

1381:1

1381:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

HÄRJEDALEN

Hede

Granberg, Einar, 1927 .

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

14 bl.4:o

1381:1

Mjölkhushållning. (Uppsifter lämnade av hem. äg. Sven Hedmark, Yärosjö, Hede s:n, Hjärjedalen. H. är född år 1867.)

1.
11/1927.

Till människoföda använde man mjölk av ko, get och får. Mjölk användes som föda åt följande djur: hund, katt, kalv, lamm, killing och höns, men vid svår foderbrist på våren gav man även kossor tillbaka sin egen mjölk. Getmjölken användes även i stället för olja, om man ville bereda vit färg.

Spenvarms mjölk kallas råmjölk men även gornmjölk. Som barn fingo vi, säger H., följa med till silboden eller

källaren för att dricka gomjolk
no sil-ösar. Innan kaffe kom
i allmänt bruk bjöds främmande
på gomjolk, så och var det van-
ligt, att man vid timring av
hus skulld ha gomjolk.

Med sämjolk utenas färsk,
oskummad mjolk. Skummad
mjolk kallas rämnmjolk. Flin-
na på kokt mjolk kallades
snarke. Gräddde kallades flöta
eller rämno. Gjälvläpt mjolk
benämndes skuriså. Mager
mjolk var det samma som
rämnmjolk. Gjälvsurnad mjolk
benämndes lognad, då den inne-
höll klumpar (= tjicker - glutter)
och om den hade vonen

Landsmålsarkivet Uppsala 1381:1
Ejnar Granberg. 1927. HEDE

HRJ.

Fagl. 1

smak. Genoms tillrats av tåte
kallas den fjockmjölk. Jag
minns ej om tåteört använts,
men jag har hört av de äldre,
att den användes på så sätt,
att bläden lades i ny glymjölk.
Och då blev det tåte. Förvaring
av tåte tillgick så, att en linne-
brast lades ned i tåte samt
soysopp och fick torka, då
den kunde förvaras en läng-
re tid. Tåtmjölkken förvarades
i träflaskor vid färden i
skogar och på slätter.

När man sade, att mjöl-
ken var stutt eller kost, så
angav man därmed mat-
satsen mat seq.

När tätmjölk tillverkades av
skummjolk värmdes den upp,
sedan fick den kalla, var-
efter täte tillsattes. Till kärsl
användes en bytta, som sattes
i källarhalsen (trol. källarsvalen?)
Sedan tömdes byttan i ett
kar, som fanns inne i käl-
lasert. ^{Skivnan}, som uppstår
på vasslar i karet och dess
väggar, kallades olja. Då
mjölken satt sig till botten
tog måsa bort med en
skev samt lades försiktigt
dit vatten i stället. Misslyckad
mjölk kallades hicker eller
gluttes. När hickmjölken bli-
vit sur, uppblandades den med

H.

Landsmålarkivet Uppsala 1381:1
Ejnar Granberg. 1927. HEDE

HRJ.

Fig. 1

vatten och kallades bländä
(troligen bländä?). Den ansågs vara
bra mat först vid arbete, när
det om sommaren var varmt
ute.

5.

Maträtter, i vilka mjölk ingick.

1. Brödsull: Man brät bröd i mjölken.
2. Uppkokt mjölk till kallgröt äts mest som kvällsmål, men man åt även kexlöpe med gomjölk till kvällsmål.
3. Flöttråg: En del av rännmjölken rändes ned ur träget, därvid flöten fick bli kvar, och så kavades kexarna i träget och äts med mess-suiör.

Maträtter av mjölk gm. tillsats av läpämne.

1. Sötast. 2. Dravlä 3. Bestmör
4. Vanligast.
5. Fröa. Så stektes fröa, när

vasclan kokat upp. Sedan blev
det messuörsfröa.

6. Messuörskåda. Om messuöret
brändes vid, blev det messuörs-
kåda.

7. Smurre. Av mäsö och mjöl
gjordes surdeg, som kallades
smurre.

Rätter av råmjölk:

1. Trukost

2. Råmjölkspannkaka.

Survällning av mjölk eller
grädde:

1. Flätgröt, vällning av korummjöl
och fläts eller och mjölk.

2. Isröt.

3. Klimpmjölk.

Flätgröt gavs åt barnsängs-

koimor. Till vanligt gröt åt man 8.
smör = smöröga.

Av färmjolk bereddtes kes-
löpe, som äts med grädde.

Var förvarades den nysilade mjölken?

