

2991

Dialekt-

~~Landsmåls-~~ och Folkminnesarkivet
Uppsala

2991

DALARNA

Transtrand

12/1 1931

Larsson, Enoch, 1931

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

25 bl.4:o

2991

L.L.

Exc.

I 1. Mjölkhushållning.

Dalarna.

olika slag av mjölk. Vi säga, Mjölk och mjött-sä, mjolk, mjölken. De kreatur, vars mjölk vi brukar till få-ä, föda, är kor och getter, mjölk, ä gitt-mjölk. Mjött-sä utä kü-öm e mitt-tje gö-ar, änn utä gitt-öm, ömm änn ho känn-nänn vä lite kräft-tön-ar. mjölken av korna är mycket smakligare, än utav getterna, enn än den kannen vara en smula näringsrikare.

Mjölk till kreatur som utfodring, har nog icke varit wanligt, utom ä kält-vörn, kält-vörn, ä kätt-tön. Kalven, Kalvarna och Katten. Glämn int ä kätt-tön, utä djörn lite sup, dä du känn imm-nät me mjött-sin. glöm icke av katten, utav ge hänne litet spenvarm mjölk, när du kommer in med mjölken. Vi ska ta lite känn-mjölk me öss ti fjöse ä kält-vörn, ä ss blä ve ti äjn sup-skvätt da, fedd-di no e

Transtrand
Enoch Larsson
Ink. 13/1 1930.

? obs.

Landsmålsarkivet Uppsala 2991
Enoch Larsson 1931. TRANSTRAND
DAL.
Frgl. 1

2 han så gammal, som på gräjsse om en
får ^{imnt} räjn süpin läng. Vi skall ta skum-
mjölk med oss till lagården åt kalven, och så
slår vi i lite nymjölkad där, för nu är
han så gammal, så han får reda sig om han
icke får bara nymjölkad länge. Den mjölk som
fordom kallades rännmjölk, kallas nu vanligen
för skummjölk. denna mjölk fick troligen sitt
namn derav, att då flötkon, gräddan och mjölken
skulle skiljas åt, så tog husmodern eller någon
annan av husets kvinnor, den eller de skålar i
vilka mjölken varit längst silad och således nä-
te ständ-täse, all grädda hunnit samlas, då skulle
mjölken slås i ett annat kärl, och gräddan bli
 kvar. Först lättsades gräddan från skålens bräddar
med pekfingeret, sedan lades handens underkant
och ändel av handleden på skålens brädd, mellan
handen och skålens kant, rann mjölken i en bytta

Landsmålsarkivet Uppsala 2991
Enoch Larsson 1931. TRANSTRAND
DAL.
Fgl. 1

Ordb.:
ränn-
mjölk f.

3

och kallades sedan kärrmjölk. På detta osmak-
liga sätt kom såväl grädda som mjölk att som det
i bland heter, gå djävorn hämmes händer, gå genom
Kärrnans händer. Att borttvätta mjölk, ehuru
det icke hörde till det vanliga, kan det dock givas
befallning, ta i slå-bottens da mjött-sä, o e räjt
öjätlen, tag och slå bort den der mjölken,
ty hon är alldeles oätbar. Den nymjölkbade och
spenvarme mjölken, kallar vi, Süp, har man
silat den säger man, nysilad süp, nysilad
mjölk. Kunde nog i bland, att man kunde få
nysilad mjölk, då sades, no ska er få lite
sap, x ta-di-da dä-le bräi, nu skall ni få litet
nysilad mjölk, till det der svaga brödet.
Sätmjölk, sötmjölk, dermed har man för me-
nat skummad mjölk. Då den som var utan
mjölk, djekk bott-te äjn um gal, fe te påse no-o,
sade man, a er no-o kärrmjölk no, då svarades,

Landsmålsarkivet Uppsala 2991
Enoch Larsson 1931. TRANSTRAND

DAL.

Frgl. 1

obs

ordb.:
süp m.

obs.

4

i fall man ville lemna någon, ja ve a sakt, i fall
 o e sät, so o int a vott vren, gick bort till en
 annan gård, för att få sig någon, har ni någon
 söt skummjolk nu, ja vi har nog, derest lön
 är söt, och icke har blivit sur. Sådan vren, sur,
 mjolk som var tunn och ännu icke blivit tjock,
 kallades tjält-mjolk, sade och tjält-brä, den ost
 som gjordes av sådan mjolk, kallades tjält-ost,
 Hadde, eller sådan mjolk tjocknat, kallas den ömsom
so-lv-loup-mjolk, eller och skvätt-ter-mjolk, själv-
 löpt mjolk, Ost av sådan mjolk kallas grön-ost, gryn-
ost, detta emedan den har lätt att smulas sönder.

