

21121

GOTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

När

7/2 1951

Thomson, Magda, 1951

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

59 bl.4:o

3 teckn.på baksidan  
av de skrivna bladen

21121



1  
Mjötthushållning

Ja blái mást'n láit "gajysi;" (förslagen) när  
ja fick sáa alt dain fráglistu vár "lör"  
u mossbácht. Er skalt int tro alt de jár  
sá lekvindur háldar till skriu um en sak  
sum int har, försikumma ái iss har sak  
ni, u int har ái náskaiti sum ja vait.  
Ái gamla háider när de var nödar da,  
slo di, graun ái hagar u nær þalman  
þrautad fick de þas þalmtaki þa þausar till gi  
de háird ja þammor talt um alt sumt <sup>krötki</sup>  
fick gára, man de var nuck sáist áutvá-  
gan for di skudd þa igán u. Svaini dain  
kund di þit þa slaka till man de jetad <sup>hells</sup>  
int nauti. Man di jetad int áutrá áut'n <sup>þi</sup>  
de skudd var löia; de fain raud lud  
ná slaku sumer nuck sákat kannar  
till. Katar háird þaim a lass fain löia  
fran slakdaian u lagd mat smakaus  
vaggi, sá þo kvintolki svainspanna,  
u mjálbyttu u sá þo di en nær slá-

Frgl. 1

GOTL.

Landsmålsarkivet Uppsala 21121  
Magda Thomson. 1951. NÄR

500.  
x ötra  
x hwa

500  
x ötra  
x hwa



2

kä de fylgd lavi vát mái, u sa en naru  
mjólk þá de u lágd ái svainspanná var  
an'n gang þiss de blai fullt sa stas de  
pa a gróitá, kakhitt vattan, nar de sam  
fick svalna jetad svaini de mái bigar  
likait. Ná kom ja han till svaini man de  
var ja um mjólki ja skudd skriva.  
Mjólk? Annan allman benamning pa mjólk?  
Nagu annu binamning pa mjólk ái allman  
hait þar ja alldri hait. Vilka djurs mjólk  
anvandes till mannskafoda? De var ko  
mjólk u gaitmjólk, marmjólk gav di  
bani till bot mot kibblingkost'n. Anvan  
des mjólk till djurfoda? Ja mjólki þa  
jar da nuck umbartil till kalvar u sma  
graisar. Tillumái rusri þyckar um mjólk  
man, di skall vanas till mædde mans,  
di jar fyl, annas vill di int þa de nar  
di blair staur haldar. Um an kadd mik  
gutt um mjólk sa þund þillumái sumb  
li kor drick avgraddi mjólk sum blai



killyvas. Hynsi tyckt int jill um till fa  
 en skvätt di mäs, dan taid'n när de  
 int fans kynsfodar u tran u a, b, c, d, vi  
 tamin u va de kaitar hail ravainu. Anvan  
 des mjölk till andra ändamål (beredning  
 av ferg, etc)? Raufärg blandad di unu ai  
 avgräddi mjölk mäs rygmjölsvälling ai  
 u lait janniktajot, de mälad di häusvåg  
 gar u spailtaunar mäs, janniktajolan gärd  
 att färgan bait si fast, ai träia, man  
 nä ai sainara, taid'n blandar di ai si  
 ment i ställa. Forekom bortkällning, av  
 mjölk? Näi bro int de, i gamla taidar  
 bar di, nuck sä neru, att int näg ai  
 matvåg fick fäkumma, da gav di häldar  
 bort mjölki till nägan fätti för de fans  
 de int ont um förr i taid'n, di kund  
 till u mäs kum u bid um lait skyr.  
 Råmjölk? Hur behandlades den? Ja nuck  
 har ja häirt de gamla tal um, att när  
 kai hadd kalva, så gav di kalvan så mite

Landsmålsarkivet Uppsala 21121  
 Magda Thomson. 1951. NÄR  
 GOTL.  
 Figl. 1

(cement)



4

ramjolk di bar kund fa ai han, nar de  
sär gick, um a par tidmar da slaktad  
di kalven u da var de en pärli ust  
ai magan, man smakt slätkar ust har  
ja da aldri gert. Y gamla taid'n, kok-  
täs de mast ustmjolk pa ramjolki, u  
de gick sä till! Fyst hangdäs allar ställ-  
däs bängroitu ai ypnä spaisan, sä to  
än fyst en bit smör till fatt ikring ai  
groitu mai u sä a kräuta vattan, som  
söt mjolk u nar ha kokad upp slo  
ramjolki ai, mair allar mindar ätta  
sum ha var kraftu till, en dail kor  
har kraftu tjäck ramjolk u sumt kor  
har mair kunn u blasku mjolk, man  
er, skall tro att de var int sä lätkrom  
haldar till kak na sätt ha blai legum  
gubba, ha fik int kak för läng för da  
blai de bar vasslä u ustklämpar da  
blai ha int ga, bäst var de till sta  
mai gröitskaidi u parrera u ta av

Fig. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 21121  
Magda Thomson. 1951. NÄR  
GOTL.

\*) en smula

\*glutenis =  
grynvis



gröitu just när ha kakt upp, de skudd  
roirás bra att ha int blas svidi, a láná  
salt skuddle u ái. Spennvarm mjólk?  
Nóimjólkki mjólk. Spennvarm? Já smabani  
drack mik spennvarm mjólk förr u je  
tád saurbrá bil, u rauvát kinnar hadd  
di skall ar tro, u fráisk var di, int  
bipávd di nág fiskalja na vintan  
háldar, ná skall di ha fiskalja u ap-  
pálsinar u sjukla, u blaikfórn jar di  
láikvát. Men ja tror u, att di i allmánn  
hait hadd máir fráiskar luft förr, för  
finstrar var dragu u spáissin u kústairin  
var stáura sátt de var fráiskar luft  
ái stáuru dygná runt, de var vát  
de sum gárd att bann var fráiske u  
ducktu fast'n. di fick máir grávar  
mat án di far ná för háid'n. Vad kal-  
lades kvinnur, som skickades för att  
braktera mád nysilad mjólk? De har  
ja aldri háirt att di hadd nág sörskilt



namn pa daim, man de var, en gammal  
 sid har, nar de skudd var kallas, ant'n,  
 de skudd var bryllaup allar bigravalsn  
 sa skudd de, gas mai sanningmjolk, nar  
 de gynt bakas till kallas sa kom slaktin-  
 gar u grundagskvinnfolki mai smor u  
 mjolk u a flaska gradda di hjalp ad  
 varandra till haugtaid'n. de var en  
 vacker sid, tycker ja, u de gar var an-  
 nu man mjolk har, folki mai, gutt um  
 na for daid'n. man na har var fat hjalp  
 varandra mai smor, gradda, kaffi u soc-  
 kar i stalla, man Guskilay att sockra,  
 blai frait, na jar de bar kaffi de jar  
 snalt mai man de har var en yvagan  
 de mai. Forekom traktering med saitmjolk  
 vid byggandet av hus, vid brallop, vid  
 andra tillfallen? Nar di byggad haus  
 allar hadd hausating sa var de, alltut  
 sid mai grait kakt pa saitmjolk u  
 saitmjolk till saup till, man sumbli

Landsmalsarkivet Uppsala 21121  
 Magda Thomson. 1951. NÄR  
 GOTL.  
 Frgl. 1



4  
lyckt um s'airansdricka' till säys till  
grait'n. Man när de var bryllaup u bigra-  
våsa da var alltud sid'n. m'ai grait  
kvæld'n, föra. De var a lali stäurt lag sum  
skudd jeto pa kvæld'n. för kallaså, fran kokar  
onar till kärkvättasku u soissälkalån. När  
de var bryllaup skudd de var en mandel  
ellar en bit ångfärd ai graitan nairpiitt'n.  
b'ai dain kant'n. um di da blai var vaim  
sum fick de, da blai de rolit skall, arr bro  
för han ellar ha blai fyst gift. Vid menas  
mäd silsup? Har hadd di had mjölksup  
u säilsup! Förm skift gick pår pa När, hadd  
stoist dail'n, av bondkvinfolki kaplit  
langar mjölkningväg, en fjäringsväg,  
var int de <sup>måsta</sup> musta, de var int till kast  
si pa en syckäl ellar käir m'ai bit da sum  
nå sunt berad m'ai uk, de wait arr nuck  
lains di s'air aut för di fins pa mussear,  
man um de knäipar så kan ja rit av elt.  
Men sum väl var så hadd di int så mik mjölk

(Syssel  
kär, djur  
skötare)

uk



8  
da sum ná, fór da hadd de int kunt  
gat fór si. När di gick ste klucku fam  
um mærgnar, de gix vanlitvæis þa fast-  
næs maga, sa gick þaiku allar stöfri i  
hausá allar ummor um þa kund kum íþran  
bani, dár sum di hadd mang kor þick  
di ga þau styckán. Mán de var int till  
ga raidu vágán int aj, aután gaint yvar  
þagar u bairningar u kláiv yvar "staitar".  
De var stáur þaug bandfast þrodafáunur,  
stáitu histos vanlitvæis ant'n, av  
en lait'n stiga þa var saida um þau  
mán allar hessa av þau bredstumpar  
mái en bredstump allar packá un  
dar var andá, dainu þaigar u don  
nu legar mán di gick þa "skyns", <sup>smitt</sup> þon,  
yva si. Ett spann hadd di dinglanæss  
þa var arm vanlitvæis þraikanspan  
u sticksaumán ái kandi u sticknålar  
di þar laikada, sa fast gick de, u singad  
gerd di, u þauglar singad di mái

gicks

ung-mor

Landsmålsarkivet Uppsala 21121  
Magda Thomson. 1951. NÄR  
Frgl. 1  
GOTL.