I silboden förvarades den
nysilade mjölken. Trägen sattes
på en ställning av trä, som
kallades mjölklona. I fäbo-
darna förvarades mjölken
i kovvo, där man även
förvarade ost och smör.
Vid ena långväggen stod mjölk-
lona. Vid inre långväggen
var en osthylla. Kovvon var
oftast fristående eller intill
en annan vägg. I bakre väggen
fanns alltid en glugg, som

öpprades mot vatten.

9.

Vid mjölkning användes stövö och bytta. (se fig. å sid. 10!) Siltappen var stickad med nål av grovt, spunnet garn av korump-layeb. Siltappen doppades i kokhett vatten och slager mot något föremål, när den rengjordes. Den hängdes sedan upp i solen för att torka.

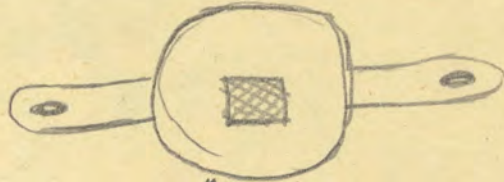
Trågen (se fig. å sid. 10) voro gjorda av grantrå i ett enda stycke 1 aln lång och $\frac{1}{2}$ aln bred. Ståvan kunde rymma 6 liter och byttan $1\frac{1}{2}$ à 14 liter.



Stövö



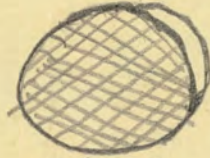
Bytta



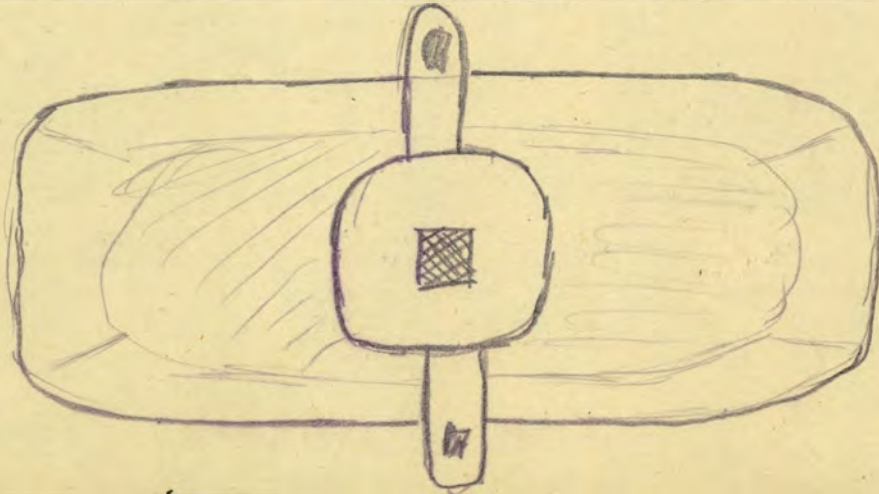
Silträ



Rämspöä



Siltapp



Silträ
med
silträ

Landsmålsarkivet Uppsala 1381:1
Ejnar Granberg. 1927. HEDE
HRJ.

Frgl. 1

E. Granberg. 1927. HEDE
Landsm. Upps. 1381:1

Silövan var gjord av björsk.
kåta med skaft. Dessutom
fanns mjölkkopor av kåta,
som begagnades i stället
för spillkurr.

Allt skumma mjölken gick
så till, att man lyfte tråget
försiktigt ned och så sattes
rännspaden (rännspöa å sid. 10)
rakt över trågets ena höra
och lät rännmjölken passera
under densamma, då grädden,
som flyter, låg kvar mot
rännspöan. Rännmjölken rann
då ner i rännmjölksån, och
flöt till flötbyttan.

Trågen gnoddes sedan

E. Granberg. 1927. HEDE
Landsm. Upps. 1381:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1381:1
Ejnar Granberg. 1927. HEDE
HRJ.
Frgl. 1

med ihäftes tvagan (s'fzäftes-
tvögm ?) i varmt vatten,
och de skäljas sedan i kök-
hett vatten samt paltas ut
i solen att torka.

Beredning av suröx = gäs.

