

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

16929

VÄRMLAND

Silbodal

4/10 1944

Rönnfors, Edv., 1944

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

27 bl.4:o

6 teckn.å baksidan
av kvartobladen

Tillägg till ovanst., exc. ur brev

1 bl.4:o

Exc. för ordreg.nov.1946
av J.Jacobsson.

16929
Inskannat/eh

1
Svar till Landsmålsarkivets frågelista 1.
Mjölkhushållning i Nordmarks härad,
Värmland, i äldre tider.

Mjölk (mjölk) är på dessa trakter enda
benämningen för denna ladugårdsprodukt.
För närvarande förekommer här i nämnvärd
skala endast mjölk av kor. I äldre tider
hölls här även geten (getta) som husdjur,
och getmjölken (gettmjölk) fick då ofta
användning, på grund av sin högre fett-
halt, till förtäring av dieten åt sjuk-
och undernärda personer. Kormjölk an-
vändes förutom i hushållet, liksom än i
dag, i väsentlig del till uppfödande av
kalvar, grisar, kycklingar och andra små-
djur. När de rappa väggarna och spi-
selkåpan i storstugan samt köksmuren
strökas vita med krita, vilket i regel före-

e. gett. f.

2
kom till varje jul, blandades mjölk i fär-
gen för att göra den smetfri. Bortkäll-
ning av mjölk har sällan förekommit annat
än vid de tillfällen då sjukdom hos hus-
djuren gav anledning att förmoda smittofara.
Råmjölken (råmjölka), hur denna be-
handlades beskrives här längre fram.

Spenvarm mjölk kallades vanligtvis för
Korvarm mjölk (korvarm mjölk). Mjölksuppe
gavs åt småbarn och kallades vanligen
silsupp. I silsuppen var mjölken spenvarm.
Undertecknad har själv som liten påvel många
gångar setat på Ladugårdströskeln med en
porslinskopp i handen och väntat silsuppen.

Sötmjölk, därmed menas nysilad mjölk
och överhuvud taget ostcurmad mjölk, som
ännu håller sig söt och färsk.

Skummjölken (skommjölka) kallades också under stundom för blåmjölke (blåmjölke).

Den hinna som bildas i koket mjölk eller mjölkkrälling, sedan den svalnat, kallades nog vanligast för rätt och slätt hinna eller också skinn.

Grädde (grēdde) gick också under benämningarna römma och flöte. Benämning en fil i betydelse av grädde har knappast förekommit på dessa trakter. Ordet käsfil förekommer icke här, utan i stället använder man uttrycket, det har blivit tätte i mjölken.

För självlopt mjölk användes uttrycket att mjölken skär sig.

När mjölk benämndes blå mjölk, självurnad mjölk benämndes blåsur mjölk.

- a l

litet blåsur mjölke kallades dragen. Jälv-
urnad mjölke användes till smäost, messmör
och sandost ävensom till ett rörs i degen vid bröd-
bakning.

på dial.
droga (-o)
x

Genom tillsats av jäsämne förändrad
mjölke kallades tyckmjölke eller långmjölke
när den var mer tjock och sammanhängan-
de, kortmjölke eller skörmjölke, då den var
kort och surningen i regel föriggätt harti-
gare. Jätämnetts beredande är tätgräs (tätte-
gräs) har på dessa trakter förekommit, dock
är det nu ingen som här känner, hur detta
beredande gick till. Men vad man känner
är, att när korna ute på betet hade förtäit
dylikt gräs, blev det utan några andra åt-
gårdes täta i mjölken, som i sin tur kun-
de begagnas som tätämne. Därvid betröck
man det kärlets botten, tråg (trög) fat (fat)

Landsmålsarkivet Uppsala 16929
E. Rönnfors. 1944 SILBODAL
VRML.

Frgl.:1

5 • bunte (bontce), vari mjölken förvarades, med
tätan. ^xTäta förvarades från det ena året till
det andra genom att därmed indränkta en
linnelapp, som lades i ett med lufttätt lock
tillslutet kärl. Tätmjölk i det långa, trädiga
stadiet kallades Långmjölk (Långmjölk), i
det motsatta kort (stött) mjölk.

