

21273
Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Öland

Ventlinge sn

Sjöman, Göttskard. 1951.

ULMAs frägel. M. 132 Bär och frukter
i huskället.

23 bl. 42

21273

nr. 20.

Landsmätarkivets frågelista • M. 132

Tills en delägare, en son i gården som kom att bli bonde i byen Mörbylilla, di voro två bröder som skulle ha delat gården efter föräldrarnas död, men fant på dätta för att han ej skulle behöva gå lottlös på frukt från gården till att torke, sedan lottades om vilken av bröderna som skulle stanna och så gjordes de upp i godo att ämnlerna och så skulle ökas till 9 karygar också så väl som gräonen, vilket nu gick till en halvtunna pr år, dätta beslut skulle kvarstå så länge den utflyttade broders & hans hustru leude. Under tiden planterade den utflyttade brodern en trädgård många gonger större än den som var i hemmet, där finnes ännu fruktträd i beholl efter den trädgården ännu fast di äro gamla nu.

Den köpta frukten i handeln bestod av Ketringsrommon Luiskron Russin samt Fikon men de var endast för de välbrädjade folkhet, de fattiga fick holla sig till sina egna bär-sorter som di torkat själva de gick bra de också.

Upplysning af 6 juni månad 1951 av Götth: Sjöman född i Müntlinge 1869.

Landsmålsarkivets frögerlista. M. 132.

Saft å vis ären gammal konst sen gamla dagar
 då bären, Glån å Pröda å Luarta vinbär även hössbär
 skulle saftas så tömdes bären i stora kerfat eller ler-
 bunker, så koktes ett vist kvantum vatten upp, allt
 efter bärens mängd, vissa liter vatten till vissa liter bär,
 när nu vattnet kokte så var att hälla dätte på bären
 som var i faten, så fick de stå å suga tills de blev
 kallt, så var att hälla av vattnet i gannan å koka
 upp dät igen, samt hälla dät på bären igen semt stå
å koka, dätte upprepades minst 3 gånger, då var
 bären totalt utsugne, så var att koka på nytt allt
 att saft å vatten i flera timmar med tillsatts av
 vist vint av socher till vissa stöps saft, håldre
lite för mycke socher än för lite, man hade att
skumma lite förjämnan i gannan för att saften
skulle bli klar å blank, längre koktid bättre saft.
 nu skulle saften svalna fullständigt innan den tömdes
 å buteljser samt korkas å hartsas samt ställas i källaren, så var de färdigt.

n. 29.

Öland.
Wenckinge.

Landsmålshövdingens frågelista. M. 132.

Att lömsaft koktes till sirups i gamle tider har jag hört
talas om man ej sett. Men sedan Lockarbeten kom in så
är ofta att sirups kokas av däm vid första kriget 1714
å efteråt så koktes en massa sirups utåt byggen. Då
sirupen beslagtogs av kronan, så folkhet fant ut att själva
tillverka sirups å även bränna Brännvin av Lockarbeten
å potatis, även från Grovbrödbakerier kom mycket sprit,
ett litet klent rö å deder ången från Ugnen då bröden bakades
å genom^{an} halva kallt vatten var allt, så fanns både Bröd å Brännvin
i huset, det påstods att i ex ugn där 25 bröd baktes kunde
gott bli vären liter Brännvin vid sidan av baket. Fast de
var tagstidigt, men vad göres ej i nöden då de kniper,
Folket i gemen måste ha något att säga till om också till sin sin
fördel, å ej jämt med beger å förordningar Vikeringskurna på alle sätt,
då går de illa till slut för alla. Blind lydne å massan
kan nu som förr, ej å de styrende säkert dröas på nu för tiden, sen
massan fick lite Lärdom nu får alla reda på kanzjeför^{lite} mycket.

n-23.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 132.

Öland.
Mentlinge.

Ättika gjordes i hemmen härader tillts att jag minns det, Villdäpplen Togs här tillt häst var de som var stora som en Hasselnöt, & kanner såna äpplen krossades i en gryte samt $1\frac{1}{2}$ kanna vatten koktes omhri en eller $1\frac{1}{2}$ timme sen var ättikan färdig då den blev sval.

