

Emne nr. 69

### TETTEMELK OG FORRÅDSMELK

Med tettemelk mener vi her melk som ved en eller annen tilsetning har fått en seig konsistens.

1. Er en slik melketype brukt i bygda, og hva er det stedlige navn?

#### Hvordan folk laget tettemelk

2. Ble den laget av helmelk, håndskummet eller separert melk?
3. Ble den laget ved at man strøk litt tette (se sp. 8) i bunnen av karet som melken ble silt opp i?
4. Eller ved at man silte (eller slo) ny melk i eldre tettemelk?
5. Eller ved at man la en snegl i karet (navn)?
6. Eller ved at man la en bestemt plante (blader eller andre deler) i karet? Hva kaltes i tilfelle denne planten (tettegras)?
7. Er det slik at man alltid bruker metode 3 eller 4 og at man bare har hørt om metodene med snegl eller plante (5 og 6), men aldri har truffet noen som faktisk har brukt dem?
8. I sp. 3 har vi brukt ordet tette om en skjefull tettemelk som man stryker i karet når en vil ha tettemelk. Er dette det vanlige navnet og hvilken form har ordet i bygdemålet, eller har man andre navn?
9. Kan det oppgis ord eller talemåter i forbindelse med tettemelken, for eksempel "sile på tetten", eller uttrykk og talemåter når folk hadde vært mer eller mindre heldig med melken?
10. Var det vanlig å "låne" tette hos andre når men manglet tette, eller når tettemelken hadde utartet og fått en ubehagelig smak eller uheldig konsistens?
11. Skulle man iaktta visse forholdsregler når man lånte tette, for eksempel unngå å gå over en korsveg?
12. Hadde folk noen (magiske) råd for å få melken god igjen når den hadde utartet?
13. Oppbevarte man tetten ved å la den tørke i en klut (navn)?
14. Eller ved å la den tørke inn i på en riskvast?
15. Eller på andre måter?

### **Bruk av tettemelk**

16. Til hvilke måltider spiste man tettemelk?
17. Hvordan ble den brukt (ved å bryte flatbrød i den eller lignende)?
18. Har man laget ost av tettemelk og hvordan?
19. Hvordan ble denne osten oppbevart?

### **Når laget man tettemelk**

20. Laget og brukt man tettemelk hele året rundt eller bare til visse årstider?
21. Har det vært vanlig å samle et forråd av tettemelk om våren for å bruke om sommeren når buskapen var på sætra?
22. Hva kaltes denne melk (kjellarmjølke)?
23. Hvordan laget folk den?
24. Hvordan ble den oppbevart og hva ble den oppbevart i?
25. Har folk samlet tettemelk på liknende måte om høsten for å bruke om vinteren i en periode da kyrne ikke melket?
26. Hadde folk noen mening om hvor gammel slik melk kunne bli uten å bli oppfattet som utjenlig til menneskeføde?

Når folk skulle oppholde seg lengre tid borte fra hjemmet (på byreise, på jakt eller i arbeid i utmarka, på lengre fisketurer til fiskevær eller andre steder) tok de ofte med seg melk som skulle rekke til for den tid reisen eller oppholdet varte.

27. Var det vanlig surmelk eller tettemelk folk da tok med seg, og fikk den en spesiell behandling for dette formålet? Her er vi særlig interessert i den behandling som tettemelken eventuelt fikk.
28. Ha slags kjørrel hadde folk denne melken i og hva kaltes det?
29. Hvor mye melk tok folk vanlig med seg? (Fortell hvor reisen gikk hen, hvilket formål den hadde og hvor lenge melken skulle vare, dessuten om størrelsen på kjørrelet, kaggen eller bøtta).
30. Er det kjent at folk førte melkekjørrelet ut, for eksempel til utslåttene, og gravde det ned i jorda?
31. Satte folk igjen sur melk eller myse på sætra for kjørere eller andre som hadde noe å gjøre der om høsten eller vinteren?

-----

32. Har det vært skikk å slå sammenløpt melk (med eller uten tette) i en lerretspose eller på en klut som ble lagt over et såld for at mysa skulle renne av?

33. Hva kaltes melkemassen som ble igjen når mysa var rent av?
34. Hvordan ble den servert?
35. Er dette en gammel folkelig måte å behandle melka på, eller er den kommet inn i sen tid gjennom kokebøker?
36. Er det mer å fortelle om behandling, bruk, eller oppbevaring av denne melkemassen, for eksempel om den ble utsatt for varme på en eller annen måte for å få et osteprodukt osv.?

**For å få oversikt over forholdet med forrådsmelk, føyer vi til følgende spørsmål.**

37. Hadde gårdene i bygda beitemarka så nær gården at de hadde melk i husholdningen til stadighet?
38. Var det vanlig der hvor de sendte buskapen til setra å beholde en eller flere kyr hjemme (heimeku?) for å ha melk i den daglige husholdning?
39. Var det vanlig at husbonden eller en annen dro til seters hver lørdag og hentet hjem så mye tykk melk at den varte til neste seterferd?
40. Hva slags kjørrel hadde man i tilfelle melka i og hvordan foregikk transporten?
41. Har man om høsten eller om våren samlet et forråd av melk uten tilsetning av tette?
42. Kan det fortelles noe om hvordan denne melka ble behandlet, hva den ble oppbevart i og hvor den ble oppbevart?
43. Hva ble den brukt til (som drikke blandet med vann, til grøtmelk, til å bryte flatbrød i osv.) og hva navn hadde den i hver bygd?
44. Hadde folk noen mening om hvor lenge slik melk kunne oppbevares før den ble regnet som utjenlig som menneskeføde?