Lang eller
Långmjölk
varierar inom
Nordmarken.

Mjölken uppsilades i äldre tider på
träg eller fat av trä, som i regel voro tillver-
kade av alvirke. Trägen och faten voro av
olika storlek. Förvaring av surmjölk på tun-
nor och kar har näppeligen någon gång före-
kommit på dessa trakter. Om så skulle ha va-
rit, så försiggick nog detta synnerligen långt
tillbaka i tiden, då man även i västra
Värmlands socknar bedrev säterliv. Läm-
ningar av sätrar och sätervallar finnas här
flerstädes, men säterna blevo som oftast så

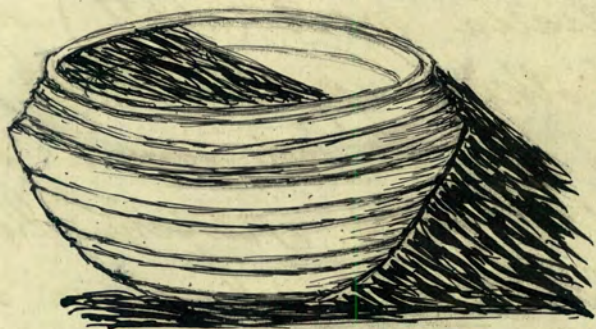
Landsmålarkivet Uppsala 16929
E. Rönnfors 1944 SILBODAL
VRML.

Fgl.:1

Jfr tjuvägg!

Teckning på omstående sida: Gammalt träfat (balle)

Gammalt träfat av al, (bolle)
finnes å Silbodals Dembydsgård.
Bek. fr. S:s Prästgård.



E. R-5

Skala 1/5

småningom endast vanliga torpställen under de större skogshemmanena. Och den tid som det här fanns sätrar och säterliv i egentlig mening ligger därför långt tillbaka.

Sötmjölk, uppkokt såväl med som utan blandning av grädde förtärdes ofta av både barn och vuxna personer. Trynning av bröd i sötmjölken förekom nog mera sällan, men var däremot ganska vanligt, när det gällde tåtmjölken. Det bröd som bröts i tåtmjölken var oftast hårt tunnbröd, och detta brukade användas inte bara till morgonmål utan även till andra måltider och var överhuvud taget en mycket omtyckt och använd rätt sommartid. Uppkokt mjölk förtärdes ofta till kall gröt, det var också en måltid som hete duga. Bland den gröt som järnte mjölken förtärdes är särskilt att nämna

Tekning å omstående sida: Träfat (smörfat), Hukstibl.

Träfat (smörfat)

Truks Källverklaring.

Finns hos E. Rönfors, Strjäng.



E. R-13

7 na nävgröt (nä^xvröt, motta), som var en
sorts gröt av gröt, sammat mjölk och vatten,
tillverkad så hård och fast att den kunde
formas i bollar och — som benämningen
anger — vid förtärandet hållas i näven.
Denna gröt äts jämte god gräddmjölk och
stekt fläsk — en synnerligen kraftig och sund
spis. Från mjölk på färden är ingen här
som hört talas om.

De rätter beredda direkt av den i trä-
get förvarade mjölken kan här endast näm-
nas fillunk (fillebunke). Hede vassa sam-
lats efter botthen och sidorna av förvarings-
kärlet, röde man gräddan, mjölken och vassa
samman, i annat fall åt man helst
fillunken med gräddan ovid oran på tät-
mjölken.

Bland mjölkkrätter tillredda genom tillsät-

Nävgröt är
på dial.
motta, m.