Ordb.:
 Tjält
 obs.
 obs.

Ordb.:
 gryn-ost
 m.

Om vi nu säga sät-mjolk, sötmjolk, mena vi i
 de flesta fall, nysilad mjolk som kallnat. öpp-kokt
mjolk på grät, äll brä, säga vi, då man kokat öpp
 mjolk, antingen på kall gröt eller bröd. Den hinna
 som bliver på öppkokt mjolk, kallar vi, stjinn ut-ta-
na mjött sin, skinn utanpå mjölken.

5 Grädda, vi säga, floj-tör. gräddan på gittmjölken.
Kallar vi, gittmjölk-floj-tör, på mjölken av kor, kü-
mjölk-floj-tör, gräddan som var på söt mjölk, kallas
söt-mjölk-floj-tör, den på tättmjölk, tjock-mjölk-
floj-tör. Då gräddan kommit i smörtjärnan och, ~~kor~~
tjinn-nä a bett-te-kärningen hadde börjats, då
fick husmor höra, nå ska je. ve a tjinn-floj-tör
i de. nu skall jag, vi hava grädda ur kärnan
av dig. När man slog tättmjölk ur en bunke,
bunk, eller en skål, brukade det vara litet på botten
som satt fast, detta kallades, bunn-floj-tör, botten-
grädda. Om åsken höres om sommaren, säger
kält-lingan, gummorna, Tor ska då äta mäst
vs dag. ss mjött-sä ska stjå-se mäjn-gang.
Åsken skall då gå nästan varje dag, så mjölken
surnar på en gång. Då mjölk stätt länge med
gräddan på, säges, o a då föll o da fäjj stämnd tä-
se, då mjött-sä e all-deless köl-blå, den der

obs.

Ordb. i
botten-
flötors f.
pla

obs. ?

6 mjölken har då fått stå länge nog, så att all gräd-
de samlats ur den, så mjölken är alldeles blå.
Tätmjölk, fettmjölk, tjockmjölk, flojtmat,
mill-la-mjölk. För att erhålla, den här vasa under
de omväxlande benämningarna, mycket på vår ort,
både fordom och nu. brukliga fettmjött-så, sila-
des spenvarm mjölk, ti bonn-ker, skä-ler å fat
i bunkar, mjölk-bonn-ker, gjorda av laggare, och hörde
således till det bohag, som kallades, Lagg-kg-rull,
lagg-kärl, skä-ler, av trä, trē-skä-ler, och stjēn-fat
kerfat. Tätmjölk, kallades så, därför att, dämn
höv-ti fett-te nära bonnk-bonn, inna dämn
silt-d, de lade täte ner på bunkens botten, inna
de silade dit mjölken, täte var intet annat
än tätmjölk, vanligtvis tog man den, av mill-
la-mjött-sin, mellanmjölken, fordom, inna sepa-
ratorer kom i bruk, skummades grädden av tät-
mjölken, för att jämte tätmjölks grädden kärnas,

obs.

Landsmålsarkivet Uppsala 2991
Enoch Larsson 1931. TRANSTRAND
DAL.

Frgl. 1

Ordbr.
täte

7
sedan gräddan, tjockmjölk-floj-ton, avskum-
mats, togs av den närmast liggande mjölken, i
en kopp, som sparades till tätte, varefter mel-
lanmjölk och den ner om den vassare, mera
blåa mjölken sammarrördes och ^{läs} römsam lutas,
tette mjölk, och tjockmjölk, tjockmjölk. Var
det så att tåten för en husmor tagit ^{slut} eller blivit
mindre god, hette det, å a vott slut på tette a me
nö, je få föll bottti nom ann gal å få-me nom,
det har blivit slut på tåte för mig nu, jag
får väl gå bort till någon annan gård och få
mig någon. Om tåtorsten använts till beredan-
de av tåttämne, känna vi icke, men är troligt.
Huru man förr beagnade och förvarade sådan
tåte eller tjockmjölk, har jag nog skrivit om i Fragl
№ 12. varför vi icke upprepar det. Floj-t mat, filbunk
kallar vi den mjölk, från vilken ingen grädd-
avskummats, utan den ihoprördes med mjölken,

