

Svar på frågelistan nr 1 Mjölkön.

Melk, även getmjölk, gedamelk, användes till föda till folk. Men användes även till djur, till smågrisar, även till stora svine gösvin (gösvin) finns i Köllinga, (bjeljud) Kyeklingar, kaatten och känness (hundon). Fäkräaktur, drack även mjölk om di fick. När di romaula (rödmåla) hade di mjölk i färgen. När di vitta röftet, (vittring av te) drack di skämmemelk i krid, (skummjök i krita) även till tvätt, tyget beades i mjölk, det samma som stärkelse. Melkalömmingar hällades i slabbabalen (mjölkta) som ble de gösvinen eller sörna, (suggorna). Slabbabalen höndes till gösvinen, fäkräaktaren fick endast om där var så mycket, så inte sinen tygide mä ed. Smågrisar, nattagrissar fick söt mjölk sådan den mjölkades. Kalana (mjölkta) kalvarna fick söt mjölk så länge di va små, södmelka kala (gödkala) men sen fick di lite skummad. Hästar drack även mjölk, men det var ij ditt di fick när. Kernemelk (kärnmjök) användes till mat, di söt kernemelk, den togs till bak, ä även till näredöjna.

Skåne

Fosta kv

Å. Åsinge.

1932.
Anette Sonesson

Då baktes kornemelkplattikor, (plättar) även i vanliga
 fall baktes plattikor. Men när smör och mjölk skildes
 bra åt, va där ente meen feng i melken, (mjölken var tunn)
 (sit orästiv) Här e engenteng, som e mär islsk hed mä, en
kornemelk, får där e hälten vann. Men om kerningen
 misslyckades, så inte där e smör, då fogs de till
 kaka. De var ju ett öde, om hela kerningen misslyckades.
Rämellen, (rämjölk) de första målet ten mjölk, efter kalv-
 ningen skulle bli till löbe (löpe). Kalvens mage, som rengjor-
 des, hälldes rämjölken i, å konjak, så syddes magen i kop,
bräddes på en käpp, å hängdes till att socka, så blev
 de löne. Sen skulle kalven ha av koms mjölk, ett par
 gånger innan den slaktades, den var då snäkåls
 (spräckåls). Men om kalven skulle vara nät bättre, fick den
 stå en ätta dar, uga (vecka), å dricka söt mjölk. Men fick
 di för mycket i sig, så sprängde di se å dö.
 Men var mjölken sur å kalen (mörkt) fick den, fick han
sprattikan, ränneskida å dö au de.

Spensvarm mjölk, kojängked, mälkedreck, drecha osidd
melk, (osilad mjölk) då skulle den drickas osilad. Osilad
 mjölk togs även, om någon fött udstätt (ustet) eller klee
 (klia) på kroppen, så skulle di få osidd melk, i kvätta se
 me, å så sila mjölken de en höllebäske (hlädelbaska) de skulle
 ske sianes i fastanes, (stjande i fastande) Till vattaglöcka (dibarn)
 skulle mjölken alltid tas av samma ko, de skulle vara av
 den bästa kon, d.v.s. den ko, som mälkade den bästa mel-
ken. Di kvinnor, som buru bost mjölk till nån, di kallades
melkakäringar, di kom mä ett krus melk, nymälkadmelk.
 Di skulle alltid bjudas mä kaffe, eller nåt annat som
 fanns, nåt skulle di hä. Å om nån vid tillfälle där
mälkades, så skulle di ha mälkedreck, contingen
 drack di direkt av spannen, eller va de en bötte, (lytta)
 fick di få mä en kopp alla drecha stobed. Vid gille
 skulle aldrig söd melk sagnas, (märks) mä kored. Eller vid
 tillfälle, då där va meed arbesfolk, såsom vid höst,
 då de skulle va bättor, en i haur dastav, fick di söd melk.

Om kvällen så kunde ju frantömmärn, (frantömmen)
läu ett stok melk, (stokmjölk) hem de glöttana, eller katten,
 eller de ä slau i kaffet, (kaffegrädde). Pigor brukar dricka
 mjölk, när di mälka, (mjölka) så di skulle ble faida, (feta).
 Öllänga ställen va ju döllit mä färn, (liten mat) så drack di
 mjölk när di kom åt. Di bruga tvätta ansäkted i osidd
melk, för di skulle få en grann hy. (ente ble solbrända)
Pölsup, de va en dryck när mjölken silades, när di
 sila, så lötta di gyp sien, ä satte en kopp älla ett krus
inne ä drack au, men mjölken var varm. De kallades
mälkedreck. (fordstäv) kun e mitt som mäsen melk.

