

Mjölkhushållning

Mjölk kallades i äldre ti-
der "mälka". Till människo-
föda (mänskaföda) användes
mjölk av kor och getter.
Stmjölk användes också
såsom fodermedel till
svin (schin) och kalvar.
Man sammanblandade
mjölk och krita till en
slags (sluss) färg (fäaj),
för spisen. Bort hållning
av mjölk förekom en-
dast i de fall då den-
na innehåll blod (blo)
i de flesta fall gav man
dock kreaturen dena mjölk

Småland
Summerbohd.
Gjetteryd
—
Carl Svensson

Råmjölk kallas den mjölk man fick de första gångerna efter det kon kalvat. Denna mjölk tog man (en) i särskilda kärlar för att därav bereda (laga) olika anrättningar. Råmjölken avkyldes på ~~på~~ så sätt, att man nedsatte mjölkspannen i ett större kärl med vatten. Spenvarm mjölk kallas "pattavärm" "pattavärma mälk". Spenvarm mjölk som ännu var skumbelagd kallades "frasi". Man brukade ge småbarn av

den na mjölk. Det före-
 -kom att man vid bröllop
 och andra högtidliga till-
 fällen, fick söt mjölk
 såsom traktering. Med
 silsyp menas, att man
 gav barnen en kopp
 spenvarm osilad mjölk,
 detta kallades ut ge (ji)
 dom silesypen.

Med sötmjölk menas
 (månas) mjölken innan
 den blivit skummad.
 Nysilad mjölk på vil-
 ken gräddbildningen ej
 börjat kallas "nysillä
 mälk"

Skummad mjölk kallas
"skåmmemålk".

Den hinna som blev på
kokad mjölk kallas "sking".
Gräddde kallas "flöt". Gräd-
den på ett mjölk-kärl kal-
lades "tåkät". Husmodern
sade till ex då hon fram-
sätte ett kärl med mjölk,
på vilken var gräddde
"ja lättä tåkät vä på".
Självlöpt mjölk benäm-
nes att mjölken "läckna".
Då det om sommaren var
åskväder, och mjölken
självlöpte fortare än van-
ligt, sade man att mjölken

« rändle ihop ». Mager mjölk
benämnes « blätänna mälk ».
Självurnad mjölk kallas
« läcknemälk ». Då denna
mjölk är endast litet
urnad kallas den « bläsuä ».
Under tiden mjölken stod
och självurnade uttryckte
man såsom känsla av
avsmak " fy va mälken ä
kvalmi ". Självurnad
mjölk användes till män-
niskoföda, den utgjorde
en viktig beståndsdel
i den dagliga kosten.
Självurnad mjölk som
ej ätgick i hushåll

användes såsom foder
till svin. Man använde
i huvudsak ej mjölk i
hushållet förrän den var
surnad.

Det förekom vid särskil-
da tillfällen, att även
vuxna personer fick ett
glas söt mjölk, till en
smörgås (smöågaus). Det
förekom också att man
bjöd ett glas mjölk till
främmmande som kom.
Brödbitar blandades i mjölk
till en rät som kallades
"mjölkasäppä". Man bru-
kade också någon gång

att blanda gräddde i mjölk
 denna blandning kalla-
 des "flötumälk". Man
 blandade också vatten
 i mjölk detta kallades
 "mällkablanne". Till kall
 (käll) gröt begagnades upp-
 kokt mjölk, i de fall då
 man kokade så mycken
 (mån) gröt på en gång
 att man hade därav för
 två kvällar, man anvån-
 de då uppkokt (äppkokt) mjölk
 andra kvällen.
 Ev den i träget förvara-
 de oskummade mjölken
 bereddes filbunkel (filebongke)

Penna bereddtes så (sau)
 atū clā (clau) den askumma-
 -de mjölken självsurnat,
 sammarrördes den med
 grädden, samt tillsatts av
 ingefära såsom krydda.
 Detta var en förnäm rätt
 som bjöds endast vid
 vissa tillfällen.