Eljest en balja med vatten ställdes på någon pressande plats i huset, vare alla rätter av de förbrukade baren i huset trollet för sommaren nedkastades i baljan, så även fall å skaded frukt fisk göra sällskap, detta fick nu stå å drage med en eller annan gongs stötning med en träslöt, så i slutet av november eller så så krossades där möjligen kvarvarande frukten mycket väl, samt töndes i en större kittel å koktes minst ett par timmar samt silades mycket väl, å svalades av så var denna ättikan färdig, den hade gott beröm för att vara god att någon jästning förekom med den, hörde jag ej de var nog liksom vid saftberedningen så att den blarade sig utan jästning.

N^o 19.

Öland
Wittinge

Landsmålsarkivets frågelista. M. 132

Nyronsoppa ^{äär} ~~vär~~ god män lite besvärlig att koka om man
har ont om tid, ty nyronen skola kokas å grässasur å gonger
sista gongen bara en liten stund, men vill ju ta vara på
de alla mästa av saften. Äpplesoppa är god å lättlagad,
liksom andra bärsoppor. Till $\frac{1}{2}$ liter nya sönder-
sjärda å skaleda äpplen, samt $1\frac{1}{2}$ liter vatten kokas en
fin å god soppa sölad med socker (äuredd med

Potatimjöl till tegom tjocklek, även lite Riszgryn gjude
alla soppor å Wällingar gaa å smektige.

Russin å Luiskon är å har varit sötsoppornes mästa
ingredienser, men frägen äru om ej de inhemska
bären holler på att få övertaget å Wällingsmarkene. En
å Öland, Ribarber är också en nyttig växt för soppa-
bordet i allmänhet den tar en obetydlig plats att alla
män ger sig avkastning är lätt att både lagra för
vinterbehovet å även att koka dels till Gröt, å dels till
soppa, ävenså blir en god saft däru, om de kokas

till sådant. En gård i byn Lindby ^{blev} ~~var~~ älagd att vid
skiftringen lemna Ghappan gåron å Ghappan äpplen årligt.

1. Landsmålsarkivets frågelista. M. 132.

Öland
Kontlinge.

Om bär & frukter från söra & mellersta Öland
Från min tidige barndom & tills nu, så har Frukt & bär fött en
ett oamat uppsving, till jag var 10 år gammal så blude knyg-
kast mer än att få tuktat någon enstaka gång & så kallat sock-
ret Bärsyllt som bestod av Krossbär eller Hallon, eller ock
surt- Lingonmos Krogshär fensejå Öland annat än i Böde Krons-
perk. Lingonen köptes från Småland, dels kokte & dels kok-
te till Jurt mos som var så surt att Ägonhåren ville stå
flera knurrar på sig om man försökte äta därav, innan
Locher, Sirup, eller Stänung blivit däri tillsatt.
Om halvsurt Lingonmos & Grädd användes till oshelat Kokt
Potatis, jämte versalltad vät urvattnad Öfersjösill lagd ovan-
på Potatisen i Gytan att kokas / Tozejmer än högst 10 minuter /
så vill jag leve att de blev en maträtt så god — att man
hade mycket svårt att sluta upp med ätandet därav.
De söta syltorna skulle endast vara till Fina panbröskor
& Plätter jämte Ugnspankaka av Bisgrun eller vetemjöl.
Nu för tiden användes inkokat frukt & bär dagligen
hör nu till de dagliga brödet överallt, sötmedlet odlas i form
av sockerbetor som blir Locher utav.

12
Landsmålsarkivets frågelista. M. 139.

Land.
Uttentlinge.

Äpplen, Päron, Plommon, torkes, inrikes, samt användes råa, det första fruktträdgården i byen här anlades av Bonden Olof Olsson, som då var egare till min egende gård 1800, där voro flera fruktträd hvar sen jag blev ägare av Gården 1912 men efter hand så var de gogna, endast 2 stycken finnes nu hvar av de förstått. jag satta ett 25 tal gode fruktträd där så fort jag hant vilka nu ^{är} riktiga sjöcker. Frukt i olika former är gott & helsozivande.

Min son som nu har gården har försökt med vinrankor vilket tycks gå bra, har nu flera stöckar nu av vinsten di fordrar lå, samt mycket sol

Svarta & röda vinbär jämte kruusbär blir ett gott vin utav, liksom Slån & Nypon, Slån & svarta vinbär blir bästa vinet eller saften utav.

