

25905

25905

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Jämtland

Aspis sn

15/3 65

Sandberg, Märta. 1965.

ELMAS frögel. i mjölkhuskällning.

11 bl. 40

25905

X

9/11/1965

Berättare Paulina Nilsson f. 1880 i Aspås.

Upptecknare Märta Sandberg Oviken 1965

-----  
 Vilka djurs mjölk användes till människoföda? Komjök . Användes varje dag i de flesta hem. Getmjölk användes till att/göra getost av vit och röd ost, men den är dyr. Getmjölken är inte så god att dricka . De som var klena hade skroffler eller tuberkler brukade förr få rådet , drick getmjölk , det skulle vara hälsosamt.

Spenvarm mjölk eller ny-mjölk eller nysilad , även glymjölk är det samma. Mjölken måste silas medans den är spenvarm sedan grädden börjat flyta upp går det inte.

Sötmjök : vad menades härmed? = nysilad mjök .

Skummad mjök = mjök som man skummat av grädden ~~av~~ = rännsmjök.

Kokt mjök Hur kallades hinnan på kokt mjök? Skinn .

Gräde Kallas på jämtländska flöuta.

Hur benämnes självlöpt mjök. Mjölken skär sig . Vår det åska i luften skär mjölken sig .

Mager mjök. Då säger vi blåmjök.

## Mjölkhushållning .Frågel nr 1

Berättare Paulina Nilsson f. 1880  
Upptecknare Märta Sandberg Öviken 1965

Självsurnad mjölk = surmjölk eller klottermjölk ,det brukar vara gott men det finns de som inte alls kan äta ~~den~~.

Tjockmjölk äter vi mycket i Jämtland .Den får man med tillsats av tätte. Vill man göra en ny sats tjockmjölk är det bara att ta litet av den gamla en matsked tjockmjölk ungefär och slå på några liter mjölk, en del kokade upp mjölken först och lät den svalna innan de slog den på bunken med tätten, den höll sig god längre då. Kallgröt och tjockmjölk är bra sommarmat, tjockmjölksull är också god sommarmat det är det samma som bryt -ti dvs man bröt sönder tunnbröd på en tallrik och slog på tjockmjölk eller sötmjölk och strödde på socker. Uppkokt mjölk till kall gröt åt man ibland ~~otill~~frukost om man hade kvarbliven gröt sedan kvällsmålet .

Medfördes frusen mjölk på färder . Ja , det var många formän som borrhade hål i en trästock och slog mjölk i den . Mjölken frös och när formännen tog kvarter( nattlogi ) tog de och högg av en bit av "ismjölken " och tinade upp den ,på så sätt hade de mjölk och behövde inte köpa(upptecknarens tillägg )

Mjölkhushållning .Frågel nr 1

Berättare Paulina Nilsson f. 1890  
Upptecknare Märta Sandberg Oviken 1965

Förr tog de tätgräs och lade i en bunke och slog på mjölk det blev då tjockmjölk . Men det är lättsammare att ta tjockmjölks tätte än att gå ut och leta tätgräs. Tätte har var och varannan gård på sommaren på vintern kan man få den på mejerierna. Förr gjorde de i ordning en hel tunna tjockmjölk innan de skulle ha korna i fäbodarna . En del kunde ha en ko hemma för att ha lite sötmjölk men en del hade ingen ko hemma utan åt tjockmjölk. På sensommaren när den blev litet gammal var den rätt sur och inte så god. Tjockmjölkstunnan förvarades i källaren . Fäbostorscha hade lite tätte med sig och ställde till tjockmjölk i fäboden men inte i någon större mängd utan i en porslin eller träskål. Tjockmjölken blir bäst och godast om man inte ställer till större mängd än som går åt på en vecka och så ställer till ny . När man ställde till tjockmjölk i en tunna för att det skulle räcka över sommaren måste man vara noga med att grundligt torka av tunnans väggar så att det inte blev en kant kvar runt om, det kunde bli mask där då ,eftersom man tog tjockmjölk sjönk det i tunnan och det var då det bildades en ring runt väggarna ,man måste ha en trasa med och ta bort kanten

Frgl. 1  
Landsmålsarkivet Uppsala 25905  
Märta Sandberg. 1965. ASPÅS  
JTL.

Mjölkhushållning. Frågel nr 1

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Uppptecknare Märta Sandberg Uviken 1965

När det blev slätter brukade man ha med sig en hämtare med en blandning av tjockmjölk och vatten eller kärnmjölk och vatten det släckte törsten bättre än bara vatten. En sån blandning kallades "vassblanna". Tjockmjölken blev inte god om man höll på att slå i en mjölkskvätt då och då utan det är bättre att sätta helt ny tjockmjölk .

Sötmjölk. Förtärdes någonsin ouppkokt sötmjölk av vuxna personer?

