

19721

SMÅLAND

Karlstorp

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

19/11 1948

Nilsson, K.J., 1948

Svar på ULMA:s frågelista 1  
Mjölkhushållning

59 bl. 4:o

19721

Karlborg

Mjölkhuskålningen på 1870a 1880-talet  
mjölken är ett oundgängligt födoämne för  
både människor och djur, och den anv-  
=vändas i många olika former, som mj-  
=mjölkred så kan den både både ätas  
och drickas till måltid och allmän mot-  
=lagning där mjölk ingår, varom jag skall  
stämna längre fram. Till människoföda  
användes i första rummet kommjölken  
vilken är allmänast och mest givande,  
även Getmjölken är kraftig och närings-  
=rik, men förekommer mycket lite här  
i Småland, beroende på små betesmarker  
och att Getter ej blir där man slöpper  
dem. Kommjölken användes som sagt både  
för människor och djur, t. ex. Kalvar  
måste utfodras med mjölk i flera  
månader, men kan så småningom få den  
blandad.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
SMÅL.

Fgl. 1

till en början måste dom få den  
 alldeles oskummad och nymjölkad, efter  
 någon månad så kan den givas skummad  
 d. v. s. grädden framtögen. Romyölkten  
 användes även för smägrisar (Späd =  
 = grisar) då dom togs från suggan.  
 Någon mjölk slogs aldrig bort hur  
 gammal och sur den än blev så an-  
 =vändes den till svinmat.

Römmjölk:

Kallades den mjölk som kom mjölkade  
 de 4. o 5 första dagarna efter kalvingen,  
 Den kunde då knappast ätas, utan att  
 den först koktes eller ansättades på nå-  
 =got annat sätt, men det är vanligt att  
 första dagens mjölk skulle kalven  
 själva dricka, ty den var ganska tjock  
 - gul och slammaktig. Efter ett par  
 dag så kunde man spara något på den

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.

genom att blanda kalsens mjölk med  
mjölk från en annan ko för att få  
lite kamjölk till en del pannkakor  
men till pannkakor och pudingar skulle  
den lappas (löpas) på samma sätt till=  
tagades Kalodans men då haldes mjölken  
i en bläckkraka och sattes ner i kokande  
vatten så fick man denna massa likt  
lik ostsmått, men sådan gjordes av  
den första dagens mjölk, och vidare  
användes så mjölk till bakning av små=  
bröd och till Grynvällingar, gräddan  
på råmjölken togs aldrig till smör  
men kunde användas i ostmjölk.

Dom koktes ofta upp mjölk och  
ät den till kall mjölkgröt. Ofta  
gjorde man ölsupa (ölvälling) som kokte  
mjölk med tillsats av något krydda, så  
det kokade upp så höjde dom i starkt

9  
maltöl, denna ölsoppa kunde både ätas  
och drickas.

### Spånvarm mjölk.

Var den som mjölkades från kon  
direkt i mjölkståva eller (mjölkskyula)  
somliga kallade den för mjölkbötta, men  
en (bötta var ett annat kår. fast att  
den var försedd med lock) om man  
<sup>drack</sup> denna varma mjölk ur ståvan osilad  
så kallades det för silesuppen, varför  
den kallades spånvarm, var därför att  
den innehöll samma värmegrad som  
som kon hade i kroppen, sedan mjölk  
dröks av både barn och äldre.

Det sades, och kanske prövades, att om  
en berusad person drack ur en liter  
spånvarma mjölk, så fick han en mag-  
skjåring så att han nycktrade till med  
det samma.

Så länge denna mjölk var oskummad så kallades den för söt mjölk, och sedan fick hon namnet skummad (söt = mjölk). Då mjölken stått ett dygn så hade grädan gått upp och skiljde sig från mjölken, och skumades av med en skumbles eller stor platt sked. Nu varden som sagt.

Skumm mjölk.

fick den ytterligare så blef den kall den började så smält att syra sig och blev kall (syrlig) i mager, den var ej användbar för någon matlagning ty vid varme skar hon hop sig i maten blev syrlig, i det tillståndet kallades hon för bläsur.

Bläsur mjölk

Hadde en mager blå färg, den var lämpligast till svinnmat, men fick den stå så blev det.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
SMÅL.

### Surrmjölk

Så löpade den sig själv så att  
 den liknade ostmassa men mycket  
 lös, på dena surmjösjäv blev det även  
 lite basla, den användes och sedan  
 väspades den med tillsats av ingefära  
 och socker. Ingefäran revs på rivjern  
 den äts nu som efterrätt och  
 den var mycket god, den användes  
 och så till grötlopp där den kokte  
 (rågmjölsgröt) men all surmjölk togs  
 av till mat, den togs ofta till deg-  
 span där den bakade rågröf används  
 så fick grusarna den. En god ä för  
 maträtt var av surmjölk var.

### Fältsenke

Så man mjölkat i silade mjölken  
 så hade den små lerfat eller glasskä-  
 =lar rymmande något mer än en.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson, 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.  
 Frgl. 1

Tredje dels liter eller ett hallostop  
desse silades fulla med mjölk  
och sattes i ett skåp eller en hylla  
för att sjelasurra. En skål till  
varje person, då den nu stätt och  
blivit sjelasur, så togs den fram  
och användes som efterrätt i årsalltid<sup>20</sup>  
för vanlig mjölk eller fruktsoppa  
eller ölsupa, men på dessa. Togs  
ej gräddor av, den var kvar. Då  
den skulle ätas så påströddes det  
det socker och ängfära efter behag  
ä så blandade dom i hop gräddan  
och mjölken var för sig. Filbunke  
användes huvudsakligast på sommaren  
då det var varmt. På vintern då det  
var kallt hade den svårt att löppa  
sig. Filbunke var en härlig och  
galskande sommarret användes mycket.  
även i netid.



ett förändra sötmjölk till lång-  
mjölk - skärrmjölk - skyrmjölk - fjockmjölk.  
med något annat stärkelse om löps  
är obekant, den smältska smältsjötken  
~~stjäl~~ loppas, om den får stå, antingen  
den är gräddskummad eller ej. Skulle  
den ej användas all så fick smältska den,  
smältska förekom endast på sommaren  
då det var varmt, skulle den få stå  
på vintern tills den surade så blev  
den ej god, och användes högst sällan  
i hushållet. Ett medföra frusen  
mjölk på resor till matsäck förekom  
aldrig, om man tog med en liter  
mjölk till matsäck en varm dag så var  
den kall (blåser) eller sur vid middagen  
och tog man med den på vintern så  
kanske den var frusen till is då den  
skulle användas eller för kall att dricka.

