

1720

1

Småland
Linnéusens bok
Utskutt

Frans Petersson

1933.

Svar på frågelista nr 1:
Mjölkhushållning:

Den vätska (di), varmed de till
däggdjuren hörande hondjuren li-
måna sina nyfödda ungar, kal-
las "mjölk". I stället för ordet mjölk
använde för blott trettio år sedan
en och annan äldrig Utskultsbo or-
det "mälk". Det lär emellertid vara
ganska länge sedan ordet "mälk" var
allmänt. Ty upptecknarens farner, tor-
paränkan Katarina Jakobdotter, Bosgård,
född år 1806, död 1899, begagnade i sitt

tal ordet mjölk. Endast komjölk
och getmjölk (gäjtamälk) användes
till människoföda (mänskeföä). Med
mjölk fodrade (forade) man de kalvar,
som voro avsedda till "pautägg".
Glade man en modersugga (grisuso),
som hade en kull smågrisar
(pattagrisa), och som (sona) hade
otillräckligt med "di" till dem
(däggde daulit), så fick man "hjälp"
fora dem med "pattaväama" eller
med "oppväand" mjölk. Grisar,
som voro "maunadägamla" och där
över, "forades" med skrämmjölk,
"tjoänmälk" och ostvassla (valla).
Efter man kaffet kom i bruk, använde
man mjölk till de mål (maul), när man
ät "snappmat" (frukest å måjri-

aftan), varför man på denna tid
ej fick så värt stora "slumpa" eller
"höfså" mjölk över till
kaluar och grisar. Under tiden
"Olasmäjsse - Meckelsmäjsse"
(29 juli - 29 Sept.), då korna avbetade
gräsvallarna och ängarnas återväxt
eller "grod" (ginge i groabäfte) och till
följd därav mjölkade duktigt, plägar
de bondgummorna dels ysta ost av
"ejssa mjölk", dels byta "ostmjölk"
med varandra. En vacker sed, som ännu
är i bruk, är, att när jordbrukaren
har gott om mjölk, han "imellenast"
skänker (geå) bort en kruga mjölk till
sådana fattiga, som inte "tya haulle eller
lö" äjma ko". Den tid, som förflyter
från den dag, då en ko har kalvat

till den dag, då hon åter står
redo att kalva - således ej blott
den nio månader långa dräktighets-
tiden - kallas en "kotissel". En
bondgumma, som var synnerligen
gömmild (goärad), plögade skänka
bort sju kannor söt mjölk efter
varje ko och under varje "tissel".

En bondgumma på Lirkön sa: "Nå
åjn haa ko å Glansen haa beätt
at gau väjl få na (kons kalvning
hade förlöpt lyckligt), så å åjn
väasköldia (pliktig) å dajla mä
se lite å ge boat åjn mälka:
dräpe te claj stackana, som
inga ko ha."

Någon borthållning av mjölk på
marken förekom aldrig. Råkade

man spilla mjölk på jorden, skulle man "skingsamt" stö aunnam jord över deusamma, i annat fall blev den ko som lämnat mjölken "saurå pae pattan".

Råmjölk benämndes fordom "raumalk" men numera kallas den "raumjolk". Så snart en kalvko hade släppt kalven, skulle hon mjölkas. Detta "fästa maul malk" var den egentliga "raumalkena". Mjölkerskan måste emellertid alldeles nödvändigt tala till kon, innan hon böjde "malkenet". I annat fall stal hon "raumalken" från kon. Medan hon mjölkade, skulle hon ha "ajt" "stöcke staul" i "mjölkaböt-tan". "Raumalken" fick inte

komma ut under "bara hemmet".
 Därför måste mjölkerskan ha sitt
 förkläde (föäkläg) utbreddt över
 "mälkbotterna", medan hon
 bar den från ladugården in
 i stugan. Av "raumälken" bakade
 (bakte) man "raumälkpannkak".

Spensarm mjölk kallades "pattaväa-
 ma mälk" eller "nymälkad mälk".
 I stället för "pattaväam" använde
 en och annan uttrycket "pattasöt".

Den sista lilla mjölkskvätt, man
 silade, skulle dåjlas eller bytas
 mellan smaubarnen i huset. Den
 mjölktår (mälkataruå) som var-
 je barn fick, kallades "silsyp".
 Glade man gott om mjölk, fingo även
 familjens äldre medlemmar "silsypen".

Låvål nysilad mjölk som dags-
 gammal ostkummad mjölk, som ej
 böjät surna, benämndes "söta mjölk"
 (söta mälk). Den mjölk, som man fick
 vid koras morgonmjölkning, kallades
 "mornmälken", vid middagsmjölk-
 ningen "meddåsmälken" och vid kvälls-
 mjölkningen "kvällmälken".

Skummad mjölk kallades "skummjölk" (skummälk).

Kokt mjölk benämndes "oppkokta
 mälk". Glömma på kokt mjölk kalla-
 des "kokhinga".

Grädde kette "gredde" "flööt"
 eller "flöta". Av dessa tre benäm-
 ningar var "flööt" den mest vanliga.
 Numera heter det "gredde".

Ostkummad mjölk, som råkat sur-
 na, kallades "silbunke".

Mager mjölk kallades "blau malk".
"Flong å blau som blauesevann å
tönn som öjnavann." Uttryck från 1890-talet.

Fet mjölk benämndes "fjyta malk".
Ljätvöpt mjölk kallades "läknad
malk" eller "läpnad malk". Ljätus-
nad mjölk "susa malk" eller "sua-
malk" Helt obetydligt surnad mjölk
betecknades med "draen" eller
"vessen". Om mjölk, som i flera da-
gar varit sur, hette det: "Mälkna
å sua som poås." Om besk mjölk
sa man: "Mälkna å besk som
malvåtevann." Eller: Däjn häana
mälkna haa sju smauka (sju sor-
ter smak), å alla onga (onda)." Om
surnad mjölk, som på grund av
äldedom böjrat mögla, sa man:

"Då ju häana mälkerna ä så ~~svåra~~ (möglig) å looen (luden), att å ju råjnt som ä nöada te å flau na, ingan å ju kan si se go te å kunna åjta na."

Ljäsurnad mjölk användes allmänt till människoföda. Under sommaren och hösten utgjordes "meddässypat" vanligtvis av sur mjölk. En del äldre personer föredrogo den sura mjölken framför den söta.

Råkade kokande mjölk skära sig, så man: "Mälkerna skäa se". Övriga böjningsformer: "Mälkerna skaa se", "mälkerna haa skooät se." Alla lämningar (lemningar) av såväl sött mjölk som sura mälk och käanmälk, vilka med ett gemensamt namn kallades "mälkaslabba" eller

"mjölkasbecka", användes till svampfoder (schinapoa).

Bruket att genom tillsats av jäsämne tillaga tätmjölk är okänt här.

Oblandad sötmjölk förtärdes av vuxna personer vanligtvis i mycket små mängder. När man om sommaren, när bären voro "moena", "bä-tien", åt smultrom och mjölk (jäs-bä å mälk) eller hallom och mjölk (akabä å mälk), skulle den mjölk, som man åt tillsammans med bären, vara "bä lätla skummad". Lika "dajlä" sötmjölk och "läk-mada mälk" eller "silbunke" blandades tillsammans i ett fat, var man föret lagt en hop i "smabita sömnaskoena" brödkanter

(brökaama). Denna rätt, som kallades "mälk å soppa", var ganska vanlig under den "näma auastiema".

"Oppkokta mälk mä brösoppa" samt "stejt fläk" eller "iståbang" var det vanliga "frukostamålet" vintertid. "Kaula" stäkelse- eller köngrynsgröt mä oppkokta mälk pan" ät man till kvällsvard (naatan).