Ja visst varje dag .

Vilka mjölkrätter bereddes genom tillsättning av löpämne. Sötost, = stekost: brunost är det samma ,grynost . Sötmjölk tillsatt med löpämne ,sattes ut om vintern i kölden och när isen börjat bildas vispat det och ätit som en rätt , har jag aldrig hört talas om.

Vilka rätter tillreddes av råmjölk . Kalvdans och råmjölkspannkaka. Till sån pannkaka gick det åt mindre mjöl än i vanlig pannkaka och inget ägg behövdes.

Rätter av kokad självsurnad mjölk.? Nej det har jag aldrig varit med om.

Mjölkhushållning. Frågelista nr 1

Jämtland

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Upptecknare Märta Sandberg Oviken 1965

-----  
Vad kallas den lösa ,korninga massa ,som vid kokning av vassla till messmör  
steg till ytan? . Vitmåsu. Den tog man och bredde på smörgås .

Beskriv de rätter som tillverkades av mjölk med tillsats av av öl el. dricka

Dricka användes mest med litet sirap och ättika och så förstås mjölk det blev då ölsupa . Det kokade man när det var kallt och man ville ha något varmt i sig. Men man åt den även som sommarmat ölsupe är lätt att laga till och det var ju bra när det var varmt och man inte ville stå vid spisen så länge.

Men någon särskild märkesdag vet jag inte att den kokades.

Brukade kärngrädde förtäras . Någon maträtt av kärngrädde ? Flötgröt brukade man koka av grädde . Man vispade i antingen vetemjöl eller kornmjöl när gädden kokade ,det var många som tyckte den blev för fet av bara grädde så de blandade i mjölk också. Äts med sylt ~~pa~~ eller kanel.

Klimpmjöl ,det är välling. -- Flötost äter kakor som görs av tjock grädde och vetemjöl eller kornmjöl gräddas i ugn. ska ätas strax de är färdiga .

Landsmålsarkivet Uppsala 25905  
 Märta Sandberg. 1965. ASPÅS  
 JTL.

Frågl. 1

Mjölkhushållning .Frågel nr 1 . Jämtland

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Upptecknare Märta Sandberg Oviken 1965

Sista dagen de var i fåbodarna ~~kkärnad~~ inte fåbodstorscha och inte gjorde hon ost eller kokade messmör. Då gjorde hon grynost så alla fick äta sig mätta av den , "hemfolket" dvs de som kommit för att hämta hem fåbodmaten och som skulle hjälpa henne få hem korna. --

Smörret ~~bo~~ som tvåregjort i fjällen blev väldigt gott det var nästan brandgult i färgen .Det smöret var eftersökt av handlarna. -Det finns fåbodar som är i bruk nu också i fjällen men det kommer en bil från mejeriet i Oviken och hämtar mjölken varannan dag ,så numera gör inte fåbodstorscha smör ,ost och messmör längre. Och så kommer turister och köper mjölk varje dag (Upptecknarens upplysning)

Fårmjolk används aldrig.

I fåbodarna förvarades den nysilade mjölken i mjölkkammaree. Den silades upp i tråg och sattes upp på mjölkhyllor eller på pinnar inslagna i väggen, detta var innan de hade börjat med separatorer i fåbodarna. Det var trågv <sup>2</sup> i mjölkkammaren och ofta var det strödd med gransis eller enris ,det brukade vara särskild ingång dit med dörr utifrån . När man skulle ta av grädden på trågen så lutade

Jämtland

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Upptecknare Märta Sandberg Oviken 1965

*mörlagen*  
 de litet och höll för grädden med en björkvisp. Sedan slog de grädden i järnholken. Kärnade smör varje dag. Det var ett tungt arbete. När det hade blivit smör tog man upp det i smörrännan och arbetade ur kärnmjölken med händerna och arbetade in saltet. Smörbyttorna förvarades i källaren där var jordgolv. Osten som gjordes av skummjolk d.s.k gammalosten förvarades också i källaren likaså messmörbyttorna. Det var noga med att mjölkträgen skulle hållas riktigt rena, man gjorde disktvagnar av tallkvist och hade med sig till bodarna, många låg ju så gott som på kalfjället där det inte växer tall, sedan trägen blivit skurade med tvagnorna lufttorkades de. Messmörkitteln av koppar skurades också noga efter varje kok med litet messmör och vatten den skulle vara riktigt blank så det inte blev ärg. Var det fint väder kokade man messmöret ute men regnade det eller blåste hade hon vindskydd av bräder och spis av stenar ,

Hur kallades de kärl, som användes vid mjölkningen? De kallades mjölkstäva de var av laggkärl med upprättstående handtag, längre fram blev det mjölkhink



Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Upptecknare Märta Sandberg Öviken 1965

plåtbyta. Vilka redskap användes vid mjölken uppsilning. "an hade sil med tyg,  
förr tagelsil , och på senare tid silvadd som måste bytas oftare.

