

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

1867:1

VÄSTERBOTTEN

Bureå

Burström, C.L., 1928

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

30 bl.4:o

5 " " teckn.

Exc. för ordreg. Vb.

1867:1



1

Mjölkhushållning  
I Olika slag af mjölk  
Mjälk mjalka kallas mjölken  
af vilken kommjölk, och getmjölk  
användes till föda för människor och  
djur, Stomjolk marramjälk  
användes skedvis för att därmed  
hindra småbarns kikhosta. Mjolk  
borthåldes om man ansåg mjölk-  
djuren voro sjuka de vidskesliga  
trodde då att djuren voro träll.  
skuttä träll skjutna. Ny mjölk  
mjölk kallades poppa soppa  
ännu spenwarm gafs den till små  
barn, att kvinnor såndts att traktora  
med mysilat mjölk arbart vid  
olika tillfällen <sup>spändt</sup> varför här ej fins något  
särskilt namn för den - eller namnet  
Silvups



Sötmjölk därmed menades supi-  
lat som jämn gräddat.

Skummat kallades den rämnjälka  
Hemma på köttmjölk kallas mätt  
Skimma man också Hemma

Raa <sup>Smaggen</sup> Starku de två sista  
de här minst använda namnen  
Gräddkallas grädden, Rämfil  
så kallas mjölk silat i en Börkuri  
skål på kvällen för att nästa morgon  
användas till bryta. Prutth brutth

Fil filä kallas tyckmjölk, Filä  
lapp gär luppä kallas den procedur  
som föranblar supilat eller skum  
mat mjölk till långmjölk eller fil  
Själflöpt mjölk kallas själfluppä  
mjälka eller om den skiljer sig i

en ost vasslekande vätska glättra  
glättrasä

Landsm. Upps: 1867:1  
C. L. Burström, 1928. BUREÅ



3  
Mager mjölk kallas blå mjölka  
blå mjölk Själfsurnat Surmjölka  
litet sur äint riktigt söt eller har  
trägsmak mycket sur, då har  
mjölka wolta sur skåraså  
klompåsa glättråsa skilts  
klumpats eller blivit som en stög  
massa, med en vasselik vätska.

Sammansvapat kunde denna  
dessa smån eller tillblandat  
med sur jämmjölka användas  
till dryck, sommarligt båda  
dessa mjölksorter tillblandades  
med vatten, och passades då  
Blåerna en del kunde sjförda=  
ga denna dryck hade afsmak  
Ogjel derät. både oblandat  
och blandat



Genom tillrats af jäsämne får  
 ändrat mjölk får sig bekant.  
 Tätämne bestod af en sked ur  
 föregående tätat mjölk. skrif.  
 som lades i nymjölkat eller skumm  
 mjölk som skulle vara något fin  
 löije och behöfde större tillrats  
 af ~~tätämne~~, tätörten är Myr  
Pyra Drosera rotundifolia denna  
 växts användning minns nu och  
 annan ämne. Man tog en stånd  
 af den och lade i en litet kår  
 när sedan mjölken blifvit fil  
 tog man af den till tätämne  
 med en <sup>eller flammell</sup> limslapp lagd i filmjölk  
 och sedan torkat kunde tät  
 ämnet sparas länge tiden.  
 Filat kunde bli surt och port  
 Söttrut suddigt

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
 C. L. Burström, 1928, BUREÅ  
 VB.  
 Frgl.:1

Ländsm. Upps. 1867:1  
 C. L. Burström, 1928. BUREÅ



5

Skilja sig. i en ortig- och en vassel-  
liknande vätska man tog då af  
den senare och fick deraf önskat  
tätämne uppfiskat tjätten som  
då hette, att sätta tåte i mjölk  
kallades laipä fil då tätämnet  
tagit slut i gärden eller hyn  
då tog man myrsyra, tätmjölk  
pen midtogs ut på ångar och beten  
samt på risor i särskilda trä-  
slankor, tätämnet något af det  
förut säna filen förvarades i en  
skål af sten på ett svaltt ställe,  
emellan varje användning,  
och förnyades för varje tätning  
hemma så väl som vid jä-  
bodarna, de tråg skålar och  
hunkar <sup>stämpat</sup> som användes varierade

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1

C. L. Burström. 1928, BUREÅ

VB.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928. BUREÅ



i storlek från 1. tom 8 liter  
Dagens mjölk håldes ur stäfvon  
Stauwin i en luytta med två för-  
längda stäfvor i vilka det med  
hantag försedda locket fästes, ur  
denna uppsilades mjölken i tråg  
träga eller skålar af Bjärkwin  
björkwin. Själfluppmjälka  
Själflöjt mjölk glättasamjälka  
Användes till tunnbrödsbak och  
svins utfodring.

