

6459

ÖSTERGÖTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Drothem

Karlsson, Emilia, 1933

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

18 bl.4:o

3 sid.teckn (på baksidan av de skrivna bladen)

Tillägg till ovanst.exc.ur brev av P.Andersson

3 bl.4:o

Exc.för ordreg.okt.1943  
av H.Gustavson

Exc. OSD

6459

Inledning till Svår på frågelistan Nr 1

Om mjölkhusställningen på 1870 talet i

På Wennebärns gård.

Vi förste åt te fäiset o ställer in mjölkkoppar inna för  
döna, som står yppen, för te släppe in dagarn, må en  
mjölkker o anser. mjölkspalten hänger på vägg,  
föarn<sup>x</sup> å uta<sup>xx</sup> bullersten kullrig o stutter ått bägge  
sider, i e ra på vänster sid, står kora, "Överstinna Fröken"  
'Röbbonna' Rosa' Båna', på den ar sia sto "Miss" (kviga)  
i la må Oxa, "Döden" o "Livet", de va ett bås te, men de hadde  
di te kalkkäfte. först hjertes di ått o vattne, ett par  
kriter<sup>xxx</sup> i taget släpptes ut, te gå o drestke i brönn,  
när den va rent feck di gå te kanalen, va de hant  
på vintarn, så strödde di sann, e smal rånne, så en  
inte feck föret förstört, Döden va arg, när han släpptes ut  
bruket vi spete opp på halmlösa eller om de sto  
när högkärne på lagaarn, logen sto gåversmä  
(i vinkel), me krittera va o drack, gjorde di rent i båsa

1  
Drotten.

Granskad av  
P. Anderson

L (14; 4) ent.  
x) medel. i brev.

xx) För tillägg 4

xxx) För tillägg 3

o (ställdde) stallet reskappen ve dyrdöra som va på den ar sia  
 utåt gåbet. Mjälkora feck steke, antingen sillruve  
 eller sattet som va i lakeu, o salt strömming (= skärkarlona)  
 som köptes tuvis eller i fjäsinge, utå skärkulla  
 som kom dranes må sine bäte, om kösta  
 opp får kanalen, di skulle te skärkarsmarken  
 i Linkeping. En tog förstäss le soget så länge  
 de va gott, sen vart de bra te steke.

Sen tog mjölket ve, överstinna först, annars tog ho opp  
 mjölken (äterhöll) så di inte fisk ana en enda droppe.  
 Kana mjölke inte, di skar hakem på skärkista  
 som sto på skullen, der va en gbugg ner te forgången  
 som di hävde ner forst i. när mjölket va slut  
 så fore di a.

Landsmålsarkivet Uppsala 6459  
 E. Karlsson. 1933. DROTHERM  
 ÖGL.  
 Fagl. 1

Svar på Landsmålsarkivets frågelista nr. 1

1 Om Mjölk

Mjölk som en skulle ha te äte (mat betogen kornmjölk)  
E get hadde di på ett ställe, der de va en bröstsjuk.  
mårmjölk användes te medicin. Nymjölken mjölk  
skulle en drecke fort o myske för te få kräksom en ha  
fått någe isä som en trodde va giftit.

Söt mjölk o kikkbär koktes o dracks när en hadde  
kikkhosta Söt mjölk o honing va bra för bröst-  
värk (=förkyllning). Te Vitnene spisel må brukte di mjölk  
o krile o kimrök, i en särskild köpp lås litte bläcke  
de va te göre granne roser må, för de måste togen  
skummjölk te de, kärnmjölk va bättre men de va  
allri så go rå på den.

Rabra göddes må söt mjölk, dom som va ämmede te slakt.  
Paläggskabra feck oppljimmen skummjölk i lag må den söte  
o de feck han drecke så mycke han ville. de va kärbjurn mjölk.  
Alle sliske o skvätte feck svina. Inget slos bort.

(1.) 3  
Östergötland  
Drothem sn.

Landsmålsarkivet Uppsala 6459  
E. Karlsson. 1933. DROTHERM

ÖGL.

Frgl. 1

(2.)

