

byarne sprängdes. Hvarn Tristade man länge så piget  
landtmäteriet i Svåmb i 15 år.

Gårdarna ligga numera merendels enstaka.  
Platser där husen äro pappfirda kallas Tomter, när  
man Ladugården benämnes som fagan, lagaf-  
plan eller gata. Omkring beringshuset är ofta en  
liten hagab, köksträdgården kallas kulgab. Mist  
på godsplanen finnes ofta en rändad med blommar.

Så vatten får man antingen ut en fjäla, en  
ett arödrag går fram eller också ut en brän. Det  
hämtas upp med en vax (bestående af en stöps,  
i hvilken en stock försedd med en kvämp i änden  
är, rörlig,) eller också kan man vinna upp

Utänför vedboden, vefäst, har man på vax-  
boden, upplag af ved, träs och dylikt.

36 Vägar och vägunderhållning.  
Vägarna ha berende på olika storlek olika

resokvutar a  
a  
a

namn: den stora korphe vägen, korasvaja, bysvaja, bygd  
vaja (sana samgar at stala o se trift de dar) skovsvaja  
gator a gangstiga. Angående de större vägarne under-  
håll kan nämnas.

de a indelade i vefstör på vägarne vor indelade i väglösa  
vat hemans de fik en vnor på hvarje hemman. Man fick  
hala ma grus, grusa dem. en underhålla dem med grus, grusa  
fods grus i sanfester. a se va dem. Grus kunde man i sandkita  
de bynar vat ar. for anorha (samme vagnar som använde, till  
om vinton va gafa indelade i forning af godset). Anari är höllor  
phozlag. de hado maphoja ngnor. For deras underhåll vnder  
a fods ma. als skstade de. tiden vor gårdarne indelade i plog-  
lag. Man använde då tripplogar  
eller också skottade man.

37 Snickeri.

Merendels har befolkningen snickra, smeta,  
ätminstone grofva arbeten, såsom anra fjalka o. d.

y  
a  
a

Repslagning

Reps, gylfuga, gjorde, chad, man sig  
mjalf af svinahar.

di hado en repavang a smodo reps a tre a fyra  
tata smodo di ma en veo sam sat i dor a sa hado di en  
vang ma en falk aldr e smonuz pa i annd aen. den va sma  
trajul pa en bralup. Sen sa smodo di vuzon sam sat i dor  
di hado en traksto sama aldr i tre aldr / yra a ma dan  
gek di alt at sam smonuz gek a ma di da kam te  
vuzon va da falkit sen tog di ap alt hop a da va stropot  
fat di lad gylfuz uta svinahar.

ma di stilo smona svinahar hado di en  
anan maksim di hada t ma di kuro smona da strok  
di fara pa kada a da bleds sam sluz. sen hado di e vna -  
met i va di en pmd a sa va da toa flar a toa pma sam hado  
shop da den flara. den pmd sam va i meten dan holdo ju i a dan  
gek vna kuz pa sa at da smodo a da pa framkads ju ap svinahar  
hadganit sen er ju fik fatt pa vna mptads ju ap st i npt  
vna a hadganit

Landsmålsarkivet Uppsala. 490  
Paul Smedberg inl. 1920. ÖDESHÖG  
ÖGL

Alltid har man några verktyg, verktygen säm

- Hjvelbänk hjulbänk
- Hjvel hjvel (stjula) flathjvel fog
- Hjflar best af en stä a e tan. För hade man viza dälbetändor endat vzköl - Tendr. När man hjflar får man hjvelspan.
- Låg, sej (se sejer) fogroars, gronses.
- Hamjärn hagsjon, stamjon (di va bredre tea sama ur hofa sa di bje rena.
- Bandkniv bandkniv
- Talgknif talgkniv
- Sickling sickling
- Borr borr ma bszlenz.
- Ståvare nåvdr dambuzanavdr fctresna- vdr.
- Yca gks hanokser
- Hammar hamard (pl hamara)

Q?  
?  
a

83<sup>15</sup>

Beredning af svenskläden

Till simplare skodon, bereds de fint, det kallades då för svenskläden. Detta är dock ofant- länge sedan, men ännu förenas döde personer som varit med öron

färdt med huds plaktat för fint harna en till a så arkads de fint a så huds de da i e balya ma bark a kalk. där för de lya nora vektor a pen had de yffmrye a smogfde de ma. yffmrye va utora tron a fara. Skomakarn för göra t faldet, smygat, valkat a egatit, sen känd han bary a göra ytko.

Landsmålsarkivet Uppsala. 490  
Paul Smedberg Inl. 1920. ÖDESHÖG  
ÖGL

Tång	tan	tanor
skedjärn	rånjan	
passare	serkal	
strykmåll	rutemat	
gradskåp	ratzwa	
spik	spik	
skruv	skruv (ma janzor, at janz)	

När man skulle göra tröskor hade man en bak a belado fast dam i. Förutom spannamida verktyg användas

Tälla      fackla      hjälpm      rånje

38 Skomakar

För att få sina skor gjorda tog man hem skomakarna te a göra sko. Lådet, lät, var då natur- ligitvis svenskar, om skar ut de tyrodte i baka a lät bere avantlar. För att göra lådet användbart måste skomakaren raka lät ma om raka spad.

de hald de da pa e. itat a en raka spad vänd armdir. dda. lkanade a kunnat son. de rakt ma

krakstrat va et. tråkto dt apskad. pa lät pa baks bral ma raka spik, skomakar. spik

En skomakare utför följande arbeten

yora skor	ysra sko
sula	sula
halpsula	hupsula
pligga	phiga
sy	sy me nan
nätla	natla
laska	laska
botma	bstma
klacka	klaka

Därtill köper han följande material

läder	lar
skinn	sm
sulor	sulor
beck	bek
beckträd	bektra
borst	bst
plugg	plugg

876

de haddo et hampatoslan i tragan de qmsaad per de haddo  
 into et a sama stycke jamt. En kvarlepa sedan den tid de  
 hanypa, shanypa eller hamprato odanden ar hamprapoko.

klackjärn     slyker     finer     klackjärn.

