

12559

SMÅLAND

Ålem

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

15/4 1939

Nilsson, C.G., 1939

26/6 1939

Svar på ULMA:s frågelista 1
Mjölkhushållning

62 bl. 4:o

15 " teckn.

1 " " (större
format)

12559

Svar på Landsmålsarkivets Fråge-
lista N: 1.

I. Mjölkhuskällning.

Svaret afser Arkults by af Ålems
socken, Calmar län, Småland,
från 1860-talet, från till nuvaran-
de tid.

I. Olika slag af mjölk.

Den allmänna benämningen på
mjölken är här Mjölk, Mjölken,
Mjölka, samt Kospit (en skämt-
sam benämning som förekommer
emellanåt.) Hufvudsakligen är det
mjölken efter nötkreaturen komyölken,
komyölka, och produkter deraf som
användes till människoföda, men
även af gettur-fetmjölk, har under-

Stundom kommit till användning som
 föda; Stonmjölk, Hästmjölk, Narre-
mjölk, användes som botemedel mot
 Kikkhosta, den bästa medicin som finns
 för denna besvärliga sjukdom, men
 mjölken bör, så vidt möjligt är, drick-
 as Spensvarm, d. v. s. samtidigt som den
 mjölkas ur stoets-måttens spenar Hmarras
 eller disse, som också spena kallas
 på landsbyggden. Från färet-fära-
Tacka-Faregumma, förde ej mjölk
 användts här som människoföda (kan
 ske under nödtider, det vet man ju
 inte). Tackan daggas ju så lite, så ken-
 nes mjölk går åt, till föda åt lammen=
Lamma, och har hon då födt två sty-
 ken, fått Tvillinge, skulle då ju va'
stor syn'n, att få mjölka från dem.

Landsmålarkivet Uppsala 17559
 C. G. Nilsson, 1939. ÅLEM
 SMÅL.

Det har i nödfall förekommit, om lammet eller lamma dött, att man fått mjölka Fackan, om hon fått fler i jufvet = (juverinflammation), af att för riklig tillgång på mjölk i jufvet, men denna mjölk har nog grisen då fått.

Getmjölk skall ju vara bra för bröstsjuka, såjs då, emå jeten ej är sådeles mottaglig för T.b.c.-smitta.

Kornmjölken användas ju som bekant till uppfödning af kalvar, under hela sin uppväxttid, det är nog mjölken, som gör, att man får det läckra göd-kalpsköttet, fastän inte bonnen får så sådeles stor valuta för all mjölk som kalven dricker, ej heller för altpass som dessa djur fodra under 2-8 veckors tid, men man får ju väl rädd, om

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ALEM
SMÅL.

inte det ekonomiska utbytet bli så vä-
 deles stort. Afven Smågrise behöfver
 nog lifet extra tillskott af kornmjölk
 under uppväxttiden, våxetiden, om
dä ska bli nå må dom. Alla djur
 älska mjölk, F. o. m. den lilla kycklin-
 gen när han kommer ut äggskalet,
doppar han sin lille näbb, i mjölken
 som han bjudes på. — Om mjölk
 användes till beredning af färfämnis-
 har jag mig inte bekant. Bortkäll-
 ring af mjölk, förde inte förekommit
 i andra fall, än när den blifvit
förorenad under mjölkring,
 en kokan ju spärke opp, och då kan
 mjölken lätt ble utskämd. Med
 spervann mjölk menas, nymjölk =
kovann, direkt från spervanna.

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
 C. G. Nilsson 1939. ALEM
 SMÅL.

ock kallas då för kovaren, den har då
 nästan den värme grad, som kous kropp-
 temperatur. Vid mjölkningen känner det
 att småbarn infinna sig med ett glas
 i handen, för att få smaka mjölken,
 då får den som mjölkar, glaset och
 mjölkar direkt i glaset, som sedan
 drickes ur, af den som öfverlemnar glaset,
 detta kallas för Silesup. Skummet
 som bildas på mjölken under mjölk-
 ningen kallas här för från = Mjölke-
från, skummes i vanliga fall ä, samt
jes åt katten. Söt mjölk: Med
 sötmjölk menas, Mymjölked = Mysiled
 och på denna har gräddbildningen
 ännu ej börjat, gradden har inte gått
opfr, = oskummed mjölk.
Skummad mjölk: Skummenmjölk.

event. Lepereremjolk. Den kanna som bildas på oppkokt mjolk kallas för mjölkesmarke eller skinn. Mjölka har skinne sej, ätte den ha har swalve å, brukar det sägas. Grädde kallades af den gamle för flöt = flöta, numera förekommer ej denna benämning. Om själflöt mjolk säger man att den skai sej, att den kan skute sej, räunt; Mager mjolk kallas för blömjolk. Själfsurnad mjolk för sur mjolk. Då den är helt litet surnad, säga vi att den är käll = mjölk gall å käll. Då den innehåller klumpor af ostämne sägs att den är sötloppnad. Sur mjolk användes till meniskoföda. På Spinnaren är den god och läskande, den bläcker först, men den får inte vara så sur att den stinker, inte.

X

Man brukar under sommartiden
sila opp sötmylk i mindre skålar tyg-
mande $\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{2}$ liter som få stå tills myl-
ken själfburnar, så iblandas råven
ungefärr samt socker, som vispres
om i skålen, (gredden får inte fås bort)
så har man sejen god filebunke i
Speneravarmen. Att det genom Till-
satts af jäsamme förändrad mylk till
Fjockmylk, Fätmylk m. m. Torde inte
förekommit här efter hvad jag erfart,
det är nog längre uppåt landet som
detta förekommer, Vi ha nämligen i
Småland hört talas om Långmylk,
från de nordligare landskapen Ex
Jämtland m. fl.

11

Abaträtter i hvilka mylk ingick, (ingår)

Som en viktig beståndsdel. Totmjölk:
 Den förtäres oppkokt, den är nog måst
 smakli då. Gredde, Wetebrö o socker
 blandades i en spillkom, samt använ-
 des för i tiden till småbarn som skulle
värjas å, = sluta upp att dia, och det för-
 de nog kanske brukas än, lite hår o var
 viddyliska tillfällen. Till kall gröt, brukas
 oppkokt mjölk, och det passar ju utmärkt.
 Om frusen mjölk, med velje = vilja,
 medförts på resor, känner jag inte till,
 men det kan nog hända ibland un-
 der vintertiden frysa mot ensvilje,
 om man har mjölk må bej, i mat-
 säcken = masssäcken som supansmat.
 Fe å skölje ner bröt må. För det måste
 ha vi en värmeffaskor, så den där i-
 siga olägenheten ha vi en slippe ifrån.

I vår by finns en ingen som minns när det brukades att sila mjölken i Fråfråj; eller Fråbunke, den äldsta här säga sig endast minnas Stenfata & Sönsbunke (en sorts gul fajans), alltså före 1860-talet. Möjligt är, att förtenta kopparbunke, samt bunke af glas, i mindre utsträckning användes vid mjölkens uppställning. De mjölkkrätter som bereddades genom tillagning af löpämne äro Stäfst, Stekost eller bryrost, samt ostkaka - ostpannkake. Stekost eller bryrost, gjordes som vanlig ost, af vanlig ostmassa i en korg eller rund form, togs sedan upp, samt stektes sedan i smör så att den blef gulbrun i färgen; stekningen skedde på en vanlig stekplåt. Denna ostsort brukades som ma'säck

Landsmålsarkivet Uppsala 12559

C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM

SMÅL.

Fgl. 1

på resor, vid marknadsbesök, äfven vid kalas, mera sällan förekommer det här nu, att brynast beredes.

Så ha vi då Ostpannkakan. Den brukas mycket här, och beredes på följande sätt:

För lite¹⁾ söt mjölk källes i en ²⁾ 4 kannor. kittel = kättel samt uppvärms. 3 kg. mjölk³⁾ 3/4 lb. 3 st. ägg vispas i så mycket mjölk att det bli väl blannet: blandat, kvaref. För massan källes i den tjumna mjölken, sedan iröres så mycket löse, all det bli en lös ostmassa, som upplägges på flera kår eller durkslaj, så att vasslan, vattlen får afriina. Därefter vispas 5-6 ägg med söt gredde⁴⁾ 1/4 kanna och socker, som blandas i ostmassan ⁵⁾ 5 skilling mandel. samt sättas sedan i ugn och gräddas ⁶⁾ 1/2 timmes. (Obrycket gammalt recept.)

Af råmjölk Tillreddes kalvodans, kalvodans, krukost, råmjölkepannekaka.
 Kalvodans Tillreddes på följande sätt:
 Cirka 4 kannor råmjölk haldes i en gryta, samt fick koka Till den skar-sej, så efter kokningen lyftes grytan af och innehålllet haldes opp i fat och bunkar, samt kunde ätas kallt, så länge det ²räckte Till. Krukost bereddtes på så sätt, att en kanna råmjölk haldes i en krukka, som sattes ned i kokande vatten, samt fick koka en Timme ungefär, Till mjölken stelnat Till en fast massa, samt skulle sedan ätas Till sammans med sötmjölk.

Råmjölkepannekake: När kon kalvvar är mjölken rå = råmjölk de 3-4 första dyggen, af denna mjölk bakes pankaker.

hvilket tillgår på så sätt, att mjölken
spås upp, spådes upp till lagom stycka,
 sedan vispas ägg, socker, äfven mandel
 betenjol, samt en aning löpe, sedan
 massan är färdigvispad, hålles den
 i en med smult, smult = isterflott, väl
 insmord bunke, bunke af koppar, som
 varit väl förtent invändigt, (äfven bun-
 kar af järnbleck duger), samt sättes
 in i ugn för att gräddas = bakes, samt
 får stå i ugnen tills den höjer sig, och
 får en vacker färg, ungefär en tim-
 mes tid brukar behövas för bakvin-
 gen. För i tiden, innan järnspis kom
 i bruk, brukade dom gamle att bake
 råmjölkepannekakera i bråpanner
 en slags runda pannor af järnplåt
 försedda med skaff, men nu baka-

des alla på en gång 7-8 st. som nu sättes
 in store ugnen, som var uppladdad för
 detta ändamål. Med store ugnen me-
 ras nu, den i murverket, spisröret,
 inmurade välföda tegelugnen som
 användes för all sorts bakning. Nu-
 mera bakas pankakorna i järnspis-
 ugnen en eller ett par gånger.
 Råmjölk kan som bekant endast erhål-
 las, erå e ka har kalve. Olast till-
 redes af ett stop = $\frac{1}{2}$ kanna sötmjölk,
 rått eller kalvstop = kalvstop = $\frac{1}{4}$ kanna
 dricka, med tillsats af konung, soc-
 ker eller sirap, samt ett ské vetemjöl
 för att få det simmigt, kokes cirka
 10 minuter, Det som föräfrigt omfrå-
 gas i denna afdelning känna vi in-
 te till här hos oss.

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
 C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM
 SMÅL.

Frgl. 1

III Mjölkens förvaring; gräddbildningen.

Mjölkens förvarades = förvaras - förvares
 under sommaren i källare, under vin-
 tern i kök o skafferiet. I de gamla bonings-
 husen före 1860-talet, fanns i Taket
 en sorts hyllor = hyller, på hvilka mjölk-
kefata sattes upp. I senliga hus hade
 dom hyllor på väggen i köket, där också
 mjölkfat ställdes upp, samtliga kallades
 för mjölkhyller = mjölkhyllor. Som jag
 nämnt någon gång för, var det på den
 tiden ordt om mjölkens för bönera
 i mitten af förra århundradet, så
husvorna hade nej inte så enough
 fat mjölk te o ställa upp på sine hyller
 isymerket vintertiden. De körl som
 för användes att mjölk i, voro laggade
frästavar, med en lång staf till kanfaj.

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
 C. G. Nilsson. 1939. ALEM
 SMÅL.

Dessa kärl kallades för mjölkstafver
mjölkbytte, skjuler. Dylika mjölk-
kärl ha emellertid ej brukats här
under min tid, men ha användts
att je kalve mjölk i. Mjölksilen
(mjölkesila) var gjord af ett masivt
stycke aspträ, urhålkat ibland i
form af en hatt, ibland fyrkantigt
med mindre borrhå, bårade hål i
botten, öfver hvilka lades en ren
lärrelapp eller af gardinväp, vid sil-
ringen. Ibland hade silen endast ett
hål i botten, och detta fylldes med
fine granerisekviste, vid mjölkens
uppsilning, som föint omnämnts, kalla-
des de kärl i hvilka mjölken siledes
opp för fat eller bunke, = stenfat, läns-
bunke. Mjölken skummedes må

e Fräské, samt samlades i e gred-¹dekruke, som var af samma material som faten eller bunkarna samt var försedd med lock. Att den skummade af grädden med handen, förde ej här förekommit här, ej heller några andra skumningsmetoder än ofvannända, kallades för kan skumning eller, att skumme å flöta. Abjölke-fata och silen, diskedes i varmt vatten, med tillsatts af litet soda i vattuet, skjöljdes i kallt vatten, samt staldes upp på karehylla för att torka.