Er undrar nuck y valains, de var att  
 di skudd gi si iväg så tålit när de  
 int var någ majarai, män ja skall tal  
 um de u för arr, er far ha "tulmod u  
 vänt på mjölksupan". Han kummar, er far  
 bär "kak a lana"! De jar så på summabäid'n.  
 att soli gar tålit upp u häigar ha stäigar  
 på himlan varmara blair ha, u "mausar",  
 flugar blair bisvärli mäi konar, di spar  
 kar mäi bairi u stor mäi häuda u rum  
 pu ättar flugar, ai gambla tåidar kallad  
 di flugar för mausar, de har er väl häit  
 förr, män um de madad "horn" (askvädar)  
 u soli gassad på kund brimsar kum  
 brunnas, män da var de int rotit till  
 var mäi, <sup>konar</sup> såttad rumpu ai vädra  
 dainu ättar dannu u skalad iväg, di  
 jag mäi "rumpmackan"! De var därför  
 som di gick så tålit u mjölkad, män  
 di sidd säkat en baim middag i ställa.  
 När di fick mjölk av fyst koi da to

hoka  
 = vaktin

bäddte

"jagade"



di fyst mjölksupan. Di sått si ja  
mjölkkränku u påustad skåuman ja  
saida, <sup>u dyack</sup> de blair alltut skåum ja mjöl  
ki när'n, mjölkar fort. När di sånn hadd  
skiltt av u mjölka så, ka di en mjölksup  
till, de var langar vag till ga haim.  
Yblant to di si a <sup>välstunga</sup> ~~kränka~~ ja staitu,  
for armar blai langa di bikörd sla  
dum låita när de gynt siv ai dum.  
Sticksauman sat alltut fastsätt'n, un  
dar förkälbanda när di gick haim,  
di surrad träd'n, um baggi ändar ja  
nålar u puttad baggi ändar ja stick  
nålar inför förkälbanda, ai ain såide.  
Man de kund händsi, att di möitad  
en go vän ja vagan u da bjaudad di  
han ja en mjölksup, spanna blai straxt  
låt letarå. När di kom haim skudd  
mjölki såilas, var de mik varmt, fick  
di sått na ai vattån a handvanning  
forn. ka såildas, man mjölki såildas

Landsmålsarkivet Uppsala 21121  
Magda Thomson. 1951. NÄR  
Frgl. 1  
GOTL.



aldri ginum någ filltar sum nå aut'n.  
 de var en lait'n. kläckplätsail mäi ett  
 skapt att var söida u sma pul ai buttan;  
 sail'n sättas pa fatä allar bunkän  
 u mjölki kalldas ai, när ett fat blai  
 fullt var de bär till flytt yvar sail'n.  
 pa nest bunkä, när de var gart so  
 vantitvais dan sum säilad en <sup>säilsup</sup> mjölk  
 sup ar fatä eller bunkän igän. Säilsupen  
 bitöidäd här, att den sum säilad mjölki  
 so bunkän eller fatä eller krauku u drack  
 några klunkar läik därör. Potmjölk: vad  
 menades hörmäd? Mäi säitmjölk maintas  
 aut'n. näimjölki mjölk eller usä mjölk  
 mäi gräd'n. pa, vär sär önnu i dag säit-  
 mjölkskalvar, de jär släik kalvar sum  
 int har smakt skummjölk eller avgräd-  
 di mjölk sum di sägd förr i taid'n.  
 Skummad mjölk? Avgräddi mjölk eller blå-  
 mjölk. Kokt mjölk? Hur kallades hinna jä  
 kokt mjölk? Hinna pa kokt mjölk kallad

Landsmålsarkivet Uppsala 21121  
 Magda Thomson. 1951. NÄR  
 GOTL.  
 Figl. 1

antingen



körn-

vör nær vör var ban för skvalldaskinná,  
 de smakad förträfflit gutt men di sägd  
 att den sum jetad skvalldaskinná blái  
 skvalldru u de vidd vör int vara. Grädde?  
 Någ särskilt namn på gräddan än kaffigrädd  
 eller korngräddá kadd vör, intá. Fins ordet  
 fil i annan betydelse? Har sägd di alltut  
 skyrgräddá när gräddan var saurar.  
 Mjölken står och filar? Mjölki far sta till  
 skyr, filbunk, Bottenmjölk? Skyr. Hur benäm-  
 nes själulöpt mjölk? Mjölki "skera" si. Hur  
 benämnes mager mjölk? Blåmjölk, "tunt män"  
 vät unt, "de sum var tunt u magat um de  
 sägd di förr att de "rannar mang anar  
 ättar mark". Själusurnad mjölk? Mjölki  
 jár saur, blasaur. Hur betecknas denna  
 mjölk då den är helt litet surnad? Mjölki  
 jár bridi, mjölki har bräid si a kräuta.  
 Då den innehåller klumpar av ostämne?  
 Isshår de blái urmjölk av de, för mjölki



klompa si. Finnas benämningar som grunda sig på en känsla av avsmak för den själusurnade mjölken? Ja kan int måi själusaur mjölk, iss mjölki den kan arvskänk till Dro kørkä den. De jår a gammalt ård språk här, um de jår någ som jår odåuglit da sår di att de skänkar ja till Dro kørkä de. Användes själusurnad mjölk till människaföda? Saur mjölk nyttad di int mik förr, mån skyr u filbunk jetad di mikä. Om så ej är vartill användes den? Sma gräisar u kalvar di fick out i magan av saur mjölk mån staur svein u soar di kult saur mjölk. De sum nå stor nest åttar här um langmjölk u tetmjölk de har di nuck aldri nytt at iss här holla int sum ja vait u int någon annar här häldar, mån förr när ja var ban u vår jag aut ai ånger u pluckad blommor da sag vår en sorts gras måi jaurgrain blad

de var  
int fräit  
ick att  
mjölke  
hadd laid  
ank.  
(hel, hem  
smak)



(spiltviken)

mái någ saigt klubb pa u káilte bráuket  
 alltut spytta pa de grasá de kallad vor  
 för káilgras, ja funderar mást in un de int  
 jár slikt gras sum di mainar. Pár ái bo-  
 ki men någ saig u set mjólk vait ja int  
 um dtt di nyttad pár. Men de kan int var  
 omóiglit att herrskapsfolk eller báttar folk  
 sum de gamblá ságdá. Padd sláik mjólk  
 pa bordá. Ja far núck yvarga till matretar  
 de pár ja báttar raidá pa.

II Maträtter i vilken mjólk, ingick som en  
 viktig bestandsdel. Sötmjólk: För bárdes  
 någonsin ouppkokt sötmjólk av vuxna  
 personer? Áttar pa middagar dracks de sáit  
 sötmjólk eller sáuptás de mái skaid, di  
 skárad iblant sundar bró i smabitar ái a  
 fat eller buntká som stáldas pa bordá, dá  
 fick all sáupa men háusbonden skedd sátt  
 skaidi fyst i fata sen fick háusfolki u ba-  
 ni kum áttar. I blant padd di uppkoki mjólk

(Tryck. avses  
Pinguinca)



u jetad säurbrö till, de gerd di annu  
 ä min bandom. Blandades grädde, bröd  
 eller annat i mjölken? Så värslausä att  
 di blandad grädd äj mjölki var di da  
 intä, di fick var mit neru, äi dön gamb-  
 lä köid'n. um di vidd livä, de skärda's  
 sundar några bröskäivar äi a stain-  
 fat u därpa slo's kakpait mjölk mäi a  
 länä salt äi, vintatäid nyttäs de mit  
 päit släikar mat, för de vermäd upp  
 hail mänsku när de var kallt. När kalar  
 skudd käir pa köid (ilskogan) pa vintan  
 fick di upp kaki mjölk u brö förn di  
 gav si iväg pa märgnar, da halt di  
 si varm a gult styck pa vägan, men  
 Närkar köid langar väg till skogan mang  
 an dum, till Gard u Hlskä, ditläim u  
 änd upp till Duttlä fick sunt köirä,  
 män di köid russ sum kund laup u,  
 a mäil i sträck var ing ovanlit.



Vad kallades blandningen? Brönmjölk.  
 Begagnades ymnigt mjölk till kall gröt?  
 Här bräukad di kok ymn mjölki u lägg  
 ai gräit'n, när mjölki hadd kok ymn  
 sätt'n, blai giunmit'n. Endast som mor  
 gonmat! Gräit kokas alltut till aftmat.  
 um laudaskvåldar kångräit u ai vikar  
 ryggräit eller kånmmjölksgräit, vick sum  
 kalsä så läggdäs de ai ymnkaki mjölk sum  
 var a kräitå salti. de nyttäs dann mærg'n,  
 till mærgmat'n, till ättaret. Medfördes fru-  
 sen mjölk på färder? Nai er skall int kro  
 att någon vidd på frusi mjölk här nai  
 när kalar käiråd på haid allar ai släk-  
 doian så hadd di koki mjölk i flaskar  
 inputtnä ai häisäckån sum di hadd mäs  
 si till middag till rusri, i häisäckån hal  
 däd mjölki si länki "jumni", till middagan  
 de var guft för dum till drick till  
 kys u brä. Frusi mjölk nyttäd ingen här.