## II

Maträtter i vilka mjölk ingick  
som en viktig beståndsdel.

Uppkokt mjölk till kallgröt  
eller brödkanter kunde förkomma  
ett par gånger dagligen till dagens fyra  
mål



7

Från mjölk afriktligt är af mig  
okänt. Dock ansågs sådana förbora  
i näringsvärde. Flöttrig filbunke  
sådana namn ej vanliga här  
gammalt surt fil kallades  
surfil annat namn ej känt  
~~Sötost~~ känt, ostkaka Käpfil  
Pällost stekost, dessa namn obekänta,  
rätter tillhålla med löp-  
nad mjölk eller söt mjölk med  
ostvassa vitmuse, eller sönder-  
kavvat färskost är af mig obekänta  
i äldre allmoges matlagning.  
lika så Skörpa.

Af Råmjölk kokades kalf  
dans i ett tillhållna hantare  
som satte i en kokande gryta



8

Tannost då hålles råmjölken  
i en <sup>x</sup>ugnspanna där den genom  
Torrvarme förvandlades till ost  
något tillspädd med vanlig kon-  
mjölk och uttröt med mjölgrädde.  
Des råmjölksspannkaka o pflättar  
och kunde den lagat på något  
af dessa sätt äfven användas till  
kalasmat vid olika tillfällen,  
än sötmjolk kokades och till-  
sattes med syranne, smä ost,  
grynost ej af mig bekant,  
Den lösa korniga massan som  
förkom vid Kokning af varsla  
till messmör, ingår i frägeliten  
förkommande namn Rända  
af fil med irot <sup>x</sup> mjöl o sirup  
kokades <sup>x</sup>älsopnd som dock blef  
bättre om man hade dricka eller ät

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1

C. L. Burström, 1928, BUREÅ

VB.

Frgl.:1

Ländsm. Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928, BUREÅ



En välling kallat sötsoppa kokades  
af mjölk med vispat mjöloirrup.  
Denna o förigående prätter gavs  
som oftast de sjuka. Af tjärn-  
grädde fick familjen mellemman  
när den blef tock o gumm, påbröd  
eller att en fat äta med skev, och  
till brytor blandat med fil eller  
annan mjölk, af mjölk och  
grädde utrört med mjöl, och  
inrört i kokande fläta, blef  
dät Trefgröt kallat, som breddes  
varm på bröd användes ist för smör  
potatis refkän, utrört med grädde och  
mjöl brukades till klinup som  
kokades i mjölk eller kåtsoppa  
grädde kunde också användas i  
vanlig mjölklinup som kokades i  
mjölk

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
C. L. Burström, 1928, BUREÅ

VB.

Frgl.:1

Landsm., Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928, BUREÅ



mjölk användes äfven till vällingor  
af potatisref o mjöl eller enbart mjöl  
eller gryn.

## III Mjölks förvaring; grädd- bildningen

Den nyfilade mjölken förvarades  
hemma i gården silat i träg och  
skålar om ca 2½-3 liters rum  
och vintertid i Mjälkkanter  
ett hörnskåp rädfånade från golf  
till tak trägen sättes på pinn-  
hyllor i detta, eller sommartid  
så väl mjölk som grädd i  
tillstutna vattentäta kärln  
sätta i kalkkällor, eller i en  
källare byggd af sten eller trä



vid väggen som aftart, och på den  
skuggiga sidan taket i flöta fann  
torfläckt och om dät sluter till  
väggen, snodak, i denna sättes mjölk  
trågen på pinnhyllor, väglar eller  
bänkar, ibland fann på källar-  
lufttrumma och i allmänhet  
färskt gravis på golvet, en  
skrubbs i boningsrummet kunde  
också vara så inrättat att den  
passade till förvaring af mjölk  
sommartid, Mjölken förvarades  
sommartid vid fåbodarna på lik-  
nande sätt som nämt afvan, Smör  
i lytta förvarades endera inne  
i källaren eller i en nisch i  
Svalen, lika så den lagrade ost  
som förekom mera sällan,