Genom tillsättning av löp-
 ämne tillreddes av mjölk
 Sötost, ostkaka (ostapann-
 kaka) samt brunost (brunost).
 Tillredning av sötost gick
 så till att man löpnade
 söt askummad mjölk. Den
 ost som då blev, plöckades

sänder (sönnä) med händ-
clerna (nävana) till små
(små) smulor (smålä),
dessa ostsmulor kokades
sedan i söt mjölk, i
flera timmar. Till en söt-
ost älgick omkring 12 kan-
nor mjölk (en kanna -
2 och $\frac{2}{3}$ liter). En person
fick hela tiden under
kokningen, röra i killeln,
annars blev sötosten vid-
bränd. Sötost användes
såsom färning vid blålöp
och dylikt: Ostkaka tillred-
des i fråga om löpningen
av mjölken, på samma

såū sam lū sōtost. Osten
 plökades i smular, dessa
 blandades med ägg, mjöl,
 samt mjölk, med lū-
 -satts av kardemumma
 såsom krydda. Denna smet
 gräddades sedan i ugnen
 kärlet man hade ostka-
 kan i var en bunke av
 koppar (kåpa). En sorts
 sōtost tillredes av vass-
 len (vallen) som blev clå
 man tillredde ost. Denna
 vassle kokades tills den
 blev grymig, sedan lū-
 sattes såsom avredning
 (auressål) ägg och potatismjöl.

Se vid. 54-1.

denna sötost kallades
 "sjäavallasötost" (vasselösöst).
 Brunost tillreddes på föl-
 jande sätt. Söt oskummad
 mjölk löpnades medelst
 tillsättning av självsurnad
 mjölk. Brunosten lades
 sedan på en brädsplade
 samt hölls över en brin-
 nande låga i bakugnen.
 Den väncles på brädspla-
 den så den blev brun
 på båda sidor. Bryningen
 av ostén brukade ske sam-
 tidigt då man eldade i
 ugnen vi bräde's gräddning.
 Brunost användes såsom förning

Av råmjölk tillreddes
"råmjölkpannkaka, kal-
vadans, råmjölkost, samt
fatost". Råmjölkskaka
tillreddes så att man
blandade samman en
del råmjölk samt två
delar vanlig mjölk samt
lilje mjöl. Dessa pann-
kakar gräddades sedan om-
kring en timma. Man
använde vanligen en ler-
käril eller sänsekäril vid
gräddningen. Fatosten
tillreddes av råmjölk
och vanlig mjölk den
gräddades i ugnen (ongän)

Kalvadans tillredes så
att man sammanblan-
de 1 del råmjölk med
2 delar vanlig mjölk.
Denna blandning håll-
des sedan i en kruka
vilken placerades i en
gryta med kokande vat-
ten i, denna sk kal-
vadans behövde koka
ungefär en halv timma
(en halttimme). Råmjölko-
osten tillredes på sam-
ma sätt som vanlig
ost, man brukade dock
blanda råmjölken
med vanlig söt mjölk

dessa maträtter av rå-
 mjölk, användes ofta
 såsom kalasmat samt
 till färning (fä^urin) m m.
 Det förekom att man
 kokade söt mjölk, med
 självsurnad mjölk såsom
 syrämne, denna rätt
 kallades "ölsypa". Den vid
 kokning av vassla upp-
 komna lösa korniga
 massan kallas "ljäckvalle"
 denna äts med sked
 till bröd. Kokande söt
 mjölk hälldes i dricka
 denna rätt kallades "öl-
 ost" också tillredes en

rätt som kallades "ölsypa"
 man kokade då söt mjölk
 som avreddes med (mā)
 dricka, vare vispats några
 (nanna) mjölkorn
 detta fick sedan samman-
 koka några minuter
 (menulā). Särskilt om
 julen då man hade
 dricka och öl tillredde
 man dessa rätter. På
 små (smāu) torpställen
 (lāp_{st}älle) där man
 ej hade några kor
 använde man dessa
 rätter, såsom ersättning
 för mjölk. Öst ansågs

Såsom medisin vid förkylning, i ölasten ingick nämligen ingefära (ungefäa) såsom krydda.