Verktygg:

- skolada     skolada
- tast     last
- syl     syl     spansyl     grova syla     knok syla
- hummare     humare
- knif     kniv
- läderlång     låfång
- spännlång     spantång
- nypång     nypång
- räckspade     räckspad
- spannrem     spannrem
- skärbräde     skärbräd.

skidhanstid  
y w

Han fick göra stövel med faka bestän med nevor mala, (snapsaka), eller skor med lapd fram a i finrem fram. Skorna pyddes med beckbräd, beksam a yphigades med plig.

pa jupackon var en lapd fram a heektör den var ut a vaktman a ferdör, ma arer pa lapdın den var han formadın atör bent

### 39. Linberedning.

Beredning af lin, te, tillgick på följande sätt.

nu a da knop a den tröskas Linknoppas tröskas först och fräst a sa jop de rent fröt a sa sar gives rent, hvar efter det på i åben på t pa akon a sa vakt, da a sa står det linjar vänn, kommer ogras fram, som man måsterensa bort, bli da agras da far ja lva a ren. man linet väner ändå. Sedan ryttar sa for agras a sa vakt da igen man upp det och binder det i kuff. sen a do te a rasta t a bonast var, som hängas upp på gärdes i färra a sa hänga upp st på gärdarne att torka. Därefter tar jaggala te a torka. sen tar man in det och repar af knoppen in st. e a repa da pa e repa på en repa försedd med långa taggar me lenza jontaga into glesan för pinte för pilla glesan an att cen knoppen blir atör. sen sa knoppen blir efter. Sedan bräder man ber om ut st på arval a brer ute det på ången för att rita det, ut st da te a rita. da sa hycce där får det ligga 3 a 4 veckor, ber sam vafekon a te a sen tar man omte på väderleken. Därefter sätter ap st a satat mot jaggala man det ager mot gärdesgärdarne

a

te a torra smada te a ta. t. till torkning. Nu tar man det  
 at basta a sa da sa da bli till bastan, där man eldar, si ut  
 föst rektit sen sa da brotas (da linet blir riktigt tørt. Nu ska det  
 a tre faka renor a två te han. brotas (hvar till användas en stol med  
 tag, de kalas för brostning) de tre tråknippar under och 2 rötliga  
 far en brogda. sen bli de te a knippar som släppes ned emellan de  
 skaka t ma et svngströ (da han anda) di erhåller "brjld", som sedan  
 en en stol a laga brogda pa, de skall skakas med ett svngströ (man  
 far en skakofäl a tor svngströ. lägges det di på en stolsrygg och  
 sen bli de te a ta hem. ot a dr. bötur med "svngströdet") man får  
 t i minnsfaka a sa haktast (e di "skakofäll". sedan tar man hem  
 haktast a en rana del ma tala linet och delar det i mindre lockar,  
 pna) de blir haktast a da. hvar efter det haktast (en haktast  
 far en bländ. de likaste kalas är försedd med tala pinner); di får  
 tagor. nu a da te a laga a spin man blänir. det bästa linet  
 a. kallas Läger. Nu är linet för  
 dligt att börja och spinnas.

### Spänad och väfnad.

Hvinnföcken pyntade sig visserligen med  
 spanad, spano, och väfnad, vavnad, men dock utdriq  
 mer, än till hushof.

När ullen ska spinnas måste den första  
 skribas i en skribastol ma skribor. därefter ska man  
 koda den ma hankador. sedan span di ut pa en lang.  
 rak (bestående af ett stort gub a ett litet gub.)

Garn spinner man numera på en spinn-  
 varg. En sådan består af följande delar:  
 hjälpa ställningen kallas stol, den står på steg  
 hjul spinnvarngub  
 rulle räl  
 spindel spindel  
 brott brott heler räl  
 stöd apotanar  
 vingtyget trampvagn som brän gub i försedd  
 med vishaka eller naka.

axel ten

När man spannar skakfast, sättes lösta på e kragla

Träden myttas af, harvas, på en härval. Ett garn, garn delas i påsmer

Annat garnet kan användas så de blykas a bykas. Sedan ska man bombina det garn, som ska bli varp. Man har det då på en garnvinn, uppå vinn eller vinn och myttar upp det på bombindor med flera fler. Från dessa varpas ränningen på varpor, gående mellan golf och tak. Det gallas nu för varp eller svep. Denna ska man nu fästa i väfstolen, svepa på reven.

En väfstol vävstol, består af följande delar

- |           |              |                           |
|-----------|--------------|---------------------------|
| stöd      | vävstoffstol |                           |
| störreben | stora reven  |                           |
| litreben  | lilla reven  |                           |
| trampor   | trampor      | trorra bakbenen frambenen |

Ödesh.

skedlag veola

väfsked fe (med tenor)

solb solb

solfkäppar solvafapa solvastanga

nitbräde jeto bräst

bröstrepe bröstreven

spång pla

knärepe knäreven

skälspröt fassapa te ta fæt

viggan vävstolar solb

nickpinnar nickpinnar

Att göra en väf i ordning kallas att säta upp en väf, sätta op en vev. Det här

svepa svepa

solpa solva

Träda skeden fea (en trer trer med en febrok garn skeden tenor)

knysta upp knysta apvön.

vrevpinnar  
fæt  
alveta (det stycke som väfves mellan hvar gång det väfves)  
sprötter fj?  
æ!  
trisor

Inslaget kallas nu mer väft. Detta ska spolas på en spindsvan med ten på. Man gör de små tuor a papor, på hvilka garnet uppmulas till spola. Dessa insätts sedan i en färd på en spindel.

