

Prov på svar å Frågelista ^{N:o 1674} 1674. Mjälkhushålning. 1.
1 (ock 2) från Drev —
Småland.

109/11-32.
Mjälk uttalas myjälk. Dessaväm - eller jattaväm, av benämning nymjälkad, nysilad. Driick goä myjälk. Bar ut behöves lite däsaväm myjälk. Luger, = sörpla i sij myjälk, han tycker den är god, så han dricker g. Lörpla i dy' alltkop, förekom = då det var lite myjälk kvar i "bötan" = den de gav åt kalven att dricka i. Lumm fick silsup. förekom, då mat kom in med mjälken från lagån. -

Mjälk användes av päljande kreatur. Märamjälk till småbarn = då de hade kikhosta. -

komjälk söt, = jattaväm; eller vämd mjälk också till småbarn, -

Getmjälk, till mesast. färmjälk om g. laumet tag allt, fick de baka pankak när de hade änt. -

Småland
Uppsvidinge
Drev
—
S. Isacksson
1932.

Löa färekam, = fär = gummen eller baggen; kall-
ar du mig söa ska jag dig bä klät å
föa, men kallas du migfär, ja du g' ett älls-
haus. Det kallades fär Gilling. = kylling.

Konmjölk löpen, användes till sötast, det är min
sötast säm väjer, det är min, säm är prosteljer
i. - De som använde söt konmjölk till småbarn
i stället för modersmjölk när hang hade nägan,
han kallades fär ätt = glatten. -

¹ Raummjolk - till pannkak, ån första maulet mjölk
lk togs en tredjedel söt mjölk, vetenmjöl, eller
kornmjöl = koän, näa korn kademurra ett
par sätt = korn ett par pyppankoän.

² Kalvadans: se 1. men denna kokades sedan i
vatten tills den blev färdig. hårdheten bestämdes
genom, hur de spåde, söt mjölk i de röa. -

Gunnvarm njälk benämndes pottaväm ^{se} 1. Flöte
benämns den på njälken eller varslan bildade
skåmet, = grädden, ^t ^{se} flöten på njälken ä san
tjocke, = mycket smår = smärig. - Skämman au fl-
öten på njälken ä täm den i Ganan = tråkär-
nan ä rätt töälen i ä baja kärna.
ett häla bort njälk förekom i mer därumat
trälleri. Om det någon gång kom en full käring
som de visste var lite mer kunnig en andra
tags en ällra som doggades tre gånger i njälk-
en, = fjätarna förekom då, benämning på en sår udd
ar) 3 saltkorn ä 3 dräpa vatten, ä kallde efter
fär i käringen, som hade köpt njälken skulle
kunna trälla igen. - tälla te baks. - (Trällrae
förekom, det antogs dessa kunde föra bort njälk
ja san trällrae = trällrae, hä va dää igen ä tog
njälk = njälk.

God söt mjölk efter friska kor, användes till fö-
da åt smaukräk, kalva, grisar, lammen, till
föt = fälning om g. häststöt kända lämna, till män-
sa, katter, med flera (ungdjur = smädjur eller den
färre benäm; smaukräk. Kräk förekom som all-
män benämning, kattkräk när man var and-
rä på katten då han, ansat å sy inne; Du ä ett
redit kräk, sade man om en ovän eller dylikt.

Mjälkgämman förekom, mer g. mjälkstintar; t. u.
- en kända Mjälkgämman äfte sin mjölk. - Vid bräl-
op förekom g, söt mjölk: "sgrävning, = ja va i Bjärke-
käll mä sätte mjölk, ja bar sau amant kän-
de gau u le. -

En sup. av den sätta mjälken benämnes = silersup =
Laven fick se (en silersup) den va ga. (1860 ha ja jäst ifrå
mj, sa pujan, nö han mjälkat, se 1.

Svar på frågelista No 1 och 2.

Upplysningar om

Tingordet (ost) äust - äusta - någon annan allmän benämning finns g - hon osta - hon ostade - äustade. -

Den vassel - (vætt) som blev i raumjälk - en då den är gammal, - i den bakta pannkakor kallades raumjälka - vætt. liksom i kalvadans, o. s. v.

Bakverk av smaubrä blev av vispade fläta (z edde) läta (tärta). -

Kerbit ysta (osta) äusta, äustin; De artsar - ter som fanns var julaust, sötaust - bryngäust, smauäust, (öläust, kämning - äust.

Man tillverkade ost av - get - faur, mjölk - getost, (back - söoaost) av fauramjölk.

Svar på frågelista № 1 ock 2.

1674

Det kändes sig va antänn söte mjölk
(ostkämmand). skämmand mjölk blev
skämmand, som blev sig. -

vanlig ost som man äurta rau hästen
kallades (löjgost - julost, skarpst.

Man kunde göa ost i banka - ler au
träafat, vanlig ost gödes i äurta kaija.
karijana som de ystade i var rämma au
gjörda au ene - gran, det tillvärkade kar
jana va gjörda au karijanakars.

