

11607

ÅNGERMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Ed

22/6 1938

Dahlstedt, Karl-Hampus, 1938

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

18 bl.4:o

Exc.för ordreg.Ång. i maj 1948

11607

Svar på UIMA:s frågelista 1. Mjölkhushållning.

Denna uppsats är nedskriven efter samtal med fru Britta Hansson, Österås, f. i Sands by 1860, och Sara Britta Larsson, f. i Österås by den 24/5 1881.

Båda ha hela sin livstid bott inom Eds socken. Den förra har varit bondmora och den senare torpardotter. - Uppteckningen har skett under maj och juni månader 1938.

I.

Enda förekommande benämning på mjölk var os. *mjölk* f., bs. *mjölk* ka ; förr i världen uttalades ordet enligt uppgift snarare *mjölk* ka eller till och med *mjölk* ka. Till människoföda användes mjölk av *kona o jeta*. Getmjölken ansågs vara finast. Sara Larsson hade emellertid (enl. berättelse av B.H.) en gång en tacka, som inte lammat på 3 år. Då hon fick lamm, måste man mjölka henne, för hon hade så stort juver. Av den mjölken gjorde man kalvdans. Åt kalvar gav man också mjölk, men man tog dessförinnan av grädden.

Man brukade ej hälla bort någon mjölk, men man *gä bot* åt dom som var utan. Det hände aldrig, att någon köpte mjölk, d. v. s. att den betalades med pengar.

Som os. *råmjölk* f., bs. *råmjölk* ka räknades mjölken åtta mål eller fyra dar efter det kon kalvat. Man var rädd för att ge råmjölk åt kalvarna.

Nymjölkad kallades mjölken *nymjölk* f. Denna gavs, blandad med vatten, åt

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
K.-H. Dahlstedt. 1938 ED

ÅNG.

Frgl. 1

barnen. Annars trakterades ej med nymjolk. Den oskummade mjölken kallades sötmj^olk och den skummade bs. reⁿamj^olkka. Hinnan på kokt mjolk be-
 nämndes bs. siⁿa n. Gräde hette os. fel n., bs. fi^la, gr^eda kallades
 den sedermera, då den användes hⁱ k^aff^e (i kaffe). - Om mjölken inte är
 söt, då man kokar den, så s^ar a s^e. I så fall blev det ö^sty t^a a.
 Mager mjolk kallades bs. bl^amj^olkka. Man sade, att det va^r bl^amj^olk.

Självsurnad mjolk kallades bs. gl^östermj^olkka; den var tjock och klim-
 pig, endast litet sur mjolk sades vara bl^as^ur. Gluttermjölken, som h^ada
v^öte^{*} s^ur t^a s^e sö^lvan (blivit sur av sig själv),
 användes ej till människoföda, men man använde den i st. för vatten vid bak-
 ning av bröd. Dessutom kunde man ju alltid ge den åt grisarna.

Med os. t^äte m., bs. t^ätⁿ gjorde man t^ätmj^olk. S.B.L. sade,
 att det en gång förekommit, att man framställt täte av os. t^ät^gr^äs n.
 Hur det gått till, kunde hon ej uppgiva. B.H. hade blott hört talas om, att det
 fanns någon sorts t^ät^gr^äs. S.B.L. påstod, att det ibland hände, att kre-
 aturen äto tätört på skogen, och do kr^äka h^ada ö^ta, n^e,
v^ät a ä^ld^elas rⁱkt^e n^e t^äte. Tätmjölken framställdes så,

* Den vanliga supinumformen av varda är v^äte.