Allt efter väpens olika uppsättning får den namn af entening, tuskast, fufast, fufast dræl, gasgadræl (väft med gasgarnspindlar).

Några olika sorters tyg är halmar, anting, helyst eller halvlyst, skakspilstyg, lent. När bomullsgarnet först började användas kallades det för vatångan, då man hade för sig att det var spunnet i vattnet.

Sedan väpen blivit färdig skickas den bort till stampning a benedning.

Man väfde äfven ben på en benstol, be- ständ af en räl på van snar a en apstånars länor lat.

Sådan man skador i en trakan. När tramp

trögdräktat

blagan

ett gilla väpen färdig kallas en värd mer den, de för man afseja

två tröor a tre stölar a pler smala te för tröor te det för na en kan spinn värd a lite lade te lagn upsta i i stik tador te inga gany te bra spinn värd a en tröor te lade

21. Sömmad och kläder; Sträddareverktyg.

Äfven sträddare, sträddare, tog man, för hem för förfärdigande af sina kläder. Om dessa plä- gade man skänksamt säga: nitan sträddare ma saks, vaks, nat a tra, syngon på, vafds et jän.

En sträddares olika arbeten är att mark- klapa te, Trakka a sy.

En karl var på 1850-talet klädd på följande sätt:

Rocken, rakon varlag, byxor, baksor voro knäbaksor med spänd. När det blevo utslitna, lagade, byggde baksor med sin side blevo finbeplana, man stit ut dem rik- tigt ordentligt liande blevo till krimpör. Arbetbyxor voro bakfinsbaksor. Hängsle hängsle; strumpor strimpör ma strampölar. väst. vest; krage kragd; man- schetter armafator; halsduk lest; hatt hat, felhatt, domhat; mössa mössa samosa gjord af farfin; ytterrock kaprak ma dräbalkröv. Om

a y

te?

ma fäst på aypor darlat

en fletste spem ai på jern et fin bealts e halvum bret alom pör. bealtat

stankravo

armuda da va mlst

kappstol på lan



vinteren hade de pel, barpel. Underkläder: skjorta, fästa; kalsonger, kalsonger; undertröja, undertröja. Knappar voro mässingknappar. Hel dräkt kallades kienstyg.

Truntimmerkläder: kvinnokläderna. Skjortel fästa; tröja, tröja; klänning, klänning. På huvudet hade de mossa klädd stöko. Lintyg, serk, lintyg (bestående af quedel & nedel); häkter, häkter. Om sommaren hade kvinnorna halmströda med stora bröts (hattar af halm).

Syverktyg äro: nål, nål; pressjärn, pressjärn; sax, sax; alu, alu; syring, syring; träd, träd; armstock, armstock; vax, vax. passvarant.

I samband härmed kunna följande saker nämnas. borste, borste; rakborste, rakborste; spegel, spegel; liten sax, besard & klippa, färdigt ma. glas, ögon, spårar; plånbok, pedlabok; paraply, paraply; portmonä, portmonä; almanacka

L  
u  
a  
a

almanacka, klocka, klaka; strickor, hri  
färdighandta, behållande; förbrätt, porträtt

42. Strumpstickning.

Truntimmern stika (bena) strumpor. Där vid användes strumpstickor (en gång strumpstickor som stycken). Att börja en strumpa kallas att kasta ap. Man stickar vranst & rät. En strumpa består af benlegan, foten & hån. När man går uten skor säger man gå i strumplosten. Utmär strumpor sticke de man mjusaka. Af getarag pydda on vanta.

phatstrumpor  
ma flere fänger  
de bli phatien  
haststrumpor  
langstrumpor  
ragsaka  
passvarant  
mishavanti

43. Bykning.

För att få kläderna <sup>friska</sup> ska man byka dem. Därvid förekommer följande arbeten:

- 1) lägga kläderna i blöt, lägga i blöt.
- 2) lägga dem i bykkanil och byka dem. Laga dem på bykshat & laka u. dem. I bottnen lägga

sen stäcka de i pot  
vaka dem de lå. lila  
a de fraga nag

? a

man bykdestuket. Så har man askar i en pösa eller i ett läkan. Vatten kokar man i en bass (en stor gryta).

3 skölja och klappa kläderna färga a bista  
4 vrida upp dem och hänga upp dem till Turk. vrid a hänga op dem te Turk.