Man tillredde av mjölk, mjöl, samt ägg, en pannkaka som kallas "ägga-pannkaka". Man kokade en slags soppa av mjölk, samt små klumpar av deg, som tillreds av mjöl och vatten, den na rätte kallas "purkavälling" eller också "klampavälling". Mjölk och mjöl användes också såsom avredning till

många (männa) sorters
(söätäs) maträtter. Av
mjöl och mjölk tillreddes
plättar som kallades "plät-
-ta". Vidare användes
mjölk vid tillredning
av smeten (småjtän) till
våfflar, gorrå o dyligt. Man
använde oftast kornmjöl
vid tillredning av mat-
-rätter, vari mjöl ingick.
Gröt tillreddes av mjölk
och risgryn, med kanel
till krydda, denna gröt
kallades "hvitå gröt".
Denna gröt användes
såsom färing, i de fall

gräten skulle användas
 till färning, hölls den
 i tennpat, man lade
 sedan hårdkokta (håll-
 kokta) ägg runt omkring
 gräten i patet. Varje
 gäst fick ett ägg samti-
 dligt som gröt. För att
 se vilken som fick det
 hårdaste ägget slog man
 dessa mot varandra.
 Man tillredde en slags
 råra av mjölk och mjöl
 som kallades "däppa"
 Hadde man råd tog
 man ett par ägg också
 det kallades då "äggdäppa"

denna rätt fick man
om söndagsmorgnarna.
Barnsängskvinnor fingo
också sådan mat då de
kunde förtära fast föda.
Det första dom skulle
förtära var dock ett glas
mjölk. Du gräddde smör
samt socker bakades
kringlor. Färmjolk an-
vändes ej. Men häst-
mjölk (mårämalk) gav
man barn då de hade
kikhosta.

Den nysilade mjölken
förvarades på hyllor
inne i stugan, dessa hyllor

kallades "mällkahölla" på de gårdar där man hade hållare, förvarade man mjölken i dessa under sommaren. På större gårdar hade man särskilt inredda förvaringsrum på vinden, där man förvarade mjölken. Detta förvaringsrum kallades "visthus". På en del mindre gårdar hade man en rumm ej inrett, jämsides med boningsrummet i detta rum förvarade man mjölken, på hyllor av trä.

Osten lades på tallrikar som kallades "ostalarrik". Dessa förvarades på en hylla som kallades "ost-tåhälla". Småre förvarades i källaren, på de gårdar, där man hade sådana, annars förvarade man det i en tillbyggnad i stugan, denna tillbyggnad kallades "husät".

Det kärle som användes vid mjölkningen kallas "mällkebötta". Denna var av trä, samt rund (ränn) till formen (fåmån) den hade endast en

(äjn) stāv som kallades
 "stāat". Vid mjölkens
 uppsilning användes en
 träsil som kallades
 "mällkasil" i denna sil
 var ett rundt hål vari
 siltappen sattes, denna
 bestod av ett slags ris
 som växte i skogen, detta
 ris kallades "gapparis"
 samt ibland "sileris".
 Silen rengjordes på så
 sätt att man tvättade
 den med ljumt vatten.
 någon enstaka gång ren-
 gjordes den dock, medelst
 skurning med enlav

(*ājnelav*) (*enris kokades*
i vatten, då detta ris tagits
bort, kallades vattenet, enelav)
 De kärll i vilka mjölken
 silades upp kallades "*mäll-*
kakarale", samt då de var
 rundla till formen "*mäll-*
kabongke". Ett gemensamt
 namn på alla sorters
 kärll som användes att
 förvara mjölk uti var
 "*mällkaskrälle*". De run-
 da bunkarna voro lagga-
 de träkärll, med träjardar
 omkring, de var något
 vidare i botten än
 upptill i överkanten

man hade avlångare trä-
kär, som ej var lagga-
de, utan urgravna med
en sk rårsked (röäsje).

