

19902

SMÅLAND

Höreda

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

23/2, 18/3 1949

Halldin, C.V., 1949

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning 44 bl.4:o

(9 a, 12 a)

19902

K O S D

1- I. Njälkhuskällring

Njälk.

Origat annat namn än njälk kan vi
vitt jag känner ej funnet i vörort

Ronjälken var allmänt men tidigare för
min tid fanns det gatten det var då blott de fattigare
som ej hade råd att hålla ha som håll en eller två
gatten Till dymsida användes njälk blott till
kalvar och de kalvar som ej skulle bli avsläppta
slaktades omedelbart ja t o m "färka" Färka
kallades de kalvar som ej gick vidare med efter sin
moder

Med kritning - vettimning av yveln
ville husmodern gärna - om hon hade råd taga njälk
och låsa kriten i det blev då bättre - kriten smet
ej på kläderna vid vidring av muren All hållbart
någon njälk var otänkbart inuti ens om den var
blottbart utom då gavs den till grisen det
kunde hända vid vissa sjukdomar att njälken var blandad
med blod

2-

Rämyälk.

Rämyälk kallades den ny mjölk som kon gav de
både första dagarna. Man brukade säga att 4-6 mil
d v s två till dagars mjölk var rämyälk. Det första
"målet" - mjölkningen var den tygsk gul och hade en
"rann" smak man ändrade både smak och utseende
för varje "mil". Skulle ~~kalven~~ kalven blevo linhals
var man angelägen att den fick av första målet
man sade att denna mjölk var vidvändig
för att kalven skulle bliva av med "besket".
Kalvens första avförmung brukar vara svart och trög

Spenvarm mjölk

Spenvarm kallades den ny mjölkade ännu varma
mjölken. Man brukade säga de var i illa utställ
5 in på silvuren de hade ofta ett litet mått och i
detta hölltes den ny mjölkade ännu varma mjölken
Var de med utte kunde de på dricka en mjölkhyttan

3- På söndaghelgdagens afton brukade många män upprätta
flikhornen närlig nyjälkade ut i krogarna och då sedes
skamsamt att de skulle på silrupen Det var inte
alla pojkar som tog den men var det någon lyfte
fliskan upp nyjälkflaskan ~~fram~~ som stövan och
och bjöd på den varma drycken Flåsk fliskan nyjälk
kryptigt var det skum på övert på nyjälken och
detta avsatte sig på den drickandes läppar till stora
förnyjelser på de oväntade ständerna

Drageat särskilt manna på de kvinnorna som bjöd på
ny nyjälk nyjälk kan jag inte erindra mig och
ante heller att ny nyjälk bjöds vid bygsanlet av
hans eller vid bällap.

Silrup kallades det att dricka nyjälk omedelbart
över eller efter nyjälkningen medan den ännu var varm

Sättnyälk

Sättnyälk kallades både den nyjälk som var ny-
silad och den som ställt någon tid och var gräddgjuten

4. men g skummad - vad reid antag för en som
skulle ~~svare~~ och bli på felbunden

Skummad nyjalk

Skumnyjalk var ett almanne namnet på denna
Vad den gammal och hiet skummad sade man
att den var blå och ansjgs för mindre värdig
till föda. Blev sådan senare kunde det hända att
kustfolket eller drängen lade med skiben och sade
denna kan nyja äta kom ic "översnad" - diligens

Kokt nyjalk

Hinnan på kokt nyjalk kallades för smaka
Det fanns personer som inte kunde äta nyjalken
för än smaken var avlägsnad

Grätte

Flöte finns nog eller har funnits här som namn
på grätte si kallade man för grät som kokts av

5- mjölk och mycket gräddt för flätgröt och ännu
för mjölk då gräddt var brett och den föll stä
ä bliva sur. Man ställde undan god mjölk
för att den skulle ^{surna} och kallades då för filbunke.

Den som filbunke brukar bliva stinksur retar
en lindrig behaglig syra. Den som ser ä ännu i
bruk och har ökat med ännu särskilt på sommaren.

Sjeldvärd mjölk ansågs för obegly till
föda och man menade att det var något
fel på mjölkceller på mjölktråden och för-
varingsvärdet. Den magera mjölken sades vara
skäll eller blå.

