

2458

2458

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Jämtland

Åre sn

Olsson, Kristina 1930

Svar på ALMA:s fråga. 1
om djölkhusställning.

12 H. 4c

2458

Svar på frågor om mjölkhushålningen.

Jämtland
Åre sn

- 1/ Mjolk av Kor, getter och Får, användas till människoföda, skummat och oskummat mjölk, till uppfödan av kalvar och Svin, men ej till beredning av färg.
- Spensvorn mjölk, kallas för (Säpö) gavs åt små barn.
- Kvinnorna som skickades att traktera med nybitad mjölk vid byggandet av hus, och vid bröllof, kallades (Säpö dockan)
- Med söt mjölk, menades nybitad mjölk, Flinna på kokt mjölk heter (Snärskan) Gröddle kallas (fläntan) öfrespil, man har litet ostlöfe i nybitad mjölk, blandar det, läter det stå till det löper, man säger, jag har säu fil, Självsurnad mjölk skär sig då man kokar upp den, användas ej till människaföda, till grismat duger den, Man mins ej beredning av tätmjök på tätgräset, men av gammalt måste det ha förekommit, annars hade man ej vetat om det, tätgräs känna de flättor till, Tät emnet kan man ha i en glasburk, på sommarn i källaren der det är tvätt, på vintern får den ej frysa, ty då blir den oduglig, den måste färynas, till hö spensvorn mjölk,

2

Skammjök duger ej till tåte, i byttan som helst bör vara av trä,
 och (goddömt) ren gjäst med kokande enlag. När man något av tåtten
 fyller sedan byttan med tjum rånmjök, eller separerad mjök
 blandar den samman, på ett dygn är tjockmjöken färdig. Nu står i det
 stora tjockmjölk karet som står i källaren, man fortbätter att ställa
 på tjockmjök varje dag, tills karet blir fullt, för varje bytta man
 står i karet, rör man upp mjöken med en lång spade, som räcker
 till botten på karet, får nu mjöken ej skulle jäsa, lade man några
afspinner med bark på i karet, som fick ligga kvar så länge mjöken
 råkte, (mjöken ha sångare, den blir fin) mot botten, stult som
 är gluttar, blir ej bra, Då mjöken fick stå orörd i karet blev det
 öljen ovan på, den måste man fort bort med en äta,
 för varje gång man tog mjök ur karet, måste man rengöra
 karets väggar så att det inte blev mögel, i tåtaren måste någon
 behålla, en linne lapp som blivit drängt i tät mjök har i brev
 blivit skickat till Amerika, Då man går till en gård och får
 tåten, får man ej tacka, ty då misslyckas den.

Landsm. Upps. 2458
K. Olsson. 1930. ARE

3

På färdar i skogen på myrblåten, tog man färdig gjord tjockmjölk ur karet i källaren, i tjockmjölk flaskor gjorda av tred, med fyra band på, och ett hål på mitten av flaskan, som sattes igen med en trädhugg, (Spunsit) dessa flaskor som kunde rymma 5 a 10 kannor, klävyade man till myrblåten, så vållom alla andra mat produceras, På den tiden då man hade kreaturen i fäbodarna, var tjockmjölken en ständigt mat-rätt hemma på gården, och på myrblåten, till frukost kausgröt med tjockmjölk till middag med tunn bröd, (mjölk sult, brytli) till kvällstid var en gröt, Den tjockmjölk som misslyckades (tjockmjölk) användes till tunn bröd bakning, även till svin föda, oppkokt kausgröt i sötmjölk begagnas ofta till morgon mät (slaktråg flöttråg) man höll en vispa för trågändan hörde av mjölken i en bytta: (ränne ne) grädden stannade kvar i tråget; så bröt man i tunn bröd, Det hände sig så ofta man bestod sig på slaktråg filbäna, tillagades lika med fätmjölk, i en bäna av träd, står som ett nu tidens smörgåsmjölksfat, med en kort bredstav, filbänan sattes på bordet, hela familjen åt ur den; Svårsmat, tillagades av vispad kaspil, grädde, saltost, och vitmusor.

Part

- 4 (Skoräja) körsfil som börjat frysa, väspas så det blir hårt, ätas som rått
(Käpörens) råmjölk, andra målet: slås i en form, som insettes i svag
ungsvärme, eller kokande vatten, tills kalv-osten stadnat, då den
utspas, strör man på socker och kanel, ätas med sötmjölk.
(Ryöte) fil av sötmjölk, kokas upp, vasslan slås bort, sötmjölk slås
över osten, blandas samman så det blir varmt, ätas som rått,
(Pannost) stamgade potatis, sötmjölk, vetmjöl, sirup, anis, salt
rorestamman till en bra hård smet, slås i en form, eller stekpanna
settes i stekungnen, att gräddas, ätas på smörgåsar.
(Grynost) sötkummad mjölk, värmas, ostloppa tillsättes
blandas väl tillsammans, när det har löpt, så att filen är hårt
tänder man eld under kitteln, kokar upp den lagta under
ständigt vändande på osten, snurrar den rundt med en
mesmörshade, osten får ej raras sönder för mycket, när den
kokat upp, tar man upp osten i ett tråg, står över den litet
sötmjölk, när den svalnat, kassar när man sönder den.
när vasslan kokat tills den är lagom tjock, står man i den
sänder kramade osten, då blir det grynostvälling.