Storleken på de kär i vit-
ka mjölken således upp
var olika. På större gårdar
(gaura) hade man kär
av ån och till en halv meter

i hu-
trä kär
samt av
hade
vanliga
små
trä, dessa
"akäpp"

man brukade sila mjölk
i sådana fôr att clära
ge barnen (bänän).

Att skumma grädden
från mjölken kallas
att "flöta au". Hörtill an-
vändes en träsked, eller
hornsked (hoänsje). Det
kärlet vari den skumna-
de mjölken hälldes, kallas
"mälkasau", denna var
av trä, formad (fäamada)
som en ballja fast dju-
pare, den var smalare
upptill än i botten (bän-
-nän). Grädden hälldes
i ett kärlet av trä som

kallades "flötastännare".
 I detta kärl skulle grädden
 vara minst en
 vecka, innan man kär-
 nade (keanade) smår av
 den, den skulle nämligen
 stå och jäsa (pösa). Grädd-
 randen (flötaranän) som
 blev kvar vid skumning-
 en, strök man med
 fingret ned (neä) i gräd-
 den. Till och med före-
 kom att då denna rand
 avströks med fingret, så
 man tog fingret i mun-
 nen, och sedan spottade
 ut grädden i gräddkärlet.

I äldre tider hade man en skumslev av trä, den var liknande en grytslev, samt hade ett långt skaft. Rengöringen av mjölkkärlen utfördes med en trasa (läse), de rengjordes med varmt vatten och sand (sann). Man rengjorde dessa kärl också någon enstaka gång (gång) medelst skurning med enelav (ajnelav) (vattnen var kokat enris).
 Allt rengjorda mjölkkärl kallades att "hydda au"
 "hydda au mällkaskrällän"

Mjölkkärten ställdes att
Torka på en hylla, eller dyligt.
Man hade på vissa går-
dar, en utgravd håla i
jorden, där man förva-
rade mjölk, för att den-
na skulle hålla sig färsk
så länge som möjligt.
Smör förvarades ofta i
ett träkärl som nedsattes
i en jordkällare som kal-
lades "näagrav".
Då kon skulle mjölkas
första gången efter kalv-
ningen, skulle en sax
läggas i botten på kär-
let var man mjölkade

Husmodern skulle alltid
själv utföra mjölkningen
då hon mjölkades första
gången efter kalvningen.
Under tiden hon mjölkade
skulle hon lossa alla band
(bann) och häktar på kläd-
ningen, så att denna sat
alldeles lös, detta för att
hon skulle bli lätmjöl-
kad. Då sedan husmodern
(husmoän) kom in i stü-
gan med mjölken (mällkän)
sade (sa) hon till husfadern
"kvå ha ja å bära, husfadern
svarade (schate) ost, smöa
å mällk, te många pänn.

dessa frågor (frauã) med
 följande svar (schar) uppre-
 pades tre gånger. Silningen
 av denna mjölk utfördes
 under (ännã) högtidliga
 seremonier, mjölkkrälet
 var i mjölken skulle upp-
 silas, sattes på det stora
 bordet i stugan, sedan
 togs saxen från mjölk-
 byllan och lades (laãs) i
 i silen, för att mjölken
 skulle rinna på denna.
 Då en (ájna) kviga (kväje
 skulle (skälle) mjölkas
 första (fässte) gången efter
 halvningen, sade (sa hus-