4

Rånjölke, gais ätt kalva, de förste målet, sen slagin opp di  
 andre måla var för sej. te en kunne tänna blann den  
söte, de va olika va mjölka va stark, <sup>(sees)</sup> etter (de tote målet kunne en  
 slå ikopna må den söte, Söte mjölka kalltes den så dan en  
 feckna från lagäarn, en feck ta urna om en skulle häna  
 te någe; sen ho va siken, feck ingen rubbe fata. de skulle stå  
 o grädde så, inte feck ho stå länge mella mjölkinga o  
sinninga så ho hante o grädde så, då stanne de förmycke gräd  
 de i siarn, Sirsup va de som rann återpå i mjölkeoppa  
 o de som rann å siarn då di laifriså dræn, katten feck  
 då o så kunne di ju öke ut sirsupen så den räckte ätt  
flecka (den minste av barna) om ho höllse framme, den mjöl  
 ka, som ho feck sen kalltes inte sirsup. En va rädd om  
 den söte, En feck lövne sanke smår, de va noga må  
 vecket som va mörarmjölka o kvällmjölka. En del fat  
 feck stå länge så en feck reda på grädden; då vart de  
 skäll o pinen skummjölke <sup>(d. u. s. mager)</sup>. Skäll mjölke va sår som ha  
 börji o brestene, fast de inte va å di älste måla. | Fr. 5. 6.)

(3.)

Meddel. om  
i brev g. d. i-  
gare bekräftas  
att ilshen o.  
brecken äro de  
samma utalen

De kunne hände, att en ställt på mjölk o skulle kokka opp  
o ho skar se "mjölka na ilshen, då kunne inte käns att ha  
na någe brecken, en ha le skumma vilse" då hälldes den i  
skubammart. Hällen mjölk feck stärnanne ihop te  
löpnemjölk, sen blanne en den må skummen när en skulle  
äte, annars vassle ho sä. Filbunke, sät mjölk hälldes  
opp i spillkumme eller fat, te stär o surne o löpne ihop, för de  
skulle gå fortare, ställdes de in i värmen, haddes en tehanis (= tillhand)  
kunne en ta ett skebla sur grädde o röve i. de va särskilt  
te messomman den sattes opp, hållast at di inte Filbunke  
hel må kanel på, utan vispe sänner en filbunke o spädde må  
go mjölk som barre ha ställt över natta, må go mjölk eller  
krälmjölka dan förut kokte en alt va en skulle ha rening te  
för dan va säker. Koket mjölk skulle en ha te kall gröt  
om de blitt nan över, helst risgrönsgröt, annan gröt stektes  
o äts må kall mjölk. de vart skinn på den kokte mjölka  
sen den blett kall ville ingen häna. o inte va då vårt te  
komme må kalv<sup>gum</sup>, uttan fresk, kyti skummjölk te vart mål.

se vid. tillägget

Landsmålsarkivet Uppsala 6459  
E. Karlsson. 1933. DROTHERM

ÖGL.

Frgl. 1

Om de va gott om mjölk så kunne di bäre den tebraks  
(läte kora få dricke, di mjölke myckodå) men de va inte bra, di  
varne för de ffleu varnade) kora kunne då, läre sej  
\* mjölke varanadre, o de va illacket när di va ute i kaga.

Yblann kunne mjölka bli sej så de va som länge  
tråe när en skulle skumme o när en tag må sleva  
de kunne ingen äte; fy vabi kärjet i skukämmert mäsampe.  
då hadde kvittra äti näre örter.

11 Maträtter, i vilka mjölk in<sup>går</sup> som en viktig beståndsdel.

Lötost, den gjordes utå söt mjölk må litte löpe  
i som sattes på ellen o feck stå å koke, en rörde imellan  
åt må e tråslev, så de inte brändes ve, de oste så oprände  
ihop men en rörde sönnast så de vart små kpinare o de kokte  
i hop o vart gult o småkokte te de vart tjockt, då togs opp  
må ett duschlag di tjocke klimpa o såsen redodes å må  
ägg o gräddde, hadde en inte ägg feck en ta litte mjölk.

\* (en skymt av bjära (upptecknarens tanke just nu) hände alltså något om den  
företeelsen)

Landsmålsarkivet Uppsala 6459  
E. Karlsson: 1933. DROTHERM

ÖGL.

