

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

2293:1

VÄRMLAND

Eskilsäter

Nilsson, Ragnar, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

28 bl.4:o

Exc. för ordreg.sept.1944
av R.Broberg.

2293:1

Svar på Landsmålsarkivets frågelista
1 och 2.

Värmland
Eskilsåter

1 och 2. Mjölkhushållning och Trösk-
ning.

I. olika slag av mjölk.

Mjölk: mjölk. Mjölka: mjölke, snopp-
grä, snoppgrä, mjölkeä, mjölk ä leöra.
Här på trakten har man inte använt
stort annat än kor mjölk. På sin tid hu-
bade en och annan bonde ha getter och mjöl-
ken efter dem tog man vara på och använde
till mjölkföda. Mjölke efter sto har
man även kunnat använda men endast i
medicinskt bruk. Men såkte bota tillhusta
med sidan mjölk. Betmjölken kom också mest
till medicinskt bruk. Den skulle skänka
en god lukt och vara bra för bröstet.
Mjölk användes även till djurföda. Men man

kalvar och svin mjölk, men det var mest skummjölk. Man gav kalvar råmjölk den tre första dagarna efter det hem hade kalvat. En liokelev fick dricka mjölk ganska länge och en gröskalu fick mjölk i fjorton dagar eller tre veckor eller till den dag hem skulle slaktas. Kattor och hundar får mjölk. Det förekom att man hällde ut mjölk på backen. Men det var vid sommartid då man inte kunde bevaka henne. Någon gång hände det att mjölken var som blodblandad. hade man fått sådan mjölk; bytten så slängde man ut henne. Den kallades för tröllmjölk. Man trodde att nym ko hade blivit skänd och frödlivad, om man fått något sådant i mjölken.

Samiskt grav
 2/abt

Råmjölk gav, som sagt, åt kalven de första måla. Men sedan sila man sjes

hemme i fat som den andra mjölken. En
 råmjölk (kälv mjölk, råmjölk) gjorde
 man kälvpannkake, kälvost. Dessa rät-
 ter voro alltid väl sedda. Och det händ-
 de ofta att man gjorde sådant nå skick-
 hade till någon god granne eller vän.
 Den som kunde göra en riktigt god kälv-
 pannkaka hölls alltid nästan som litet för
 mer än andra. Och hade en sådan nära ett
 hus eller samhälle så kunde hon få bra
 betalt för en sådan. Man hällde mjölken
 i en kanna och gjorde en liten tillrätt av vat-
 ten och mjöl och hällde i råmjölken, så
 lade man kryddor i: sisum kardiumma o. d.
 Något salt hade man också i. Sedan ställ-
 de man in denna i ugnen för att steka. Eller
 under den tid då man endast hade öppna
 spisar stekte³ man henne i en vanlig stek-
 panna.

1/ Inkerbjörn grav
 2/ Frolig skut

3/ Ok termen:
 steko = 'grädda'

Landsm. Upps. 2293:1
 R. Nilsson, 1929, ESKILSÄTER

Kunde man få få i någon sådan till ha-
las, bröllop och begravningar var det stort. Ja
sådan mat fick väl knappast saknas vid
ett städt bröllop eller gästahud.

- 1) Rätt accent!
- 2) Trots att det var...
- 3) u grom

Spensvarn mjölk: kövarn mjölk, spensvarn
mjölk, nysilade mjölk, söt mjölk. Man gav
sådan mjölk åt spädbarn för att den skul-
le vara så kraftig. När man kom in
en ladugården med den nysilade mjölken,
så var det vanligt, att var och en av barn-
men fick en tall mjölk, och den kallades
silerup. Detta bruk var ganska vanligt över
allt både hos bönder och torpare. Det kanske
inte blev så mycket som en kopp kaffe för
beroende på hur mycket mjölk man ha-
de eller hur många smättningar det fanns,
men silerupen skulle delas ut i alla fall.
Skade man gott om mjölk så bjöd man gärna

Landsm. Upps. 2293:1
R. Nilsson. 1929. ESKILSÄTER

grä' söt mjölk. Och vid bjordningarna o.d. skapade man rådan att dricka, nu det var möjligt.

Med söt mjölk menades sådan mjölk, som man ännu inte befrat från grädde. Så länge som grädden fruns; - henne fick hon namnet söt mjölk. öskemma kallades sådan mjölk som inte gräddats. Skömmad var hon när man skummat av henne gräddan. Skömmjost blåmjölk. (Sedan man fick separaterna fram i början av 1900-talet, kallade man den mjölken som gått igenom en separator från blåmjölk blåmjölk). Rännmjölk kallade man sådana som i rign min bröjat smena. Man brukade ofta koka öpp mjölken: öpp koka mjölk. Skivorna som bildades grä' den kallades skin, mjölk.

Grädde: grädde. Mjölken står a° gräddes säg.