## Mjölk till Matsäck.

Att medföra mjölk till klasar på långresor och marknader gick som sagt ej bäst på vintern, på sommaren kunde den ju drickas hur den än var.

Som tog ofta med en butelj Ölsupa och för det mesta en butelj Brännvin till sin matsäck i synnerlighet till marknader och på långresor, i ersättning för mjölken så köpte den Svanköt det fanns nästan över allt, det var som den nuvarande Pötten men starkare, den köpte en mugg innehållande ett kvarter  $\frac{1}{3}$  dels liter för 5 skilling (10 öre) till den åt den sitt kött - ost - smör - bröd.

Vilke som ha mjölk så fick den den så gärdarna sås som för fram, genom detta så tog den aldrig med mjölk utan endast då den var åt skogen eller ängen där hemma.

Löpning (Löpning) av sötnj<sup>3</sup>ölk.

Detta förekommer alltid till ostning  
ostkaka — Pannekakar av mjölk (Rämjölk)  
Klåsost och pudingar av mjölk.

Genom löpningen så skär mjölken  
sig eller delar sig från vattenhalten  
som finns i den, denna avskedning kallas  
vasla, och är mindre näringsfull.

Man kunde löpa så mycket på en gång  
som hälst, och så lite man ville, som  
hälst.

Pannkakor av Rämjölk

Man kunde ej baka (grädda) en pan-  
=kaka i sänder, utan låga så att det var  
flera på samma gång därför att den  
stora bakugnen måste eldas upp lika  
för 5. som för en enda. (Gjenspisar  
=fanns ej då) därför gömd man kop mjölk=  
och blandade den i ett kär, tills den  
smångd som man hade pannor till.

10

Så delades mjölken upp i varje panna  
och så löpades den i pannan under  
omröring tills den började skåra hop  
sig. Då alla sattes i ugnen på en  
gång ugnen var då städ och kopad  
och varm. Pannorna kallades (Bräpanor)  
som var hantade och formade av  
järnplåt försedda med ett skaft på  
ena sidan. För att rätta sätta in  
dem i den stora varma ugnen så hade  
man ett långt löst skaft som sattes på  
pannskaftet, detta skaft kallades (Panne-  
=träet) och med hjälp av detta så rätte  
den att sätta in dem alla, och så  
stängdes ugnen till. Som passade alltid  
på att baka Bröd före eller efteråt  
medan ugnen var varm, Pannakor blev  
<sup>det</sup> så ofta, endast en ostkaka någon  
gång då det skulle bli något kalas.

Dessa pankakor som innehållt  
 råmjölk kallades Råmjölkspannkaka, men  
 man kunde också få höra namnet  
Kalospankaka. Men mer får kalvarna mjöl-  
 =ken, men skulle dom vid ett tillfälle  
 grädda sådana <sup>pannkakar</sup> så sker det i Stokspis  
 =ugnarna. Mjölkpankaka

Säden göres också på vanlig sät-  
 =mjölk men blandas med vetemjöl  
 och omrores väl då löpet tillsättes.

Mjölk i matlagning

Förekommer dagligen t. x. p. småbrödsbaking  
 puddingar - såsar grynsoppa (Wållingar)  
 Vitgrötter och mjölkpankaka - Plättor  
 och till daglig matdryck

Getmjölk

Sprivades också i Hushållet om dom  
 hade. Getter ty dom lemmar ganska mycket  
 mjölk, men den har en från smär

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.

så den måste kokas före användningen  
påstås det, själv har jag ej smakat  
den, Götter användes ej i Småland  
västligen sågat enstaka exemplar.

Ty dessa djur blir aldrig där dom  
släppes. Så Götmyölk beredes också  
ost men des tillverkning är obekant.

Förmyölk

Den är fullt användbar till mat, men  
den är så lite, så det är endast för  
lammen som tar den så fort den blir

Skörmyölk

Den användes ej för människor, men  
jag hörde talas om i min ungdom  
att spädbarn skulle dricka den för kik=  
=kosta. Men om det hjälpte vet man  
ej. Men man kunde få hästar att  
dricka skummad kall komjölk, det  
skulle bota dem för kvark.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
SMÅL.

## Mjölkens förvaring

På sommartiden skulle den förvaras på en kylig kylig plats, t x p ute i västhusboden på stora bord eller hyllor, eller i något rum där <sup>som</sup> som ej bebödde dagligen, på sådana platser var det bra att det för en gammal stad ett kar med kallt vatten. Det var därför bra ~~att~~ <sup>att</sup> ha låga bänkar och fat att sitta mjölken på ty ju fortare den kunde avkylas dess bättre för gräddan att stiga upp och lättare att avskumma den. Därför användes alltid vida bänkar och fat, dessa var av olika material, en del de äldsta jag minns var tillagade av sälg eller ekträ och banden av trä, men dem var svåra att hålla rena så dem övergick till lerfat och glasbänkar och kopparbänkar eller lårsefat och blockbänkar.

15

Träbunkar fanns i mitt hem så sent  
som på 1860 talet, men focher Tillverksade  
alla sisters loggkårl. Mjölkten förvarades  
även i stora skåp, både på de öppersta  
hylla och hylla därnäst och på mitta hylla  
ä de nersta hylla. I hårrummet (Fötten)  
förvarades tomfaten, där stod den lör  
~~skade~~ trid nästa mjölkning. I köket  
fanns alltid stora brödhyllor (lota hyllor)  
pån den sattes ofta mjölk, även ost  
låg på en hylla, och på en annan smut-  
vatten av olika slag. Under hyllorna på  
golvet stod koppars kittlar ä de tränska  
grytorna och mindre kruk-kårl och bätter.  
I källaren sattes aldrig någon mjölk, ty  
dä fick den något eller källarsäsur.  
På sommaren dä det var varmt så  
hängdes mjölkkruckorna ner i brunnen  
eller vattenkällan krukorna hängdes i rep  
och förvarades



En skumma skotskumma

Så mjölken stald ett dygn ungefär  
eller fjögurton timmar så hade gräddan  
gått upp och kunde skummas av, om  
mjölken blivit riktigt orokylad.