Di som bar ett krus melk i byn, eller känte mjölk,
 så lä alltid krangan på stället en niba (myra) salt i
 kruset, i salt di kom över kara spår, när di gick
 så ble där ente tur mä smöret. Idrusen va alltid
bärkrus, där var ju två örn på dem, så läs ett
bär fallrike på kruset, så band's över fallriken i bägge örnen
 så bars i bännet, de va granna flätade band, krusabänn.

Potmjölk, när den är avsvälad, innan grädden gått upp,
 den står i ratten, ä inte är skämnad, kallas södmelk.
 När den är avsvälad, innan den böjät ä ble nåt
skeng, kallas den mysilad. Skämmemelk (skammjolk)
 när den är skummad, men ändå är söt, kallas skammjolk.
 Klumera kallas även sepererad mjölk, skummjolk. Den mjölk
 som riškades hårt, (skummades hårt) kallades rännemelk.
 Då stod den i ratten så länge, som ett skeng, (den minsta
 grädde) gick upp. Di brukade lägga en bit alén i mjölken
 för grädden skulte gå bättre upp. Mjölken brukade di
 svala i brönnen, (bunnen) Ett raib, (rep) bents i greben nå
 spannen, så hissades spannen ner i brönnen, där
 fick den hänga till den ble sval. Så dogg den upp
 och hölldes, eller silades om den ej var sidd, (silad) i fad
 så spannen ble tom de mälkedags, (mjölkedag.) Di fick
 skriva på faden (mälk) må krid, när där var många melkefad
 för annars var de inte gått ä hålla reda på rekhet maub,
 (rikhet mäl) om de va, märenmauled eller krällsmauled.

Slinna nå koket mjölk kallades skeng (shinn).

Gräddé, riktig tjock gräddé kallades flöd, om den var riktig tjock, breddes den på bröd, flödamad. När mjölken stått stilla i konkana, (storfaten) till den ble sur kallades

filkonk, (filbunk) När mjölken börja å surna, "den börja å sjörjes." Skummjolk som var sur, kallades sjörje melk.

När sur mjölk stod i ett kar, å där va tätt nät, så ble den vanned, där ble sjäring, (patter) så ble mjölken tjock så sto sjäringen ovanpå.

Självlöpt mjölk. melken ha skäred se, den rände i hob. den gick i äjn ost.

Måger mjölk. blåsur melk, melken e vreen, den börjar å vra se. Melken e så tönn å blau, så en kan saj på sol å maune de e redi. vällrännemelk. Sädden tönn melk e sämmer en vann

Självsurnad mjölk. sjörjad, när mjölken var riktigt tjock och svat, begagnades den till söba, men sen där ble sjäring sloas den i slabbabalen, å svinen, men den vispades även i hopp, så fick di söba sjäringen ässe.

(Ett n. upptecknat härfian) naur ja tjente i igäred (Ekeröd)
 ja va en nitkan aur, så äm framtien (viren) så snart
 di feck melk, kregen geck ude. så ätte som di
 skämma melken, så slo di den i en sau, (holja) däi
 geck en fämti kannär i sauen. så fo di när mä
 ett fad (mätta) ä fo ä sette eng^{er} ficke söba. sauen tvätta-
 des ente i frau framtien, de ättehösten. idan di bara
 slo i. så va där en kvenga frau mannare (en by i stilt)
 som geck did ä köpte melk, så äjn gang hun kom
 did, ä di skälte fa melk de na, så hitte di en
 katt i melken. härr länge katten hade legget
 där de vette gudarne.

11 Söt mjölk uppkokt. Där förekom ingen uppkokt mjölk, på så sätt, att den först koktes i så svalna. Utan om när, som körte mjölk, det var vid sommaren, så koka di upp den för den skulle hålla sig längre. Eller då folk trodde, att någon hade gjort något stök (stök) vid den, eller lagt något i den. Då fick di ha den på illen (elden) så ont dörligheten hade när majt. I bland uppkoktes söt mjölk, så sajrades bröd i, så fick di söta melkasäppor. Uppkokt mjölk till kall gröd (bröt) (kallgröd) brukades till midda. Om di hade uppkokt gröt en dag, så daen ätte hos bömnigen å skars ita å lades i ett fad så stos uppkokt mjölk på. Då tog di alla å söb au faded.