1) Troligen grav
2) " rikligt osv.

3) Rätt accent!

Landsm. Upps. 2293:1
R. Nilsson. 1929, ESKILSÄTER

Benämning på själuläpt mjölk: mjölken
sä. säj. När mjölken stod och blev för gam-
mal, sade man att hon hade klözka sä =
klözke mjölk.

1) Prologen grom
2) Vad heter det
i maskulinum?
3) grom!

Skager mjölk kallades för blåmjölk.
Om mjölken var litet surad, sade man,
att hon var gläna, jätt, diöga, da' den in-
nehöll klumpar: (siina) (siina). Man kallade
sådan mjölk även svinföra. Gute lättare än
svinföra. Sådan mjölk förtärde man inte.
Ja det kunde förekomma under sommaren,
om det var riktigt varmt och man var förtig,
da' smakade hon 7.0 m. bra. Men under van-
liga förhållanden kom hon inte till använd-
ning i hushållet. Man slog henne till svi-
nen.

Genom tillsats av jäsamme förändrad mjölk.
fille ozles, tokke mjölk, tältnmjölk. Fätämnet

bestod av en slags ört, som kallades tätt-
gräs, tättgräs. Sådant användes, om man inte
kunde få^x få^u i tätt. Men man använde
alltid sådant gräs, när hon skulle bereda den
första tätta² på^o våren. Någon annan ört
höjde jag inte talas om att man använde
här på^o traktarna. Man lade sådant gräs i
ett mindre käril och hällde mjölkad mjölk
på^o den, sedan fick detta stå^o så^o till dess
att mjölken hade runnat ordentligt, då^o tog
hon av denna mjölk och kletade i^o de kär-
il vari hon skulle sätta upp filbunkarna.
Sedan tog hon tätta av filbunkarna så^o till
att hon fick tätta ut det fallet vari den
bäst runnade mjölken fanns. Hon tog sen-
dan i en liten spilkann eller i^o en kopp så^o
press mycket hon ansåg sig behöva till
nästa morgon filbunkar. Hon vispade

Trottsen grav.

J. Gunnar? f.

Från grav

Samman grädden ut mjölken. Det var mycket
 vantigt att man lätade tätte av grannarna
 ut är det ännu i dag. Men lätade man
 så fick man vara mycket försiktig att
 hon inte blev skänd under vägen. Man fick
 ha henne skyddad. Benämning på tätmjölken i
 det sega, trädslösta stadiet: lägmjolk. Uttryck
 från motsatsen: höst.

Det var sällan man beredde tätmjolk av skum.
 med mjolk. Det var allra mest av "krossen"
 mjolk. Man sila gyp fillemassan strax innan
 hon en ladugården med mjölken. Uppräm-
 ning av sådan mjolk följde inte. Man sila-
 de upp mjölken i spilkannor, trä- eller sten-
 fat. Oftast silade man upp den i ett enda
 stort fat, sedan fick man tåga till sig på
 tallikar ur det fatet. Eller man vispade ihop
 mjölken till lägmjolk ut äste på tallikar.

Landsm. Upps. 2293:1
 R. Nilsson, 1929, ESKILSÄTER
 Landsmålsarkivet Uppsala 2293:1
 Ragnar Nilsson, 1929, ESKILSÄTER
 VRML.
 Frgl.:1

Det var inte alltid man kom överens med grädden på en fillközke. Om barnen fingo en sådan tillsammans så fick man dela upp grädden genom att göra streck i grädden med skedern. Då kunde det gå väldigt bra, om man sedan sade uttryckligt ifrån, att man inte fick äta längre än till det och det strecket.

II. Maträtter i vissa mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

Lötmjölk. I allmänhet var vuxna personer emot att dricka mjölk. Man drack den gärna inte för än den blev skummad. Men det var mycket vanligt att uppskottet mjölk användes till kall gröt. Vanligtvis kokades gröt på lördagskvällen. Den gröt som då blev över varc sig man lämnade kvar i Tällikama eller det blev kvar i grytan, frätärde man på söndagsmorgnen tillsammans med uppskottet mjölk.

Fröling grav.

Man hände mjölken på grästen. Och man kunde
 koka upp mjölk på söndagsmorgonen och äta
 mjölk och bröd. Jag känner inte till, att man
 medförde frossen mjölk på fjärdan. Vintertid
 hade man i regel så litet med mjölk. Kor-
 na lää dä. Det kunde bli en liten
 skvätt, så mycket som kätta freds, som
 man brukade säga. På vintern byggde man
 dricks och drack i stället för mjölk. Det kun-
 de finnas de som hade tre och fyra kor, men
 därför inte ägde mjölkbeskrätt i huret på
 vintern utan fingo gå till grannar och kö-
 pa. Men det hade sig inte lätt att få kö-
 pa heller. Gute gick det var dag utan en-
 dast vid något enstaka tillfälle.