Fagl. 1

ostkaka las ner i gryta igen o sen feck de barre koke lite  
inna di slogs opp! en hel da hadde dā göre te bli fār ditt.  
en åtet kallt eller tjunt, de va messåmmersmat o nār en  
våste fråmmet. o te förning ve kröstning.

Ostkake gjardes a söt mjölk som hēldes litte löpe i  
o rördes om, sen hēldes bunke, inte rektit, fulle söt mjölkka  
a sattes in i bakungen, te rånne ihop, de togs ut så fort  
de va ihopvānt, dā skar di mā en kniv hārs o tvārsiruter  
sen hadde di teress en rening uta ågg o grūd de, mandel  
a socker, de hēldes över o en ryste litte på bunke så de kom ner  
i skåren a så ställtes de in i ungen igen te de fått stägge  
sej o fått litte fārg, litte brunaktit fläckvis, de va noga mā  
ungsvårmen, iblann feck di strå aske så de inte brände  
i botten, va åvavårmen förstark sköt di från skarsten  
(= en tegersten som sköts fram o tebaks o täppte rökgingen  
åvaför ungstäppa). De va kalasmat o förning te bröllopp,  
allri fecken smaket (inti den da som i da å.).



(6.) 8  
Krukost gjordes utå råmjölk, alle måla blannes ihop  
(utom de sistest som inte va så stark så de håll i hop) o visptes  
må grädden som va på, litte kar de munne stöttes o läs i  
så feck'en vispe duktit o hållet i e kruke som sattes lock på  
o ställetes i e gryte vatten, som skulle stå i kope te de som  
va i krukka ha stanni så, när de fått svabi å litte ha en  
oppjet må e ske, strödde kanel på o åt krösamas te.

Krahvast eller Kakordans gjordes utå samme tevispning  
men håltes i förme å burke å sattes in i bakungen.  
utå den sorten bar'en ikring te smake.

Rommerspannkake gjordes <sup>å</sup> siste målet råmjölk som  
kunne spås me litte mer mjölk o vispes litte mjölk i  
å hålter i långpanner o stekpanner, ströddes må kanel.

Råmjölka feck bövna göres i ävning på en gång så  
de inte hann o surne. om någe fat hadde breskone

Togs de te degspa, de va te passet väb, en togg  
litte i e panne o satte över ellen så feck'en si om de skarså  
eller geckihop o kocken sort då dugde te.

9  
Krusvälling. ga mjölk koktes opp o reddes å må kärna (7.)  
mjölk o mjöl, den vart lite kornig

Lät mjölk kunne skäres u om en körtelna o sen hällte i kärnmjölk eller löpnen mjölk då oste de så, en skerdde <sup>skildes</sup>  
ifrån vassa, o ga de tjocke åt sjukte som inte kunne fördra mjölk

Slätvälling koktes utå ga mjölk o reddes å må vettmjöl.  
eller också vispe en i mjölet när mjölka kokte, de va lagom när  
de lödde ve steva, kanel ga go smak.

Grynvälling koktes å korngryn, smågryn eller helgryn som  
koktes i vatten te di va mjuke sen hällde en i mjölk o då feck  
koke te de vart simmit.

Stänkavälling. mjölka feck  
kokke opp o då hadde en teress i rening, bra tjock så  
de ringbe från vispen, en gjorde me vispen dropp o ringke  
i mjölka o rörde samtidit vackart i botten, så de inte la

se ve Rovvälling va små runde rover som skartes <sup>(= skelades)</sup>

o skares i klyfter o koktes i vatten me kanel, sen späddde

en på må mjölk, o när de kokte opp igen, reddes må  
litte mjölk o mjöl. te då äten spisksill o brö.

8?  
for brev i boken  
av nr. 33.

\*1 for tiling 5

Dreckospape gjordes på fler sätt, drecke o sirap koktes opp. i den visptes mjölk så de va som tjock gröt, sen fecken hälle i mjölk varakt o vispe redit så de vart mest bare fragge, hållast kunne en vispe mjölet i mjölka när ho kokte, o kokke opp sirap o drecke försej o st i.