De mjölkätter, som bereddades genom tillsättning av löpämne, voro: "Klääst" (kläjäst), sötost och ostkaka.

"Kläjäst", en maträtt som numera hör till en svannens tid, tillreddes (räjdes te) på följande sätt: Till en klääst, som fullt färdig "motschaade" en kannas rymd,

tog man fem kannor sötmjölk, som
 man slog i en på eldhärden (ätkäan)
 ställd kopparkittel. I en kanna "läk-
 mad mälk mä flöötten par" i vispade
 man litet finstött kanel och karde
 mumma (kaadmomana), litet fint
 socker samt en handfull (hanggöj)
 "koån-ella väjtemjöl". Den "läk-
 made mälken" måste ytterst omsorgsfullt
 "vespas", så att alla "mälkaklumparna"
 blevo väl sönderlagna. Så snart den
 i kitteln varande sötmjölken börja-
 de koka, begynte man med en
 grötslev (grötske-gryskaj) varsamt
 och försiktigt och under ständigt
 omrörande ösa "däjn lapnada mäl-
 kena" ned bland den söta. Jäst
 som innehållet i kitteln hade

"skooåt se" och bildat klumpar, skummade man upp ostmassan i en "ystekoj", över vars botten man utbredd en handduk. Den ostmassan befintliga "vallen" fick ej kramas ur, utan fick efterhand själv avrienna. På följande dag, sedan osten efter flerfaldiga vändningar hunnit städa sig (hingt stajna te), vidtog bryning en av densamma. Sedan man gjut upp eld i bakugnen, tog man "klä osten" ur ostkorgen och placerade den på en stöve "trätarrek", som man satte på en dikesspade. Därefter höll man "spæen" med osten så nära "ongsyppningen", som de från "ongbråsen" utflygande

"äjlsläcånä" tilläto (telante). Så snart man efter otaliga (oädlia) vridningar och vrickningar av spaden fått "kläjestens" övre sida (övan: sia) brygt, vändes densamma, varefter den ängo fördes in i hetten (heten = häjten) och "läcånä". Då omsider hela csten fått en "flamma ä gusbrunnä fääj", var den fullt färdig.

"Sötost", som i likhet med "kläjest" eller "brynost" förekom som förning (föäning) på "vakenatts gillema", tillreddes sålunda: Sex kannor sötmyölk slogs i en på "äjlhän" stående "kåpåkätel". Så snart denna myölk kunnit bli "lomen väam", slag man litet

i vatten uppblött ostlöpe med i densamma, vilket hade till följd att den genast "lärnade". Sedan kittelns innehåll under ständig omröring kokat i fyra timmars tid, tog man en "göpen" i ett halvstop mjölk uppblött stärkelse, litet kanel och "kaadmomma" samt en matsked (syfskåj) "sirap" och "råjde av" anvättningen. Då loft stärkelsen huunit bli intimt förenad med den övriga massan, och fått koka i fem minuter, var sötosten färdig.

Ostkaka tillagades sålunda: Sex kannor "nyoppilt mjölk", som man slog i en på "ajlkäan" stående kopparkittel, bragtes medels

tillsats av ostlöpe att "läckna", varefter de under "läckningen" uppkomna "ostklumparna" uppsamlades och lades i en ostkorg, så att den i desamma befintliga "vallen" fick avrinna. Ett stop "grädde" fem "ägg", en "huggöpen" vetemjöl samt litet kryddor sammanvispades ytterst omsorgsfullt. Därefter plockade man "sömnå" ostklumparna och lade dem i en "kåpabunke", vilken sedan "földes" med den "vespade" grädden. Ostkakan gräddades vid ej allt för stark "bakningsväme". Svag värme benämndes "långväme".

Grötost, som i likhet med kläost var en forntida kalasrätt, tillagades

sålunda: Av gryn, "koängryn" eller
 risgryn (risengryn), kokade man en
 "potta" gröt. Så snart gröten
 hunnit bli färdigkokt, öste man
 den i en "ystekåj". Sedan den
 "hingst kalna te" och "stajna te",
 "bläj den taen utau kåjen",
 varefter den bryntes precis på
 samma sätt som "kläjest".

All av "mälk" "lavada" mat, som
 var avsedd för "gillesbordet",
 kallades med ett gemensamt namn
 "vitmat". Av de "någamlä gilles-
 rättana" "kläjest" "grötost" och
 "sötost" äro, såväl kläjest som gröt^{ost}
 ost helt förgätta. Men "sötost"
 och ostkaka förekomma fortfarande
 som "föninga" på begravningskalasen

här i socknen. Tillbedningen av ostkaka blev allmänt känd först under 1860-talet.

"Raumåtkapangkaken", som råjdes te" av "raumåtk", "te lagades" sålunda: Till varje kanna "måtk" tog man en "hanggöp" mjöl av "kän" eller "våjte", som man "blangade" med litet "finstötta" kanel och "kaadmemma", vilket därefter "utröades" i en "slump" y "rauli" mjölk. Sedan mjölet blivit väl "sönnävespat" och "blangat" med "mälkena", slog man "blangningen" i den till "pangkak" avsedda "raumälkena", varefter en ny "sönnävespning" började. De snarast alla mjötklumpar blivit väl "sönnä-

släma", östes "pannkakemälkema"
 på renda av "ljockå jäanplaut"
 tillverkade "pannyään" eller
 "pannkakejään", vilka blivit
 "ingsmoada" med "rautt istä".

Därefter insattes "pannkakana" i
 den "holien staat opphåjtade"
 bakugnen. "Rau mälkapannkaken"
 utgjorde fördom ett slags "mäjri=
 aftansäsel" som man jänte
 bröd och mjölk åt till "mäjraftan"
 så länge den varade.

Ölost eller "ölsypa", en fördom
 mycket vanlig maträtt, "telajades"
 sålunda: "Träj hallstop söta
 mälk" slogs i en "äänä spisajken"
 ställd "patta" för att koka. I
 ett lefpat (löjlefpat) slogs man ett

halvstop "malt dricka", var man
 ivisspade litet potatismjöl. Var
 drickat "sött", hällde man lit-
 tet "sirap" i detsamma, var
 efter man slog den kokande "mål-
 kena" bland maltdrickat i fatet.

Käringrädde förtärdes aldrig.
 Var man utan smör, hände det
 dock, att man "klänte gredde på
 bröskiva", som man gav barnen.
 En dylik med "gredde" ävå klänte
 bröskiva kallades "greddegais".

Av söt gjädde kokade man
 "greddeolja", varmed man läkte
 brännsår (brännsauå) och
 även andra "säuå". Oljan skul-
 le koka så pass länge, att den
 blev till lian grevar (grävja).

Man fick dock ej koka mer gjöra
 åt gången, än vad man nödvändigt
 behövde, ty "greddeolja" höll sig
 frisk blott en kort tid.

Av potatismjöl och mjölk och
 av risgryn och mjölk kokad gröt
 "bakte" (bajte) man "stäckelse-
 pangkak" och "risinspangkak",
 vilka två "gillesäjtå" voro mycket
 vanliga "vakenatts-föräringå".