modern till henne "du ska stå så ställa på dina föttä, som beäkän (bjärken) på sina röttä".
Då man sålde mjölk skulle denna stålas (staulas) man stälade på så sätt att man stök ned en sax i mjölken, vidare skulle ett stycke kol samt några (nånna) saltkorn läggas i denna mjölk, sedan hölls den över (övä) elden (ajlän) innan man lämnade bort den. Detta ansågs såsom ett tillförlitligt medel mot all slags

troslidom, och måste absolut utföras, varje gång man sålde mjölk. Såsom ett bevis på hur nödvändig man ansåg denna behandling, samt hur länge den förtlevt bland bland ortens innevånare kan nämnas en händelse för endast omkring 20 år (auã) sedan (senã). En flicka sändes till en gård för att köpa en liter (litã) mjölk, och medförde för detta ändamål, en butelj (putãll) gumman som sålde mjölken, saltade

i denna, men glömde
att ståla innan hon häut
mjölken i butäljen, flask-
halsen var emellertid för
liten, motsvarande saxens
storlek, gumman hällde
då mjölken tillbaka i
kärlet, för att kunna sätta
saxen i den, hon sade
"ja ä tjongän (tvungen) ä ä
staula mä". När sedan
gumman hällt mjölken
på flaskan igen sade hon
"nu skälle ja hålla na
övä åjlerna mä," då detta
var gjort fick flickan gå
hem med den förmaningen

"ajlā de nu så du inte
 gauā övā nanna karatām-
 mā" (karatāmmar kallas
 den plats där en hare legat).
 Då man ej fick någon
 vidare mjölk av korna
 (koānā) då de kommit
 från beteshagen (bajlās-
 havān), ansåg man att
 någon trolldomskunnig
 person tjuvmjölkat deras
 kor, medelst utsläppan-
 de av trollkarar (man
 kunde hitta tre brända
 trästicker, inlindade i en
 trasa, dessa kallades "mjälka-
 kara").

Smör kallas, då det är
färdigt till en större lile-
nar kallas det "gaur".
Smör tillvårdades förutom
av den av komjölkens er-
hållna grädden, även av
grädden av geemjolk (jät-
mällk). Man brukade i
de fall då man använde
grädde av geemjolk till
smör, att sammanblanda
denna grädde med gräd-
de av komjolk. Detta smör
fick dock sämre smak
(smak), samt mattare
färg. Med kärna som
kallas "småakjerna"

menas hela redskapet,
dessa vara laggade av
trä, man använde enbart
kärnor (kjenä) fans av
olika storlekar, på större
gårdar hade man stora
kärnor. Kärnstaven kal-
las "löälän". Kärnstavens
nedre del var formad
som en tallrik (tarrik)
i denna var många små
hål, den var helt av trä,
samt kilades fast med
en träkil, till denna kil
användes furuträ. Under
det man kärnade stod
man nära spisen, min-

stone om grädden var
kall. Utom kärnan det
av smår, brukade man
då man endast hade
litet grädde, att vispa
(vesspa) denna i ett trä-
kär, man använde då
en trävisp. Man skulle
hålla vispen med högra
(höjre) handen, samt vis-
pa åt endast ett håll.
Meningen (månningän)
om orsaken att kärningen
misslyckades vara många.
I de flesta fall trodde
man dock att trolldom
var orsaken att kärningen

misslyckades. Man trädde
åt någon trolldomskunnig
person tog smöret och man
själv fick utföra arbetet
(abeet). Det kunde före-
komma, att på gårdar
där man endast hade
litt mjölk, man likväl
(liaväl) fick mycket smör,
Då däremot på en annan
gård fick man knappast
(knapt) något (näät) smör.
För att kärningen (kjäringän)
skulle lyckas, lade man
ofta en silverpenning
(selväpnang) i kärnan, samt
några (nånna) korn salt

grädden stälades också
 då man hållt den i kär-
 nan. (man doppade en sax i
 grädden). Då grädden ej var
 varm (våamå) nog (näck),
 höllde man litet varmt
 vatten i kärnan. Det
 regelbundna ljudet som
 blev vid kärningen kal-
 lades "lyssån" man sade
 "då hörs på lyssån att då
 blå snaat smöa". Då
 grädden jäste upp un-
 der kärningen sade man
 att den "klär i vät". Då
 grädden började bliva
 grymig sade man att den

