

Solveig Salbu

Setermat

Minne fra setra fra midten av tredveårene til slutten av femtiårene

Naturlig nok ble setermaten for det meste laget av mjølk. Fersk mjølk hadde en tilgang til hver dag, og det ble mange varianter av mjølkemat.

Jeg husker vi fikk med et fenalår og litt spekeskinke da vi flyttet til setra. Dermed hadde vi saltmat gjennom sommeren. Og så hadde vi rikelig med flatbrød som ble nytt til alle måltider.

Til kveldsmat var det alltid *brødsoll*, som var flatbrød og kald nysilt mjølk. En brukte å «bryte til» flatbrød oppi en tallerken med mjølk.

Ysting

Den dagen det var ysting, måtte mor stå tidlig opp. Hun skulle fyre opp under den digre ystekjelen som var fylt med søt mjølk. Den skulle bli passe varm før hun kunne ha i osteløpe. Slik stod kjelen til fjosstellet var ferdig. Da kunne den kvite osten tas



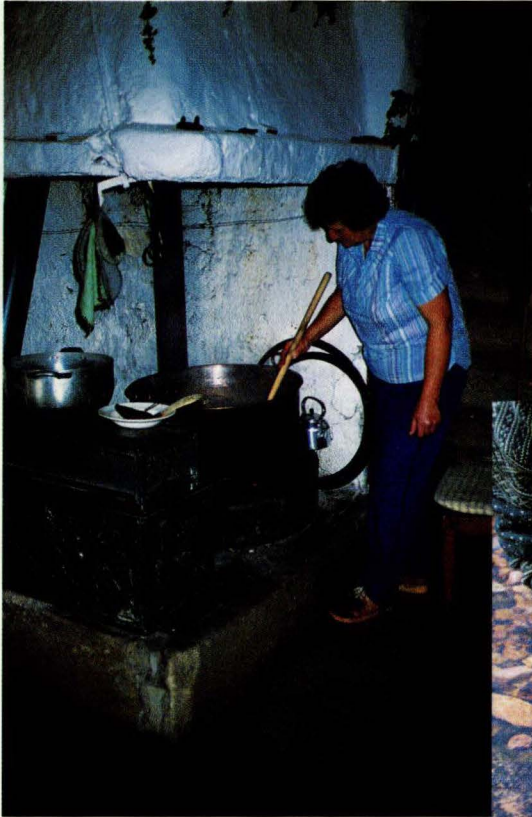
opp. Den ble lagt i et ostekjørel med press på. Så ble det å fyre opp under ystekjelen på nytt. I det mysa nesten nådde kokepunktet, kunne en helle oppi litt saup eller sur mjølk, og det ville etterhvert samle seg en kvit ostemasse øverst i kjelen. Det kaltes *dravle*. Den ble øst opp og avkjølt og kunne spises med mjølk og brunost.

Endelig kunne mysa begynne å koke inn. Det tok mange, mange timer til det ble brunost. Mot slutten av kokinga hadde mor ferdig klubbbrøre slik at hun kokte klubb i kjelen. Det ble den berømte *mys-smørklubben*, som vi var så glad i. Den spiste vi varm med kald mjølk eller fløte og godt smør til. Det smakte herlig!

Men for oss unger var det likeste ved ystinga da vi fikk «slikke mys-smør». Da brunosten begynte å bli karamellaktig, dypet vi treskjeene våre ned i kjelen og slikket av den deilige varme primen. Så dypet vi skjeene ned i kjelen igjen, opptil flere ganger, og slikket og smattet. Det smakte! Alle som stod rundt kjelen, ga uttrykk for at de koste seg!



Et trivelig setermiljø er verdt å ta vare på. Illustrasjonsfoto: Musea i Nord-Østerdalen (10198)

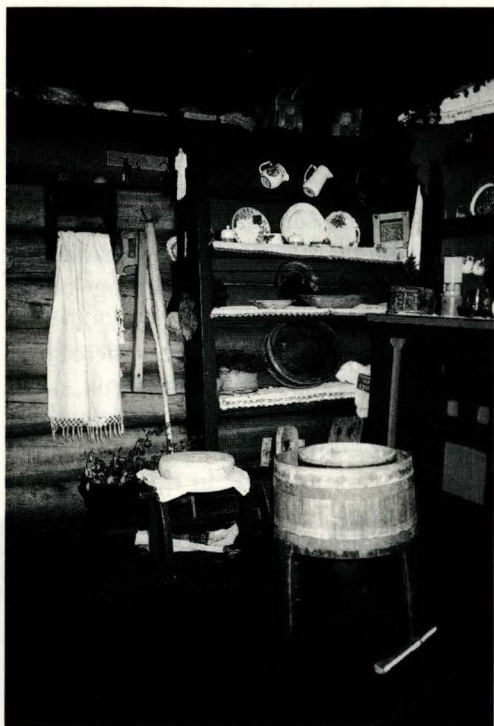


Mussmørkoking

Bildene forteller sin historie. Kjelen er satt på ringen i grua, og etter at kvitosten er tatt ut er det mange timer med koking og røring før mussmøret kan tas ut og has i former.

Foto: Musea i Nord-Østerdalen (10056, 10066, 10077).





Kvitosten klar for lagring og modning. (10096).

Mye mjølkemat

Tjukkmjølk hadde vi bestandig. Den ble satt på av nysilt lunken mjølk tilsatt noen spiseskjeer med tette som ble blandet i. Mjølkka ble satt på et lunt sted. Neste dag hadde tjukkmjølkka «starne», og den var tjukk og fin. Vi tok av en kopp av mjølkka som skulle være tette til neste gang.

Skjørøstøll bestod av tjukk mjølk og skjørøst. Jeg kan ikke huske at vi brukte rømme til skjørøsten slik som det brukes i dag. Da måtte det eventuelt være til fest. I det hele tatt var kosten magrere og sunnere den gang. Vi drakk som regel skummet mjølk også.

Nyskura ostekjørel. (10097)



Skjørøsten laget vi ved å varme opp sur, skummet mjølk slik at vi kunne ta ut osten. Da osten var avkjølt, blandet vi den med tjukkmjølk, og vi fikk *skjørøstøll*. Skjørøst som stod i stuetemperatur noen dager, begynte å gjære, og det ble «gjørsost». Da rørte vi inn karve og litt salt og fikk verdens beste *pultost*. Flatbrød, ferskt smør og pultost var god mat!

Koksøll var laget av søtmjølk. Varm, nysilt mjølk ble tilsatt litt osteløpe og stod til mjølkka skilte seg. Da rørte en forsiktig i osten og lot det hele koke til den ble gyllen brun. Koksøll ble gjerne servert sammen med brødmat.

I lengden kunne det bli noe ensformig med så mye mjølkemat. Jeg husker ihvertfall hvor glad vi ble da far utpå ettersommeren kom med nysild og nypoteter. Det var «furkunnmat» som smakte for seterfolket.

Søndag var det *rømmegrøt* og fisk, som var lettsaltet torsk eller lett saltet ørret. Ellers brukte vi skjørøstøll og koksøll, gubb og vafler, takk-kake og friskt rabarbrasyttetøy. Til kaffebiteti var det jønnbrød og krummer, stekt i armjern i åren eller peisen.

Ved siden av pass og stell av dyra som vel var det viktigste, var det tydelig at ei flink seterkulle satte sin ære i å kunne by fram skikkelig god seterkost.