På "bongagaurana" förvarade
 man sötmjölken i "mjölkakammare"
 (mälkakammare) eller "stafferi".
 rikket rum var försett med hyllor
 "mjölkahölla" (mälkahölla), på vilka
 de med "mälk" fyllda faten och
 bunkarna (mälkafaten, mälka-
 bunkarna) ställdes. Under den "väs"

ma avästien" förvarades mjölken i
 den vid denna tid tomma potatis-
 källaren (pääkällan). För att inga
 "snask" skulle falla från källaren
 "jöatak" med i mjölkbenkarna,
 vilka voro ställda på ett i "källans"
 mitt stäende "höjbänt boå", övre
 klädde (ävakläjde) man innertaget
 (ingätaket) med linnebakkan (lenna
 laken). Nödig luftväxling (luftdra)
 försiggick genom den i "pääkällans"
 "gavelmua" befintliga "lofttrumma-
 na". Var "mjölkakammans" "fönstär-
 bäse" medels spikar "fästa" vid
 "fönstärkaat", så att det ej gick att
 öppna "kammans" lilla halvöfnster
 (hallfönstär), ställde man en kort stund
 varje dag den mellan "mjölkakamman"

och köket eller mellan "mjölkakammaren" och ett annat rum besittliga dörren (dörrarna) litet på glänt, varvid luftväxling försiggick genom kökets eller rummets öppna spis. I torpstugorna (stugorna), där inget "skafferi" fanns, förvarades mjölken i ett inne i stugan stående skåp, "mjölkaskåpet". Några särskilda hus för mjölken förvaring ha ej funnits. "Mjölkkafaten" ställdes alltid på bord eller "hälla". Förvarades mjölken i ett "skafferi", förvarades även "smör", ost och andra "äjtansvarar" i samma rum men på olika (ulika) "hälla". "Ostarna", som behövde torr luft, hade sin plats på skafferiets "ärvasta hälla", "mjölkkafaten"

och "flöötakrukan" eller "sankokruskan" upptogs "mellenhöllana" och det i trillingar (trillingauså) försmade "smöät" samt de i "ingarna" satta "tomme mälkafaten å målkabunkarna" "däjn" nästa höllana". Förvarade man smör i laggade träsparnar, hade dessa sin plats antingen på "skafferiådet" eller i en "vræn" (smutt) i "pääkällan". Den "skafferihölla" eller "skauphölla", på vilken ostar förvarades, kallades "ostahölla". Medan ostarna voro färiska och behöfde daglig tillsyn, lägo de på en på stugans fällbord (staboå) placerad, nära två ånne läng och en "hallaten" bred, "slätt hövled"

bräda, som kallades "ostabräda".

De kärl, som användes vid mjölkning, kallades "mjölkaböttor" (mälkaböttor). Dessa bytter, som rynde "svan kannor" och som voro "laggade" och koniskt formade, voro "teväakada" av "ene-" (äjne) eller "bökestäva", av vilka en, som var tolv tum lång, hade en omkring fem tum över "böttans" övre kant uppskjutande änd, vilken utgjorde "böttans skaft", "bötteskaftet". Varje "mälkabötta" var försedd med "fixa" band (gjöra), "böttegjöra".

Mjölken silades på en av ett fem tum tjockt baketrä urholkad (utgraven) "mälksil", av vilken

den egentliga "silholken" var ungefär (kriingsve) fyra tum "jyppå" och "autta" tum i diameter. Silens hål (silahålet), som var två tum i diameter (igönom), var koniskt format, så långt den blott ett tum tjocka "silabonnen" medgav. Tratten kallades fordom "silholk" eller "silholk", ej tratt. Siltappen bestod antingen av gröna, ett par tum långa "granisakvesta" eller av en av tvåskäftad (tvanskäftia) blångansväv (blajgansväjv) "gjoäda" silduk. Uppsilningen av mjölken gick till på så sätt, att "mjölkeskan" eller "mälkasileskan" med sin ena hand höll "mälkasilen" över det tomma "mjölkefatet", under det att hon med sin

andra hand håll "mälkabötte" "pau
häll", så att den i densamma befintliga
"mälken" rann ned i silen. Efter
fullbordad (åvästaven) silning sköj-
des (skoldes) siltappen i "tvau vau".
Begagnade man granskvistar till sil-
tapp, utbytte man var tredje dag
de gamla "kvestana" mot nya.
Soldathustrun Amalia Rydberg, Smöias
måla, död år 1914, begagnade alltid grans-
kvistar till siltapp. Begagnade man
silduk i silen, kokades denna i "brak-
asketut" en gång "vau veke".

De kär, i vilka mjölken silades upp
(siltes opp), kallades "bunka", fat
och "skaula". Bunkarna voro av
två slag: Kopparbunkar (kåpabunka)
och "träbunka". "Kåpabunkarna,

som voro runda och försedda med
flat botten och rakt uppstående
mellan två och tre tum "höja kanta"
hölle (holle) ett "mault" av en, en
och en halv, högst "tvän kannä",
"Träjbunkana, som voro samman-
satta av bokenstavar (bökestäva)
(böckradä) samt omslutna av
två "träbang" (gjora), vora av
"kingsve" samma "stoålek" och form
(voån) som "kåpabunkana". Mjölke
bunkar tillverkades även av eneträ.
På 1860-talet började de "lajgade
träjbunkana" ersättas med bun-
kar av järnbleck, "bleckbunka".
Mjölkefaten voro tillverkade dels
av vänlig lera, kerfat (kajäfat),
dels av eldfat lera "celsefat".

dels av trä, "träjfat" (tvaa).
 Ett "lajä"- eller "celcefat", som rymde
 tre halvstop (äjt lajätträjhalls-
 stopafat eller äjt celseträjhalls-
 stopafat), mätte fyra tum över botten
 och elva tum över övre kanten samt
 var fyra och ett halvt (hallfemtel)
 tum djupt. "Lajäfater", av vilka
 det fanns "stoälkä" från ett stop
 till två kannors rymd, tillve-
 kades av i "Värendsbyggena
 boende" pottmakare. "Celcefater",
 som man köpte på marknadsorna i
 asten, kommo troligen från Skå-
 ne. "Träjfater" (tvaa), som
 utskaldades (utgrooves) i grova
 ite klurna stockar (hallklova eller
 hallklovinga) av bok (böke), björk

(beake) eller al(a), tillverkades av
i socknen boende slöjdare (slöjäre).
En "tvae", som mätte sju tum
över botten och fjorton tum över
övre kanten samt var fyra tum
djup, var en medelstor (mellanstor)
"tvae". De "mälkaskaula" som här
användes, voro av samma form som
mälkafaten, men betydligt "menna".
En "lajaskaul" rymde blott ett halv-
stop och en träskaul sällan "må-
jä" än ett stop. På en och annan
gård, där man hade många kor,
hände det, att man under "ystetien"
"silte opp låjn te est teämnade
mjälken i kåpåkätla". Det tråg
(tråo), huskatten fick lapa mjölk
i, kallades "kattrået".

31
 1720,
 När man "måna om" att få gott
 smör, skulle mjölken skummas,
 när den var jämnt ett dygn
 gammal. När man skulle "bjönna"
 skumma, skavde (skov) man med
 "sin ajne pekfinger" loss den av
 gräddde bildade "greddningen" på
 mjölkfaten. Sedan "rangen" blis
 vit omsorgsfullt "auskaven", drog
 man med samma finger "alla"
 flöote i fatet i ajn höj",
 varefter man med "tungena" "slecka-
 de fingarn". Därefter skummade
 man med en "skumskaj" av
 flöoten, som man slog i "flöota-
 krukkan" eller "sankekrukkan",
 som var tillverkad av "laja"
 eller "celce". "Flöoten" "fävarades"

i nämnda kuka tills denna blev full,
 då man "blaj nöada att tjöana". Den
 vid mjölakens skumning använda
 skumskäven (skumskåjn), som i
 minst nittio år använts i denna
 bygd, var försedd med ett i det
 närmaste cirkelrent skedblad
 (skåjåbla). Under det att skedens
 skaft (skåjåskaftet) var fyra tum långt,
 och skedbladets bredd något över tre
 tum, eller hela skeden "drygt" sju
 tum lång, så var "skåjåblaets"
 längd, som stod i rak vinkel mot
 skaftet, knappt tre och ett halvt
 tum. Skumskåjn var tillverkad av oxel (oste).
 "Mjölkkäaken råjngjäs" medels
 "deskning" i varmt vatten. Detta
 arbete kallades "deska". Den där:

33

under använda disktrasan kallades "karalassen". Jämte "karalassen" användes även en "beakeveska". Sedan kärben diskats, "skoldes" de i "mjölk vann", varefter de välvades (vaddades) i en hög för att torka (självutdåka).