När mjölk u grädd fransar blair de must-  
 laust u vattnutt, folki här var alltut rädd  
 för att mjölki (int) skudd fransä. Vilka röt-  
 ter bereddtes direkt av den i träget förva-  
 rade ostkummade mjölken? Mjolk i brug har  
 ja int käirt att någon haddä män i träilun-  
 kar u träibytter hadd di mjölk u stainkäs  
 mäi föräst'n. Här gerd di filbunk<sup>er</sup>, eller usä  
 lägd di skyrklämpar äi söitmjölk u säupt  
 mäi skaid. Beskriv, hur var och en av dem  
 bereddtes? Till filbunk vidd di gämba a  
 stainfat sum gick omkring a kannä mjölk  
 äi u de stäldas på mjölkhyllu undar  
 bakä äi vardässtän, äm'n, äldäd bra (detta  
 kund de bläi filbunk på vintan mäi, gjordes in  
 när de sämm gick ikop till skyr tos le i mitt  
 fatä näir u sockatappän mäi socka- hem m under  
 knäiv u klobbä tos fram, sä banktäs var i en  
 de av en bit sockar sum san brodäs förfluten  
 sundar mäi saltstain'n, eller staitäs tid)



äi en malmmartel, de fans int faint  
 sockar äi gamla baidar, sämn slas soc-  
 kasmular ör äi fata, sämn tos björk-  
 vispan fram u visptas ikring, filbunkau  
 nyttas vanlitvais till ättaret pa midda-  
 gar ättar parar, all säupad ör sam fat.  
 Di kund u ta av mäst gräd<sup>tn</sup>, av skyrfata  
 u den undäst gräd<sup>tn</sup>, u yväst skyr<sup>n</sup>.  
 tos mäi a skaid u läggdäs äi a fat  
 nöimjölki mjölk som säup<sup>tas</sup> ör fata  
 mäi di kund u sätt baggi fati pa bor-  
 da<sup>2</sup> u var u, en fick ta u häis pa sum  
 di vidda, för de var int all sum vidd  
 ta läik mik skyrklompar äi. Mäg mäi  
 sum gerdäs äi ärdning läik ör fati  
 vait ja intä. Finns någon benämning på  
 gammalt, mycket surt fil? De här de  
 var riktigt kärsfil de, gammalt smår  
 eller graddä sägd di förr att de sma-  
 kåd kaurä. Vilka Mjölkrätter bereddes genom

Landsmålsarkivet Uppsala 21121  
 Magda Thomson. 1951. NÄR

GOTL.

Frgl. 1

Tenon(?)  
 (97500)



tillsättning av löpämne? När ja var ban  
 gerd mor ust som ha lågd äi dörrslagä (dörrslaget)  
 när'n var färdu, de mått ha vart de sam  
 sum sällust eller söitust. Är brunast be-  
 nämning på en kikkörande maträtt? De  
 kan ja int tro för den ust'n, sum mor gerd  
 kan var måst'n, väitar. Hur tillreddes den?  
 Di hadd a gröita mäi kaktitt vattan u där  
 äi sättäd di när a spann mjölk u så lågd  
 di äi någ sum di kauppt på abteka, när  
 de kom till en vissar verma gick ust'n,  
 ikaps äi en klomp sum flautäd äi vasstän,  
 var de läita tos de bärr äi dörrslagä  
 män var de mikä så laggdäs de äi en  
 uststomat, när kan blai färdu, män kan  
 skudd knädäs, fyst u laggäs äi salt, u  
 kumman, män var jetäd kan måde samä  
 kan kund int gäimäs någ längä för de  
 blai än myggh, annas smakäd kan för  
 träffit goar, hälst um än var gerdar



pa nöimjölki mjölk. Men han kund gå-  
 ras pa avgräddi mjölk u käämjölk mai  
 män han blai int så goar silm söitmjölks-  
 ustån intä, käämjölkust'n, han smakad  
 säurar, den tyckad ja int um. Män er vail  
 kansk int lains en uststomat sag aut. Fyrt  
 var de en buttan av träi så sto de på  
 gavlarna u en träbit utför på säidu  
 um var gavel så var de på säidar sum  
 kund sättas på, däräi stampas ust'n,  
 när mai smärskaidi de fick int blai  
 någ kular eller rimnar ai u så sletas  
 han till udda, så fick än sta till, dann  
 dagen da tas säidar bort u ustån sta  
 där kantu u fäinar, ja vist alldri att  
 di gerd ust "säidara" än till jaut. Före <sup>1/2 (oftare)</sup>  
 kom den som förning eller som kalasmat?  
 Ust till förning eller sanningar, som vör  
 sår här, har ja int käirt att di padda, män  
 pa jautkalasi padd di ust de huxar ja.


 ust  
 stomat



Någon mat lagån på löpad mjölk had  
 var int häitat, u int på frusi mjök häldar.  
 Vilka råtter tillreddes av råmjök? Av råmjök  
 kokad di i gamla taid'n måst ustmjök men  
 sumli gerd u kalvdans eller råmjökspannkaka.  
 Hur skedde tillredningen? Till ustmjök tas  
 en klick smör fyst i pannu, u en aning vatten  
 för da bräus de int bär i buttan, så slo  
 de åi go mjök sen slo råmjöki åi men  
 de skuddroirås unda taid'n, mån de fick  
 måst'n int koka bär sjaud läita sätt de blai  
 glutrut, de fick int blai klumpar, da blai  
 de bär vassäl u klump så skud de åi a  
 nyslä salt. Så var de kalvdans som ännu  
 gärs nå fötaid'n, mån bäst kalvdans'n blair  
 um ån blandar mjök av fåm mål som  
 koi mjötkar, de fyst ättar kalvningi han  
 blair ricktut pändru u fåinar u så är de bra  
 måi ett ägg u mandel u kanel åi, i gamla



fäid'n had di här kanel äi, men de fick  
 int var för mik äi av de fyst måla för  
 da blai kan hardar u da jär kan draugjet'n.  
 men de kan u has vauli mjölk ungifår en  
 liter vauli mjölk u ett kvarter ramjölk eller  
 ättar som ha jär stark till. Kalvdans'n kan  
 görås pa tau väis, antingan sättas in i ugnen  
 äi en form allar allar slas äi a spann u  
 ställas näxir äi a gröita mäi koknäs vatten  
 där för kan sta ti dess kan kar gat ihop  
 den kalvdans'n blais mäst'n bättar än  
 äi ugn. I gamla fäid'n had di ramjölk  
 i ugnspannkaka de visptas ihop som van-  
 lit mäi mjölk u ägg här mindar mjöl  
 u så slas de äi enlar ramjölk män de  
 pannkaku blai vaulitväis tjäck i botten  
 u tunn uppa, män de bäst de var till  
 bak tunnpannkakar mäi ramjölk äi, för  
 de jär föträfflit goar mat de, mäi  
 lingon eller blåbässytt till, de bräukd



di ka till mörsmat. Någ ann nyttåd vör  
 int ramjök till, män gräddån var bra  
 till ka äi bulldaigan, de blai förträfflid  
 go bullar som skapåd si bra u blai fai  
 nar ferg pa pamså till vofflar blais mik  
 göd pa ramjöksgrädda men de skall int  
 var grad'n av fyst mälé nai, äut'n andra  
 eller trida. Användes dylika rätter vid  
 speciella tidpunkter? Nai, di användes ettar  
 konar kad halvå för mjölki tular int sto  
 så lünga. Dünnes mjölkätter, som äst adkommes  
 därigenom, att sötmjök både kokades och  
 tillsattes med syranne? Härumsäst'ns fick  
 ja päir telas um att di sto sötmjölki laik  
 äi gröitu u sätt na yvar älden så sto di  
 äi läit säur mjök sätt de blai glutrut  
 u ränd ihop till ust sämme sådes de mäi  
 salt u kummän den som tyckt um de, u  
 päktäs väir äi uststomlän, män de var a  
 rännä äi uststomlän som västän rant av

Landsmålsarkivet Uppsala 21121  
 Magda Thomson. 1951. NÄR

GOTL.

Frgl. 1

Användes  
 = 'Användes'



ginum för de var svårt till fa bort all vass  
 lå made samå. Någät särskilt namn på den  
 utån vist ja intå. Tunnas råtter, som åsted-  
 kommas genom genom uppvermning, eller  
 kokning av själusurnad mjölk? Int som ja  
 vait. Vad kallades den löra korniga massa, som  
 vid kokning av vassla till messmör steg,  
 till gtan? Någ messmör har ja int kärt att  
 någan har gert att iss trakter. Beskriv de  
 råtter som tillverkades av mjölk med tillsats  
 av öl eller dricka? Ja bad ålsåupa eller  
 dricksåupa u olust. De kund kokas bad avu  
 u ret dricksåupa, ret dricksåupa koktas så,  
 att fyrst koktas olå eller dricka upp så vispad m  
 sundar ett ågg åi ett kär för si själft, däråi  
 stas låit mjölk u visptas åi a par trai  
 nåvar vaitasmjöl så hålldas de åi groitu  
 men de skud vispas kraftut när råidningi  
 stas åi sått såupa blai slet u fain. Men  
 så kokt di avu driksåupa u, de var bår