"sjäa se" (skär sig). Då man kärnade fick barnen en brödbit, med kärngrädde på, detta kallades "plöttagaus". Kärnmjölken (kjäremällkan) slags (sloss) i en träkär, den användes såväl till människoföda, som till djur. Man brukade skölja smöret med friskt vatten. Då man knådade smöret använde man en träkär som kallades "smöatrau". Att knåda smöret kallades att "ätta smöat". Smöret saltades

genast efter knådningen. Alla husets medlemmar, skulle smaka det nykärnade smöret de fick "keäregaus". Då man knådade smöret använde man en träsked eller hornsked (hoänsje) denna sked man använde kallades "smöasje". Den knådade smärklimpen kallas "gaus" eller "smöagaus". På dessa smärklimpar gjorde man ett ett kors (käss). Det knådade och saltade smöret, förvarades i ett laggat

träkärl som kallades
"smöaspann". Dessa kärl
voro runda, samt försedda
med lock. Hadde
man ej sådana smör-
spannar, förvarade man
smöret i en laggad trä-
ballja, försedd med lock,
och kallades "smöaballja".
Med fästliga tillfällen
utsirade man smöret, med
tillhjälp av en träsked.
Det smör man medförde
på färder, förvarade
man i askar av trä, som
kallades "smöask".
Smör exporterades från

sacknen, detta tillgick så,
att bönderna körde till
städerna, med det smär
man skulle sälja. . . .

Ost kallas också "töak-
-ost (torkost). Ost ingår
också i benämning på
följande maträtter och
bakverk, ostpankaka,
fatost, samt brunost.
Man tillvårkade (lavade
te) dels ost av söt ostkum-
mad mjölk, denna ost
kallades "sötmällksost"
dels av skummjölk (skäm-
-memalk) denna ost
kallades "skämmemällksost"

samt av kärnmjölk,
denna ost kallas "kjeã-
nemällkost". Ost som
var torkad (töakad)
kallades "töakost".

Ost tillvårkades, förutom
av komjölk, även av get-
mjölk, sådan ost kalla-
des "jästost". Användes
olika sorters mjölk till
ost, blandades mjölken
före ystningen.

Man tillvårkade ost i
träkargar som kallades
"ystillkäaj". Dessa kargar
vara dels runda (rånna)
till formen (fäämän)

dels avlånga, samt dels
fyrkantiga, dessa senare
kallades "ostämätt". Dessa
korgar vara antingen
flätade av trävidjor,
eller vara de av mycket
tunna (tönna) träskivor
till kanterna, som kalla-
des "stammän" samt
botten av något tjocka-
re trä, vari fanns flera
hål. Till bottenen använ-
des ekträ. Korgarna
såldes av tättare (rackare)
som färdades omkring
i bygden (böjden)

Ostmassan pressades
ned i ostkorgen (ystekå-
jån), med händerna.
Storleken på den i ost-
korgen var olika. Man
hadde ostkorgar av olika
storlekar. Till julen till-
vårkades ostar som väg-
de över en halv pund
(pänn) (en pund $8\frac{1}{2}$ kilo).
Ostlöpe åstadskoms däri-
genom, att då man slak-
tade en spädkalv, fanns
i dennes mage, små ost-
bitar, dessa sammanblan-
dades med salt och kum-
min (kämning) samt

två supar konjak eller
brännvin, sedan silades
söt mjölk i denna massa
och fick sedan stå över
(åvå) natten. Sedan häll-
des denna massa i den
väl rengjorda (räjnjoada)
kalvmagen (kallvarmajjän)
kalvmagen rengjordes på
så sätt att man vrängde
(krängde) den, samt knå-
dades med salt, och
sköljde den flera gånger
med vatten. Den mjölk
man använde vid
osttillverkning gummades
i en kopparkittel