Smör kallas "smöä" och beredes av den på komjölkken "oppfloaterna" gredde" (flöötten). För en femtio år sedan, då de flesta backstugusittarna höll sig med getter (gäjtä), hände det, att en och annan "backstukäring", som ägde (äjde) ett par "mjölkgäjtä", "rankade smöä" efter dessa sina djur. "Gäjtäsmöät" bräddes på brö" precis på samma sätt som kosmöät.

Kärna heter på nuvarande Urhultsmål

"kääna", men på äldre mål "tjoåna".
 De på 1860-talet brukliga smörkäm-
 na utgjordes utestutande av stötkäm-
 (stöttjoåna) av "böke" eller "grantiä",
 vilka voro "ungefäa" fem kvarter
 (kvarta) "jyppa" samt åtta tum i dia-
 meter. Det fanns "tjoåna" av "ulika"
 "grovlekä", ty "fjäringebongen", som
 var "äjanes" om sex "koa", behövde ge
 vetvis större "tjoåna" än "töåpan",
 som "hollet baa äjma ko". Sådana "tjoå-
 na", som ett par tum "ovanfäse luggen"
 haft ett tapphål för "tjoånmälkens
 utrennane" har uppteckningen ej sett.
 Kämstaven kallades "tjoånetöäl", be-
 ständ som "tjoånetöäl". "Töälens"
 nedre cirkelrunda del, som be-
 stod av en tumstjock brädbit

var sju tum i diameter samt försedd med ett "tjootals halltums via hål" genom vilka "gredden" "tvingades", när "töålen" under "tjooanstötningen" bearbetade densamma. I mitten av denna cirkelrunda bräda, som utgjorde den egentliga "töålen", fanns ett ett tum vitt hål, i vilket "töålestavens" nedre ända var "ingstucken" och fastkilad med en två tum lång kärnfurekil (kärnfåkil), vilken var inslagen "mätt i stavens äjnen". "Töålen" var tillverkad av "bäke", "beake" "känfere" eller gran.

"Tjooeskau" hade sin plats invid spisen medan "tjooningen" pågick.

Glade man så litet "gredde", att det
 ej lömta sig att "tjoåna", "vespa-
 de" man "smöa". Denna "vespning"
 utfördes med en stark "beakevesp"
 och försiggick i "sankakrukan".
 Åt vilket håll man därunder
 "vespade" motsals eller medsals,
 hade ingen betydelse.

Misslyckades kärningen, så trodde
 man, att "lāja mänskå stoolet
 ella fägjoät åjus smöälöcka".
 Misslyckades kärningen, så hette det,
 att "åjn tjoåna speke". För att
 man skulle slippa "tjoåna speke",
 skulle man gå till "kåakegauån"
 och "lāja opp åjn spik, som
 sootet i åjna fäma stnadå lik
 kiste". Denna spik skulle "slås

"faste" inne i "tjoåman" ett par tum
från dess botten och på så sätt,
att när "tjoånetöålen" under
"tjoåmanet" gick upp och ned, den
skulle skava mot spiken.

Man trodde, att en dylik "likkiste-
spik" hade "majt" att hålla "smöå-
löckena" "faste" vid "tjoåman".

Glade man - trots ovannämnda
försiktighetsåtgärd - ändå "schauat"
ve å "fau smöå", och trodde man
sig veta, vilken av ens grannar
det var, som fögjoat smöålöcke-
na på "åjn", så skulle man för-
söka komma i besittning
av "träj" djupa" av den miss-
tänkte grannens "målke" eller "sau-
ke", vilka tre djupar man skulle

släppa i sin "ejen" "sankakuka".
 Sedan gick det så "läjtt" som
 "äjt auttalo" att få "smöä" den gången.
 Att ge bort "äjna smöägans" till
 en person, som i stället för att ge
 nast "äjta opp" densamma tog "gäu-
 van" med sig "håjm", när han gick,
 ansågs vara ytterst farligt, ty
 "sålade" emottagaren smörgåsen eller
 en del av densamma till en gris,
 fick smörgåsens givare otur (ohädd)
 med sin smörberedning. Lyckligtvis
 ägde givaren (givan) av "smöägansen"
 "möjlihäjt" att förekomma emot-
 tagaren i hans onda "oppsant".
 Han behövde nämligen blott nämna
 emottagaren (fauaren = fauan) vid
 namn, innan denne "hingde" tacka

för gåvan.

Sådde man mjölk, "skulle äjn
släppa ne träj saltkoan ella
träj vauudiäpa i målkena,
ingan äjn lemnade na te köpan."

Yakttog man ej detta försiktig-
hetsmått, kunde köparen av
mjölken "skämma äjns senke".

Blev det ej smör av grädden
efter en viss ko, skulle man
giva henne "äjn halvå hang-
göp bibestickebla, ausanäte-
bla, vitlök å salt". Även
vitlök, gåven enbaci, eller
enbaci salt hjälpte (jälp).

Om vintern, när korva (köva)
"ingeforades", var det ofta "räjtt
schavåt" att få "fjängredden" att

"ramna i smöa". Vora på en gård
 alla korna färdiga att gå i sin
 (sånas), fick man hålla "tjoån-
 gedden" eller "tjoånflöster" "tjoån-
 miä", medan man "tjoånade". Det-
 ta gick till på så sätt, att man
 hade "tjoånan" stående i en till
 häften av sin rymd med "tjoån-
 mit vann" fylld balja. Där-
 jämte plögade man ha "tjoånans
 övre dajt" omsvept (omsköpta)
 med "åva åjlbasen oppvåanda
 hangduka" eller "hangkläin".
 Slog man "ajt påa sypa bräv-
 ning i tjoånan", fick man i
 regel åtminstone något smöa,
 även om man fick "tjoåna" i flera
 timmar, innan "smöät" och "tjoån-

myötkena" "bjönte skeljas aut".

Det regelbundna ljudet av tak-

ten vid "tjoåmanet" kallades *se sid. 85:1.*

"tjoånjohra" eller "tjoåndohra".

När under "tjoåmanet" de följande
tecknen, att det skulle bli "småa"
av "flöötten", visade sig, sa man:
"Då bjönnas grynna." - "Håa komi-
ma dåj fäaste grynna."

Gav man någon gång ett barn
en brödskiwa med grädde gaur,
så kallades denna brödskiwa.

"greddagaur" eller "flötogaur".

"tjoånmäcken" drack man i
stället för dricka eller vatten.

På en del "gaura" använde man

"tjoånmyötken" som "grötadoppa"
till potatisgröt (päägröt).

Så snart "tjåmanet" blivit full-
 bordat, skummade man med
 en smörsked (smöäskäij) upp
 smöret ur "tjåman" och lade det
 i ett "träjfat" (træ), som rym-
 de två, högst tre kanner, och som
 kallades "smöäfat". Redogörelse
 för, huru en "træ" var tillver-
 kad och såg ut, är lämnad på
 sid. 29 och 30 i denna uppteck-
 ning. "Smöäskäijn", som var till-
 verkad av "böke-", "beake-", "äle-"
 eller "köäsbäastjäij", och som
 liknade en vanlig graftslev av
 trä, var tolv tum lång, varav
 "skäijaskäftet" var sju och "skäja-
 blat" fem tum. Skäjablats bredd
 (bräjd) var tre och dess djup ett tum.

