

25505

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Jämtland
Aspis' sn

29/
11

Sandberg, Märta. 1963

ULMA:s frigel. M. 81 Mallesving

Fbl. 4c

25505

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Upptecknat av Märta Sandberg Öviken nov. 1963

De som hade kor och mjölk brukade koka sötost och grynost och det gör de än idag på landet där de har egna kor. Både sötost och grynost är godt smörgåsmat men "skryp" = gäry åt fort. Men den blir inte så bra av den mjölk man köper i städerna. -- Jag brukar ta fyra liter mjölk och den skall koka länge så den blir lite brun men skall inte koka hårt. När ~~den~~ mjölken istöter siabrun drar man kastrullen på sidan och låter den få svalna av. Då slår man i ett par matskedarr ostlöpe och rör omkring i mjölken, så får den osta sig och sedan tar man upp den och lägger osten i stekpanna eller långpanna och sätter in den i stekugn men det får inte vara för varmt. När den är lagomt brun är den färdig. Då tar man ut den och låter den bli kall och öser upp den i en karott. Sedan är det bara att äta. -- Man får akta sig så inte mjölken blir vidbränd i kastrullen för då smakar det vidbränt av osten och då är den så gott som förstörd den måste passas så den inte blir bränd när man steker den i ugnen också.

ULMA 25505. Märta Sandberg. 1963

JTL. ASPÅS

Frågl. M 81

M 81 Matlagning Rörost

Jämtland
Aspås

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov. 1963

Rörost. Jag tar två liter mjölk som värms och så tar jag 1/2 liter kärnmjölk när man slår i kärnmjölken då skär det hela sig och då tar man upp osten och fortsätter att koka ihop vasslan tills det blir bara hälften och då tar jag och har i två-tre matskedar messmör och så får det koka ihop en minut eller så, då gör man avrede på lite grädde och vetemjöl och har ner det i vasslan och drar kastrullen på sidan sedan det svalnat hackar man osten med en sked och har ner den i vasslan, så den får dra åt sig vasslan. Efter en kvart är den färdig. Den heter rörost för att man rör (Hackar) i osten.

Rörost är gott men sötost är godare det är lite mera besvär med sötost därför att den skall stekas ..På kalasen förr skulle det finnas både sötost och rörost.

ULMA 25505. Märta Sandberg. 1963
JTL. ASPÅS
Frgl. M 81

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Upptecknare Märta Sandberg Oviken nov. 1963

I alla bondgårdar slaktades det på hösten. Hos mormor och morfar där jag växte upp slaktade de ett får varje häst och ibland en ko. Sällan kviga eller tjur de "sattes med" dvs. föddes upp till ny ko eller till salu. Bött hade vi aldrig ont om. Långt tillbaka i tiden tog de inte tillvara njurar, lever och lungor sk inälvor, de kokte dem och gav grisen. Det var allmänt. Men i min ungdom gjorde de det. När jag var husmor togs levern och lungorna alltid tillvara. När jag hade plats på Kungsgården på Frösön slaktade de varje höst en ko eller tre -fyra får och en gris inget såldes av detta. Vi saltade och rökte allt utom de första dagarna då vi åt det färskt. Familjen bestod av tre personer så var det dessutom två drängar och så jag. och så lejde de två som kom och bakade en vecka på våren och fyra dagar på hösten. Spickekött och spicke korv samt spicke fläsk gjorde man alltid av en del av det man slaktat. Det lades först ner i saltlake någon tid sedan röktes det i

ULMA 25505. Märta Sandberg. 1963
JTL. ASPÅS
Frågl. M 81

M 81 MatlagningJämtland
Aspås .

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Uppptecknare Märta Sandberg Oviken nov 1963

basstugu (baststugan) .Då hängde man det i taket och så eldade man, det rök förskräckligt ,stängde väl igen och gick bara in någon enda gång och lade mer ved på den öppna spisen.Det var inte så lätt det ,det rök så det sved i ögonen och tårarna rann. Lite enriskvistar brukade man lägga på elden . Spickekött ärgott och spickefkäsk också men förr var det alltid så väldigt fett så det var nästan bara späck.