Smultron & jordbär förekommer ävenså bland men ej i större myckenhet ty skog saknas, Blåbär liksom

Björnbär är sätta rätt gott om, vilket blir förstklassigt sylt utav.

Upplysningen i juni månad 1951, av Götter: Gjömen i Uttentlinge född därstädes 1869.

nr- 3.

Landsmålsarkivets frågelista . M. 132.

Öland.
Wentlinge.

Enelbär var i många år totalt bortglömda på söra Öland, för omkring 100 år sen, men de sista 40 åren så har de blivit uppmärksamade till svagdricka, av Svagdricksbryggerierna, å Småland å Bleking, i fattiga orter, så voro ängon å rotatis samt enbärsdricka folkets försörjning, jag har hört berättats av sanningentliga folk att de fans trakten i Småland å Bleking, som var så fattigt å uselt folk ej såg till en Brödkaka på hela vintrarna, förr än de kom ut till bönderna på lite usel förtjänst, där i gick maten för dagar, fast där var otroligt klen, det är ej många år sedan detta var rätt allmänt å festlandet, Att säga bräder av Ekstock för hand för 8 å 10 skilling alnen för färdigsågade 11 å 12 tum, breda bräder å 7 å 8 alnar longa, var ej att leva i paradiset för de stekars utsultna karerna, --- hugga, säga å stapla upp en vedfamn samt fälla träden därtill för 75 å 80 äre famnen, de var ej att tänka på ^{att bli} millionär av den förtjensten åtminstone inte första året.



n-4.

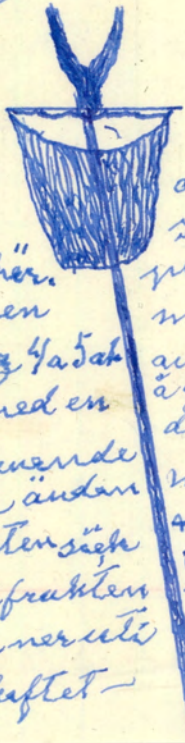
Landsmålsarkivets frågelista. M. 132.

Oland.
Öventlinge.

Bärsplökningsapparat sig ut som en liten hand-
 skuffel av trä där var i honsyriad av mycket tunt
 trävirke liknande en vanlig trälåda 25 c.m. long,
 12-15 c.m. bred. 8 a 10 c.m. hög med Grov kamliknande
 aparet fastsatt å sidan upptill, med timmarna just
 så att de gingo över lådans långsida ungefär 9 a 10 c.m.
 samt ett litet skaft att holla uti med handen
 på motsatta sidan av trälådan, då man skulle
 plöcka, Trä, kruslår å en buske så hade man en liten
 trätjuga att reda ut gren efter gren å buskens samt
 komma efter lika fort med plöckaren man liksom
 kammade grenen nerifrån å upp, varvid reparen
 eller kammaren avskot alla bären i ett tag nästan
 varvid bären kammade i lådan dätta instrument
 var utfunnet när jag var 12-13 år gammal, här på
 Oland fanns en kruslår sort som voro valgulä män
 å mycket goda män buskarna voro mycket över
 behov fullsatta av synälsvessa taggar vilket gjorde
 sjördandet av bären allt annat än ett trevligt jobb.

här till nr 4

"
stygge å
Pärplo-
kare som
användes
bestod av en
känslong 4a 5a
när long med en
sorts saxliknande
plåt övre ändan
samt en liten sigel
i under för frakten
att ramlar ner uti
de fruktskaften -



blev avskäppt
av plåten
där var rätt
så bra att
plostra frukten
med i toppen
av träden samt
ä gtsidorna i
de var endast
med stongen
med yta till
frukten så
låg den i sår-
ken riktigt -
behändigt

här till nr 4

Pärplo-
kare.
Den hette
Ajjäe ja-
sin tid.
nu har han
vst gjort
sit namn.



Mindre ploshoppacet
för vinbär.
Koppen eller kammaren ut på
sidan å de störde ploshoppacet.