Frasen mjölk. Frasen melk hökte di i, för när mjölk var frasen å sen upptödd, så e den vanned. Men om vinden när di var ute och skulle ha mat med, så di hade mjölk med (hos) sköva (skoga) då blev den till frasen, då fick de gå likerät.

Men mjölken frös henana också om vintern, men då fick den stå inne till den ble svartödd. (smyttäl) Om grädden frös, så fick man ta och lägga i kaffet så födde den ju. Men grädden blev ej så bra till smör, sen den va frusen, därför fick blödkrusen stå inne om vintern, så blöden (grädden) inte frös.

Riktig gammal gillbank, när mjölken var avskalad, (avskalad) innan grädden var börjad på ugn, källdes mjölken upp i bänka, stenbänka eller lärfäd, eller sätt, så sattes faten upp på hyllor, melkaskällar. Om vintern var mjölken i stugan, på hyllor som voro upp re löfted (tak), bräder som voro från den ena bjälken till den andra. Om sommaren var mjölken i spiskammaren, eller i ett hus. På stora ställen var en särskilt stuga, hellastuan, eller ett hus (större stuga) melkastua, som var förråd av mjölk, smör ost, grädde så fick faten stå orörda till grädden ^{gjök} _{uppt}

1) sätten voro av ler, likadana i formen som våra nettkärl med ett öre.

Så togs den fjöckaste grädden av, sen fick faten stå orörd till mjölken blev riktigt sjörjad sur. Så togs flöd (grädd) i visrades med socher och kanel, i hälldes över mjölken, så sattes fäded på bored så fick di söba.
 Utan de var ju bara när det skulle vara riktigt bra, som vid höst, rårse eller engage, eller gille som di bestod riktig tillbunde. När di skulle äta söba au fäded, så i bland höstafolke, så den som va varst de i rarsa ^(smick) de se, den släbba all flöden i se, får den var ej rörd i utan hälldes över melken.

Sur mjölk och söt mjölk, tillsammans har varit mycket allmänt, skummad mjölk stått till den blev sur, så slog söt mjölk, oskummad i bland, så blev ju den söra i klämpa, (stykke) i så den söta i bland.

Den var alltid tillgänglig om sommaren, både till middag, och om kvällen, om där hade rankats gröt till middag.

Löjnad mjölk, som östat sig, kunde gätt begagnas, om annan mjölk kom i bland. Löjnad mjölk, som tillsatts med löje kallas ödmus. Det kan nog hända, att för, löjnad mjölk som var frusen, vispades upp, och tillsattes med grädde, det användes antagligen vid gille.

Råmjölk, av råmelken tillreddes kälädans, (helost) hjälpad råmjölken stogs i ett karus, där lades kryddor i, så sattes kruset i en gryta som där var vatten i. Då sattes grytan över att koka, så koktes det till råmjölken blev hård, så äts den med mjölk till, likasom gröt. Men om kälädansen skulle vara lös, då spräddes råmjölken med söt mjölk innan den kokte, så ble den som välling.

Råmelkakaka, den bakades som äggakaka. Ungrost det kunde sättas i ugnen, men det fick vara begarmen (bakugnen) för när stegan (kökspis med ugn) var ju ej. Då fick di passa på när di baka bröd, å sätta i kakan, eller osten. Di kunde även baka på örnna snisen, med ett lock ovanpå, med glöder.

Om mjölken, när den uppkokades, skär sig, så den
stfades, den gick i äjn öst, den då vispades upp, så
blev den grynig, så kunde den smädas med smör.

Av valle, (vassla) som kokades, så bereddades inget smör
av fettet som blev, men de kokte vallagröd. (brull)

Jag har smakat sådan men minns ej hur den var.
Annars fick sinen vallen.

Ölost. Mjölke som kokades, togs lite öl eller dricka,
"håst om de va surt," å slog i mjölken, så stfades
den, så tillsattes socker, de kallades ölost. Det bru-
kades om vintern, men även om sommaren.

Di ostarna, som blev i mjölken, voro mycket använda
som läkemedel på hål, som voro på ben, på dem
som hade audärbraug (ädesbräck). Di skulle ta di ostarne
å binda om benen, så skulle hålen läkas.