Vitergröt koktes uti risgryn i mjölk, te di va kokte; då reobdes må litte mjölk o mjölk o feck koke o lita stunn må en rörde i botten, sen slogen opp på tallricke så många sam de va folk o råsten i fat. de feck stå o skinnerså o sen ringle en sirap på i krummelurer (en kunne stå o vakte på om de kom när kluns sirap. "Pax för den") den äts julaften.

Flyttgröt koktes å risgryn utan rening. den va rusing i o socker o mandel, o bars te dom som kom flyttnes eller dom som la å.

Blanndrecke hadde di må så på gåsa när di hölls må hõ o så, de va skummjölk blannet må vatten. de släckte törst.

III Mjölken förvaring. På somarn sattes mjölka ner i källarn, såna en fesk dåna potatisen o soven, då va sten te väggar o i taket va de tjöske bjälke, o ett bråde spiket imella bjälka te hulle, der stältes smöret, mjölkasta på klapp-tavlera o på bykkoppa, som va sjäpte opp o ner. der stältes mjölkfata o bunka, sike gjorde en utaför. en la sirduken, som va uta tyg, i duschlaget o satte då över e kruke o sen hällde från den o i fata, en fesk inte spille någe i källarn för de va jobgölv, en kunne ju inte torke oppet. — På vintarn när de va kallt, sattes mjölka in i köket i ett hörnskåp, på dörra va de hak för gräddsleva o på gölvhylla låg di tomme fata, hellest va de inget i då skåpet. —

Te mjölke i hadde di <sup>e</sup>skjuke mä ett hanntag (se fig. 4, sid 10).  
te tomme i hadde en mjölkbytter mä hanntag på locket o bars in mä drakta. Mjölkkeppa disktes mä värmt vatten o skördades <sup>etter</sup> mä kallt, som oftast fesk

Drakt.  
ok, med vilket  
man bar.  
Okok kallades  
ult

di lörte bönes u må enlag, en kokte enrisekvite  
 i bykgröta o hålde den hete lagen i pytsa o la över sen feck  
 de stö o gone te de kallne, sen sjördde en må kallt vatten,  
 te gno dom invändit hadde en grannisetvage, som tag bra  
 i krysera, utvändit feck'en gno må en sudd o sann o vatten,  
 di hängobes opp på gärsgärsstaver o sirduken skördde  
 i varmt o kallt vatten o hankes på kärntylen som  
 hadde sin plass ve källervägga på spjälhe.

Om de inte va mova sjekv som skötte njölka så hadde  
 di lagårspige eller surre, njölksurre, om de va bortsatt  
 (på arände) så kalltes di som baddat för dea o dekingen,  
deja o dejkung, hocke som helst.

Skumning. Låke o njölkpata gjorde di må  
gräddskea ho va uta trä, (se fig 1), o den tjocke kärn  
grädden gämdes i gräddkruka selserkruka, di  
 bruke hälle kärnnjölka ina, annars hadde di på  
 inte te någe annat, den tunnere grädden som en  
sökte o ätterät spädde en ut krössamoset må då enät.

126

Landsm. Upps. 6459  
E. Karlsson. 1933. DROTHERM  
ÖGL.



fig. 1 Gräddske

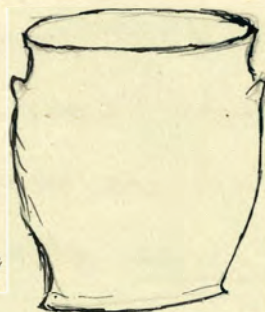
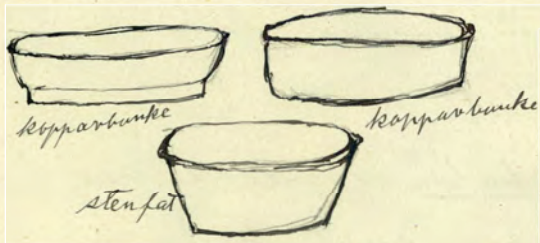


fig. 2

Gräddkeruke

fig 3)  
mjölkfat



mjölkstjube.



mjölkbytte mä lock.



mjölkå mä sprann.



kahostjube.