Sjeldvärd mjölk

Sjeldvärd mjölk som blivit sur på grund
av att den ställt förlänge i fälig luft
och mindre rena kär-föt eller brukas används
för mindre värde och de kusvädren som ser ut
dylig till tjennar eller eget kusfalk förhvar man

6. om sig att vara "sviljaposa" Senare nyålk hade
dilig smak och var vattenig med i regel något
mycket ovanpå Senare var väl vad vi kallar
jämnyålk och man sade också att den var
vidare i smaken Den fick gå till graven

Men den nyålk som tillfogad av hög värme
om sommaren smakte hastigt och g var gammal
och kallades pilbunke var en efterlängtat
rätt på sommaren till att äta och släcka
Tårten med

Tjäcknyålk

Skjen en behandling av nyålken som
endast till namnet är känt i dessa Trakter
II Meträtten i vilka nyålk ingår som en
viktig beståndsdel

Den nyålk som förtädes till middagen
var kall någon kvartals kunde sätta fram i bit
på kall nyålk spensam till gräten om tvällarna

7- men detta anses värtan som en försimles
mat de som äta Sönderskuret bröd "söndagsbröd"
kates ofta i mjälken till barn och äldre och till
gröt både mjöl a grypsöt som blivit övers på
kvällarna kates mjälken app och hilles över
den kalts gröten till detta måste mjälken vara
helomjälk i u s inte skumad.

Till den mjälk som full stå i faten eller beunkam
och bliva filbunke stället något socker i motteln
och liksom res man insepis och ströke över
filbunken den blevis mycket smält i något
undantagsfall då det var främmande kunde
även gräddes tillättes

Vilka mjälkeller beuddes genom tillverkning

Här i hus byggdes var det huvudsakligen utstaka
Tilligse både jag minns föreläsa tal om
sälut man jag har varit sett eller smakat den

Maträtten av Rångälsk

Rångällespannkaka

För att få god rångällespannkaka
 fördras god nyälsk det var inte alla kor som
 lammade lika god nyälsk En hög fetthalt samt
 inte "ransi" smak och om förtä milt var
 alltså knappt gul nyälsk uteläts detta samt
 blandades en 4-6 mil tillammans detta för att
 få lämplig styrka på nyälken För den
 alltså stark blev pankakan kross och
 frö äter Om pankaka bakades enbart av en
 förtä "milen" miste en tillvatt av rångälsk
 ske detta för att den skulle bli en
 stark Nyälken vintur tills den blev gynn
 och ett sv vitt milt gatt vetermyll +
 rödes i nyälken och under vintern
 tillretts läpe och på sättes becken in
 i den lagom uppvärmda ugnen
 + samt smakar och kullerumma som krydda

19. Almgövarmen var det många med och den för sig
pärte innehållit äpple för mycket och den kunde
bliva bränd liksom det var för sig temp. följande
partiklar i balle utseende och smake. Förmån järn-
spårarna bleve allmänna eldades stora badugnen
i köket äpple och alla partiklarna kokades så
d v s så många man fick efter den rensningen
kon de till så man åt råmjölkspartiklar i
kannen beredd på korna!! Men var till var den
fylld till för råmjölkspartiklar. Men hade givna
sötat lingsonens till m. C. om sådant fanns här
Trois by brukade husvärdarna gå till varenda
med en "smakepartiklar"

Kalvdans

Kalvdans var något enklare att tillaga
och till denna fördrades y vetenmjöl men mjölkten
mjölkten kunde y togas av så många väl
den smalt sig y så. En större gryta satte
på den äpple spuldu vatten fylles på till hälften

9a
9.8-

Jag minns mig sedan jag skrivit om
 rånyålsparakaka att såväl man som
 grannhustrarna köpte ett slag av kryddor
 som kallades muskat och muskatblomma och
 dessa användes till parakakorna. Som det inte
 vid denna tid fanns några handelsböcker
 på Landbygden var det i stället kungens
 rante affärman som förde dessa såväl
 som andra ~~ky~~ kryddor - både matkryddor
 En av dessa Sven Oresty lempbrantare
 till nyhet kom tvorne ginge såligen fri
 att uppköpa lemp och så förde han med
 i en liten linnesäck kryddor samt lockade
 till vägs med hade han en balemvig med
 tvorne viktshilar av mässing. Det blev
 alltså samling kring den godmodiga rektors
 mannen och så stort intresse hade vi av
 mannen som hade all vår i tankarna för
 tillbaka till dessa stunder jag tycker mig känna
 lukten av hans kryddor!