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
 K.-H. Dahlstedt. 1938 ED
 ANG.

att man (i ett träkärl) först lade täte på botten och därefter hällde mjölk ovanpå. Första gången man framställde tätmjölk, skedde det vanligen i mindre mängd. Mjölken skulle vara spenljum. Man kunde använda både skummad och oskummad mjölk. Mjölken fick stå i rumstemperatur ungefär ett dygn, tills den hade sege. Då sades den vara segan. (Jfr. kapitlet om ystning.). Om tätmjölken var särskilt seg, så att den ej ville ligga kvar i skeden, kallades den bs. snätmjötkka. Tätmjölk kunde förvaras i mjölksåar (laggkärl med handtag) i källaren, där den fick surna. Den kallades då bs. själarmjötkka. Denna sura tjockmjölk kallades, då den var färdig, liksom vanlig självsurnad mjölk bs. göstermjötkka. Den blandades med vatten och dracks opp vid slåttanna; denna blandning benämndes bs. väte blåna f. - B.H. förvarade ej själv täte över vintern. Alltid fanns det i någon gård. S.B.L. hade en gång fått gettäte från Multrä. Hon fick det höpurre i ett paket. Getsmaken satt i ett helt år. Denna täte hade hon förvarat i 7 år, genom att silade på lite nyt och ibland bytte om yän (hon silade på ny mjölk, och gjorde ibland ny täte). Andra, sade hon, lär ha förvarat täte i en torr trasa. Gettäte (d. v. s. av getmjölk) ansåg hon vara bättre än vanlig täte.

För att förvara tätmjölken i gott skick slog man enl. B.H. i kärnmjölk.

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
 K.-H. Dahlstedt. 1938. ED
 ANG.
 Frgl. 1

- 4 -
II.

Sötmjölk dracks aldrig av vuxna personer. Bröd, brutet i mjölk brukade man äta. Detta kallades att bryta ti. Uppkokt mjölk begagnades till kallgröt. Man skar bitar av kallgröten och hädde i mjölken. Denna rätt kallades bs. öppningsgrötu m. och äts som morgonmål. - Något minne av att frusen mjölk användes, finns icke. Några rätter sådana som filbunke eller dyl. användes i gamla tider ej i trakten. I stället hade man ju tätmjölken.

filomalag kallades det, som satt kvar i träget, då man "rännt" bort mjölken. Detta äts endast tillfälligtvis och kan ej betraktas som en rätt. (Se för övr. kap. III.)

Med löpämne framställdes två mjölkkrätter. Os. röröst m. gjordes av en gryta sötmjölk och litet kärnmjölk (för att det skulle ysta sig). Detta kokade man, så länge man fann lämpligt, d. v. s. tills det hade siga. Därefter reddes det av med vete och mjölk, ibland tillsattes sirap, ägg eller smör. Os. sötöst m. tillreddes så att man hädde ostlöpe i mjölk; denna stod för att siga. Ostklumpen var hel, när den kokades i vasslan, och man kokade tills all vassla kokt in, så att osten låg torrt i grytan. Den blev gulaktig.

Av råmjölk bereddels dels os. fätöst m., vilket är detsamma som rpr:s kalvdans, dels os. hövodans m., som bestod av uppkokt vanlig mjölk, i vilken man slog råmjölk, så att den skar sig. Denna "kalvdans" äts till middag. Att dessa rätter annars skulle ha ätits vid några speciella tidpunkter kan man annars ej erinra sig. Av råmjölk gjorde man vidare pannkaka.

Av sötmjölk tillsatt med syrämne kokades rörost (se ovan). Vid kokning av smör steg bs. vitmism m. till ytan (se kap. VI). Bs. örostn m. gjordes genom att hälla dricka i mjölken; ibland tillsatte man sirap. Att denna dryck skulle använts i medicinskt syfte eller vid någon viss tidpunkt på året, kan man ej påminna sig. - Kärngrädde, os. sänfil n., bs. sänfile tog man av, då man kärnade smör och åt det med en käka f. (= tunnbrödbit).

Någon maträtt bereddels ej av kärngrädde. - Av vetemjöl och skummad mjölk tillreddes os. vælyn m., bs. vælyen genom att koka och vispa. Man ^{skiljde} på följande vällingsorter: kvimpvælyn, grjnvælyn, slätvælyn*. Dessutom gjorde man av ~~mjöl~~ och mjöl rån op. och bp. raa n. Någon annan rätt beredd av dylika ingredienser minns man ej på orten.