Då man använt plockkapparat i 2-3 år, så voro
 taggarna till en stor del borta, ty plockaren om han
 var rätt gjord med avseende till kammen/reparen
 så hade ej taggarna annat att göra, än att vara byggglige
 eller också bli avbrutna, de gick fort att reya av
 10- a 12. kanner bär, med reparen, män man måste
 vara försiktig med reyningen, ty nya skottvill
 gjärna bytas av av grenarna å busken, till vinbär
 användes en något tätare repareat än till krusbär,
 Äpple å Päronplockare fans också den bestod av
 av en 4-kantig låda något större å höjden än bärplockaren
 samt spikad på en hlen stong i Tojprändan omkr 4 a 5-
 alnar long, beroende på trädens höjd, lådan var försedd
 med en saxformad järnplåt som gick lite över
 lådans kant, då lådan fördes upp med stongen under-
 ifrån till äpplet eller päronet med sexen gripen om
 skaftet å frukten så var bara att ge en liten sidobryt
 så var skaftet av å frukten föllt diräkt i lådan, så var
 att fortsätta till nästa frukt tills lådan var full.

m. G.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 132.

Öland.
Rönninge.

Till nyponbekning var plockkapparatens ovärderlig,
ty nyponbuskarna hade som regel stygga krokiga
teggar som rev både skinn å kläder mycket svårt.
vid lingonplockning i Småland användes plockkapparat
men mycket större (än Ölands Trädgårdsplockare,
samt försedd med över meterlångt skeft som gör
att plockaren går fullkomligt rak å obehindrad
vid plockningen. nu lever finnes nästan meterbrede
plockare å tvänne Summitjus, att skjuta framför
sig då plockning försigår, med en sådan sjäs kan
en normal man eller kvinna avvärka $\frac{1}{2}$ hektar mark
med lättnad 3a 4a 5 H.d. bär å än mera beroende på
bärmerkens bördighet, med Blibären förholles det
liknande som med andra bär. De fattige här fick
plaska ^{bär} bäst de kunde i gamla tiden på Öland, å gör
så än idag Nypon, Björnbär, Slån, å Flesch-
nötter, här växer en sorts Nypon på mycket kostligt vis
skalles för soaker nypon är nästan klotunda blir ett gott
sylt å dän mäs är ej vidare gott om dän.

Landsmålsarkivets frågelista. Nr. 132.

Att tillvara taga innebär tillgripa så att ett tillräckligt stort slymke breddes ut under busken samt med en bastant köppl kvingklappad busken så alla mogna bärris kommo på slymket, de mogna bärris voro svarta de voro de gröna de ettåriga voro gröna, dugde ej, de gick rätt fort att plocka 3-4 hämmor under normalt förhållanden. Då bärris plockats antingen med händerna eller bärrislockare så var ett hastverk för såd mycket bra att blåsa bärris rena samt få från allt småfnek såsom löv, halmsvamp småfnek från sönderbrutna trädkvistar & grenar, m.m. fingo bärris precisast hastverket & gonger så voro de absolut rena & fina. I eller å byallmänning hade alla inom byens gränser boende folk samma rätt att plocka vitt väldande bär - lika som nu för tiden, här på Oland var inte så gott om bär, men annat å smälend å Bleking.

Upplystheten i juni månad 1951, av folk: Sjöman född i Wentlinge 1869.

8.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 132.

Öland.
Vesthinge.

Alla plockade bär både sammet & ung vart
hushåll plockade för sig själva. Några såna Torpare
fånsej å söra Öland, från Smöland å bleking försoldes
en massa lingon å Blåbär, jämte skogshallon
Till Tyska ryppköpare som inbent sig vert ar i plock-
tiden så nes, att landets folk höllt på att ej få
något med av de gode bären, då tillgrep bönderna
att släppa sina folkvilskane Flingskar å Tjurar
lösa i bärmarkerna för att på sitt vis reglera
bärplockningen då de gick för långt.

Tyskarna gjorde lihadent med ålen runt Ölands kuster,
de var år som inte knappast ^{någon} kunde få höra ett
bilo ås av fiskarna men då fick ej fiskarne
näste år arrendera ål fisket detta till straff
som vi på Öland ej har några bärmarken så vet man
inte något om moderner vid plockning av bären.

Kösslär, Apple, Pöron, Krustlar, Vinkbär odlades här fast
mycket sparsamt i gamla tiden liksom Plommon, Fiken liksom
men efter å kring 1820 a 1830 Elen blev de lite ruseh med
planteringen, folket däntiden hade för sig så starkt.

nr. 9.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 132.