Skumningen utfördes med en tunn sked  
eller stad avtrogen av horn-trä eller  
bläck, somliga skumskeder var försedda  
med små fina hål för att sitta från  
mjölke från gräddan. Gräddan som lades  
i något starkt berrika eller glasurky  
i den skumde dom på dag efter dag  
men blandade om väl i krukan  
varje gång. Så man nu samlat så  
mycket som man ansåg vara lagom  
till kärnan för kärnade dom smör.

Å slutet av 1820 tate vi början av 1830  
så började dom tillverka rågsöskylare  
och bläckbit i den således mjölken.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
SMÅL.

Fig. 1

sedan sattes dessa ner i stora kar  
 för att kylas och gräddas, i karret  
 lagdes is på sommartiden, den togs  
 upp på vintern och förvarades uti  
 sägsponsdösar för sommarbehovet

Den här kylmetod förekom endast på  
 herrgårdar och på stora Boställen.

I min barndoms socken startades vid  
 den tiden ett litet mejeri på Hvils  
 Herrgård i Kråkshults socken, och där  
 köpte som upp gräddan från andra  
 Herrgårdar och boställen. På bondgår-  
 =darna blev det så lite, så det lå-  
 =nade sig ej att sälja gräddan utan  
 som karnade den själva å sålde smöret  
 på någon stad eller Marknad

Så småningom utökades det lilla  
 mejeriet, och sedan tog dom mjölken  
 också och då blev det Ostmejeri 1881.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.

Frgl. 1

Mjölkstava (Mjölkskjuva)

Den var ett lagget träkärl <sup>storalet</sup> som var säljträ försedd med träband, banden var av hassel eller björkträ, till formen birketrund, höjden konad, och liknade ett nutida plåtkind, en av laggstavarna var så hög över de andra så att den utgjorde handtag, då den skulle bäras. Detta kärl användes endast vid mjölkning och att hålla både mjölk eller grädda uti vid vissa tillfällen, då som mjölkade så måste den hållas fast den mellan knäna. Det uppstående skaftet hade den åt sidan om bröstet så att det ej var till hinder för armarna, då som mjölkade. Storleken var väl omkring 6 till 8 liter, för att kunna hålla dem rena så var den ofta målade.

Landsmålarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.

Fagl. 1

# Mjörkbötta (Pinnabötta)

En sådan hade samma form som mjörk  
 = stäva, men utan skaft; den var för-  
 = sedd <sup>med</sup> lock, handtaget var på locket &  
 får att hålla locket så var två stavar  
 gjorda ett par tum lägre i dessa var  
 hål för att sätta i låsa träpinnar ut,  
 hålla locket där som här bötan, därför  
 kallades dessa för pinnabötter. En så-  
 dan användes för många olika ändamål,  
 och som tillverkades i olika storlekar  
 storlekar, de flesta gjordes av ek &  
 salix trä även granträ, samt <sup>med</sup> träband.

## Pinnabötans användning.

Den användes att bära mjörk uti och  
 smärkbötta att bära kokmat till arbetare  
 som var i skogen eller ångren, en annan  
 annan att förvara silt uti, en annan  
 får. Honang, en annan för drängornas

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.

Figl. 1

Samliga bar ostmjölk i dem då som  
 gick på ostgille. Bättan fick alltid  
 ett extra namn efter dess användning  
 t.ex. Sillabotta, vällingsbotta, smörbotta,  
kröningsbotta, krösabotta, grötabotta (o, s, p?)

Kalkaskjula

Den här skjulan liknade mjölkstämman  
 men användes att ge kalvarna sin  
 mjölk etc, som användes även för  
 surmjölk och kvaslar, den användes  
 även för svimmat om det ej fanns kak  
 = var då kallades den för svinaskjula.

Skjulan användes för många olika  
 behov om jag i detta sammanhang får  
 nämna det; skjulan användes även  
 för att hämta upp vatten ur en djup  
 källa, men då ökte även skapet  
 med en stöke ett parföre meter.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP

SMÅL.

Frgl. 1

# Mjölk silen.

Före att Bläcksilen tillkom på 1870 talet så hade dom träsilor. Dom var i form som en rund träskål med hål i botten cirka 4-5 cm stort <sup>(hål)</sup> under denna skål form, var ett par utstående s, a, k. öron (hugner i samma stycke) så att silen kunde sättas ~~trondt~~ <sup>ett</sup> sättas över ett fat eller bunke så man både i mjölken. Innan den påhåldes så lades det över skalen en liten duk av linnenöl, duken kallades (sidduken) genom denna fick nu mjölken rinna ner i fatet. Somliga gjorde en tapp av Euris eller granris och satte i hålet, som mjölken fick rinna genom då användes ingen duk.

För att ingen skulle skämma mjölken eller kom så skulle risproppen vara torris.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
SMÅL.

29

Tove är ett sammansväxt isparti som är klotformigt och lite risbeväst, det förekommer näst på gran och Björk, dessa småkvistar som växte på den kallades Toveris, och kunde användas lika länge som håst. men det hjälpte träligen med en gång. Då mjölken var silad så tvättades silen och duken i hett vatten, silen hängdes till Torrning och duken på den, sedan tvättades mjölkskjula å lades på tryllan med botten upp, så var det färdigt till nästa mjölkning.

### Körna Smör

Då gräddan skummades så samledes den i ett enda kärlet för hela veckan, den ena dagens grädda lades på föregående dagsgrädda men omsördes vid varje påfyllning.

Gräddan sprade sig sjels och genom denna omkörning så blev all lika.

De äldre kärnorna var stöt-karnor, som var alltid laggad och lirkelrunda dess dia-met Gärka. Stum eller 18. 6<sup>m</sup> ingu bestående standard mått, höjden lirkor 65 & 70 6<sup>m</sup> en av stövarna var högre än de övriga och var till handtag för att kunna lyftas och flyttas. Kärnan måste hava samma bidd insvändigt vid botten som i den övre ändan för att Tyelen ej skulle trugga sig fast då den drogs vid ar-betet. Kärnan var försedd med lock i Locket var ett hål för Tyelskäftet.