* Det här antecknade uttalet torde ej vara det i gammal dialekt brukliga.

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
K-H. Dahlstedt. 1938. ED
ÅNG.
Frgl. 1

III.

Den nysilade mjölken förvarades hemma i bs. *mjölkskåpa* n. med pinnar för vart tråg, och ²fäbodarna (bp. *båen* f.) i bs. *mjölkbåa* f., som vanligen endast var en mjölkammare, sällan ett särskilt hus. Där hade man bp. *stägara* m. (os. *stëga* , bs. *stëgan*, (op. *stëga* ?) *änkomt för mjölk* . Dessa bestod av stänger från vägg till vägg, och mjölkträgen ställdes i bredd med en stång under varje ända. I mjölkboden förvarades även osten på bp. *hilan* f. (os. *hile* , bs. *hila* , op. *hilar*). Mjölkbodens luft hölls frisk dels genom en *gång* med lucka för, dels genom att golvet (innan trågolv infördes) belades med granris. Detta kallades att *dörja* , och det sålunda utlagda granriset kallades bs. *dörja* n.

Man mjölkade i bp. *mjölksstaven* f. (os. *stave* , bs. *staven*), som var laggekål rymmande c:a 5 liter med en stav längre, som man skulle hålla i . Sedan skulle man *hå* mjölken *h n byta i stagan* (äldre benämning på lagård var bs. *fånssa* n.). I byttan bar man därifrån mjölken och slog den i bp. *tråga* n. Tvärsöver tråget låg därvid en *sul* m. (bs. *sily*). Man använde sig av en *skop* f. (bs. *sköpa*) för att

Landsmålsarkivet Uppsala 11607

K.-H. Dahlstedt. 1938. ED

ANG.

Frgl. 1

ösa mjölken i silen med. Silen var som en tratt med rätt vid öppning nertill,
 och silduken gjord av tagel men sedermera av ståltråd. Dessa rengjordes med
 tvagor (se nedan om rengöring av trägen). Trägen var avlånga (c:a 5 - 6 dm.
 långa) med utskjutande trä som handtag i ändarna och gjorda av björk, fig. 1.

sömlu va smöen o sömlu va störa (Somliga vara mindre
 och somliga var större.)

Mjölkrägen hemma och de i fä-
 bodarna voro lika. Förutom



Fig. 1.

trägen funnos andra träkärl, såsom träskålar (os. *träsköt*). Bp. *träköpa* m.
 voro små träskålar. Man hade gröt i bp. *vrjan* f. och åt ur *köpa*.

Då man skummade mjölken, slog man ut den i ett hörn av träget och över
 i en *bytle* f., kallad os. *rännamjölksbytle*. Därvid höll man kvar
 grädden med en *träse*. Grädden kallades os. *fil* n., bs. *file*,
 och den slogs i en *bytle*, kallad *filbytle*, ty bs. *gana* f.
 (kärnan) var ej alltid tillhands. Filbyttan, rännmjölksbyttan och den bytta, man
 slog över mjölken i i lagårn, voro ej samma byttor. Den kvarblivna gräddranden
 i träget hade inget särskilt namn. Man (impf.) *sövdade* och lade
 den till den övriga grädden. Därvid användes en slev (till att *söva*),

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
 K.-H. Dahlstedt. 1938 ED
 ANG.

Frgl. 1

sedock s. 16
 "sköva".

men någon skumslev hade man aldrig.

Att rengöra trägen kallades att tvätta tväga. Därtill användes os. tväga m., bs. tvägan, op. och bp. tvägara gjorda av granris. Ibland använde man också os. och bs. säfte n., varav man jöke ju som tvägara (gjorde justsom tvägor), och med vilket man gned trägen för att få dem alldeles vita. Skättet fick ej torka, ty om det ble fo löf, ga re ju öft (om det blir för torrt, går det ju av). Vid tvättningen användes fyra olika vatten: 1. kallt vatten för att få bort det värsta, 2. varmt vätv (varmt vatten) och sand, varvid man gned dem, 3. kokett vatten i en gryta, 4. kallt vatten. Någon svängning i luften för torkning av mjölkträgen förekom ej, utan man (impf.) slof (stjälpte) dem på e sæta (os. och bs. sæta n., op. och bp. sæta), (Se fig. 2.)/ så att ej solen skulle skina in i dem. Detta gällde om fäbodarna; om vintern torkade man dem var som helst inne.