5. mangle eller kaffla och stryka kläderna. mangle, kaffla a stryka. När man kafflade använde man en trökard a et tröföt opa. Vid strykning använde man lo.

stærhokkær  
hemantærhokkær  
viza bhaa ? yó  
e ?  
strykoyan ma lo sa  
reemida  
φ

### 44. Bryggd

Vid nästan hvarje gård hade man en hönslögda eller bryggade där sett dricka gjall. gjall färgade säk. nu tar man så (kon, alor) du tar man såd (korn eller bland blanda) te mälning. sedan (korn) till mälning. Man slår den på en korn i ett kar, letar i ett kar och läter det stå i 2 dygn i hönslögda.

de breda fars  
i hönslögda, det  
vacksta det är hönslögda  
revid, a lan man  
gär hönslögda de va  
gär bär dr va da  
per bleda da hönslögda  
kopp på person  
per huds de de i en top  
tur kopp a la de vsta  
i hönslögda de pvc de  
ble ga a la de pa  
mæfi bryggda da bleda

sta i två dygn a så gör man op. hvar efter man gör upp det på en lapp (lika sam et gylt) te såa bitar (gror) a sen tvätar om st. a nade hargat sa med sam behags sa asor om opst på hoga te forsking sen bleda te a ta a matat på hönslögda. sen a da te a softat sen sa da plötat ma in tröstet, ju mer om ar betut betor bleda ma da ha ppat nera toma sa hals da op i gryta ald färdol te a lekas da sa kokas rektit sen har, om en brygg hokk ma halm (reptohalm) uti a des pbr om maskon sen pella kokas igen sen

en "lage" (-liknande ut gulf) till dess siden gror, hvar efter det tvättas och turkas på kötnan (opungä spisen i bastun). därefter mals det på hönslögden, sen ska det söftas och plötas med en tröstet ju mer det arbetas desto bättre är det. Sedan det står några timmar häller det upp i en gryta eller kittel, där det får koka ordeligt. Sen har man ett bryggkar med halm i, hvar man slår märken. Det som rinner igenom ska åter kokas, hvar efter det får svala. Sen jämtar man det i en kopp. Till slut toms det

ma et hokk i end een i bleda.  
nolagdricka sard  
pica. tre vekt or  
mit a rpa a sa pa  
e hyn  
ma gfa a maol pbr  
pa vatom sa da bhr  
vaskit  
?  
halm a räsön  
en märskarar i et  
märskar  
da san junder igen  
kulan vst

## Limbärsdricka

di gmoda enbær . e guma har et sat ma  
 sef a do sater ho yamto brukom sa tar ho greno (ho  
 har behvanstka pa sef) a gmod a da faldok i pale sen  
 sater ho ma sef sa ho fa dam pna sen pa terkar ho dam  
 i onen lagtam sen mat ho dam sa fet ho behvo dam

nar ho har mat dam har ho dam i en  
 kesp a fler vatona sa sa da pta enda celo toa sen  
 halar ho dam pa en brygoksp man da jostohalm i  
 kspom a sen pna da a sa gmod on pa vatona sa kesp  
 da a net gst . enbejvafa kokadn ap sen hald di da  
 i en fetol sen fa da sumpo a sa lagod gort i da  
 na da har stat enda anjofar a da rektit dreka

di kokto enbejvaf da begamnad di i stalsi  
 fo pakejvaf di brygd fest sa di hado matko enbejvaf  
 sen kokad di kspom sa da bleds surup a t

## Lingonkoking

da va bator ambrasa da anu da kimo vana lakt  
 sa en kimo sksta sa manja samo hado stamnor phakund  
 pen fik da lov a harte a pensu dam di saludd da ypa  
 et sefolok di fik va naya sadvnto fik ma net sknep.  
 om hadi et amat mode nu hald di krasa i e vana  
 alor blasard di saldo krasa man di fik into mir  
 an fyra filuz kuspom.

di kokto krasa i en afafentor pator a di fik  
 pta pa sprom te da bleds kokit sen lagto di net fetol  
 a da fik da kalm a pen hald di da i e pta a  
 dar had di da pen a blancid chrap krasarnas a  
 myskk a had te pthpar.

blida te a pæsta t i en ksp sen tyms da i e drickstym elst i stænder mæ lsk pa.	upp i drickatunnor ( försedd med spritan mæ clöveka ) eller i stænnor med lock.	fast far en lso som hat mæ en tåmör i gæsten sen pa de alla e mat a da gæste sag toppi vj d rickat træsvektor
---	---	---

45 Slakt.

Man var mycket sträng med att nedslaktan- det af kreatur endas fick företagas om hösten, från september till desember, allt oätsam de ble felfra. Nu slaktar man när som helst under årets lopp. de slaktas et på ngt a et som a saltads mer a sen hads de da hela af. sv ma la de pa e taofa a stak dem a en kniv a at ngt kreatura gafs de en bank a la dem pa. te poma fik de varma vattn a skåle dem. sen tog de da mjöl	Man brukade slakta ett par nöt och ett pinn; köttet saltades men och si hade man det hela året. Si om lades på en tåfla och stukades med en knif. Till nötkreaturen gjorde man ett bröd och lade dem på. Man värmde vattn för att skälla noma. Sedan tog man mjöl och rörde i blodet och gjorde blod
--	--

a rofs i potom a sa gafs de potkro a bakade palt br a gafs kro.	korf och bakade paltbröd och gjorde korf.
---	--

ett pinn brukade man stycka i huvad  
bojon, melaffark, stek, bronza, flackhard.  
Delar af ett nötkreatur bli huvad hals  
bojon bronza lastika. slagsedra pa sedra

46 Ljusstöpning.

För att lpa sig med hade man inte annat än spenzatikor och talpus. Att göra dessa pinstämde, stapa pus, tillhinde fruntimren, och tillgick ni följän de sätt.	
--	--

de gafs de a talp. de va veks uto blanagan. de snods shop a talpads dem a hids dem pa e stika, fem veka pa vum stika	Ljus stöptes af talp. Tjerner vno gjorda af lingarn, som moddes shop och talpades. Man hade vekarne på en stikka, fem på hvarje stikka. Sedan värmde
--	--

nygdon  
a  
b

talpdaryka

Landsmålsarkivet Uppsala. 490  
Paul Smedberg inl. 1920. ÖDESHÖG  
ÖGL

I samband med skildringen af hus-  
stjöpningen följande är äfven ett omnämnan huru  
man fick ett, på en tid de unga lönsticker  
resticker funno.