Förinnanför äserkanten på kärnans stövar var gjord en försänkning i stövarna som lå det vilade på, locket låg något lägre än själva äserkanten för att hindra dess jästgradda som blev vid början av Kärningen

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
SMÅL.

Frgl. 1



att ramma över korgen. Då järnogen  
gått över så ströks denna grädd ner  
med en sked till den andra så att  
den fick smöra sig samtidigt.

Kävertjelen.

Den gjordes på tvänne sätt, det var  
var att göra en rund trilla med många  
hål, Skaflet sattes i Centrum, men dessa  
ville ofta spricka därför gjordes ett kors-  
trä som sattes på skaflet, det liksom  
trillan gick genom korset och hålades fast  
på undersidan med små träkilar.

Tjelaskaflet var av ekträ, korset eller  
trillan av ekträ kärnstammen något fur-  
trä liksom kärnan, Locket och botten var  
ofta av ekträ (men inga bestämda träslag)  
Tjelaskaflet var runt  $\frac{1}{2}$  alm längre än  
kärnan var djup. På kärnan var trä-  
borst, träslaget obestämt (brukligt kasset.)

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
SMÅL.

## Kärningen Börjar

Kärnan tvättades och uppvärmdes med varmt vatten, sedan inhålls gräddan så att kärnan fylldes till hälften (väl det) så började arbetet med att draga och stötta upp och ner, tills det smörade ihop sig. Under detta stölande fick man ej göra något uppehåll. Nu hade smöret skiljt sig från Kärnanmjölken, mjölken således från och smöret lades i det stora smörtröget för att tvättas, som slag nu på kallt vatten och började arbetade det med kraftig sked eller träsken det första vattnet hålles ure och ett annat hålles på som skjölvatten allt detta vatten kallades Kärlvatten (Smörvatten) det hålles till svinnmaten, då detta var färdigt så saltades det och omarbetades. Saltet var stoll Bergsalt, smöret salt förs i där.

Då smöret var färdigt så skulle  
 alla i huset ha en Kärnsmyrgås, på  
 den fick dom alltid lite mer smör.  
 En manligt, sedan packades det ner i  
Smörbötta (Pinnabötta) det förekom och  
 = så att det vägdes upp i skäppund eller  
 svarter och formades i små ätter (drettlingar)  
 och lades i bötton med linneklutar,  
 emellan för att det ej skulle klämma  
 i hop sig dessa klutar blötes i salt-  
 = vatten. Smöret förvarades alltid på ett  
 svalt & kallt ställe tills det såldes  
 antingen till staden eller Marknaden.

Ljlinedrisk Kärna

På 1880 talet hade någon uppfunnit en  
 Ljlinedrisk Kärna, den drogs med vasa på  
 små ändan, den var loggad, på två bottenar  
 med ett spår på östra sidan, den  
 hade en genomgående axel och på den

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.  
 Frgl. 1

satt trevare träkors sammatta med.  
 Träsläar på axeln satt utöver utanfär  
 ena botten. Konsträden var fast med  
 skevögänger på axeln, så när man vände  
 på axeln utanfär så vändes karspartiet

(Ö örligt kan den ej förtäligt beskrivas)

Sak samma den blev ej långlivad. Ty  
 Kärnan av plat till kom och den  
 användes ännu till husbeho

Vispa till Smör

Det förekom tillfälle då dom behövde  
 på någon timma och ej hade tid att  
 kärna, och kanske förlita grädda, då  
 tog dom den som fans och lade den  
 i en stöcke Lerkruka, eller i Hjört-  
 stövan och vispade den med en kraftig  
 Trävisp utöv uppskäll tills det blev  
 smör, detta kunde utföras om dom  
 blott hade en liten god grädda

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.

Detta smör kallades, Wispassmör eller  
(Bräskassmör) kvaliteten lika med Härmater  
Matsäckskrinnet.

Da fädda bönderna skulle ut på  
sina långresor så måste dom taga med sig  
mat för kanske flera dagar, bland all mat  
som mat så var det ost och smör.  
Osten var Kläsost, smöret förvarades  
i små luggade smörbitter, eller savrade,  
träaskar med lock, rymmande  $\frac{1}{4}$  liter  
eller mer inga bestämde mätt. askar  
av bläck gav smöret bläcksmak, och där-  
till så blev dom gostiga. Klutar kunde  
ej användas om smöret på sommartiden  
någon Pästlin kop fick nog ofta använ-  
das om den fick stå i matsäckskrinnet.  
Även på vintern användes smörask  
Matsäckskrinnet togs även med till en  
långväga marknad skrinnet hade säkra lås.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP

SMÅL.

Frgl. 1

89  
Masslyskad Kärning.

Det kunde förekomma någon gång  
att det kringlade med Kärningen, men  
det var högst sällan. Så sådes det  
att någon hade förtrollat Kärnan  
eller gräddan eller Korva. Men för  
att förhindra detta före en tilltäkt  
Kärning, så skulle dom släcka eld  
i vattnet då dom hållt det i Kärnan  
eller bita ett kors under botten  
på Kärnan innan dom slog i gräddan  
såvida inte det var ett kors på  
tygelen i stället för den runda tröden.  
och var den i korsträ så skulle det  
skydda för tröden. Dessa trollhistorier  
talade min syster Anna Thelgren om  
för lite sedan då jag uppsökte henne  
för någon månad sedan hon blir 75  
år vid näst ut nyår Bostad Karlstorps  
socken

hon tyckte bönder på flera platser,  
 och hon hade haft en svatsma som  
 ofta talade om dylika ströckerier  
 jag blev en gång skickad till ett  
 hussortorp för att köpa en kanna mjölk  
 det var hos panna Lisa Löö Heda Torp.  
 jag var ved 9-10 år gammal. Då jag  
 fått mjölken i krukkan så kom hon  
 med en kniv och skar ett kors i  
 mjölken innan hon lade på socker  
 men varken hon eller jag sade något.

