

1 Landsmålsarkivets frågelista 1 och 2 Småland

Kinnareds lsd

Jät & Kalosvik

1 Nyölkhusåldring.

1 Olika slag var nyölk.

Nyölk? Annan benämning för nyölk Jenny Danielsson
 sepa, sepsmat, vata, nyölkablaong, 1932.
 nyölkablaoring? Vekka djur som
 nyölk²en användes ätte, då va "ätte"
 efter ko^a å getta som mer skän^a
 "taa" tog te å vata. För i vä^aan så bruk-
 te då va vantit å ta när nyölk å
 ge ba^anen na di' focke kikkhorte.
 Nyölk²en "annvä^ane" använd^ader di
 te kria^ateåspö^a, den fö^di' app kalva
 ma^a, å den fö^ara di' för grisa, å för
 i vä^aan tala di' gamle om så va då
 vantit na di' inte hade (mer än å ge ko-
 åna nyölk²en te boka na di' hade fots

2

"Tott" laget "frateri" grädden a o na.
 Katten han skulle ha mjölk a lika-
 sao "gavaraan" gårdshunden a hon
 kalltes även för "baanghonen" för då
 han sto "bonner" benden. Sen ann-
 vändes mjölken te möät annat, den
 skulle va bä te matlagning a bak-
 ning, a na di "stäckte" starkt gadinä
 så doppade di' dem i mjölk så ble
 di' lanom styva, a di' gamle di' tala
 om att för väan så blaugade
 di' saffran blann mjölk a doppa-
 de gadinä i så fick di' en gulä
 granna fäaj, a däränä di' skulle
 tvättas i het ma mjölk så fick
 di' en bra haoväret a haot ble
 tjöckt. Beathällning a o mjölk, na
 inte koänä velle bivas redit a forts

3 di feck den nyölkem di velle så
 jeck di te en joäpasta sten som
 wa hål i, däa öste di en liter skvätt
 nyölk, wa sen fjölara hade tatt
 nyölkem så wa köana i aoring igen.

Bärnyölk ä horvat den annvannes
 talas sen om i dä andra kapitlet

Spennarm nyölk, ny nyölkada nyölk,
 mattarvääma nyölk, spennarvääma
 nyölk, nyölkvääma nyölk, ny köan
 nyölk, kövääma nyölk, den ny nyöt
 kada ä mattarvääma nyölkem kalla
 des bö få nyölkarepen ä silarepen
 dä brukte da vantit at smaa bo
 nen skulle ha den, ä dä wa stora mä
 som drack silarepen dä skulle wa forts

4

 bå hållsesamt å kraftit, å di som

 trakterade må sileruren di kalltes

 få nyälkeskå å nyölkepiåna, å nyölkes-

 kan å nyölkepiån, nyölk då hade di

 annu årnung åo dajlien bå te å åta å

 laja an mat åo beer. bara ve ett spanta-

 gille na di rest spanten påo ett hus

 dao skolle di ha spantagröten å te den

 skolle då va nyölk å den skolle dajyas

 i nyölk, na di sen skolle täcka taket

 påo huset så skolle di ha täckegröten

 å den kokes åo nyölk å na den skolle

 åtas så skolle då va grötadajya te, å

 te täckegillet lajade di föaning å den

 berto åo gröt "täckegröt" na di sen

 skolle flötta i huset så skolle di ha

 flöttegröt må se, å i den skolle na

 männa rosina, bå i an åo na an forts

5 säggen påmätar att te meä rosina dä
 va i a pao gröten te tuoliare ble dä
 i huset, ä te allä den gröten, skulle
 dä trakteras mä söta mjölk: Mä si-
 lerup menas att na mjölken va siltä
 så skulle di ta se nämna supra i böttan
 "mjölkeliöttan"

Löt mjölk, mä dä menas na mjölken
 ä ny mjölkadä ä nysiltä ingan dä hing-
 är ä bli gredde pao na, däo seä di att
 mjölken ä söta uttatas även så "söta mjölk,"
 men så seä di "örskommadä mjölk" mä
 dä menas na di ta na så danä som
 hong ä, antingen na hong nys ä mjölka-
 dä älla mä gredden pao. Lilemjölk dä
 kalla di mjölken na hong ä nysiltä,
 nysiladä, nysilt.

Skummad mjölk, skumm mjölk farts

6 den skoumada mjölken, rånmjölk, di
 bruka se hää i trakten att mjölken
 hää rânt, den hää rânt ihop, den hää
 rânt i en klomp, den ränne ihop, då
 bruka visa se na en sätö proo mjölk
 proo ellen som å lite draen, å na hong
 dao ska kok opp så ränne hong i en
 klomp dao seå di, nå si hong skää
 se hong ränne ihop, hong skaa se
 hong rände, hong hää skoät se hong
 hää rânt, hong skää se hong ränne.

Stekt mjölk proo koklä mjölk
 bliå allti en hingra na hong stää lite
 å den hingran kallas på "shing shinget"

Grädde, hää uttalas då, vaadislaj
 få gredde, å di gamle di sa flöte, flöten
 å va då redit tjockå gredde proo ett mjöt-
 kafat så sa di då va en redia^p pote^p fult

7 Ordet fil settala vi hää endast som
fillebunke, te en fillebunke pao nyöt
ken stao ä suana aose yehu sen sätä
di fram bunken som den ä pao bo-
ät mä gredden pao.

Ljöruböjt nyölk, då bli ä hong na
en sätä pao blaasua nyölk pao
ellen, na hong sen tjänna ä koka
sä skää hong ihop se, hong haa
skoät se, der na skoän.

Fler mager nyölk benämnes, hong
ä tjänna, hong ä tjänna som vann
den nyölken hong si'et som gjna-
vann. hong ä ledit blaas, ingen
gredde bli ä då pao na hong haa
staor ä skinga se, gredden bli ä
som ett sking ä nyölken si'et som
hong vaa "launblaangadä" forts

8 bländad med vatten.

Ljåhuvurnad mjölk den kallas på
 surå mjölk, å ingan den suana
 redit så kallas den på blaasurå
 den blaasura mjölken, den blas-
 suanada mjölken, då smacka blas-
 suat, di' sea må att mjölken å
 draen, hong ha "verruat" smaka *Se sid. 69.*
 sur. Den mjölken å surå den kan
 ingen åta, sea mjölk kan ja inte
 få dra, mjölken ha suanat hong
 va angå den smackte så ongt
 så. För i väan så feck di' åta den
 sura mjölken juo samana, men
 di' to påast gredden å na. Den
 som sen ble åvå na polket ålet
 ga di' kallvåna å grisana, juo
 Våläcklinge i Kallviks socken ferts

Den koringen kallades på Tjngre i Löckan
1545

9

9 bodde en koring som ga koana
alla den seera mjölken na hong
skommat greddeu a na.
Tjockmjölk tillsatt med jäsmne har
inte brukats här på orten.