S. Karlgröt
N. Karlgröt

tande av löpämne kan nämnas sötost, ostkaka ^{Mörcke, f.}
 och brunost (mörcke). Benämningen brunost ^{best. form}
 har sällan eller aldrig förekommit på dessa trak- ^{mörcka.}
 ter, den allmänna benämningen på denna mjölk- ^{ostkake}
 rätt har här varit "mörcke". Mörckan till-
 reds på så sätt att ostämnet och vasslan
 kokades samman tills ansättningen fick lämp-
 ligen fast och bun konsistens. Mörcke och
 ostkaka förekom ofta som föring och skalas-
 mat. Gum, svaramat däremot. Svant i dessa
 bygder likaså skrojva.

Av råmjölken tillreddes brunost även
 kallad pannrost eller råmjölkspannekaka i
 stekformar. Någon användning av denna an-
 sättning vid särskilda tillfällen är ej känd.
 Tillredning av den mjölk rätt som kallas
smäost har här i äldre tider förekommit.
 Självsurnad (dragen) mjölk användes till

kokning av messmör och sandost.

En sätt av mjölk som här förekommit med tillsats av öl är ölost. Att denna sätt använts för medicinskt bruk är ej känt ej heller att den tillreddes för någon särskild märkesdag.

sanost
(vil m. långt n)
Någon uord-
marking här
och var säger
sannost.

Flötgröt tillreddes av skrädmjöl och söt käringrädde samt förekom vid köftidliga tillfällen. Gräddgas av käringrädde på tjockt eller tunn bröd samt påbrött messmör eller sandost var en ontyckt anrättning isynnerhet för barn men ävenså äldre.

Gröten tillreddes i äldre tider i allmän-
av grovt sammat råg-havre- eller kornmjöl
och kokades oftast i vatten utom den ovan-
nämnda flötgröten och över huvud laget den
gröt, som under benämningen lyftgröt (löfte-
gröt) förekom vid avslutat arbete (störrearbete).

Byggnadsföretag o. s. v.) samt den gröt, som fö-
kom i förningen till barnsängskvinnorna.

Mjölken förvarades i regel i det sval-
ste hörnet hemma vid gården, där skåp med
hyllor inrättats för dess förvaring. Särskild
mjölkkammare inom stugubyggnaden har sät-
tan förekommit. Därmed har mjölkkällare
av grästen under byggnaden varit rätt van-
ligt vid de gårdar, där man hade det bätt-
re ordnat. Ventilationen var nog både i käl-
lare och bostadsrum som oftast ganska brist-
fällig. Mjölken uppsilades på träg och svar-
vade fat av trä (oftast al), som placerades
på hyllor och skivor och fingo kvarstå tills
grädden satt sig. Osthylla och osthäck har
även förekommit.

Gran- och enris har ofta kommit till an-
vändning i de gamla hemmen, där det fuktat

Bakälsgröt, m.
Hela förningen
till barnsängs-
kvinnorna, godken
inberäknaad, kal-
lades
bakälsform.
x

och man trots detta ville försöka att hålla luften ren och frisk. Och främst kom då varret till användning på sådana platser som källare, mjölkchamrar och skåp.

Det kärl som användes vid mjölkningen kallades allmänt mjölkbytta (mjölkkelötta) och var ett laggbär, som i regel hade en hög star att fatta om med handen.

e mjölkbötta, f.
i best. form
mjölkbötta.
x

För uppsilningen av mjölken användes sil, som i regel liksom faten och trägen tillverkats av alträ. Silen utgjordes av en rund kopp med ett stort runt hål i botten samt breda, flata handtag på ömse sidor, så att den kunde placeras på bräddarna på mjölkträgen eller faten tvärs över desamma. Siltappan bestod av grannis eller tyg.

De kärl, varpå mjölken uppsilades kallades: tråg, fat, burse.

Mjölkslag, fat och koppas av olika storlek fun-
des. Uppgift om de vanligaste mätten så dem kan
ej här lämnas. Det vanligaste träslag, av vil-
ket de tillverkades, var alvirke.

Skumningen av mjölken utfördes under-
stundom med blotta handen, eljest med tillhjälp
av visp eller sted. Någon särskild benämning
på kärn vari skummjölken förvarades, är ej
känd. Så långt upptecknarens minne och efter-
forskningar sträcker sig har kärngrädden här-
städes vanligen förvarats på kärn av bränd
lera, gräddkrukor (greddekrukor).