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
C. L. Burström. 1928, BUREÅ

VB.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928. BUREÅ



Om osttäll fans vilket är rått så  
synt kallades det så, mjölkstaven  
hade en förlängd staf format till  
handtag, Mjölksil af en björkstri  
med en och två handtag och borrarde  
hål i bädden, Rämnä <sup>eller</sup> Ränne så  
kallades den skumma grädden, man  
grep om trågets ena tvärkant med  
venster hand den andra tvär-  
kanten vilade lutande till ena  
sidan på kanten af Rämn Mjölks-  
höjta. med höger hand och med  
sträckta fingrar höls grädden  
emot, grädden höldes direkt i  
kärnan eller i en kärngrädd-  
lytta, någon emilaka använde skum-  
sked eller skumknif.

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
C. L. Burström. 1928. BUREA  
VB.

Fgl.:1

Ländsm. Upps. 1867:1  
C. L. Burström. 1928. BUREA



Tragens och de åfriga mjölkkärlens  
 rengöring kallas Stök. Till tragar  
Tjivågar användes sådana af fint  
granris Grändary eller Yung Heid  
piså eller kråpris dessa stökades  
 efter varje användning och tor-  
 kades <sup>löre</sup> varje användning på ett  
 torrt och luftigt ställe, där de  
 ej direkt påverkades af solens  
 strålar; mjölken fick deraf en  
 bismak vedräsäsmak och kunde  
 de åfrin <sup>deraf</sup> spricka, afkok af erwis  
genlagen användes att friska  
 upp mjölkkärlen, ta bort skäm  
 smak och lukt,

tyvärr ?

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
 C. L. Burström. 1928. BUREÅ  
 VB.  
 Frgl.:1

Landsm. Upps. 1867:1  
 C.L. Burström. 1928. BUREÅ



# Beredningen af Smör

Smör kallas här så, Smörgås smörgås  
 alltid i begreppet smör och bröd,  
 alldrig så vidt jag kan företa, namn  
 för en format bit smör, Smakbiten  
 eller den portion som genant efter  
 Smörets färdigställande utdelades  
 till familjemedlemmarna, och som  
 var och en fick hushålla med efter be-  
 hag, man fick ej mer förrän nästa  
 Kvarning, den kallades, Smörklevning eller lät  
 Utom Gräddke af kornmjölk användes  
 sådan af getmjölk till smör, man  
 hade liksom mjölken en från smak  
 och afkyddes därför af många, skiljes  
 lätt från kosmör genom den vitare fär-  
 gen.

Ländsm. Upps. 1867:1  
 C. L. Burström, 1928. BUREÅ



Kärnan består af stafvar af granvirke med en förlängd till handtag, ingen sådan af ett stycke är mig bekant, dock är möjligt att sådana i enstaka fall funnits, ty sådana för framställande af grepp äro i behåll. Kärnor af olika storlekar för en större och mindre antal kor och getar, <sup>finna</sup> och kärnades åtskillda, om smöret skulle säljas, blandat om smöret skulle vara för eget behof. Ordet smörpölk förekommer, och torde varit en smörform, nu kallas den rundade smörklumpen så, som då den ej lägges i bytta kan få formen af en något till plattat boll, och med ett märke af rederskans tum på dess öfre sida

Ländsm. Ups. 1867:1  
C. L. Burström. 1928. BUREÅ

19



Något tapphål svicka vid kärnans nedre kant för kärnmjölkens afriimande är ej bekant, man håller emot smörret med Törel kärntäpven och låter genom dennes öppningar mjölken afriimna genom kärnans mynnig.

Törel kallas kärntäpven och dess fot har många olika former, se teckningarna, den är subart af trä hållet i foten kan vara fyrkant eller rundt och vidare nedåt och <sup>stapven</sup> af granvirke, utom i bland en vidja af björk, lagt ringformigt omkring fotens yttre kant, med en kil från fotens undre <sup>vidare</sup> sida fästades denna med stapven, hållet genom foten gjordes vidare nedåt, Smör kunde ärtadkommas genom vispning Rättonsch medrols

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
C. L. Burström. 1928, BUREÅ  
VB.