Ölsupa. kokades av öl eller dricka, som kokades med
siran, så visnades mjölken i, det begagnades mycket
vid hosta, då tog di stark peppar i. Di gille brukades
ölsupa. För vara ju gille i flere da, så till frukost
hade di urkokt dricka, me fint brö sänpat i, dricka -
sänpat, da var också kelost. Där när lich en glött
så brukades också gå till dem, me ett krus kokt dricka
där skulle också va stark pebär. (peppar i) Då tog di
även en skait brö,

Järngrädde, när smör och grädde ej vilte skiljas,
så blev ju grädde i mjölken, den togs till kaffe,
men den togs till att baka i. Men di gjorde ost
av kerningen, den blev bra.

Av mjölken kokades även äggmjölk, ägg visnades i
urkokt mjölk, samt all sorts gröt, risengröt som
var som förning till alla gille, så mailgröd
av vete eller rågmjöl. Päregrynagröd korngrynagröd

Fluring de va vedemjöl och mjölk, som visprades ihop, koktes i stege, litt (stekt) på järnet, när di hade stekt fläsk. Fluringen var så tjock som sturning, så döjprades brö i de. Järnet ställdes på bordet, så satte di en bid brö på kniven så döjpa di på järnet i fluringen.

Till barnsängskvinner, som var lid mär mä, så hade di ett låd risengröd, eller fär makagor eller plattikor drecka ä brö de var till fattia, men di fick även ett tallrik plattikor av sådan kärngrädde, ä ett kvarter grädde. Risengröd brukades till alla gille, bröllop, bärsöl, ärde (bandor, begravning) raisegille, så skulle gröt med som förning. (En baksteking efter en begravning som där var gjord.)

Jä kämmer i hu, när där va begravning ätte jens kreskans mor, så jens bau i sängen, ä hade lang stövla, pau, ä rö halsdug, ä jämra se, min gamla vättisa mor, han känne ente ajda. så när gröden skälle sjuttas ud, sa mor da ds du faur smauga gröden, så to han faded, de va majningen han skälle dad ett stecke, män jens släbba i se alldit rob, han aud i orrved, sin to di ett stecke de nom.

Mjölken förvarades hemma, om käregen (korna) mjölkades ute, gick mjölken kas hem, så silades den i stora kylare, de voro i formen som en mjölkanna, men inte lock, lika stora upp till som i kärnen, (botten) så var där två kärntåg (handtag) Den hängdes i brunnen, men på de ställen som var stärse, (hög) där var stora kiela, (kyljud) kittlar som var ratten i som kylarna stod i. I stidskam-maren voro hyllor eller skab (hög) som melkääden stod i. På stora ställen var särskilt stua som all mjölk var i. Hållare särskilt för mjölk var ej, utan på mycket stora ställe. Men di hade ju värebra, ute, som var utstatis i om vintern, där var mjölken om sommaren. Lådan som användes till mjölken, var intill köket, lilla-stuan. Fristern var ju alltid så di öppnas, eller sattes ett järngaller för, så di stod öbna. (hög) Vid stora gaura (gårdar), var stora saua dräkar, som där gick en 50 kannor i di karen var av ige, (ske) för inte mjölken skulle få smek
 1) kregen, uttalas över körna (med kyljud) 2) öbna, (ett trösk uttalas öbed

Imöret var i drö, (trög) "dröfde drö, där var de, men de ältes (invidades) sen stod de i trued till de skulle räckas i bitte bytter.

Osten skulle vännas, (händas) dagligen, den låg i ett ostahus som hängde på väggen ute; ett litet skåp med hyllor i, där låg osten. Ostahuset skulle hänga mot solsidan, så osten kunde torka. Där var fält mot hål på dörren, eller bara ett nät, så vinden och solen kunde gå igenom. Lärna, (sidorna) voro ej hällor täta, där var öppning, imällem vällärna (språkon) så vengen, (vinden) kunde gå. Ellen den låg även på en häck, (en hylla) till den blev torr. Ellen de fick ju häcken vara fäst i väggen höjt öfve, så inte någon kunde räcka dem. Vid mjölkningen användes bytter, mälkebötter, eller dräspann böttarna, voro med bara ett handtag, de fick di ordna så, att när di mjölka, di vände hänntäged mod se, för annars va de i väjen naur di mälka, för di sätter ju böttan i mällem knäen, (mellan knäna).