8 som var i bunken, skålen eller fatet. Var säll
dass kväl, skäll föll flöjt mat barmtjän stam
på bälå, so att fekk djä-se äjn flöjt-mät-
säll te kvälls-väl. varje söndags-kväll, skulle
 filmjolk bunken stå (vara) på bordet, så att alla
 husets medlemmar fick göra sig en brödsulla till
 kvällsmat. När^{man} lade tåte i ett körl och silade
 det mjölk, men då man sägerfter, ömm ä ä löjps
 om den hadde tjockmat, men icke gjort det, utan
 var seg och rann hastigt ur sleven, sade man | o a
inmt löjps ämm, ä e bäro drē-gel, hon har icke
 icke tjockmat ämm, det är bara segt, långt och sitter
 tillhoppa. | Var tåtmjölken deremot kort och dess
 seghet förlorad, sade man, mjött-sä e stätt,
stäck-kö, fräjn, o e söm skvatt-ter, mjölken
 är kort, spörd, hon är som glytter. Har
 här ovan delvis beskrivit hur med mjölken förfors,
 den uppsilades så snart eller straxt man kom in

Ordb.:
 flöt-mat
 me

Ordb.:
 drogel n.
 (om mjölk)

Enoch Larsson 1931. TRANSTRAND
 DAL.
 Fgl. 1
 andsmålsarkivet Uppsala 1991

med den från lagården, den som skulle vara till
 tjockmjölk och den som skulle vara söt, var
 för sig. Skuru de förr, när det led mot vinterns
 slut behandlade tjockmjölken, har jag skri-
 vit om i Frägl. om Fäboväsende N:2. Det som
 av den tjocka mjölken bildades ovanpå och på
 mjölk-karets bräddar, kallas mjölk-mögel,
 mögel på mjölken. Den gulaktiga vassla som
 präsoades ur den tjocka mjölken under surnings-
 processen, kallas vattse ^{vassla} den beagnades till
 att dricka, under sommarens varma arbetsdagar,
 dels som den var, eller och tillsammans med en
 tillsats av vatten, sür-mjölk, sur tjockmjölk,
 kallades då, blann-da, blandning av vatten och
 mjölk, vann i sür-mjölk, vatten och surmjölk
 tillhaga, sür-mjölk-blann-da. Tynn-mjölk, kärn-
 mjölk, och vatten tillhaga, tynn-mjölk-blann-da.
 Blanda förvarades i en stäva eller och i en lämplig behåll.

Ordb.:
 mjölk-mögel
 f.

Ordb.:
 blanda
 f.

som stod på matbordet, saknades den, blev det fråga
hvarre bland^ml-stävo.-bettta e, var är stävan,
byttan med blandan uti. Nu är denna sed borta.

II. Maträtter. i vilka mjölk ingick som en viktig be.

Söt-mjolk, sötmjolk, är i vårt språk icke enbart lik-
tydig med askummad mjölk, utan dermed menas
även skummad som icke har surnat, och sådan ätes
av både äldre och yngre, läkka-där o e öpp-kokis
äll inot, evad hon är uppkokad eller icke, och det
till bä grät ä brä, både grät och bröd. Öpp-kokket
mjölk, me brännvin ä vit-löjki, uppkokad
mjölk, med brännvin och vitlök uti, var me-
dicin mot förkylning, och snuva=sneku. Då

suettades och pustade gubbarna och såg belättna ut,
allt efter som voffman steg.

Söt mjölk, skummad eller icke, kokades, vältling
och grät, vältling. Vältlingen kallades, go-vältling,
god vältling, om det var askummad=sup i den. Kokades
grät av ^{askummad} sådan mjölk, kallades den brä-grät, emedan

Landsmålsarkivet Uppsala 2991
Enoch Larsson 1931. TRANSTRAND
DAL.
Frgl. 1
mjölk f.
Folklore.

Brä: vält-
ling m.