När man stoppade korv hade man kohorn till korvhorn här fanns ju förr inga kor med horn vart de kom från vet inte jag men de måste ju komma söder ifrån så det var väl förbönderna som hade dem med sig hit . Talgen togs tillvara ,den smältes ner och man förvarde istret i träbyttor.Förr användes den i vetebröd ,det är mycket bättre än smör och margarin men nu används inte ister till vetebröd . Vetebröd bakades inte ofta i min ungdom det var inte vardagsbröd .Till kaffe var det hembakat rågröd ,för det mesta fick man inte smör på det heller.

ULMA 25505. Märta Sandberg. 1963

JTL. ASPÅS

Frgl. M 81

M 81

Matlagning

5
Jämtland
Aspås sn.

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Upptecknare Märta Sandberg Oviken nov. 1963

Till frukost och middag var det tunnbröd och hembakat knäckebröd till smörgås hade man haft tungt arbete fick man smörgås till kornmjölsgröten på kvällen men ibland fick man bara gröt och mjölk då. Sill åt vi ofta antingen kokt ,stekt eller rå. På Kungsgården lade vi fram ett par sillar rå som de var på ett skärbräde och en kniv de som ville ha fick skära sig en bit. Kryddsill med ättika och lök hade inte kommit i bruk då. Ibland drack vi kärnmjlk till maten ,när vi hade kärnat ,ibland maltdricka hemgjort naturligtvis det hade vi i en stor drickestunna i källaren det var gott strax men mot slutet blev det surt .Men man hade inget annat. Ute på slåttern blev man törstig så man hade med sig en hämtare med hälften tjockmjölk och hälften tevattnen i .
Rån har varit de kakor man mest bakat här i Jämtland och man bakar rån mycket än i dag. Särskilt ugnsrån men även rullrån och rån som skulle skäras ut en degbit och som skulle läggas i ugnsrån-järnet och gräddas genom att man stack järnet in i glöden. .

JLMA 25505. Märta Sandberg. 1963
JTL. ASPÅS
Frgl. M 81

M 81

Matlagning

6
Jämtland

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Aspås

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov .1963

Bumaten kallas den mat man fick till i fäbodarna det var smör ,ost
messmör. I fäbodarna blev det tjock fet grädde på mjölken den skummades
av och kärnades det blev det godaste smör man kan tänka sig och det var
så fett smör och skarpt gult.Sedan man tagit grädden av mjölken blev
ju mjölken bara skummjolk den gjorde man ost av det blev den sk gammal-
osten.Den skulle lagras flera månader innan man åt den .Strax den var
gjord smakade den ingenting men blev efter några månader bättre och efter
ett halvår eller mera lös i konsistensenn och ganska mörk i färgen.
Sedan man gjort osten blev det wassla och av den kokade man messmör.
Man höll till ute för det mesta och kokade messmör på en spis byggd
av stenar men var det regningt höll man till inne i stugan och kokade på
öppna spisen.Bumessmöret (fäbodmessmöret) var inte så gott som det man
köper på affärerna. Bumessmöret använde man mest när man bakade kräckebröd
höst och vär. Messmöret som förvarades i stora trätinor blev så hårt

ULMA 25505. Märta Sandberg. 1963

JTL. ASPÅS
Frgl. M 81

Frågelista M 81

Matlagning

Jämtland

Aspås socken

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Upptecknare Märta Sandberg Oviken nov 1963

så man fick försöka skära loss en stor bit och karva den i mindre bitar, när den kom i degspadet löstes den upp.

När våffeljärnen började mfinnaslmmäta allmänt brukade man ta med ett till fäbodvallen och göra gräddvåfflor där, godare våfflor finns inte i hela världen . Man fick maka ihop glöd och ha våffeljärnet på.

På en del ställen i skogen där det varit skogsbrand eller man kalhuggit brukade det växa "brännbara" = hallon det fanns såna ställen i fäbodarna också då plockade man dem och när man kom hem gjorde man sig ett kalas hade på gräde och strödde på socker . . .

De som bodde nära något vattendrag där det fanns fisk brukade lägga ut nät och få fisk men de rfiskade inte så mycket förr som de gör nu förr fanns det gott om fisk i åarna och fjällsjöarna men nu är det nästan utfiskat . Hade man fisk i min barndom kokades den.

ULMA 25505. Märta Sandberg. 1963

JTL. ASPÅS
Frågl. M 81