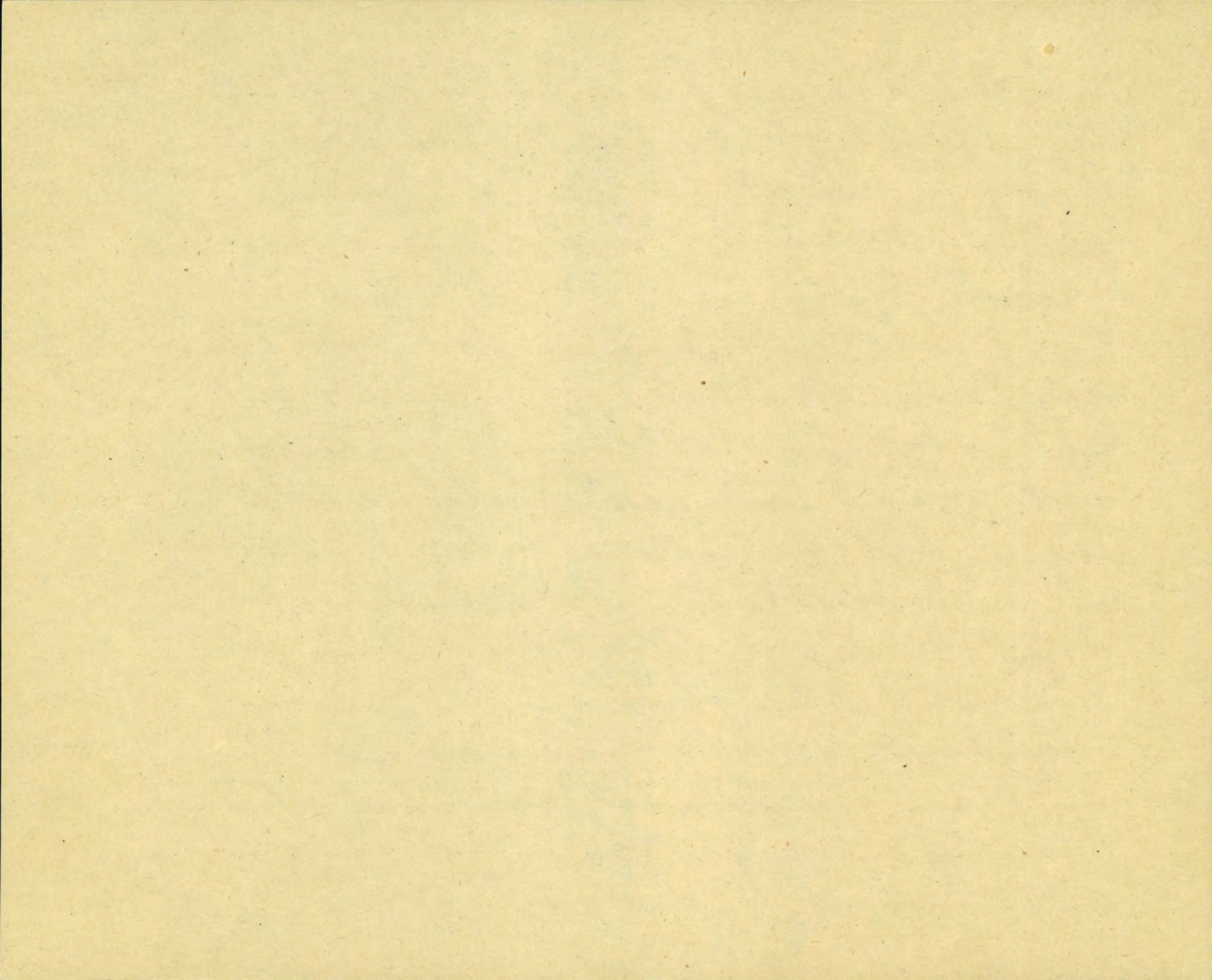
Med käran menas en trä-
bolk utan stav. Käran kallas
det och, att med kärstav
stampa gräddet till suröx eller
gäs. En mindre "fzenbytt"
fanns alltid. "Lrotkernbytt."

Kärstaven fästes vid skaf-
let med en kil, kallad
äräta.



Vid källningen blev det först 13.
kärnflöta, sedan blev det
gröpp. På brukade man
skänka bort smör, som kal-
lades "lillgäs".

Efter källandet sköljdes
smöret med kallt vatten.
Ett större siltråg användes
vid beredningen. Smöret la-
des i byttor eller ackar. Till
jul lades det i en utskuren
träform med spetsig topp.
På sätren klövjade man
smöret i klövjemisar. På
vintern fraktades smöret till
Röros, där det byttes i
mjöl, sill och torsfisk.



Ost.

Följande ostsorter funnas:

1. Sötoost. 2. Hornmjölkost. 3. Isost, röd och vit. 4. Sötmjölkoost.

Kesvatten gjordes av kalvmagan på det sätt, att när kalven skulle slaktas fick han till morgonmål sötmjolk. Denna mjolk var då läpt till ost i kalvens mage. Både magen och osten trädde upp på en pinne till en pung, som fylldes med salt eller i birst dämpa med saltat rått-huvuden och fick så toska.