Fgl.:1

Landsm., Upps. 1867:1  
C. L. Burström, 1928. BUREÅ



17

När man karnade, stod man framme  
vid den öppna spisen, karna med  
mekanisk anordning torde i enstaka  
fall förekommit någon slags vef-  
anordning dess precisa konstruktion  
mig obekant. Orsakerna till att  
det ej blev smör, tillskrifs att  
man hade gräddt af kor som äro  
när kalvingen, eller att djuren ej  
voro frika, grädden kunde vara  
för kall, Under karnans botten fanns  
ägarens initialer inbrända eller  
skurna samt ett eller flera bomärken  
ibland ett 4<sup>5</sup> <sup>5000</sup> för att få smör lade  
man en sked fet i grädden, eller  
i svåra fall så mycket slätt att karn  
mjölken blev oduglig.

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1

C. L. Burström. 1928, BUREÅ  
VB.

Landsm., Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928. BUREÅ 1:1



I medgräddesi  
 karnan fick någon tid före kärningen  
 stå på den varma spiselhällen, och  
 elden värmdes dess sidor som ofta  
 vändes, man kunde höra om den som  
 kärnade hade vana, han fick då  
 djinart vara smär törst fick  
 snart luft under kärnstajvens foot  
 Några särskilda namn på kärn-  
 grädden under olika stadier är  
 ej bekant, när den virade tecken  
 till smörlbildning sade man att  
grädden hadd skrä såg hade skilt  
 sig, Kärngrädden bjöds familjen och  
 frammande vilket likväl kunde  
 uraktlätas, om på bröd kallades  
 det kärngräddsmörqäsa. Kärnmjölken  
 slogs i kärnmjölpskylttan, eller kunde  
 få kvarstå i karnan under förbrukning<sub>gen</sub>.

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
 C. L. Burström. 1928, BUREÅ

VB.

Fgl.:1

Ländsm. Upps. 1867:1  
 C. L. Burström, 1928. BUREÅ



Smörret tvättades i vatten noga, smörteig  
af asp, eller ett stort tennfat användes  
dervid, efter tvättningen saltades  
smörret och knådades noga för att  
saltet skulle jämt fördela sig. Några  
smakbitar kleningar utom till  
familjen förkommo endast som  
våringåfvar, den var format som  
en tillplattad boll af en tumms diameter  
eller dubbelt så stor, och hade på öfre  
sidan märke af ridderskans tumme.

Då man knådade smörret användes  
smörskjeller en kort tillplattad stöt  
när ej smörret lades i byttor formades  
dät till en stor något tillplattad  
boll med ett märke af ridderskans  
tumme på öfre sidan och kallades  
då smörchock.

19  
Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
C. L. Burström. 1928, BUREÅ  
VB.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 1867:1  
C. L. Burström, 1928. BUREÅ



Byttorna tillverkas af gran eller  
erstafnar vilka senare anses  
bäst då dessa aldrig bli sura eller  
ge dålig smak. Smörkärn ur  
ett stycke är mindre vanliga  
man förekomma i smitaka fall  
då i byttor förvarade smör  
bars i dessa från jäbodarna hem  
till gården och till försäljnings  
ställna, när man ur byttan  
lade upp smör användes en sked  
af björk med tvär och skärat.  
flankant smörskifvorna  
blevo deraf vackert refflade.  
Ornamenterade smörformar, en gån  
Solen ut kors smörkalke Smörstok  
Smörstake obekant. lika så juljunt  
pau i smör.

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
C. L. Burström. 1928, BUREÅ

VB.

Fgl.:1

Landsm., Upps. 1867:1

C. L. Burström, 1928. BUREÅ



21

Trvordagslag fick varje familjemed-  
lem till på sin tid, sin bestämde  
portion <sup>af smör</sup> tilldelat af humor. Dät smör  
som smötogs på färder lades i en ark  
af asps vars sidor voro helvikna  
denna kunde vara ornamental  
och kallades nästdjälsmördos  
matäcksmördosa dät smör som  
fordom lämnades till skän i  
olika former, så väl som dät som  
vid olika tillfällen uppköptes  
af handlande, torde härifrån  
exportrats, dät har dessutom  
 varit bytes och betalnings  
medel. Dant ofta gifvits, som  
vannöfver mildring till tjänst  
mäns fruar ty dät kunde vara godt  
att vara väl redd af tjänstemännömen