Då jag kom hem så talade jag om  
 detta för mor, å ville veta varför  
 Lööa skar i mjölken, mor wiste s<sup>tt</sup>ock<sup>tt</sup>  
 = et å sade! då va sa. inte förstått, då  
 var för att Näcken inte skulle skämma  
 hennes mjölk då du gick över bäcken  
 ja men nu går ja aldrig till Lööa  
 ätter mjölk fler gånger ty nu blev  
 jag

58  
räddh. för stäcken också ty man  
måste passera över bron för att  
komma hem. Att det krånglade någon  
gång med hämmingen av smör berodde  
på att det fanns kor som lemnade sär-  
dan mjölk och grädde under den tiden  
som avsinade, så att gräddan ej smö-  
rade sig och därför skulle den ej  
blandas med annan grädde.

En annan orsak var att gräddan ej  
höll den värmegraden som den  
skulle ha, en annan orsak kunde  
bero på styrningen och behandlingen,  
gräddan fick ej frysa, på vinter tiden  
måste den värmas upp före hämmingen  
till cirka 25 a 30 grader värme, men det  
blev den fort om man haft vatten  
i hämmen innan den hölls varm  
detta underlättade hämmingsarbetet



## Krusat Smör.

Vi större Kalas säson just Kalas  
Krusförhör Bröttop i Begärsvägar så  
skulle även smöret på bordet vara  
lite fint och gullt (Krusantat) det  
gjordes på många olika sätt, alltid  
med en krusked eller krussten, det  
var ett verktyg som var avsett endast  
för smöret, i kanten på skeden var  
skurna nöts (uddar) som gjorde bänder  
så den användes. Med denna sked  
skars som små tunna skivor av smöret  
och nek dem, liknande små granbollar.  
En annan metod var att lägga  
skivorna i form av ett löv, ett annat  
var att göra små klotformiga kuglor,  
och stäppla upp dem i pyramidform  
varje kula lagom till en smörgås,  
den kunde ej delas dess togs med gaffel.

Ofta lades smöraltan fram på fatet men var då utkrusad med blotta skeden eller slevan i olika former och händer. Ett djurbilder förkommit på bordsmör är obekant, men jag har läst någon gång om att smörret Smörgås har uppkommit därav att smörret formades till en stor gås som låg på ett fat på bordet, och att gästerna plockade den genom att ta lite med kniven över över hela gäskroppen men ej hals och ben. Antingen jag läst det eller hört det kan jag ej minnas. Jag har ej sett det, ej heller har jag sett att smörret utdruänts som ljus = stäke. På sommaren måste smörret förvaras på kallt & kyligt ställe såsom i källaren eller hänga det i kummen.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.  
 Frgl. 1

# Ostning.

Ostning är på gammal sed så man vet varken dess begynnelse eller ända, det ostades i alla hem hos både fattiga och rika, såväl i Backstugan som på Bondsgården eller Herrgården, men skillnaden var den att hos tarparna blev det endast en gång på året ty alla ville ha en liten eller stor juleost, ty en jul utan ost (var som en kyrka utan Pastor.) sådes det. I stora byar och även de små, så lånade dom mjölk för att på stora ostar, det kallades länar ost = mjölk (Länaste) så hade dom inga gäben utom dom lammade sin länsta mjölk är så var dom tvitt den gången, så mjölken skulle vara färsk och nymjölkad och ej gräddskummad, såvida alla ville vara ärliga mot varandra.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP.  
 SMÅL.

Figl. 1

Det kunde handa att om dom skulle gå med mjölk - till ett Tjuggoste (skänka bort mjölken) till någon fattig att dom lemnade gräddan hemma, men det var ju vissa undantåg. När all mjölk oskummad så blev det Fetost, var den skummad så blev det Skummjölkost, skärm mjölk kunde blandas med övrig ostmjölk men ej självalopnad Surnmjölk. All ostering tillgick på samma sätt.

Mjölkken trädde kälst i större kärlet och i stora kopparkittlar, ty mjölken skulle uppvärmas i den till härka 30 grader Celsius, före löpningen. I den stora öppna spisen hade man en gånns brasa, över den sattes den stora träbenta pottingen, och på den sattes den stora kitteln fylld med mjölk.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP

SMÅL.

Frgl. 1

hade man mera mjölk än kitteln rymde  
så öste eller skiftades den mellan kärlen  
tills man fått all lika värm, man tog  
varm i öste i den kalla och kall i den  
varma tills all blev lika varm.

På golvet hade dom en kran eller  
ring på koppariden eller plåted kågalm  
för att kitteln ej skulle rulla då kitteln  
lyftes på den. Nu hade dom löpämnet  
färdigt i flytande form och hällde i  
mjölken under ständig omrörning antingen  
med en lång trästev eller blotta armen,  
så den nu börja stäna eller skärakop  
sig så lemnades mjölken i stillhet nä-  
st knapp halvtimme för att mysjon skulle  
skilja sig från vasslan. Kärnen var  
under denna tid över täckta. Under  
tiden lagade man till ostbänken ett  
löst bord som dattes något lutande

får att vasslan skulle rinna åt samma håll. då dom skulle trampa osten som dom ofta uttryckte sig

Nu var ostmysjan färdig att rora om, vilket utfördes med händerna och armarna, och så öste dom av så mycket vassla som gick att ta av det gjordes med någon skopa eller kopp vad som lampade sig bäst.

På bänken eller bordet lades tre träslåar tvärs ett korsträ att sätta ostkorgen på. Vid ostning var dom alltid två i den ena prässade mysjan i korgen och den andra sitade upp. Nu sattes korgen på träslåarna och i korgen lades en handduk eller linsduk, den fämnades mycket väl efter kantarna så att det ej blev några stora veck, ty så blev det ej släta kantar på osten

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson 1948. KARLSTORP  
SMÅL.

Fig. 1

Innan duken lades i korgen så blöttes den i vasslen för att vara mjuk och böjlig. Nu började dom sätta upp nyssja och lägga i korgen, den gnuggades sönder och så blev det att packa i korgen varu på varu så hårt som det gick för att prätta ur vasslan, ju hårdare dess bättre, dom packade alltid på så att dom fick säga över korgen för att dessbättre kunna prätta den, då dom nu fått den full så tog dom alla fyra hämmen på duken och lyfte ur osterna så tog dom en annan duk å lade över då dom togit bort den första och så användes osterna och lades åter i korgen och prättades då mera för-  
siktigt sedan dom satte på en torr duk ovanpå för att avlägsna all besutlig vassla, så var den färdig.

