

1371:1

acc. 1371:1

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Öre sø

1371:1

Rudén, Anders. 1927.

Hjölks-hushållning från Öre sø,
Dalarna (med ledn. av ULMA:s präjel. 1).

4 H. 4^o

L. L.

Exc.

Då mor kom in från fjäse må mjöltkjen skull krippe
 (= småbarne), da slätker fanns, a silsupon (= litet i en kopp
 af den nysilade mjölken). Kärlet, i hvilket mjölkades, ut-
 gjordes af lagghärl eller koppar; en sort med endast ett långt
 öra, kallad staga (= stäpva), en andra sort i form af ett ämbar.
 (Mjälkstaga, mjälkbytta.) Siltappen wa djord är kurump-
 tagäl (= kosvanustagel). In wa kringlug, ett bra kvarter tvärte-
 gijnom. Käreldr (= kärleu), tvär mjölkensilades, kallades
 "mjälkbunker" och voro dels lagghärl, dels koppar. I fåbodarne
 silades uteslutande i trug (= tråg) gjorda af al, ända till en
alu långa. Lagghärlsbunkarna voro runda, 2 alu i diameter
 och 3 a 4 tum djoper (= djupa). Njuen svarfstiälar förskommo
 som silkärl. Nesto större yta den uppsilade mjölken hade, des
 mera fläter (= grädder) skulle den ge, påstods det. Då den upp-
 silade mjölken fått stå ett dygn eller så i skåpet skulle den
 kunnas "nid" (= skummas). Skumslef kom ej fråga, utan då

Landsmålsarkivet Uppsala 1371:1

A. Rudén. 1927. ORE

DAL.

Frgl. 1

 Ordb:
 tråg n.

mjölken hålles i ett annat kärl, hindrades grädden att
 följa med antingen med en visp eller med den blottade handen.
 Grädden tömdes till tjinnhåltjen, som wa jett laggankärl, 6 kvar-
 ter djop och yver jett kvarter tvärtegejnomen. Tjinnmälla =
 en träpp med ett kors i nedre ändan. Mjölke som löps ut utan
 tillsatts af titto (= tätmjölke), kallas läpennmjölke (= löpmjölke) eller
 skyr, gluttmjölke. Om någon hvarmor händelsevis förfarit sin
 tätmjölke, blir det att boka upp en grannqumma, som har sådan
 mjölke, och få ett par matkedar eller så till mytt från Titt-
 mjölke kallas äfven längmjölke. Filbunk = uppsilad mjölke,
 hvare tillsatts 1 matked tätmjölke, och när den löpmat serve-
 ras med grädden på. Af rånmjölken (= skummjölken) göres
 ost (= ost). Löpsvatten (= ostläpe) beredes af den slagtede
 spädkalfvrens löpmage, hvilken saltas och upphänges
 för att torka, hvorpå den lägges i vatten. Mysan (= vassla)
 kokas ihop. Hiss den blir någorlunda tjock och kallas då
 "halfsonya" samt fick emellanåt tjäna som missmör.

Ordb.:
 halvsid-
 mesa f.

Ore.

3.

Halvsmysan, som blir efter kvarje ost sparas till den
det kan bli en större kok, då den utspådes med mjölk
och kokas på nytt till riktigt missmör. När denna sist-
nämnda kok lyftes af elden för att svalna i sin gryta
eller kittel, är det af största vikt, att den ej på minsta vis
vidröres förrän den alligenom svalnat, annars blir missmöret
sandigt d. v. s. det känns som sand i mun. Inträffar detta då
måste det kokas om igen. Till helgerna tillredes andra slags
ost t. a. s. k. färskost, som göres af smörmjölk, hvarvid mjöl-
ken först uppkokas innan den yotas. Sedan den yotats öses
den med en slaf i en för ändamålet anskaffad lågkorg i
hvilken först lägges en tunn och gles linnetrasa. Sötast yot-
tas som vanlig ost af smör, ostkummad mjölk, och när den
yotat kokas den tillsammans med mysan tills den får brun
färg och vasslan blifvit sinnig och tjock. Någon månad
innan kreaturen föras till fåbodarne, smiltals från hem-
met, sparas och lagras smörmjölk i stannfat om 20 a 30

Landsmålsarkivet Uppsala 1371:1

A. Rudén. 1927. ORE

DAL.

Fgl. 1

Ordb.:
ostkorg

Ore.

4.

kannor, samt förvaras i källare eller annat svaltt
ställe för att inte allt för fort "sörjna" (= surna). Den-
na mjölk skall vara grötmjölk under tiden "kuner
e bärte"

Furudal d. 5/3 1927

Aud. Rudén

Obs! jag har gjort så godt jag kan.

Landsmålsarkivet Uppsala 1371:1
A. Rudén. 1927. ORE

DAL.

Fgl. 1