di bonads a espak stikor sen hadde  
svaghet a lade i en stöpslev a den var utta gumpst a sa  
dspade di e stuka am pender i svaghet a sen hadde  
fe fe fa el flinta a et stat fe ple me a sa hadde  
di fryskt som di gote sag falkva utta en seti sianmp  
a hadde into sianmp brensde di ferd utta lina  
trassor fryskt hadde di i en sianmp a stat var fast  
nyt vi den sen ple di me etat mot flinta sa da kam  
gustor i fryskt sa hadde di sianmp utta da kam  
e lina malra a ple i tumat a am da va alen sa  
lito fryskt ple da into el sen a di kam up ma  
resticker trodde di da va in traskvint.

sen varmdo di op vatom  
a ple i en trassor holk a sa  
to di lapon a smalto den  
a ple i den ders lapon a sa  
dspade di di ders veka a sa  
hadde di stuka a hangde dam pa  
men di sianmp sa va da te a  
dspa dam yan te di fek dam  
sa stora di velo. sen lte da jus  
utta dam.

man upp vatten och halde  
det i rund balja; därefter  
smältes talgen, som också hällde  
i samma balja. Därefter doppade  
man vekarne, hängde upp dem  
på stakar att torka. Man fick  
hälla på att doppadens, till  
dem man fick dem så tjocka  
man ville. Nu var husen  
färdiga.

spade masta e  
sianmp  
sina gots daryk  
de bides dake laka a  
i sianmp a dör dspade  
di mer daryk a de  
hadde di a lapon ma  
sianmp  
gyligull ma tra  
tre gram

417 Beredning af beck och vagnsmörja.

a) Beck, bek, beredes i samband

med järnkokningen  
en lar a sora som blir a  
hela dam i e gryta god fukt  
el a koka da te da blis  
fumbit. sen sa ple ta ap

Järnan, som man erhåller tar  
man och häler i en gryta, stä-  
ende efter paktaeld, och kokar  
järnan, till den blir simmig

sa gald di bek skir  
ndr pa två tre mar  
kdr i en grundbark  
sam di into sianmp  
sa de lita lita chapsen  
tonds di bek a de  
dard. sa salds di dan  
da ple di naki helig  
marka de var laka

### Saltpeterskokning.

da va fuard sam jek omkring held svenon  
 te gata de broat ap tegat i lugaba a tog jatepa sam  
 va rundfedit da phstadd dien quassa phsipa sen  
 tog de da andra laget. lodn kunn mot saja med.  
 sen hadd de m pher basd sam de hadd gravat mer i e  
 ster hshu a munnat mer a sa da de undfien basen  
 a sen hadd de i vaton i basen a sen hadd de i a gat  
 ju a da kokudd de i flerd tuma da jek kokta in  
 sa da bhedd lita i basen sen lat de die tasha  
 da kaladd de fopalpiter

da va tesat två pedia man sam hadd befat  
 my ma saltpeten a soldo dan de hadd en salt  
 peterskass te sokne.

Landsmålsarkivet Uppsala. 490  
 Paul Smedberg inl. 1920. ÖDESHÖG  
 ÖGL

Ödeshög

1. om korp a sa blyda bek te  
 skomakarna.

Sedan plar man sypp det i en  
 kopp och dar di beck till sko-  
 makarna

b) Vagnsmirjas bereder man i samband  
 med plaktet pifoljande saen.

de kokadd chop da, ma de  
 hadd plaktat da tog de  
 kretla a kokts a atoshon.  
 pot a da feta a sa blants de  
 dhan fara a hadd da i buk  
 hela at.

Vagnsmirja kokade man ihop  
 mar man plaktat. Man tog  
 di kortlar, affullit efter det  
 fela och kokte det, blandade  
 sypp det med tjarn. Sedan for  
 varude det i bukhar heli aret

### 48 Tillverkning af bläck och rödfärg.

a) Bläck, blak, lottu man sig tjält.

da gars on utta ekrephs a  
 sa myks rostet gan beger  
 on i a sa lita vaton a sa fa  
 da sta en at dar a da bhedd  
 rektit blak enda

Bläck bereder man af gulläpple,  
 man ligger i ganska mycket rostet  
 gynn och litet vatten. Detta  
 får stå en utta dar och så får man  
 gräktligt bläck ändå.

Beredning af pottarka

en fäfsu a ha vatn a arka i en stor band nermurador a da a da te a koka den der arka a mada lörzi har kokt ba en a två daa taga ap da sam bhr i lörson a sen blide pottarka a den begagnate sen.

Landsmålsarkivet Uppsala. 490  
Paul Smedberg inl. 1920. ÖDESHÖG  
ÖGL

I samband härmed kan följande nämnas om skrivmaterial.

De hade de alnron stah-penar utan gasapenar uti de stora vagn a gnappan a en penokno a vara dem a.

Man hade aldrig stälpenor utan gaspenor, gjorda af de stora ringarna, eller viken om fjädrar. Man hade en penokno af hvassa dem med.

blakt hado a blakt  
luse  
pani och under  
mo län sen 2

1) Riefärg behöfve man för att mite sina hus.

de hade de riefärga sam de fik zopa a sa vetogoh a de blana och ihop a hov e gryta a kokte da a sa had de riefärg a blanta i.

Man köpte sig riefärg och vitriol; dessa löda raker blandade ihop och kallade i en gryta och koktes. Sedan blandade man i riefärg.