II man merändels åt bröd till densamma. Om vintern då man hadde mjölk med sig och den frös till is, karvade man lös is med kniven, och tinade upp den i staj-tje-pann-när på Å-larn, stekpannan på elden, efter som det behöordes för var gång. Gammal och sur fil-bunk, kallas, sür flöjt-mat även jä-sim-flöjt-mat. De maträtter som tillreddes av mjölk, sömm ann a hov Käse ti, som är tillsat ostlöpe uti, äro nästan alla slag av ost. Den bästa och väälsmakligaste maten tillreddes av getmjölken. Käs-miss-se, käspit gjordes av både gitt-mjölk, getmjölk och mysilad Romjölk, den äts omedelbart, så snart den stelnat-loj-p-i-trap. När getmjölken skulle gökas-äss-less silades den i grytan, hadde man kall getmjölk sen förra mjölkning, slogs också den i samma gri-tz gryta, var mjölken icke lagom varm, ställes grytan

Ordb.:
bröd-grot
m.

Ordb.:
mjölk f.

Ordb.:
käs-mesa
f.

124 över elden, tills mjölken blev lagom, Käo-varm.
 läpvarm, varefter grytan togs av elden, varefter
 man, Uo-ti Käse, hælde i läpe. Förr beredde
 man sig läpe av Kalvars och Killingars, Kä-ser-läp-
magar. Nu köpes den i handelsbodas. Di ä ädd löpp
dsi gritön, ä immnansm räd i-hop, sköll ann ta ta
sojfran, | Här det hadde löpt i grytan, så först in-
 nan man rörde sönder osten i grytan, skulle man
 ta utav det rat som från elden kunde ha fallit ovan
 på den stelrade mjölken, | sedan var det att röra
 sönder den genom ostlöpe stelrade mjölken, ä
 säga kär i-hop, så det ihoplöpta blir smält, se-
 dan, fa ä säkk mera grit-bonn-nam, fa osten
 sjunka ner till grytans botten, under det så sker,
 ställer man sig i jä-ning te ta-pe ostn i ordning
 för att taga osten ur grytan, man tar fram ost-kä-
ratle ä tröi sömm ä ska stand pi, ostkärlet
 och träget som kärlet skall stå i, Ä vä-ko äpp

Ordb.:
Sör m.
sojfran,

Landsmålsarkivet Uppsala 2991
 Enoch Larsson 1931. TRANSTRAND
 DAL.
 Frgl. 1

13

träj-ärr-mon opp-pöm ambuin, (Så kaular hon opp träj ärmarna oppom armbågarna, tvättar sig om händer och armar, så rustad, blir det att med bägge händerna, ur grytan upptaga den till botten sjunkne ostmassan och lägga den i kärlet, då trö-i-ä, knådningen börjar, för att få röm, rum i kärlet, för det som vidare samlas ihop i grytan, är det någon nära vid, stor eller liten, så få häm äj ost-mus, så får hon en varm och färsk ostbit i sin hand eller på ett fat. Så var det åter att ställa grytan på elden, inelället i den åter blev så varmt att det närmade sig kokpunkten, detta för att det löse som var kvar i grytan skulle brännas opp, så slag man åter uti grytan kall mjölk som den kallade, miss-su-mjölk, så blev det åter stora ostklumpar ovänpä, des^a skummades av i en trasa, miss-su-ost-klarva, trasan läg^a över en skäl, så att vasslan fick rinna i den, sedan snördes trasan ihop och hängdes över skålen så att vassla fick rinna

Ostb. i
ost
m.Landsmålsarkivet Uppsala 2991
Enoch Larsson 1931. TRANSTRAND

DAL.

Frgl. 1

Ostb. i
ost
m.

ur ostem, denna ost kallar vi, missu-ost, är som färsk
 ganska smaklig, men surnar snart om man icke
 smuler sönder och saltar honom. Härna kallas så-
 dan ost för, dräv-le. Silar man icke upp sådan ost,
 som nu sagts, utan skummar av den i en skål
 och äter den med samma, med några gjorda och i
missu-gritön kokta klumpar, kallas det missu å
klöbb, vilken maträtt är ganska smaklig. Vasslan
 som är i gryttan, sedan all ost och ostämne är uttaget,
 kallas, blåmissu, den skall nu koka ner, eller som
 vi säger, koka i hop te miss-smår, kokas till
 missmör, ibland så man hadde besalitet av ost-
 vassla att koka missmör utav, men behövede
 mera missmör till. Sövel, sövel kokade man
 icke vasslan tills den blev så tjock, utan man
 rörde mjöl i den så den ^{blev} tjock som missmör,
 detta kallade man och för, brå-grät, Missmör koka-
 des förr, icke så tjockt, utan mjukt så man öste

Bodh.
 Klöbb
 m.