Tvågor av ris (vanligast granris) och varmt
vatten voro nog de medel, som vanligast och i
väsentligaste mån användes för mjölk-kärnens
rengöring. För torkningen var det dock så ganska
vanligt att kärnen sattes ut i solen, däremot ej
att de för ändamålet svängdes i luften.

Någon annan benämning å smöret än
 än just smör har här knappast förekommit.
 Benämningen gås (smörgås) förekommer vis-
 serligen men ^x dä i den betydelsen att det
 är bröd (ofta tjock kaka), som är påredd
 med smör. En anrättning som är särskilt
 utmärkande för Nordmarks härad såväl i äld-
 re som i nyare tid är de s. k. "klengåsarna"
 Med en klengås mena vi i dessa trakter $\frac{1}{4}$ eller
 $\frac{1}{6}$ del av en stor tjock kaka, som även är
 tjockt påredd med smör och därövanpå med
 sandost. I forna dagar förekom det också
 att smöret breddes ut med tummen och kal-
 lades då tungås*. De klengåsar, som för fest-
 lighetens skull breddes på höften vid skördens
 flyktande kallas "skärgäll". En riktig skär-
 gäll bestod av en tjock kaka av fint råg-
 eller vetemjöl och på kakan inemot ett

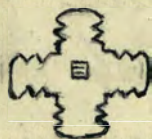
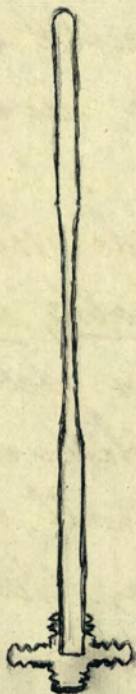
* På dialekten "tommegås".

14 halvt skalpund gott, färdigt bondsmör (något annat smör fanns nämligen inte den tiden). Av skärgällar måste alla i familjen, stora och små och tjänarna även inberäknade, ha var sin.

Med kärna torde här ha menats hela inrättningen med holk, lock och stav. Kärnan (tjinna) var till den del som utgjordes av holkens ~~slaggkär~~^x, vanligen tillverkat av granvirke och med en hög stav att fatta om med handen. I locket fanns kring hålet för staven en "krage", som hindrade grädden att vid dess bearbetning i kärnan välla över densamma. Kärnstavens nedre del hade oftast ungefär den form som omstående teckning utvisar, fast med åtskilliga variationer. Någon annan benämning på den nedre delen av staven än foten eller korsot har knappast funnits, något annat

Teckning: Kärna i omstående sida.

Skavkärna



Skala 1/10

Kärnan är av änkafur Beda Eriksson Närkebacka skänkt till Silbodals Hembyggsförening. Nötkringan å skaven visar att kärnan varit särdeles länge och flitigt i bruk.

E. R.-S.

materiel än trä har veterligt inte använts till någon del av staven. Korset kilades även fast med kilar av trä. Som ovan nämnt var det träslag som allmänt användes till kärnor allmänt gran. På grund av granverkets benägenhet att lysrika toski något fastare träslag, t. ex björk, kommit till användning för förfärdigandet av korset i staven; om för dess fästande kilar av något annat träslag kommit till användning kan ej sägas, men vad som är visst är, är att gran och al voro de mest använda träslag, när det var frågan om kärn och förvaringsrum för matvorn av vajehanda slag, emedan al och gran ej som en del andra träslag hade benägenhet att åt matvorn giva någon bismak ifrån sig.

Vid kärningen var det vanligt att kärnan med den påfyllda grädden en eller annan timme,

16 innan kärningen påbörjades, sattes intill köks-
spisen för att få grädden uppvärmd och lät-
tare kunna ästadkomma smöret. Några andra
åtgärder, vare sig av det ena eller andra sla-
get, för att lättare kunna ästadkomma smör-
bildningen i kärnan är ej ännu.