den skillnan att mjölki slost fyst äi pan  
 nu u koktas upp sen visptas äggä u mjölä  
 äi dricka i ställa u visptas äi grötu, eller  
 pannu som vantit u så avsmaktas bäggi  
 sortar mai säirap, men säg va di vill, gult  
 smakad bad dain u danna, de avu blai bar  
 lait mair glutru. Lä var de ölust, de koktes  
 upp mjölk u slost äi öl u smaktas av mai  
 säirap eller sockar. Av sirap, ätika eller annat?  
 Int sum ja vait. Jä dricksäupa kokad di till  
 bansängsmat för ba kalded mazen bitäitkä.  
 kokades den vid någon särskild merkesdag.  
 Dricksäupu ba kalldas förr för avaisnings-  
 säupa, um di förr tyckt att de tuld för  
 läng för pantverkrar som di förr hadd bad  
 skräddrar skumakrar smidar u snickrar  
 da var sumbli kvinfolk lait finnaurli  
 u kokad dricksäupa, da fösto di mainin  
 gen att di skudd skynd si skill av.  
 Ölust koktas när de var kallt till veru



upp si m<sup>ä</sup>i. Kokades den vid någon särskild  
 markes dag? Int sum ja har k<sup>ä</sup>irt. Brukade  
 kärngrädd<sup>e</sup> någonsin fört<sup>e</sup>ras? Till någon mat  
 ret vait ja int<sup>a</sup>, m<sup>ä</sup>n n<sup>ä</sup>r di k<sup>ä</sup>rn<sup>a</sup>d sm<sup>ö</sup>r  
 fö<sup>r</sup> m<sup>ä</sup>i st<sup>a</sup>itk<sup>ä</sup>rn<sup>a</sup>, um er vait lains ha sag  
 äut, n<sup>ä</sup>r grädd<sup>a</sup>n da blai tj<sup>ö</sup>ckar, de blai  
 pan alltut n<sup>ä</sup>r di hadd h<sup>a</sup>ld pa u stamp  
 a stund da fylg<sup>a</sup>d han m<sup>ä</sup>i stak<sup>a</sup>n u rant  
 äut yvar luk<sup>a</sup>, da fo bani en kn<sup>ä</sup>iv u brai-  
 d<sup>a</sup>d den tj<sup>ö</sup>ck grädd<sup>a</sup>n pa br<sup>a</sup> u jet<sup>a</sup>d de,  
 di vidd g<sup>a</sup>n st<sup>i</sup>ck d<sup>a</sup>it pek<sup>i</sup>ng<sup>r</sup><sup>a</sup> u slick  
 m<sup>ä</sup>i, de sma bani m<sup>ä</sup>in<sup>a</sup>r ja. Di sta pan  
 litv<sup>a</sup>is mitt för ym<sup>a</sup> sp<sup>a</sup>is<sup>a</sup>n i vard<sup>a</sup>rs<sup>t</sup>am<sup>e</sup>  
 pa vintan, ätt grädd<sup>a</sup>n skudd kald si var-  
 mar, annas gi<sup>ö</sup>ck int sm<sup>ö</sup>r ikop um gräd-  
 d<sup>a</sup>n var for kaldar. Beskriv de rått<sup>e</sup>r, som  
 tillverkades av mj<sup>ö</sup>lk eller grädd<sup>e</sup> med till  
 sats av mj<sup>ö</sup>l. De j<sup>a</sup>r mang sort<sup>a</sup>r de! Fygt  
 vait<sup>a</sup>rgr<sup>ö</sup>t eller gr<sup>a</sup>it som di sägd fö<sup>r</sup>,  
 så var de sletv<sup>a</sup>lling, k<sup>h</sup>impv<sup>a</sup>lling, kvickv<sup>a</sup>lling



kännmjötsgröt u havramjötsgröt, kännmjöla<sup>1</sup>  
 u havramjöla<sup>1</sup> skudd sällas u kemnas<sup>1</sup> fyst (finsillas)  
 ginum a groft soll u sen ginum a föint kem.  
 Ja kanske skall beskriv lams de koktas de  
 olåik<sup>2</sup> sortar. Fyst varli vaitårgröt som  
 var annu kokar iblant, de smaltas en bit  
 smör ai buttan pa gröitu, u en drup vatten  
 för att de int skall brannas bái, sann  
 mjölk, när de kok upp, mån de gällar  
 till pass si för um an vandar ryggan till  
 kan de snart kok yvar, men viktut är att  
 mjölki kokar upp förn man vispar ai mjö-  
 la, de är de bär till visp mjöla<sup>1</sup> laik<sup>2</sup> ai  
 gröitu till de blair lagum tjockt u så salt  
 u sockar altar smak, blai de klampar av  
 mjöla<sup>1</sup> kallas de för studántar. Mån så kok-  
 las de vaitårgröt till smabani u när di  
 blai en mån gamla u di var mik skraiu  
 u saugd pa nävar de försto di att di var  
 sultna<sup>1</sup> u da fick di vaitårgröt, mån kan



kaktas lait anlundra, ind blandas n aut  
 mai sau dailar vattan som na inta, daim  
 som var nag, fostandu to kaltan mjolk u  
 kaltan vattan man sumt har ja kalt kokad  
 mast n pa bart mjolk. Till den grat n kaktas  
 fyst upp lait mjolk u sen visptas mjola ai kald  
 mjolk u slo ai u kaktas i tai minuter u sa  
 socker vitja. Känngrot u havragrot kaktas pa  
 sam vis som vaitarrot, känngrotan bar  
 lait langar. Sen var de sletvalling de visptas  
 mjolk u mjol ai ett kar for si, u slo ai nar  
 mjolki kokad upp, sletvalling: Till den roir  
 des de ihop mjol u mjolk tjäckt ai ett fat  
 u nar mjolki kokad upp har en visp u  
 mai den stanktas de tjock mjolvallingi ai  
 de kaldas u for stankvalling man de bitas  
 ded de sama. Jan var de kvickvalling,  
 um de var brattunt som de mang gan  
 gar var for som na var de bar till kast  
 greite pa u nar ka kokt upp visp ai nagon



när vaitásmjöl är grött, u kok a länå,  
 så var ka färdu, mån till all vällingar  
 var gult mäs a ägg eller tåu pttar rad u  
 lägånheit som di bråkar soga u smakas  
 av mäs sockar u salt. Av grädd bakes goråd  
 u kringlar svänglar, dringar u krampnosar, go  
 krydskorpar mäs jummran skal ai baktas u  
 på grädd. Vad slags mjöl begagnades? Vaitás-  
 mjöl, kämmjöl u havremjöl. Är någon av  
 dessa sätter vid särskilda tillfällen? Där  
 någ särskild tillfallar jetað di int sanner  
 mat, men de var mat som jetað antingen  
 måndeskvåldar, onsdäskvåldar eller fre-  
 däs kvåldar, för på tåisdäs kvåldar u tors-  
 däs kvåldar koktäs alltut kyttmat i gamb-  
 lå tåidin, kytsnäija, årtar u flåsk, lambain-  
 säupa, pttar kålsäupa, all sän säupa koktäs  
 på salt kytt som hadd ligg ai vattån a dygn.  
 På laudäs kvåldar koktäs de kongrainsgröt,  
 när råisgröin kom till kokåd di för de

x) x bögar  
 (ett slags  
 kringlar)



måst gröt pa hålt'n kongröin u hålt'n  
 råisgröin men de var ricktut goar gröt.  
 På söndagsmorgonen? På söndagsmorgnar bräukad  
 di alltut ka ugnspankakä ätter, tunnpankakä  
 u plätter bakas u till mörmat viken dag  
 som helst. Så var de kruppkaker di bakas u  
 pa mjöl u mjölk, äi dan gamla häidin pa  
 kammjöl di nyttad int så mik pärar äi krup  
 kakar da sum nå sätt di var läit hårdare.  
 Måndagan ätter kvinmässå skudd de var krup  
 kakar till middag u dan sid'n har vör ännu,  
 ja tror läit var stans<sup>här</sup>. Ja de blai mik mat  
 pa mjöl u mjölk vör kallar de för mjölkmat.  
 Av barnsängskvinna? Torr var de alltut van  
 lit um någon äi gränlagä hadd jat ban att  
 ungdomar gick till varandra mai bausölsmat,  
 u de var fyst u främst go tunnpankakä eller  
 plätter äin sum hadd plättpanna, så ba  
 kåd di de, um ja nå skall tal um va di  
 hadd mässå mair så kansk er tyckar de.



kan var rolit. Ja sylt skud de var till pankak-  
 ku av dan bäst burkan som fans ai källan,  
 så var de antingen kybullar eller goar  
 kaimgerdar kokkorv u svåskons ämpä, i gamblä  
 lä läiden har ja häirt talas um att di till  
 u måi padd dricksämpä mass si. Någ go kakä  
 skuddde u vara, en bit rämblä u go bullar  
 u sockakakä u kringlar u pippakakar. Åts  
 smör till någon av dem? Ja smör på säusbrö  
 var oskaptit gutt ti all särtas mjölkvälling  
 (fäns någon rätt eller något sorts bakverk)  
 tillverkad av grädde, smör och socker. Di  
 bakad kringlar u goräd, män till de gamblä  
 bakverkä häirar en sort som di kallad för  
 smörtärtar. De har ja int hux på förr, di  
 sättas ihop på kväden på smör u grädde  
 u en sup bränvåin, ing sockar skudd de  
 var ai bär dappas ai sockar. De var int  
 vanli tartar nai, aut'n di for aut mån  
 ett runt taggut mått ret tjockä, um än



padd staur u ricktat kund ja dum till ga  
 upp när di kom i ugnen till en u tillumäi  
 staur c.m. hanga, de kund var sum fjällar yva  
 si, san smärtärtar padd di till ättaret u  
 i kallasar förr till svåskonkräm mäi tjockt  
 mäi gräddskäum ja, de var den vanli ätta-  
 ret u i bryllon u bigravning. Till natmat  
 som di alltut padda förr padd di äppälkaka  
 mäi grädd till. Jan bakålsar ellar tårtar  
 som ja här skrivd um k<sup>nd</sup> bakås ja äistar  
 u män di blai int så go som ja smör, män  
 äistarbakålsar häirar annas till den gamla  
 sasta bakverk, män i vanli fall sättas  
 äistarbakålsar ihop ja grädda äistar u  
 sockar u dupptas ai sockar, av dän dai  
 gån baktas en sort tagga bakålsar u  
 äistarkringlar u ringar, ~~utan~~ di tos av  
 lang strimblar mäi en sporr (er har väl  
 set en sporr.) kringlar lagdas som vanlit,  
 män ringar lagdas dubla inkiplana ai