11 Maträtter i vilka mjölk ingick
som en viktig beståndsdel.

Söt mjölk, gao di ställen på i va-
an som di hade redit bra må
föän så silte di opp sötä mjölk
om maanana i leäkoppa, sen sy-
gade di brö i då, där water kall-
te di på mjölkäsoppa, då feck di
i stätt på kaffe, men då skulle va
gao ett redit bra ställe, å gao en
del ställe dä som di va rädda om
bröet feck di gröten som lemdes
gao kvällen förut å lägga i mjölkens parts

10 å pao en del ställe silte di' annan
 mjölk pao kvällen den skamma-
 de di' pao maanen sen kakte di'
 oyr den å slo pao gröten sam-
 wa lemda pao kvällen å då va
 maottien pao maanen. Å pao
 en del ställe soyvade di' brö å la-
 då i ett spat sen kakte di' oyr
 mjölk å slo pao då sen aot di'
 då pao maanana, wa di' feck oyr-
 kokta mjölk pao brö så feck di' eng-
 et säjel. Ja haä höät gamla Tala-
 am att fär i väan wa di' las ut i
 skojana å hogde å köade pao för-
 gästa så hade di' mjölk måse
 i träpanna å dåa pros den fåa
 dom men så kövade di' oyr rite
 i skojen wa di' skulle äta, das port

11 satte di svampen jämt eller så
 mjölken "laknade" tinade opp.
 Vad som bereddtes av den arkam-
 mada mjölken, na den na lock-
 nada så ja di fillebonke av
 na, hur fillebonken jordes, den tjöcke
 gredden skammades av, sen stes
 den sura mjölken opp i en skål
 alla ett fat sen verspades gred-
 den i stes ära, den då fillebon-
 ken den staså häa te den bliä
 så sura så den grotta, den bliä
 sura som pilla.

De mjölkkrätter som bereddtes av
 mjölk jämsam tillsättning av löp-
 ämne. Potast, brynast, kläst, Ostka-
 ka, Brynasten äa en kalarrätt i
 den bukades som föening fets

12 fraco brölopp å begravning. Fler
 den jordes, mjölken slo i en kår
 tår å fommades å locknades ma
 ortlöpe, men ingan mjölken lock-
 nades så verryade st i vanna
 ägg å lite sakka i mjölken, då
 skulle jeras på då orten inte skot-
 le bli seja, na den sen va lock-
 nade så las orten upp i en yste-
 kaja å vatten krystes den, sen
 ellade di antingen i bakagen
 alla i den store spisen så di pek
 männa glöva så la di orten fraco
 en greta å holt en framfåna
 men så den lele bruna fraco alla
 kanta sen va den pågola te
 å lägga fraco ett fat. Flå ut joas
 likan oät, då va bara den forts

13

skennaden att di' smoaden ar
 må ägg ingan di' brynte ar så
 då sao ut som di' hade drät en
 skaapa-ävar ar. Tälöst ä sötost
 då dua te föaning i bå gäe ä sö-
 aj'. Hur sötosten koktes, mjölken
 slas i en käppakätel ä jammades
 sen locknas den må ortlöpe na
 den sen haä staatt en stund så
 flackas osten sömää ä alltkop sät-
 tes pao ellen te kokning, men så
 ska di' röra må näven så länge
 som di' kan te di' bränne se, sen
 taä di' en vey ä röre må te då
 koka oyr, dåo lägga di' i tvåo
 tvåokronä sen kappä di' i kätten
 ä röre, sötosten ska koka i sex tim-
 ma sen ä den haä di' te ä så ferts

14

opp i tenupalet. Plöckort den la-
 jades må slampa ao locknada
 mjölk, då locknade di så möt så
 da rakte en tuas tre da, så plöcka-
 de di sömna osten å la den i mjöt-
 ken na di skolle äta. Pao en del
 ställe feck di den maten te dar-
 ramad pao sövdaana. Så lajade
 di Smålands ortkaka den jöas ao
 mjölk å ägg å gredde å sockra.

Råmjölk. Och vilka rät-
 ter som lagades ao den, hää i osten
 bakte di råmjölkspannkak och
 kalvost å pannost, å sen kokte di kal-
 vadaus. Beredning av råmjölkspannkak,
 na en ko hade kalvat på brukte di
 ta fem alla sex maal, ett maal då
 na raa koen mjölkade en gång ferts

15 Fä²rt kölnade di' äpp² i' den store bak-
 ongen, å men då² brann ne så la-
 gade di' te mjölken, di' sto raornjöt-
 ken i' en kätel å blaongade äpp²
 na ma² an mjölk sen verpade di'
 i' "sletmjöt" siktat kornmjöt älla som
 di' wantiart kätte at "körn²mjöt" då²
 beräkade di' en docti²ä näve te
 wa² p²anukak, så la di' i' tite stölla²
 kanel å en haong full² ma² sockä,
 å salt en nyppa te wa² p²anukak
 å sen få säkähetens skoll så ritade
 di' ett kaas ma² kol äwa köksdöän
 å ett äwa angsdöän, då skulle göras
 ipatt då kom nån ing så konne
 inte den fågöra p²anukaken, sen
 kaasade di' i' mjölken ma² en knire
 å sto i' wänna drappa wän p²ats

16 då skulle gäras på då inte trallkaringa
 å mjölkbara skulle komma mjölka koarna,
 sen va då på adit å sätta ing pann-
 kaken i ågnen di sto på otana halva
 å satte ing dom i ågnen sen hade
 di en laongå stak som di bant en
 träskopa på må den sto di på otana
 fulla, men di feck inte spella en en-
 da droppe mjölk i ågnen alla i glövana
 på då feck koen ongt i juat, den sko-
 på som di sto i mjölken må kalltes
 på raongmjölkskopan den skulle inte
 va te wät annat å den las opp på
 ringen imellen wa gaong di bakte
 pankak, å påota te å baka på då
 launte di åo naboana på om koen
 mjölkade bra så bakte di en tjöj pann-
 kaka, so ha ja rit på na min part

17 gamla vidskeplia pasta² bakte pann-
 kak pao attanhomratalet. Te alwort den
 baktes i bleckhunka te den to di h²ät-
 ten raongmjölk² å h²ätten söta² mjölk²
 å en liten myna socka² sen sattes
 då ing i augen å baktes. Pannosten
 den baktes pao plasta å pannej²an
 te den to di söta² mjölk² å en trea-
 del raongmjölk² därilån, sen verpa-
 de di i mjöl å slo att pao plasterna
 den va råama² å kokte att te ett
 gjækt doppa sen satte di ing plaster
 i augen å bakte att te den feck
 en brunå påaj² å rampas, då kallas
 h²åa på pannost. Te chedansen den
 koktes i krukå, te kalwadans blaang-
 ades ihopp h²ätten raongmjölk² å h²ät-
 ten söta² mjölk² som slo i en parts.