Mjölken som man skulle ha till hushållet silades upp i en skål eller  
tillbringare.

Finnas särskilda benämningar på grädden? Tjock grädde och tunn grädde. Förr  
kunde man nästan inte tala om tunngrädde.

När man kärnade smör hemma kunde det hända att man tog av litet och gjorde  
sk. "lillgås" och gav bort den till någon govän eller någon som hade det  
smått om , det var något eller några hekto .Man sade gås allmänt förr i Jämtland  
om smör. --Från fäboden klövjades så långt som det inte var kärrväg  
förr ,det fanns klöjesadel man lade på hästryggen och det gällde att lasta  
så det blev lika på båda sidor så det blev lättare för hästen att bära bördan.  
Allt togs inte hem från fäboden den stora messmörkitteln lämnades smörkärnan  
smörrännan och allt som man behövde nästa som igen.

## Mjölkhushållning Frågelista nr 1

Jämtland

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Upptecknare Märta Sandberg Oviken 1965

Vid kalasen användes smörformar för att forma smöret vackert, det fanns både större och mindre de var av trä och med utskurna mönster sedan man haft smöret i formarna ett tag hade det fått smörkrusets form och mönster. Julljuset satte man inte i smöret (gåsa).

När man <sup>var</sup> ~~de~~ på forresor eller var i skogen och låg i skogskojoer så brukade de ha smöret träaskar, de var gjorda i ett stycke. el. fyra som sattes ihop. Fäbodlivet är inte som det har varit, förr hade så gott som alla som hade kor dem i fäbodarna men nu har många korna hemma, och skickar mjölken på mejeriet. Och ~~det~~ finns väl inte många som kärnar smör. Hade de inte så mycket grädder så det var ide att ha kärnholken hade man grädden i en hink och hade en björkvisp och vispade till det var smör. Kärnmjölken var god att dricka när man kärnade hemma.

Den ost som fäbodstorschan gjorde var av skummjolk det var den mjölken som blev ~~hon~~ när <sup>hon</sup> skilde grädden och mjölken.

Frgl. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 25905  
Märta Sandberg. 1965. ASPÅS  
JTL.

Berättare Paulina Nilsson f. 1880  
 Upptecknare Märta Sandberg Oviken 1965

---

Den var brunaktig i färgen ,först smakade den ingenting men frampå vintern när den lagrats smakade den på ett särskilt sätt .Många tyckte den var god men lika många vill inte ha den alls .

I början av frågelistan frågas det om mjölken användes till djurföda.

Ja alla småkalvar skall ha råmjölk först och sedan sötmjolk från modern i åtta veckor och sedan skummjolk . Smågrisar skall också ha mjölk . Stora grisar bör ha skummjolk . Förr sades det att stomjolk var bra mot kikhosta.

Användes mjölk till andra ändamål (beredning av färg ) Ja de blandade mjölk i färgen för att den inte skulle färga ifrån sig på kläder om man kom att "skrapa" mot lagårdsväggen .-I min ungdom kostade en liter sötmjolk fem öre.

Nu får man riktigt god mjölk bara om man köper den vid lagårn på landet.

Fäbodlivet var tungsamt men det var trivsamt också . Och det var hälsosamt för korna .

Sötost Mjölkhushållning. "rågel. nr 1

Jämtland

Berättare Paulina Nilsson f. 1880

Upptecknare Märta Sandberg Oviken 1965

-----

5 litet sötmjolk som ska kokas ihop så länge att den blir brun ,men den får inte bli vidbränd då är det lika bra att ha bort den mjölken. Sedan skall mjölken svalna av så den blir spenvarm så har man i två matskedar ostlöpe i mjölken och rör om . Så håller man mjölken i formar och gräddar eller steker osten i ugnen. När den blivit fast och fått fin färg är den färdig. Man låter osten kallna i formarna innan man äter av den .Det är god smörgåsmat.

Grynost = rörost

3 liter sötmjolk ska värmas (behöver ej koka) medans mjölken är varm har man i 1 liter kärnmjolk då löper mjölken ihop genast och det blir ost. Man tar upp osten med hålslev eller sked men lämnar vasslan kvar i kastrullen den ska koka ihop tills det blir så fast som messmör , gör avrede på lite vetemjöl och grädde och rör ned i vasslan sedan är det bara att lägga ner osten i vasslan röra om och ta upp allt i en karott och sedan med en sked hacka litet i osten . Annars blir det inte grynost = rörost. Så är det bara att äta. -- Sötosten är godare-

Landsmålsarkivet Uppsala 25905  
 Märta Sandberg. 1965. ASPÅS  
 JTL.  
 Frgl. 1