Några särskilda benämningar för olika
stadier av grädden under kärnandet kan ej
anges förltom att, när den kom till det sta-
diat, som visade att smöret snart bildades sa-
des det, att grädden gröpade sig. Kärnjölken
fick ofta kvarstå i halven, tills man använ-
de den i kötkället såsom t. ex. tillsammans med
gröt eller som dricka att släcka törsten med,
till beredande av smäort och merort, för inbland-
ning i degen, för utfordring av höns, skalvar
och andra smädjur o. s. v.

Det var vanligt att smöret efter kärnandet

[ijf] gropa
säg [lypt.
har gm miss-
förstånd @=
ø].

ø

sköljdes med fisket, kallt vatten. Vid smörets äl-
tande för att få kärnjölken och vattnen skild
från detsamma begagnade man sig av träg
eller stora fat av trä samt en stor kraftig
sked, smörsked benämnd för dess bearbetning.
Som sista proceduren med smöret följde kall-
ningen, varvid även smörskeden kom till an-
vändning för saltets inarbetning. Smörklimpen
kallades smörslaga och gavs som oftast en
oval och runt omkring väl avrundad form.

Smöret packades ofta såsom färdigberett
på små ovalformade ~~tråg~~ kär, som kallades
för knäpptinor.^{*)} Dessa hade lock med en sär-
skild sorts knäppanordning för lockets fast-
hållande i kärlet. En dylik smörtina med lock
och knäppanordning är avritad i omstående
sida. Även lyttor och andra sorters små kär,
såsom t. ex. svarvade bollar med lock, till smörets
Tidningar i omstående sida: Knäpptina, Smörark.

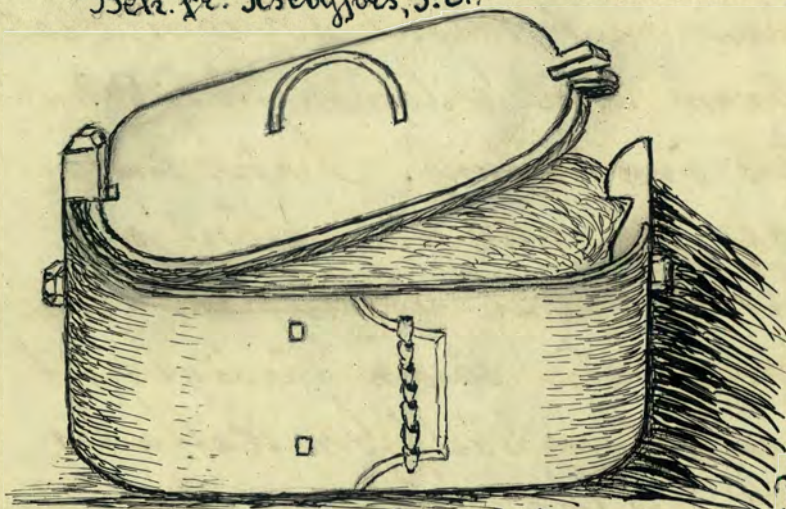
*) Smörslaga
x

*) Formade genom böjning av särskilt utvalt, turrut och segt trä.

*) Knäpptina
x

Knäppkåpa.

(Silbodals Dembygdsgård.)
Bek. fr. Åsebyfors, S. d.

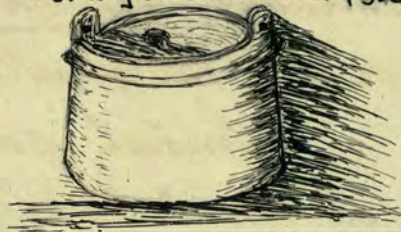


Skala $\frac{1}{5}$

E. R. 12

Åsk för "nestingsmör"

(Silbodals Dembygdsgård.)
Bek. fr. Vikebotten, S. d.



Form som en kista i miniatyr,
sidorna gjorda av björk i ett stycke,
botten infälld nedifrån, locket borta.