Karehylla = flera hyllor på väggen i köket, flera placerade öfver hvarandra, afsedda för kåksattiraler.
Fallriker Falke, Falliker, fat och bunkar, glytor o stekplåtar m. m.

Här nere hos oss, har nog inte mjölkpro-
 dukten förvarats uti nedgräfvda tunnor.
 Det är nog uppe i norra Sverige, som detta
 förekommer; lapparna brukar visst vid
 sina flyttningar använda sig af dyli-
 ka depåer. - Öfriga frågor i denna
 afdelning, kan af mig ej besvaras em-
 de ej förde beröra vår ort.

IV. Beredning af smör.

Smör; Någon annan ^{benämning} för smör finns
 ej hos oss, ej heller har smör af annan
 grädde, än den af konmjölk erhållna
 tillverkats här. Smör användes fram-
 för allt, att bréc på brä, till smörgåsar,
 (Men äfven vid bakning, af olika so-
 fers småbröd, ingår ju smör et som
 en viktig beståndsdel). Smörgåsar...
 Är det en fjöck, gräp bräskifva

Landsmålsarkivet Uppsala 12559

C. G. Nilsson. 1939. ALEM

SMÅL.

Fgl. 1

) af samman-
 malet rågmjöl.

Skuren tvärs öfver hela kaka, påbredd med smör, har denna smögås bland allmoget fått ett skämtsamt namn. den kallas nämligen för långgång eller långgånge. Det var en gång på 1860-talet, en vandrande handelsman¹⁾ från Västergötland (Wästergyllen) som kom in till en bonde här i byn, han hade fyra vuxna pojke, som just voro i farten att frä er sä dare stöddie smögåsar, som omnämdes här af van. Handelsmannen blef nog lite kåpen, när han fick se pojkas friske aptit, så han utbrast: "Jaha, samme smörkile ska pågaha, då kan påga stå ve laj." Handelsmannen hette Skeppstedt och det är nog förligt, att han fick en smörkil

¹⁾ Från Västergötland

1) Apetit.

också, innan han fortsatte sin handels-
färd te näste gå. Hans uttalande
blef sedan ett gängse ordspråk här (jag
höjde detta för mycket länge sedan).

Juuret är nog den bästa maten för bon-
nen. Har han smör, bröd & mjölk klarat
han sej fint. Det var här i byn en äldre
man, som när han blef gammal köpte
sig en ko, som han under sommartiden
ledde i bete ^{här} kandsväjsrenna, (det var
innan biltrafiken börjat behärskas
vara vägar). När någon tillfrågade
honom hvarför han hade ko, = håll ko,
svarade han: Lå länge ja kan försö-
je koa, försöjer koa mej. Att så
göra vi, honor för kon, kästus
ära af öfränkt! Med käna, mena
vi kela redskapet, i hwilket grädden

bearbetas till smör. Men vi säga äfven
 "käna smör" alltså har arbetet samma
 benämning som redskapet, benämning-
 en är: Stafkäna = Stötkäna. Känan
 var lagged, af gran- eller furustaf
 med frästam af klufne enespröt.
 Att känor bestått af en uholkad
 frästam, har förekommit i vår by, höi-
 de jag dom gamle tala om, men ingen
 här, kan nu minnas, när dylika voro
 i bruk. Att det funnits något här i
 känans nedersta del, för kännjöl-
 kens afriimande har nog inte varit
 brukligt här. Känestafven kallas
 Föjel = kärneföjel = kärneföjlen, och
 borde vara af enesfrä, för att man
 bättre skulle kunna få smör??
 (alltså lite vidskepelse) Ön käna

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
 C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 1

De Fickningen

fick på inga vilkor läres bort, till
 grannen, för då fick han smörfäsen
 (ätet lite skrock). Ville det inte bli smör
 i känan, skulle man läsa smörböna.
 (Jag höjde den aldrig, så jag vet inte hur
 den lydde.) Man kunde också lägga i
en bit gammelt smör, så skulle det sä-
 kert hjälpa. Någon särskild benämning
 på fjälens nedre del, har dom inte haft här
 efter hvad jag erfarit. Det är en rund
flåfilla, som fylde känan, i denna Fil-
las midt var (är) ett hål genombärat
 och i detta hål var känefastven fast-
kiled = kiled underifrån. I den om-
 nämnda Fellan, är i kanten några kap-
 vareformiga utskärningar eller infäl-
 ningar gjorda på fyra ställen och emel-
 lan dessa infällningar är ett hål bortat

i kvar och en i de utskjutande tungorna, för att grädden skall kunna cirkulera under kärningen. Under vintertiden stod man framför den öppna spisen under kärningen, för att inte grädden skulle källne ä: bli kall. Under sommarens däremot uppsöktes ett svaltt ställe. Ex. källaren. Utom kärnandet i stafkärnan, kunde man tillverka smör genom att vispa = vispe smör. (det brukas nog än ibland), Grädden hålles i en kruka af stengods = stenkruke och sedan vispes med en visp, af skalade björkegrenar, berkevise. Fylls det blir smör, hålst med sol, för det faller sej ju bäst så. Ibland skakes eller skäckes grädden till smör i en glaskaraff = karaffin, när det är en

mindre kvantitet. Beredning af smør i
 stötkäma är för länge sedan ut bruk, nu
 användes kämor, som man vänder med
 kloka och vev. Föräfrigt förekommer
hemkävning, mycket sällan sedan bön-
 derna börjat lemna sin mjölk till mäsje-
 riet, det går ju så bekvämt att ta hem
sej ett paket smör eller en bit ost, ä så
 slipper husmodern alla besvär. Att
 kävningen ibland misslyckades, berodde
 nog i de flesta fall på, att gräddens
 temperatur ej var sådan att det kun-
 de bli smör, ibland kunde nog fram-
 kastas förmodan om otur = förgjort o.s.v.
 Att det förekommit några Fecken, kols
 eller dylikt under kävan inristade, har jag
 inte hört, men omöjligt kan det ju in-
 te vara, att det i äldre Tid förekommit.

Våra förfäder hade nog en viss benä-
 genhet, att i föremål af skilda slag, in-
 ristade mystiska tecken, s. k. "pentagram",
femuddastjärnor och kagekor —
 (Kanske har Rikskansler Hitler fått
 sitt segermärke på ärmén efter våra nor-
 diska förfäder) (ja, man vet ju inte) —
 Alla vara hem som helst. — En annan
 bidragande orsak till svårigheten att
 få smör var, om man hade gredde efter
Sire-kor, = kor som vara i afsining. Sådan
 gredde är svårt att få smör af, samt
 om korna är i högt dräktighetsstadiet.
 är det också svårt att få smör vid hand-
 eller stöt-kärning. Kärnan uppvärmdes
 alltid före begagnandet under vinter-
 tiden med kokkett vatten = kärna skäl-
ledes. Under sommartiden beköptes

inte detta, då kunde junt-jummit vat-
 ten användas. Det regelbundna ljudet
 af Fackten vid kärnet, hade visser-
 ligen ej här något särskilt namn,
 men Fakten skulle va' så höj, att då
skorrede i kärna, annars blef det för
 långsamt att få smör, greddeu vöt-
Fes opp, så dom. När kärnandet på-
 gått en stund, löfte husmora opp locket
 på kärna, och fittede ätte = ätter om
 det bejynte grynes i greddeu, då var
 det ett säkert tecken till, att då snart
bledde smör, så vare Faj i Fajlen.
ijen, åter en lyftning på locket, nu
skrapedes unnessia på locket tent
 från gredde urå e' fräské, så sat-
 tes locket på sin plats igen, en skvätt
 kallt vatten slops på locket, som

lamm vet i hålet där Fajlen löpte,
 för att smör och kärnemjölk lättare
 skulle skilje sig åt, så till slut vare
kraftig Faj i Fajlen, för att kärne i-
hopet, sen är smöret klart, att ta' upp
 ur kärnan för vidare bearbetning.
 Kärnemjölken hålles upp för att använ-
 das till mat, den är god och läskan-
 de = släcker törst, isynnerhet under
 sommaren, den är ju också närande
 det påstås, att en liter kärnemjölk in-
 nehåller samma näringsvärde som
 fyra ägg; Af kärnemjölk bakas ju frum-
simren emellanåt kärnemjölkstäter.
 som är rätt så gode. Så ta's då smö-
 ret upp ur kärnan, och lägges i ett fat
 eller i ett smörfaj, för att tvättas i
 friskt, kallt vatten, för att presse u

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
 C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 1

all kännmjölka, (någon knådning
 med handen har jag inte sett förekom-
 mit - kanske för-) arbetet utfördes=
 = utfördes med en kräfti ske = fräske.
 Sedan all kännmjölk var (är) utpres-
 sad saltades smöret, för i tiden med
 groft salt, som quoddes = stötes = böste-
des fint i ett salttråj af trä, med
 en slät, rund sten. I senare tiden
 användes det fina saltet till smöret.
 Sedan smöret var i ärning = ordning
 = färdigt, fick alla familjens med-
 lemmar en smörgås (kanske två) af
 det nykärnade smöret, samt känn-
mjölk. Det saltade smöret packa-
 des ner i en stenkruka, och öfver
 det samma kaldes lake = (salt som
blifvit löst i rent kallt vatten)

för att då skulle hålla sej godt, & inte harskne = harskne i Sommarsvaremen. (Det brukas ännu att göra lake till smöret under sommaren) Äfven brukas, att i smöret sticke ner skurna prismor af fönstuglas, för att hålla det friskt och godt. Det brukades också för laggade träbytter till att förvara smöret i, men detta är före mitt minne. Jag har heller inget minne för att dom gamle vid kalas eller bjudningar, formade det upplagda smöret på något annat sätt än med en läffled fiäské, men att det förkommit andra sätt, har jag hört, men kan ej beskriva det. Nu brukas, att till smörgåseboart, forma runne kuler, af smöret, hvilket går

effektivt, med en därtill afsedd appa-
 rat. Att det brukats, att sätta julkjus
 i smöret, finnes ingen af de gamla här
 som minns, - möjligt att det förekom-
 mit äfven här, för långt tillbaka.
 Det smör som man på färder behöfde
Fé massäck = matsäck förvarades
 i svartvede smöraske af boketia:
 (Frå af bok- vitbok) som voro försedda
 med lock, som fo' fatt, = slöto fatt, mat-
 asken, = voro väl infädda, så att smul-
 en. m. inte kunde frånge sej ijenom
 in till smöret. Äfven voro ibland
 dessa askar försäddiga af näfver,
 samt kallades för smöraske = smöraske
 = Svepaske = näfveraske. Näfven, på des-
 sa askar, som voro aflånga till formen,
 var i flera lager svept rundt asken

för att få den tjocklek och styrka som
 erfordrades, deraf namnet svepask.
 Locket på dessa askar, var ett s. k. löffte-
lock, d. v. s. det gick ut på den egentli-
 ga asken, ej infällt som på den svaf-
vede aska. På locket och på sidor-
 na, af nåfveraska voro ornamenten
 inbrända som prydnad, - en sorts glöd-
 ritning alltså. - Någon export af
 smör, i någon vidare utsträckning,
 torde inte ha förekommit här i äld-
 re tid. Jag har vid besvarandet af
 en föregående frågelista berättat den-
 na fråga, samt omnämnt att en gum-
 ma på 1880-90 talet gick omkring
 här i byn, en gång i veckan, och
köpte opp smör i bounegåra, som
 hon sedan försålde till sjökaptenen

i Timmeruabben och Pafakolum, som af dem användes till skeppsprofverjant. Det var inga stora partier som den gamla gumman fick ihop, hon bar då i en korg på ryggen. Vi kallade den gamla hedersgumman för Suoi-Johanna i Färekajen. Hennes hem, var ett torp under kyrkoherdebostället Hedersrum, som hette Färekajen. —

Inom denna afdelning finnes ej flera frågor som jag kan besvara.

V Beredning af Ost.

Ost, är den allmänna benämningen på den ost, som tillverkas af mjölk i kättel = kittel å korg, och som sedan får torka en viss ti(a), tills den blir färdig att använda som maträtt.

