

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 uppfödandet 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) Grödde 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 sval, på vintern får den ej frysa, ty då blir den oduglig, den måste fårnyas, 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 rånmjölk, eller separerad mjölk blandar den samman, på ett dygn är göckmjölken färdig. Nu står i det stora göckmjölk karet som står i källaren, man fortbätter att ställa på göckmjölk varje dag, tills karet blir fullt, för varje bytta man står i karet. När man upp mjölken med en lång spade, som räcker till botten på karet, får man mjölken ej skulle jäsa, lade man några afspinner med bark på i karet, som fick ligga kvar så länge mjölken råkte, (mjöken ha sångare, den blir fin) mot botten, stult som ä glutter, 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 mjölk ur karet, måste man rengöra karetts väggar så att det inte blev mögel; tåtarnet måste någon behålla, en linne lapp som blivit dränkt i tät mjölk har i brev blivit skickat till Amerika, då man går till en gård och får tåten, får man ej tacka, ty då misslyckas den.

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, klämyade 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 tunnbröd, (mjölk sult, brytli) till kvällstul
 var en gröt, Den tjockmjölk som misslyskades (sückermjölk) användes
 till tunnbröd bakning, även till svin föda, oppkokt kausgröt i sötmjölk
 begagnas ofta till morgon mät (slaktrög, flöttrög) man höll en vispa för
 trögändan hörde av mjölken i en bytta: (ränne ne) grädden stannade kvar
 i tröget; så bröt man i tunnbröd, Det hände sig så ofta man bestod sig
 på slaktrög filbäna, tillagades lika med fätmjölk, i en bäna av träd,
 står som ett nu tidens smörg' mjölksfat, med en kort bredstav,
 filbänan sattes på bordet, hela familjen åt ur den; Svårsmat, tillagad
 av vispad kaspil, grädde, saltost, och vitmusor.

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

- 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 ungsvarme, eller kokande vatten, tills kalv-osten stadnat, då den uttjafas, ströer 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, ätes som rått.
- (Pannost) stamgade potatis, sötmjölk, vetmjöl, sirup, anis, salt rörest samman till en bra hård smet, slås i en form, eller stekpanna settes i stekungnen, att gräddas. ätes på smörgåsar.
- (Grynost) söta kummad 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. Grynosten 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 händes det i trekantiga bitar, sätter grytan på hög eld att lagta koka, skakar på ostens så den ej fatnar i potten på grytan, när vattnen kokat in, är osten färdig. ätas som smörgåsmat (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 hembruggd. dricka, vispar i ett avrede av natmyölk och vetmyöl, sirap tillsättes efter smak. tunnbröd brytes i, det skulle ätas på gyltaftonen. (Lick som soppa) man kokar upp vatten, vispar i ett avrede av surtyöckmyölk, sirap tillsättes efter smak, tunnbröd 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 midsommarsdagen, även som slättgröt, och skördgröt
Klinsmjölk) man gör en smet av mjölk och vetmjöl, tar små klinspar och slipper ner i kokande mjölk (Bjäckarna), hårdare smet och större klinspar. Strimlet) lät smet 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 tråg, 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. (fåläura) 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 begge sidor, att sätta
 över tråget, en hål i mitten; tilläpp 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 kärnbyttan, strökt ur tråget med vispan, eller med pekfingeret.
 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 barrtvaga,
 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 (årrä),
 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 smör,
 (Gäst) var den allmänna benämningen på smör i äldre tider,
 man tillverkade smör av getgräddor, detta blev vitt till färgen, men
 smakade ej illa, man lade det i askar, till getsmattäck, och på slätten,
 Ho smöret som man lagt i byttor, skulle man sälja på marknaden
 eller på handelsboden, kärnhölken kunde vara ej fullt en meter lång, vid
 sam en talrik upptän, smalare nertill, hofset hängdes fast vid staven
 med trädplugg, intet hål i botten för kärnnyölkens avrinnande.
 Smör tillverkades även genom vispning, man fick vispa det vilket
 håll som hållt, ville det ej bli smör, lade man en silverkant i hället,
 var grädden för kall, värmade man visp den, men ej med stensar,
 sedan man kärnat en stund blev det kärnflöter, av dessa skulle
 en var av familjen ha en mat sked på ett stycke tunn bröd,
 då man fortbätte kärnmodet blev det smörgröfs, när smöret var
 färdigt tog man upp det i en bräg (mycket) rörde ur kärnnyölkens
 sköljde smöret i friskt vatten, saltade litet, sedan det stått en
 stund, rörde man om det, och saltade mera.

9 Smör som skulle säljas, packades i liggade trädbyttor; när byttan var full
krusades smöret med en skod, läcket sattes över byttan, 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 på tårka, då man skulle ha löpe, lade man en eller
flera magar i (kåslöfbyttan) och slog på grunt vatten, när det gått en
dag var löpet färdigt, så tog man upp (kåsan) magarna och förba 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 ostfärsan och en sten ovanpå, då den står från margaren till aftonen i skåppet, taget det ur, lägges på osthyllan i mjölkbodan. 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 messmåret 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 prästades 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, till värbode,
 Grynost, som i föregående är beskrivet, (messmål) man 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 stampan. Get mess ost fattare
 packar det i kop på 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 bröt 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