Detta dräg som var ett par alnar långt men bara en liten bördjuring, så höll di inne

Vid silningen, så hade di en ställning, som di ha över
 kylaren, den var till formen som en stie (stege) två spolar
 (käppar) på längden, två på svärt, så där blev ett firkant (fyrdia)
 (fyrekant) hål som sien siten ställdes i. Eller om ingen
 anordning var, fick en hålla siten, men en höllde i.
 Själva sien skraven (mössa) var av käbar (köppar) med en lapp
 fast banden i kottnen, siklud. Siten sköljdes för var gång
 där mjölkades, i bland togs lappen av och sköljdes men ej alltid.
 Ibland var sikluden för tät, i bland för tunn, så fick
tas ny, det var bara gammalt linne, som togs till det.
 En gammal brandduk blev ett var sikluda av.
 De härl som mjölken var i löst, var kylare eller snann,
 som mjölken svalades i. Den stintes (ställes) den upp i
idairi (bänka) (stenniunka) eller berfat. Bunkarne voro av sten,
 di voro tunna, di voro i formen, bara löva (buss) låga,
sibeltia (midlyftiga) uppi. Kanterna voro rätt uppi, ungefär
bevättar (kvast) höga. Di hade även idenkrus, som di
 hade mjölk i, samt blöd, grädde.

Teäkoppa di voro i formen som fat, de vora av stee, men di voro mest till att ha smör i. Till att ha mjölk i, när folk skulle ut på arbete, hade di stenflasker av olika storlek, stoba flaskor (som där gick ett stogi) kanneflasker (som där gick en kannai) eller käbarskerus, (kopparskerus), di voro också i olika storlekar. Di vore färdenda (färdnades) inne i. Vid skumningen, så när mjölken staad, (stätt) minst en dag, så grädden gått riktigt upp, så togs den tjocka grädden först till smör. När fädedä stätt stilla var grädden tjock, så togs med en långor, (långor) räntenom (rundt omkring) kanten på fatet, så grädden kom från kanten. En dömrades skeén i vann, så ente flöden skulle hänga ve. Hornskedar vora alltid brukliga vid skumning, det var stora runda hornskeer. Så skummades i ett sten eller kerus eller en bytta. Grädden skummades direkt i keruset eller byttan flödebüttan. Skumlev var en stor rännor (pund) hornske, det förekom även en liten gräsläv.

Mjölkkärnen tvättades i varmt vatten, skulle någong, någong särskild rengöring, så var de med soda, eller för längre tid sedan, med aine (enris) och aska. Då skötlades de i kallt vatten, så valdes, lades ut på en bräda att torka å bli friska.

Mjölken förvarades ej ute, med undantag om sommaren, när det var som varmast, stod kräftsmauled (kräfts mjölken) ute i vatten för natten, för den inte skulle bli sur.

IV Smör, kunde även beredas av gedamelk (getmjölk) det användes som smör av komjölk. Med kärna menas hela kärnan. Rättläppskernor di var i formen som en spann, men dubbelt så hög, så bred i botten, å dåbelt (plubbelt) så hög, bredare i botten, smalare upp till. Då var körnelen, en stage, (steg) som nertill var påsett en drilla (rundt träskive) den var satt på så, att stagen satt i drillan, så var där hål med hål i drillen. Då när di stötte med körnelen så svällpa (stötta) grädden upp om hålen. Då var där lock till kärnan, så gick staven genom låget, (locket)

Hålet i locket fick vara något större än stagen, så den kunde löra lätt när di kerna. Locket fick sitta lite ner i käman ungefär en fem tum, Löi när di stötte, kom där grädde upp genom hålet, på locket, så fick di föra ner de, det skeddde med en ske eller fengrana.

Käman stod i stuan, eller i melkastuan, så lyftes di till kerna. Det gick även att resna vispa till smör. När di hade lite grädde, så de inte sa lönt å stau i kernan, så vispa di. Grädden slog i ett kerus, "om den ej var törut" så visrades med en görr vispa, det var bara ett hålla på till där ble smör.