8 0

219. Husbehofs bränningar

På nästan alla gårdar brände man så länge det var i lag tillätet. Därvid tillgick på följande sätt.

hina bränning

nu a da fäst gröp a mätt e  
bränning a jelpor. de sa vara  
kötta a sa stas te samman a  
arbetas a sa kokas de te do blif  
sammanblandat. sa fls te i et  
kar a jelas magast sa fa de  
sta te de blif gast.

sen har en et fystkar ma  
tva pipor igenom de smit de  
va fall ma fystvaton. a sa va  
de e panu te a fls maskon  
i a sa va de en hat opa panu  
ma tva pipor i sam satas i  
karpipora. panu stas pa en  
bränning a sa elads de tänd.

sen halds en maskon i  
panu da de da brande var  
förbränna (de blido drunk)  
sen klarads de da a de blido

Till bränningen behöfs gröp (mätt)  
mätt och jvotatis, desse ska vara  
kötta och klufna (detta sker på en  
jelporöbrösta). detta stas tillsammans  
och arbetas hvar efter det kokas till  
det blir sammanblandat. Där efter  
stas det i ett kar och jäst tillsättes,  
hvar efter det får stå till det blir jäst  
Man har ett kylkar igennem tvitka  
gi två pipor. detta har man fullt med  
kylvatten. så har man en gamm (som  
kunde vara nerrundspänd eller  
luffspänd beröende på storleken)  
att bli märken. i Pi pannan var  
en hatt försedd med 2 pipor som stalle  
in i piporna från kylkaret. Pannan  
stod på en bränding och så eldades  
man under. Märken haldes nu  
i pannan. Först fick man förbränna

förbränna  
drunk var märken  
sen de halds till  
gamm (som var elad)  
panu te maskon

långt nu halds en fat bränd  
vin. ma de bränd på stika sa  
långt brande de  
hjelpkara <sup>de fystmar</sup> föseghads  
brännvinskapsen. brännvins  
tya de pato stadsen a en bränd  
a et sylt utta luf.

ingen drunk, som klarades genom  
kokning, de man fick lank. Nu var  
brännvinet färdigt. så länge de bränd  
på en stika som höll fram för piporna  
så länge bränd man. Fjördinghand  
arne förselade piddkapsen.

långt va de alor  
reknita a de drags  
mynting te.

50. Bakning.

Tid bakning tillgår på följande sätt:

en tar in mjöl i et bakstrog.  
sen fls de på vatan a jastat  
de blif deg. sen lats de sa sta  
sa de blif jehat sen tuffe a  
et på bakstrot a krusdatt. sa  
jedi kakemna a sa klapa de  
ut. et ma händra. ma et krus  
vahan jehat hof. sen hakads  
de a krusads de. sen pato de  
et i e sen te de blido gast a

Man tar in mjöl i ett bakstrog,  
stär på vatten och jästar detta, det  
blir deg, som man läter stå och jäst  
sedan tar man upp den på bak-  
bordet och knådar den, gör kakem-  
nen, som klappas ut med händer  
nu; med ett knuffhorn gör man hat  
sedan hakas ut krusakakorn, som  
man sedan sätter i en pång för att jäst  
hvar efter man sätter in dem i ugn

8



121  
 81  
 Sa i arzon ma grepat en pek fäst med en gresska. Fint mäla man  
 präka ur arzon qvör ma e sape präka ut glöckerna med en ugnstopp-  
 uta kaloris gjord af tallris.  
 Man bakade blånbrö, rjsbrö, tynbrö, liva  
 Svura a söta lempor. Smilbrödbakning har icke blifvit van-  
 lig för ämpe senare tider. När kaffet kom bruk bakade knoda.  
 En kaffetillsättning.

Sagobla a kända  
 ma  
 är kaka = ?  
 blånbrö  
 te med bakad  
 vildbrö. Truro  
 a lara abropar  
 ar märe der en  
 det or i bgt  
 folypdhist. folypde

31. Matlagning, maträtter, lund-och köks-  
 saker.

Fruentimmemens viktigaste arbete inomhus  
 är matlagningen. Därvid förekommer en mängd  
 fald göromil, af hvilka några här nämnas.  
 Härna smör, fjerna smör. Man skulle de skärma  
 yredo och pliden i fjerna (en hög byta  
 med lek och en tygd)  
 Upta ost ost i ostkrya (samva flata de)  
 När man aptade erhö man vatld  
 Stoppa korv Stoppa korv, korvmaten stoppades i fjalden  
 genom et korvakon.

1036

Beredning af ättika

uta lankon kans digra cetika a da gals de pa  
 sa sel de tomde de i c betas tre alor fyra kans a  
 sa halds de scelat höfrö i betas e kans alpa a sa  
 halds de lankon vriden a sen sold dem betas sta i spe  
 som de sam ho fik vara veorn i fjafom dar tre veckor  
 sen va de ättika.

En maträtt som mycket användes, i synnerhet  
firer var surkål, surkål. Af denna tillagades stora kvanti-  
teter på följande sätt.

de tar vitkålshuvor a ransar, Man tar hvitkålshuvor, som  
efra de gröna a sa lagode dem i ena sidan, sedan läggs man  
i en holk a haka dem fint. Sa dem i holk och hachardem fint. Sa  
hach e stena som de tomor har man en tunn (bestrukt med  
haket i (stena kända de gäst) gäst) och hulen haket i, sedan  
sen på de på vattn. sen lagode slår man på vattn, ligger en  
en bratap a en tyg på ena sidan bräcklepp med en tyg på uppi. Sa  
de gäsa de blöf surkål. för de stä och jäsa. Stä blir sur  
kål.