# V Beredning af ost

Ost kallas äst afven mjuka i formade ostslag, namnen hårjölks panost, bekant man icke flötoost.  
Usta. Innom denna socken bekanta ostslag äro Sötoost af okummat konjolk eller af råmmjolk såst Skummjolkost format och loformat eller nyk, samt missuost messost format och hård eller en smöraktig massa, Getost kokades af getters mjolk format eller nyk, samt i smilaka fall mesost, Ostar i vilka i många ställen ett sönderknådat ostämne från föregående käsning är obekant likaså namnen Witost och Rödost Sackost

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
C. L. Burström, 1928, BUREÅ  
VB.

Landsm., Upps., 1867:1  
C. L. Burström, 1928, BUREÅ  
Frgl.:1



Skummat och ostskummat mjölk  
 blandades och kokades till ort eller  
 varför sig, och kallades då Rämmjälks  
 eller Söt mjälks äst skummat  
 eller ostskummat mjölksost, Ost  
 i kakform format i en form af  
Björkuri eller en do. plåt af  
 af rottäger med mönter i plåtningen  
 ha tillagats. ostformar skurna ut  
 en Björkuri utvett å björk var  
 hemmarbete de plåtade, Lapparbete  
 Ostmassan prässades ned i formarna  
 med en stöt eller med händerna,  
 ostarna hade 6 a 7 tum diameter,  
 runda, och af ca 3 tum tjocklek  
 Till ostlöpe användes en kalf-  
 mage uppsatt på en stiska  
 Kesen kallat

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
 C. L. Burström. 1928, BUREÅ  
 VB.

Landsm. Upps. 1867:1  
 C. L. Burström, 1928. BUREÅ  
 Fgl.:1



24

Demna togs vid slakt af kalv som  
fått smaka modersmjölken, efter  
nödig rengöring fick kesin behålla  
nägot af den yttade modersmjölken  
Demna lades i den till vifv grad  
uppvärmda mjölken och fick  
ligga i tills demna yttade, mjöl-  
ken hinnades i en gryta eller  
kittel i den öppna spisen löpet  
var kalvmagen kesin, löpna  
kallas misk miskes - å den löp-  
nade massan kallas ostmassa  
Löpmagen upptogs sedan mjölken  
yttat, dess handtag en tunn sticks  
staks fast under en takas och  
där fick kesin hänga i tork  
till nästa användning ostmassan  
upptogs ur varslan med slef



Ostmus Kasnus Ostgök äro ober-  
 kanta namn, Ostmassan samlades  
 direkt i ostformarna, i enstaka  
 fall i ostkläde, medan den ännu  
 ej härdnat den kunde då lätt  
 sammantryckas till ett stycke  
 i ostformarna, lock till ostformen  
 förkom i de enstaka fall då man  
 hade Skrupprass arnars jamu  
 tung stöt vars ände passade i  
 ostformen eller och så lades en för  
 ostformen afrundat träplatta som  
 belastades med tyngder, tills ostu  
 blef efter önskan sammanpressad  
 Ostmassan användes till svins  
 och kalvars utfodring, Osten  
 saltades något i marsen och krydda-  
 des med torokat nägot sönkerstötte kumming

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
 C. L. Burström. 1928, BUREA  
 VB.  
 Fgl.:1

Landsm. Upps. 1867:1  
 C. L. Burström, 1928. BUREA



I de flesta fall varken saltades  
 eller kryddades osterna, Ostmassan  
 fick stanna på länge i formarna  
 tills osterna torokat något och höll  
 ihop ordentligt, varter osterna  
 staldes i lutande ställning på  
 en utskjutande kant af den var-  
 ma spisens kappan skulle stå  
 där och svettas och vändas som  
 oftast, till sist bildades af ut-  
 svettningen en hinna, den  
 kunde då rätt länge förvaras på  
 ett fuktfritt ställe under  
 noga tillsyn att den ej möglade  
 Sedan ost bildats i grejtan upp-  
 togs Resen, när osterna skulle ätas  
 genast, sönderördes massan  
 i mindre stycken, med en stef

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
 C. L. Burström. 1928, BUREA  
 VB.