Med denna "smöaskåj" började man nu bearbeta den i "smöafatet" varande smömassan, vilket arbete kallades att "älta smöät". Sedan man medels omsorgsfull omknådning, vilket arbete av en och annan kallades "knoa smöät", klämt ut "tjånsmälken" ur det samma, öste man "råjnt vann" på smöret och började på nytt älta om detsamma, vilket arbete kallades att "tvätta smöät". Först sedan smöret blivit tvättat i minst "träj vann", var det "näat så näa lik se", d. v. s. något så när sådant, som det borde vara. Vännen tecknet för, att smöret var rent och fullkomligt

fritt från "tjoåmjölk", var, att
 det "sköljevann", var man sist
 "tvättat smöät", hade samma klara
 "färg" och var lika "rjnt", när man
 höllde det av smöret, "som ingan
 äm slc pau at". Glade man under
 den "väsma avästien" underlätit att
 ställa grädden i svalrum (schalrum),
 vilken "fäsammelse" haft till följd,
 att smöret blivit "väsmtjoånat",
 hände det, att man fick tvätta smö-
 ret i fem "vann", innan det
 blev fullkomligt "rjnttvättat
 från tjoånmölk". Till sist "bröj-
 de" man ut "smöät" "rentas
 ikring" i "fatjypan", varefter
 man saltade det samma. Man
 var ganska "runnhjntä" med

salt, när det var "fravan" (frä-
 jan) om att salta smör. Bju-
 näve" grovt salt, som man
 "sömnig natt" med en "gniéstaja"
 eller "lumbutelj" (tumpotell), var
 "lamen" saltmängd till sex skäl-
 pund (sejs maaka) "smöä". Se-
 dan saltet blivit sorgfälligt
 "ingknocat" i smöret och hela
 smörmassan formats till en oval
 klump eller "treuting", fattade
 man med båda händerna tag i
 "smöäfatets" kanten och börja-
 de med snabba "aamörelsä" var-
 under man "föäde" fatet i "king-
 gåning" uppåt och mot sig,
 "stå helle gaus". Vid varje
 ny svängning (schängning), var

under "smöätrellingen" under
ett "öjnablick" svävade ungefär
sex tum över "svaens bonn", "trel-
lade densamma ett "sjättedajil
vaav". Efter sex "schängninga"
hade "trelagansen" trillat ett
helt varv, och sedan den ånyo
"looptet bring äjt paa vaav", var
den trind, som em den varit svav-
vad (schaavad).

Så snart smöret blivit färdigt,
skulle vanligtvis alla, "som hööde
huset te å vaa testäs", i första
hand "smaubanen", "smauka" (skän-
na) det nya smöret och ha var sin
lilla "smöågens". Innan smöret
blev färdigt, blevo banen trak-
terade med "greddegans".

De "smöätrellinga" eller "trellagausä", som voro avsedda att försälgas, skickades till Karlskamm (Kalsam), dit större delen av det smör, som "Hässelte-jöåbrukana" singo till örens (ärvälopp: smöät), sändes. I stället för att stå sitt smör i "trellagausä" plögde en del gumman packa det samma i vanligtvis av enetiä (ajneträj) tillveckade (teväakadä), "lajgadä", koniskt formade, med lack försedda spannar, vilka rynde från en kanna till och med sex kanner. En "ajnkannespann" rynde "sex maaka smöä" ajn tvankannespann" talv (töäl) "maaka" o. s. v.. Stavarna (stävänä) i dessa spannar sammanhållas stadigt av vanligtvis sex (träj paa) "träjgjörä".

Två av spannens mitt mot varandra
 stående "stävå" hade vardera en
 ungefär två tum öfver spannens övre
 kant uppskjutande ända, vilka två
 "äjna" utgjorde spannens "hangtak"
 eller öron (öän). I jämnhöjd med
 spannens "ärvåkant" fanns i det ena
 "spannaörat" ett "fyåkantigt", ungefär
 ett "treådjls" tum i diameter stort
 hål, i det andra "örat" ett runt, nå-
 got mindre, snett "neaut" genom stä-
 ven stucket hål. På övre sidan (ovans-
 sian) av det till spannen hörande
 locket (låket), som givetvis också
 var av "träj", var anbragt en två-
 slå (tvåaslau), även kallad "krab-
 be" eller "pävel", vilken "samman-
 höllt" "låket" "stävå". I ena

ändan av denna "krabbe" fanns en
 utskjutande, "fyäkantia" "tapp", "krab-
 batappen" eller "rävlatappen", som
 "motschade" det myss omnämnda, i
 det ena "spannaörat" "ingglyggade"
 "fyäkantia" hålet. I krabbens
 andra ända fanns en "runn",
 snett "neant å utant" inskuren
 "ingkretad" skära (skaura) eller
 "fågypning. När man lade lock-
 et på spannen, sköt (skoot)
 "låkets" "krabbatapp" eller
 "rävlatapp" in i det myss omnäms-
 da, i ena "spannaörat" varande
 fyäkantiga hålet, under det att
 "låkets" övriga del "fasthållts"
 vid spannen medels en "tekre-
 tadå", något obetydligt koniskt

formad, tre tum lång, "träppene"
kallad "spannalåkapenne", var
övre ända "lau hauät an" mot
den i "krabben" inskurna skäran,
"krabbaskauän", medan dess ned-
re ända var häit "ingskooten"
i det på sid. 48 omnämnda, snett
"neaut å utaut" genom "spannaörat"
"neröste däjil" stuckna häket. För
att "spannalåkapennen" ej skulle
"slåvas boät", hade man den
fastbunden vid ett litet snö-
se, "simmataut", vilken i sin
ordning var fäst vid "spanna-
örat". Denne "simmataut" be-
nämndes "pennataut". Över
"spannalåkets" mitt fanns i krabi-
bens mot locket vändande medie

del en fyra tum lång och ett tum hög inskränning, vilken utgjorde "hangtale", vilket gjorde, att spannen med lätt het kunde bäras i handen, ävens om den var "fullpackad" med smör. Det vanliga namnet på dessa "smöåspanna" var "läkaspanna".

De gamlas åsikt var, att det med "sömnågnatt" grovt salt saltade och i en "läkaspanna" "nepackad" smöät" höll sig "tjucånfäst" betydligt längre än det med fint salt saltade, i "trelingagaus" formade smöret. När "trelagaus" ännå sändes i väg mot "Zalsam", skulle de vara insvepta (ingsköpta) i råintvättad gardintaser

52
 [gaadimlasa], men ¹⁷²⁰ det i en "smöäspann" förvarade smöret behöövde ingen "omsköpfung". Den på sid. 1 omnämnda Katarina Jakobsdotter, som på grund av fattigdom "nöades" sälja nästan allt smör, som hon efter sina två kor "mägtade sankka", plögde "packa ne" den ena "tjåningen" smöä spanna på den andra i sina "smöäspanna", och först sedan hon "sankat ihop" minst "haltannat" men vanligtvis "tvann punn" smör, vilket i regel tog mellan sex och åtta veckor i "auspauk", skickade hon sina "smöäspanna" med en "Falsamskörare", varefter hon tog Gud i hägen och - om det var

sommar - sina "slansia" "känga"
 på armen och laddade "baafötta"
 den fem mil långa "väjen" ner till
 "Lalsams sta", där hon avyttrade
 sitt smör. Och sedan "smöät" bli-
 vit "sault" och gumman fått upp-
 bära "likvid" för detsamma,
 begav hon sig, åkande (åkandes)
 med den "bunge", som på en bort-
 vägen (auväjen) "skjussat" hennes
 "smöspanna" men som nu under
 "hjämfäran" "köade tomme", i
 "väj" mot "håjmet".