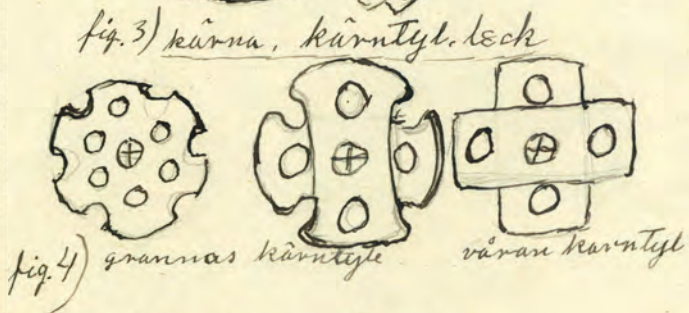
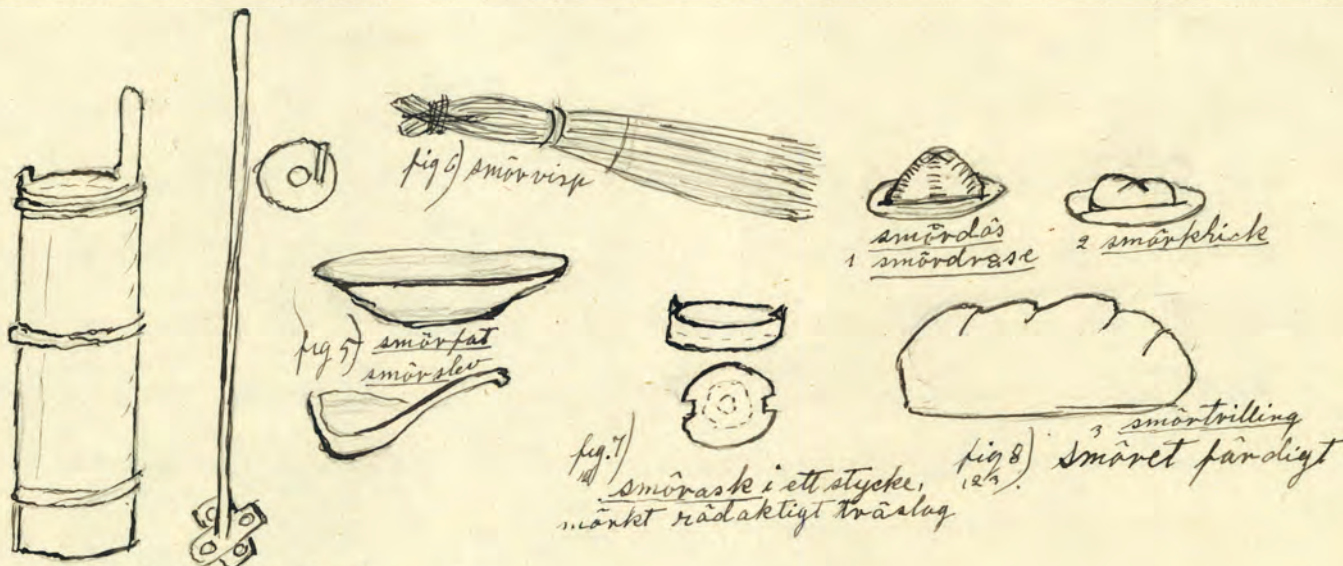
fig 4) mjölkkröppa

/ W. Kärningen, kvällen förut ställtes gräddkruka in inär-  
 heten å spisel, en tallrick las över, då vartan lagom värm  
 o litte syli, grädden, då en skulle hoppnät, ~~plags~~ då i kärna (fig 3)  
 o ett par dröppe morotsaft droptes i, en rev ett par moröt-  
 ter på revjärnet o la revet i en lapp o kramme u ett par  
 dröppe, om sommarn behövedes inte då, då vart då blem-  
 stersmör ändå. såna feck en lage så de vart  
kjännljn, inte stöte må tylen så de kom över gräd-  
 den, då stänkete då, först vart de tjockt o tungt sän  
 lättne då då hörje de o skäreisä då feck'en stanne  
 o vispe ner ifrå locket o sidera, sen feck en kärne  
 vackart te de vart smör, då körde di ner tylen i  
 botten o sen vagge litte på kärna så de geck  
ihop i klimpe, sömmen drag opp må kärntylen  
 X o sen feck en ta må smörslava då som va kvar.  
smörfatet sattes ut te stagge sej lite inna en kunne  
anset, kärnmjölkka haldes opp i gräddkruka o  
 sattes fram, äto må brö eller kall potatis, en potatisrypa.