Kade dom nu fått myssja över så  
tog dom en liten korg och packade den  
i den samt silade all vasslen, och dessa  
rätter lodes i den lilla osten.

Silningen gjordes genom någon liten  
sälling eller rivjern eller durkslag å  
bläckplåt med fina hål. Detta blev den  
lilla osten lillosten (smulosten) denna  
lilla ost måste behandlas på samma sätt  
som den stora. Sedan vändes ostarna  
ett par gånger dagligen för att ligga  
i torra dekar och på bort vasslan  
fullständigt, ty fans det vassa i  
osten så surmade den och osten kom  
i jäsnig och sprak någonstans, och  
så röglade den inuti och blev  
del vis både odeglig och osmaklig  
jäm till och med blev det ask  
i den. Ofta tvättas osten med sprit  
så den böjades torra etc

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
SMÅL.



(Salt på sträddes så den var ostad)  
KOKA Wasslen.

Då ostningen var färdig så skulle  
vasslen kokas, dock inte all (omdet var  
mycket) nu sattes kyllen åter på sin  
ring, då det började koka saktare så  
så skär som vasslen genom att  
i hålla lite åttika så blev det som  
ett gräddskum över, detta skummades  
av det kallades för vätvassla, den  
var nästan liknande lindrigt vispad  
grädda, den äts liksom annan mjölk  
Somliga kockte gröt av den med  
tillsatt av gryn och mjölk.

Wassla som ej koktes fick stå i ett  
fränkört en tid så bitades det en  
grädda på den, den avskumades och  
vispades till smör, det kallades för  
(Wattvasmör) sådant blev det mycket lite,

Rhesost Messmör

Den som tillsverkades är obekant.  
Dessa sorter tillsverkades vid fäbodarna  
hos jag hört berättas, men om det  
färekosten i småland är mig obekant, men  
Wälösost

är fullt bekant. Den osten var en  
tillsjällig matsökost då som låg ute på  
arbete en hel vecka, samt på fåra-  
= besor och till långväga marknader.

Min gamla systers mor 25 år och  
bosade i Karlstorps socken östra härad  
berättade härom, hon har tjänat bönder  
påga i 8 år och varit med om både  
smår och ostberedning. Mjötken till kläs-  
= ost värmades och röpades som till  
vanlig ost, mjötkmängden togs efter  
som osten önskades stor till  
dessa Messjæ blandades lite kryddor

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP

SMÅL.

Frgl. 1

49

av kumming råben jägafära något brunn  
starkpeppar och salt! Så togs myssjörn  
upp och lades i en handduk och blev  
= lodas välf med myssjörn, så kramades all  
vasslen ur, sedan prässades detta lilla  
knytte ner i en liten ostkorg så att  
osten blev platt och fick sidokanter,  
Samtidigt hade dom kokande vattnet  
i en gryta, så lyfte dom upp ost-  
= kryttet eller den lilla osten och doppa  
= de ner den i vattnet för en liten  
stund eller några minuter, så lyftes  
den ur vattnet och duken togs bort.

Så den sedan kaltrat av så bryn-  
= tes den på en vanlig stekpanna i  
en hel del salt smör, så att den  
fick en brun skorpa på båda sidor  
så den var långsamt brynt i fick  
kallna så var den färdig.

vår moder Anna Katrina gjorde rätt  
ofta sådana till matsäck åt far. då  
han var borta beta veckopå arbete.

Ost bereddades endast av Kromjök.

Getost och Getmjölk är obekant, därför  
att Getter ej användes i Småland, åt  
minstone ej i vår del av Småland  
Något exempel, ty dom må  
= till då gäll bundna.

Förmjölk användes ej, dom  
alstrar ej mjölk mer än till  
samb. Mårasjök är ej duglig till  
Menniskoföda. Men jag har någon  
gång hört berättas att mårmjölk  
skulle beta kikhosta på barn.  
men om det hjälpte är obekant  
Men fålingar kan uppjodas med  
Kromjök det är beprövat, om  
dom blott kan få dem att dricka

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
SMÅL.

# Ostlöpa

Bereddes alltid av Kalomagar s.ä. k.  
 fjärde magen av en ung kalle (8 dagar  
 gammal) kalven förvarades i en kätte  
 med ren halm, en eller en och en  
 halv timme före slaktningen skulle  
 han givas ganska mycket mjölkad  
 mjölk. Då han nu var slaktad så  
 togs mag-säcken och innehåll uttömdes  
 det var nu endast mjölkmyssa av den  
 mjölk han fått någon timma förut,  
 denna myssja togs väl tillvara, ty  
 den skulle äter en gång senare  
 läggas i magskinnets. Mag-säcken snars  
 ej upp utan den vändes (svängdes)  
 ut till in, nu fladdes det inner-  
 ska skinnets av, det fick ej tvättas  
 utan endast torkas med rent linne  
 sedan lades det på ett bord och

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.

4/5

innehållades med ett par handfulla  
salt till sammans med mjölknyssjan  
både in och utvändigt. Efter denna  
kraftiga saltbehandling så lades alltsammans  
ner i en lerkruka, där skulle det  
ligga 5-6 dagar, sedan togs det upp  
och sin saltlade och hängdes upp för  
att torka, under torketiden så spädades  
det på någon kopp gräddmjölk i laken.  
Då skinnets var tørt så inhålles allt  
som fanns i krukans med lite tillsats av  
kramning och ett glas bognack samt något  
starkpeppar, sedan knåts öppningen i hop  
och så lades det åter i krukans där  
det var väl krammat och innehållet väl  
blandat, så ströddes det åter på lite  
salt, så det nu legat i krukans  
någon vecka så togs det upp och öppna-  
des och laken i hålles, sedan hängdes

46

Det upp för att genomtorka. Under  
Tårkningen, så krämades det rått ofta  
och så var det färdigt efter en lång  
tid. Då det sedan skulle användas  
så skar dom av en liten skiva och  
blotte upp till en lösning. Ville  
dom nu inte skada skinnnet så öpp-  
=nade dom det <sup>topp</sup> i innehåll, ty  
det höll sig alltid mjukt. Då dom  
nu upplöst massan i ljunt vatten  
och gätt den i flytande form, så  
håddes det i den varma ostmjöl-  
=ken och så tillkom Ostmjölssjan eller  
(Ostplåna) som det också kallades  
om en del ostgummar. Löpe berett av  
Kalumag var flerårigt, det bereddtes  
alltid av Bondmanarna, ty dom hade  
ju alltid Kalvar, men alla som slak-  
=tades behövde ej användas till Löpa.