Landsmålsarkivet Uppsala 19902
 C. V. Halldin. 1949. HÖREDA
 SMÅL.
 Fgl. 1

10. och i detta vatten sattes ett lockhål eller en
störe bleck platta och denna hälls ringälken
och fick koka så länge att den rå nyälken
samlade sig till en fast massa blev ett varld
hittes den av kalod auren var inte så fövna som
pannkakan men mängen kusunder tog två över
här och hade blodans i stället för pankaka
de len var bellygen att framställa och fördrade
mindre skicklyhet som krydda lades rätt krusum

brunnat detta är väl ramma sak den
^{brunnat} brunnat och denna kokades i regel i en bräpanna
bräpanna var en panna av tyck järnplåt men
g av gjutjärn och rime i spiltan - i i rymmen -
med ett lock över pannan jag är g vras på
tillagningen för den hade till en tedegare ted sin
fag men men även denna läplades nog och
något nytt blandades i den den var ju g "fin" som
att pankakan

Pånyälkspannkakan var en lompig rätt att

14. Bygda främmande när de kom in i hemmen
En bestant skiva siktat rågröt med smör
och därefter en frivarly bit rånyltsparabak
på en tallrik räcktes fram till gästen som
om det var en man eller barnunge tog med
båda händerna tallriken och satte denna i sitt
knä. Kvinnorna tog mera sällan tallriken de
hade ju sitt förtärligt att lägga förtärligt på.
Man det en äldre tandlös person följde alltså en
bord blev med på tallriken för att skära av på
brödkivans. Man hade inte färskt bröd då. Fanns
det duka bygda också på ett glas detta var en
kraftig välpojnat Trihorn kanna och alla
drängen till aftonens ett stycke rånylts-
-parabakårde tiller då sådan fanns i hemmen

Messmål i mesalt användes mycket
lite i dessa bygder ja man kunde inte pådraga
den söta mjölk ädliga smaken av denna
avrättning. Man brukade koka mesalt och även
mesorna om en vi barn hade varit att äta den

Smålands Ostkaka

Denna rätt tarvar en särskild grundlig beskri-
ning och vill jag låta min dotter Anna ge
recept och sättet att tillaga den

Här nedan ett gammalt recept till ostkaka

10 liter mjölk - Helmjölk omvarande pris	3,50
4 hektoliter vetemjöl	0,25
3 kaffekopper socker vitt ej fin	0,45
15 styck rötter bittemandel hälften av vardera	0,50
8-10 st. ägg	2,00
1 liter styck grädde	3,50
Tri matkattar ostlöse extrakt eller en tesked hemma löse - Kalolöse ostlöse extrakt	0,25
Arbetelön vad man	2,00
	<u>12,35</u>
summa	

Gammalt recept på ostkaka. Av G. V. Halldin

10 liter sot mjölk

4 bitar vetemjöl

3 Rask socker

15 st. sot och bittemmalt halvor av vana

2 matskedar ostlöse strökt eller en

tesked kalölse

8-10 st ägg

1 liter grädd

Mjölken värms till 35+ gr. Mjölkevarpen

öppa kallmjölk och hälls i den varma

mjölken värms köp i hälls vid de

värmen detta för ståtills ostmassan

släpper kontur 2 v en lakt till en

timme sedan omvänder massan och värmen

avhåller bräde ägg a massen ^{och socker} värms

tillvarmen och tillrättas den färggryn

massan - Samliga pådragen ostmassan

i stora klumpen den muller i god vagn

värms i åttio bit eller till den sja

13

Mylken värmdes till 35 °C. Myllet vispades
 upp i kall mjölk och hälls i den varma
 mjölken innan liju hälls i låget om det är
 kalvliju såas väl och under varans kringring
 håller det i mjölken sedan för denna massa
 stå en halv till en timma eller tills aktmassan
 släpper kanten. Så omrörs massan och vatten
 från silas med durchslag. Så i hällen i den om-
 genom omröringen förkannys omrörs hällen äg-
 saker och den kolla och fimmelta mandeln
 blandas in. Soudiga födragen en grövre aktmassa -
 detta är en midsak. Turan har en väl förtunnad
 kopparsubstans i kungliga stödet smuts väl med
 smör samt uppvärmt i ugnen "Soveten" eller
 massan i hällen i botten och denna rättes
 vassant in i den lagom!! varma ugnen ef-
 alltför het ugn. Sedan för det höjer aktmassan
 sig för mycket klistigt. Den smitta var väl
 genomskedd även i mitten det finns ju flera

Landsmålarkivet Uppsala 19902
 C. V. Halldin, 1949. HÖREDA
 SMÅL.

Frgl. 1

14 variationen på arthake recept så kan tagas
skummat mjölk ^{och grädde} stället för helmjölk och
mindre ägg ^{men är massan för "skrim"}-
smaga gnistas det mellan tänderna så den
ätas och är det för många ägg blir den för
äggstark och den säregna goda arthake
smaken är borta.