Fig. 2.

Några mjölkprodukter ha ej förvarats i nedgrävda tunnor eller på liknande sätt, annat än tåtmjök i källaren, varom se kap. I ovan.

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
K.-H. Dahlstedt. 1938. ED
ÅNG.

Frgl. 1

IV.

Enda benämning på smör var os. smör n., bs. smöre, och sådant tillverkades endast av grädde från komjolk.

Med bs. säna f. menade man både hela redskapet och enbart kärlet. Kärnan var ett laggekärl av trä bundet med vidjor. Den fanns i olika storlekar; man kunde ha både bs. lilsäna och bs. störzsäna och använde någon av dessa alltefter hur mycket smör, man skulle göra. Inget hål fanns nederst på kärnan, utan man tog först upp smöret ur kärnan, därefter silade man kärnmjölken för att tillvarata de smörklimpar, som kunde finnas där. Under kärningen stod man vid spisen. Några mekaniska anordningar funnos icke. Då det blev tjockt i kärnan, måste någon hjälpa till och hålla i den. Smörtillverkning genom att vispa grädde i en byla förekom också; man använde därvid en trävisp, som kallades os. smälte f., bs. smelta, gjord av björkris. Man fick vispa åt vilket håll som helst.

Kärnstaven kallades os. törel m., bs. törelu. Något särskilt namn på dess nedre del tycks ej ha funnits. Nederdelen var gjord helt av trä, och korset var fastkilat på stängen med en kil, som slogs in nerifrån mitt i densamma. Att denna kil skulle vara av något särskilt träslag, minns man inte.

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
K.-H. Dahlstedt. 1938. ED

ÅNG.

Frgl. 1

Själva korset hade en radie på c:a 11-12 cm. och såg ut som fig. 3 och 4 visat. Fig. 3 föreställde korset sett uppifrån. Hålet för stängen är runt

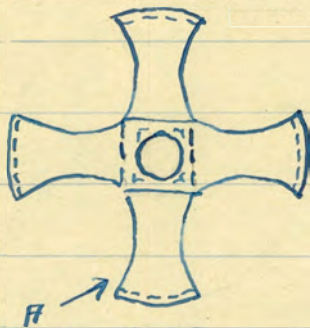


Fig. 3.

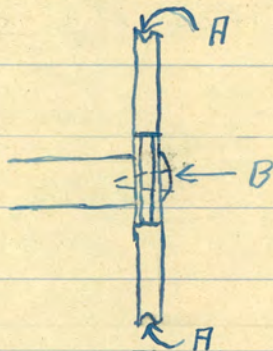


Fig. 4.

opptill, men, som på bilden antyts med små hörn, fyrkantigt nertill. Fig. 4 föreställer korset sett från sidan med stängen i. B utmärker där kilen. Kring korset var virad en vidjering eller en ring av *jernbuiske* (entbuske). A föreställer den urholkning, som fanns på ändan av korsets armar för att hålla kvar ringen.

Om smörkärningen misslyckades kunde det skyllas på att det var för kallt, eller på att man hade *mjötkka* *po* *kötvann* (d. v. s. använde grädde av mjölk från en ko, som snart skulle kalva), eller att man fått grädden från en ko, som var *gal* (gall). Att några tecken eller dyl. förekom på kärnan, kan man ej påminna sig. Ibland hade man os. *etik* i för att det skulle

lyckas. Grädden uppvärmdes genom att man ställde den invid spisen, och i kärnan slogs varmt vatten. På sommarn behövdes detta ej. Innan man började, dopade man ner fingret för att känna hur varmt det var. - Vid kärnandets början

hade man fil (d. v. s. gräde) i kärnan, då denna tjocknade kallades den os. sänfil n. Denna gav man att smaka åt barnen och den, som var inom gården, på en brödbit (se ovan kap. II, s. 5). Då grädden började övergå till smör, sade man: da ta pa sara sa eller da sät(r) sa
Kärnmjölken slogs i en bytta. - För ljudet vid kärnande kände B.H. inget

särskilt ord, medan S.B.L. sade, att det hördes, om dom kunde kärna på

bs. sänlatu m.