18 bleckrika, å den krukan sattes i
 en gryta med kokandes vatten å
 då pek krukan stas tes mjölken
 va "stjnadå" stelnadå sen va
 den på dia, na di sen skulle äta
 kalvadansen så la di den i mjölk
 å aot den te brö.

En maträtt lagades hää pao oaten
 saohåanarvoat, mjölken sattes pao
 ellen te den ble det bra väämån sen
 syras den med köanemjölck så
 den ränne ihop sen läggs den opp
 i en kaaj å ätes na den ble å
 vanna dea gammal.

Av yelsummad mjölk joå di hää
 får i vään då västa pao fläckning
 en saats ost som di kalle för
 "sängahövda ost" di väände forts

19 den seera mjälken så hong vände
 ihop i en klump, sen kryste di' ut
 watten wäl i den å frena de där
 sen feck den legga i sängahör-
 dana nämna dygn å töcka, sen ren
 di' ostem fram ett rejeån å ätte smöå
 å bränning i elden älla koy'ak om
 di' hade där, sen äbetades där ihop
 å las fram en tallrik, där feck
 den legga en vecka sen lyönte di'
 fram å äta as den, den skaas i
 tömma skiva å las fram smöågas
 das wa den redit ampå. Så wa den
 fåwämste ostem hää fåri väån
 Vad den massa kallades som steg
 opp vid kokning ar walle till
 messmör, den kallades på flöten
 älla Gäckwättele, den flat om så parts

20 en konne skomma apyr att så fo-
ät som då kokte, då användes ä
aots som maträt ä den allra föckas-
te watten klente di' pao brö" som
smöå.

Rätter som bereddtes ore mjölk
mjöl ä dricka, ölost ölsupa bi'supa.
Ölost då wa allti' bruklit fär i nåen
re begravning då skulle di' ha ätte
frukosten ingan di' reste te köakan,
hur den bereddtes, di' satte pao mjälken
te kokning wa den sen kokte så
skaa di' den må öf älla dricka
då wa "kalasölost" sen kokte di' öst
ost i waadäslaj' dao verpade di'
mjöl i mjälken ingan di' sto i dricket
di' sa att då ble hängares lite böt-
tå "pao reveri" di' ble mättare harts

21

Ölsupa her det liereddes dreckat
 eller älet stas i en gryta, sen verpa
 de di mjöt i lite nyälk na sen
 dreckat kokte så slo di ne då å
 då feck koka upp. Biäsupa då
 kokte di a o sänkelbiän na biän
 kokte i grytan så verpade di i mjöt
 sen slo di i lite velta nyälk.
 Na då skolle na redit feint å noa så
 slo di i sirap i ölsupat dao kallte
 di att på sötsupa men då feck di
 inte i vaadastaj. Som boterne det mot
 "fäkölning" förkytning får i väan så
 kokte di upp drecka älla öt å slo hä-
 ning i å då na en bra medicin.
 Om härngräddde förtärdes, får i väan
 hade di häanå som sto fram golv
 å en töt te å dra upp å ne, perts

22

i läket te "köanan" kärnan wa ett
 hat så töalen kunne gao opp å ne,
 na di' dao dro redit foat frao töalen
 så kom gredden opp jäwom hälet frao
 läket, di' som wa redit "rentie" å noa
 aose "rentiga" di' la en "trärke" ^{sked} frao läket
 na di' lyänte å käana te å skrapa
 ne gredden mä, å di' som wa som
 di' brukte se skilpäädia aose di' skra-
 pade ne gredden mä "pekefingeren" pek-
 fingret å slekade den så foat, å daa
 som wa en baanaskoek så feok di' sto
 kring köanan å sleka å dao holt di'
 läket rent. Men får i väan så wa di'
 allti så "vekommena" svart ne å fao smöa
 å da ga di' allti te skollen at da wa fo-
 joat dao wa da te å lägga i ett stöcke
 staot alla "virstoringen" vigselringen forts

23 i köänon å sen dra nämna timma,
 na di sen inte feck smöä^a ao att sä
 to di gredden te mat, lite ao den gredden
 mä^a mjölk^a älla vann iblänn bakte di
 stingskaka^a ao, å då bakes sä nämna
 präo en gaang sä di räkte i nämna
 da, å ingan di ljönte präo mä^a å baka
 kringlä^a sä bakte di goro^a ao köänegrö-
 de som inte ble smöä^a ao.

Rätter tillverkade av mjölk gräddde och
 mjöt. Mjöldoppva då feck di te "daran"
 brukort präo söndaana, å hovot då
 koktes, di stekte på^aart flärk präo platen
 sen slo di präo mjölk i^a då plälet mä^a
 lite salt i, sen verpade di i "stetmjöt"
 siktat kornmjöt så då ble lanom gäckt
 sen doppade di brö i^a då dopynat.

Mjötort, di slo mjölk i en "treberadä^a parts

24

"jämsvotta" järngryta med fötter under
 na då sen kokte så röade di i mjöl
 så då ble en tjocka gröt lite salt lasi
 sen slo di opp då i bonka å pao pao
 nejään å bakte att i ~~onen~~, sen feck
 di en klave å den pao brö i ställt på
 såfel. Mjölkarvälling må bongabönå
 i, bönåå koktes te di ble lera, sen
 slo di mjölk i å lanom må salt, na
 sen då kokte så vesrade di i mjöl så
 då ble "semmit". lagom tjockt

Håa pao oaten kallte allti di gamle
 grädden på "flöten", flötogröt då kok-
 tes ve alla höktidlia tefällen, ingan di
 ljönte må å baka risgrynspannkakå så
 allmänt så brukte tjännana pao ett fat
 flötogröt i ställt på pannkak må se
 hem pao brökan na di flotte forts

25 fraco ett ställe då kalltes för "schöörv föa-
ning" detsamma som gåva, å flötost skolle
en karing ha må se om hang jick te
en an karing na hang laos i bacrusäng-
Hå flötosten lajades, di sto lite mjölk
i en gryta ma salt säcka å duntingen
kanet alla kaddemomma, na då sen
kotte så verpade di i mjöt te en tjock
gröt så tjockt så verpen sto rakä, sen
röade di i pläte så då lile som en
"tjocka sluring" lagom tjockt, na då sen
skolle wa redit fint så sto di app an i
"rylia häppaföama" kopperformar med för-
djupningar i så la di "rorinå" russin
i di rylanå så na di wände app
flötosten wantiart fraco ett träpat så
laos rorinanå öranpao, då bruktes även
som kalasemat å som löaningå parts