## Ostkorgar.

Dessa tillverkades i alla storle-  
= kar från löfts 4 tumms diamet upp till  
12. Linn Kossje men, det var inga be-  
= stända mått. Materialet till dem var  
särskra granrötter som hakades upp under  
granarna i skogen dessa klövs i två  
halvor och putsades väl, där dom band  
med dem så blöttes dom först för att  
vara riktigt mjuka. De sprötur som  
dessa syddes (bands) om var hasselsprötur  
som spingades om Hasselkäppar och put-  
= sades väl till. Korgarna måste vara både  
runda och grada uppstående sidor.

Djupet i dem kunde och rå vara olika.  
Så lönjade dom så svänngam lägga  
dem av trävirke, så fort den gamle  
Korgmakaren gick bort, ty dessa var hant-  
= verkare och hade det till sitt yrke.



I de laggade korgarna måste det göras  
 tät med hål på sidorna för att vasslen  
 kunde silas ut under prässningen av osten  
 i de flådade eller (sydda) korgarna sippta=  
 de vasslan ut mellan sprötarna.

Då korgmakaren fått i hop ett litet  
 parti så band han hoppen och gick  
 till någon marknad och sålde dem.

I ett större hushåll eller på gårdarna  
 hade dom flera ostkorgar, både stora  
 och små, som lånade ofta korgar av  
 varandra i en by, eller till torpen  
 Korgarsa måste alltid hållas väl rena  
 och tvättades och torkades väl då dom  
 varit användas. Ostarna fick vanligen  
 vara i sin korg någon vecka, men vändes  
 dagligen och omsådes toorra dukar.

Nu fins det någon liten industri  
 som tillager tillverkar ostkorgar även som  
 användes nu mycket lite gamla fins kvar.

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.  
 Frgl. 1

På föregående berättat sätt tillgick mjölkhushålningen i Smålands bygder för 75. o 80 år sedan. När säljes mjölken till mejerierna, och ost och smör säljes både där och i butikerna, det finns nu för lite folk av arbetskraft på lantgårdarna för att arbeta med smör och ost. Men de flesta hemmar nog så mycket mjölk hemma någon dag så att som ostar sig en julost själva

Stalare — Torpare — Bockstagesittare har gått bort nästan till fulla, och med dem de gamla minnesrika ostgillerna.

Dessa gillen betraktades nästan som en hägtidsdag i gången tid

En dag i oktober 1948. tog jag en liten paus i gick in till vår grannmor August Enstard (hon är 76 år) för att hämta en tidning, då säger hon

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP.  
 SMÅL.  
 Frgl. 1

nu kom du lagom för att hjälpe  
 mig <sup>utgå</sup> till kättan på spisen så  
 slipper jag öse ur mjölken, skall ni  
 ostar säger jag; ja ja skulle gsta oss  
 en julost, för en kan aldrig få  
 mon go ost nu för tiden, tacka vill  
 ja då en hadde gären vä en hade  
 go ost, då hadde en Katze mage (Katzemage)  
 ä gäre läpe utä då va bä bra ä  
 bilit dä här en köper ä så dyrt.  
 Hur mycket mjölk är detta frågade jag  
 då ä so litar vi köpte på mejeriet  
 jag frågade, hur mycket ost kan ni  
 få av den? ja dä borde bli 5 kilo  
 eller fyra ä halft när han är halstorr.  
 (Augusta bryter målat lite på aspsörens  
 dialek) Hon är född i Hjörte socken  
 Hallmarks Län

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.

Som det i det berättade ej är  
 angivet någon särskild sagoman  
 ber jag för tillägga att det är till  
 största delen hämtat ur mitt eget  
 gamla minne, med lite tillfjädels av  
 min gamla 26-åriga syster penna  
 Thellgren Karlstorp. Våra fäder och för-  
 fäder var landbrukare på olika ställen  
 Då min syster blev 15 år så kom hon  
 ut i Bondtjänst, Vi hade då tre kor  
 och ett par oxar, jag måste stanna vid  
 hemmet dels för att fortsätta i mitt då  
 påbörjade yrke samt vara mors sag-  
 liga hembitrade vid olika arbeten.  
 genom detta så fick jag lära mig  
 mestadert allt av de kvinnliga göromä-  
 = en i ett hem, och till och med  
 hjälpa andra nere på gården vid  
Byk (Tvättnag) och slaktning. Detta är  
 förvarat i minnet.

Waselagumme till oststugan

Var det ostedag i byn eller Torpstugan så var det vanligt att några fattiga gummor fick bud att få en kruka vatten om dom doms ville komma efter kl. 12, ty då borde ostingen vara avslutad, och det blev dom alltid tack samma för, ty dom visste att dom fick Sumpkaffe å kanske ett par kakor. Sumpkaffe kallas det, ty det var vanligen ett avkok på förmiddagens surup, och det blev ej alltid det sämsta, vissten dom fick <sup>mycket</sup> ädos både till gröt och degspa, och där till så fick dom en glad pratstund. och det till gick ungefär så här.