Efter kärnande sköda (sköljde, obs. sk-) man smöret i friskt vatten. Sedan tröda (knådade) (inf. trö, sup. tröd) och sälta (saltade) man smöret på en gång, och därvid begagnade man ett inkomst e smötråg (ett speciellt smötråg). Vid knådandet användes en stor slev, och smörklimpen kallades os. smörklimp m. På nykärnat smör bjöd man dem, som för tillfället var tillstädes. - Det knådade smöret packades i byttor, runda eller avlånga. I böan (fäbodarna) funnos byttor, som fulla med smör vägde upp till 20 skålpund. Dessa byttor förvarades i fäbodarna i mjölkboden och hemma

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
K. H. Dahlstedt. 1938. ED

ÅNG.

Frgl. 1

i neskåpa (d. v. s. nedre delen av ett högt väggskåp). Ungefär 2 gånger i veckan fick fäbodstintorna ~~fick fäbodstintorna~~ bära hem mjölkprodukter från bodarna, och ebbån va kéntu so tong, at vi mat it ha rakt væ (Ibland var konten så tung, att vi måtte inte ha orkat med).

Någon särskild utsirning av smör förekom ej. På färder förvarades smöret i op. treåskar m. (bp. åska), och om det var mycket folk i op. bytar f. Man sålde smör åt folk i närheten, men någon export från byn förekom ej. - Man delade ut smöret och osten åt folket på bp. kakay f., d. v. s. man ransonerade det på tunnbrödsbitar. Detta var arbetsamt för husmodern (enl. B.H.).

V.

Enda benämning på ost var os. ost m., bs. ostn, op. ostlar, bp. osta. Vanlig ost gjordes endast av skummad mjölk. Rörost, sötost och fatost var benämningar på oformade ostslag, egentligen maträtter (se ovan kap. II). I namn på bakverk tycks ordet ost ej ha förekommit.

Ysta hette inf. iyste. Oformade ostar voro röröst,

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
K.-H. Dahlstedt. 1938. ED

ÅNG.

Frgl. 1

sätöst och mesöst (= messmör). Formade voro kooost

(obs accenten. Grav och akut accent växlar ofta i sammansatta ord på ett till hålmesöst synes meningslöst sätt.), jetoost, gamoost och gånmjölksoost ;

denna sistnämnda vart fortare gammal. Ostar, i vilka inmängts sönderknådat ostämne från tidigare käsning, eller parvis tillverkade ostar kände man ej till.

Det förekom att man blandade ko- och getmjölk vid osttillverkningen.

Tillfällig ost för att äta gjordes utan korg. Os. östmjyl m., bs. östmjylu, op. östmjylar, bp. östmjyla togs av för att äta vid osttillverkningen. Den äts med mjölk. - En östkory

(bs. östkoryn m., op. -er, bp -a,) var gjord av tågor, c:a 25 cm.

i genomskärning och en 10-15 cm hög. Den hade op. och bp. håra (hål) i

botten för att bp. blåna f. (vasslan) skulle rinna ut. Sådana korgar

såldes ofta av lappar. - Ostmassan pressades ner i korgen med händerna, snoddes och kramades för att vasslan skulle rinna ut.

Käsen, os. gese m., bs. gesu, åstadkoms så att man tog bs. körvmagan m. (os. körvmaga) av bp. spiekörva m.,

tog bort det som var in i den, tvättade den, stack en stick fram och tillbaks

igenom den, så att man snörpte ihop den, ställde så att ett hål va öpent,

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
K.-H Dahlstedt. 1938 ED

ÅNG.