1545

26 Sen sajde de mön an saats mat oc
 mjölk ä gräddde di bakte vaffla ä mon-
 ka ä platta ä stingskaka ä garao, men te
 allt vaa ja talt om använde di köv-
 mjöl älla som di saa "sletmjöl" men sä
 sajde di en saat som kalltes på grötost.
 En gammal koring i min hemtrakt som
 hette "Massa Hannan" Magnus Jönssons Johan-
 na sajde allti då som föäning i alla
 gille i bå gläe ä sög, ä havot den sajades
 te en kappabonke fulla to di gott ä vät
 ett stopp mjölk, då slo i en gryta ä na
 den sen kokte verpade di vetermjöl i
 kaalla mjölk ä slo i då sä då lile som
 en tjockä gröt, na då sen lile kaolnat
 sä verpades då i sex älla aotta ägg ä
 säcka ä gredde ä slo i en kappabonke
 ä sattes ing i ongen i bakes forts

27

111 Mjölken förraring; gräddbildningen.

För i väan så förvarades alla mjölken
hemma, den sjöckades inte och när stans
na di kom ting från laggän så sattes mjöt-
ken å sattes ingi mjölkskåpet å opp från
mjölkshöllan, inge i stuan vanliart jäv-
te spisen dåå sto dåå stora skåpet som
"naodde" rakte från golvet å te taket, dåå
sattes mjölken ing å dåå sattes ing "maol
åtte maol" ätt maol "en mjölkning från
den övrsta höllan te den neästa, na dåå
sen na fullsatt så la di skia som na
joada och trä dååte, di na flata så en
bonke kunne sto från den, di skian
las tvåatom bonkarna sen sattes en
flo må bonka övan från dom, di skulle
ju sto en pura hem da te mjölken forts

28 va "locknada" sur å di som hade gott om mjölk di satte opp hölla åvå hörana ingi stuan å satte dobbbla floa må bonka dääma, detta va pao ventan som di hade mjölken ingi stuan på den lockna inte utan i våame. Sen pao som man så sattes den ut i mjölkakamman å i köket å i källan, i di store stuan å dää va allti en mjölkakammare jänte köket nu på tien kallas dää på skafferi dää hade di ett lika stoat skap som ingi stuan te å sata mjölk i å sen utat hele väggarna va oppatta "hölla åtte hölla" hylta å dää sattes dobbbla floa må mjölkbonka, nå dää sen ble metti i högdomman å påanakällan ble tomma så joås den rena, tak å vägga sprades å ett lakevstos opp i taket å törvroskå ports

29 sattes kring väggarna så haas då ut ett
 stoät slajboä ä sattes met i källan ä då
 sattes mjölkbonkana pao då, na då ble
 på väant inge så locknade kong på
 foät så gradden ble bara som ett sking.
 Men så komne en pao ri pao hä disto-
 re rättana sat kring mjölkbonkana ä
 doppade sina "rompö" svansar i mjölkbon-
 ken ä slickade dom. Ä en komne männa
 gaonga pao hära en gammal karing se na
 di skalle "gätte mjölk" gå efter mjölk ta en
 bonke som stoä met pao boät den
 stå ri a, den rättana haas vat i stå
 ri te schinen ä smöät säy ri. Haas i oaten
 ve alla stora ställe t. ex. prestagaara ä smoo
 herragaara ä pao andra stora gaara då
 di hade mön mjölk ä väanna bjöde di
 app ett litet hus pao den norra sian ports

30

så nära köket som smjält, den lilla boen
 hällte di på "fatabuån" den sattes upp ba-
 ra på den räkningen te å sata mjölken
 i pao somman, haa ingte å en gammal
 prästagaå som nu å utbyttå te en
 bongagaå där å en "fatabuå" å i da, den
 gaåån heter Vestrå Bårgat och ligger i Väcker
 Sång församling, pao den ene väggen pao
 "fatabuån" wa två glogga uthoggena i
 brådåån så då skulle komma soft ing
 å i dom wa isatta fina stobtraosnat
 så into flåånå kom ing, di gamle
 piånå som hade tjent då i Pastor
 Klarins tid talade om att i deras ti-
 sette di graneris i gloggana å då byttes
 om waå löadåsetternedda, i den fatabuån
 wa ingblårada penna i hele väg-
 gen å pao di pennana laa blåtå skia forts

31

twao pao waa penne te a sata bonkone
 pao, a imellen di pennana a skiana
 kom loft sa da inte ble "kravet pa
 mjolken" orend lekt, di gamle kalle
 di hollawa pa mjolkastejen. Te den
 "ene vanner" ena sidan wa gystaena
 holla daa sto smoa spanna a smoa-
 bottana, a daa laa ostana som gstes omne
 somman, daa hade di ost a smoa
 a mjolk te da ble kallt pao hosten
 wa da bjönte a frysas pao. Di hollawa
 kalltes ha pa ostahollan a ostajalern

Te kaal som användes re mjolk-
 ningen, pa i waan sa mjolkade di
 allt i böta a den kalltes pa mjolke-
 bottan, om di skulle haolta re goa a
 mjolka i sa skulle di wa joada a o parti

32 "enestärva" stärra utan eneträ², di' va
 joada "ronna" runda aa en fjöatan
 femtan tums höja stärra så va dä
 ett skapt alla ett haungtak a haolla
 i dä va anjepää en tve tom i längd
 joät må en breare kant oppi' så
 dä inte kasade u näven na di'
 to böttan, a böttans ridd va nock
 en go alu i omkrets.

Vilka redskap som användes vid
 sätningen av nyölken, dä va träsilo
 utgravena i trä må ett haungtak
 ve va sian aa samma trä som
 silen va utgravnen i så allt va i
 ett stöcke, sen va dä utgravet
 ett hål i metten som nyölken
 skulle renna i jönan, a i dä hålet
 sattes nytt graveris lå va gaung ferts

33

då mjölkades, å då riset kallte di
 på "siletappen". Na di skolle gätte
 ris te å sila pao så "va^agnade" di
 di sade till allti haanen att di skolle
 akta se för å ta ris omme granå
 som hana hade legget på da ha-
 de di på se att mjölkvarana feck
 meå makt må deras koå. Tråbötta
 å Tråsilen skurades må granerisa-
 verka å saong di skolle skina vita
 å laktå vät, en tokken bötta å
 sil användes hos min gamla fastå
 na ja väcte opp hong dag nettan
 honratvao men hong hade allri
 mjätkat i annat än i Tråbötta å
 silt pao Tråsil, pao di siste aår
 så silte hong pao sileduk å vår
 som hong ta pao Tråsilen ferts.

34 wa di' lyönte a' begagna bleckspan-
na a' blecksilta so sa hong en gaong
nu a' da' härt a' gao frao att, pa'
nu a' waana app a' neran da'.