Hit hörja nog också benämningarna
 på maträtter af ostmassa i lös form,
 t. ex. sötast, stekost, ugröbst, kruk-
ost och pannast. Benämningen flät-
ost, på bakverk af vispad gredde,
 känner vi inte te här. Kan hända i
 någon annan del af söcknen, att det
 förekommer. Men af gredde efter
lämjölk: lämjölk-gredde, brukas
 att baka en söts kakor, i form af
ringe elle (r) kringler, som kallas för
lämjölkkekaker. För i tiden, när ban-
gumman, bytte pannkakor ä
knöt in en pannkakebouke, i ett
hufvekläc älte en sjalett, lades
 alltid afvaupå pannkakan, en ring
 eller kingle (af ommärda kakor) till
 hvarje medlem af den familj dit

pannekakan bars, för Te å smake.
 När sen den grannorna som nu blef
fågued, fick en kalfveka, så hon hade
 bakt sånjölkepannekake, gjorde hon
like dant, och betalde igen sin skuld
 och så fick grannorna se en pratstund
 som en omväxling på vardagens fi-
 sta enakanda. Detta pannekakebyte,
 förekommer ej nu, så mycket som för
 men det förekommer nog, och det lå
 nog aldrig helt flyta upp, för det är ju,
 som dom bruke säje, lite nymålsmat
ma sånjölkepannekake. — Även
 brukades för, att af sånjölkegredde
 baka vafflor = vaffler eller gäsa, (u)
 Triföll det sig nu så väl, att det blef
 en kalfka, till vårfrudagen, då blef
 det goda vaffler bakte till denna

Tradition som brukats denna dag -
att äte vaffler -

Ysta, Yste, Osta, Osta.

De ostspiter som brukades för på
 landsbyggen äro nog inte så många,
 De namn som då förekommo äro:
 Sötmyljksost = kelfet, helt och hållet
 tillverkad af söt, skummad ko-
 mjölk, men till fulosten som för skul-
 le vara extra stor och god, blanda-
 des i mjölmängden (20 till 25 kannor)
 före löpets ivispning en del söt gred-
 de ett stöp = $\frac{1}{2}$ kanna, (minst ett halfstöp =
 $\frac{1}{4}$ kanna). Så hade vi skummenjölks-
osten eller kelfet, tillverkad af skum-
 mjölk, med litet iblauned sötmyljks-
 Så gjordes för s. k. kunningsoste = kunn-
 minsastar, d. v. s. mycket kunnin

kumning blandades = lades emellan
 varje lag i ostkorjen, samtidigt med
 osteringen. Den blev anpre å star-
ke af denna krydda. Så ha vi till
 sist kärrenmjölksosten, som dock högst
 sällan feverkedes, Af den ostkumma-
 de mjölken af kor fick man den bästa
 osten, och blev det då litet gredde i-
 blandad i mjölken, då blev den ju
 fin. Öfriga namn på ost, förde, ef-
 ter hvad jag erfarit ej varit kända
 här, under äldre tid. Endast af kornmjölk
 tillverkades ost här hos oss, gefäst och
fackost, har aldrig tillverkats här.
 Numera tillverkas ju vid våra mejeri-
 tier ost med många olika namn
 men jag tror inte, alla sorter åtmin-
 stone kan mäta sig i godhet må.

den gamle bonneasten, förutsatt, att den är gjord och vårdad efter gammal bepröfvad metod.

Det har brukats att göra ost i fyrkantiga flätäder, i brist på runda sprötkorje. Dessa ostekorje vara runda, samt tillverkades af enebusketätter, hvilka flätades rundt korjen om runne, smale, barkflängde ene spröt, början gjordes i botten, där ett hål för vattlens = vasslens öppning ($2\frac{1}{2}$ cm i diameter) gjordes i ordning sedan flätades kvart efter kvart (öfver en fettital) tills korjen fått erforderlig höjd, jag medsänder enkel teckning af en fjujekannekorje d. v. s. en korje som rymmer ostmassan efter fjuje till fjujefem kanner mjölk, samt

demissionerna öfver en del andra
 korjar af olika tynd. - I detta samman-
 hang får jag bedja om benâget öfver-
 seende med de brister som vidtådel
 mina Teckningar, Under min skoltid
 på 1880 talets slut, förekom endast
 Teckning en timme kvarje vecka
 i folkskolan, denna var flyttbar, så
 i vår by här, fick vi endast gå en
 Termin på våren, på sommaren och
 hösten vara vi fria, för att gå och
glömma bort hvad vi lärt under
våren. Under sådana förhållande
 torde det kanske vara förståeligt
 att mina Teckningar och mina svar
 ej kan bli sådana som dom borde
 vara. — Ibland var vår skola så öf-
 verbelagd med barn, så vi fick endast

gå i skolan kvarannan dag, det var
 kvarannandagsläsning alltså. -
 Alla korjmakere eller korjeflättere, kunde
 göra ostekorje. Atminstone en bou-
 re i varje by kunde för den konst
 Ostkorjar gjordes i så många olika
 storlekar, så något bestämt mått går
 ej att angiva, utan för hvad och en för
 sig. Det fanns åtta, tio, tolf, femton, ar-
 ton, tjugo och tjuftefemkannekorje,
 alla med olika demisioner. Ostmas-
 san upptogs ur kättlen = kitteln i hvil-
 ken mjölken uppvärmts, medels ett 1 Se
dörlslaj = örslaj = dukslaj af järnbleck teckning.
 med skaft eller kantaj; i botten var
 den försedd med små fina hål, för
vattens = vasslans afriining, såla-
 des ostmassan i korjen och efter varje

kåfyllning pressades ostmassan ihop med händerna, för att ostens skulle bli fast, hård och tät, samt för att pressa ut vasslen. Detta kallades (kallas) att göra ostens, = plöcke ostens = Kampe ostens, oste eller yste. Ostkorjar af kopparsplåtkärlva i senare tiden kommit till användning, dom är förtente, förtennade på såväl inner- som yttre sidan, för att undvika erj = ärgbildningar på den samma, samt äro försedda med ett antal runda hål i botten och på sidorna, för vasslens afriering under osteringen.

Ostlöpe; kälvlöpe. Tillredes på följande sätt: En kalf på sju till fjorton dyger som skall slaktas får dricka cirka 1 kannan = 3 liter

Söt, nymjölkad mjölk, en kvart = $\frac{1}{4}$ Timme
 efter sedan han fått mjölken, slaktas
 han. Den mjölk som han drack u, har
 nu efter 15-20 minuter, i löpmagen
 förvandlats till ost, och af denna
 ost beredes sedan ostflöje = kälvflöje.
 När kälven, efter hudens = skinnets
 afdragning = eller blifvit flädd, öppnas
 han = skäres öpp, i och för inåtvändas
 utfogring, fages löpmagen särskilt
 tillvara, samt lägges i ett fat, kvarvid
 magens innehåll förömmes upp i fatet
 d. v. s. den i magen bildade ostmassan.
 Abagskinnets = majskinnets, värdes om =
vränges om, samt göres väl rent, samt
 lägges sedan i ett mindre kärl samt
 saltas med groft salt. Nu återstår
 det mästa arbetet för husmodern, att

göra det egentliga löpet eller osternas-
san sen ock fi från smul, erstugged
kalu m. m. ^{nyf} Kalven hade nämligen
 emedan han lefde, den avaren, att ef-
 ter sina måltider = (när han fått si' mjölk)
suje isej, = butte isej, en del föremål af
 kalu = båsevrak, = kättestjoe, m. m. som
 sedan stannat i löpmajen, ock dessa
 främmande föremål måste upplö-
kes = tänses eller tvättas bort, i rent,
 kallt vatten, mycket vatten kan ibland
behöves, innan ett löpe, bli absolut
 rent, beroende på hur mycket främ-
 mande föremål kalven har fugge
isej. Ju äldre kalven är vid slakt-
 ringen, desto mer kalustöbb finns
 bland löpmassan, men rent må-
 ste lötet göras, hur mycke fi ock

arbete, det är far, inte en sekund, så
 stor som ett knappenålskuve, af nå-
 got främmande föremål, får finnas,
 så är husmoderens faroll. Husmodern
 har allti sjelf berett löfena, (och
 hon gör så än i dag) När sedan löf-
 massan är i örning = ordning. d. v. s
 rengjord, hålles den i ett fat, samt
 blandas med. två vispede ägg, lite
söt gredde, salt, hel vitpeppar, d. v. s
 peppar får inte vä' maten, samt litet
ättike, några kumningsfä = kummin.
 Sedan detta är väl omvisspet = väl
 blandat med löfmassan, i hålles
 två spetsglas konjak = (Eau de Vie)
 men i brist på koquac, duger också
 vanligt brännvin, Nu är alltså
 löfets blanning färdi, nu skall

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
 C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM
 SMÅL.

Löpmassan flättes i = löpmajskinnets
 genom dess öppning; när detta är
 gjort, binnes majskinnets öppning ihop
 om en smal frästicke, med fint snö
te, mattor brukas i vantliga fau
till denna binning. På känges löp
upp till förkning - är det på sommaren
kän det med fördel känges ute i sola
vare daje, men då gäller det att
vakte för skatera = skatorna; för dem
är mycket påpasslie, te å vill va
må, men dem skratte ju lite först,
di ju ju lite signal på sin ankomst.
 — Den följande förkningen sker i
 köksfaket. Efter tre månes = månaders
 förkning, kan löpet användas vid ost-
 beredning. Ett löpe väger när det är
 fott, cirka $1\frac{3}{4}$ till 2 gamla skälpuerd.

samt förde råcka till ostning af cir-
ka åttio kannor mjölk = en 215 liter
ungefär. Ju längre, ett omsörjsfullt
berett kalflöpe lagras, desto bättre-
bättre blir det för sitt ändamål.

Nåmura beredes ost måst med
ostlöpeextrakt, men förde nog inte
kunna mäta sig med naturlöpe
d. v. s. kalflöpe. Den ost som beredes med
kalflöpe blir mycket goere = bättre
än den som är beredd med löpe-
vatten = extrakt. Mjölkken till ostning
en värmes opp i kopparkärtle = kärtle-
kittlar, som äro förberede: förberedade
invändigt. För i tiden, innan järnspise
kom i bruk, gjordes eld i den öppna
köksspisen, en trifot af järn, ställdes
öfver elden, och på denna trifot pla-

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ALEM
SMÅL.

Gerades mjölkkättlen under mjölkens
 uppvärmning till viss värme grad.
 Äfven brukade man värma upp mjöl-
 ken i bryggkusspisen, för att slippa
 gå för varmt inne i köket. Numera
 sker mjölkens uppvärmning på järn-
 spisar, sedan behöfligt antas rin-
 ge fagits af spisen. Löpet tillagas på
 kvällen före osteringen. Tillgår på sätt, ^{o. a.}
 att en bit af löpet skäres af, man skär
 å en bit, denna bit sättes i blöt under
 natten för å lösas opp. När nu mjöl-
 ken fått den värme grad som är lämp-
 li' för loppningen, läffes kättlen
 å spisen, löpet fas fram och siles i
mjölka, genom en finflätad fajel-
sil = Fagelsil, för att delar af majskin-
net, pepparkorn, ej skall komme in

i ostmassan som nu skall bildas af mjölken. Så omröres alltsammans väl och öfver kittlen håljes ett rent laka(n), för att mjölken ska hålla sig varm, medan loffningen försiggår. När mjölken, efter loffens ivisning om en stund börjar flöckne till ostmassa säges att den är loffned = loffne sej = fäje sej. Den loffnade massan, kallas för ostmassa eller ostflöck(e). Af den ut ostmassan utpräbbade vasslen, som på bonnespråk kallas för fläkevatten, kokas i vanliga fall gröt utaf: kallas vattlegröt = vastlegröt. För användes korngryn till denna gröt, numera brukas risgryn. Den tid som i vanliga fall åtgår för att mjölken skall hinna loffna efter

47.

Sedan löpet blifvit påsläppt = ivisspet
kan variera, mellan fyra till Fjettio mi-
nuter. Sedan osten ärgjord = jord i koi-
jen, = formad i koijen, vändes den i en
handuk = ostehanduk, på andra sidan,
den sida som nu vändes opp = väms
opp, saltas med ett par Feskeci = Feske-
del fint salt, Efter fyra Fimmar vän-
des osten åter på andra sidan, omsvept
af en Fom och i en handuk, samt Fy-
kas ned i koijen, så saltas åter den-
na sida som den föregående. Sedan
vändes osten två gånger dagligen
under en veckas tid och hvarje gång
osten vändes, utbytes den föregående
ostehanduken, med en ny, Fom och i en.
Efter en veckas tid i koijen, har osten
i vanliga fall erhållit den stodga

eller stämpnad = fasthet, att den nu kan
 placeras på ett ställe, där den kan för-
 ka, men den bör vändas ett par gån-
 ger kvartje dag på rena handukar
 för att undvika att den möjle = mögla.
 Torkningen förde i gylsamaste fall
 Faga två måne = månader i utspråk,
 men något längre tid på hösten, samt
 beroende på ostens storlek, en mindre
förkel ju förtare än en större. En
 ost som är ostad i Augusti eller Sep-
 tember månader kan användas
 till julost. En ost, som är felfri, d. v. s.
 utan möjelfläcke, kan godt lagras
 ett år, eller betydligt därefter, den
 blir då go = god, man säger, att den
 är ampf, Gemensam osttillverk-
 ning brukades mycket mera för.