Än de besvärliga kropskrivaren kan det
vare besvärligt även för arthake tillverkningen
Bönderna fick g. slakta spökalor och därför
kunde inte göras kalvstjäl och köpa - rit
det var också stängt bönderna så ju ett tilligt
men också ett knepigt släkte och man
köpte på apoteken peppar och även
Efteråtstabetter vilka vida sorter
användes att löplöjja mjölken med

Arthakan är en gammal Smålands rätt
och husmiedarna har rättat sin vis a att

15. Kunna framställa goda sidorna

Den fanns i min barndom om än less
gyllne arthaketen infaller under de senaste
decennierna av fjärra århundradet och intill
199 1920-1930 av detta om i senare tid har
Tårtan gjort arthakan renare stuly om keduplatsen
vid kallas och samkväm på smäländska lands-
göden Arthakan ställer sig mycket tydligt
och kräver mera aktat Tårtan deremot
kan kripas sävle i stad som på landet
och är betydligt billigare i pris

Vi tar och tittar in på en kedulig begravn-
damm 1920-1930 Sörvingisbordet och mat-
rätterna stek potatis grönsaker om ^{är} och kladda
och om dukas av och smittas på ena sidan
av bordet - Salt bordet är tilläkt på längden -
22-23 arthaker och på andra sidan lika många
eller i det minnaste lika många Tårtor i
många arthaker brenke legger en silvander och

16. en av de förnämnda gästerna bland kvinnorna
gär fört runt bordet ^{med väggarna} alla framman som
fört med arthakorna och vakar ängs lyft på
att deras arthako skall bli en av de första
som "skinn" brukarna är i regel märkta
I ringen finns en tråd eller ett snöre på
ens kedan av bunden Fute alla arthako
kan vara i en avsnitt men den stora som
under märkelsen gång märker att hennes
blei förberägen blev ryllerherwid är det så
att en viss seg vattens eller färger är att på
"heen"-färgis - stigen och naden på den ~~huru~~
harmuden som haft en märtygkad sidan
Det har utträffat både sömliga ritlen
och keta tias efter stockholmen där en
huvudstaden förtent en märtygkad arthako
Gästernas antal kan vara 80 - 100 tallet
och vissa alla taget minst två porten
har kilet a brukarna vidgats är det så

17. att någon arthako icke kommit fram
blev det undran ä jagat Sapprat ett sedan ut
att en följde med till prästgården blev det
salva ja rent av en heter men a fara om
en annan annan alltså mestly och
ville stanna i köket eller köllaren för
att framåtta till de patlys och de som
risat på tredje dagen blev det mer än en
hundra förmå bär. ?!

Arthakomms roll är större än
någon annan "rening" - förmå ved katser
och blev den mestly och kostar det som skugga
framöver och blev ett samtals a skollräme
för länge tiden framåt

Samtaligt med och till arthakan serens
jordgubbsrytt i stora stilar över perfekt
jordgubbs saft kan användas samt vispad
grädde

Anten rätta brudet har de stora grannar -

18 - kalasen ved fullhögtalen till stor del utbytt
mot kaffe kalas - kafferys med arthrus tårter
och frukt och vid dessa tändningar det att
tårtorna komma i flental så kan det väl ett
lydligt kaffe kalas komma från gästerna. ett
10 - 15 tal tårter och blott några arthrus

Ölart och Ölrapa

De som bilda rätten kom ofta på bordet efter
 julhelgen o de o h. m. onsdagens. Ölarten
 var av två delar mysk och en del friska
 det "skar" sig ofta - mysken utgör sig som
 drickbart hålls i men detta anses inte
 något fel Ölrapan eller fruktavlingen
 som den mera allmänt kallas sättes med
 brun kirya samt irödes något mysk
 det var en gima o ofta återkommande rätt
 v. l. utöfades särskilt när det var kallt den
 värmdes upp "hela kroppen" +

Kringrätte och rätten av mysk med
 mysk med klumpar m. p. är för mig obekant
 ett färmysk avsås härmed jag of l. l. l.
 det till två på orten

Väterit

är deremot en ofta förekommande rätt den
 + Ölrapan lades också "skallan" kallas som blivit under helgen

20 har haft och har ännu som gammal plats i smitt-
-hållningen hos bönderna

Tidigare i min barndom var det vid kalas
-flyttkalas och kalas och vid barnsängar!!
mer allmän än arstänkarna. Om en man
granne eller släkting utblev med en dylik
skil grät och visor av de förtvånade till-
-fällens avseende lilla som en förmiddag
och vederbörligt samvårdade sig för att
finns ut visor också till utblevanden
Även för att koka en god grät visor finns
ett vitt kunnande. Själken visor vara
helnytt och givnen var för det mesta så vis
men man kunde koka god grät även av
konungens samt av hemmatillväxande städerna
- Pölskytt.