Flur de kärten kallades som nyölken
silades app i, haa i' oaten brökte
di' mest sälsetonka a' läpata
käppabonka, frao ett pämjöjet bong-
stalle wa da' into ovanlit att di' wa-
de ett fraa deusin käppabonka
alla nyölken skolle ju stao te den
ble locknada sa' da' jock aot mönna
bonka, nyölken hölt se härt goa i'
sällebänkana, träpat wa sällan att
di' silte nyölk i' pa' di' wa "ogöalia"
amäflia a' haolla rena, nyölkasilen
a' träpaten a' smöäpaten di' wa parts

35 joadä äo aletä², bonkana ä fater
 som di rille nyälken i va olika
 stora di vantiaste va enkane-
 banka ä trestorabonka, nämna
 hade tvåkannebonka men di va
 sälsyntare.

Fler det gick till att skomma nyöt-
 ken, va di skolle skomma nyälken
 så to di dä² ästa malet först di
 feck läva ha sje ä aotta maot pao
 läjä få en jämnad, di skomma-
 de två gaangä om dan så di
 feck ett omvä² banka ä fat te
 va sätning, di satte fram alla bon-
 kana som skolle skommas va en
 gaang sen snodde di omkring hele
 bonken mä pekeringän ä torsade
 gredden frao kantänä, sen forts

36

satte di bonken mot krukkanter
 å kavlade ne hele pater må
 greddasleven somma kätte den
 på skommesleven, nå di sen ha-
 de tatt pater må den så satte di
 ne bonken å sen ätleskommade
 di må en träske den kätte di
 på greddaske^{en}, sen slo di den sera
 nyölken i en ny ölkatömma å tvälta-
 de åo bonkana å satte fram dom
 te en nya silning. Ja ha^a sitt gam-
 la karingå som ha^a skommat åo
 gredden må näven gamla Jngät
 i Löckan pao Kläckning hong fo^a då.
 En skomsten han va jo^a då i längd
 som en grytske sen va själva
 blaet flatt.

Bengöaningen åo ny¹älk²kä²alen forts

37 alla nyölkakaaler som va ao trä
skurades i "sång" sand må grane-
risaverka å skoldes väl må vann
å banka å fat tvättade di' väant
vann.

IV. Beredningen av smör
Uttalandet av smör, smöa smöat
smöagaos, smöa tvåakades även
ao gredde älle getarnjälk.
Med kärna menas hela inredningen
di gamle das köanåna di va joada
må en töale te å dra opp å ne, sjet
va köanan den va laggada ehops
ao smala stavra som va taena
i feakåane höjden pao köanan
va kringse en "fem kvateå"
en och en kvarts åu å nåt mer
än en åu i omkrets parts

38 Töalen wa joada ao boke den wa
 lite mennu an köanan den wa
 "ronna" rund ma mä mōnna hāt i
 a ett skapt i metten te a ha ~~wa~~ i
 sen wa da joat en kant a lagga
 laket pao "öväkanten a i laket wa
 ett hāt som töaleskaptet jock i;
 sen dro di gyp a ne tess di feck
 smöa, da wa di waul'aste köana
 na haa pao oaten pā i waan. Sen
 bjönte di pao a bruka verköana
 a di brukas an i da haa omkring,
 da wa rätt sjöat a pao töalen te
 a seta pao skaptet sa da feck di
 allti larwa ha töat pennaträ te
 a kila da ma, pennaträ da wa mön-
 na aragammalt feakäane som
 kattes pā da wa di hade bara lants

39

lite gredde så verpade di' den i
 en kruka med en träverp, di' slo
 gredde å mjölk ihop i en "protell"
 en flaska å restade opp å ne te
 di' feck smöå, na di' verpade så
 feck di' inte verpa mer än jao
 ett haor å då skolle va rätt ver-
 pade di' avit så lele då inget smöå.
 Ja haå höat gamla tala om at na
 då va telit å jao smöå så slo di'
 gredde i en renå tättå typåse
 å grow ne den i joån då di' feck
 den legga ett jaa da na di' sen to
 opp å så hade köanxenyösten
 ronnit ut å smöåt va i näsen
 om det har varit verklighet eller
 det är en sågen kan jag inte swa-
 ra för, med sägenen Lärmåler forts

40 det så.

Va då ilaket a' pao smöa så va då bara den traen att då va påjoät dao hade trostöringana vat framme, dao va då te a' väarna stöat a' lägga i köanan a' di' las' rista ringen" vigselringen a' brända trökot di' satte köanan pao stöat a' di' ritade kaas pao galvet a' satte den pao, di' som tore gao te köökergann a' laona ett folkaben a' lägg i köanan han feck två må a' köana a' feck möät smöa. Så fruntimma som velle ha möät smöa skolle gao ut skäraståsmaan ingan salen feck opp a' ställa se pao en "dyngeljä" pao ett främmat ställe a' ropa så laonet port

91 som detta ropet hörs så långt ä
 smöät mett, na di köanade så
 lyddes di ätte korot då saä i köanan
 sa då smör i botten, smör i botten,
 smör i botten dao löckades då bra
 må köanaret, men sa då fåjoät
 fåjoät fåjoät dao ble då inget smöä

Onne Tien som di köanade hade
 di olika benämningä fva o gredden,
 ibland så baa "frade" gredden se, då
 hade inte gott ä betja, ibland så
 sa di att han baa "Tönase" dao va
 då fåjoät ä fva smöä, men så sa
 di nu löckna han nu skäa då se
 smöät, sen ränne då i smöä må
 då samma, så skolle di titta i köanan
 om då tydde samlu se, men forts

42 dao kunne då håvda att då bara
 hade "grystat se" det var smågryn
 som inte samlade ihopse. Ma di
 hade köanat en stann så gredden
 ble tjocka så brukte di ge ba-
 nen "greddegaas även kallad flö-
 tagaas" baanen brukte kalla då
 på "sollasmöagaas" baanen kom
 må uae sin bröskiva så feck di
 lite gredde pao då kalle di på
 "greddegaas". Köanemyäbken to di
 reda pao den hade di te grötaveta
 te å doppa joönvånagrät i å den
 hakttes stengkaka

Ma smöät tos opper köanan, i
 smöäfatet hos vunn å smöät tos
 opper å las i då å tvättades väl då
 joas må smöäskån en stor port

43 så arkelta she som di' hade te da
 så ätte di' att nanna gaonga må
 skeän sen slo di' ad vammnet äsol-
 tade att ä ätte om att väl må
 skeän, ä dää di' hade möät smöä
 så kvädde di' att må hännänä
 sen slo di' ihapp att i' trelinga som
 di' föamade i' smöäpatet, dä va di'
 som hade lite smöä som jöä sa.

Ma smöät va salltat ä i' aaring så
 brukte möä se att di' skolle rinaoka
 att, dää feck alla som va i' huret va
 sin "könersmöägaos" den kalltes även
 på "könegaseni" stöleken frao den
 va ätte som falket va te bä stora
 ä smao, men ingan di' feck den så
 krusade möä den antingen må parts

44 smöåskeån alla skaa hong ruta
 pao den må en kniv.

Varmöd man arbetade smäret, hää
 pao oaten hade di smöåske, di som
 inte knådde att må hämnå,
 smöåsklingrens benämning kätte
 di på smöåstreling å den joås ov-
 laongå.