(kåpa^h hjäläl). Uppvärm-
ningⁿen skedde inne i
stugan, på den öppna
spisen (fyän) eller då
man hade kök, skedde
uppvärmningen i detta.
Löpet tillsattes så att man
tog litet löpe i en för
detta ändamål (ändamål)
sydd säck, eller i en lin-
nelapp, sedan rördes
denna omkring i mjöl-
ken detta kallades att
"simma må löpat".
Löpna kallas "läckna"
den löpnade massan
kallas "astmus"

Då läpet var slut i löpmagen, kunde man ett par gånger, lämna mjölken med själva löpmagen. Ostmassan togs upp ur vasslan med händerna eller med en grytske. Den ur vasslan upptagna ostmassan, samlades i ett ostkläde som kallades "ysslēduk", denna måste vara tunn. Ostklädet lades i ostkorgen, vare sedan ostmassan packades direkt i korgen, medelst tryckning

med händerna, tills
man fått ostén så hård
man kunde. Man vände
sedan ostén i korgen
tre gånger (gangä), för
fasthetens och formningens
skull. Den ur ostmassan
präссade vasslan hölldes
långsamt i kitteln, för
att uppkokas. Den tjockare
vasslan, som vid den-
na uppkokning, kom
upp till ytan, skumma-
des upp och kallades
"tjäckvalle" (tjäckvassla). Den
tunna vasslan gav man
åt kreaturen. den sk "tjäck-

- vällen" användes till
människoföda (människe-
föda). Ostens saltning
tillgick så, att då man
vände ostens, för dess
torkning, saltade man
samtidigt, på den sida
som kom upp. Osten
fick stanna i ostkorgen
ungefär tre eller fyra
(fira) dagar (tåa), innan
man tog upp den.
Osten lades sedan på
hyllor, för att torkas,
dessa hyllor kallades
"ostahölla", dessa vara
placerade vid taket i

stugan, samt vara upp-
ställda någorlunda fria,
för tarkningens skull.
Osten brukade ej förtäras
förrän den blivit riktigt
torr (törr), samt i många
fall möjlig (möuli). Man
förtärde också ost som bli-
vit mask uti. Gammal-
-ost kunde förvaras en
längre tid. Byns kvin-
nor brukade byta mjölk
sig emellan, då man
skulle ysta. De som ej
själva hade någon
mjölk, bad grannarna
om mjölk, för tillredning

av ost, detta kallades att
 "göra ostägille".

Riven (revån) ost blan-
 dades (blannadäs) med
 smör, till en jämn och
 smiclig massa, sedan
 tillsattes kummin, samt
 hållst något konjak,
 denna blandning kalla-
 - des "poljes", och användes
 såsom ersättning för smör.
 Messmör kallas "mesost".
 Den vid ystningen över-
 blivna vasslan (vallån)
 kokades ungefär (ännge-
 - fäa) fem minuter, varefter
 den tjocka vasslan uppstam

skummad, denna tjäcka
vassa kallades "tjäckvulle".
Denna sk tjäckvulle hälldes
i en handduk samt torka-
des vid spisen. Tillredning
av messmår förekom sällan.

Rättelser:

1. Koppa (metall) uttalas "kåpa", or. "kåpatjätel".
2. Då smör formats såsom man vid försäljning brukar,
kallades detta ofta en "smöreläpna".

Uppllysningar för dessa uppteckningar har jag inhämtat från
följande personer:

Maria Magnusson, Svinaberga, Pjätteryd, född den 2/4 1857.

Gustav Johansson, Lindhult, Pjätteryd 72 år

Magni Jonsson, Fotaboda, Pjätteryd 64 år

(enl. brev av 18/7 1932)

mjäl khand.

