

# SKVALTKVARNAR

## MALA MJÖL TILL DAGLIGT BRÖD

Korn, allmänt odlat i norr

I Norrland var korn det viktigaste sädeslaget. Det växte bra, trots de korta somrarna. Kornet gav bröd, gröt och palt — tre viktiga inslag i kosten.

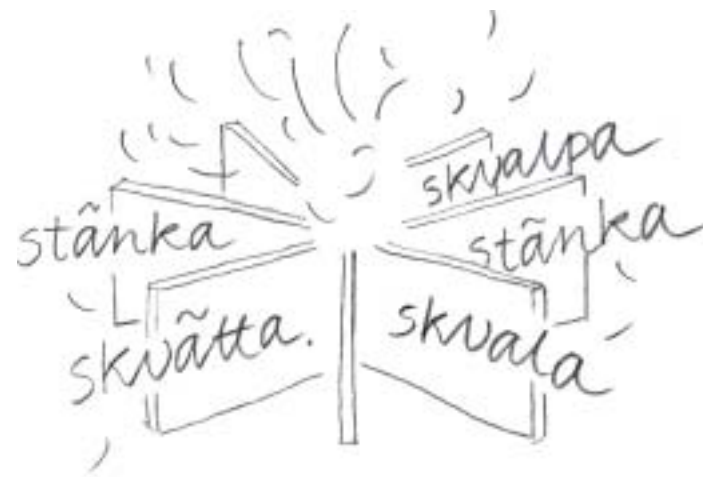
För att få mjöl måste sädeskornet krossas. Människans äldsta redskap för detta var mortlar och handkvarnar. Arbetet underlättades av den vattendrivna skvaltvarnen. Med låg fallhöjd och lite vatten är skvaltän den effektivaste kvarntypen. Enligt talesättet behövdes inte mer vatten än vad som kan gå genom ett stövelskaft för att driva en skvaltvarn.



Bagarstuga i Torvsjö, omkring 1920. Av kornmjölet bakade kvinnorna ojäst, hårt tunnbröd.

Foto: Sven Sibbing, ur Västerbottens museums bildarkiv.

A cottage used for baking in Torvsjö, around 1920. The women used the barley meal to make hard unleavened bread.



### Vår- och höstmalning

De sex kvarnarna i Kvarnbäcken anlades under 1800- och början av 1900-talet, då byn växte till sju hushåll och omkring hundra bybor. Alla hemman ägde en egen eller del i en kvarn. Under vår och höst, när vattenmängden var som störst, maldes bröd- och fodersäd.

Självhushållning ersattes så småningom av penninghushållning. Men ännu 1937 maldes mjöl i Jon-Isaks kvarn, belägen här intill:

*”Vi bruka mala cirka 20 tunnor korn per år på denna kvarn. Om vi skjutsa det till en större kvarn, blir kostnaden med frakt omkring 4:50 per tunna... förutom besväret med lastning och lossning. Och så känns det nöjsamt att kunna reda sig själv... — det kostar ju ingenting, och vi få mala på den tid som bäst passar oss.”*

(1 tunna korn = 146,55 liter)

”Att få vatten på sin kvarn”

En av människans äldsta och viktigaste hjälpmedel är kvarnen i dess olika former, vilket

avspeglas i ordspråk, talesätt och gåtor:

Vilken är den kostbaraste stenen under solen? Jo kvarnstenen,

ty den är den nyttigaste.



Teckningar: Skogsmuseet, Lycksele

### Grinding in the water-mill

The six small water-mills in Kvarnbäcken were all built during the 19th and the beginning of the 20th century. All households in the village had their own mill or owned part of a mill. The barley, which was the most important cereal, gave flour for bread, porridge and *palt*, a type of potato dumpling.

During the Second World War, two of the mills were still used. But since then all the millwheels and millstones have been shut off.