

1199:1

Västergötland

Kalvs m

V

1199:1

Bergstrand, C.M. 1926.

Mjölkhushållning (med ledning  
av landsm. ark. p. 1.)  
från Kalvs m i Kinds h:d, Vgl.

6 bl. 4°

# Mjölkhushållning.

Getmjölk använde vi. (Getterna, di va trolska, ja, di va  
 så <sup>pl.</sup> uhanga - di skove träa så eländit.) Vi måste koka getmjölken,  
 för den var från. Vi yetade den. (Raggen laud vi sockar av och rove  
 hästtäckten.)

Västergötland  
 Alunds härad  
 Malos sockten

ordb.

+ uhang

Landsmålsarkivet Uppsala 1199:1  
 C. M. Bergstrand 1926 KALV

VGL.

Fgl.:1

\* Skälkak-ring

Smed <sup>slags</sup>  
 är önkakspast ?

av - flott p.a.  
 satsgrädd

Må få mjölka de en mars för kitchosta; det var medicin.

Lamm och halvår och kiddar fick mjölk, företas. Hålla bort-nä!

Råmjölken - den kopte vi kunkost utav. Råmjölk och van-  
 lig mjölk i en spann. Sedan satte vi på en stor kittel med vat-  
 ten och lät det koka upp; så ställde vi spannen i kitteln och  
 lät mjölken koka.

Puppavarm mjölk, så vi.

Skälkakeringar gjorde vi av råmjölk. Di gjorde vi en  
 deg av vitemjöl och råmjölk och sedan skar vi runt om dem. De  
 var stora och fick hänga i stora sneser. Särna fick vi till mor-  
 gonbit med mjölk till; och främmande skulle fågas med dem.

Aflötter mjölk.

Småbarn skulle ha puppavarm mjölk.

2

Nymjolk - inte nå annan benämning.

Främmande kunde fångas med mjölk och bröd med stekt fläsk på.

Siktat rågmjöl och mjölk blev rågmjölksringar; lite smull eller smör skulle också till. Sådana bakte vi i slätterna.

Bli det hinna på mjölken, kan en säga: hämna av det fäsk!

Kallskål fick vi ofta vid slättöl eller liköl eller kalas - men aldrig vid bröllop. Då hoo man gott dricka i mjölken och soppade i ringar och fint bröd. Di sa: då ä stora blängsopper.

Löpsmjölk - det är surmjölk

Bläsur - den ä skrinner, sa' vi. eller mager: "mjölka ä sa' skrinner bleen."

Om en tar mjölka av spisen och ser att hon skär sig - då bli sträga - den slår vi till skvina (svineu).

En kokte la mjölka. Somliga skure na mä dricka bläina kallades det - ja, det är ölost.

Vann mjölk till kall gröt, är klart!

Tryser mjölken med grädden på - den blir det inget smör av.

Trusen mjölk ger en till schoina.

Filbont av löpmad mjölk med kanel och "ingefärja".

fil-bont

Brunost - ysta och sedan baka den - socker och kanel skall i den.

Sötost skulle räjas bort - di bär ä raajningar - så stora raajningar - det är förning, som de räjer nu.

Monkamät. Mjölke i ä (= en) gryta - vetenmjöl röres i - sedan tar man med "a ski" (sked) och häver i "monka" (som göras av mjölk, mjöl, socker och grädd), lite salt i mjölken!

III. Mjölkskäp - i lurfat hade vi mjölken - de köptes på marknaden. Vi hade en källare, och i framkammaren och i skåpet i köket hade vi också mjölk.

Vi mjölkade i kopparspänner, men mjölken fick inte stå i dem. Vackrigast var att man mjölkade i träbythor.

Sil - en läsil, som man satte en granrisaviska eller en halmtoss i. Träskålar hade många sin mjölk i.

Skulle man göra träskålar, så behövde man en fäckesla.

Landsmålsarkivet Uppsala 1199:1  
C. M. Bergstrand. 1926 KALV

VGL.

Frgl.:1

Täckslau var av stål och hade träskäpft - den var krum. Plätt-  
jämn behöves di dä också. Av ale gjordes hoar till vin och katt.

Man flötade av med hornoked eller träsked.

Karavisker gjordes av avfallet granis - ett kvartee långa. Plä-  
bärris dog också.

IV. Töolen med hä i - kärneläket

Kärna - det, som grädden är i, är kärna. Den är mest  
av em. Men töolen är av toke eller törke. Stockkärna fanns inte.

72  
förte m.

Dä ä förteollat - dä får en ta till en vigselning och  
biuda vid töolen eller kasta ett silvermynt i eller låna grädde  
på andra ställen eller röka korna med trasor på den, som  
missunnar en dom.

My: smörelaga, det ordet har jag aldrig hört.

Smörbötter: Laggare gör sidana. Göteborgsfarare tog med sig  
värt smör i bytten till Göteborg.

C.M. Bergstrand. 1926. KALV  
Landsm. Upps. 1199:1

Landsmålsarkivet Uppsala 1199:1  
C. M. Bergstrand 1926. KALV  
VGL.  
Frgl.:1

V. Löpe - vi slaktade ju kalvar! Slå upp löpet och tvätta det i många vatten och sedan sila mjölk över och sätta till kornmjö (det är hummin) och salt.

Hummin

Löpet, det hängdes upp till tork på en lång speta - sei Fog man små simulor i en klut - så löplägger vi mjölken.

Kärosost och korgost - en handduk i karet, så ystet i - vi hade "plocker" i ett träg - fem, sex plocker gick det i karet. Vi hade ett lock att "träka" med och lade sedan en sten på detta. Ost skickade vi också med Göteborgsfararna.

Kärrmjöllesost - koka kärrmjölken, så kommer allt uppå - tag ett frut sill, ös upp i det så lagern minner av (lagern = vasslan) - det är den bästa osten - den blev kornig. Vi strödde kornmjö och lite socker på och åt den med kniv.

Smäost av söt mjölk - man skulle stöta ostmassan yte "plocka" - man löplägger mjölken till sötost - soppar sänder i en gryta, kokar den bunn och sött. Den blir söt av kokningen - lite sirap fick väl också till!

Landsmålsarkivet Uppsala 1199:1  
C. M. Bergstrand. 1926. KALV

VGL.

Frgl.:1

Plockost av söt mjölk - mjölka är fait (fet) - mjölken gjum-  
mas - löpe i en klut lägges i den - mjölken tas av och fai stä-  
osten sjunker - tag en sked och ös upp den från botten och trä-  
ka den flera gånger i en korg! - vänd korgen! - lägg osten uppå!

Skrinner ost = mager ost.

Ostkorg av "slies", vidjor av vie (vidj), i botten sten som  
en vanlig tallrik - en dm. hög. Knullar gick och sålde sådana.  
Man tråkade med händerna. Vi satte korgen på ett fat och lade  
en sten ovanpå.

pl. slior

Mjölken är löpmad. "käsä" - vad är det är för något?  
Vasslau fick svinen för det mesta. Men vi kokade  
också vasslarvälling. Då slog vi lite mjölk i och rörde i korn-  
mjyn. (svagt. 99.)

Mesost har jag aldrig sett -

Meddelare: Ånkan Anna Lena Karlsson, Öre Rös-  
arp, Malos socken, född där är 1837.  
sept. 1926. C. M. Bergstrand.

Landsmålsarkivet Uppsala 1199:1  
C. M. Bergstrand 1926 KALV

VGL.

Frgl.:1