Landsm. Upps. 1867:1  
 C. L. Burström, 1928. BUREA  
 Frgl.:1



och kokades tills ostbitarna blefvo  
lätt gulaktiga och något sega  
den äts då med vasslan eller  
om det skulle vara kalasmat  
uppkokades söt oskummat  
mjölk och ostbitarna lades i  
denna, och vasslan missin  
behåldes till svinfodret,  
vid fåbodarna tillverkades  
ost på samma sätt som i hemmet  
Flockost, pluck sandost äro  
obekanta namn. Ingen gemensam  
samhällsyttring är bekant, man  
hushållen ytade på olika tider  
och lärade dervid mjölk af  
varandra, osttillverkning utom  
att äta gnavt enl. nämnt säu torde  
dock fördom i dessa trakter varit obtydlig

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
C. L. Burström. 1928, BUREÅ

VB.

Fgl.:1

Ländsm., Upps. 1867:1  
C. L. Burström, 1928, BUREÅ



Beredningen af messmör  
 Massan missin kokades endera  
 tills den blef grötaktig och förvarades  
 och förvarades på så Bait eller  
 och så fortsattes kokningen tills  
 massan blef hårdare varefter  
 den upphåldes och arbetades med  
 en Sprauw till plattat spade  
 sedan formades den i en konisk  
 fyrkantig form fyrkanten vidast  
 vid formens mynnig, massan var  
 då så hård att den slogs ur  
 formen och på en bord der den fick  
 stå och torka en del ha mot slutet  
 af kokningen tillatt i kokmassan  
 gräddes och något sirup för att göra  
 ostem delikatare, Gammal ost.

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
 C. L. Burström. 1928. BUREÅ  
 VB.

Frgl.:1

Läsms, Upps. 1867:1  
 C. L. Burström, 1928. BUREÅ



refs på refjärn<sup>2</sup> och kokades om med  
 tillkats af ostskummat mjölk och  
 grädde, om massan kokades  
 till messmör förvarades detta i  
 en stenkruka Mesort kokades  
 då man hade tillgång till vassa  
 efter Sötmjölksstyning i yngre  
 tid har man vid kokning af  
 skummat den till ytan upp  
 stigande vitosten och till sist  
 när mesorten var färdig kokat  
 slagit vitostmassan i denna  
 och sammanarbetat den, man  
 får då en ljusare och finare<sup>mes</sup> ost  
 af 50 liter vassa fick man ca 8 ostar  
 ostmassan kunde vid mycket  
 kraftig kokning som dock sjunnas  
 bra bli färdig på 6-8 timmar

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
 C. L. Burström. 1928. BUREA  
 VB.

Landsm., Upps., 1867:1  
 C. L. Burström, 1928. BUREA Fgl.:1



Messost kokades i hemmet  
 inne, eller ute, i en stor  
 gryta, och under ständig om-  
 rörning med en långskaftad  
 stift, de besökande kunde bju-  
 das af ostu, om denna var fär-  
 dig kokat, alldrig än skumma  
 vasslan eller Slicka stöven  
 varför detta ej har någon be-  
 nämning, då vid kokningen bildade  
 skummet kallas vitost vasslan  
 kokades som sakt till messmor som  
 hemma förvarades i en stukturka  
 och vid färder med togs i en rund  
 vikens nästdjalsdos matsäcksdosa  
 af arpricke Estmessorst kokades  
 och ansågs få en delikat smak  
 några andra tillredningssätt än nämnda äro obekanta

Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
C. L. Burström. 1928, BUREÅ

VB.