Föremålen äro avritade i perspektiv, varför
skalan endast är användbar för framsidornas
längd- och höjdmått. Sammalunda är för-

Landsm. Uppsala 16929
E. Rönfors. 1944. SILBODAL
VPML.
hållandet med övriga teckningar, som under
denna signatur insändas.

förvaring förekom. Knäpptinor och smör-
bollar komma ofta till användning vid resor,
så man hade att föse sig med restingsmör.
För kortare resor komma nog även arklar för
samma ändamål till användning.

En del export av smör från dessa trakter
förekom nog även i äldre dagar. Till största
delen skedde denna genom uppköpare och lant-
handlande, som härvid hade sina största han-
delsförbindelser på de norska städerna Kristiania
(Oslo) och Fredrikshald (Halden).

Öst, när vi slutligen komma till denna
ladugårdsprodukt så har benämningen för den
samma härstädes aldrig varit någon annan,
om man bortser från den följa sammansätt-
ningsdelen i benämningarna rötost, småost och
stundost, där den nämnda sammansättningsdelen
i benämningarna på grund av de olika betydelser-

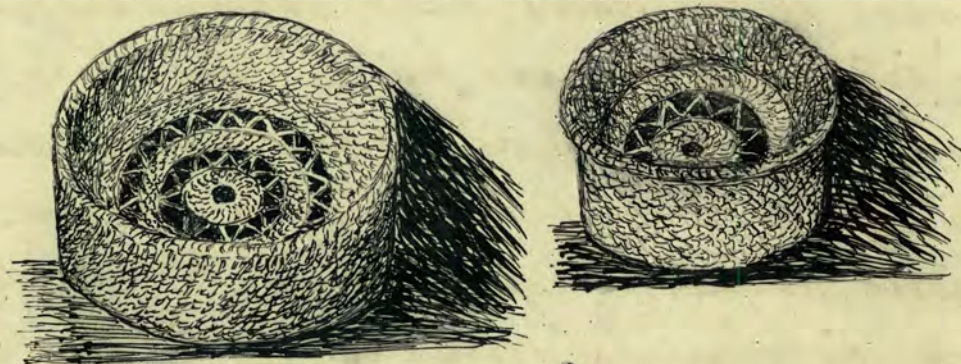
nas tillredning och beskaffenhet tillkommit. Den
sorts ost av råmjölk, som stekes i formar och kal-
las pannost, ha vi här redan förut omnämmt.
Någon annan sorts ost av råmjölk känna vi
ej på dessa trakter till från den gamla tiden.
Utom ovannämnda ostsorter tillverkades här ännu
den sort, som kallades vitost. Sorten rödost
har däremot knappast varit känd på dessa
trakter.

Tillverkning av getost förekom nog i
Nordmarken på den tid som getavel här be-
drevs, men det är nu så långt sedan att någ-
ra särskilda uppgifter därom ej här kan
lämnas. Orkummad mjölk användes såväl
enbart som i blandning med skummjölk vid
osttillverkningen, ävenså användes enbart skum-
mad mjölk för tillverkning av ost, som då na-
turligtvis blev i den mån magrare. I motsats

20 Till denna magra ost av skummjölk kallades
därföre den ost, som var tillverkad av ostcum-
mad mjölk för setost.

Ostformar tillverkades både såsom laggade
käril av trä med bonade hål i botten för
vasslan³ utpressning ur ostmassan samt som
käril eller korgar av flätade tagor av ev.
 Dessa senare ostformar förekommo såväl i det
ovala som i riktiga rundformatet. De runda,
^{laggade} ostformarnas diameter tycks vanligen
ha varierat på 8 à 10 tum. De flätade ostfor-
marnas volym har nog i allmänhet varit
åtskilligt mindre och huvudsakligen kom-
mit till användning vid tillverkning av
vitost. Det enda kända ostlöpe, som här på
trakten användes i gamla dagar, var det som
gjordes i ordning av kalvmagar. Hävid
tillgick således, att ostämnet i kalvmagen
A omstående sida avritning av 3 st. olika Ostformor.

Ostformar, runda.



Oval.