Öland.
Nentlinge

Dän som planterade ett eller flera träd ej fingo njuta någon som helst nytta av dem i sin tid, därför gick de så trögt att plantera, ända till för 80 a 100 år sen, men nu har denna galna sed för många år sen brutits. Träd å blommor är ju livet bring etthem, om de är alldrig så litet å oansenligt i övrigt, plantering å öland som är så kallt, är i mongdubbel värde emot å andre plattser, folkhet skulle med lagens hjälp drivas att plantera, om de rätt så ej ville.

Sedan en gång många sorters vilde träd bare inkommit ser drager naturen själv om ^{och} träderna fortplanter sig själva så smärningom. Hade vi skog här liknande dän som funnits här enligt traditionen, så skulle öland vara ett litet paradys, allt ~~med~~ han med fördes odlas här, god jakt, gott biske, gott klimat, sedan de gamla träken brutits efterhand som vintrarna hotar av så blir klimatet bättre å bättre år för år, om man jämför vintrarna för 30-40-50 år sen, ^{nu} så kan man tro att öland är på väg att gå till sydligare nåjder.

10-10-10

Olend.
Wentlinge's

Landsmålsarkivets frågelista No 132.

För att skrämma bort foglarna från fruktträderna, var det före åkerstöken å sätta upp på en stång i trädens kronor, eller näst en meter över träd-
 kronorna de avhöll soufågelnas Inator, Järakar
 å. Kajjor rätt bra, värre var att kunna skrämma
 bort stöarna från Björna å köslärsträd, samt
 blomsträd stöarna var mycket vana vid männi-
 skor så de var ej vidare rädda för de uppsatta åker-
 stöarna, men skramlor eller sjärror var deras
 förskräckelse, en god stöarskrämma var en liten
 barnvädertsvan med rätt stora vingar så att den
 dock kunde gå i rätt stilla väder, gongäsen skulle vara
 så lång bakom kvannen, att en gammal Bläckbucka
 eller liknande Bläckbuck kunde monteras fast
 vid dån samma i liggande ställning, samt en 12-15 gamla
 krokiga spikar inlagda i krukans eller burkens,
 när nu kvannen började gå, så gick även krukans
 med spikarna uti. samt höllt ett fastigt gny, fortare
 kvannen gick värre blev väsendet, alla stöarna försvann
 som genom ett trollslag ifrån trädgården.

M. 11.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 132.

Öland.
Kvellinge.

Ljorden av frukten tillgick på flera sätt, de mest brukliga var att med en långslektad snike ruska/stiga användes också, så väl som att ämbra gräsmatta var under träden, när var marken steng bland grenarne då man gjordade.

å hård så var att strö halms under trädet, för frukten att ramla ner tyg, jämte henylockning, som i allmänhet också brukades. Ett trädjur med om-

kring 15.2 m. diameter med mycket grove ruggor/fuzzor på ytterkant / NNNNNN / var emot en fem trädjur

omkring 30.8 m. lång fick arbete, vilket åstodkom ett klagande ljud var också mycket bra att skrämma bort staxarne med, snoppa krukbär, $\frac{2}{3}$ delar av kärnorna i hösbär å Blommon skulle uttages vid rensningen av bären då de skulle kokas in till mos, sött som surt.

vid bärensning var lakan även här i bruk, då vinbär fixades så användes det därtill, andra bärarter brukades en liten kniv jämte nypan — höger eller vänster, Blibär, ifall man fick fatt i några åts rår eller torrade, näst syttade å inkokade till sylt. Linultron, jordgubbar åts med mjölk eller Gädde, liksom hösbär å mjölk samt soffer, även bigare å Moraller samt Terikon.

nr. 12.

Landsmålsarkivets frågelista, M. 132.

Öland.
Wentlinge.