49.
än nu. För bytte bondgummarna ost-
mjölk med sina grannar, för att
få ihop erforderlig mjölmängd till
större ostar, som på den tiden vara
brukliga. Kallades att bytte ostmjölk-
läre ostmjölk. Tillgick på så sätt
att de som vä' i mjölkebytte, kom med
kvällmjölka, på kvällen, och morn-
mjölka på morn-morgonen, kväl-
för sig, alltså. Alla mjölkebäera
skulle på morgonen fånges må
kaffe (på senare tid, sen kaffet kom
i bruk.) må mycke gøe kaker, det
var den stände reglen vid dessa
mjölkebytte. Hvad dom undfagna-
des med, före kaffets tid, har jag mig
inte bekant, kanske att dom fick ene-
bärsöl eller enebärsmos till fläktering

dom skördade mycket enebär på den
Tiden, som sedan bryggdes öl em
dricka af; och som var mycket, både
hälso sant och välsmakande.

På hästarna, i slutet på Augusti och
September månader, anordnades
ostekalas eller ostfejänge på kvälla-
kvällarna, af arbetarefamiljer i
byn, som gerna ville ha sejen julost.
Dom hade förut varit ute i byn hos
bonnekärngerna, och bett. Finge lite
nyjök te en ost, minst fjorton dar för
än ostet skulle ske, = dom satte ut
ostet, fill den å den dan, då i då.
Denna nyjök erhöles gratis, utan nå-
gon betalning, endast fångning på
kvällen för dem som kom må nyjök.
(En gammal bytradition som en är

ur bruk nästan. När en ostekvällen,
var inne, kom bönnernas, döttrar och
pigor = pier må e kruke mjölk, Te då
stället, där ostekalaset skulle va'.

Ja småningom samlades sedan byns
äfriga ungdom pojke å flickor, (födes)
Alla blefvo inbjudna till kaffe, om
den ej hade mjölk må sej, betydde
ingenting, alla skulle fångnes. Pojka
hade i vanliga fall en liten slant
i näfven, när den fäckede kära mor
för kaffet, Te'n kaffet va' drucket
fo då ralie ve, en rulledes matte-
ra på golvet; bort. bord och stole =
stolar flöttes in'te väggarna, och
sedan börjades med dans och lekar
omvärlande, Först börjades med leken
skifte make, se udden sitter å näfven.

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 1

Så kom då en dans, kanske Frå-Fre
 vid musik till dragspel = pijgläck =
 dragspel, ibland förstärkt med fial
 = fela = fioliotjej; Så blev då en lek i en
 "Denna dalem kan ska vandre, från den
 ene te den andre" o. s. v. Det var lek och
kas hela natten, till långt in på små-
femna, blev det för varmt inne i Stu-
va = Stugan, togs en liten promenad ute
 i det fria, under Augusti-månens
 Frolska skimmer, många ämnen hand-
 Fyckeringar växlades, löften gafs,
 som hölla för livet. - På den tiden
 för 40-45 år sedan var en sådan fäst-
li kväll, någonting riktigt refligt =
 (skojigt som uttrycket var) för byns ung-
 dom, dom var på den tiden inte bort-
 skända med nöjen. Landsbyggdems

Folk hade ingen bio då, ej heller stad
 bilan och bussar till förfogande, så
 att de kunde göra några längre ut-
 flygter och söka adla vägen, man fick
 hålla tillgodo = Fegoe, med det enkla
 som bjöds hemma = hemmavé, och jag
 tror, att behållningen blef lika stor, som
 för nutidens ungdom, med dess öfver-
 flöd på vägen och förskräelser. —

— Jag har redtecknat detta som
 en liten ljusglimt från landtung-
 domens väjestif från 1890-talet, i
 vår by. Ett kulturmärke alltså, som
 försvunnit, tillsammans med mycket
 annat gammalt. För, i min barn-
 dom förekom att det ostades i byn
 åt körkevårtaun, klockaun och orjel-
frampaun. Till dessa lysten bidrog

Kvarje bonde i byn med mjölk, efter
 råd och lägenhet, men dessa ostriin-
 gar försigginga på dagen, och äro
 för länge sedan i bruk, det brukas
 också att osta åt prästerna in-
 om socknen, men jag kan inte min-
 nas detta. Numera ostas endast
 af byföreningarna, missionsförenin-
 gen samt diakoniföreningen. -
 (här i vår by) för missionens och andra
 välgörande ändamål. De ostar, som
 då tillverkas, försäljas på, af respek-
 tive föreningar anordnade auk-
 tioner, framemot jultiden, och rö-
 na då en stykande åtgång, (som det
 sägs), med af följande höga priser.
 Detta skulle då vara allt som jag kan
 beskriva under afdelning V. Bered-

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
 C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM
 SMÅL.

ring af ost.

VI Beredning af messmør.

Messmør og mesost har intet tilve-
katskær, så jeg kan intet besvare nå-
re spørgsmål alls, i denna afdeling. —
Jeg har så godt jeg kunnat, søgt
besvare spørgsmålene i denna spørgs-
talsliste. Under afdeling II, har jeg rådføret
en ældre kvinde her, Fru Amanda
Nilsson fødd 1861. Hun har hela sin
tid varit van vid jordbruk & kreatur-
skötsel, samt dermed förenade arbe-
ten vid mjölkenes olika beredning
till födoämnen, så de upplysning-
ar hon lämnat från äldre tid
förde nog vara det äldsta man-
nerna kan erhålla. — Dessutom har
min hustru lämnat mig upplysning-

gar i en del frågor som jag inte
känt till så nog, Björkens olika
beredning till födoämne, är ju så
mångsidigt, så det ginge nog inte
att förklara det, utan flumtimmer-
hjälk. — —

Till sist får jag till Eder fram-
föra mitt varma och värdsam-
ma tack, för de likvider som
jag haft glädjen emotaga, för
mitt arbete.

Århus den 8 April 1939.

Högaktningfullt,

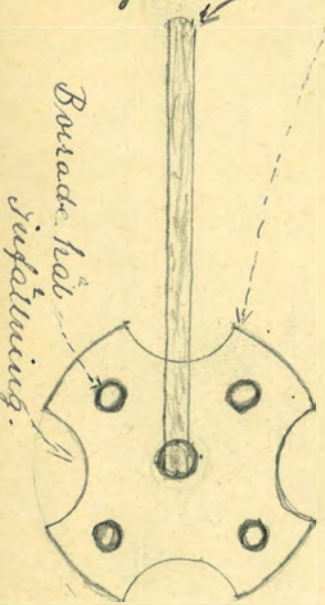
C. G. Nilsson.

Blomstermåla

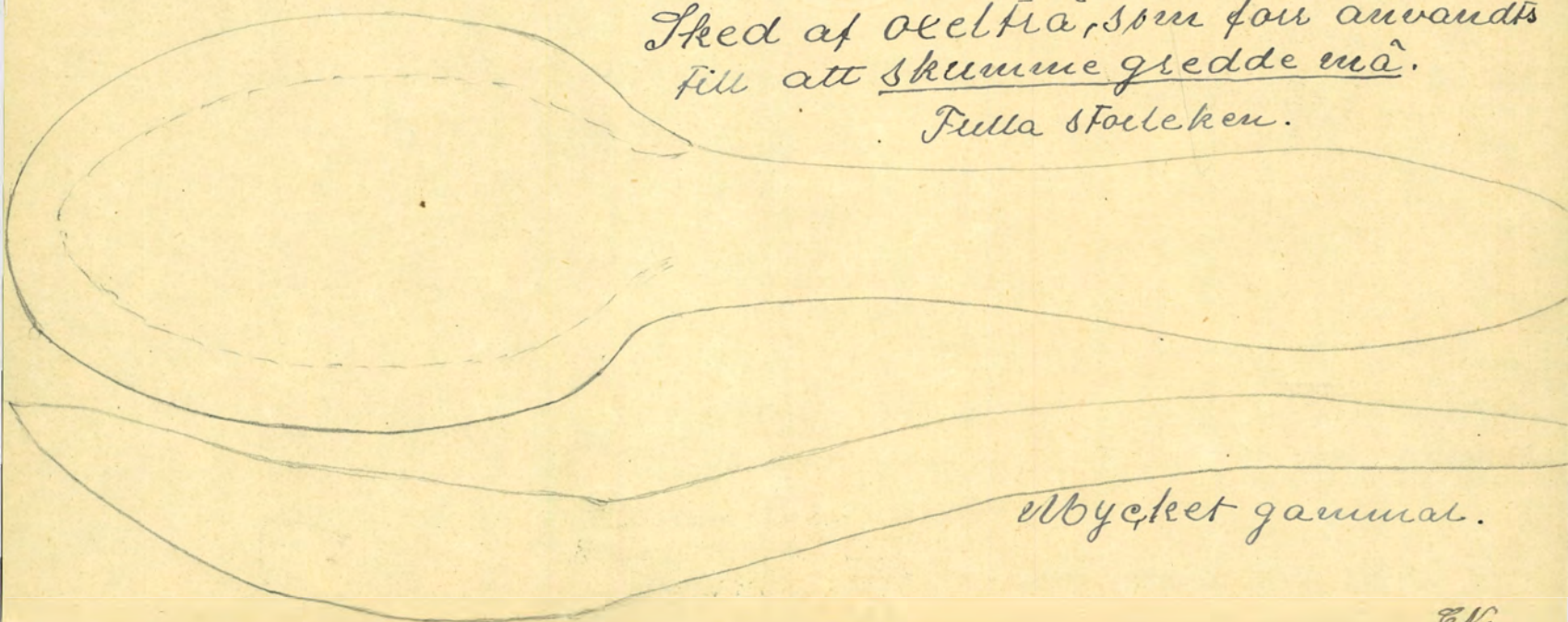
ungefärlig teckning af kärnstäplens nedre del. 57.

I min åga finns en mindre gammal handkärna (stäckärna) som tillhört min Morfar, men den har inte brukats under min tid, så den torde nog vara betydligt äldre än jag är. Jag har uppmätt den och ser demissionerna ut: på detta sätt:

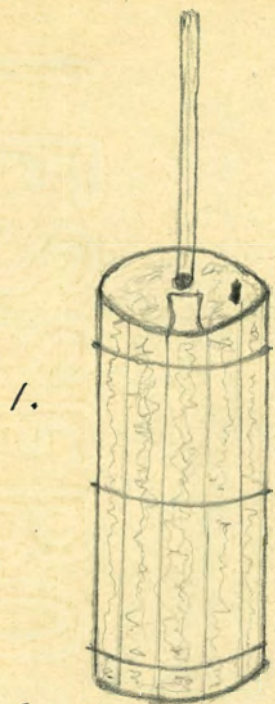
Kärnans höjd 48 cm, Omkrets. 64 cm, invändig diameter 18 cm, utvändigt diam. 20 cm. Handtagets höjd öfver kärnans övre kant 16 cm. Kärnstapeln eller stäpeln 1 meter, 9 st. staplar af furuträ 2 cm breda locket öfver kärnan 19 cm, infälld falls för locket 1 cm, den iborrade pinnen i locket för upplyftning af det samma 10 cm lång. 1 cm i diam. Band af klufvna eresprät 2 st. har varit 3 eller 4 st.



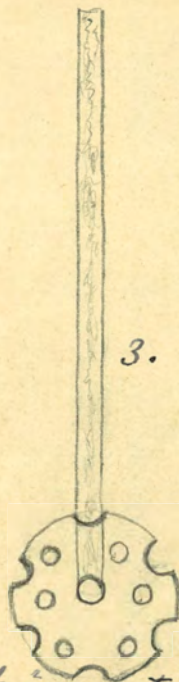
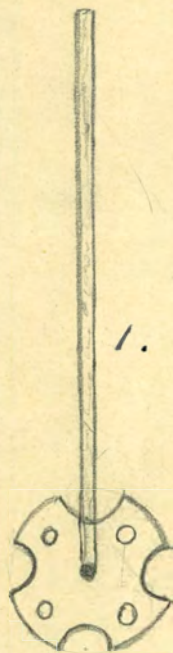
Stred af oeltträ, som för användts till att skumme gredde må.
Fulla stöleken.



elbycket gammal.