ellen slag det ut grytan i en bytta, det kallades
blöjt-mess-smår, formades det i ostkär, sade
 smar, hät-mess-smår, mjukt-härt messmör,

En sorts ost, som vi kallar, stajk-ost, stek-
 ost, tror jag mig, att hava skrivit om i Frägel. N: 14
 likaså om sät-ost, sötost. Vad här ovan är skri-
 vit om ost och dessberedning, gäller huvudsak-
 ligast om mjölk av getter. Angående olika ost-
 beredning av mjölk efter kor, är nog även det
 behandlad, i svaren om Fäbodäsen N: 12, dit vi nu
 hänvisar. Av Råmjölk, kokades kä-mjölk-
miss-su ä krukk-ost, kalvdans och pann-ka-
ka, pankaka.

Så tillreddes, äl-miss-su, ölsoppa
 denna soppa var vanligast för barnsängskvinnor,
ban-kum-nu-mat. Någon maträtt av köttmjöl-
 de, av särskilt slag, vet vi ej, men misslyckades
kärningen, tjiniä, så att det icke blev smår
 eller som vi vanligast säger, gäs, dä kokades grät

Ordb.:
mes-smör
 n.

16. s.k. flöjt-grät, av desamma. Av Kärnmjölken, }
tjinnmjött-tjinn, kokades grät, tjinnmjölk-grät, }
och till att dricka, i fåbodarna ytades den till }
ost, tjinnmjölk-ost, en ganska smaklig ost. }
Om färmjolk, sojmjolk, beagnats i någon }
maträtt, veta vi ingenting om. }

Ordb.:
grät m.

III. Mjölkens förvarin: gräddbildningen.

Den nysilade ^{mjölken} förvarades förr, såväl som nu, }
hemma i gården, utom under fåbodetiden. }

Förr hadde man öppna skåp eller hilt-lör, hyllor, }
en del med förhänge framför och somlig utan, }
jodessa skåp hilt-lör sattes de bom-ker, bom- }
kar i vilka man silt tjockmjolk, silat }
till filbunk, likaså den som skulle vara söt, = }
samm-mu-läjs ho som sköll vä tönn. }

Ordb.:
hylla f.

I somliga bättre ekonomiskt lottade gårdar, hadde }
de, liksom i fåbodarne, en liten särskild, mjolk- }
be, mjölk bod, byggd i skuggan, bakom ett annat }

hus eller delvis nergrävd i en backslutning
 der det var tü-rer, hyllor inuti på 3 sidor, obs.
 der silades upp mjölken, på våren, då solen
 blev varm, och om sommaren, den tid de var
 hem med kreaturen, frö vär-satt-röm, å tätt
dem för bött-ti höst-satt-ran, från vär-fåbodarne
 och tills dem reste till höst-fåbodarne. Idenna bod
 förvarades och den under vintervintern ihopsparade
tjock-mjött-sä, tjockmjölken för sommaren's mjölk-
 betov. Ventileringen i en sådan mjölkbod, var
 det väl ingen som tänkte på, å smakt-ro gamm-
nött, å ut-tä kär-satt-lä, å mjött-sin, det smakar
 gammalt, och utav karet, kärlet, av mjölken, att
 den gamla, uttorna smaken skulle bero på bristande
 luftväxling, togs icke hänsyn till av de gamla.

Smör och ost, ifall man haddi, ns i-vä-rat, något till
 övers, förvarades ti häbb-bä-rä; i härrbrät. Den
 ost som, å sköll väl gamm-bel-ost tä, hann sköll

vä dei tjält-lararn hörn, det skulle bliva gammal lagrad ost utsv, skulle förvaras i källaren.

De kär^l som användes vid mjölkningen, kallas mjölk-rimmdja, en liten bytta, som rynde 2 kamor, innehållet kallar vi, (måst förr) för äj rimmdja-me-mjölk, eller äj mjölk-rimmdja, ex. ska je få tjäp mjölk-rimmdja, kan jag få köpa mjölk-kärlet? ska je få tjäp äj mjölk-rimmdja, kan jag få köpa mjölken i kärlet?. Men vi säga även a i ändelsen om kärlet, ex. vi beder en laggare, djar me äj mjölk-rimmdja gör mig en mjölk bytta, som tar 2 kamor, han gör, och kommer med den, jag frågar, hur mitt-tje köst mjölk-rimmdja, hur mycket kostar mjölk byttan?.