Präa stora värt utväxta lingon fylldes från Butäljer samt fylldes med gott kallt bruns- eller källvatten, lagrades i källaren efter att god kokning å hartsning forekommit, dessa här så behandlade kunde stå sig i året utan att tage skada märkvärdigt nog. att koka in bärmos utan sötsaker har brukats i yngre gemmetid av folk i gemen å öland, de var att med sirup söta ett litet parti åt zongen endast vad som åtzick, detta mos kunde stå sig rätt länge om de var väl kokat bäst därtill var lingon å äyulen tillsammans. Med myllgröt mnedes rå sylt, med lite sirup uti, samt inrört Ragnmjöl till behörig tjocklek, användes ej numera här, mongen zong koktes sylt av fler bärsorter hopblandade, detta åts till god mjölk^{görelse} (de skulle kokas tjockt nästan som marmelad, de var endast söndagsmiddag som sådant bestods jämte färsk lax eller öl vilket som fans, sådant sötat sylt baktas även in i en grov Brödkake varje zong grovbröd baktas i stora Bakugnen av min mor, för så länge sen som jag kan minnas, i brist på sylt så baktas en kake med fläsk, kött, å höthorn, samt gåsfläsk, där kakan var nästan godare än sylt kakan. skulle vara till middag bakdagen jämte mjölk.

n-13.

Öland.
Wentlinge

Landsmålsarkivets fragelista. M. 132.

Lyttgryta av malm förekom flerstädes, men järn
 dugde även, ävenså en vanlig kokkittel av koppars.
 Malngryta var ej mycket att hussa för ty de ville
 erja så fort så de var mycket besvärliga därför,
 jag sig aldrig någon Malngryta som var förtent,
 folket trodde vist att de ej kunde låta sig göra,
 hade jag vare egare till en sådan, så skulle nog jag
 ha börtent den fast med andra syror än som bräckades
 till vanlig förtening av kopparsbränt. Salttsyra kokad
 med sink eller spjallen, till malm Lavel å blandad
 Salttsyra fast kokt. De kokkärl som användes för
 för syret å seftning voro hollna för lite bättre skulle
 stå på hyllan vid spisen blanke å fina ^{jämt} flera som fans
 ju bättre bättre var de en husmor av hollen, både uti förmögen-
 hetsvillkär å uti allmän huslig duklighet på alle vis, en husmor
 som ej höllt sitt hus i trivasam kondition, samt gick å spatserade
 i stora härl på hälarne i vardagsstrumporna eller hälen slar-
 vigt lagnade med olikfärgat garn där tvinnen hon var ej värd
 mona 12-shillingar som Bondemor betraktet.

De vardagliga köpkärlen voro av Koppar å järn,
 män hölls ej så fina dagligen annat än de kalas vankedepel
 i gården då skulle allt snyggas upp både ute å inne,
 en större å en mindre Malmgryta jämte en Malmmortel att
 stöta kryddor å peppar uti, samt ett slagjärn av malm d.v.s.
 om förmögenheten tillät så, i annat fall fick folket där
 i gården tänka på sina saker endast, dätta var modet
 för 80 å 100 år sen här å Öland, — Lyx Tolererades ej mycke
 dän tiden, män gott om nyttovärdor å skilda slag, om ett
 redskap brest under arbetet var bare att gå hem efter ett
 annat redskap, gräddor skulle finnas av allt, i en sidan
 migö blev jag uppväxt, å fortsatte därmed i hela min tid,
 liksom min hustru, vi drogo alltid jämt däri.
 Lyttet å moset förvarades i träbyttor å Tinor, större å
 mindre, vilket som behödes, något annat fick ej
 komma i ett sådant kärl, liksom var de med Tricks-
 tunnorna möjligtvis rent vatten, som dålig lukt å smak —
 i ett sådant kärl, så var de nära nog omöjligt att taga bort
 lukten å smaken därför, dät måste i alla flästa fall kasseras.
 därav har de hände ordstävvet kommit, att detsmak kärlet föts
 är svart att taga bort, dät yttrades om folk som levde ett ordligt liv.

Enda vägen att avholla jäsnings^{ämögel} som jag hörde Tales om
 av min mor jämte flera gamla kunnige kvinnor
 i sytt å seftning, var att sytt, mos, å seft, skulle vara
mycket väl avkylda var ej nog en dag här för minst
 2 dagar liksom de här varit varen skulle tagras samt
 genast få sin platts given å källergolvet samt i mör-
 kaste plattsen i källaren å gå golvet för att vara så svett
 som möjligt, då ett skinn av mögel kom på tytan av kär-
 let så skulle man vara rädd för att skada där genom
 att borttaga densamma eller eljest skada där endast så
 stort hål fick^{av} därna hinna avhöljes endast ^{att} staven
 kunde användas sedan var att rika tillbaka kunnan noga
 där fick på inga villkor skadas eller förvärvas de var
 enda konstern att bevara moset å syttens brist vad jag
 hörde berättas. Nu finnes fina medel därför samt även
 säkre också, trähärken voro laggade, i gammaltid urhof-
 trade av en trädstam, nu i senare tid av terkär, såsom
 brukor skålar å fat eller bunker, samt glaserade, många
 gånger även på utsidan.

m. 16.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 132.