Vid körningen var viktiga saker att göra, så ingen to duren, därlör stod di mycket uti i melkastuan, eller lillastuan, för om man kom, den inte to duren må se när han gick. Men om man kom på ett ställe å där kernades, så var det säl skreved, (själ skrin) den fick ta ett tag i kernan engän han geck. Spötta tre gånger först, innan di to i kernan, vissta ju alla. (Mer) när di tödde å nakbeen (gramon) to smöred, så engan di börja å kerna, to di törnelen å geck bort å stötte trej gånge i mågedören, (fåhus)

(Ett ex. från en käring härfra) när hon skulle böja å kerna,
 så to hon en nibe krud (pinnakud) å la i någersödd,
 (vira i hög papper) så to hon den södden kring kernen
 drag gånge äved, drag gånge rätt. så hände hon ill (ill)
 rau dän, å stäppa den eng äne kernen. så ga de en
 smält to, de va mainingen å den skälte bränna se,
 som to smöred.

(Ett annat ex. från en annan käring) när hon slo flöden i kernen
 å skälte kerna, så hade hon ente ansäd ätte, där hade
 en mus sänkt se i flöden. hon sau ad, ente färr
 en hon kernat ett bajde, män hon kerna, å blänna
 i hob ad, hon feck väl släcka de varsta au, som
 syntes, men hon äld i hob ad å välde smöred.
 Men även om di gömde länge på grädden, så blev smöret
rälit, de ble rent vajdelid, (inte ätes) här var många som
 gömde så länge på grädden så den hällt rau å måses.
 (den va gömverne)

De smöret ble sålt på hörtig för (fog) de e en 45 au sin.

När de börja ä smöras (bita smör) så skulle endast en kärna, annars byttes di till. Men när de börja ä ble smör, skulle endast en kärna, då skulle di stöta sakta, så smöret samlades, men fick en annan lutt, så samlades de inte.

Benämningen nå flöd, när de börja ä ble smör, de grysnar se. När gådde som goss bort, så var de, om när kom när di skulle kärna, så fick di flödamad, (flöt nå bröd) Men de var ju sällsynt, de var när glött, eller när kvinna som di frodde lösta, för annars frodde di ju, di ga bort furen. Kernemelken, (kärnmjölken) slogs i fat, den begagnades, "om den inte var för tunn", till söta, ä till plattikor, till präredöjysa. Blev där mer än di använde, så kunde de hända att när leek lid, annars slops den till soinen. Men var kärnmjölken bra, gjordes ost av den, de blev starkt bra ost.

Smöret togs upp ur kärnan med en sked, eller med nävana ä lades i en träkopp eller dröte trui, så trättades de i kallt vatten, så mjölken skulle komma riktigt av, sen ättes de med en sked, eller händerna, de saltades nå samma gång, så seldet ble iält

Smaugebida, (smaklitas) det var mest till göttana, men även stora kunde ju lå, om någon kvinna kom, så fick hon en kernesmörmad, i tall han bösta, när hon sau smöret men di fick ju själva smaka, åtminstone om de va salt nog. Sen packades smöret ner i en bötta, (lytta) den var av trä, med låg (lock) till. På låget var en grebe, (handtag) vid sidorna på böttan var två små kejsror, (tjehud) som pres, (presos) om, så di höll locket, när locket skulle av, ores kejsorna, i från, böttarna voro målade utanpå i granna färger. Men där togs ju något smör av, som di skulle ha hemma. Här omkring skulle folk till törs (bultö) varje törda (fynda) tingas å sälja smör, där var smörkärvingor, som köpte, så hörde di till staen om allt smöret.

Slär fanns smöraskar av trä små askar, de voro granna med fina utskärningar, di skulle stå på bordet vid gille med smör i. Men så var här enklare askar, som begagnades när matpräse skulle med, såsom höst eller dylikt. Här var di som när di kom de törs, hade klämat närcaröd i smöret

Så var här långa och smala askar, fru, (fåg) med hårntag i locket. Di voro avsedda för dagsvarkare (mönkt) (dagsverkare) som skulle ha mat med sig till hela dan. Där kunde bäggas både smör och bröd och fläsk. Men när smöret lades på tallrik, lades de i formen av en stäck, stät och fint, så togs med en sked eller kniv, å gjordes ussirningar, men ett kors i toppen, var nån ting som alltid var, det togs med kniven eller sheen, å gjordes ett kors. Det skulle vara kors i det som di sålde också, så engendeng ble färjort. Smör kunde också packas i stenkrus, och gömmas till smöret ble dyrare, men då fick de stå på svakt ställe, för annars ble de harsked. Det hände många gånger, att möss sänkte se i grädden, men de va te å ta opp den å så kerna. Men om di inte såg det så gick det som är skildrat.