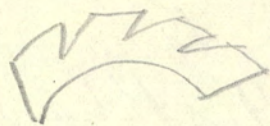


varandra, ja kanske skall rit av de här bak-  
verkå på baksäiden ja sag på ett ställe att  
de skudd ritas där. Faus någon rätt, i vilken  
förmjolk ingick? Någ eimjolk har ja int rai- (tack-  
då på att di nyttad, mån gaitmjolk, vitja, mjölle)  
ha var jä tjäck måst'n sum grädde, daim  
sum var lungsiktu skudd drick gaitmjolk  
mån gaitnar jär bortå för lång sam, de  
säist gaiti ja såg var Sedalunds gaiti i  
Buss.

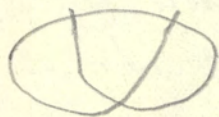
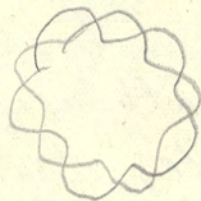
### Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Vår förvarades den nysilade mjölken? Ja har  
känt talas om att i gamla löidar när di kadd  
bår räiar i stäna var de hyllar millum  
all räiar langs at väggar u på daim ställ-  
dås mjölki upp, hyllar hucar ja ännu att  
de faus i gamla bygningar mån mjölkbeu-  
kar på dum har ja int set. Mån ja har set  
skap yvar vidrangi sum mjölki har vart för-  
vari ai, en dail kadd särskild mjölkbeud.





äistarbakålsar



kringlu kan ja int fa  
så bra pa papper som annas



de blai a skain smörtarta  
kula i mitten hos är mai en  
pingaborr



ämt på gården, de var a dur jämt brygg-  
 garduri, där var de mjölkbod mår hyllar  
 kring väggar, där kund di u på drickkäri u  
 som bunnar u baljar stånås, de var van-  
 litväs bår ett lät finstar mår fair smar  
 råntar, att int sår skudd & verm upp för  
 mik därinnå u tjäck stånvåggas var de  
 mår. Så kund de var någån end sum kadd  
 kallará undar byggnån mån de var mik  
 sållsönt. Hemma vid gården? Allt sum ja skei  
 var um jär båns bår gardar. Vad kallades det  
 skåp eller den hylla i stugan, där mjölkträgen  
 stoda. Ja varit int någ ann ån att de kallad  
 mjölkskåpån eller mjölkhyllu. Fåns en sär-  
 skild byggnad för mjölkens förvaring? de  
 var mjölkbodi eller mjölkållan de. Hur  
 var denna byggnad inredd? Mjölkbodi gick  
 tvers yvar hål bygningen jämt bryggåhuså  
 sått kan var avlångar mår hyllar kring  
 våggas ner på halv våggas uppifrån.



När rikring på golva lag drick~~te~~ äri på  
 sän kränkar u smärkärnu på sin plass,  
 daim sum int hadd någon annar kallarä  
 fick ha syltburkar u burkar mäs sinapsju-  
 kar (päron) som var närlagd äi socker ätikå  
 u sinap, de kund di ha hail kaggjar fullä  
 daim som hadd stor gamla pickbräi  
 som var här kallar sän pärentä, som är  
 sma ruat päron på, på norr Gotland kallar  
 di dum för piggjar. Jämt mjöttebodi på rik-  
 tut gamla bondgardar hadd di a sänt räum  
 till, mäs a där sum gick läik in äntifran,  
 som di kallad för fiskbodi där sto kyt-  
 kari ett mäs svänkyt u ett mäs nautkyt  
 u här mäs strämning u bosk u flundrar  
 en langar rad, de var vantitväs järdgolv  
 eller fläisgolv äi de bodar. Var den endast  
 en mjötkammare i samband med ett bonings-  
 kus? Den var i flygelbyggningen! De gamla  
 gardar, åtminst en de stäura, bräukt ha en fly-



gål na var såida um bygningen, men de mindar gardar kadd bär en flygål. Faus någon anordning för att hålla luften i byggnaden frisk? Ja na bakväggi var en lättn glugg mäs a par kaimsmäidna gangjan u en kaimsmäidn kasp sum kund stå ant'n kailar ypan allar usä na kläm ättasum de var kallt till, men de fick var ett nåt förä när han var ypan annas kund katter kum in u fån ör mjölk bunkar. Ställdas mjölkträgen på mjölkhyllor på träavlar eller på särskilda ställningar? Um int hyllor räckad till så ställdes di na ett bord där skudd di förräst m stå när di skudd gräddas av. Funnas särskilda skåp med pinnar i väggarna för mjölkträgen? Näi någ slikt har ja int käirt talas um. Förvarades även smör, ost och messmör i samma byggnad? Ja just där ja. Vad kallades de plattor där dessa förvarades? De hyllu kallad di för för smörkyllur, för ust faus int alltet ai or



kausald, de gerdas bär till kälgar u särskild  
 haugtäider. Hur vero de konstruerade? Ja varit  
 int någ, ann än vanli hyllar. Hur kallades de  
 kår, som användes vid mjölkningen? Här kal-  
 lade <sup>di</sup> dem för mjölkspann, mån ja härd u sum  
 ban någon gammal sum sågd mjölkstavu, mån  
 de maint ja um ja int huser galé att de var  
 fastlänningar som sågda. I min barndom vist  
 ja int av någ, ann än bläckspan till mjölk  
 ai förde mestå så mjölkstås de ai träkann-  
 spann eller fjärkanspann, mån ja har härt  
 från Slavdum, att di hadd mjölkspann av träi  
 måi grip eller hantag av träi u träibänder,  
 de hantaga sat på en runtar träibit u de hai-  
 tåd spannknappan, han sat på tau stavar  
 mitt imot si på spanna u därpå trädås gri-  
 på av u på så var de en splint förå, bänder  
 u gripa eller hantaga var av hässlé, jainäst  
 u bast stavar var av aina, mån grån fick  
 u dängå, aik var för tungt, de spanni bär-

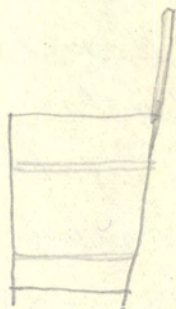
pms





span  
knappa

mjölkspan



kalvhydda



gammaldags  
bläcksil

Landsm. Uppsala 21121  
M.Thomsson .1951.NÄR  
GOTL.



dås måi uk. De mjölkkäri sum hadd en stor  
 som gick upp kallad di för kalvbyttar, dain  
 hadd di till gi kalvar äi, int till mjölk äi.  
 Vilka redskap användes vid mjölkens uppsilning?  
 Vår säilad mjölki ginum en sail av bläck u  
 de gård andra måi, kan var runtar <sup>runter</sup> martul  
 i butten u ett stöd som gick äut pa var  
 säida sätt kan lag stadut pa bunken. Hur  
 gick silningen till? När mjölki hadd fat sval-  
 na sätt ka var lagum kalld, ka fick int var län- (lynn)  
 ki för da säurnad ka för fort, staldas bunkor  
 u burkar äut pa a bord u säilan staldas pa,  
 ättarkandi sum dain bunkän blai fullar,  
 flyttas säil'n yvar pa nest bunkä u så kall-  
 dād'n pa till dess spanni blai tomä, säun  
 sättas mjölki upp pa hyllar u där skudd  
 di sta till dess di skudd grēddes av. Silspan-  
 nen gar ja förbäi någ sänt har ja int häirt  
 talas um. Hur rengjordes den? Säil'n tvättas  
 fylgnmäi mjölkspanni i varmt vattän mäi

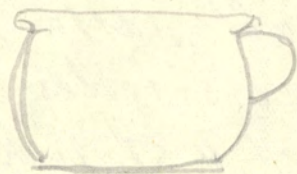


en kårdek "disktrasa", u skyldas ättar mår  
kalt vattån. Hur kallades de kår i vilka mjöl-  
ken således upp? I min bandom var de stain-  
fat u stainkråkar, mån gamblaråttillbaks  
var de träibunkar. Beskriv dessa kår åmög-  
ligt med ritning eller fotografi, måd upp-  
givande av de vanligaste måtten? Ja jar  
vål sök rit av någ vitja. Måtti de var  
kannfat, bunkar eller kråkar, de kund u  
var kån u till u måi träikannfat eller bunkar.  
Av vilket träslag förfärdigades de? De örhål-  
må var av åika, mån stavbunkar var anting  
en av åinå eller grånå, de har ånnu i saina-  
rå låidar kunt finnås någån slåikar bunkå  
sum di har hatt till mjölbunkå. Här gar ja  
förbåi a par frågar som int försigar här.  
Hur gick det till att skumma av mjölken?  
De kallåd di här för till grådd av mjölki  
u de gerd di måi gråddskaidi, de var a  
flat gråddskaid måi kort skaft som di u