Landsmålsarkivet Uppsala 6459  
 E. Karlsson. 1933. DROTHERM  
 ÖGL.  
 Frgl. 1

Kärna i

För smörberedningen



kärntylens botten  
korsset i mitten är kiler som fäster staken

Landsm. Upps. 6459

E. Karlsson. 1933. DROTHERM

ÖGL.



när en anse smörret så kramme en u kärnmjölk  
 när må sleva o sen håltes källvatten på, o en arbete u  
 all kärnmjölk o bytte om vatten te då vart klart, sen hadde  
 di finstött salt o arbete in då, så de vart jemt o lagom saltet.  
 sen bröts då, like många bröbite som de va mänsker  
 o på var bit, las må sleva en klock smör o plattes te litte  
 de va Kärngäs, de va större o mindre så en kände igen  
 var si, alt ätter som en va te, en kläck las på en  
 tallrick o ett kors gjordes må sleva; en kläck smör las  
 i smörasken, ifall de skulle bli måsäck, sen gjordes  
 en trilling å de andre o en våt gardintrase las om (fig 8.  
 sid 11)  
Vispe smör gjorde di när de va lite gräddle di hadde  
 en bra lång smörvisp o e kruke. skulle en ha lite  
 osaltet smör te läke må så kunne en ryste litte i  
 en putäll o ta dän'et inna da vart i klump.  
 feck en inte smör den ene dan, så feck en ta ve den  
 andre, o stället så de inte vart kallt, för de vale  
 på då då bepadde o att då va ätter sinkeor.

Landsmålsarkivet Uppsala 6459  
 E. Karisson. 1933. DROTHEM  
 ÖGL.  
 Frgl. 1

(13.)

Smördrillen lās i ett skynke o sen påkte di ner i en läde  
 o der hadde di ägg o någe slaktet djur, e fåre eller katv en  
 kupp kankärnde mā o fylde i mā enris så dā inte kom  
 huller om buller i läarn, den körde di te nortkepyng,  
 der tog nån imotet o skicket på tsg et te Stäckholm.

Jz äsyflas

V. Om Ost. Oste gjorde di inte så värst många  
 sorter, de va sötmjölkost, kumningost o skummjölksost  
 (de va den som höll se) klärost, skummast ätes färsk, de and-  
 re gjordes te äte (maträte) sölost, ostkake, ostvede, mesost.

x) Enl. ortsmäst.  
 bestämda upp-  
 färu. gjort

Löpe tog di vare på när di slakte en katv som bare  
 ha drucki söt mjölk, litte söt mjölk feckän droske e stunn  
 inna han skulle tas, dā di ha redkypjen, tog di löpmagen,  
 platte ten, så han vart platt o län te tørke i spisel eller  
ungsmun, när de sen skulle ha te maträtterna, skar di e litte  
 skive tvärsöver å la den i blöt i söt mjölk på en tallrick  
 sen hælde di i dā Tunne, o tørke biten. Löpen hängdes sän-  
 dän vart tör ordäntlit, i en tyggöse på vinnsvägga.

(se sidan 15. bild. till ostberedningen)

Landsmålsarkivet Uppsala 6459  
 E. Karlsson. 1933. DROTHERM  
 ÖGL.

<sup>1062)</sup>  
 Öste, gjorde di på höstria, o när de va gott om mjölk, annars  
 öksä, o räkte inte den egne mjölka te, så bytte disä te ett  
 mål hos grannas, Söt mjölkost va de vanlige. En kättel  
 ställtes på ellen o den sote mjölka slogs i en stetiekanner  
 ungefär, sen tog en bramog stor skive o löpen i kanna  
 o rörde mä kanna ännu äpp te armbogen o kramme på  
 löpen sam'en hadde i kanna, nar de vart värt för  
armbogen, na de lagom te lyfte ä o så rörde en te dä  
 kändes att de ville gå i hop, då latt en bli o lattet stå te de  
 feck ränne ihop riktit, då skar di mä e smal sticke eller  
spröte kors o tvärs, o så ställt upp ostkåret på ett par kappe  
 eller skärbräde över e balje, sen tog di upp mä göppna, rörde  
 i kring o samle ihop så mycke ostkram i kanner som di kunne  
 skynde sä o stöppe i ostkåret, de vælde över på alle kanter  
 men di bare kramme innjet i kåret o de va stor riske.  
 Lä vände di o försökte få in risken o kramme, te di fått  
 ner ett så de va jäms mä kanterna; de va lättare o vänner  
 om di hadde en duk i kåret ifrå början, annars la