Först kom tyska Lotta. En afton hos en Anna Kari å tack för sist gå afton Lotta, å välkommen, ja skickte bu te såg om du ville ha ett krus vatten -

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.  
 Frgl. 1

ja ja tack sa du ha, gudsigne dag för  
 då, då ä så gott ä ja när en ä patti  
 ä inte har nå mjök, ja då ä sä,  
 wa go ä sett mer nu kaffet kaka nu  
 Tack sa du ha för då anna kari, sen  
 ja ja inte va så länge för yghan ä  
 ät skojen ä han sa att han kom hem  
 ve tretten saan. ja ja loe sä dia  
 ostar anna kari, ja kom ut i köket  
 sä du ja sä. ja ja mä dä säjja dä,  
 dä va obegriplit sä stora ä granna  
 ä två stycken ti ä mä, sen ha tyllpt  
 dag ä ysta ana kari? ja dä har karamor  
 klong jöt, för si ho ä sä slängen mä  
 sänt där som du vet, ja ja mä dä  
 säjja dä så rart dä ä jöt, hur många  
 kanner mjök ha du hatt te dom?  
 ja ja sa säjja att dä vet ja inte, för  
 ja ha inte metat va, men mä va dä

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.

54.  
Å ja å sä gla ve ostar ja säj då,  
va ga å sett mer Tack så vilt!  
Nu kommer Pär Britta, ja skikte du  
te henne må om ha vilte ha vattla  
gösa: ja då ja i dricka kaffe på en  
gång. Lusinne ana kari! tack för då  
Britta. ja sa ha hälsa å då ja må Lotta  
ga after hos dej, å du ha komit må bit!  
ja ja ha gått löfte om vattla å då  
ja en inte förakta då en å fätti,  
må må säj då, du ha sä rätt å då  
vi tycker så bra om vattla, ja då gör  
Pär å ja. Wa ga å sett mer Britta  
nu å kaffet klart. ja ja sulle inte  
va sä länge för Pär gick meråt byn ett  
örene. Nu sa i va sä ga å dricka  
Kaffe ja håller då en kokon, ja sulle  
köpt en kaffekanna te ystet, men ja  
hade inte rå te då, då å sä möe

55

som behövs ändå - va så goa ä  
gå nu, ja tack, gå nu först Lotta,  
mår nå gå du Britta, mår du kom  
fåse mig Lotta, ja följs åt då Kaffet  
Hållna pressis vaför så i setta ä  
kruva, va så goa, ja då följs vi  
åt då. Men ja har dilit mår Kaker  
som i sir, de har gått åt i då får  
då kom fler än jag tänkt, ja då  
va så kalit, då lår du sa gått  
mår ost? ju då ä då ä då. Nu  
sa ja fylla på mer Kaffe va så goa  
Tackar mjukast! Du har hatt goa  
kryder i ditt brö Anna Kari: ja då  
ä bara lite korinuma, ä så strödde  
ja på lite kanel. ja, ja känner sa  
då, då sala nott vå då en har nått  
ommet, ja då va så att då ble  
nått mår mjölet så ja fick spä ut



Dejjen må lite kokta potater, ä  
ä därför så ble då lite oavslut  
jä kåsa du då ä så gatt då Kons  
Sä inte på smaken så Britta.

Tack så du ha för gatt kaffee,  
håll te god. Jä sulle ta si dia  
ostar mörn jä gär, jä då jä du  
lov Britta kom så du jä si, ojjöj  
ä då två ä då va välsignat dä  
må jä säjja dä, en go buss gåva  
som du fått. Nä jä ä så länge  
jä tänker jöhan ä hemkamen nu  
jä då så jä gär må så Britta, dä  
jä vi sätts kap te hajgrinna.  
jä: här är era hus nu jä har  
trätt dom fulla, jä välsignat dej  
därför så Britta, ä tack för allt  
gatt vi fått adjö dä, jä då va  
sant jä präjta inte vem som hjälpt

Landsmärkearkivet Uppsala 19721  
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
SMÅL.  
Frgl. 1

57  
ä östa? jo då har våra mor  
klang för ja bana ta må lite  
löpe för då har ho alltså så bra  
i pass metä insett räkt te, men då  
gjorde så, ja kassa skilg i all  
ja adjö må er adjö - då va  
sant ja glömda jäva då Britta,  
ska du gsta i host? då vet  
ja inte om ja ja så te, ä så  
ä då så lessant ä tiggva ost-  
mjölk, ja, ja ja så så hur  
då kan ja adjö må er.

Wid köksgrinna stannade de båda  
gummanna för att fortsätta samtalet, och  
det blev ungefär så här. Britta, ja då  
va måe ost samma kari hade fått.

Lotta - ja andra på då hemsu kan Nils  
jökan ä hantverkare ä arbetar ät de  
glösta i sockna, så de kan la inte

naka för ä ge dom lätte ostmjölk  
 så de ber om et, ja då så de sant.  
 Britta - ja då ä ju så traktvare för  
 j mer, då ä så små bå skrädare ä  
 skamakare dom ä dom mer god ve  
 du vet så att Korgmakans språ i Wattenhåa  
 hade tiggyste, ä feck fyra osta, fast  
 dom inte va så stora, ja då ä så  
 måat att det blir så olik delat  
 ä odjo må sej Britta vi träps så  
 ve kyrka om sända, om vi har träpa  
 går då gör vi, men om där gör så  
 ja så ja stanna hemma, ä ja har  
 Gus or hemma, ja läser allt i prädic  
 kan i Luthers Hesperidilla, ja Gus  
 hjälps oss, odjo må se detta -

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.  
 Frgl. 1

På ett liknande sätt tillgick det  
 ute i den Småländska skogsbygden bland  
 torpare och Backstugusittare på 1820-talet  
 då någon kraft ostrung, och de gamla  
 grannarna i grannskapet fått löfte att  
 komma dit å hämta en kruska vassle.  
 Jag vill knappast bygga för att  
 säga att det berättade är från mitt  
 föräldrahem Dahlshult i Kråksbults socken  
 östra härad. Hur allt talades kan jag  
 ej fullständigt bekräfta, ty jag var då  
 blott 7 år. Men personerna minns jag  
 väl, och det gamla talsättet är ännu  
 inte bortgånget hos de gamla, det får  
 man höra på ett kafferep då några  
 gamla tanter kom tillsammans. Personerna.  
 Spina Kari. min moder Pöskritta en 75-årig  
 grannkonina Tyska Lotta genom grannkonan, hon  
 var änka Korgnickarens hustru Spina  
 i Wattenlösa

Landsmålsarkivet Uppsala 19721  
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP  
 SMÅL.