UN  
de laga f...  
m...

Några vanligare maträtter äro följande  
Myöck myöck (man kan läta den stä och läppna,  
det blir sur myöck, flöbörsk).

brända afor a  
kaka a st...

Kärnmyöck, fönmyöck  
Korv korv, skalakorv, färgeliga, tinakorv  
svitkorv, grytkorv med fäst.  
Pallbröd pallbröd.

ous!

Sylta solta präsylta rälsylta.  
Fläk fläk Gröt gröt vitör gröt  
Kött köt Välling välling  
Kål kål surkål Ostkaka ostkaka  
Stort stöst. Pannkaka pannkaka ramp-  
Käffle väfler or pannkaka gylfpann-  
Plättar plättor kaka.  
Potatis potatis gylfpan (Stör potatisen nys kommit till Sverige  
ut man gylfpan a br.)  
Kälbrotter rotter (de kokade suppa a rotakon).  
Oljupa suppa dricksuppa Kottspud matsupa  
Klimp suppa morzka. Refbensmjöl reubensmjöl.

st... = ?

Följande husgerädsaker äro nämnda:  
Gryta gryta ma fetter a ord. den lyftes med en  
gryp.

grytan...

Stekpanna stekpanna uta plät.  
Kittel kattel ksporsattel.  
Lock lock betoman besmat  
kaffepanna kaffepanna (kaffet stötter i en  
stenmjöl, det brännes i en kaffebrenad)

E

Tallriklar	Tratatrekör Tentatrekör	
Bägare	baguro (pa slavar a minor) Nylbegard	a
Skedar	trafer	a
glas	ghas suposghas ofghas	y
fat	fat lerfat kerpofat tenfat	
skilar	Trina skaha	a
gulallare	gulalland (va soarvade fat ma fot maend)	m
butely	potel.	
bunker	bunke kerpobunke	
panna	panu kerpapanu	
branding	branuz	
karafiner	karafinor	
gräddkanna	gredamæka	
kannor	trakanor ma en strukt	pa stund stala hand de e borkana ma en stala fangst strukt pa sam va betagd ma bly e a sm
skulbalja	skulbaljor	
säll	säl sesäl grynsäl fräsal hamtsäl	
sikt	susekt tagosel	
bytta	stakbytta	
ämbar	æmar	y

mjöckbytta	myskibata ma hantia (den lude pa kuart)	sakorkhorn de
skulbytta	skulbata braksye a matad gæpbat	paten fram na da kan nior pramat. do va khat mo papen nu
hink	ink.	

52. Dagordningen i ett allmogehus.

Förhållandena under vintertiden berättade

sig under dagens löp på följande sätt.  
 De steg på ve föra fem tra. te fuk Mawpety upp vid 4.5 tiden. Till  
 det fick de lite brö a en skatker frukt fick man lite bröd om de  
 valde alor en vsta bit. sen trask en kief eller ostbit till sedan trask  
 de te dagde ve ata maten sen va de maw till dagel kl. 8 eller 9. sedan  
 de into a arbete på de i skogen på arbetade maw pte, körde i skogen  
 a på ata haxde endbröka, meda röjde löt endbunker. Middag fick  
 fik de khaka et a aftvar klak man kl. 4 och aftvard kl. 5.  
 fem, sen va de kvälarbete skrifler började kvälarbete naturligt at de klak  
 te khaka ata sa de stekade som räckte till kl. 8, på inte  
 vnte folkot da va da te a zon storkade folkot. Di gjinde man  
 kvasta a spinga spingsticker kvastar, spingade sticker, tågh  
 a tågh a sticker a depa i vna af sticker, som doppade i vafel

naturligt at de klak  
 ate med

vel sam di hado a tena ma  
 stakora ban di shop te stakora  
 sa pald kara pta a mata pa  
 spison.  
 kornfolka fora kreatura i dag  
 nuga fik di et for am, edan  
 fado di ut dam a vatna dam  
 am kvælon fik di mat for sa  
 da va into sa mas arbeta ma  
 kreatura da mau sa va di ma  
 halpa katta. kunnora di span  
 a brande brannin.

uh auvante, at lunda med. Skider  
 na bunds ihop till stickakuf.  
 Karlarna hade gi sin lott at skite  
 om spiselu.  
 Skinnfokken forade kreatura.  
 i dagningen fingo de ett for; om mid  
 dagen vatnade de och om kvallen  
 fingo de "natfor". Mau hade iche  
 si mycket arbete med kreatura  
 men si voro de julle heller si  
 duktige. Skinnorna spunnas  
 och braude brannin.

a ?

Om sammaren var lifvet ordnat unge  
 fur pa samma satte. Mau steg upp nagon tidigare,  
 men sov medu. Nagon kvallsarbete forekom inte da.

Stjernas som bjodas voro att mau  
 migand ging stalle till en lekstua  
 de plepte di te lita van a sa  
 bjuddes di fler, en del sov sa hvar och si bjodo de fler. Samtlig

ordning

sa di blede osams a sa ghygadd  
 ch utta brannin a sirup a vat.  
 on a sa hado di en spelman  
 kare pald ha spelpenza. da  
 va nuga rangferng pa folk  
 in dansado palkor a val  
 sa, lekte niumspok a blind.  
 bak, bo nator.

53 Julfirandet.

Stjornpunkter af alla festligheter under jant  
 voro guler, till heriken mau stokade mycket. Den  
 stagade firas pa foljande satte:  
 nu va da julafton, da stoghe  
 do di te sa fint di karns a bar  
 in sm ve en silo bara in vea.  
 vora filmave, da pald paka  
 qudr hela julstada. da bara  
 das mce ensbar, om netyaddiza.