Di som hade möät smöå å skolle
 yäck att laongdanoo så packade
 di ne att i smöåbötta å smöåspan-
 na, di na joada ao boketrå å ere-
 trä di laggades ehafv så di na tatta
 så joås di ronna, pao spannava
 va lak på di skolle ju ha dom må
 dää som di saolde smöät, i böttåna
 las då som skolle bli hemma,
 på långa sen te bakes tala di gamle fast

45 om så hade di smöåbaaka di' va ut-
 gravena i' ett trå a o ale, di' som
 hade patabua di' satte ing smöå-
 kåalen dää pao smöåhötton, auro
 di' satte gyp kåalen pao loftet "vieu-
 den eller andra rönung, ä pao som-
 man så satte di' att i' kåallen. Hää
 pao oaten packade di' sina smöå-
 spanna fulla ingan di' gase a o
 må att, sen ködde di' ing te sten
 må att, får i' väan så feck dää
 merta smöåat här pao te "Frallsan"
 Carlshamn

Ve kalas ä hökti' dlia tepällen ve
 brölopp ä begraving ä gästade så
 krusade di' smöåat, di' hade smöåpöa-
 ma som di' la smöåat i, ä i' battnen
 pao den va utskoåna figurå forts

46 i kaas a⁹ i gräpna⁰ ai blamma⁰ ai
 alla saaläs oornament, men sen
 föamade di smööt yelue i smö⁰a
 gobbe, a⁹ i en gaas, a⁹ i smö⁰astaka
 samma la oyr att bara nu² en
 krusia⁹ ske, a⁹ samma satte oyr ett
 smö⁰atoan.

Ma di va ute pao färavgå² a ha
 de masäckarmö⁰ nu² se så la di
 då i smörask, då hade di gamle
 i männa onlj, era då männa i ett
 sällskap så la di smööt i en åska
 men va då bara en så la di att i
 en ronnå smörask.

Ma di skulle köra ing te ston a sät
 ja smööt så slo di se ihop några
 stöckna a to sao aot varandra.
 ja mens va ja va baan hö⁹ forts

47 di' joo na di' rjekade smö^a testan,
 pao h^ostati^ona kaalen wa väc-
 en så snodde di' ing smö^a treling
 en i' ett kaalle a' la ne att i' kall-
 skäppkaaja, a' sen ders i' melten
 så snodde di' ing att i' lasa a'
 handuka a' na di' sen kom ing te
 stan så visade di' fram sina smö^a ka-
 ja pao löjjet a' snodde a' lasana a' hand-
 dukana da' wa inte så kinket pao den
 tien om di' to må^o fingrana i' en smö^a-
 treling. På tal om smör så ber jag få
 berätta lite därom havot frenterumän
 l^oad se aot får i' väan, på våren 1901
 var jag och min mor vid Tralpviks
 kyrka och skulle göra i' ordning vid någ-
 ra gravor, da' träffode min mor en
 gammal bekant man som bodde herts

48 Därvidt i en gård som hette Alsagård
 mannen var en gammal nämndeman
 och hette "kevaratt ett öknamm" Petter
 Jakobsson han bjöd oss dit på middag
 när vi kom dit så kom hans mor
 in å hälsade, sen sade hon "hö kom
 må ni häkken ha bätt eå gao hit"
 vi blev snopena för vi var inte vä-
 komna, när de två sen talls vid i
 köket som vi hörde så kom hon
 in med mat. En oskardad brökaka
 som inte va skoån, en ort gao en
 pyra fem skadpunn den va heller
 inte skoån, å en brunå sällrebunke
 fullå må seså mjölk å gred den gao
 å en smöätreling gao ett gao skad-
 punn den la gao en tallrik ingruod-
 då i en vaotå renå viltå lare forts

49

men den va hellar inte skaora d^a sen
 la hong fram tre tr^ask^ea^a a^o tre kni-
 va a^o satte fram tre stola sen gick
 hong ut sen sao vi na inte med^a
 men vi va da^a, hong ha oss inte ato
 men g^abben jo^a oss s^allskap a^o skaora-
 de ha bro^a a^o ost a^o sm^ao^a, di va begge
 i a^ollia^asa^allan a^o di rikaste i s^acknen.

V. Beredningen av ost.

Ost. andra ben^amn^ang^a ost^en, osta, osta-
 na, ostat, ostade, ost^e lev^ackades p^ao
 m^aonna vis^a a^o m^aonna sa^ata, kl^a-
 ost, brynost, s^aost, fl^aost, gr^aost, fl^aock-
 ost, grynost a^o havat den lajades
 a^o f^aret n^amt a^o onf^alt.

Ysta. Di sa^alas ost som ystes ha^a i
 oaten va s^amy^alksost, skomost, k^ame-
 my^alksost, fl^aost, a^o sen heck va^a f^ast

50 ort sina olika namn, di' få⁹aste
 ortana som g⁹stes p⁹ao somman t⁹ä-
 kades p⁹ast a' di' skolle wa te p⁹ä-
 waplöckeosten, a' brytosten, a' h⁹ant-
 väakareosten wa skr²äddan a' skoma-
 kon kom a' rydde, a' tröskosten den
 som di' skolle ha en bit ao ingan
 di' gick ut p⁹ao loana om ma⁹anana
 men den p⁹änämte a' veckt⁹aste ao
 allihop wa julosten den skolle bli'
 så stora som möjligt fö⁹ätt⁹ kann⁹a
 wa da' mesta di' kunne lägg ihop;
 da' wa männa som welle g⁹sta den
 wa ko⁹wa bet kn⁹op⁹ p⁹a' da' ble den
 "amprast" stark. Plöckeosten den jo⁹s
 p⁹ao da' wiset h⁹aa om di' hade lite
 nyölk så loeknade di' ett p⁹aa maot
 den ene dan a' la opp den orten p⁹arts

51 i en ystehagg; sen dan ätte så loek-
 made di meä mjölk na sen den
 wa loeknada så plockade di sönnä
 den på ätte di loekwat iblan den
 å la alltihop i en ort om där löka-
 des må den så skolle där wa den
 få namn i orten, ja haä höat gamla
 Tala om att di skolle gao te waran-
 ra ä smaka plockorten, den som
 sen hade den bästa den wa "stus-
 kast" "kärä" wille ha det bästa be-
römmet. Na plockorten ble gammal
 så ble an röplättä den orten som
 wa loeknada först ble röä iblan
 den anre ä dao brukte di ä kalla den
 på rösten, men ingan han ble där
 så feck han läwä bli aoragammal
 ä dao wa an onyä, men alla parts

52 Tölle änte om den så i litan så la
di fram en söt mjölksort må å da
feck den heta den rite orten, na di
hade tuas ortas praos bröt så hade
di praot ihop.