Från
1850-talet.



Käma = Staf- eller Stötkäma.

Höjd. - - - 48 cm.

Området. - - - 64 cm.

Invändig diam. 18 cm.

Utvändig " - 20 cm.

Handtagets höjd över
kännans övre kant 16 cm.

Töjlen - - - 100 cm

9 st. Stafvar cirka 7 cm
bredda.

1. 2. 3. Olika slags kämetöjlar.

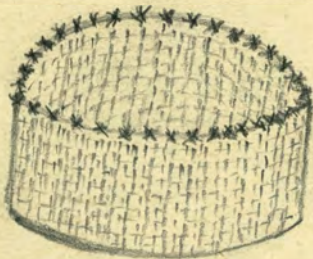
Käme-Stafvarnas eller Töjlarnas
längd cirka 1 meter.

Landsmålsarkivet Uppsala 12559

C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM

SMÅL.

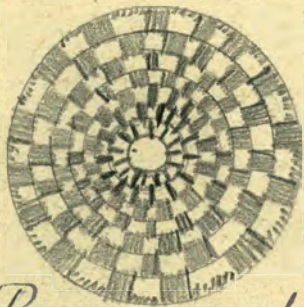
Frgl. 1



Ostkörj af enerot i förminskad
skala.

En Tjujekanuekörj har följande
dimensioner; d. v. s. en dylik körj rum-
mer ostmassan efter 20 kamor söt
mjölk = cirka 53 liter.

Diameter invändigt 25 cm. Kantens
höjd 10 cm, vassleålet i botten $2\frac{1}{2}$ cm
i diam. 36 flätvarv, Kalllöpet till
denna mjölmängd 16 lo = lod. $\frac{1}{2}$ t \ddot{a} .
Vikt efter 3 månaders torkning
10 Föll 12 gamla skålpund.



Botten af körjen.
26 cm i diameter.

2
 Dörlag af järnbleck
 varmed askmassan
 fages upp ur kittlen
 samt lägges
 askkojnen.

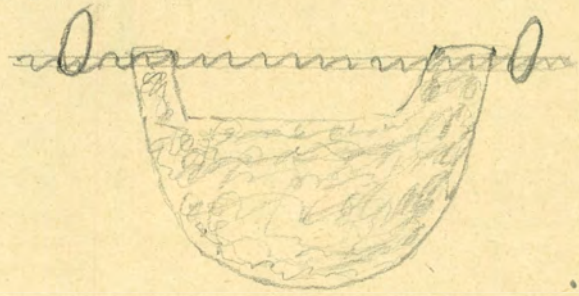
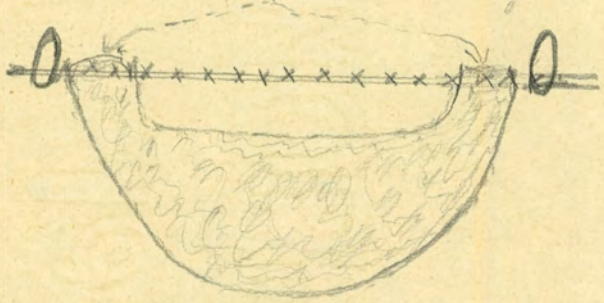
Fulla stolle-
 ken.

Skaffets längd
 15 cm.

4
 Kantens höjd

6 cm.

De öppringar i magen, genom hvilka löpmassan
fyller på.



Härmed en ungefärlig Teckning af två
kalflöpen, färdiga till upphängning, i ock
för Teckning. A sidorna 39, 40, 41, 42, 43, ock 44,
redogöres för ett kalvelöpes beredning.

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM
SMÅL.

Frgl. 1

C.N.

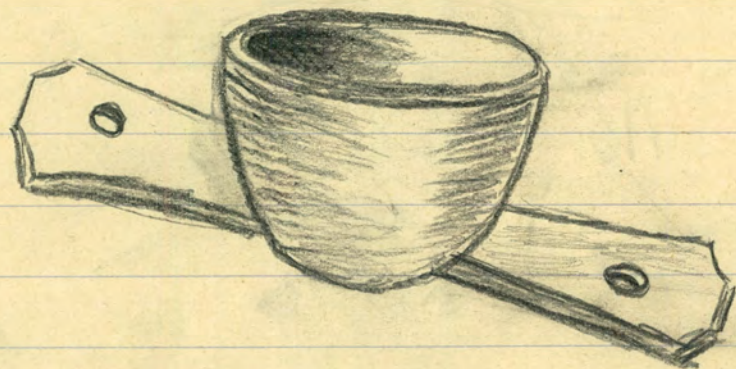
Härmed en liten förteckning af de demissionerna af ostkorgar med olika tyndinnehåll.

En artan-adeitan kannor korg d. v. s. en korg som rymsmer ostmassan efter 18 kannor söt mjölk. Invändig diameter, 22 cm. Kantens höjd 9 cm. 35 flätvalf, bottenhålet för vasslans öppning $2\frac{1}{2}$ cm i diameter.

En Fie eller Folkkannekorg. Diameter invändigt 18 cm. Kantens höjd invändigt är 9 cm. Flätvalfvens antal 31 st. bottenhålet $2\frac{1}{2}$ cm i diameter, Kallflöpe. Fyll denna mjölmängd 8-10 lod vikt efter Fockningen, cirka 5 till 6 gamla skålpund. Tjujekannekorgens demissioner förut af mig angifvna. Jag har inmätt dem, så noggrant som möjligt

Som en liten komplettering på frågan om
 vasslens användning kan nämnas följande:
 För brukades att i en panna eller gryta ko-
ke opp vattle, d.v.s låta ett parti af vasslen
 koke opp. Under kokningen bildades på
 vasslen ett tjockare lager, som skumme-
 des å i ett fat, samt användes till mat.
 Detta oppkok som afskummades kallades
 för vällevattle, obekämda att detta
 namn kan härleda sig af förvälld vatt-
le = oppkokt vattle, det sägs, att denna var
 god och välsmakande. Vattle kan
 äfven användas till deje'spa, = deg-
 sprad, vid grofbrödsbakning = kvar-
 dagsbröd, Med vattle till spa, bli
 brödet mjukt och möt, alltså be-
 tydligt bättre, än när enbart vatten
 begagnas. X

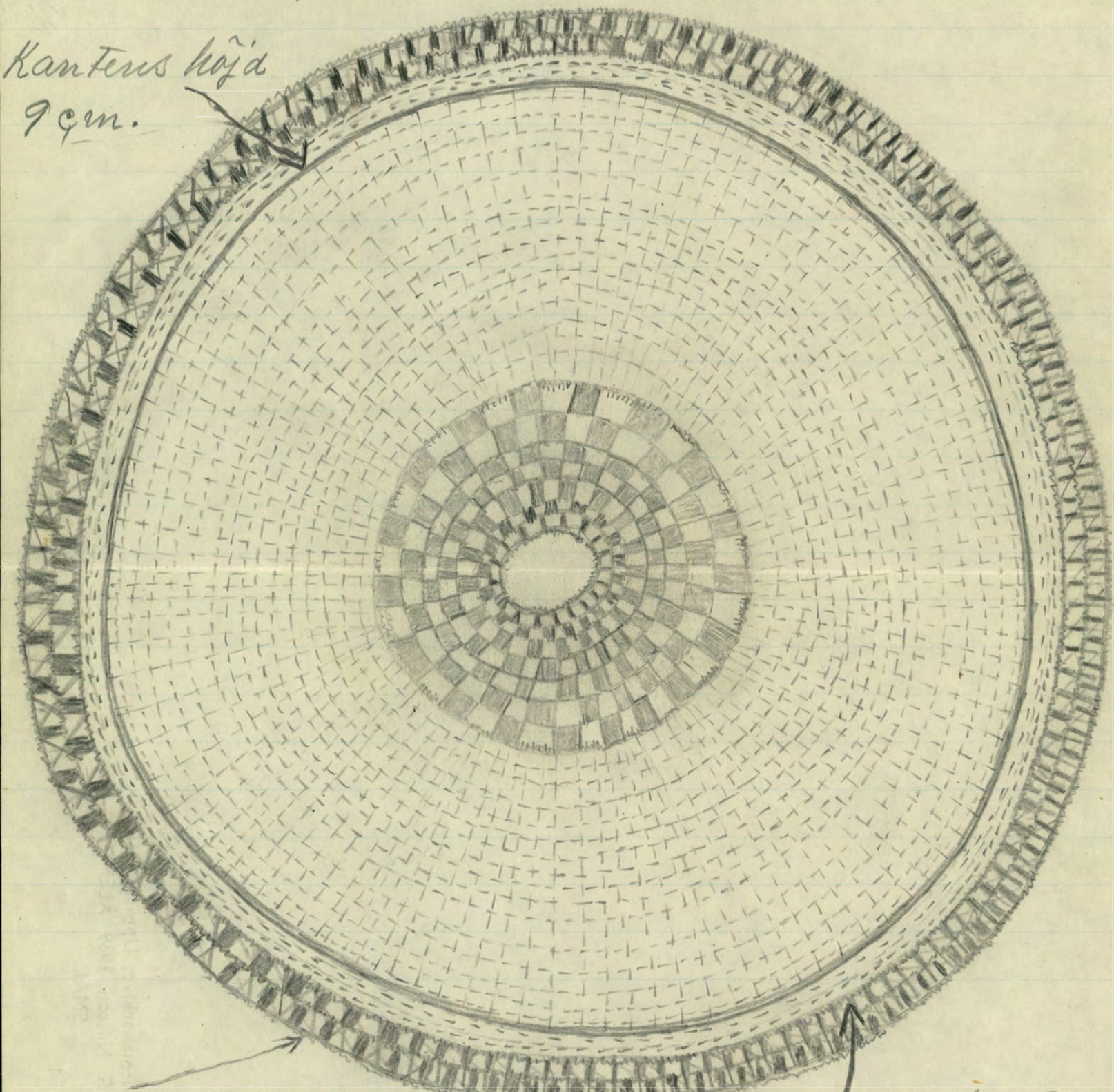
Abjölksil af Trä. Teckningen utförd
af Folkskollärare A. Berggren, Blom-
stermåla.



Öfvan afbildade sil, tillhör Landtbr.
Carl Abalenberg i Årskult, och förde
vara den enda som finnes i vår by.
Den har endast ett silhål i botten, hvilket
vid mjölkens ^{silning} fylldes med fina granerise-
kviste. Har nog ej varit bruk på 50-60 år.