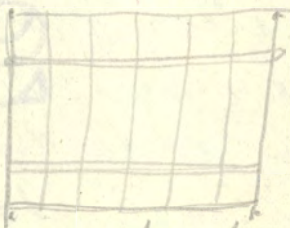
stainfat  
mår glasering  
inår



stainkränkar  
mår glasering  
inår



örholken



stavbunke

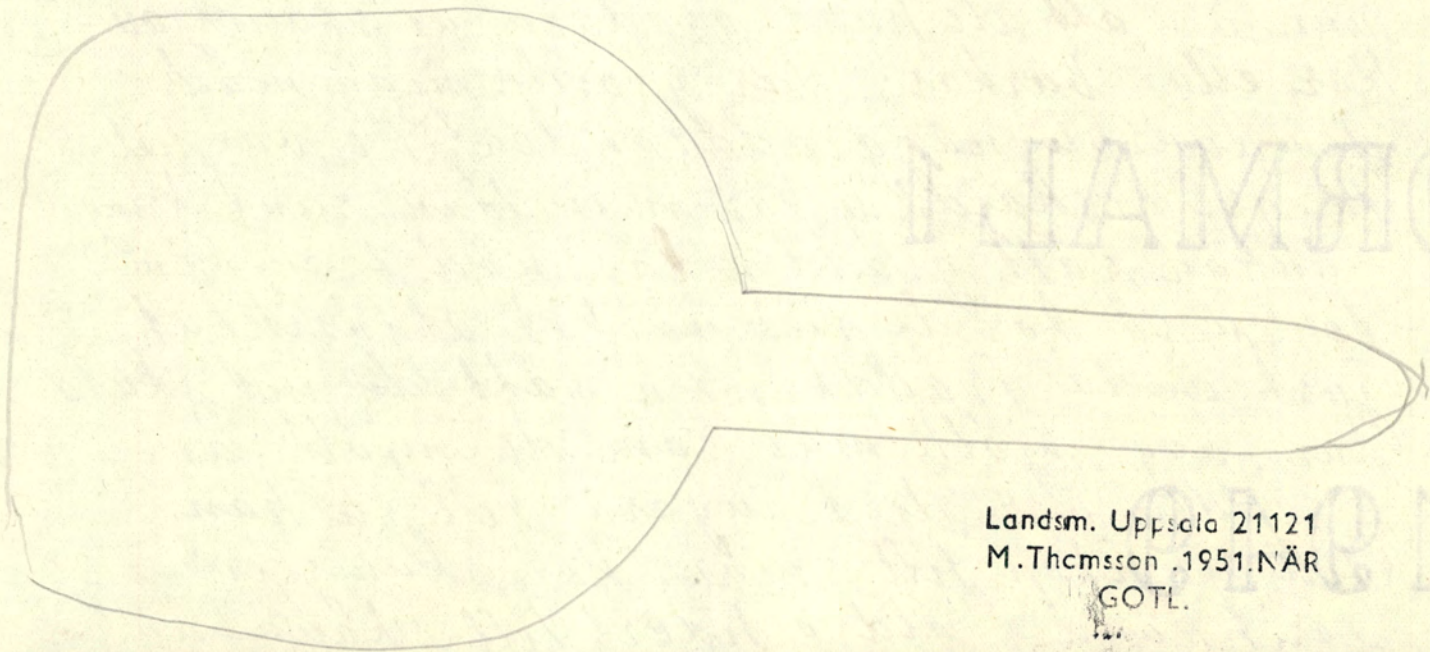
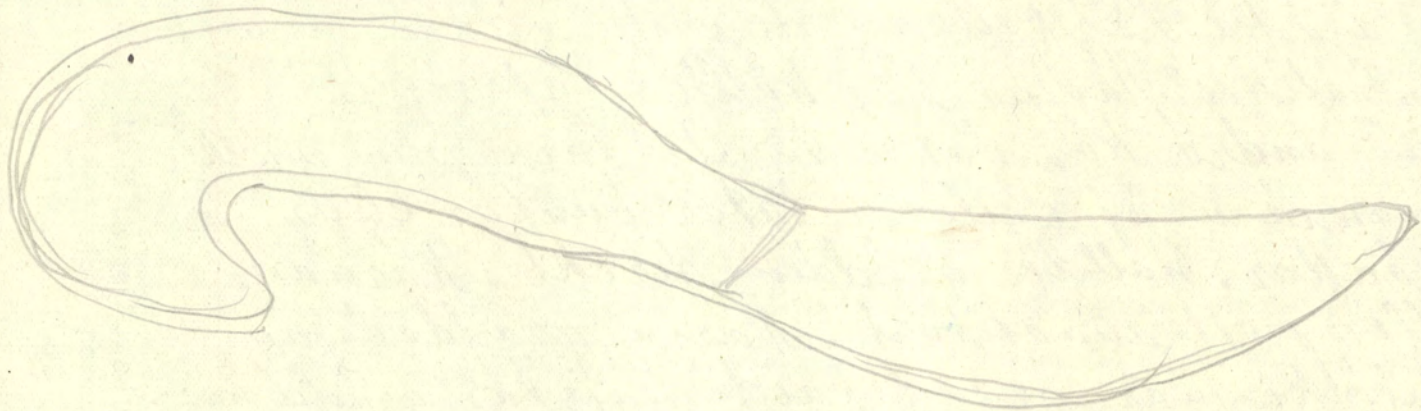
dräibunkar



hadd till knåd smörä mai, ha var snicki  
 av björkä. Vad kallades de pärl i vilken mjöl-  
 ken hällades? Har na När hällas int mjölki ai  
 någ andra kär aut'n ha sloa läik fran mjölk  
 spanna u ai säilan i fatar bunkar eller  
 kränkar. Hällades grädden direkt i kärnan,  
 eller i ett annat kär? När'n grädded av  
 mjölki mai gräddskaidi hästas grädden  
 läik ai gräddkränku ja huxar int någ  
 ann än att di hadd grädden ai stänkran-  
 kar eller burkar? Her gjorde man med  
 den kvarbliuna gräddranden? De var till  
 fa gräddskaidi u kär mai dann runt kring<sup>4</sup>-stryka  
 bunkan sätt grädd'n läsnäd fran kan-  
 ten, u så fos de mik vackat u försiktut  
 just unda gräddkant'n sätt de int skudd  
 kum, någ mjölk mai, kom, de mjölk ai  
 grädd'n var de traugara till fa kan  
 till ga ihop till smör. Har skumslev  
 varit känd i äldre tider? Till skåum av



här har ja rit av o gamla gråddskaidi  
präsais så stor ha jär



Landsm. Uppsala 21121  
M. Thomsson .1951.NÄR  
GOTL.



kytgröitu u fiskgröitu m'ai kadd di  
 en skåumslaine m'an aldri till grädd au  
 mjölk m'ai intä, atminst'n int sum ja  
 bar set. Hur billgick rengöringen av mjölk  
 trägen? När ja var ban så koktäs de ain-  
 lag en gang i viku eller var fjortändäs  
 dag atminst'n u slok koktitt äi bunkar  
 u fatar, de fick sta äi en halvvar dag så  
 skäurdäs di ör u slok äi kallt vattän u  
 de fick u sta äi nati yvar eller så hur,  
 de bäst kund skap si, u de gerd di dar-  
 för att int mjölki skudd säurnä så  
 fort summatäid. Vad kallades det att  
 rengöra dem? De kalldäs föt bill går ain-  
 lag äi mjölkbunkar. Användes skäfte eller  
 något annat vid rengöringen? Antingen  
 hadd di ain läiti halmvisskä eller dasä ain  
 läiti ainäs visskä bokknurpi av den lekna  
 ainän, för av kokningi så blai puttar  
 mjaukä sätt di var int fali för kändar.



Var ställdes frågen att torka? Vanligtvis  
 när vattna slas är våldas di ettar si  
 pa en spåilbank put i fräisk luftan bai  
 bruggasväggi. Svängdes mjölkträgen i luf-  
 ten för att torka? Nai de har ja aldri set.  
 Har mjölkprodukter förvarats ute i ned  
 grävda tunnor eller på annat sätt? Nai  
 någ sant har ja int häirt talas um, män  
 de bräukt var så förr iblant när de int  
 föidas så mang kor pa gardar som nå,  
 att de kund hitt ja att di kund kum  
 till kalv allihop samt äidut, u någon  
 äid blai di säina u de var vanligtvis  
 ja ladingen ai mass mang sum di  
 kalvda, män mans, di da annu mjölkad  
 så kund di lägg näir smöra ai a smör-  
 bytta u sla sättlak ja, da halldad de  
 si bra till däss konar kalvåd ja noi,  
 ja, sätt da slapp di u kaup neg smör.  
 Ja de var lait um mjölki ai gambla äiden



## Beredning av smör.

Smör? Annan allmän benämning på smör?  
 De gamla di sågd alltut smörbrö, de jar  
 e gammalt ordspråk som sår, att de er  
 som till duppi smörbrö i gröitu, de gar  
 laik fort som de kummar, är de maining  
 en. Tillverkades smör av annan grädde än  
 den i konjolk erkällna? Ja har häirt att  
 di kund tillverk smör av gaitmjölk u  
 men ja har aldri smakt de, men de var  
 gåulara u faitara än smör av konjolk.  
 Har användes detta smör? Di braidad de  
 ja brö prassais som vor braidar ja smör  
 nå. Menas med karna hela redskapet eller  
 endast själva kärlet? De var mainingän kail  
 ridskapa de. I gamla laid n kedd di stait-  
 karnar man sainara hadd di vaivkarnar,  
 attasum de jar fragan um gammalt sa  
 jar de val staitkarnu ja har skall biskr-  
 iva. Ja husear sa val lais ka sag aut.