Så va änte bara konyälk som di ys-
te ort as får i väan praos den tien
ra da gott om getta, da va männa
som hade en liten järabitt men den
va änte så stoa så di tydde fö en
ko dao hade di en get å da va di
som hade männa stöckna, å di smoo-
kärängana di bytte sin geter mjölk
se imellen å yste ort as, som banga-
kärängana joå må sin konyälk
å da ble getort den orten va mööt
fetare än koosten å så va den ritare
den ble allri så gula å änte så ferts

53

pipiä hella. Överalt hää omkring
 bytte di mjölken se emellen på di
 skolle på onpä ort dåafäre så hää
 allti Lmaolans prästort vatt den
 berömdaste, prästen pek mjölkfröo
 hela församlingen så den ble kopra-
 blaongada, på i väan så giuto
 prästawa fröo då fröo predikstolen
 na di skolle gita. I Urhults för-
 samling sea en gammal sed att di
 loeknade mjölken i en del rotar, i
 församlingen ä "ältan" adertän rotar
 ä så men mjölk kunne di into
 "habejra" reda fröo en gaong utan
 så to di hällen "loeknada" lönad, så
 laongt fram som fröo attankorra-
 talet sea dåa en prest sam hetade
 Lövander han sa to fröo farts.

54 predikstolen den da han skolle
 gysta å så sa an "den stöasta moran
 kamma nåt må den stöasta musen"
 di kallade mjölken på ostmus na
 den va loknada, asa kom da en
 mora fram va rote i di rotana
 som den skolle loknas, alla di
 anre i roten baa mjölken te hema
 sen feck hong besta trakleaving
 fram dom å slappa te löje te mjöl-
 ken sen kom hong te prestagann
 må ostmuret i krukå fram ystedan
 sen yste di då tehoppa må den ry-
 loknada på dan å då lile plockoste.
 Mjölken som di yste ost ao va in-
 te skammada den skolle tas så da-
 nå som koåvå lende den söta mjölk
 som den kalltes på å den ostem port

55 kallade di på sötmyölkost. Men di
 yrte osta och skummade myölk må,
 di skummade ett å två maal sen
 rälte di i maanmyälken blan den
 å yrte som di brukte se smao
 knabbä di ostana kalltes på skom-
 osta. Så yrte di köanemyälksosta,
 te då to di köanemyälken na di
 köanat å rälte ett maanmyälka-
 maal i, den osten skolle ätas påas-
 kä.

Te å yrta ostana i hadde di så-
 skelta kaaja å di kalltes på yrte-
 kaaja sen hade di yrtekaa di va-
 joda och trä i olika stöleka från
 två kannä opp te tolva å femtan
 di va joda på fyäkanti å sex å
 aattakanti, sen va di joda så lerts

56 roöna så di' konne plocka sönnä^o
 dom na di' skolle göra dom rena.
 Gstekagjana di' na "ronna" reunda
 ä joä da ao granerötta. I Kalpwick bo
 en gammal gobbe som heter joan
 i Nvaken han ä nei i sett netti-
 onde är han haa joät gstekagja
 i alla sin ti ä hatt den på jänster
 breve ä abelet ao sett lella töpuställe.
 Han taä opp granerötta i skojen pao
 waöw na säven ä i trät den ska-
 la han dom ä tälj te dom så di'
 bliä plata ä en halv centimetä
 breä, sen plättades di' om ronna
 granerötta, na di' joä en kaaj sä
 böäjte di' i bottnen ä i den joäs
 en aotta nie smao hål som wett-
 len skolle renna ut jänara harts

5⁷ na di yste, sen holt di pao å riera-
 de ront omkring te di peck an så
 höja som di welle ha an, stoåle-
 kana pao dom då na pao tuas
 kanna ayy te föatti, kanna åtte
 kanna. Di alla ålste ystetragjane
 som di hadde haa di na joadao
 riegrana å di kalltes på rackareka-
 ja, na Haabonwa rackara foå
 haa omkring i bådane så sto di se-
 ne pao waaråwa na seven wa i
 trån å skalade riegrana sen joå
 di kaja o dom å jeck omkring
 å såolde, di å di ålste haa pao
 oaten, å di joås i olika stoåleka
 di må. Na osten skalle läggas i ka-
 jen så joås då må hannana, di to
 ayy ostmuset må hannana pao parts

58

kätelen som då lät i' ä' la att i' ka-
 jana, men i' kajen las på en han-
 duk den kallas på gste handuk, sen
 plöckade di sönnä orten ä' kryste ihop
 an må hånvänä, då va noa niä
 ä' lägg opp en ost så an ble rediä
 då feck inte bli nämma vattaläsa-
 sä i' kantänä då brukte "mögla"
 mögla i' dom. tyckleken påo ota-
 nä då va olika, då vantiä maattet
 va en liten rake ävä kajen di'
 sa att di' velle lägg i' så möät så då
 ble en krysteräke, va sen orten va
 på diä då to di' lite ostmas i' näven
 ä' smolade sönnä då väl ä' stök
 ävä hele orten må dä, dösa di'
 att di' skolle sminka honom, en ost
 feck allti' heta "hann" sen la di' en forts

59 en handduk fram en ä vände en fram
hög sian.

Hur ostlöjet jordes, na di skulle
slakta en spökalu så ga di en så
mön ny mjölkad mjölk som en
tydde dricka, na sen kalven na slak-
tada så skaa di då "ferntavlappen"
fram räntan i då skinget va mjölkes
som en drocket den va i redla os-
ta som loektade ampra, di ostana
lämdes ut i skinget ä joås rena ä
skinget tvättades då kalltes på löje-
sking, sen slo di våarna mjölk ä
gredde fram ostana ä då loeknade
lekar allihop såo feck då stao en da
älla trao sen slo då i skinget men
fann di joå då så slo di i bränning
alla konjak ä konning ä vanna farts

60 pefyråkoån, sen trädde di skinget
 fram en speta å hängde upp att
 antingen ve spisen alla i Taket, na
 då sen ble það dit så kalltes då på
 "ostläpe" sen skolle då hänga då
 å töakas, då feck låva bli astmen
 stingen halsaragammalt ingan
 då va brukhaat, te alla löjen va
 te bättä ble asten. Ja haa höat
 gamla tala om att ingan di fästo
 se fram å ta reda fram löje alle kat
 va så to di reda fram "Guramejen"
 då fram di julus fendera fram va då
 å, na di skaktade å tökade den, sen
 hade di den å dro omkring i nyöt-
 kakätten må.