Skryddarna var en del i hela
bitar och delstilla i smitt och de
strödda ovanpå gräten i rutan + var det
+ samt stillet socker

21- i minneste gjid den skulle avlennas bara
den skilen & händerna utan något hjälp
men länge hade ~~man en~~ man en ju
servett eller to m färgad handduk som
knuten om skilen Det var då att bär
den mycket förtärligt så inte innehåller
förtärligt sig Sedan att barnsängs kvinnorna
skulle presenteras med "vitegrät" har tillit
sig länge m på detta århundrade Det var
förtärligt om modern föll sin andel! och
måhända något mera än som var nyttigt
som reter gub till utrensning kungens
sin barns munnen som vid denna tid
fanns i överflöd & hemmet! Blev det denna
flera gånger blev det kolat i hemmet och var
då en välkommen tillökning till matbete
& hemmet var matmodern var sängsäng

Njälkens förvaring

Den tid jag närmast anser med denna
uppteckningen är före och omkring 1880

Den mer så stälände nyjälkhuskalungan
hannu vete ens några avstäm till Njäl rälles
till somi lite somi på somrarna men det
var mycket ringa

I de flesta hem i denna trakt hade man
g nägot nyjälken eller nyjälkhillare
utan den förvarades i jän renare bläckbunka
Ja träskilär och desse hade sin plats på vent
-rarna i det stora låga skåpet som i de
flesta hem hade sin plats runnför dörens
Och köken nägot så somi rättfria så
hannu der en öppen hylla utan dörrer och der
på de överta hyllans stada bevarades i red
Men rätt plågan var somi och blev det kallt
från nyjälken då köken i allmänhet var ills
förvarade

23. På sommaren var vi en gång i en lycklig
att på sina egna och gällde långt från hemmet
egen och vanliga källan - källan med kallt
rent vatten och när vi till en viss förmån
och handelen förmåner nygiltet de till den grädd
ballit och skummet. Det var ju en stor framgång
för en begynnande nygiltkartering. Särskilt
gästs hemmen började man ju med plucka
för kylning av nygiltet.

Som framgång av vad jag såhl tuktas
var vår trakt fattig och efterbliven och var
si till rändningarna av gräns och vällendagen
viktigt samt den artefella godningen
kommit till i bruk och de förhållandena
helt och hållet andra.

Men jag återgår till ämnet!

Smittet som händeras förändra på lördagen i
Eksjö och blott den renga del som ju är använd
och hemmet lemnades kvar ofta blev det inte mer

24. är en "kärnesmjögi" hos de fattiga bönderna
Det kunde hända i hem där det fanns flera
mindre barn att dessa stodo i klunga omkring
modren vid beredningen av smitt och "tuggaleji".
Kärnesmjögi för jag en kärnesmjögi För jag
en "kärnesmjögi" ja det blev nog en men inte
alltför stor och inga fler!

Kärl vid mjölkningen av oxarna

Mjälkötän bytte i Skjula men det mest använd
här i Trakten var en "mjölkvätta" denna
var av Trä laggad och ena stämman gick
längre upp över kanten och bildade ett
kanttag

Mjölknungen var antingen styromjölkn
eller krömmjölkn. Vid styromjölknungen drog
den mjölkvatten med mjölken från övre delen av
spenen till ned och ofta för att det skulle

25 glida lättare slappades programmet & myskälen!!
Denna metod har kallt dömts ut och man
brannmyrkälen

Till slutningen hade man tidigare en vreden
tunn smickpömsad tingent användningsmetod
och i nästa ändamål skall en siltub och övrig
i smickhan kall man trasslar till en tallis
Man låter sig kullas ut bort efter varje gång Sal-
Trasslar kokas i varmt vatten Ett annat kull
att siltub med en Traskil med kull i
botten och en duk lagd över denna botten i
siltub Man låter botten som myskälen förvaras
i kuller siltub över med ena handen och efter
slutningen flyttas myskälen till en
plats öppe på skiphytan i Trasslar ordning efter
sin ålder Det var några att det kuller ordning
på platsen för gjutnings
Stämningen av gräddan gjordes med en större
Traskil enklare gjord för detta och kallades stämning

26. En aset som många mig fluka gjorde sig
skydd till vid skumningen var att vid fria
skeden till menan innan skumningen var
värkstäl!