Så brukades och ett kär^l att mjölka uti som kallas, stäv uu, även stävoo, stäv, skillnaden mellan denna och det här ^{ringan} beskrivna kärlet, stävan hadde en långt stav, som handtag att hålla uti, rimmdja två korta stäv ändar mitt emot ovrändra i vilka hål var,

Ordb.:
ringa f.

Ordb.:
stäv f.

19 der man satte i, äⁿ fatt-ka, ett handtag av järn
i Sötne kallas man dessa kört för ~~kackere~~
eller av en vriden björkvidja. Då man mjälkat
full dessa mindre byttor, slogas de ur i en större, som
kallas mjälk-bett-ka, mjälkbytta. Då man kom in
med mjälken således den genom si-säle, siltapp,
som var gjord av de långa hären som var i nedre änden
av kotnas rumpor, man span ^{troligen med handmjälken} eller vridde i bop det till
en sammanhängande tråd, gjorde ett nygatan därav och
med dertill förfärdigad nål av trä eller järn, samman
band siltappen. Man började i mitten, der gjordes en
fåt och fast bit, der börjades med stickbindningen runt om
kring denna fasta punkten, med varv efter varv, tills
si-säle blev stort i omfång som en tallrik av me-
del storlek, även skålförmig som den, vid sista varvet
gjordes en ägla eller en hampa, att hänga opp det med
för att torka, då det efter silningen skjälts i kök-
häftigt vann, kokvarmt vatten. Den orenhet som ge-
nom ^{silningen} avskilldes ur mjälken, kallades soj-rer.

obs.

obs.

} Ordb. -
Sör m.

Landsmålsarkivet Uppsala 2991
Enoch Larsson 1931. TRANSTRAND
DAL.
Frgl. 1

Här ovan sagt, att de Kär^l som mjölken upp-
 silades uti, var bonnker, skäfer, fat å trög.
 den mängd eller mätt av mjölk, som varje
sil-karall, kär som silades uti, rynde var nog
 olika. Den bytta som den mjölk, slogs uti, sedan
 ingen mer grädda var i, den kallades, kärn-mjolk-
bett-ta, nu sedan Separatorer kom i bruk, kallas
 den, skumm-mjolk-bett-ta. Floj-ton, grädda, hälldes
 för mäijgang, ti tjinn-na, genast uti Kärnan,
 hemma i gården, men under fåbodtiden, ^{slogs grädden i en bytta} flöt dem
bot-ti åj bett-ta, flojt-bett-ta, slogas de i en bytta,
 gräddbyttan. Skumlev har fördom icke varit ^{känd}
 eller begagnad. Att rengöra mjolk-karallä, mjolk-
kärler, så väl hemma som i fåbodarna, vå de två
dämn i var vann, å qnå dämn rekk-tit me
stjåff-tä, var att tvätta den i varmt vatten, och
 skura dem ordentligt ^{med} skäfte. Themmet torkade,
 de dem vid spisen och i fåbodarne i solen.

Landsmålsarkivet Uppsala 2991
 Enoch Larsson 1931. TRANSTRAND
 DAL.
 Frgl. 1

} Ordb.:
 } flöt-bytta
 } f.

IV. Beredning av Smör.

Vår vanliga benämning på smör är gäs och även smår. Smör till föda bereddtes av gräddan på konmjölk, kan nog fördom, någon gång inblomrats getmjölksgrädda då, dä tjinn, den kärnade. Förr har det av bärs gittmjölk flöjtör, bara getmjölksgrädda, kärnats gittgäs. Detta smör användes asaltad till smörja, smörja a stjern narö, te smör stjernna one, åt skinn^{na} skrädd^{na}, att smörja skinnen med. De smörkärnor som brukats och delvis ännu brukas, är laggad stev kärna, i vilka man vid kärningen begagnades tjinn wall-la. De tjinnör, kärnor i vilka man kärnade gräddan av konmjölk, var längre och vidare, än gittgäs-tjinnna, getsmörkärnan, den brukades även te jös-tjinnna, att göra tälkjös, tälgljus uti, även te fläkt-ningstjinnna, tjinn fläkt-ning in, till att kärna

Oldb.: gäs
"smör"

Oldb.:
kärna f.

plöck uti. Plöck av gylletyg som var nått, man
 klippste det i små lappar, plöckade i sår ändarna,
 sedan man plöck ägg, plöckat slut på det man
 skulle, hälldes kokhett vatten i den lilla kärnan,
 så plöcket, då det kärnades, så garnets tvinning upplös-
 tes, varefter det torkades och kardades tillsammans
 med ull, för att åter spinnas till garn.