Njälken te asten väande di skän-
 påkälla, fram väan så dro di om fests

61 reeka som hade di' slöaste å blaon-
 karte kätlanu, na di' skulle väama
 ny'älken så sette di' upp kätelen pao
 en trefatoring i' köksrisen, i' presta-
 gaorana na presten joo set stora
 gste ^{daa a} väande di' ny'älken i' bryggkuset.
 Löjet som skulle na te gstet sattes
 i' blöt i' vann kvällen föret, sen pao
 gstedan så kryste di' att å silte att nån
 la att i' en handdukarnepå å kryste
 att i' ny'älken, di' la ne attihop i' kät-
 telen å sen kryste di' nå väven
 ner i' ny'älken te da' "bjönte å dra
 ihop" lockna samma sydde en fråse
 ao lönnå väv å slo löjet i' sen joo
 di' lika vaät som föret å nämt
 den fråsen hetade löjefråsen den an-
 vändes into te nåät annat föts

62 Lönna nyälken heter loekna nyälken
 di'sa även nu ha^a ja gott nyälken
 nu ä hong gaern, nu ha^a ja gott na-
 Den loeknada massan som ble a
 nyälken kalltes ost ostmus. Na di'
 hade tatt mallen i löret så hade
 di skingret igen då wa di "äkterna om"
 aktsamma ä sa^a ätte så dä inte.
 jech hat pra^a at, sen jo^a di löre i'
 dä omigen di sto ihop grädde ä
 nyälk ä ett pra^a tre sepa bränning
 sen sto di dä; dä gamla löperkingen sen lajade
 di te dä, lekarvöt som dä omra
 Ja föat som di yste så to di'
 opp ostmuset med nannan a se
 watten, men ingan di jo^a dä så la di
 en handuk om att i kätelen ä dro ihop
 att i en klomp, sen la di opp att i en farts

63 ystekaaj; likarvot som päret a² tattam.
 Na sen ostem na ysta² så skalle di
 ta reda pao "vatten" vante ao den lya-
 des män mat, päast kokte di tjock-
 vatte den skalle ätas te "karramat"
 frukost så läge² som den kalt se goa,
 så kokte di vattagröt då kokte di
 så män så di kunne latta avara smao-
 ka, di baa ao te hjäa a² vensta a² lytte
 se imellen, a² så kokte di sötost ao vatt-
 le "vattasötost" så bakte di stingskaka
 mä vatte te spa, a² så bakte di brö
 mä vatte te spa "vattalempa" äso skal-
 le di fattie ha lite di som ingen mjölk
 hade, a² hade di män vatte så kokte
 di mesost, då som sen lele änci ga
 di grisana. Ostens saltning, na ostem
 na tekaallnada så saltade di an parts

64 fraco den ena siän "mäan" medan han
 laa i kagjen, na da² sen va smaltet
 a ingtöakat sa vände di an fraco
 hvid siän a saltade likareoät da²,
 somma la ne hele osten i saltlake a
 lätte an legga da² en ti te di trodde
 att han va jönomsaltä.

Ostana feck legga i sina kagja te di
 lyänte a tökä te lite, sen las di opp
 fraco ostahöllan te tökes sen feck
 di läva vunnas a passas uaa da,
 di som hade oststygja la dom fraco
 den a fraco sensomman a hästen las
 di ut i patabuan. Di gamle di velle
 jäana ha sa goa pälaja fraco art sa
 di aoraganta ingan di skaa dom
 mennä osta smacknabba som di sa²
 di skaa di na di inte va män forts

65 maanadaganta, om en ort va väl ystä
 så inga "shavaonkä" olyckor kom fram an
 så kunne den gämmas i fyra aor men
 dao va den så fram så den stack i tange-
 sneyen.

Den vanligaste mjölken te ort va kväll-
 mjölken ä maamjölken, fram ventrana
 kunne di te tre maal men inte fram
 somman, di som hade lite mjölk så kon-
 ne di loekna ett fram maal den ene dan
 äsa gämma orten te dan ätte ä blaong
 illdann må dä anra dä ble plackart.

Gemensam ortlivverknig, det fins min-
 nen ar det från Kalvrik får i väan
 va prästen skolle ha sin län i natura
 så skolle han ha orten ystä ä ställdä
 hem te se, Komminestern häa i gåt han
 skolle ha att fram dä viset fram Kalvriks farts

66 soeken, så då hade di' gemensamt
 gste i' uaa rote, di' samlades pao ett
 bestämt ställe å då feck di' lite trak-
 teaning na di' kom må' nija'ken, sen
 jølped di' harte bongakaringana' aot
 må' å gste osten, na di' sen hade gst
 så kokte di' jöckvattile å vattlagröt å sät-
 ost sen gillade di' se må' då' då' kallte di'
 på ostagille ostöl.

VI. Beredning av mesornör.

Mesost, mesost koktes ao vattile, na ja va
 elve aoå gammal så gjente ja' hars en dröken
 vonPordt i' Smörämäl i' Urskullts saken
 kong häpte vattile ao bönnana' å kokte
 mesost då' jöck aot trao da' å koka den
 vi böjtle må' föätti' kannå vattile å å kok-
 te da' ingtu da' ble kringve trao kannå
 igen, då' feck vi' itao i' trao da' å röra forts

69 den koktes i kappakatta å då röades i den
 må en launga träsen sen gao slutet
 na då hle mennå så röades då må gyt-
 ske, na då hle twao hannå igen så tittes
 då ao ellen å då feck stao en da å kaolna
 å dao hade dan en brunå fjåj. Sen
 arbetades den massan må hannå
 en timme å i då blaogades ett hallstap
 fjockå gredde å ett hallstap konjak å
 lite salt, na då sen wa arbetat så wa
 då som en smidiå dj; sen wa då sår-
 skelta blecklaadå som wa joada dæte
 som då slo opp i men di klæddes fåst
 må tanna lasa, sen sto di ostana dæ i
 en fjöaten da te di fjänte å toåkas sen
 las di opp gao hölla å vändes å marsades
 som anna osta men di wa allt i mjuka
 å sårskelt gao, hong kokte männå omfåj parts

68 må mesost juo hörtana alla "skrot" må,
 (berömda henne) få sin gae mesost men så
 var hon också lördig från Bergslagen.
 Pao den tien så hade folk gått om getta
 hang köpte getarnjälk ao folket dea omkring
 å gste getort sen kokte hang mesost ao
 den vatten men den lele bättre än ao
 anen vatten.

Setta som jag nu skrivit om har jag själv
 om en del det mesta varit med om
 hos min gamla faster det äreriga har
 jag sen hört om gamla från Kalpvik
 å Jät å något från Urshult

Jät i Oktober 1938
 Jenny Danielsson.

1. Rättelser
 I svaret på frågelistan nr. 1

sid 8 står om mjölk som vrennat
 så har jag skrivit det och så uttalar
 det, di gamle sade och säger mjölken
 å vrennada, när öl skulle bryggas
 så var det noga med att ha kärlet rena
 så inte vörten vrennade (det betydde sur)
 alltså ett gammalt dialektord.

(I skolistan

sid 7 står sjofsa det är också ett
 ord som uttalar här t.ex. hon går å
 sjofsa en som inte himmer endan
 eller får fötterna med sig om den
 sägs att hon sjofsa på.)