Man pressade äurta musen med hämmena,
de mätte utrymmet i ostkargarna i
kanne, 5 - 10 - 15 - fem, ti, femtan, tjue
40 ti - kannor samt tjocklek som en
halv alm. - allt eftersom man hade rau.

Åstlöjere fæck de nää de slaktade kalva-
löymaje - löju - (löjvatten), de ger mjökalva
mycke mjölk medan han lever, sen skär
de sej i majen - sendan tillrätte de grädde,
brännvin au käming. samt lades i
skinnnet hängdes upp till torknings,
lades i lauda a gämdes. o. s. v.

Man jämmade mjölken i käppakettel-
balje, kinn^ver, a sau: kätken sattes
på en jämring i den stora ägna spi-
sen, allade ännu tess mjölken blev
ljum.

Löjot tags nu från sin gämplats, (där
det varit fritt från mat a annat
aly), lass- i blöt i vatten, krauma-
des sämre,

Svar på frågelista № 1 ock 2.

~~Mjölkskallning.~~

8

ä silades genom äm hängduk, - sen blev
 då tömt an hälldes i mjölken rödes
 om i mjölken tills mjölk fastnade på
 hannen te seken på att det ej behöv-
 des mera löj. -

Löj, - na - löjnad - löjnade. -

Den löjande massan, kallades ost-
 mus, - (löjast), det överblivna skinget med
 en liten del ostmus lades i en duk ä
 torkades tills en annan gång.


Ostmusen togs upp med dörlöj, ett
 ostbrant eller dyligt. -


Ostgök är en saps (sup) brännvin att
 smarja osten med, ätte någon marnus
 forskning.

Svar på frågelista № 1 ock 2.

Mjölktvättning.

9

Den upptagna astmassan laes i kann-
duk, i askkär, detta lades om astmass-
an, för att vasseln skulle rinna den
bätte, omme yttkorgen var en ränna
vari vasseln samtlades för att rin-
na ut i det kürl, balja som stod
under, (astarännigan), det var en grov
ekplanka, som uthuggdes i rund form
med en tapp, rännstappun 

Den utpressade vasseln lät man stå, tills
vattlaflöte bildades, den gredden användes
att baka med (vattla-bröd) - vispad
grudda av vassel kunde bli vattlasmör-
lika gott som dautit bangsmör. 

Svar på frågelista No 1 ock 2.

~~Mytthurst öring.~~

10

Da vasslen kokades bildades på ytan ett skäm, som kallades vällevall. som man åt, med bröd till.

Den fjändia pressade ostem stad i korgarna tills de blev något tarr, medan de saltades ett par gånger, vändes och saltades på bål side.

För att laga färdig fick ostem vara i korgen en åtta (åtta) min da, ostem lades på oststall på ett lagom vänt ställe, på hytti lades den i färdig den blivit något lunda tarr, - stjert i skerade man den mjälades.

Kanligen förtärdes ostem ätte da efter den blivit ystad då va ostem knast, och

Svar på frågelista № 1 ock 2.

Ny skänning

11

förtärdes med god appetit, men i vanliga fall väntade man en 3-4 måna, ty då var den lagom.

Gammal ost som var ett litet bitar med god mjölk och röd löj, kunde den förvaras en artan måna.

Gemensam osttillverkning här i försam-
met en som dansyste, ystet, ystegille-
en var då gementligast bjuden av till en
gammal fattig gummua som behövde
lite ost för å sälja, till hjälp ur
sin fattigdom. -

Senare då ystet var över kom de unga
bjöds på kaffe, å fängnad, sen dans
ades det till soluppgång. -

Spättskötning

Messmör (mesasmöa) - mesäust, vatlen
kakas i kolu timma, massan som
blir igen sägt som smör, mesmör
det dugde att kläva på brödet.

Kasst till sättast kokades i ett timma,
då varsten kokts en gång var det g
mer att kaka.

Ett par gånger om året skedde meskok
ning, det utfördes merendel i husma-
ran själva.

Kassten kokades i stugan på allstam
i en gryta eller kittel, man röde
om med en messten eller vesp.

Man blev om en kams dit där mes-
smör kokades bjäden på att smaka.

Upplysningsbrevning.

Kall du smaka mett messasmöa, - se
hää, va - se - ga. Lä ble de te ä sma-
ka (bitterheten)

Skämet kallades messkam (vetmessa),
vassan kokades till två olika slag
messmör - messast.

Messmör föraades i mesbötta, skulle
det medfäras på fäde lades det i små
träbötter, meskät som bars i med-
jar, i handen, eller var de så gjor-
da, att man bar dem i handen lik-
som smöebötter med ett tak som
var ett handtag i.

Det tjockare, messmör förmades te
ast, mesast.

~~Spjåns kuskult. ing.~~

De tunnare ^{de} messmär - formningen
skedde i de vanlia ostkärnen.

Kad som mer är att säga om mes-
smäret, de är man tillverkade fin
ost getames - av inbart getanyölk,
messmärsuälling förekom
messmäävälling - något annat har
ej här förekommit.