Skadden förändrades ofta i stenkärl - sten
bruker och fick samma - man räknade med att
smigrädder var lättare att krama samt att
smiviet blev hållbarare än efter röt grädder

På smivningen fördes i handeln en skum-
sked som var rund och gjord av bleckplåt
den handtaget var uppknäckt över skeden
dengörningen av rypåtkämler skedde vid lik-
ningen i varmt vatten

Beräkningen av smiv

På vattentelen togs grädden fram på torsdags-
kvällen och såltes så att den under natten blev
rumsvarm för att krama på fredag förmiddag

27- Fredagen av alltes kinnedy Smitt som såldes
fördes till Ekens Toj på lidgarna

Kinnan var en stav kinn och storleken
efter gårdens storlek?! - mängden av grädde

På ändan på en stav fanns en knapp
triangel och i denna fluss hal denna stav
med plattan ställes upp a ned och kallades
på att stälkanna. Staven kallades också på
tygel. Det var försett med triangel arbete
att kinnan smis det kunde togs i till fluss
tunnas innan det behogade! att "skära ~~se sig~~"

På denna tid jag även fanns några tunnans
och det var att låta på den kinnandes ombörne
att på rätta värme grader på grädden. När lura
vill de rätta kunde grädden övergi från att
var tjock till tunn under arbetet och detta
förvärsade och fördrigle att smitt som såldes
sig. Det gillde då att ha kallt vatten på stö i
grädden men ned denna a liknande tillfälle ju

28- husmodern som grå hä!

När det berömrades så att grädden var efter
nyttakale väl utfordrade igen och tämpliga
varmegrader gick allt som en dans och många
husmodern kunde säga med glädje i ruten

I dag behövde jag inte bärna men 20 minuter
minuter för än det blev min

Orai vi barn kämste åt mor i hemmet
och vi sig att det "grynde" sig omkring
tygeln oppe över locket brukade vi ropa
Mamma det börjar skina sig Men sade la
ja häll på sakta lite till skall jag ta o vil?
Hon tog då av locket slog i något kallt
vatten samt på ett henne särskilt vitt
samlade det nu fram kommande smör
genom att förs tygeln varrent app. a net
Orai det samlade sig sakta smör app
i ett durchslag och ledes i ett på av
"Ett" "Ett" Du kan med en stor fräcka

29. ältade om det grundligt sedan juh det stå
något och "kyrpa av - svalma för att arbetas
om igen nu i ett stort träfat - allt stället
i modellen och det rättades och detta arbetades
nu grundligt som vides i lampen beten
Dessa formade nu i träskålen genom att
skålen lyftes upp eller kastade upp och
smörbiten formades på detta sätt till en
oval bet och stinks med skedens ang-
sida. Den smitte var väl gjord och är den
sedan svalmat och blivit hirt lader en
"smittmas" om den för att förin till togs på
lördagsmorgonen. Forman eller smittblaten
som den också kallades av togs väl försägring
och togs hem för att användas nästa gång.
Det sågs både smittet i formen anings som
höjden av plattan.

De som hade större partier av smitt hade även
verktyg till att lösa och arbetade med händerna

30 Fredagens var en arbetsam dag för kvinnorna
i dessa trakter och till avsakta för hemarbetet
av smör

Det var mycket vanligt att de som kom
in i hemmen på dessa dagar fick en karnesmasiga
och karningsallt drucka. Mindre vanligt var
att man byst på eller gick till framman
med "smått smör"

De som hade en 3-5 mil till staden
förväntade sig smör efter karnings
smör byttor och förville dessa var 1/4 dag eller
senare. Det fanns redan i min barndom
uppköpare av smör som gick såvade till
till vissa städer, ja ända till Stockholm
Hull Englund

Tillslags till uppteckningen om betydning av
smör

Jag kommer i dag från min
beredning att vi kunna vara i sin var det
svårare att tjana kända smör av en grädd
man fick ha. Det var ju också mindre partier
och ofta var det inte lätt taga från stöckerman
Men tag ha en bleckplatts- stankens eller
70 m en större spilkum och vispare men
det var ett otacksamt giss. Men förtämlig
och vi barn fick taga ved för att alstra
Förtämlig trots liflet om en stor skimmings
Det kunde ändå att det sattes undan till
vårta dag och bojs om igen - ~~var~~
värma grädden för nytt och vispa fram och
tillbaka det var inte ritas man hade en
tanke att verpingen tillbaks skulle påskynda
si grädden "skur sig" Men ofta gick det allt
arbete och det blev att ta en vispa om det

K. Beredning av art

Vanliga benämningarna var art
Afsta

Olika slag av art Sättningsart
var den vanliga artarten och den beredes av
söt askumad mjölk så fanns det för skummjölks
-art av skumad mjölk. Skummjölksart av
skummjölk. Plåcks kallades den art som gjordes
om mjölken skulle fraktas och man kunde inte
i min barndom lämpliga Transportkär var för
mjölken köplades och varslan skedd från och
man lade upp artmassan i en arthög denna
sommer sönderdelade redan och blandades i arten

Smått kallades de små arten som en kummoder
vanligen brukade arta till barnen eller några
tyngsamma. Det var inte alltid fallet att det
fanns små arthögar till barnens arten redan jag
någonsin har en granne i arten i halvtopsmittet!

