

29/4.

## Frågelistan I

1

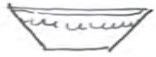

1 Korngjæcken användes färr, litessonne, till  
 människaföda och uppfödning av kalvar  
 och grisar. Sen kom man gasdjuren, kassas  
 kalvar - en grisarjälte, och skulle vara spens - A. Nilsson  
 varmt. På djuren fingo mjälken kall och  
 skummad, ofta till och med "skälvi" d. v. s.  
 flattigt distillerat, potatisstark m. m. För  
 att göra smådjuren vad man kallade "bukt-  
 fylle", gav man dem grät av linfrö och  
 havsgräs. Mjälte, som man doppat en  
 klädesplagg i, för stärkning, uthålles,  
 emedan det tros att djuren förtämnades,  
 om det drade mjälken som man vridit  
 plagget uti. Det var vanligt att skida en  
 sparr mjälte till den gård i "grann-  
 hällan" där liggde präst, och skulle  
 bli va beivrat, begraving, samt på och

Småland  
Västbo län  
i Västtra

1935.

2 husförhär. Tjurfärr och dageverkare fingo  
 ofta en spänn mjölk med sig hem efter slutet  
 dageverke. Tilland, isymmett i man helgdagar,  
 fingo barn och tjänstefolk i gården, bäsa  
 mjölk till stugarna i skogen. Hinnon ja koka  
 mjölk kallades, steinn, den tjocka grädden  
 flöt, och den tunnare, gräde. Jättsur-  
 nad mjölk benämndes "filchontke".  
 Om mjölken, sj häll sig vid kokningen, sade  
 man att den "stear se". Mjölk, som köjst  
 smaka syrlig, kallades blåsur. Om tunn,  
 mager mjölk sade man, att den var "sterin".  
 Tättmjölk förteckna inte. Till att dricka användes mjölk  
 ouppskott. Ten skal och en fat blandades några  
 skedar lingon i mjölken, och utgjorde efteråt till  
 därav, och middagsmålet. Kokt, varm mjölk  
 spisades till kaff som aftonvard. Potost  
 och ostkaka bereddades genom att tussäsa


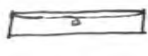



3 mjälken med läpe. Vid slutet av ring kaka,  
 tjuvarstögs läp-magan, som rengjordes och  
 hängdes upp till torkning, för ändamål.  
 Sötosten beredes av flera liter, eller som  
 det då heter, kannar, mjält, som ställs på  
 spisen och gjmmas, varefter läpet tussas.  
 När mjälken läp mat, påhåses söt mjält,  
 lite socker ströses i, och osten vispas ut  
 i vältkan, varefter den kokas i flera timmar  
 under ständig omröring. När massan var  
 kokad och fått en gulbrun färg, avses den,  
 och östes upp i stora glaserade kerfat   
 eller terrinfat . En sådant fat sätts  
 kunnat användas som förmöring. Östkaka  
 förekommer så, fastän i så ofta. Den  
 lagades av mjält, ägg och läpe, som smälts  
 sättes, och kokades i bekugn. Nu  
 på mjälken beredes koldrons och


4. Rånjäckapannkaka. Den förra koktes  
 och tillsattes med smakämnen, den senare  
 med ägg och bakades i bakugn på stek-  
 järn av plåt. Rånjäckapannkakan an-  
 vändes icke som förtäring, men grann-  
 kvinnorna brukade ge varandra  
 pannkakar, emedan rånjälken ej stod  
 att få när som helst. Det blev således by-  
 teslag. Man visste att man hade en frann-  
 kaka att vänta när någon av grannens  
 kor kaltrat, och så var man skyldig att  
 återgälda den på samma sätt. "Ölsypa"  
 bereddes så, att ölet var drickat koktes och  
 tillsattes med socker och avseddes med  
 mjölk & ägg och litet mjöl. Såsom medel  
 mot förkyllning skulle man dricka ölsypa,  
 helst tillsatt med ett glas gränvin. Därför  
 fick icke skäras sig i kokningen, och endast hava



en krytning i smaken, av älet. Kärnjälken  
 som blev kvar i kärnan, mit smält tagits  
 upp, fick var och en dricka av så mycket som  
 behöt. Resten sattes på spisen till uppvär-  
 ming, så den snart sig till ort. Varden användes  
 till lagad eller gavs åt djuren. Osten tillreds  
 med grässe, saft och kummin, och kallades  
 jätost. Den smötades även genom sitmjält  
 och löp. För mjält tillreds många olika  
 anrättningar, såsom korngryn, -risgryn och  
 stärkelsgryn som de sällningar. Klumpfaska  
 klumpfaska var en rätt från äldre tider. Klum-  
 pans bestod av mjält, ägg & mjöl som kokades  
 i mjält. Endast korngjalt användes i hushåll.  
 Men såsom medicin mot kikhosta, gav  
 man barnen storgjalt. Till all mjälka i  
 hade man bleckspann, kopparspann  
 eller en laggbård av tin, som kallades "böffa".

6. Bytten var försedd med stov, och hällen i när-  
den skulle bäras.  Vid mjälteingen användes  
alltid mjältekar en mjältekapal och sitta  
på, och häll mjältekärl fast mellan knäna.  
Hon bar prallen i ena handen och mjältekärl  
i den andra, när hon gick till stogen för att  
omdaga mjälte. En två timmar långt mys, skulle  
mjältes tre gånger om dagen. Morgon och afton  
skedd det hemma i latugården. Mjälten pilades  
i en trä eller blecksil, genom en lapp, som trättes  
eller bytes för varje gång, eller genom sil och av-  
mottare. Sedan häuses den i kopparkunten, som  
var förtennta invändigt  , och  
ställdes på källareboord. Källare  
fanns vid varje gård. Den var grävd ut  
jor, tre alnar under jordytan, och omrad  
av stora gråstenar, lera och kalk.  
Taket var vanligen byggt som ut vald.



7. Långt fram var en glugg med ett ias-  
tagbart nät för det uti, saunders po-  
tatisbingarna som anläggningar. På hösten  
sattes en träramma i rignion, varpå pota-  
tisförrådet skulle direkt till sin plats  
för vinterförvaring. Källaren limmas  
varje år. Taket utom på var belagt med opäs-  
torvar. Sticket förkom ibland, men på  
senare tider blev det allmänna vanligt med te-  
gellak.  Källaren för-  
varades förutom potatis och mjölk, även andra  
högfrämmande såsom smör, grädd, sill  
saffflaskor m.m. Der var en låg, och snö-  
lunda jämn temperatur året om. När mjölken  
ställdes natten, och grädden gällt väl upp, skum-  
nades den av med en flötag, gräddsked av  
horn. Den tjocka grädden kallades flöt. (flöt)  
Den samlades i sten eller lerkrukor, till

8 Det blev så mycket som vi blev två kärn  
 Kräcken innan den dag man skulle kärna  
 Rättes Kruckorna på spiselhällen i köket  
 för att få den rätta temperaturen. Den hålles  
 sedan dikt i käman. Gräddranden  
 ströks av med fingret. Sedan mjälte-  
 spannen blivit tömt, kallades den, jämte  
 silen och andra käril som används vid  
 silningen, - "sileskräcke". Sileskräcka  
 listades varje gång de begagnats. Därefter  
 hängdes kärilen på stövar och stegar  
 utomhus.