Var man borta på arbete
 eller på resa och hade "matpåse"
 med sig, medförde man sitt
 "matpåsas smö" i en "smöask"
 eller "smöaske". En dylik

"smöåaska", som var avlång
och "fåsidd" med "aurunnada"
hörn (kyana), och som var
"ungefää" "sejs" tum lång, "traj"
tum "braj" och "tvaa" tum djup
var tillveckad av "käänlöst
fere- eller graneväake". Den
"tvaa" tum "brea" och ett kvarts
tum tjocka "fere"- eller "grane-
stickan", som utgjorde askans
"bajing" eller "stomme", hade
sina två ändar förenade medels ett
par av böjliga graniötter för-
made, genom hål i "bajingens"
ändar instuckna, finurligt sam-
manbundna "haukanta". Ask-
kans flata (flau) "bonn" men
något "kullia" lock (flak) voro

förenade med sina respektive "båjunga" medels "halltums-länga" träpluggar (träpplygga), vilka genom "båjunga" voro inslagna i "bonnen" eller "låket".

Det smör, som vid högtidliga tillfällen pryddes "smöågensboät" eller "gillesboät", var "applagt" antingen i med lock (låk) "fåsidda" av trä eller glas tillverkade smörfarmer, som kallades "smöåböttå", eller också på en flat postlingstallrik (flau postlingskarek) eller "flau glastarek". De av trä tillverkade "smöåböttåna", som voro svarvade (schaawadå), voro på utsidan målade (mauladå) och

ornamenterade med växter och blommor. "Glasböttarna", vilka voro tillverkade på något av Upps vidingehärad's glasbruk, voro utsirade med "sola", "stjärna", "rosa" eller någonting annat liknande. Dessa "smöaböttar" vände minst fem "fjäandäjl" (531 gram) smöa". Det förekom, att man skar en "smöätrelling" i två lika stora "däjla" varefter man satte dess ena "däjla" på äjnes "på en posttingstarek", varvid denna halva "trellegaus" fick likheten av en "kägla". Att man plägar sätta "juraljus" i "smöät", är för upptecknaren fullständigt okänt.

54

Den på sid. 34 beskrivna "småa:
tjoånan" var "laggad" samt för-
sedd med sex (träj paa) "bang"
eller "gjora" (tjoånegjora).

Ost kallas här "ost". Att till-
verka (göra) ost kallas "ysta".

De olika ostarter, som här
fordom tillverkades, voro: "Lö-
mjölkost", "skummälkost",
"tjoånmjölkost", "plockost"
och "suåmjölkost", vilken
senare även benämndes
"kypost".

För omkring sexti à sjut-
ti år sen, då det här i Ushult
fanns gott om getter, hände det,
att en och annan fattig "töäpar-
käring" eller "backstükäring" yste

ost av getmjölk (gäjtamälk). Dyl-
lik ost benämndes getost, "gjästost"
eller "gäjtast". Denna ost lär nå-
gon gång ha blivit "räjnt få fjäta
å ampå" för att kunna "äjtas".

Om osttillverkning av blandad
ko- och getmjölk ägt rum, kan
uppteckningen ej beaktliga, men trol-
ligt är, att när den till ost avsedda
kamjölken blev salt på "äjtåan"
för att "läkna", man "slo" den "gäjt-
mälk", man hade, tillsammans med
den övriga för att på detta sätt få en
både större och "mjåå ampå" ost.

Tid tillverkning av ost använde man
huvudsakligen oskummad mjölk.
Ost av sådan mjölk kallades "sötmjölks-
ost".

Förr i tiden tillverkade man ost
i fyrkantiga av bräder "gjoäda" "föä-
ma" eller ostkar (ystekaa), men
hur det därvid tillgick, minns ing-
en. Ordet "ystekaa" lever dock ännu
kvar i Huskultsmålet, ty under
stundom kan man på tal om ett
fyrkantigt föremål få höra ut-
trycket: "Dä ä fyrkantigt som
ett ystekaa." För nittio år sen
tillverkades ost i "ystekåja",
vilka hade precis samma form som
de ännu i dag här i socknen bruk-
liga. Dessa cirkelrunda, med
"flata bunn" försedda ostkorgar,
vilka tillverkas av smala hassel-
spiöt (hasselspiäta) och fina
böjliga "granvötta", formas sålunda:

Sedan några stycken "fäaska" has-
 selkvistar, som ej få vara "grova-
 re" än en "vandiå" blyertspeunne
 (blyakspenne), blivit "knäggada"
 "fnaskada", och "skalada", och ett
 par fäaska granrätter, som
 ej få vara tjockare än "hassel-
 spiätana", blivit klurna
 (kloovena = klovd) i tu i hela
 sin längd samt avbarkade
 (avbarkada), former man av
 "tallänner" av en "hasselspiäte"
 en "tre fjäradels" tum "viå"
 ring, som är avsedd att utgöra
 ostborgens "vallhål". Runt den-
 na första ring bildar man av
 "spiäten" en ny, givetvis större
 ring eller vaav (vaav), varefter

de två "vaaven" sammanbindas med
varandra medels ett par "kloovena
giamotaänna". Därefter bin-
der man varv intill varv,
och när omsider "ystekåja-
bonnen" fått den önskade
storleken, fortsätter man med
att förfärdiga "kåjens kantå".
En medelstor ostkorg var drygt
nio tum i "gäromskänning" samt
fjira tum "djupa". Större "yste-
kåja" voro försedda med tre
"vallakål". Så vitt uppteckna-
ren vet, finnes det här i sock-
nen numera blott en person,
Gael Karlsson, Östra Elm-
hult, Ulskhult, som tillver-
kar "ystekåja".

En sö'tmjölkost, som var
nio tum i genomskärning och
fyra tum tjock samt en må-
nad gammal (man hade gammal),
"väjde" ungefär "autta maaka".
Bj'n ost av denna "ställek" var
en "mellanstora" ost.

Till "östlöpe", var med den till
ost avsedda mjölken bragtes
att "läckna", använde man
vanligt kalvlöpe (kalvalöpe).
Detta kalvlöpe tillreddes
på följande sätt:

En "hallimme" inman den till
"slajt" avsedda "närna daa"
gamla kalven skulle "aulivas",
fick han dricka så "mönna
pattaväma mälk", som han

"nänsting tydde". Sedan kalven
 blivit "slajtadå" och skulle "skä-
 ras opp", lossade man med en
 kniv helt försiktigt hans
 "löp-maje" från de övriga "ing-
 älvåna", varefter den med "lück-
 nadå" mjölk "spännfölda"
 "majen" lades i ett kerfat
 (kerfat). I annat fat tömt magens "ing-
 häll" och "rånsat" det samma
 från alla de "halmtussa" och
 "snask", som kalven under
 sin livstid råkat "schälja",
 tvättade man "majeskinget"
 såväl "utanpare" som "ingarter",
 varefter man lade det i kallt
 vatten: i det i det nyss om-

nämnda "lajäfatet" tömda mag-
 innehålllet "blangade" man nu
 ett stop "gredde", litet kum-
 min, en nyppa salt, ett par
 fint stötta "pepåkän", litet
 finstött "kaadnammwa", något
 kamfer (kamfä) samt "ajt
 paa nyppa bröning". Sedan
 magskinnet "ligget" i vatten
 i minst tolv timmars tid, ös-
 te man med en matsked
 (sypskaj) löpmassan i det
 samma, varefter det nu fä-
 diga "kalvalöpet" trädde
 på en omkring åtta tum lång
 trästicka, "löpasteckan", och
 upphängdes på en uppe i trä-
 ket och i omedelbar "nächajt"

av spisen befintlig krock, tills
det hunnit bli fullständigt
"gönomtöät". Löpet borde bli
minst tre månader (äjn trettio)
gammalt, innan det användes till
ost.