Skala 1/5

E.R-15

De avritade ostformarna finnas ä Silbodals
Dembygdsgård. De övre, runda ä fr. Vikbotten, S. L.,
den nedre, ovala ä från Maria Nilssons sk. Bjäng.

Landsm. Uppsala 16929
E. Rönnfors. 1944. SILBODAL
VPML

Landsmålsarkivet Uppsala 16929
E. Rönnfors. 1944. SILBODAL
VRML.

Frgl.: 1

21 urtoqs, magen tvättades nog såväl in- som
utvändigt med varmt, men icke hett, vatten,
varefter ostämnet ~~ätes~~ tillsammans med upp-
värm'd mjölk tömdes åter i kalnmagen. Den
na sorts ostlöpe, som kort och gott kallades
föi löparen (löparn), upphängdes, när den
ej begagnades, på något torrt och varmt ställe
(vanligen uppe vid taket invid köksmuren).

Vid ystningen uppvärmdes först mjölken
i en stor, väl rengjord jäingryta eller föitend-
kopparkittel, varefter den guletade och fär-
skade löparen lades dit och mjölken sakta
omrördes tills den stana eller löpa (bägge
dessa uttryck ha här^x förekommit på denna
förändring hos mjölkmassan). Föi ostmassan
har den vanliga benämningen varit yste.

Ostmassan togs upp ur vasslan med
blotta händerna. Den färdiga ostklump, som

22 Kländes samman i handen, kallades för outgök.
Barn brukade trakteras med en sådan, och
det hade de nöje av.

De ovannämnda laggade, cirkelrunda out-
formarna av trä, ostkären (ystelcara) kommo
till användning för tillverkning av den lag-
rade hårdosten (hårporten). Sådana funnos
såväl med som utan lock. Vanslan pressa-
des vanligen ur ystet med händerna. Ofta
lades även stenar och tyngder på locket eller
brädan, som täckte ostkaret, för detta änd-
mål. Vanslan användes till att därav koka
messnöj och sandost. Hu man för i värl-
den gide tillväga vid ostens saltning har
inte rypteckenaren lyckats komma till känne-
dom om. Men vad som med visshet kan sä-
gas är, att ostmassan nog fick stanna i karet
både veckor och månader för att taga fast

form och att gammalosten (halvorten) nog kunde förvaras året om. Ostarna lades ofta upp på osthylla för torkning. Halvåret fick nog oftast gå innan gammalosten förtärdes.

På dessa trakter har såväl i äldre som nyare tid varit ganska vanligt med yststuga och ystöl.

e ystestöge

Mossnö (mesost) och sandost kokades av den vid ystringen överblivna vasslan. Till sammans med vasslan användes också härvid ofta kämmjölke. Kokning och formning direkt till sandost (snost) förekom sällan, utan först kokades som oftast tjockmisse, vilken benämning dock aldrig förekommit på dessa trakter, utan i stället tjockmese eller mesegröt.

Huru ofta morostkokning förekom i hemmet berodde helt och hållet berodde på tillgången av vassla, samt hur ofta tillverkning av sandost

förekom vid gårdon, vilket återigen hade sitt
 beroende av mjölmängden och ladugårdsbe-
 sättningens storlek. Så i Nordmarks härad ha
 sällan eller aldrig några stora bondgårdar före-
 kommit, utan det har i stället i alla tider varit
 ett småböndernas härad. Det är nog därför som
 det härstädes alltid varit synnerligen populärt
 med yststuga och ystöl, för att bondgumorna
 genom den samlade mjölmängden skulle kunna
 erhålla stora och granna bitar, vilket de
 ständigt satte en synnerlig ära och heder uti.
 Mesbrötkokningen utfördes vid de små bondgår-
 darna oftast av husmodern själv och där i
 regel i köket. Vid de något större gårdarna,
 där även fanns källstuga och tjänare, kunde nog
 någon piga emellanåt ute i källstugan få smaka
 om "mesbrötkokningen". Fjockare och löjare mes-
 smör kom även ^x jämte sandsten till användning i kosthället.