Frgl. 1

saltade kalvmagen och hällde i råmjölk av förste måve (målet). Allt detta kallades då fēsū; i de utstickande ändarna av pinnen kunde den hängas opp. Efter en användning fick den torka, men ibland måste den saltas ånyo, för saltet gick ur den, då den användes.

Vid själva osttillverkningen tillgick enl. B.H. så att man slog lite mjölk i ett tråg och lade käsen dit på kvällen innan, enl. S.B.L. hängde man käsen (vid stickan) i kanten på mjölkkärllet dan innan. Mjölkens skulle vara ljum, och den uppvärmdes i samma os. gryle f., som man sedan kokade i. Hemma på gården höll man till i bagarstugan. Att mjölken löpnade hette inf. siga, pr. ng, impf. seg, sup. sege. Då osten var färdigkokad, fick den stå, tills den var varm, så pass man kunde ta opp den. Något osttråg hade man inte, utan man hade över osten direkt i ostkorgarna med en slev. Därvid stod dessa på op. öststiker f., och vasslan fick rinna genom hålen i botten ner i en bytta. Ett östkläa n. använde somliga, i synnerhet då osten var göstn (sur). Något särskilt lock till ostkorgen förekom ej, utan man tog ett byttlock eller vad som helst och lade ovanpå. Man brukade ej salta osten. - Vid ystning erhöles alltså bs. östn och bs. bfāna; den senare användes till att koka mesost. Käsmus

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
K. H. Dahlstedt. 1938. ED
ANG.
Frgl. 1

(gäsmeis) hade B.H. hört talas om, men hon trodde bara att det var skämt (Även i Östergraninge, där dialekten och folksederna ej väsentligt skiljer sig från dem i Ed, tycktes man anse att käsmus var ett skämtord för ostmyl.) - Osten fick vara i ostkorgen från morgon till afton, ibland till följ. morgon. Därefter lades den att torka på bs. hila f. i bs. mjöstkåsa f. En ost kunde få ligga ett halvt år, innan man förtärde den. - Av den mjölk, som erhöles vid sista mjölkningen före avfärden från fäbodarna, gjorde man sötost eller rörost, se kap. II, s. 4. (Något minne av gemensam osttillverkning finns ej.)

VI.

Messmör kallades os. mesost m., bs. mesostu. Man kokade vasslan olika länge alltefter mängden, ibland en hel dag (B.H.). Enl. S.B.L. tog man sleven och öste med; blev det då ringar, var det lagom kokt för vanlig mesost (d. v. s. messmör). Vid kokningen tog man av bs. vitmesu m. så fort den stigit upp, och vispar åter i den, då mesen nästan är färdig. Vitmesen togs av, för att det ej skulle koka över. Då bs. mesu m. var färdig, slogs den i en bytta och fick köna (kallna). Därpå hällde man mjölk eller grädde ovanpå, för att ej skorpa skulle uppstå.

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
K.-H. Dahlstedt. 1938 ED

ÅNG.

Frgl. 1

Vid kokning av bs. härmesm m. eller os. härmesost m., bs. - η ,
kokade man så länge, att det spræta (inf.) bofr gryta (spratt ur grytan).
Om man någon gång ej hade nog mycket vassla, kunde man spara den efter en "lös"
kokning, och sedan låta den koka med i nästa omgång. Hårdmesen fick sedan stå
i ostkorgar, beklädda med trasor. Även vid mesostkokning kallas smakbitar, som
man tar upp östmjöl (se s. 13). - Mesostkokning skedde i fäbodarna
varannan dag, men hemma på gården ej så ofta. I bodarna sköttes den av fäbod-
stintan och där hemma av husmodern. - Bs. sköva f. kallades den rand,
som satt kvar i grytan. - Mesosten (= messmörret) förvarades i byttor, som bars
i en ksnt m. Hårdmesosten var så hård, att man kunde ta den hur som
helst. - Allt tjock-kokat mese gjordes det hårdmesost av. De, som hade getter,
gjorde getmesost. B.H. för sin del hade inga getter. - Några av messmör till-
lagade rätter förekom ej.