✓ Ost gjordes även av råmjölk, den kunde även ätas mjuk, det kunde annan ost också, den kallades då grön.

När grädda vispades, och ej blev till skum utan i stället blev ostig den östas se. Av ostsorter var här södmelkaost skämmemelkaost, kernemelkaost, råmelkaost.

Men den sämste osten var skummjölksosten, för den var säj som en rem. Getmjölk kunde även användas, den kunde gott tas i bland kommjölk. Ostafärman,

ostakaren voro både abanga ä hrenska, (arlänga, kunda) de voro små korgar, niegrajna, som voro skalade, men karen som voro av trä, di voro försedda med hål i bännen, tät med hål, så vatten kunde rinna ur, när di druckte osten. Morgarna voro ju ej så tätta, di tillväckades av karamagare (korgmakare) som även gjorde större korgar.

Idären, som voro av trä, di gjordes av snickaren, men de kunde ju som som häls, som var lid snickarevan. Di var så stora, så en ost på ett par kilo gick i dem.

1) uttalas även drinta, ränna (kunda)

När löbet, (löpet) blev torrt togs den in, de skulle vara så torrt så de kunde brytas i ka, eller skäras. Melken (mjölken) värmdes i stora käbarkela, (kvarnkittlar) ute i köket eller stärsed. Melken (mjölken) sattes på en ketjula, på onskjöden (onskälten) så lotes (källas) mjölken i så vidades under, kömdes änne. När melken var jänked, så smälades löbet i. Där togs kvartom, så både magen, och innehållet kom med. Så snart löbet kom i så köbna melken se. (öta sig) Så togs mjölken av, så snart melken ostat sig, så silades ostarne upp, med närana och kramades så vatten gick av. Ostakluden, ostalasen, lades i korgen eller karet, så praekades ner ostmusen, (osten) och döngdes (trycktes) med händerna. Ostakaret skulle vara så fullt så där var högt. Så lades duken över, för duken var så stor, så den räckte över hela korgen, så lades smudorna, över så trycktes riktigt så osten trycktes i hopp, så saltades vanfrå, sen vändes osten, så trycktes igen, men många hade en stor sten på. I smudorna, även sminnäna, eller jörnärna.

På fick osten ligga ett bejde, (en stund) så den hängde i hon,
 sen togs den upp, filades med salt, och bades ut till doch-
ning, men de förste dagarne kunde den ej vara i, för strängt
soliken för då flöd den. (smälte ut) Sen bades den i ostehused
 men den fick vännas vardag, ä brättas ofta. Osten kunde
 gott ajdas (ätas) grön, men annars låg den ett par månader.
 Ost, sen den var torr kunde förvaras ett helt år, men den
 skulle förvaras på torrt ställe, om de skulle vara färd ost
 (färd) med löbe i. Den blev stark och bra om den gömdes
 länge, om de va södmelkaost. De brukar, smörja ostskorpan
 med smör, för den skulle bli blank. Ostades av kvällsmjölken
 togs grädden av först. Ostningen brukade vara mest i augusti
 månad, för då var mjölken bäst, när stregen gick i lävrad
 där osten var torr såldes den, både hemma i på förod
 (taget) jubaosten skulle ju vara en särskilt ost. Den
 var väl torr, samt stor och blank, och fram för allt
med löbe i. så den var stark så den rev i halsen ä smälasi mär-
 1) avrad (miktal). när hövern var skördad, så när den var uppsatt, groste

För brukades med ostagille, barnmorskor och skollärare skulle ta upp ostamelk, då togs från hela socknen en dag om året. Då kom alla med ett krus mjölk, så bjöds alla som kom, på kaffe. Då lade de hela balär (mätta) baljar fulla med mjölk. Då där blev både till ä kerna ä osta. Messigt och messmör, vet jag ej, har förekommit här. -
 ohen, så var här en sort som kallades färdemörsta, när en hemmansdotter skulle jutta se, (gifra se) så kom stjätten ä nabbona (släkt och grannar) med ost till henne, Det var ju, vilken som hade den störste, störste osten.

Med -mörkt ä avser appteknaren Ä öppna ä-gudt (ä)