Landsmålsarkivet Uppsala 6459  
 E. Karlsson. 1933. DROTHERM  
 ÖGL.  
 Frgl. 1

Obs ej - bräe  
 Eul. meddel. i  
 brev km 67. 59.  
 bet. ant. skär-  
 brädet el. skär-  
 bräl men of-  
 felis - bräde

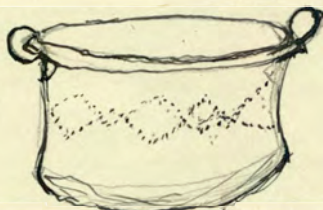
dem i engheser duk när di feck slute o kramme, sen bytte di duk  
o vände osten för var da, ännu te duken va torr feck osten vare  
i karot, di strödde litte groft salt på den sia som va syp  
sen la di oppen på skärbräde o ställtten på skåpskylla o  
vändes te han vart ~~torr~~<sup>str</sup> då las han i e läde eller Time, full  
mä humbe, sen feck han ligge te juke. Di stynde te mä  
Ostgånge på svarta, litte i var stave, di bjö ihop alle  
granne, di som inte vart älsagde, di vart snörke,<sup>(= st. ta)</sup> då feck  
di lage så di hadde pytse te tämme i, balsjer o kättle  
läntes i hop. på moran börje di o komme, somme skicke  
mjölka mä när o kom själv säna, vecket som så skulle  
di ha fängning alle, kaffi o deppe först o främst, o di  
som va mä om te kramme osta, de kunne vare tie tolv  
stycken oste, di som stannte kunne de bli sent för, då  
kom kara ätterdom, då skulle di ha aftavals mä,  
smörgås o inlagd sill o om di hadde någe mer te, o ostvede  
ätterät o kaffi omigen, Ostvede koktes uti vassle som feck stå a  
koke, di kunne hälle i litte kärnmjölke o grädde så vart då lickre

Landsmålsarkivet Uppsala 6459  
E. Karlsson. 1933. DROTHERM  
ÖGL.

Fgl. 1

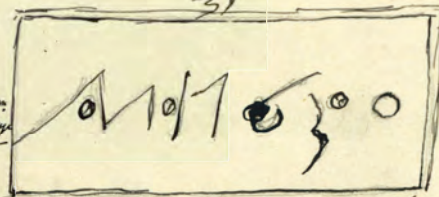
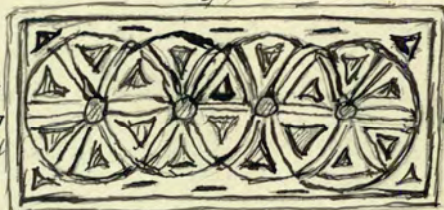
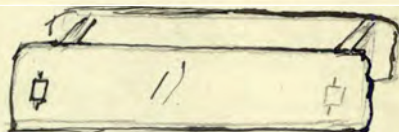
lång!

fig 9)



ost kättel

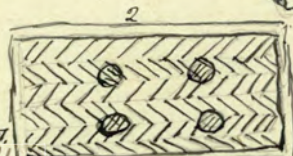
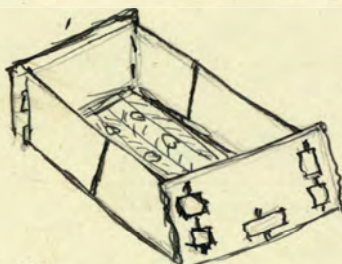
fig 10/  
1, 2, 3, 4.



ostkarets botten inuti 19 centm.  
skärorna i mönstret 1/2 cent djupa

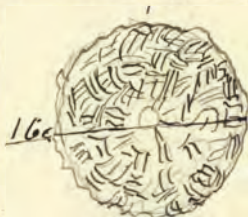
ostkarets botten undersidan

Ostkävar originalet finns hos sopp-teknaren



botten inuti 16 1/2 cent.

ostkävar orig. finns hos sopp-teknaren



ostkäve

botten hårt flätne enrötter

(botten o sidor flätad i ett)

Landsm. Upps. 6459

E. Karlsson. 1933. DROTHERM

ÖGL.