Österås den 7 juni 1938.

Karl-H. Dahlstedt

Ordförteckning över i uppsatsen med landsmålsalfabete anförda ord.
(Siffrorna äro sidhänvisningar.)

*a 2,7.	gryta 14,16.	ladugård 6.	*skop 6.
av 8.	grädde 2.	*lillkärna 9.	*skova 16.
ask 12.	gå 8.	litet 3.	skäfte 8.
*blanda (s.) 13, 14.	göra 8.	mese 15.	skära sig 2.
bliva 8.	hava 2,11.	mesost 13,15.	skölja 11.
blå 2.	hopvirad 3.	mjölk 1,6,10.	*sköva 7.
*blåmjölk 2.	hylla 6,15.	mjölkbod 6,15.	slå 6.
*blåsur 2.	hål 13.	mjölkskåp 6.	slätvälling 5.
bod 6,11.	*hårdmese 16.	mjölkstäva 6.	små 7.
bort 1.	*hårdmesost 13,16.	mål 14.	*smälta (s.) 9.
*borti 16.	i 6.	*mätta (v.) 12.	smör 9.
byta 3.	ibland 12.	ned 7.	smörklimp 11.
bytta 6,7,9,12.	igen 3.	*nerskåp 12.	smörtråg 11.
det 2,8,11.	inte 12.	ny 3.	*snålmjölk 3.
*dorj 6.	ju 8.	*nymjölk 1.	somliga 7.
*dorja 6.	*justsom 8.	och 1.	sprätta 16.
då 2.	kaffe 2.	om 3.	spädkalv 13.
en 6,8.	kaka 5,12.	ost 2,11,14.	*stege 6.
enbuske 10.	kalina 15.	ostkläde 14.	*storkärna 9.
*enkom 6,11.	kalv 10.	ostkorg 13.	stäva 6.
*fatost 5.	kalvdans 5.	*ostmyl 13,16.	så 12.
*fil 2,7,11.	kalvmage 13.	*oststicka 14.	säte 8.
*filbytta 7.	klimpvälling 5.	på 3,10.	sötmjölk 2.
*filommalag 4.	ko 1.	rå 5.	*sötost 4.
*föngs 6.	kont 12,16.	*råmjölk 1.	taga 11.
gall 10.	koost 13.	räcka 12.	torr 8.
*gamost 13.	kopp 7.	*rännmjölk 2.	tråg 6,8.
get 1.	*kräk 2.	*rännmjölksbytta 7.	träask 12.
getost 13.	*källarmjölk 3.	*rörost 4.	*träkopp 7.
giva 1.	kärna 7,8.	sig 2,11.	träsked 7.
glugg 6.	*kärnfil 5,11.	*siga 3,4,14.	träskål 7.
*gluttermjölk 2,3.	*kärnlåt 11.	sil 6.	trävisp 9.
*gluttrig 14.	*kärnmjölksost 13.	sila 3.	tung 12.
grynvälling 5.	*käse 13,14.	själv 2.	*tvaga 8.
	*kasmus 15.	skinn 2.	tvätta 8.

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
K.-H. Dahlistedt. 1938 ED
ÅNG.

Xtäte 2.
Xtätgräs 2.
Xtätmjölk 2.
Xtörel 9.
Xuppvärmsgröt 4.
utav 2.
uti 2.
vara 2,7,11,13.
varda 2.
varm 8.
vatten 8.
Xvattenblanda 3.
Xvi (s.) 12.
vid (prep.) 12.
Xvitmese 5,15.
Xvri (s.) 7.
välling 5.
ysta 12.
äta 2.
ättika 12.
Xölost 5.
öppen 13.

Landsmålsarkivet Uppsala 11607
K.-H. Dahlstedt. 1938 ED
ANG.

Frgl. 1