u. di fins väl pa musear u. Tytt var de själ-  
 väst stamlän han var ungifar en fem kvarter  
 pangar, han var gerdar av stavar u var smäl-  
 larä uppä u väidara näira, u trolitväs  
 var di av gränä för vanlitväs så skauräd  
 di kärnu autpa att ha skudd säi väit u  
 fäin aut u grän<sup>n</sup> jär jä ett vitt u fäint  
 träi, kvinfolkki vidt alltut ha gränbredar  
 till golvar förr i taid<sup>n</sup> för di var väitäst  
 u fäinäst när di blai skaurnä. De stavar  
 di var fasträddnä väi buttnän ai a skära  
 eller a gara just som a bälja eller träi <sup>Lärssing</sup>  
 spann, u bändar var av hassälkäppar som  
 var skalnä u fäinä en fäir styckän <sup>nyast</sup> Ettasi  
 näira u träi uppä, ja huscar int att de  
 var någon bänd midt pa, så sag kärnstom-  
 län aut. Fins något minne av att det be-  
 stod av en urkolkad trädstam? Väi de,  
 parja intä man örkolknä träistammar  
 som di kallar för standar eller stunkar



fins de ja' ännu, som di padd fill ha  
 årtar eller bonar u var sum hålst åi. Finns  
 kärnor av olika storlek? Endail var störr u  
 en dail var mindar, allt etter sum di padd  
 mang kor. Dans på nedersta delen av kärnkol-  
 ken, ett hål för vasslans avrinnande, hur sag  
 kallades detta hål? På de kärnor ja har set har  
 int finnas något sänt hul. Vad kallades kärn-  
 staven? Har kallad vår han för torglån. Hur var  
 dess nedre del formad? De var den nedast  
 dailån som haitad torglån måi stakå, torgå-  
 stakå. Var den enbart av trä? Han var bårt av  
 träi han, ja ritar av han på baksåida. Har kila-  
 des korsot fast vid staven? De var inget kors  
 aut en han var som ja har rit av han, mån  
 kaildås fast gård han pråssais som di förr  
 kailad fast jaulgråni i jaulgrånsfotån, di  
 klaved den nedest ånden väckat u sättad  
 åi han i torglån senn slo di åi en kail han  
 skudd sit säkat åi att int torglån flaugåd





så sag börslan änt  
hulä i mittän var för  
stakan, ginum de fem  
huli för grädden änt u  
in, när di stampäd upp  
u när mai stakan.



\*kärms

av i kärnu när de gynt blå smör. Anvån  
 des därvid något särskilt slags trä? Törglån  
 var en kärnu bit av fyra. Var stod man under  
 kärmandet? Di brukad vanligtvis stå mitt  
 för ypnä spaisan i vardärsstämman på vintan,  
 att grädden skudd pald si lagum varmar  
 var grädden för kaldar tulöd de längr förn  
 de blai smör, men var'n för varmar blai  
 de laust dälit smör som behövd knädes mikä  
 för till blai kra. Fins ex. på mekaniska anord-  
 ningar för kärmandet, säsom trampor e.t.c.? Nai  
 int som ja har set eller härt. Fins utom kär-  
 mandet något annat sätt att tillverka smör?  
 exempelvis genom skakning i kurl eller gen-  
 om vispning (fick man vispa åt vilket håll  
 som helst)? Om de var lait gräddé så visp-  
 tär de ihop smör, grädden kund u skakas  
 ai a flaskä till dess de blai smörsmular  
 eller kan glutrad si da fick än slas ör  
 annas fick di int ör de ör flasku, men



de var a mindar vanlit sätt, men visst  
 grädden at mair än ett holl har ja aldri  
 set någon gert, da skudd de var någ gais- (skrodo)  
 karai u de har vör aldri trot pa. Tilka me-  
 ningar funnos om orsakerna till att kärningen  
 misslyckades? Um de var mang kor pa en gard  
 u di kalevad mast'n samtäidut, de jar sä att  
 när konar mast'n jar säinä, di mjötker bär  
 en läiten skvätt vardera blair mjölki van-  
 litväs baisk, atminst'n när fa far sta nå  
 gån dag, u grädden blair mai baiskar, da  
 bräukt de var kinkut till fa smöra till ga  
 ihop, de var int någ ann än de som var  
 failä fast'n i gamla taid'n trod folk,  
 att de fans daim som kund ta smörtäuren  
 ifran dum men sänt förkummar aldri nå.  
 Lörekom några tecken eller dylikt på eller  
 under kärnan? Nei aldri sum ja, vait. la  
 de man något i eller under kärnan för  
 att få lycka mäd kärningen? Int de häldar



vait ja någ um. Behandlades kärnan på nå-  
 got särskilt sätt, om den ej ville ge smör?  
 Int någ ann än di stöld na riktut nauq ver-  
 men eller åi a bajå måi varmt vattan,  
 di bränd ihop de sågd di, men de blai  
 a vitt kort u stackut smör som gån  
 vidd smul si när de skudd braida's på,  
 mån blai de bår a kaluko sätt de blai  
 nöiar gradde blai de vanlitvåis strax  
 bättar. Hur uppvermdes gradden före kär-  
 nandet? Kvåldån för de att de skudd kär-  
 nås ståldås gradden in på spåiskapne,  
 de var alltut a kappia eller kant på spai-  
 sar förr, de gynnar di måi nå måi, mån  
 nå star där fåin vasat u silvabågsor eller  
 någ gamblå fåin antik pjåsar, men förr  
 då sto de kail radar måi graddkrånkar,  
 förråstin når de var kallt behövd di  
 sta någ dagar u såurnå för gradden,  
 skudd alltut var såurar når kan skudd



kárnas de var mik viktut de. Men de  
 sto vanlitväs en kalldrick pa var kränkä  
 att de int skudd kum stöv eller någ oränt  
 äj. Vilka bruk måste vidare iaktagas, för  
 att smörbildningen skulle lyckas? De var  
 så när grädden blaj äislagan i kårnu skudd  
 han var lagum varmar, en 18. till 20. gradar  
 var de vanli, sen var de nog mäi att de  
 skudd kárnas fort u raskt, int fick de stån-  
 nås någu stund ättärde var gynt si, aut in  
 de skudd stampas i ett streck, fyst när en  
 gynt blai grädden tunnare men um a stund  
 ett kvart eller så ibland läit mäir blai han  
 tjockat men da blai de snart smör. De  
 var int alltut kvinfolkki som kárnad smöra,  
 de kund en kal u gära pa vintakvåldar,  
 fans de en gamblara kal i kårsä så bräu-  
 kåd han kárnä han behövd int sta u kår-  
 nå aut en han sat vanlitväs u kedd kårnu  
 millum knäiar u singäd u gnauläd läit



smat; mitt för brasn var här lit till sita<sup>?</sup>  
 sätt kummora<sup>?</sup> var de bästa<sup>?</sup>. Vad kallades  
 det regelbundna ljudet av tackten vid kär  
 nandet? De har ja int härt någ benämning  
 på. Finnas särskilda benämningar på grad-  
 den under särskilda stadier av kärnandet?  
 fyst tekna<sup>?</sup> till smör var när de gynt glutra<sup>?</sup>  
 si. Verb. De glutra si. Spracet efter gynt de  
 smör si, de blai sma runt smörkålar, men  
 da skudd vispen fram u så skudd grad-  
 den karas<sup>?</sup> när från lukä<sup>?</sup> u upp kring kan-  
 tar. De här sort ns kärnar husar ja bär sen  
 ja var ret läiti sen blai de väivkärnar  
 som var u en kånar till som bor på  
 landä, daim kund kärnas mik mair gradd  
 på en gang äi sätt de var här lit u storhät  
 när de blai väivkärna i häusa<sup>?</sup> da blai ba-  
 ni u anglagna<sup>?</sup> um till ja vaiva<sup>?</sup>. Vem skul-  
 le bjudas på kärngräddae? Um bani kom in  
 u var sulna<sup>?</sup> när di kallt på u kärned u



hadd astubani mässä fick di vassi ett (granntaman)  
 smörbrö mäs tjockar kärngrädd na, de var  
 ricktut gult de, men de var så att sma  
 bani vidd så gonn sått fingra dait u  
 slick den grädden som kom upp mäs grädd  
 stakån u blai sidnäs na luka runt kring  
 stakån de var för gult till fa stick dait  
 pekfingra u fa lait grädd na, de, men de  
 var int alltut luggiva. Hur gick det till?  
 och hur kallades den grädde som gavs bort?  
 Ja vist int att kärngrädde gavs bort, autin  
 gaus de bort någ grädd så var de kaffi-  
 grädde eller sanninggrädde till kallasar  
 som gavs föränt till bakning. Eller vad  
 menades annars mäd gas eller flötgas? De  
 var grädd påbraid si na brö mäns di  
 hallt na u kärna. Vart slogs kärnmjölken?  
 För de mäst så fick gräisar kärnmjölki,  
 men sumli folk tyckt mik bra um till  
 drick na när ha var nöikärni för da smakt



