sticka ned fingret och slicka av det, vilken grädde som var surast och alltså äldst?
9. Förekom det, att den nybildade grädden hällades i annat kärl än smörkärnan? t.ex. i en lockbytta?
10. Känner man någonstades till metoden att skumma mjölken med tappskål, d.v.s. en vanlig träskål med tapphål och tapp i votten?

11. Skedde rengöringen av mjölkkärlen i följande ordning: 1. gnidning med grantvaga (eller skäfte) och kallt vatten; 2. sköljning med hett vatten; 3. torkning; eller i följande ordning: 1. skur-ning med varmt vatten och grantvaga; 2 sköljning med kallt vatten; 3. torkning?
12. Var ställdes de nytorkade mjölkkärlen? på mjölkhyllan? i mjölkstegen? i skåpskänken? annorstädes?
13. Bereddades smör (utom av kogrädde) av getgrädde? av får-grädde? Om så ej var fallet, hur användes getgrädden? Mjölkade man kanske alls ej fåren?
14. Var smörkärnan försedd med lock eller ej? Hur fästes loo-cket? När användes lock (vid längre tids förvaring)?
15. Var kärnan försedd med tapphål eller ej? Var satt tapp-hålet? Hur benämndes det? Hur benämndes tappen?
16. Var brukade man i fäbodarna hålla till, då man kärnade smör? i eldhuset? i eldhussvalen? i stugan? annorstädes?
17. Stod man upprätt eller satt man under kärnandet? Var satt man? Hur höll man kärnan?
18. Känner man till metoden att skaka ihop grädde till smör? I vilket kärl skakade man grädden? träflaska? När användes den-na metod?
19. Finnas uppgifter om, att ost alla ej tillverkats av get-mjölk? av fårmjölk?
20. Finnas uppgifter om ett ostbräde med rännor, på vilket ostkärlet ställdes under ostens knådning?
21. Förekom det, att den vid ostens formning erhållna vass-lan hälldes bort? användes som svinföda?
22. Förekom saltning av ost? Hur skedde denna saltning?
23. Förekom det, att ostar lades till torkning ute i det fria? I så fall var? Förekom detta endast i fäbodarna?
24. Skedde inläggningen av ostarna i ostbutt redan i fäbo-darna eller först sedan ostarna forslats hem?
25. Var lades de hemma i gården tillverkade ostarna till torkning?
26. Hur vände man osten i de ostkärl, som ej voro försedda med lös botten?
27. Hur länge varade ostarnas torkning? I vad slags kärl för-

varades de sedan i källaren?

28. Vilken vassla användes för kokning av messmör? kärnvasslan? ystvasslan? annan vassla?

29. Använde man vid beredningen av messmör mjöl eller ej? Tag i detalj reda på, om irörandet av mjöl är en nyare företeelse! Om mjöl användes, vilket slags mjöl?

30. Hade ostkärlet en eller två bottnar (lock)? Voro de lösa eller fasta?