T

va ?

8

matör. sa sato di pa e gry-  
 ta ma fat a flesk sen dpa  
 lo di i gryta. sen sa va de te  
 a styra sey i iadmy. sa lasto de  
 vanjelt a fozdo salmor. sen  
 kofeb di gryt e natvar a vuna-  
 fytör ala fite krrv a fint by.  
 blöfpek pald di hu bentamt a  
 sa hado di gubaltand ma ka-  
 kor pa. mins gul sa di at bra-  
 thura.

ma di hado atot natvar  
 a gat natfor sirdo di kanta  
 pka a dan sam kantado lonye  
 va likat. a sa zek di a gald  
 fclmstako di zek a tredo v  
 arka a om da sa vru en fot.  
 arka pald de dly mson da of.  
 am di sa en huudlyso pald dan

= ?  
 Af ?

di hado jus tanda hela nat-  
 a. a am gubamata ito vat avoli  
 tekön sam di hado kakat fram  
 sen pald di aka celo ruvat  
 forka gubadan klaka fam a  
 da sild ala ut am da vru sa  
 vrost. da hado di lahtör ma  
 sey na da vru mako markt.  
 na di at hem fra forka fedi  
 di kamp en del feds. kul.

gubadan vru var ha sey fra  
 de masta styg di da held guba-  
 dan, styg a styg. mironomast  
 am di fik taly i mson anda  
 sa fylldo di dan.

anda just sirdo di ga a  
 miska hos curanra i lagaba.  
 somha la jopla i kribdra, som  
 hu kantado ut jopla a hu for

u  
 u  
 u

i kräftorna. de ghyggs de  
 a gek te minn grannar om  
 ghyg.

### Innehållsförteckning

Inledning.

#### I Akerbruket.

	s. 2-10
1. Jordens indelning och olika beskaffenhet.	11-13
2. De förnämsta åkerbruksredskapen	13-14
3. Dragarne	14-15
4. Översikt öfver de större utarbetena under året	15-16
5. Arbetet med jordens brukning, sådd m. m.	16-18
6. Slättern och slättergillen	19-20
7. Löfhuggningen	21
8. Skörden	21
9. Potatisodlingen	22-24
10. Beredning af potatismjöl.	24-25
11. Tröskningen.	25-27
12. Spannmålens förmalning	27-28
13. Olika slag af jordbrukare	28-

#### II Husdjuren och deras skötsel.

14 Hästarna

15. *Notkreaturen*
16. *Svinskötsel*
17. *Biskötsel*
18. *De öfriga husdjuren*
19. *Terminologi rörande husdjuren*
  - A. *Benämningar med hänsyn till kön och ålder*
  - B. *Benämningar med hänsyn till färgen*
  - C. *De olika husdjurens läten*
  - D. *Några uttryck om husdjur med afseende på brunt, städhets. m. m.*
  - E. *Namn på husdjur.*
  - F. *Smek- och lockord till husdjur.*
  - G. *Sjukdomar och fel hos husdjur.*
- III. *Föreställningar om och benämningar på andra djur.*
20. *Däggdjur.*
  - A. *Benämningar på däggdjur m. m.*
  - B. *Jakt.*
  - C. *Kroppsdelar hos däggdjur.*

21. *Fåglar.*
  - A. *Namn på fåglar.*
  - B. *Kroppsdelar hos fåglar.*
22. *Kräldjur och groddjur.*
23. *Fiskar*
  - A. *Namn på fiskar*
  - B. *Fiske*
  - C. *Kroppsdelar hos fiskar.*
24. *Insekter.*
25. *Spindlar, leddjur, maskar, blötdjur.*
26. *Några vilda djurs läten.*
- IV. *Skogshushållning.*
27. *De viktigaste trädlagen och deras användning.*
28. *De viktigaste arbeten, som höra till skogsbruket o därvid använda redskap.*
  - A. *Afverkning af byggnadsvirke*
  - B. *Bränsleberedning*
  - C. *Beredning af stängselvirke och uppställning af gärdsgårdar.*
  - D. *Den genom skogsafverkningen aftröjd markens beredning.*

- K. Förläggning  
 L. Beredning af järn  
 M. Redskap och fordon vid skogsbruk.  
 N. Öfversikt öfver de vanligaste växterna.  
 29. Odade växter  
 a. Trädgårdsväxter.  
 B. Växter, som odlas på åkrarna.  
 30. Vilda växter.  
 31. Beredning af tobak  
 VI. Om resor och vid dem använda fordon  
 32. Olika slags resor.  
 33. Vid resorna använda fordon.  
 34. Vagnar och vägundehållning  
 VII. Bondgården  
 35. Uppförandet af en byggnad  
 36. De hus, af hvilka en bondgård består  
 37. Gårdens läge, tomter och anläggningar  
 VIII. Arbeten inomhus.  
 38. Snickeri.

39. Repslagning  
 40. Beredning af wamskläder.  
 41. Skomakeri.  
 42. Limberedning  
 43. Spånad och väfnad  
 44. Sömnad  
 45. Strumpstickning  
 46. Bykning  
 47. Brygd  
 48. Ljusstjökning  
 49 48. Ljusstjökning  
 50 49. Slakt.  
 51 50. Ljusstjökning  
 52 51. Tillverkning af wabelsticker.  
 53 52. Beredning af lack och wagnsmörja  
 54 53. Tillverkning af lack och rödfärg.  
 55 54. Salpetersökning  
 56 55. Ökning af pottaska  
 57 56. Husbehöfsbränning.