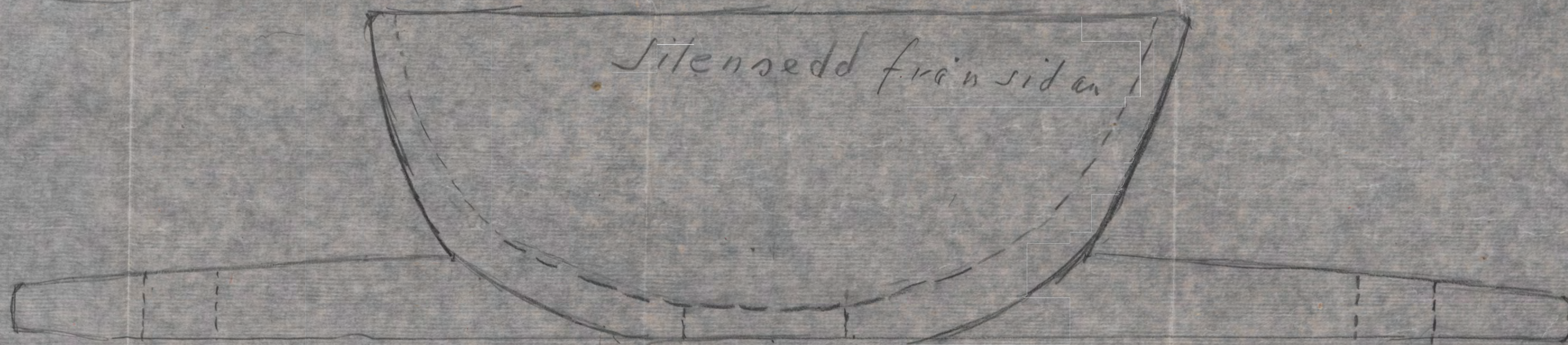
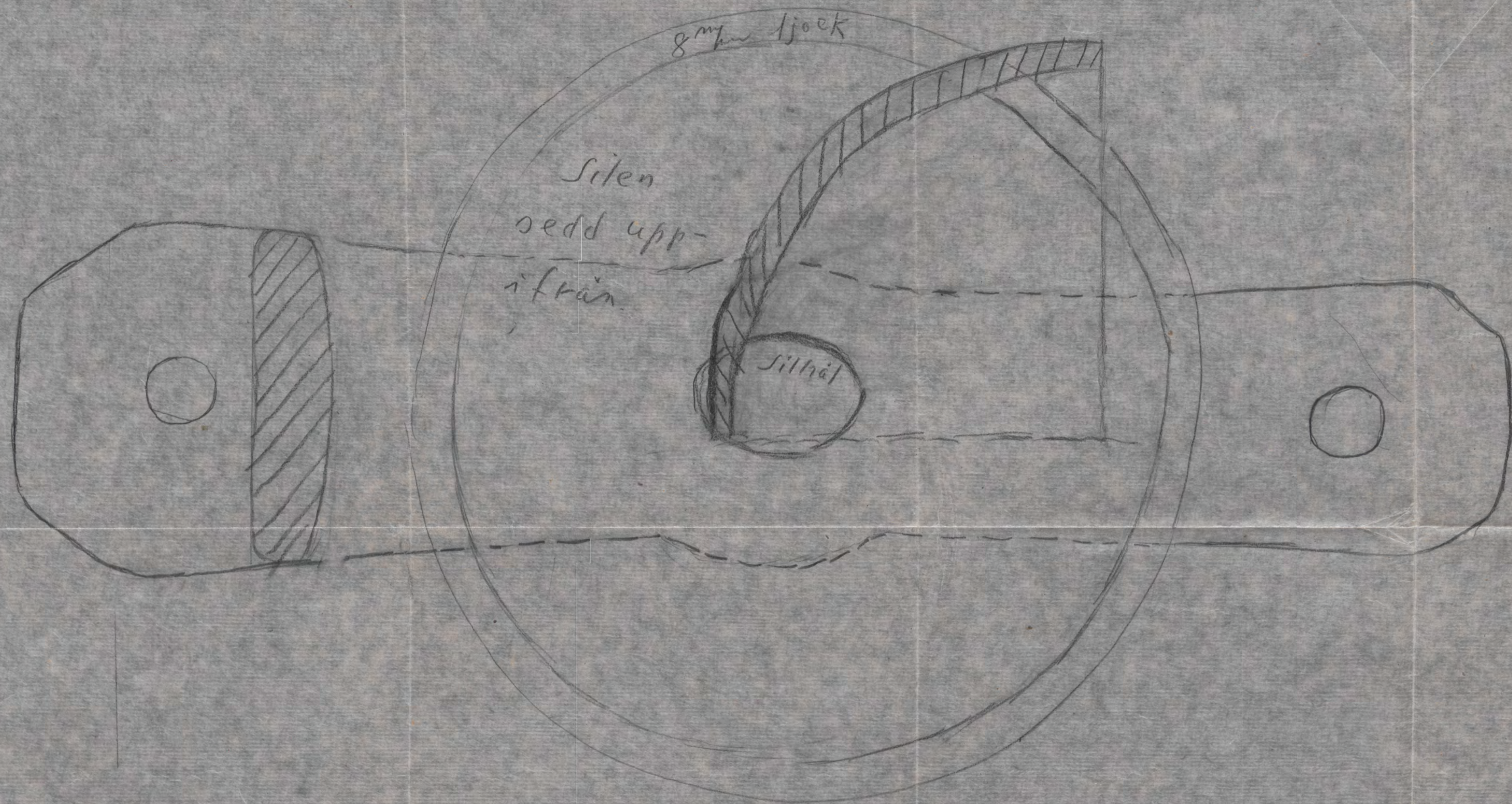
Plåttad askkorg af enerot, s.k. Tiekannekoj, naturlig
storlek, sedd från öfversidan

Kantens höjd
9 cm.



Krans af dubbla flåttvarv för stadga, d. v. s. kanten
bör vara så stark, att den inte bubble-bugle-bucktar
sej vid asterassans hoppressning i kojen.

Naturlig storlek



A.B.

Landsmålsarkivet,

Uppsala.

Jag öfversänder härmed några
 Teckningar som tillhöra den af mig
 förut besvarade frågelistan i Abjölks-
 hushållning från Ålem. Bland de
 Teckningar, så då medföljde, var en
 af en ostekoj s. k. Fiekannekoj i
 naturlig storlek (bedd öfverifrån) den
 var tecknad på ett tunnare papper.
 Örligt öder önskan har jag nu
 afritat densamma på två ark af
 Arkivets papper. Jag medsänder
 också en Teckning af en större Oste-
 koj, en så kallad Fyrti-kannekoj.
 d. v. s. den tyngmer ostmassan efter
 40 kannor cirka 100-110 liter söt, oskum-
med mjölk. Den är aftecknad i

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
 C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM
 SMAL.

Frgl. 1

naturlig stullek på fyra ark af ödet
 papper. (Den ses öfverifrån). Denna
 kobj. som Tillhör Fru Hilma Nilsson
 i Årskult, är af flätad emerat, med
 flätorna lagda i spiral, med början
 vid vasselkålet i botten. Det är en
 riktigt ståtligt rar kobj. väl arbe-
 tad i flätningen, den har inte va-
 rit i bruk, på de senaste 30 åren, men
 är det oaktat alldeles felfri: Den har
 följande dimensioner: Diametern 32
 cm. kantens höjd 12 cm. 18 flätvarv i
 kanten och 28 i botten, alltså 46 flät-
 varv i hela kobjen. Vassel-Wattlekåler
 i bottenen kaller ungefär $1\frac{1}{2}$ cm i
 diameter, Abagister eller Beggren
 här Blomstermåla har åt mig gjort
 en teckning af nämnda kobj i helt

Landsmålsarkivet Uppsala 12559

C. G. Nilsson. 1939. ALEM

SMÅL.

Frgl. 1

storlek; vi får ju se, hvad vi tycker
 om den, Den afværesstammer med
 dess naturliga utseende. Dessutom
 har Magister Berggren gjort en bättre
 feckning af Mjölkesilen, också den
 i half storlek ungefär, Han tyckte
 nämligen, att den förra feckningen
 blef så liten och ofullständig, så
 han ville nu göra den litet större,
 för att bättre kunna åskådliggöra
 dess utseende. Den är i sig själft
 en rar sak, och när den inkom-
 mer att förvaras för kommande
 generationer, kan det ju vara so-
 ligt, att feckningen är så natu-
 rlig som möjligt. Som jag fört
 omnämnt, äges den af Landbr. Carl
 Nyalmsberg i Århus

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
 C. G. Nilsson. 1939. ALEM
 SMÅL.

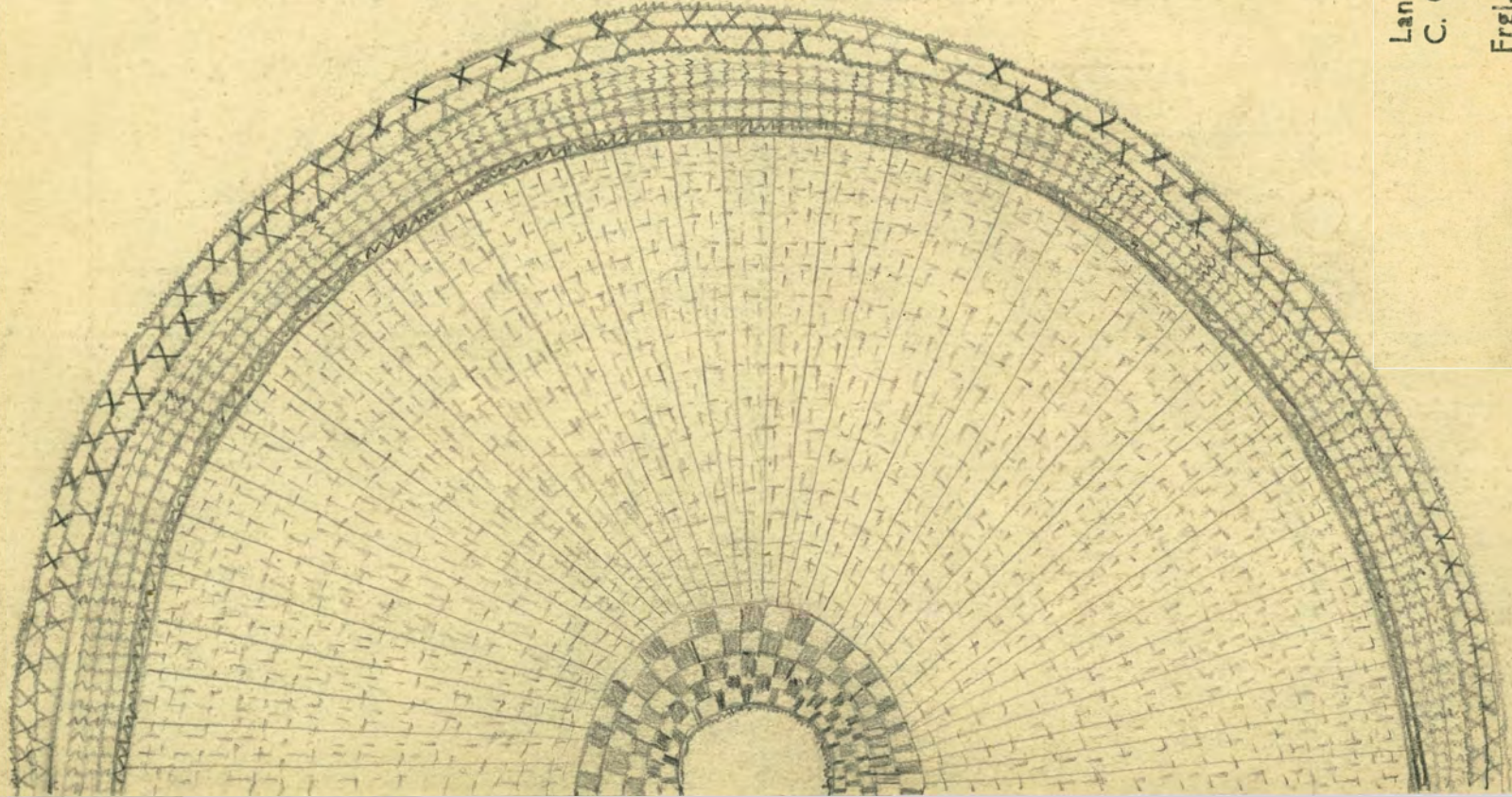
Frgl. 1

Jag minns inte säkert, om jag uppläst om, att omvända sil, är af Asp-Kä, arbetad i ett enda stycke. Hos Fru Hilma Nilsson i Åkult finnes också en lentikannekop. Den brukades för kä i byn, när bönnerna ostede åt prästerskapet gjorde prästoster. Den är 42 cm i diam. samt har 14 cm hög kant. men är nu, i mindre godt skick flätvarven förde vara omkring 60. st.