5

Grynast) man fort sättet att koka och röra tills den blir lagom fast, ställer den att kalna, (myker den med en äta) trädskiv, packar den i en bytta av träd, den ätes som smörgås mat. Grynasten kokades sista dagen i föhodarna, sällan hemma på gården, Dorn som skulle hjälpa till och bupära hem kreaturen, och klöjja hem bunnaten, skulle trockteras med Grynastvälling och sväsämät, (Lötast) man settes käffel av färmyölk i en gryta, när felet blivit hårt, sker man hånder det i trekantiga bitar, sättet grytan på hög eld att sagta koka, skakar på ostens så den ej fatnar i potten på grytan, när vattnen kokat in, är osten färdig. ätas som smörgås mat (Dravel) käffel av färmyölk settes i ett tråg, höl o skummad komjölk kokas upp, man skär bänder felet i tärningar. När det i den kokande mjölken, när det är varmt äter man det som räu (Dricksuppa) man kokar upp hem brygd. dricka, vispar i ett av rede av nat mjölk och vetmjöl, sirap tillsättes efter smak. tunn bröd brytes i, det skulle ätas på gyltaftenen. (Lick som soppa) man kokar upp vatten, vispar i ett av rede av surtyö mjölk, sirap tillsättes efter smak, tunn bröd brytes i

6) Flötgröt) kokas av grädde och vetmjöl, vispas till dess han (skår sig) blir slätt på den, den bäres av grannkvinnor till barnhängskvinnor, skånötas på midsommardagen, även som slättgröt, och skördgröt

Klumpmjölk) man gör en smet av mjölk och vetmjöl, tar små klumpar och slipper ner i kokande mjölk (Bjäckarna), hårdare smet och större klumpar. Strimlet) lättsmet som man drillas ner i den kokande mjölken (Flötast) av grädde, socker, vetmjöl, och hjärthorns salt, göres en hård smet, en matsked av smeten tages två varje ost, lägges på en plåt, sättes i ugn att gräddas (Mjölkens färvärning) På vintern förvarades mjölken i en kammare som var i samband med baringshuset, på våren i yttre källaren (källarsvälan) hade grannis under mjölkbanken, på sommaren hade man kreaturen i fåbodorna, hade ingen sotmjölk hemma, man åt av tjockmjölken.

I fåbovallen förvarades mjölken i mjölkboden, man silade upp mjölken i träg, större och mindre, gjorda dels av gran, och dels av björk, på mjölkbankar som bestod av stöckor inbyggna i väggen; under bankarna hade man grannis. (fååura) där skulle mest vara stämparna; smårbytter, kärnbytter, rånn.

Brännmjölk byttan, och mjölk kärden stå. mjölk byttan av träd,
 med ett hälle (hank) av träd eller järn. Steva av träd med en lång
 stav, tilltrö av nickula, med långa skaft åt legge sidan, att sätta
 över tråget, en hål i mitten; tilltäpp av rostvanstapel, tvättad och
 ren gjord i lut, för varje gång den blivit använd slog den ur,
 och kokades i enlag, i Skumma) man höll en vispa för trögändan,
 behöde mjölken i en bytta; grädden som stannade kvar i tråget slog man
 i kärn byttan, strökt ur tråget med vispan, eller med pek fingret.
 Skumman blev här ej varit känd i äldre tider. Rengöringen av
 mjölk trågen. Man skurade mjölkstrågen med skaft i varmt
 vatten, bota dem sedan i kokande enlag med en barrvaga,
 tärkade med en handduk, stälde dem på granris rundt skåjålet
 för att tärka, på så sätt rengjordes alla kärtena.
 Alla mjölkprodukter förvarades i mjölkboden. Osten på hyllar
 högt över mjölkbänkarne, det övriga på granris nere på (ärrä),
 Två gånger under sommaren klövjade man hem till gårdens
 bummat. Öst, lagt i en stor kista, i den ena klövje mesen, en
 mes ^{mes} ~~mes~~ stamp, och en smör bytta i den andra; i metarna

Landsm. Upps. 2458
 K. Olsson. 1930. ARE

Skövjemesarna måste vara lika tunga, hemma hade man often ~~odla~~
 den övriga tumaten i härberget, Beredningen ~~av~~ av smår.
 (Gäst) var den allmänna benämningen på smår i äldre tider,
 man tillverkade smår av getgräddor, detta blev vitt till färgen, men
 smakade ej illa, man lade det i ättkar, till getsmattäck, och på slätten,
 Ho småret som man sagt i byttor, skulle man sälja på marknaden
 eller på handelsboden, kärnhölken kunde vara ej fullt en meter lång, vid
 sam en talrik upptän, smalare ner till, horet hildes fast vid staven
 med trädplugg, intet hål i botten för kärnnyölkens avrinnande.
 Smår tillverkades även genom vispning, man fick vispa det vilket
 håll som hållt, ville det ej bli smår, lade man en silvertkant i hället,
 var grädden för kall, värmade man visp den, men ej med stensar,
 sedan man kärnat en stund blev det kärnplöter, av dessa skulle
 en var av familjen ha en mat sked på ett stycke tunn bröd.
 då man fortbätte kärnplödet blev det smårgröfs, när småret var
 färdigt tog man upp det i en bräg (mykete) rävde ur kärnnyölkens
 sköljde småret i friskt vatten, saltade litet, sedan det stått en
 stund, rävde man om det, och saltade mera.

