

Frägdistan 1. Mjölkhushållning.

Smälent
Lunnets h
Kallasyd.

Mjölken av friska (krya) kor (fyö), användes i hushållet. (madala). Skommad mjölk (smölk) nöttades te kalva (kala, sylta) o svin. Fattigt folk nöttade skommjölken i hushållet, blännad mä hället vann, hade doj sura krösen o blänna i blann, dä va dä ojn go ätterätt. Mjölk vann o krösen (mos) blännades i ler (lojafad) o sattes på bordet, (boot) o här sin sked (ske), sin smomsades i fadet, äds syba o brö. va dä gamla, ella små glöta, te maden. Så söppades bröet i blänningen, dä äds mjölkasöpper mä ske. Skeden va jord (joad) ä horn ella trä (traj). Spenvarm mjölk, kallades ko varm (ko janken).

Milla Sjulin

2

Frågelistan 1, mjölkhus hållning

Fans småglötta, skulle doj ha korvarn
(kojonken) mjölk, (mölkaqitten), Söt mjölk,
benämnes nysitad, = Oskommad mjölk.

Skommjölk, = handskommad, = ella sepprad.

På kopt (söen) mjölk, bler hinna, hu, ella
skinn övanpå (oanpå). Grädde benämnes
gredde = (flöd). Sur ella löpnad (löbnad)

mjölk benämnes syba, (klompasyba),
då bler tjockast (tykast) flöd på syba.

då kallas då "flödstäet = stuestäet."

När mjölken ostar se, o bler vann oanpå,
då ä den galen o rännes i hob, då ä dä
årka (Tordön) i loften, (gobonavää).

Den mjölk som misslyckats under jäsvaringen,

O. S.

9

Fråglista 1, Myölkhuskällning.

inte kan löpna, utan blir best (bojsk),
 kallas bläsur. Sådän myölk va inte rektit
 aptillig (lättajdli), den östes i en trässpann
 som va lock (log) te, benämdes "sybaspann";
 där blännades i hob både sött o surt.
 Sin draks ä spannen (slobrades) vilken
 (hokken) som bäst komme. va arbetsfolk
 ude på höst ella annat göre, så va syba-
 spannen mä på stassen, dä va frösten
 (kunaden) för dan. Söt myölk, sur gredde, o
 krösenam, blännades i hob, benämdes mosa-
 döpp, dä va häalet o döppa bröi, te
 frukost. Te silbank silades myölken
 i en cencekar (selsebanke) i kannan.

er. S.

4

Frägelista, Mjölkhushållning,

När då lövnat o blett tyock (tyock) flöd på;
 så ströddes kaner o ingefär på; sin äds
 då må ske, ä "bonken". Då va ojn go ätterätt
 om hösten, ella te sändas mad, då skolle då
 va lide noare. Sladda nån ojn ko som
 kalvade (kalade) = "va nyboon", så koktes (sös)
 råmjölkakaga, = (kaladans, = krusost, = killremus),
 då va smågemad föa karinga. ojn tallrik
 killremus fick köp bäras te^{vår} här, nabostua
 i byn, hålst om då va nån som va lösten,
 då va då tronget, ella konne den lille få lyde.
 Te kaladans tos i stob råmjölk, i stob söd mjölk,
 häldes i krus, sin sattes kruset i ojn gryda
 som va vanni; då skolle kogas (syas) i timme.

N. S.

5

Frågelista 1, mjölkhuskänning.

Den vanligaste koges^vmaden ä mjölk va
 risgrynsgröl (wido gröd), ena grynvälling,
 (Pönno gröd). Dä kogades gröd ä vassle
 (välle) benämndes (valla gröd). dä nöttades
 korngryn, lide ny mjölk te o reda (roja) ä
 den mä, oppkogt mjölk mä bränvin ella
 konjak i, nöttades som medecin mod för-
 kölning, mjölk o drieka kogades, dä va gjn
 fin rätt, benämndes drieka syba ella ölsyba.
 Ölost, dä kogades driekat jäst, sin hädes
 lide mjölk i så dä skar se, o ble ost, dä
 säppades brö i o äds vämt, benämndes
 (väame syba). Sirap o drieka, kogades
 som medecin, dä bra bodemedet för hosta (kvarka).

M. S.

6

Trägelista, mjölk hus hållning.

Till soppor t.ex. potatis soppa (pääsö) eller
 (flaska sö.) joes klump a gredde o kornmjöl,
 (klompa sö). ossa kogades döppa på
 stegejäanet (pannjäanet) a mjölk o kornmjöl,
 innan då sattes på bordet (boot) hålles
 flott (pett) i ringlo övanpå (oanpä) döppat,
 då benämndes (mornse döppa). Sörmjölks hade
 samma användning te mad som kornmjölk.
 Mjölk av sto (märamjölk) va bodemedet mad
 hig hosta. Mjölk skåpet (mjölkskåbet)
 hade sin plass ve högs^{döran} (döan) i ^{stos} (stöastuan).
 Dom som inte hade mjölkskåb, sätte mjölkska-
 faden på hylla öve döran, fick stå te
 då va löbnat flödasläet, då ble då "klompa syba".

C. S.

7

Frägelista 1, Mjölkhushållning.