Rystring (Rystrane) av ost tillgick
sålunda: i en "blankskuvadå"
helst förtent (fåtentå) "kåpā:
kätel", som man ställt på en
på "stuan" eller kökets "åjl-
hå" ställd "jäantrefot" (fotā:
ring", slog man all den under det
senaste dygnet erhållna mjölken,
således både "moänmälkema" och
"kuätmälkema". Detta ätt värma
mjölken kallades att "hjemma
mjölken". Sedan denna mjölk,

som kallades "ostmjölk", av de gamla "ostmalk", kunnit bli "lamen gjummi", tillsatte man (slo äjn i i mjädkenne = mälken) det till "ystanet" avsedda och i förhållande till mjölmängden "lamen möst utväjda" löpet, vilket under föregående natt "stautt i blöt" "anta i tjån = malk ella ana sura malk" och därefter blivit silat genom en över ett dukslag (döåsla) uti bredd linnetrasa (denne base) eller genom en "bomullsbare". Sedan den utsilade löpmassan blivit öst (slæts) i "ostmjölken" slog ^{man} litet vatten på de i "lase" liggande, av löpet varande

kvarlevorna, varefter man kryste
desamma "åva mjölkakätlen".
Detta kallades att "krysta löpet".
"Laseu" med "löparästana" häng-
des därefter upp på en krick
i taket för att "töåka", så att
den med "löpasking" och "löpa-
småla" kunde användas vid
nästa "ystance". Var den under
det senaste dygnet (dyngget)
erhållna mjölken, som nu av-
det i densamma "neösta" löpet
begynte "läckna", otillräcklig
till en ost, och man hade en
del "tuare dyng gammal mälk",
som dock endast "åju redia fins-
smakare" kunde avgöra, om den
var något sur (draen eller voren)

eller inte, så slog man denna
"fuivelajitia" mjölk ner i
"kätlen" först sedan löpet
"blett meslat" och "blangat"
med den "opp gjummada"
mjölken. Var mjölken i "kätlen"
"lames väam", när man slog
ned löpet i densamma, tog
det i regel högst två minuter,
innan mjölken löpnade (läck-
nade). "Raukte" mjölken bli
"jä väam", blev osten ond
(ongä), möglig (mäaliä) och
maskig (maakafulla eller maakiä).
Så snart ostmjölken "läcknat"
lyftes "kätlen" av "ajlhäan"
warefter "ystekäringen", van-
ligtvis husmodern i gården bör

gade med "hännänä" uppsamla
 den nu i stora "klumpä" "hopa"
 rända" osten, vilken hon lade
 i en i ett "träjfat" (træ) ställd
 "ystekåj", över vars botten hon
 "utbräjt" en "lennen hangduk"
 eller "hangklä". Sedan "yste-
 kärningen" vilken under upp-
 samlandet av "ostaklumparna"
 hade sina "säkäarna" med "ämn-
 strempä" "oppkavlada" "te-
 ovanfå" armbågarna (ambåva-
 na), tråkat "ystekåjen" full med
 smet och lagt "räke" på densam-
 ma, fattade hon med ena handen
 tag i "osthangdukens" fyra
 "hjämsmeppa", "lötte" osten ut
 "kåjen", över vars botten hon

utbreddde en "törna" handduk, och
 sedan hon vänt ostens, tråkade hon
 den för andra gången ned i "koå-
 jien" Först sedan hon på detta
 sätt "träj" eller "fira gånga"
 vänt (vält om) ostens och "kryst"
 och "krontat" om densamma, var
 den äntligen fullt "färdia".
 Medan "ystamet" pågick, skul-
 le alla till huset hörande, som
 var närvarandes, "smaka"
 ostens och ha lite "vaa" (våå)
 av de "åvåbleema" "ostaklumi-
 pana". Ofta "gjä" man två eller
 tre ostar på en gång. För att
 ostens ej skulle "specka sömmar"
 plögade en och annan "ystekäring"
 "doppa ne an å dōpa an åjt slä

i den tjummie vallen". Några lock
(låk) till "ystekojana" fanns
det icke.

För det mesta lingo grisaarna
dicka ut all varslan (vallen),
men ibland kokade man den
och använde den till "syppa",
"päsypa" eller "grötadoppa" i
stället för mjölk. Den "valle",
som under kokningen sjönk
(sjönkte = sjongte) till botten i
"kätlen", kallades "bonnvalle"
eller "tjockvalle". Den tunna
"vallen", som var i det närmaste
te värdelös (våalösä), benämndes
"tönnvalle". Av "kånmjöl"
och "valle" "bakte" man sten-
kakor (stajnkaka). Av

"koångryn" och "valle" kokade man
 "vallagöt". Den "nyggjåde" osten
 saltades "tvån" högst "träjgångå"
 "pau vaadåjra siema". Små ost-
 tar saltades blott en gång. Osten
 saltades på "dåjn oppautvånda
 siema" med några grova "salt-
 koån", vilka "smolte", innan
 man tolv timmar senare vände
 osten, vilken omedelbart salta-
 des på den andra nu uppåtvånda
 sidan. En liten ost behöfde
 ej ligga i "koåjen" längre än
 högst tre eller fyra dygn, men
 en stor ost kunde få ligga
 kvar i "ystekåjen" i sex dygn.
 Det hände, att en ost, som "taets
 opp au koåjen få tidit", "bjöm"

73

te"jäsa, "specka" och "färas så dant", att man blev "nöddä" ~~att~~ återigen "läggja hämen i köjen", medan han fick återtaga sin usprungliga form (fick våna te se). Så länge osten "läu i ystekoäjen", vändes den dagligen två gånger, varvid det av osten "mexälta" ostahangkäjt" varje gång byttes ut mot ett "löät" sådant. Sedan osten tagits ur korgen och blivit placerad på ett bord eller på den på sid. 24 beskrivne "ostabäddan, vändes man den en gång om dagen, men sedan den blivit månadsgammal (månadägammal) och fått plats på den på sid. 24 omnämnda "osta:

"höllan", vändes den blott en, högst
"tvängångå i veckena".

På 1850- och 1860-talen, då jord-
brukarna voro betydligt sparsam-
sammare (tavanaaliseen) än vad
nu för tiden är fallet, "yste" man
på många bondgårdar ost av skum-
mjölk, vilken ost blev kallad
"skummjölksost" eller skummälks-
ost". Tillverkade man en ost
av "hopablångad" skummjölk
och "tjoänmilk", blev osten
kallad "tjoänmjölksost" eller
"tjoänmälksost".

Glade en texpars-gemma, som
"äjde" blott en ko, så litet mjölk,
att den ej räckte eller förslog
(fäslö) till en ost, tillverkade

honom en "plockost". Sedan kom
 medelst tillställning av löpe "läck-
 nat" den mjölk, han hade, samla-
 de han med sina "hännå" upp den
 genom "läckningen - läckmanet"
 "erhållena" ostmassan i en
 ystkorv. Sedan högt två dagar
 föflutit, "läckade" gumman
 mjölk för andra gången (för
 anse gång). Efter ytterligare
 "två dygn" "läckade" gum-
 man mjölk för tredje gången,
 varvid han samtidigt "plockade
 sönnå" de av de två föregående
 "läckningarna" erhållna "osta-
 klumparna", "och rätt som de i
 hvar sin mjölkkena bjönte
 "komma te". slog gumman sina *se sid. 85-9.*

två "sömnaplockade osta" i
 "mjölkkekättlen". Sedan de tre
 "läckningarna" på grund av den
 i förhållande till den ringa vass-
 lemängden stora ostmassan "sprenget
 ihop i äjn enda klump", "röa-
 de" gumman med sina "näva"
 "sömma" densamma, varefter hon
 samlade upp alla "ostasmälarna"
 i en "gstekeaj" och "gjca" en
 ost av desamma.