2. men ingen skall för att barnen hade mindre glädje
av sina arlar för det

Skidart kände jag till men lev inget i salbaten
provant detta utslag med det berolde på en mindre-
värdig art Smaken var g god. Kunnigast var en
annan art jag minns från min barndom det var
rekljet med kummin i arten Men det var inte alla
som fördraga kumminsmaken Andra arterna med
inkänt artarne i kummin jag g.

Arter av getnyllar var tidigare vanligt här
i dessa trakter Men det var före min tid Den
kalletes då för gelant och anses för värdefullare än
efter för detta på grund av getnyllarnas höga gräddkraft
Art efter förnyllar var g. färdiga här i
min tid

De tecken på sommaren då betetet var gått och
nyllkullgräsen sällgare behövde alla kummin
arter skumnyllkullart denna var som namnet antyder
av skummet nyllkull Men den kallas också g

8. nägot gott rykte Den var torr a smäcklös
Den användes till aftonvardu Den gav mycket
utsträcka vid läftläggningen och blev fort härd
Man brukade äta den fink

Slakta ochhantla brukade rivas på reygarn och
blandas med smör - man arbetade samman
lilla det kallades för "Portkäs" Likare brukade det
att blanda smör sönderkackade härdkaka ägg
och nägot rimm öl

I brödet på ostkors kunde någon gång en
mindre bröcke på tjina som form men det var
i nödfall och en sådan ost blev mycket Den
användes så fort sig gora lit

Ostkorsgarna eller ostformarna var i regel
gjorda av vete eller annat rykte Träbög var
flätade och med ett hål i mitten stäl så man
kunde steka in ett litet fingur
ostkorsarna kunde skrivas av trä stivas med
tvänne band av järn samt flera hål på sidorna

4. Storleken kunde vara från 20- till 35 centimer.
 i genomskänning ¹⁰⁻¹⁵-~~20-24~~ centimeter höga med till
 mynhet som dylika ^{och} upp till 1 k "sällingar" dessa
 sällingar var g. så höga med fasta vedar och kunde
 det röjas från ett ätte att det blev någon sälling
 art med var ett stråttat

Osten fukt g. ble alltigen tunn det väckade patte
 att lägga fram en tunn skåpstenare pulvert

Den som tillverkade flitade askorgar måste
 kunna rin sak. En illa godk askorg velle en
 husman inte köpa att komma över en rådgjord
 askorg & lämply storlek var ett förvarin som
 skattades högt och den husmanen som hade en eller
 flera tylika var ytterst ~~to~~ rätt om den det var
 ja använd en länerare efter användning och sedan
 arten tagets en korgen måste du tankas vilt och
 tillas så den inte blev sned eller vänd och inte
 fukt rittoma gneps den! Askorgarna tillverkade
 & regel kronabäns lin och rydveten leler av smilare

5. De salufördes av kongsvantande förvälgare etc
samt på Ekbyä marknaden

Sedan mjölken läplagts fuk den stå länge
eller kortare tid En krusvaka som man ursans om
arbetet och hade annat arbete kunde täcka
över den detta för att den skulle hållas
Hade mjölken värmt i en kettel ställes
denne på golvet Artnässan ränds omkring
i bland med blotta händerna man skulle göra
skulla artem och varslan Arthorger sålles
på ett bord eller en stol och en ränna
av trä eller plåt fuk tjänstgör att varslan
rann ned i ett ksil Innan ystningen börjats
lades en ren rentent handduk i arthorger och
Artnässan togs upp med ett durckslag samt
lades i korgen och så det var en god del
i korgen veko smibarna av handduken över
massan och man tryckte varramt ned med
händerna så fortatten och fylles på samt

b. kramades ned med händerna tills att "mygelen"
 - ~~arter~~ ^{massan} kallades för mygel och var påfylld
 konstens att på så enkelt konsistent på sättet
 var att g' krama för härt de kunde mygel är
 det var på alla sätt ännu följde med a varslan
 och att inte krama den kunde det bli "bo" av
 varslan under arten

Det var nog olika metoder vid arttillverk-
 ningen de fanns som blott led - sedan man
 fäste platt a korgen eller artkärnet - och lät
 tryckas ned med händerna en tyngd över det
 hela och varslan fyll genom tyngstens pöri-
 -kan öppnas

Arttillaget togs från spädhalven - det är för i
 senare tid som man framkommet med extrakt
 m m - För att på ett gott! verksamt liksom så
 hade man att ge halven någon timma innan den
 skeddades att dricka sått kulmygel den löpade
 så under invändan av halvans mygel - pöri -