Öland.
Väntlinge.

Lingonmos å mjölk, samt ostkallad potatis å saltström-
ming eller salt torsk detta var en fin mat vintertid,
samt soppa av scagdricka kallades på Öländska Trichsopa,
de passade bra tillsammans, sedan jag blev ensam så har jag
flera gonger kokat Trichsopa av Bier kress, men de blir ej
desamma som av hembryggt dricka men rätt nära
Trichsopa ^{med} stekt fläsk å gott grovt bröd med lite smör på
så varmt man kan äta det är gott, då de är kallt om vintern.
grov Bröd äts mer eller mindre till nästan vart måltid jämte lite smör på
de kallade ner lite lättare, om smör förekom då till så så tillgodast
flera Gröt eller Regnmjölgröt å mjölk jämte sylt sönderört i mjölken
går sått så bra att bota hunger med, söndervispat mos
å vatten går också bra istället för mjölk.
Äpplen å höstbär jämte lite Rebarber å potatismjöt
koktes till dels gröt å dels soppa. Pårösvälling å oxet-
välling med potatismjöt, enbart Rebarber koktes till
soppa eller gröt, jordgubbsyllt å plommon koktes blandade
antingen till soppa eller gröt. Jordgubbsyllt till pankaka
å plätter även Hallonsyllt.

En sorts kaka baktes rätt ofta en vetedeg reddes till
 samt kavrades ut till en mycke tunn kaka å bakbordet
 så hade man fint sylt kottat av jordgubbar å hallan
 års socker därav bredde ett lager över hela den utred-
 lade kakan till ungefär två linialers tjocklek sedan
 rullades kakan tillhopa med sylten emellan till en stor
 rulle som skars i lagom stora stycken å baktas,
 detta blev rulltärta mycke god blev en mycke god
 kaka å kvickt tillagad, även baktas av vispade ägg
 samt lite vetemjöl å socker liksom leverpastij män gjordes
 tomma inuti å fylldes med föregående sorts sylt, där
 blevo kakor som man ej kan glömma så gode var å är de
 de här som torkades här för var först grön blåbär om
 man fick köpa några, liksom slån, myron å tråkon.
 de torkade bären förvarades i tygnäsar å hängdes upp i spiseln
 för att hålla sig torra användningen var soppor å vällingar
 som var en god sopsomat vilken årslid som hållst.

all frukt kunde torkas fast de ej blev av alltid, på hösten gick
 ungdommen tillsammans för ^{att} laga till frukt å vär till torkning.

Torkades i Beknagren å jänspisen.

en ugn fans också i Bryggkuset

nr. 18.

Handl.
attentlinge.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 132.

Inom feukten torhades så gavs där en översyn å tüättning
om några skavviker funnos där, f.ex. skeft, skrävlig
shel, solsprickor allt detta vorttogs tilika med kronan,
så klövs de stora feukterna i 4 delar, män skulle hänga
tillsammans vid skeftet bären snopprades, tikasi
nyponen förr klövs nyponen i två delar samt fröna
lössen togs ut, män nu torhas hela nyponet endast tygen
ausnopras härnol i ~~hög~~ hössbären å Bierongerna
utogs till $\frac{2}{3}$ delar eller så när ~~hög~~ risgryn halv koktes
torhades för att blandas in i mos å sylt ~~å~~ de smekade
gött med hel kokta risgryn tillsammans i moset
till å md fättigt polk, använde hemmamilade Korngryn
snesielt för att beagaa i Äppelmos, de var nästan
lika bra som risgryn där, till söt, å mjölkosopra
var Korngrynen mycke gada å användes rätt mycke
i min barndom av alla där, män di var mycke hård-
kokta då gröt koktes av korngryn så var att låta
grynen koka i vatten någon timme och sedan lika länge
i mjölk under ständig omröring, ty grynen vilte gjärna
Bränna vid i kokkärlet.

häm

smekade