En "plokest", som i regel ha-
 de "bätte smärk" än annan
 ost, var "trefäjadå" (träj-
 fjäjadå). De till den första läck-
 ningen" hörande "ostasmälarna", som
 voro av en ärtas storlek, voro
 "graubruna". de andra voro

rostbruna, under det att den till den sista "läckningen" hörande ostmassan, som genom sin smidighet lyckats "binga" de två övriga, hade "vanliä ostafäaj".

Den "fämämste" av alla ostar och "ostasla" var "julosten". Råkade en "bongakäring" få "otua" eller "ohäat" med sitt "julostasystane" på så sätt, att "mälken te osten blaj" få haat "gummimad", vilket hade till följd, att osten "mälade", så blev gumman i sin förtretelse däröfver rent av från förståndet (nämnt från se). För att få "stora julost", vilket varje gumma efter stävade, plögade hon "byta mjölk"

med sina "näabokäringä". En av
"bytt mjölk" eller "bytemjölle" gjord
lad ost kallades "bytost".

"Bytosta" eller "julosta" "pau tie
ella toäl maaka stöcket" voro
för blott trettio år sen ej ovan-
liga. Seden att "byta ostmjölk"
är ännu ej helt bortlagd. Am-
tingen den vid dessa "ostmjölka-
käringäs" samkväm (sammanvää-
ningä) undfädda trakteringen
"besto" av blott "sajakaffe"
och "råmjöls- eller kämmjölks-
kringlä" eller den utgjordes
av "bönekaffe å väjtekaka",
så benämndes den "ostagille".
"Bäckstusettare" plögade
på "ostmjölk" till en "julost"

av sina bättre lottade "näbba" och "känninga". Var en "backstetterare" eller "inghysing" för "fattia" att ställa till "ostegille" hämtade han hemma i "gaurana" de "mjölkstumpa", som han av bondgumorna "vå bleen lofta". En gumma, som under en dylik kringvandring (kringgaurana) fått några "ostmjölkstumpa", kallade dessa med ett gemensamt namn "stumpamjolk".

Avgiften till en tjurägare för varje "främmoda" ko, som hans tjur (tjura = tjyå) betäckt (skötte), bestod av "tvann kannä söta mjölk", vilken mjölk kallades "tjuramjolk (tjyramjolk)".

Under "yстетien" singo respektive koägare avlämna sin "tju-samjölke" till tjurens ägare, som "yste" ost av densamma.

"Skummjölkesost" och "tjucänmälksost" "smakkade" bäst vid "tråjvekås auldä". "Sötmjölkesost" var det inget "säcet" med, "fäun" den var minst "autta vekå" gammal, "gulosten" eller "bytosten" skulle vara minst "tråj maunadä" gammal, när man "julaftans moän" "skaa" den. "Svamjölkesost" eller "kypost" tillagades sålunda: Sur mjölke, helst ettersur (äjtäsura), slops i en på "äjlhän" ställd liten "kåpåkätel", där den utan tillsats av löpe "läcknade". Sedan all ostmassan

blivit upptagen och lagd i ett
durkslag (däsla), så att all i
densamma befintlig "vulle" fått
avsinna (renna), knöt (knöttes)
man in osten i en "grovå" linne-
handduk (lennen handduk), vare-
efter man placerade "ostaknytet"
i det till hyvelbänken (hövle-
bänken) hörande skruvstället
(skruvstället), där man medels
hård åtskruvning (hård åtskru-
ning) "teingade" ut den sista
vätska (väske = väske), som fanns
i osten. Därefter lade man det
mjölliknande ostämnet i en brän-
ke eller "tvae" som placerades
mellan dynorna eller "putånå"
i en säng, där ostämnet skulle

dväljas eller "va ligganes" i "autte
 da", medan det gjäste om (gjäste
 frau se). Så snart en vecka
 var förliden (fåloopen), "lajtade"
 man ut sängen fram ostämnet,
 plockade bort det mögel (mæel)
 som tilläventygas kunde finnas på
 detsamma, varefter osten blev
 blandad med smör och brännvin.
 Till tre skålpund (maakä) ost tog
 man en "maak" "smöä" och ett
 halvt kvarter (halkkuaatä) "bräv-
 ning". Sedan ostämnet, smöret
 och brännvinet "hopablangats
 å hopakuoats mä ingt annat",
 var "kyposten" färdig. Den
 blev emellertid ej riktigt god
 eller "såölsam" förrän ett par

veckan efter tillverkningen.
 "Kyposten" lades på en "flava"
 "postlingstarek", där den för-
 mades till en med skär (skär)
 och "skaurå" utsirad kupa
 (kypa). Av denna "kypa" har
 "kyposten" sitt namn. Kypost
 eller "suämjölksort" var- och är
 ännu - en verklig kalasrätt.
 När man skulle äta kypost,
 bredde (bräjde) man den ovan
 på den med smör bredda smör-
 gasen (smörgåsen).

Tillägg och förklaringar till upp-
 teckningarna:

De minuter, på sid. 44 omnäm-
 da "smöåspannana" hade blott

fyra "bang" eller "gjöra".

De sista åldringar, som i sitt tal använde ordet "malk", voro födda ären 1824 och 1826. Detta ~~er~~ upptecknarens egen iakttagelse. Det är emellertid troligt, att en och annan person, född ett tiotal år senare än de omnämnda, har använt ordet ifråga.

När på 1850-talet en gammal bar mjölle till en god vän, medfödde hon densamma antingen i en "kåpåkruka" eller träspann "läkaspann". Men omkring år 1860 börja krukar av järnbleck bli allmänna och begynna uttränga "läkaspannana".

1
 Svår på fem frågor, vilka uppteck-
 naren ej nöjaktigt besvarat.

1) Det regelbundna ljudet av takten
 vid "tjoånandet" kallades "tjoånjolia"
 eller "tjoåndolia". Dessa två ord,
 "tjoåndolia" och "tjoånjolia", vilka båda
 äro av plural innebörd, skulle troligen
 bäst återgivas med orden kärn-
 dollicor och kärnjullcor. Detta så
 färanst upptecknarens enfaldiga tro,
 att "dollicor" komma av "dån" och
 "jullcor" av "gud", är riktig.

2) "Den tjumma mjölken begynte
 lomra te". Orden "lomra te" beteck-
 na, att läpningen (läckningen) av den
 till ost avsedda mjölken befinner sig i
 sitt första vardande. Med uttrycket:
 "Mjölken böaja lomra te", eller "mål-

kena bjönna bli som äjn lomma
(lummer)", menas, att det i varje mjölk-
droppe befintliga ostämnet börjar bit-
da en antingen rund eller avlång kropp,
vilka kroppar söka komma i kon-
takt med varandra, varunder de
bilda en grötliknande massa, som
enligt det gamla Ushultsmålet kallas
"lomma". Först sedan varje liten
ostklump "haa skelt se frau val-
ten" och dessa otaliga "ostaklumpar"
ha hunnit förenas till en fast ost-
massa, är "läckningen fullbordad.

(3) Uttrycket "äjt rungbassa
kvenfolk" utgör en förkortning
av "äjt rungende bussigt kven-
folk", vilket på rikssvenska bör
lyda: (Ett överdådigt präktigt)