9 Smör som skulle säljas, packades i liggade träd byttor; när bytten var full
krusades smöret med en skod, läcket sattes över bytten, av det smör som
skulle användas till hushållet, gjordes reullar. Gult smör packades i
(smärkrus) hopfälda smörfarmor, det skulle stå på kylbordet till 20 dag
ej ätas av. ~~Att~~ små gåsar brackade man gbart, en lit gäs var till
formen som en sockertopp, en står lit gäs, en liten lit gäs, vägde den
~~2 1/2~~ var det står. Di man rödde smöret använde man handen
Beredning av ost) ost tillverkades av blandat mjölk, skummat
ko mjölk, och getmjölk even kärnmjölk; kallades. Blänningsost.
Smöstar av samma ostämne gjorda i små ostskåp, gavs bort
åt barn, och små getare. Skåp ost sönderklädde ost från tidigare
käsning blandades tillsammans med den nya osten, och frässades
ned i ostskåpet. Getost tillverkades här vit och röd, av
ostskummad getmjölk (gamla lags ostlöpe, man stoppade salt i
halvmagarna, satte ihop öppningen med en sticka av träd,
hänge upp dem ut tårka, då man skulle ha löpe, lade man en eller
flera magar i (kåslöpebyttan) och slog på grunt vatten, när det gått en
dag var löpet färdigt, så tog man upp (kåsan) magarna ut förka igen

Man tog upp margarna, för varje gång, hängde dem på tårer, då löpet var slut lade man ner dem igen, dessa kalvmargar fick räcka hela året. Man gjummade mjölken för osttillverkningen i stora koppar - kittlar, i fåbodarna skedde uppvärmningen i kokskålen (störret) när mjölken var lagom varm tillattes löpet, blandades väl samman när det börjar bli vassla på fittu, rörde man sönder det med en stav, eller med handen, det heter då (kiskra) då blir det ost och vassla, osten sjunker till botten, man tamlar osten med ostduken lägger duken i skåppet, prättar den med händerna så den blir blank, tar bort duken, vänder osten om igen lägger på ostfarfan och en sten ovanpå, då den står från margaren till aftonen i skåppet, taget det ur, lägges på osthyllan i mjölkboden. den utprättade vasslan står man i kitteln, när den kokat ihop så den börjar bli tjock (rörenet) rör man med en messmårspade, man ritar ut kars med spaden i messanoret, när karsen står så länge att man hinna her det är messanoret lagomt fast, man ställer kitteln på kalna, när det är kallt, myker man det med en trädstav, öser upp det i messanör. stammar.

Mylken står och löper, när man prässar ostem i skäppet heter det ost (kåsa),
 då mylken löft heter det fil, då man röret sänder filen, blir det ost, och
 vassla, man tar litet ost ur kitteln, prässar ur vasslan mellan händerna
 det heter (kåsmul) man bjuder den som kammar då man håller på att koka
 på kåsmul, när messmålet är (rörrenes) heter det messmål välling, den bjuder
 man också på när det så faller sig, Den ost som prackades hem till gården
 ur fåbodarna, lades i härberget där det var tätt och luftigt, på senhösten
 tvättade man den i saltlake, lade ned den i oststämman, satte den i källaren
 för att lagras, Gammat ost kan bevaras ett år. Av den mylk som är höst
 kvällen, och morgonen före flyttningen från fåbodarna, tillvärkade,
 Grynost, som i föregående är beskrivet, Messmålman kokar vasslan
 efter ost mågn, har man mycket kokar man den från morgonen till 5 på
 aftonen, blot messmål har man ej tillvärt på vår ort, man kokar all
 messmål så hårt att man kan pracka det i stammar. Get mess ost fattare
 packar det i kopfätt bara messost skäpp, man sköljer skäppet i kallt vatten
 innan man lägger i messmålet, det får stå i skäppet till andra dagen
 I fåbodarna skedd osttillverkning och messmål kokning var annandag
 i kokskölen. i hemmet mindre ofta.

12) I den gamla tiden var husmöderna själva i fåbodarna, två och två tillom-
mans för varje vall, de uträttade arbetet hemma för vallen, och vallade
kräturen varannan dag, hade var sin lilla bit till hjälps. en
(kast käpp) i getskogen, och hemma för vallen, att bära ved och vatten,
att elda under kittarna, sätta granrit i boden, i skäljålet, under hyllor
och bänkar; hjälpa till och mjölka, röra messmar, m m.

Kristina