Sjäng den 19/9 1944. Upptecknare: E. Rönnfors.

Ett par gamla bygdeoriginal som stå i ett visst samband med mjölkhanteringen i västra Värmland.

Abel Huk i Lilledud är den person som här på trakten gjort sig mest känd för sin tillverkning av träfat. I Nordmarken finns nog ännu många träfat kvar av mästare Hukes tillverkning. Vid beredningen av smör använder man sig nämligen ännu i dag av stora träfat vid den sista bearbetningen, där smörtlilberkningen sker i kormmen. Det var dock inte endast genom sina träfat, som Abel Huk gjort sig känd vitt omkring i västra Värmland, utan ännu mer genom sitt sätt och uppträdande samt sin snattaende slagfärdighet, varom många historier äro i omlopp. Av Huk, hans öke och "ekipage", har jag dessvärre ingen bild att skicka in till arkivet, fast han jähr och allt hans tillbehör var i högsta grad "musialt". Av det andra originalet, Ull-Elias, presenterar jag däremot en bild i omstående sida.

Landsmålsarkivet Uppsala 16929
E. Rönnfors. 1944. SILBODAL
VRML.

Fgl.:1

Ull-Elias
Teckning efter en skulptur av Seth Björk, Lemnungen,
Glava.



Landsm. Uppsala 16929
E. Rönfors. 1944. SILBODAL
VPML.

E. Rönfors

Trjäng den 30. 1944

(2)
Elias var en av dessa vagabonder, om vilka man
— liksom ju också var fallet med Frödings sötare Blixten—
varken visste ~~av~~ födelseår, födelsebygd eller här-
stamning. Som livsföljeslagerska hade dock Elias
fått en gumma, om vilken man ^{med} säkerhet visste,
att hon var av äkta finsk härkomst. Därom
vitnade också tydligt hennes sätt och utseende, ty
hård och seg och kantig och ful var Ulle-Maja,
och troget höllo de bägge samman på sin vand-
rarestråt, tills de sist vid en särdeles hög ålder kom-
nade på Silleruds äldrebohem, där döden skildes.
dem åt. Elias överlevde sin följeslagerska några år,
men när döden till sist hämtade även honom, var
det ingen varken präst eller lekman, som var riktigt
klodig på, hur gammal han var. I Tidningspres-
sen publicerades det om, att Ulle-Elias vid sin bort-
gång uppnått den högst respektabla åldern av
120 år och därmed satt rekordet i hög ålderssiffra

(3)
27
bland alla bortgångna ~~svensk~~ i detta sekel. Elias fick
dock inte länge behålla rekordet, ty på ett håll
där man framlade fakta för sina partåden, re-
ducerade man Elias' ålder till endast 87 år,
och så långt ha ju också många andra värm-
länningar både före och efter honom kommit.
Men det är på ett annat område som den gamle
vagalbondens rykte och berömmelse ännu står sig,
nämligen som tillverkare av sådana ostformar,
som jag vid mitt svar på Landsmålsarkivets
frågelista angående mjölkbehandlingen ritat av.
Vid den stora hembyggskursen i Karlstad 1933
upplyste prof. Helge Kjellin om, att dylika
ostformar för högt pris uppköptes i Stockholm,
och det var således tydligen en synnerligen fin
och förnämlig tillverkning som All-Elias i livs-
tiden syddat med, eftersom den så långt och länge
funnit avrämnare t.o.m. i den kungl. huvudstaden.

Nyöing den 1 oktober 1944.
E. Rönnfors.

Tillägg.

"Inom Silbodals s:ns har funnits säterier till hemmanen Råjäng, Långelanda samt Norra och Södra Ström, i Karlanda till hem. Smalmark och Hållby, i Järnsköp till hem. Norra och Södra Lian o. Remjeng. Säterna ha i allmänhet haft namn av hemmanena, såsom Råjängs-säterna, Strömsäterna o. s. v."

Eul. särskild uppgift från
E. Rönfors, beänd av R.B.