(16.)

U. skära förlä  
skivan ut el.  
600  
Se vis. följ. 6.

o ostmafara skumme opp bättre, då skumme di o åt som da va,  
mä brä te, Skummjölkost o Kumningost gjorde di utä va di  
haddde, di gjordes like dant, di la bare i litte kumning i  
ostkramset när di lat i karet, den vart håbe kanter på  
om han feck ligge förlänge, dem bruke di spänne inna di tenke

Bläsost gjordes o veckan mjölk som helst. ville en han  
mastiger så vispe di ägg i mjölka o satte på ellen te  
koke då hælde di i kärnmjölk eller sur mjölk så då skar  
sã då samle di ihop o skedje i från de tjocke o kramme neret  
i ostkaret omä eleva, då di ha krammi så den höll i hop, bryn-  
tes den i smör, antingen hel eller skänd i tjocke skiver  
stektes på alle sider te han vart brun, äto färök te aftarah elle masörk.  
meosost gjordes när enda gång, men de togg en eviti, ett par tre  
dage, feck vassla stå o koke, inna de feck kokehop o bhi tjöket  
sen feck en röre så de inte la ve. när de vart stadit äste di oppet i burk  
eller ett par tekoppe de vart inte mer ätter e femkannegryte vassle.

Hösterum 12 Oktober 1933.

Emilia Karlsson

Landsmålsarkivet Uppsala 6459  
E. Karlsson. 1933. DROTHEM  
ÖGL.  
Frgl. 1

Tillägg till svar på frågel. nr 1.

Nya språkprov, hämtade ur brev från Emilia Karlsson i början av nov. 1933, var i hon bl.a. besvarar av P. Andersson följande frågor.

1) Ge karven å den nymjölken (mjölken), ho å ljun. - Ta inte å den där mjölka, ho å nymjölken. - Den där kona ho å nyss mjölken. - Vi kan ta ut å den som å nymjölki, anför meddel. också som möjligt, men hon går ej gärna med på en particip form på -i i fem. Utan tilläggas t.o.m. att man i hennes hem tyckte det var "underligt", när grammmoran, som ej var Drothemsbo, sade att silla va uvatoni. De brukade säga, att "ho va uvatnen". Ex. "Ha du slutit å mjölki än?" anføres också.

2) Stjörka ä löpnen. — Den där stjörka  
ho ha visst löpni all (redan). — Den  
ä beress ä löpne, ja den ä löpnen.

3) På förfrågan om "kriter" (S. 1) vetst. ha långt  
i meddelar fru K. i brevet följande ex.: "Kriterera  
ä utsläppte på betet sir'a", men ja  
lyckte mej si en kriter gå kvar i  
hagen? — "Ta då mycke kriter på  
mötet numre<sup>2</sup> på m. null. på senaste m.)  
— "Nää, då va då inte, men ja så i alle  
fall en vackert kriter" — "Då ä inte  
bra, om kriterera går för länge  
på nylöpa (per meddel. övers. med klöves ny-  
uppkommen på stubbgärdet efter vtestörden)

I en senare brev av den 28/11 33 meddelar dock fru K.  
än föj. ex.: "Ia pojken må då ä gå in på stamma (må då  
samma), vi ska släppa kriterera. Meddel. vill ange att  
bägge uttalen företr. i såväl sing. som pl.



4) För "utao" har i brevet anförts olika uttal, som: utä, ätä, utä, uta, utä

5) Roversa skafdes (el. skardes), äsen skares (= skars) di i hufles. -  
 Då skares harm, så då räckte över hätja (medel. svim hälja). Men dessutom förek. ex.: Harmen skars på forstullen.

6) Spänne osten, spänne limpa va te skäre förste skiva. "Ska då vare lönt te spänne kaka för en måls skull"