7- Det fulla dröja en stund märkande en termus från
 det halven fält myskäcken till den slaktades och då
 tog löpmagen med den innehållet av löjnat myskäcken
 vil till vare. Man tog nu innehållet och tvättade
 sivet löpmagen som den innehållet vil - Det kunde vara
 några rutor av tidigare mail. Sedan var det olika
 behandling orizon hamnen tog blott innehållet
 - Den löjnat museen och förvarade detta i en skål
 eller kylskåp orizon annan tog blott skummet av
 löpmagen och andra åter båda delarna då hälls
 innehållet i magen efter att saltat och en del
 kryddor som en vilpiper myskäcken till orizon
 hälls ut och en del en sked med Cognac
 Förinades innehållet i halvans löjnat stark man
 en lång tråspeta så att denna band tog skummet
 och sedan hängdes det upp till fark framför
 spindel i taket. Det var inte ovanligt att se ett
 skinn med löjnat hänga i taket. hemmen orizon
 det var vil genom tont kunde det laggas med i en
 murka

8- ja minna liss mielte rimehilleet tellus me
 kann hinda spaldas ja meid sät myjalka ellu gräde
 Foi alle pi ette krapitet löpe tawodu rättevaid
 aet tellugu

Kon nu kunde den kusuden som väidat det
 vil ha bite för eget bruk samt dels med sig
 åt andra Till en 10 l. myjalka behöordes
 mera än en teskel av de nu litte en kallas
 de utvänder stora löpet de som blott kommenent
 skinnit skru av en bit till varje löplöjning

Jag som amvint många ord ja alle järnaka
 bludlägg löpets stora ralt ved aetung aet beredandet
 aupaubakar för jag minnfrän minna barnin
 hem myjalken amsom min mader egade det i
 vilt tygket otrevliga löpet // det luktade
 g aptelligt och mite var utvänder heller vaktat

crän aett ~~en~~ var påpylett av aetungslan
 lates handukarvittbrunn eller om dess g rätte till

9. en ny entrent handduk tappad i ^{vatten} vassan önska
 den ny upplagda arten som kramade vattent
 med händerna och så värdes det hela om så att
 det som var i vatten kom upp den antente
 handuken lossades och nu kunde värdet mistas
 om det var en lyckad art Avsnip arten ströks
 salt och den fick stå på en plit eller ett
 utbräde för att avrinna. Så var det att ofta
 lägga tvål tvål under den samt salta värdet
 annat sätt att salta än avsnip om jag
 jag jag Ombytte av tarra handuker måste
 göras flera dagar framöver eller tills den blivit
 så turr att den utan att skada personen kunde tagas
 ur arthorisen. Man ville nämligen att en
 ost och en brenning var detsamma och att både
 måste för att treva ha tvål under sig
 De som var lyckliga att ha en arthorismen förde
 det denne men här i vår ost var med den
 till jag arthorisen nyss som hade någon utan den

16. smitte på plats ovan på ett skiff skänk på ton
 en dygra smitbarne velle gäma pita på ton eller
 klappa den den smitte och skyddas för katten!!
 Men om det var den blivande julanten var den
 skitebarne som kusmoden sökte på allt sätt värma
 om och skydda den hade under sig en dubbelvård
 tar han och och smitte värmas en a. Tingingen
 om dygnet det jobb inte blev "jolk" på den
 Jolk var en seg vätta som blev om den för-
 varade i puktig luft

De kusmoder som hade riktigt med myll
 ardele gvettes oftare och kunde ha en hel red
 med astor trijs trall frull det väskade allte
 förmågt med en ~~red~~ rad gula astor upplagda
 på ett bräde ovan på kladdagarna eller skänken
 det var svårt att förvara asterna under varms
 sommar dagar låg de då på ett solen sken på dem
 svällades de och flättes flit av dem det var
 gvettes på beaktas av deras vinnsvärtogethet

H. Julestenen gjordes varldstors i sept. månad Det
 fanns även för något riktigare bete och något
 blott av rotfrukter Myrsken var petare på den
 i Sept. - komna kallskakade på vägen - och arten
 blev byllegue i smaken och även petare stö för
 i tiden ofta på innespoken av sig för rent apotek
 Myrsken var svagare då

En art som blivit lyckad och vildade vil
 kunde förvaras för om ett år man då måste den
 konserverna med något skulpt. Man tvillse den
 i brännvin för tom de som hade råd och ville ha
 en skarp ampel art i Cognac. Så man för förml.
 - för i Ekrya som utskjete en eller flera arter på
 härlig och nog någon behant hade kom ett
 annat år av den de högt ärt point. Då behöves
 det inte stora skivor. Den var dryg