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
 C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM
 SMÅL.
 Frgl. 1

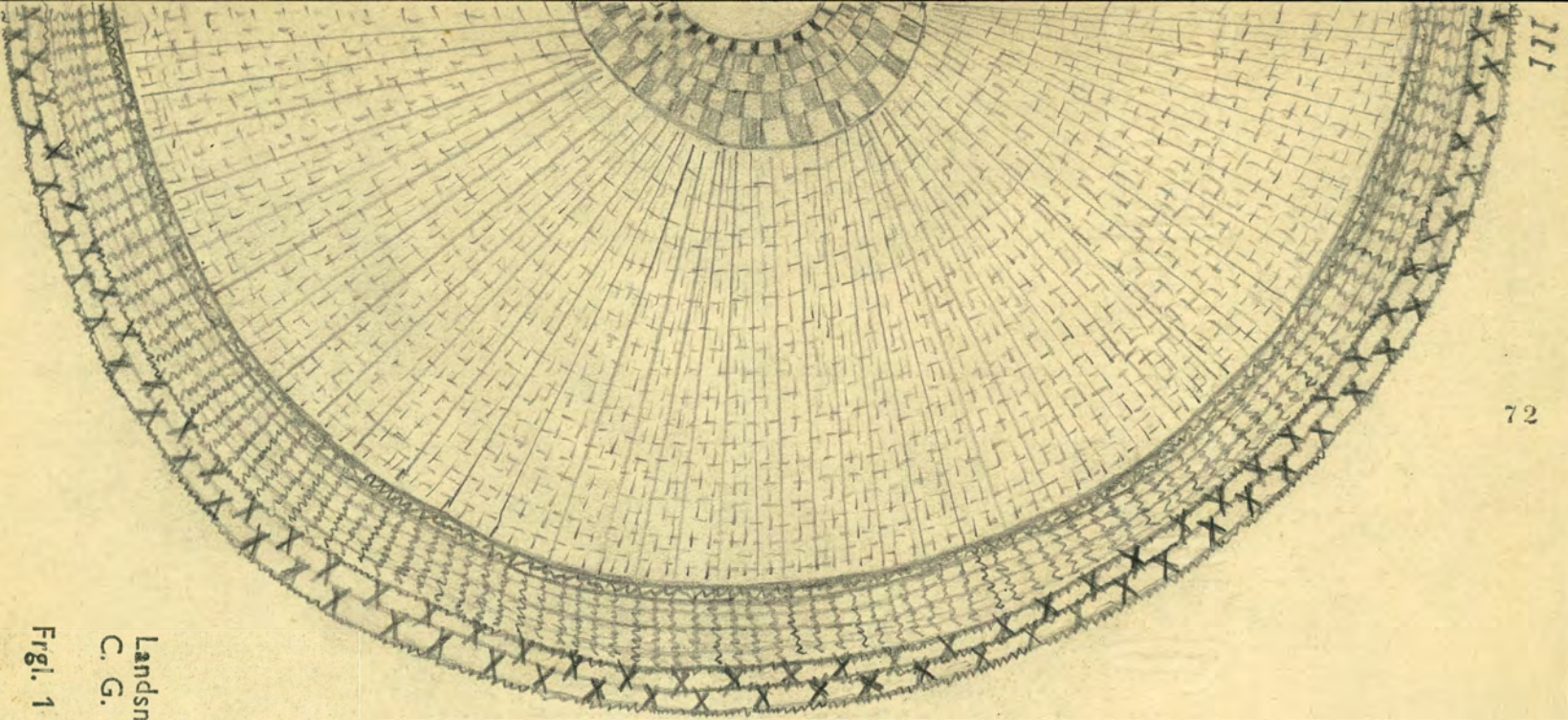
Högaktningfullt

C. G. Nilsson



Landmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ALEM
SMÅL.

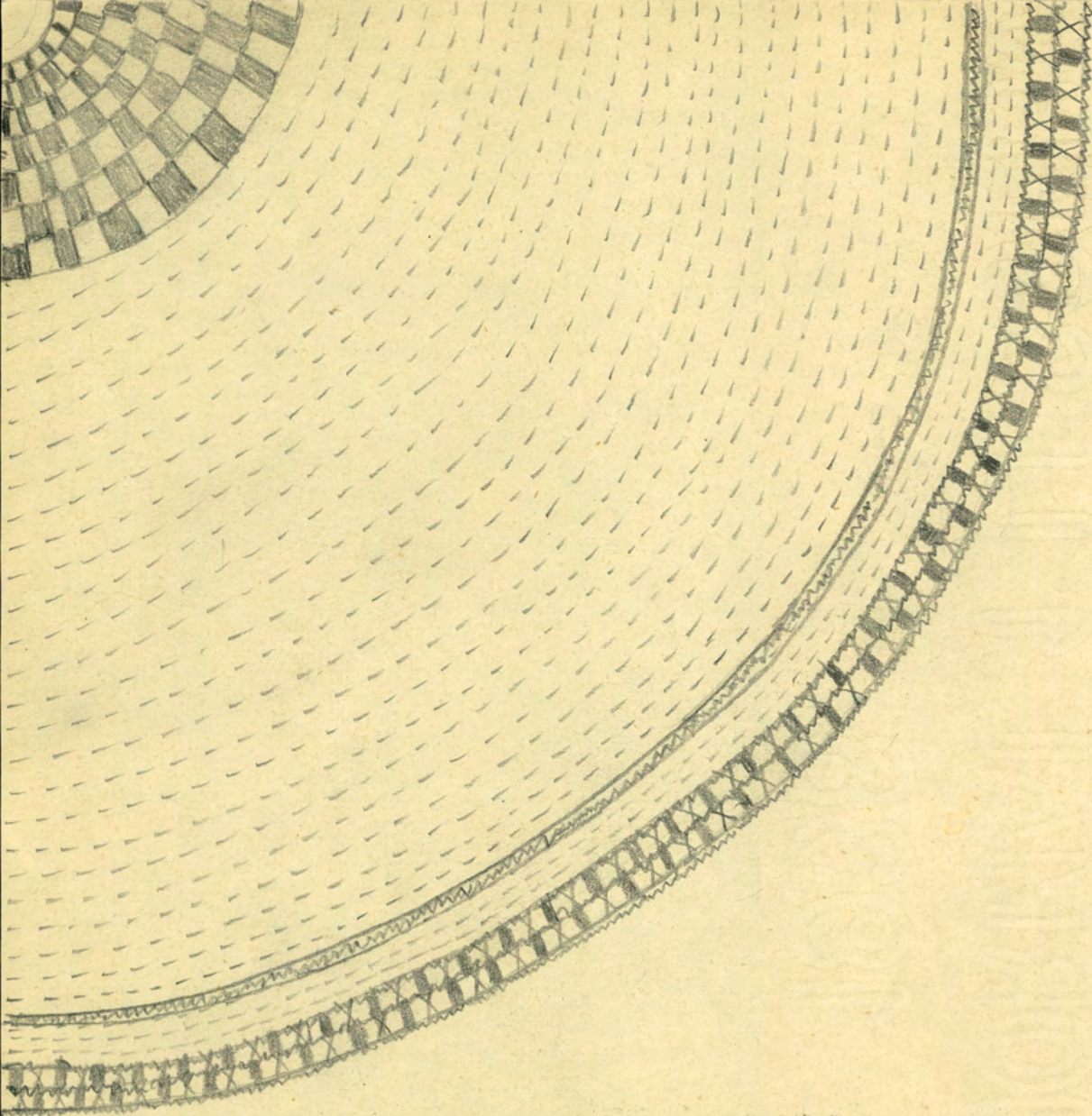
Frgl. 1



72

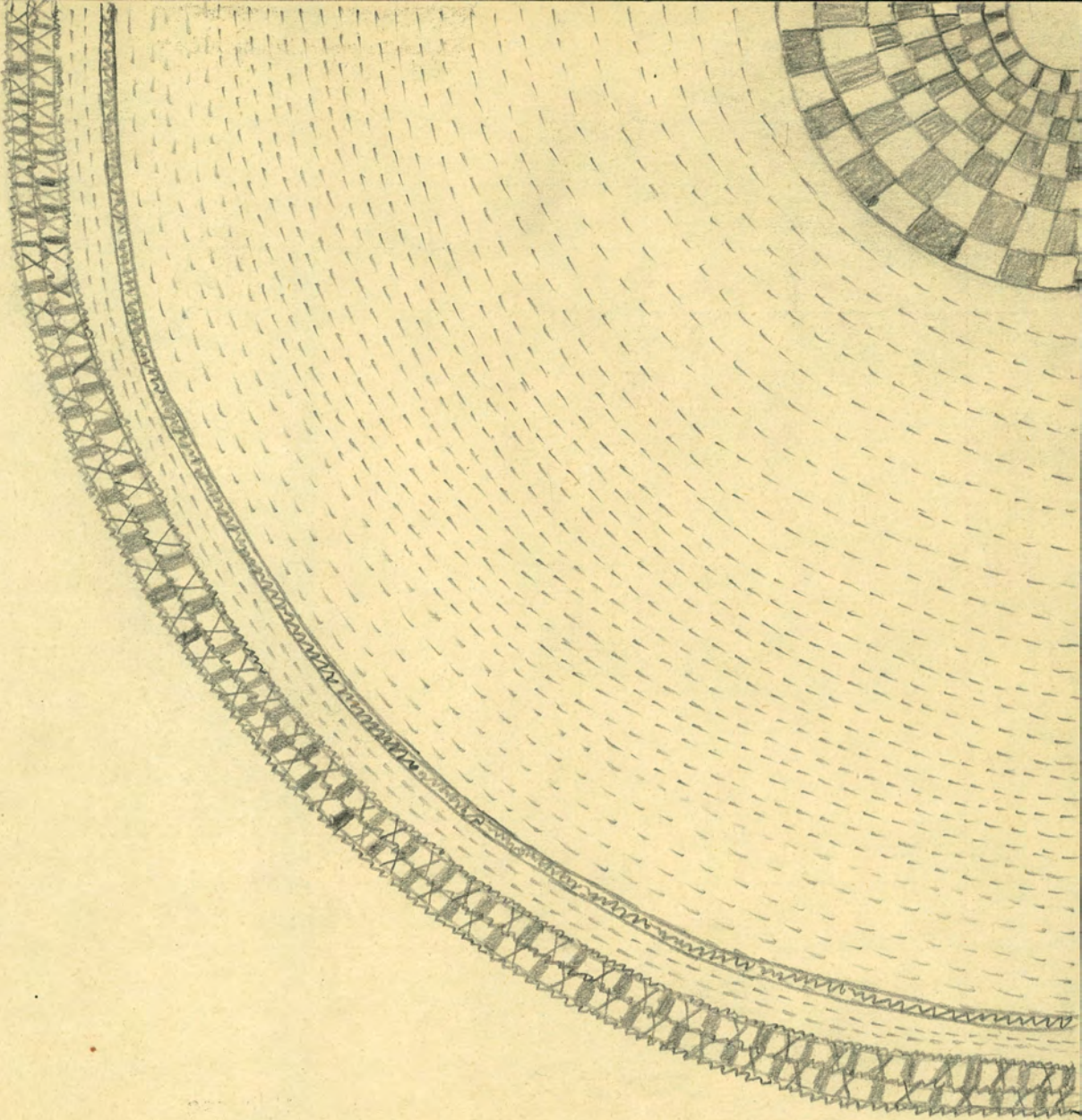
Fig.

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ALEM
SMÅL.
Fig. 1



Landsmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM
SMÅL.

Frgl. 1



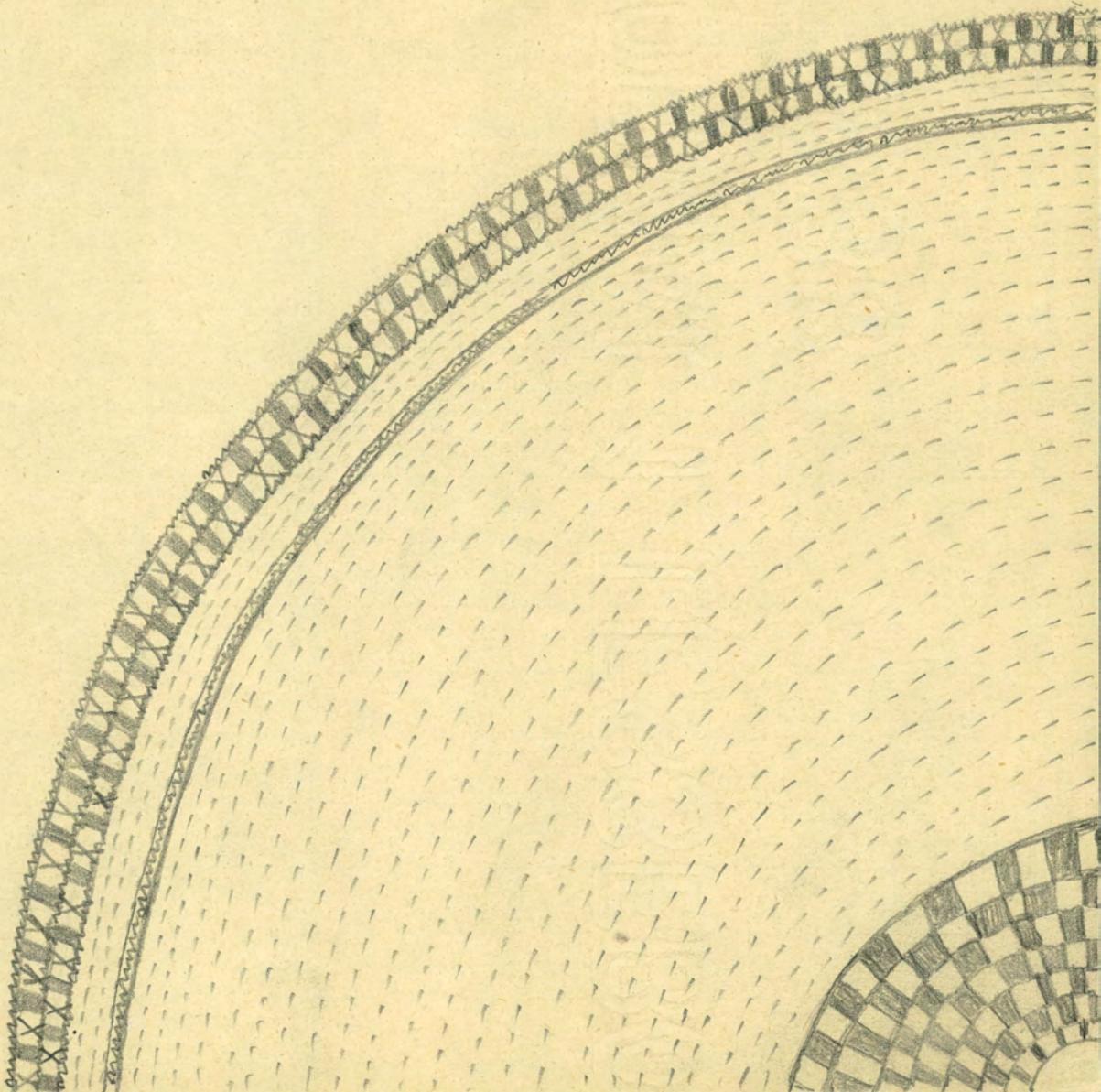
4.