ha bäst. De kunde bakas kärnmjölkstimplar  
 på rygsiktmjöl eller hålltan av vart ryg u  
 vaitäsmjöl mäi säiran u kryddar äi, ha  
 smakad riktigt bra. Drukkade man efter kär-  
 mandet skälja smöret med friskt vatten?  
 Ja när smöret var färdut tas de ryg u knä-  
 des i kallt vatten att kärnmjölk kom ör me-  
 skick. Vad slags kärl använde man då man  
 skulle knäda smöret? Ja kan int hux någ anna  
 än att de var ett stort smörfat, stamfat men  
~~man~~ gamla tillbaks hadd di träkunkar.  
 Skedde saltningen samtidigt? När smöret  
 var knädt si sätt de var stöt u blankt lägda  
 saltä äi, sån skudd de arbetas mäi, ja nöi-  
 ä till dess saltä blai jämt fördail si. Dru-  
 kade smakbitar av det nykärnade smöret  
 skänkas bort? Ja vist var de någån ainsunt  
 kvinfolk som var fätti, som fick en bit smör.  
 när de var nöikärna, men så var de da sån-  
 ningsmör vitja. hur kallades en sådan smör-



klinop? Ja visst int allt de kaldas för någ ann  
 än en bit sänningmör eller en lät'n smakbit.  
 hur stor var den, och hur var den formad? Ja  
 kan int riktigt så nog säga men på ett ungifår  
 a halv mark till smakbit u an mark till  
 sänningmör. Formnå var di som en lät'n soc-  
 kartopp men de verst är väl att er aldri har  
 set en sockartopp, smöra lågdås på en lät'n  
 taldrick, dain klickån på dan'n, sen stråiktås (ströts)  
 de upp mår smörskaidi till en topp. Vilket  
 redskap användes då man knådade smöret?  
 de var smörskaidi de. Dess form? De var a  
 braid flat träiskaid mår kort skaft. Smör  
 klinpens benämning? Er jår da så frågvåisa  
 sått de fins frågar som ja int kan svar på.  
 I vad slags kår packades det knådade och  
 saltade smöret? När ja var barn lågdås smö-  
 rå upp på taldrickar u formdes till smör-  
 stackar väidarå näira u runt uppå, men  
 de som int skudd sålas aut'n skudd var i



häusaldä de paktas när äj smörbyttu. Hur  
 vore dessa kärl gjorda? Smörbyttu var gerd  
 av träi, sma kort stavar, en stav på var säi  
 då gick läit högar upp än de andra, u läit  
 avrundnä, di skudd var till hald äi, u så  
 var de sma small träibändar på. Olika  
 storlekar? Allt ettasum di var stort häusald  
 så hadd di smörbyttar storr ellar mindar.  
 Finnas utom de laggade byttarna även  
 sådana, som vore arbetade i ett stycke?  
 De har ja aldri set någu smörbyttä de var  
 bär träibunkar. Vår förvarades dessa kärl?  
 Smörbyttu var allhut smör äi u stå i mjölk  
 bodi ellar ikällan äntum på vintan när  
 de var kallt da fick ha stå i ståuskåpā för  
 att int smära skudd var för kort. Nest frå-  
 gå ha häirar int häit. Men läit sainara för  
 en femti år sen när sipratorar kom i gang  
 de var a härligheit de till ja grädden fär-  
 du mä de samä, da sändad kaupmannar



änt smörbyttar till folk till lagg smöra  
 ai de blai da vädligt lekhandut, de var bar  
 till fyll pa i byttu var gang an karnada  
 till dess ha blai full da var de bar till käis  
 ste me na, men de var i gynnig pa 1900-  
 talå de jar int så gammalt tibaks man ja  
 vidd bar nemn um de. Funnas särskilde  
 anordningar för smörets utsirande och upps  
 läggning vid högtidliga tillfällen? De  
 smöra som folk kadd mai till sanningsmör  
 när de var brylllop eller bigravelser de  
 skudd garas faint de, daim sum kadd  
 smörkannar av glas så kadd di smör i  
 dain men de var int allå som var aigar  
 av smörkannar. Di bräukt vanlitväs fa  
 dum till bräudgäv. I de smörkannar lag  
 däs smöra upps till en bopp sådd lukå (locket)  
 gick int pa de var annas luk till, men  
 för till fa de faint u teraus si så fos  
 de den anden av en sporr som en kaldar



ári þan jar taggu u lait vaidlyftu men  
 till þa riktut vackra kraus skudd þan  
 dappas i varmt vattán saht int smóra  
 fástnád þái þan. De gyntás mái en rand  
 náiríkring sen nest rand þos krausa int  
 mitt yvar de þyst krausi aut'n mitt i mil  
 lum sa þallts de þa þissin þant þuppen u  
 dar blai de som a ros. De krausná smór  
 kannar skudd sta fram þa kallasþorðá þa  
 þaggi saidar men mitt for þraudfolki var  
 smóra autþafersi till en svan mái storar  
 þrokvar þals, men náir þa langþordi sta  
 smórtaldrickar mái sma krausa smór-  
 toppar som daim þadd som int þadd smór-  
 kannar. Þill þa sánningsmóra ái. De jar  
 ná int till förváslá mái de sánningsmóra  
 som kvínfolki þom mái náir di gynt mái  
 þakningi till kallasi, náir nemast slákti  
 ellar grantagsfolki skudd þa kallas þryl  
 þon ellar þegravelsá sa skudd de gas



dait m<sup>?</sup>ai ett spann mj<sup>?</sup>ölk a flaskå.  
 gr<sup>?</sup>ädde en bit sm<sup>?</sup>ör u en kall st<sup>?</sup>äig ägg,  
 de var int någ gal<sup>?</sup> för dain j<sup>?</sup>älp<sup>?</sup>ad dan-  
 nå, u da var de raidu f<sup>?</sup>ästar. Hur kallades  
 på sådant sätt format sm<sup>?</sup>ör? De kalldes  
 för kr<sup>?</sup>äussm<sup>?</sup>ör. H<sup>?</sup>ärfällbara sm<sup>?</sup>örf<sup>?</sup>ormar  
 eller enkla? Någ särskild sm<sup>?</sup>örf<sup>?</sup>ormar var  
 de intå mån r<sup>?</sup>iff<sup>?</sup>lu sm<sup>?</sup>örsp<sup>?</sup>adar. Har de nuck  
 vart um alldas, hadd<sup>?</sup>n da sån sl<sup>?</sup>äikå så  
 kund u ännu kan de görås mik vackat sm<sup>?</sup>ör  
 m<sup>?</sup>ai dain had k<sup>?</sup>äulas mur<sup>?</sup>ättar stolar u  
 k<sup>?</sup>orgar m. m. Ornamentet på sm<sup>?</sup>örf<sup>?</sup>ormen?  
 Ja de var de ja har rakn<sup>?</sup>ä upp. Sattes sm<sup>?</sup>ö-  
 ret upp i k<sup>?</sup>ägla? Sattes j<sup>?</sup>uset i sm<sup>?</sup>öret?  
 Int någ av de. Hur förvarades det sm<sup>?</sup>ör,  
 som man på färder behöude? I sm<sup>?</sup>örask  
 eller sm<sup>?</sup>öräsk<sup>?</sup>en. Exporterades sm<sup>?</sup>ör från  
 saknen? Ja. Hur tillgick härvid? Ja för  
 de fust så hos sm<sup>?</sup>örst<sup>?</sup>ackar, för de var  
 de alltut gammält sibaks, av kaldricker



u lögðas á rain salvebar ellar hand-  
kar u lögðas nair i en spänkorg ellar rot-  
korg som di hadd þa den taid'n di var  
runt man völdlyftu mitt þa u smallara  
upp u naira, mai a runt luk u þau gripi.

<sup>smóra</sup> Gi vögðas u vanlitvairis da hadd di lait humnu  
um va di hadd till handla för i förvög,  
var de da nag lait ägg, en stäig ellar þau  
sa kund di lagges uppa smóra men var  
de mair att de var lait framlid þa la-  
dingen att de var mair ägg sa þos de  
en korg i var hand u gick i bodi, þar i  
sakni var de daim som hadd yvar hall-  
mail'n till ga, armar blai nuck langa u  
de fick þausþas iblant men de gick, þraisa  
haldad si nag sadar þai þrai dalar mar-  
ki. En þraidalara de var þanningar de  
farr i taid'n þaird ja för en þjugafem ar  
sann en gammal kal saga nar'n fick  
de för a kaluskiinn i mass manar.



På ladingen da var de vantitvais till  
 kaup bomulsgan bad uppråning u äislet.  
 u viktorigan till kleningar u kallar bomuls-  
 ganå de skudd var till bomulskleningar  
 blusar byocar u skörtar till kalar. pill u me  
 nas dakar vändes de. De var nå int um  
 vävning ja skudd skrivå ånden de var  
 um smörfåsålning. Ja kaupman'n kan luk-  
 kåd på smöra ifall konar var åutslåpta  
 på ladingen ast de int skudd lukt gait-  
 lauk da blai de mindar betalt de var  
 nog måi smöra den kåidn u de behövd  
 di nuck var u för de var såkat de sum  
 smakt bad dan u dannå u kaur måi.  
 Kaupman'n kan packåd ner de i kistar  
 u lådar u kåird till bån me de, folki  
 kåird till bån me smår sjålu u men di  
 kund int kåir all gangar heldar. Hår i  
 sokni var de såu kaupmånna Mentes båi  
 Halluttå u Högstadius båi kamni. Duktu var di yms derå.

Landsmålsarkivet Uppsala 21121  
 Magda Thomson. 1951. NÄR

GOTL.

Fig. 1

x kuret  
 (unket)