Kärnstaven, kallas, tjinn-mall-la. Tvänne trästycken
 som med i infällning korsades på mitten, där ett
 fyrkantigt hål gjordes för staven och så ett runt
 hål vid vardera ändan av korset, tjinn-mall-kors-be.

Staven, blä-jes fast me blä-jer da i kors-sä.

Kilas fast med tunna träkilar der i korset.

Då man hadde litet med grädda, kunde man, vess
på da i ägn skäl; tatt å vatt gas, visspade den
 i en skål, tills det blev smör. Är gräddan för
 kall att kärna, uppvärmed den med eller i vann,
 vatten ^{som} är varmt, vatt. Om det lät tytt under

23

Kärningen i kärnan, sade man, du ska tjinnna
ss å val ns jö i tjinnnon, du skall kärna, så
 det blir något ljud i kärnan. | åll-hest te å foll
innnt ns, eljest tar (värker) det icke något på gräd-
 dan. Efter kärnandet togs smöret upp ur kärnan
 i en bunke eller lämplig skål, skäl-lå sömm ve
ställt-te gå-så dxi, skålen som vi gör i ordning
 smöret uti. Då man tagit allt smör ur kärnan och
 i skålen eller bunken, slags kallt rent vatten på det
 samma och knådningen och vändningen, urslagning
 av det mjölkliknande vattnet, påslagning av nytt
 rent vatten, så urslagning igen, denna bearbetning
 som djöl-es one hämn-döm, utfördes med händerna,
 upprepades till dess all kärnmjölk var utarbetat
 från smöret, och efter salt tillsattes och mäjk-tes
inn te gå-så, inmängdes i smöret, sedan det var
 gjort slags lite kallt vatten åter på smöret, då det
 åter ålltades, det vatten som slags på smöret efter

Ordb.:
ljund n.

obs.

saltningen, var så att smöret icke skulle smaka tort
och salt, icke alla gjorde så, och det kändes på smöret.
Vatten skulle och slås ovan på det, om det skulle förvaras
i smår-bett-kön, smörbyttan någon längre tid.

Inom barndom var det nog vanligt att om en kom in
i en gård, da dämme jäll på stället smäre, so
fekka ann ä tjinn-gäs, pån brä-bit, der någon
häll på med iordning ställande av smör, så fekk man
en smakbit, på lite bröd, den tjinn-gäs formades
rund och sedan den lagts på brödbiten, gjordes på
smörbiten en liten fördjupning, med pekfingerän-
dan, detta skick lever än. Fordom var det nog
andänt Krüs-söne smär-för-mer, fe te Krüs
smäre, te noo stör häkk-ti, krusiga smörförmer,
för att kunna krusa smöret, till någon större högtid.
Då man skulle ut i någon färdbäg eller resa, lades vid
Bärningen, gäs ti ä äss-stja, lades smör i en
smörask, i ena ändan, och mess-smär, missmor i den

Ordb.:
krüs-gäs

f.

25

andra ändan av asken. Hadde man icke något smör lades, gäs ti häjl äss-stya, smör i hela asken.

V. Beredning av ost.

Oaktad jag under skrivningen av svar på fråga om mjölk-hushållning, nämnt de ostsorter som jag har hört omtalas inom Transtrand, skall jag dock i sammanhang omskriva namnen på dem jag kommer ihåg. Ost av kor mjölk, grönost, av gylternmjölk, tjält-ost av råm mjölk, gamm-bel-ost, lagrad av de bägge här-
ovan angivna, sät-ost göres av både ko och getmjölk, missu och missu-ost, stjåk-ost, gitt-ost, tjimm-
mjölk-ost av kormjölk, sät mjölk-ost, dels av skum-
mad och även av ostskummad mjölk, Äl-ost, Äl-missu,
Krükr-ost, Kälv-ost= Kälvost. Vidare har vi ost av vess-
lan efter ystningen av den vita osten, både efter ko och
get, Kü-mess-mär-ost, Kornissmör-ost, gitt-mess-mär-ost
get-missmör-ost. Detta missmör kallas hät-mess-mär, till
skillnad på det som är lösare, blöjt-mess-mär