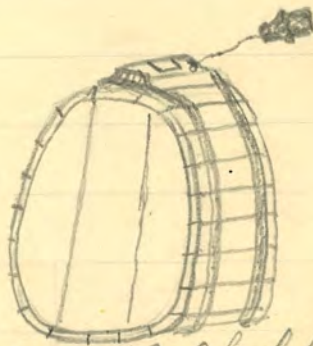
Frgl.:1

Ländsm., Upps. 1867:1  
C. L. Burström. 1928. BUREÅ





Mjölkstava



laggat mjölkflaska

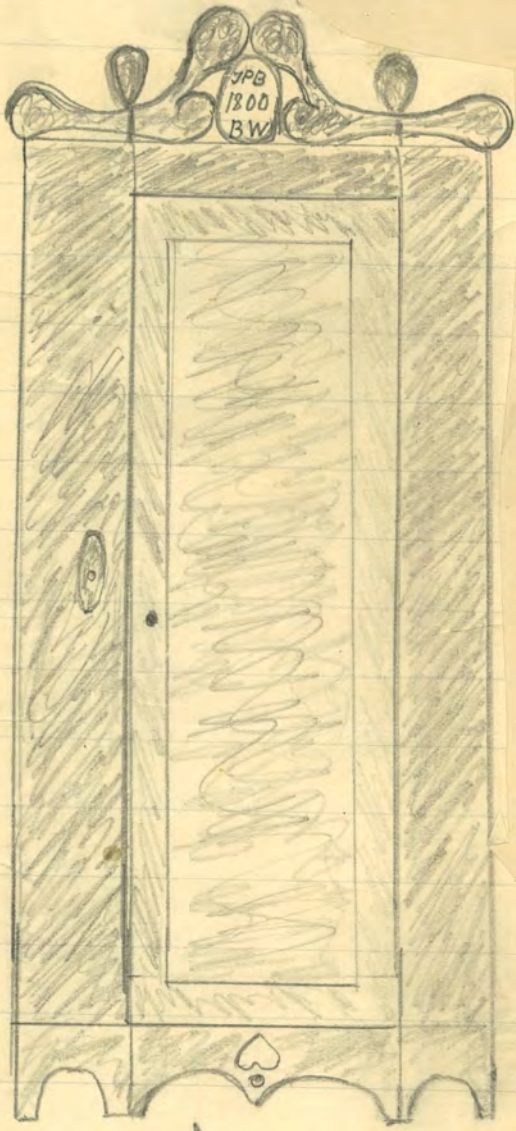
Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
C. L. Burström. 1928. BUREÅ  
VB.

Frgl.:1

Landsm. Upps. 1867:1  
C. L. Burström, 1928. BUREÅ



22



Landsmålsarkivet Uppsala 1867:1  
 C. L. Burström. 1928. BUREÅ  
 VB.

Frgl.:1



Landsm. Upps. 1867:1  
 C. L. Burström. 1928. BUREÅ



Kusin Halbmace till ostläpe



nylaktäe af aspiller gran  
24-26 tum  
längd

ca 6 1/2 tum bred



ca 4 tum  
djup



Kontorskransdu  
mest vanliga



nylaktäe af björk-  
eri



Föremålen tecknade ur  
minnet

Torulfot



Torulfot till  
kärna



locket

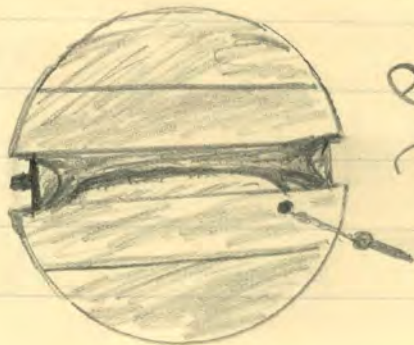
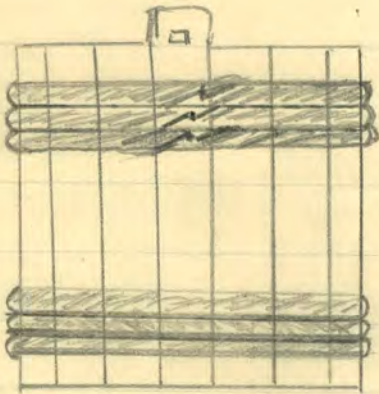


bottn  
till bylla o kärna

Landsm. Upps. 1867:1

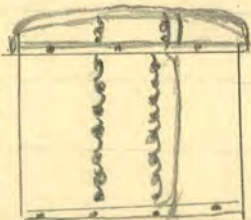
C. L. Burström. 1928. BUREÅ





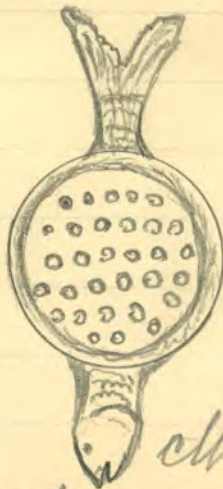
Smörbytta  
med lock

Nästdjals-  
Smörkas



Bottn o lock

matsacks smörask af asp  
rundviken sommandnydd  
med björkrätter



Kantun  
ca 3/2 tunn  
hög

eller mjölk  
ostform  
kil