74

27

Landsmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ALEM
SMÅL.

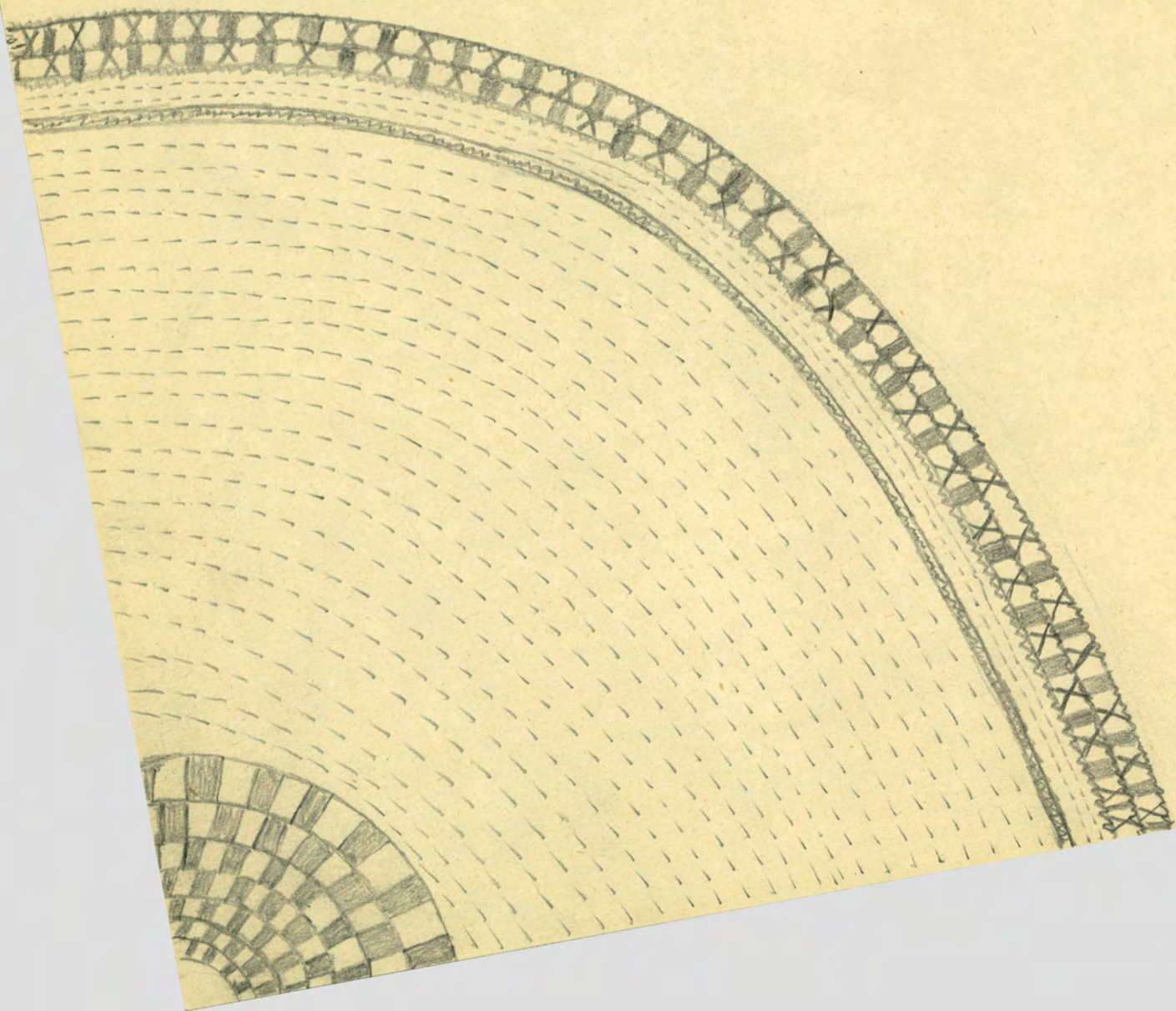
Figl. 1



Landsmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ALEM
SMÅL.
Frgl. 1

.2.

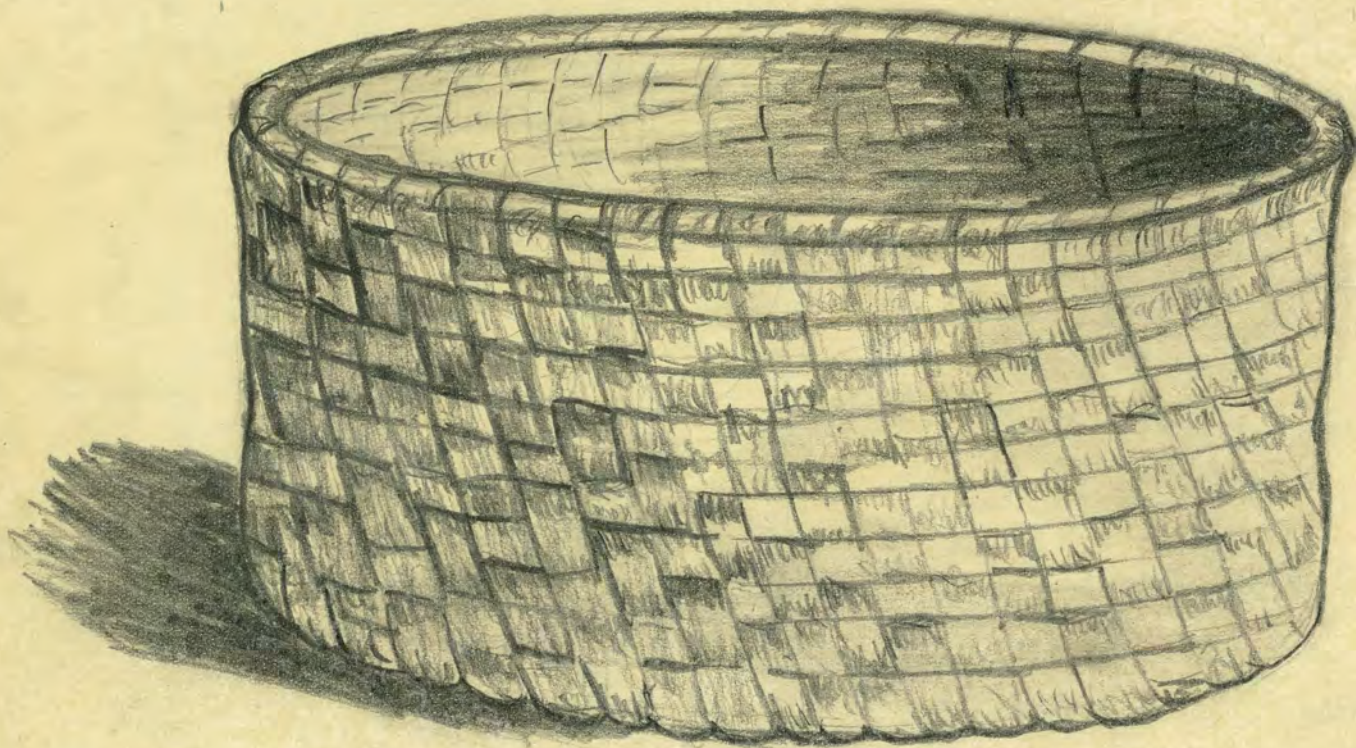
I



Landsmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM
SMÅL.

Frgl. 1

Ostkorg från Århult, Ålem.
Halv storlek.



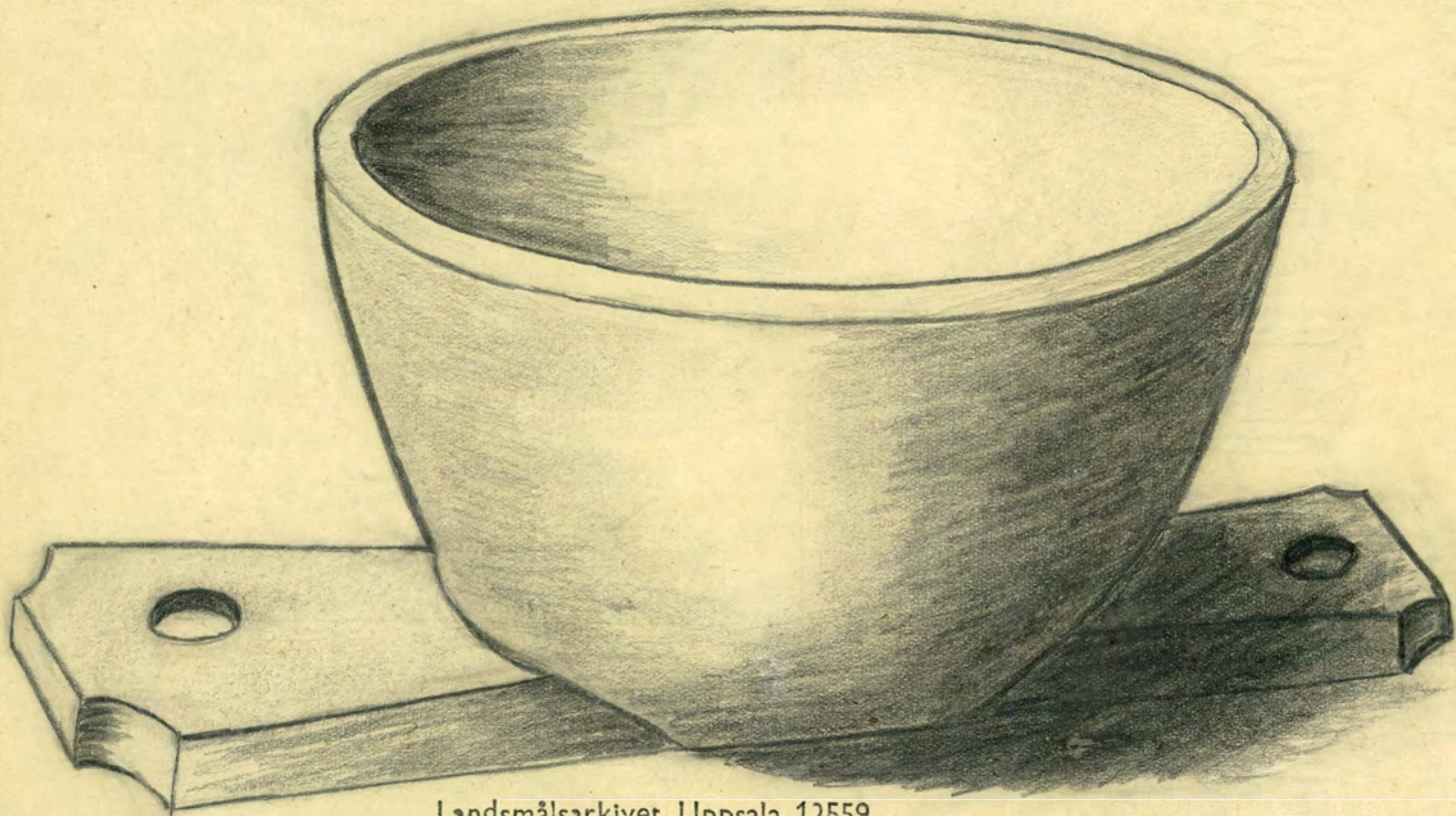
Landsmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM
SMÅL.

Frgl. 1

Tharberg
1939

Mjölksil från Århult, Ålem.

Halv storlek.



Landsmålsarkivet Uppsala 12559
C. G. Nilsson. 1939. ÅLEM
SMÅL.

Frgl. 1

Alvar Berggren
1939