Ost förekom endast till hushållningsbehov, och större
 bognaställe. När som användes och mjölkning
 benämndes mjölkbötta, då var en lång stav
 som hantag. Till silning användes löst linne
 blånagaansväv entänt (ojntänt) då bandes
 om silen med en trä, de som inte hade sil,
 lå väven på böttens kanten, hållde man båda
 händerna ^(nåra) i väven, böttan höldes omme armen, men
 mjölken ran genom. Råmjölk silades genom
 visper, så ble då smöva foatare äte koen,
 cencebonka var det vanligaste mjölkkaiken.
 När mjölken skammades var då vanligt, sno
 i kring greddekanten med pekfingeret, sin
 slickades fingeret på smättingarna, det som var sådana.

N. S.

Små hura va glaa ve o slicka flöd, föa
 dä fick doj sä granna munstascher
 (panfalls skäg). dä va en stös prydnad
 om de fick lite dun ella (to) på nosen, sin
 va dä stora kara.

Skomslev förekam inte, farsa stora ske
 va bäst o skomma mä, den va joad ä
 dä ^{slösta} (slasta) bagga hornet (värakornet).
 när mjölk böttan va för sur, skurades den
 mä sand (sänn) o kalmväska, sin kogtes
 (säs) enris (ojnos) Te o skälla den mä,
 dä skulle stå i böttan nännä limma ella
 ble den inte ren(rojn). den va joad ä
 fers trä (fere) mä trä bann på (trajjora).

M. S.

9

Frägelista, Nyköpingshälsning.

Beredning av smör, kallas kärna (Tjoana) eller vespa små. Gredden ^{städen!} vespades för då mästa i kruka (kru) men då va ju trötsamt, förs var det ingen som tänkte annat än att klita. Gamle das kärna (Tjoana) liknade en hög "löta", 1 1/2 aln hög (hög) må lock (log), te loget va jort (joat) hol i metelen som staven (törnelen) staks genom. Törnelen va en lång stige, må trilla, eller en rond bräda i näste ännen, som va många (månna) ~~skat~~ i hol i så gredden ^{städen!} kunne komma genom. Tjoanan sto på golvet (gollet), "så feet en stå o hålla må bägge (bäa) händer (mäva) i loget" den andre hålla i staven o stöda,

C. S.

(Appone i flöden Te då ble smöa),
 då talas om gobben som skulle "Joana smöa".
 han hängde "Joanan" på ryggen, när han
 gick åter vann, te källan (Gjöllan), när han
 hejade se ne ätte vannet, rann "flöden"
 i "Gjöllan". Men då va bra så slapp han
 o ätta smöat, han sparade tid.

Då va faalet o vespa ^{avigt} (motsols), då kunne då
 ble katat, Orsaken när då inte ble smöa fort
 då va "flöden" ella "Joanan" härad (Gjöllad).
 då va bra o ha stål sax (sajs) ella kniv i
 flöden, ella bara strygga kors x må kniven
 i Joanan så jore då nötte, en ko som
 "katat" gick inte släppas ud förn hon gått över
 stät.

Från min barndom, minns jag en gammal käring
 som lånat bort kärnan till sin nabo mora,
 när hon då fick den tillbaka hem, trodde
 hon den var förförd, satte sig så över
 kärnan, men va hon gjorde vill jag inte tala
 om. "Men smör ble då fast i en annan sort."
 Det talades om en käring från Hallaryd som
 stö o kärnade en hel dag, så gick hon till en
 klok som visste henne på att städa i bakugnen
 o hålla grädden i ugnen, att stekas, så
 skulle kärnan bli svedd i ånmen, o komma
 o be om förlåtelse, då va förstås blåkulla
 käring, men om medlet hjälpte har jag inte
 reda på, men en vecka, båda käringarna å döa för 100
 år sen.

N. S.

12

Frägelista 1, Njälthushälsning.

När smöret var färdigt, sköjdes då må kallt vatten. Smöret "lars opp i skäl" (smöa skäl). den var udgraven ä ojn trästraj stoek) rund ella avlang, prä 2 te 3 quater i genom, i den frättades smäret, togs upp må ske, eller träspade, som då ättes må, var då varmt i vät fick då ättas mönna gänga innan då saltades, kom när främmande onne tien, fick den småga (småga) smöat, (smöagmad) smärets benämning smäretklena (smöaklojna) då kostade 40=50 öu skälpende (maken) ella tolv skilling (töllskelling, "foa halv mak"; Ye kalas (gille) skollu smöat packas i form, ställbar, må fina ornament på. Smäs som man hade ute på resor packades i ask (smäs ask,

N. S.

13

Fräglista! Mylkhuskällning.

Beredning av ost, förekom inom församlingen
 endast till husbehov, de olika sorter som
 Tillväskades, va kärnmylks ost, södmjölks o
 skommylks blännades, då va den vanligaste
 osten, några gång jores getost. Osten präka=
 des i en korg (osta kass), en duk (ostlase)
 laes omme i kassen, så togs (tos) massan
 opp må "nåvänä"; (då benämndes kryota musen)
 på (musen ströddes salt ätlesom den laes
 i kassen). när osten ligger på en sida
 några timmas vändes den på den andra.
 te ostlöpe användes kallmagar, ostmassan
 togs ut o tvättades likaså skinet, så saltades
 o blännades kummin i massan, stoppades i Le löstning.
 skinet igen

C. S.