Miljöhanden grann
 ja!

Mjölkrätter, som bereddades genom tillagning av löj-
 ämne: sötostgrät, ostkake, česfil, mies-
ostgrät. Brunost här hit och sådan

Landsm. Upps. 2293:1
 R. Nilsson, 1929, ESKILSÄTER

modfördes som förning till hällor och le-
gravningar och var ständigt kalaset i förra
dagar.

1) Grav!

Förredning av råmjölk. Se föregående.

2) 10% formen!
ständigt.

Man kokade vaslevallig av självsunnad mjölk.
Den lösa korniga massan, som vid kurning av vass-
la till massan steg till ytan, kallades fräggel
skärm.

3) Abut!

III. Mjölkens förvaring; gräddbildningen.
Mjölkens förvarades i skåp. Man brukade ha
ett skåp et. som det egentliga rummet var
mjölkställe ständigt; köket, i vilket man för-
varade mjölken. I denna säcke fanns fyra
eller fem hyllor, varpå man satte mjölkhär-
ler. Vid sommartid kunde man ha mjölken
i ett skåp i gägen. I skåpet kunde man
ha viss eller vissa hyllor avsedda för mjölk-
hären, dessa kallades mjölkhyller. Vad

fåbodas beträffa dem jag inte ge någon upp-
 lysning. Sådana ha inte funnits på trakten
 i minneminne. På bergårdarna hade de mjölk-
 bod men hos bönderna i gemen hade man inte
 särskild sådan. Man kunde ju nyttja den van-
 liga matboden till detta, nu man ville ta sät-
 ta ut henne under sommaren. Men man kuu-
 de använda en ofullbordat rum i böningshuset
 som mjölkammare. På bergårdarna brukade de
 ha mjölkammaren eller mejeriet inrymt
 i en flygelbyggnad. Det brukade finnas
 en silbäck där man hölls med mjöl-
 ken då den silades upp. Det fanns skåp
 med gräna i väggarna för mjölkträ-
 gen. Smör, ost v. d. förvarades i samma
 skåp eller byggnad. De hyllor man hade upp
 osten i kallades osthyllor. Och somliga
 hade som en häck (osthäck) som de

Förbjm. grom
 ja!

rätade upp ostarna i.

Kärlen, som man mjölkade i, kallades mjölk-
keåla, mjölkbötte, bötte, bötta. f., mjölk-
ståve, ståve, ståva. f. En sådan trälyt-
ta som man mjölkade i hade endast en
hög stav.

Vid mjölkenes uppsilning använde man ett
silträ, sil. Man hade silen med ett trä-
skämmen omkring. De var änne som ett sån.
Hälva sildukens var av något slags gräs.
Som var svart och som var grått.
Men det fanns även sådana tillverkade av lä-
gel eller rent av av vitt linnetyg. Dessa
silduk rengjordes med varmt vatten.

De kärn i vilka mjölken silades upp, kal-
lades skäl, bozke, fat, trög. Kärn fylld
med mjölk: mjölkbozke, mjölkfat,
mjölktrög, mjölkspann, mjölkskäl. Man

talade mest om kannelozher, d. v. s. så-
dana beuklar som rynde en kanna. Kanne-
fakt var också mycket använda. De flesta
av dessa voro av trä. Andera hade de läng
eller rund form. De voro fröfärdigade av al-
virke.

Ätt skumma grädden: skosinne, ränne, gred-
de ä, flöste ä, käve ä. Vauligen använde man
en särskild träsked för detta ändamål. Den
skeden var något plattare till formen än
vauliga matskedar och något större. Den
skeden använde man aldrig att äta med.

Skeden brukade man kalla skosin^s. Ätt
skumma med sked var nu det vanligaste
ekken andra bruk frökornen. Man skummade
mycket på det sättet att man lät ke-
ne rinna genom en visp. Då lät man
vispen intill kanten på kummen eller

fädet och liksom mötade grädden med vis-
pen. Grädden blev kvar i krukken. Detta bruk
fröken ganska ofta. Men så hade man en
tredje kruk. Man satte handen mot bräd-
de på fädet och mötade grädden med
den. Så ännu i stället för vispen använde
man handen. Bruket var dock inte alldeles
så vanligt. Varm på det här, i vilket
skummjälken händer skummjälkspåt. Man
hållde all grädden i en kruk a. d. i sin
den kom i häman. Man brukade just inte
tulla grädden i häman för än man blev
le häman. Den kvarblivna grädden i
mjölkpatet brukade man stryka ned med
fingeret eller med skeden. Bäst fröken var
det ännu man använde pekefingeret.

Mjölklögen rengjordes med varmt vat-
ten och med tillhjälp av en trasa.

Jaccant, genus
och betydelse?
Är de bestämd
form neutr.?
genus: m. översta
kvarten på fa-
ket.

2/3 deligen gamm

1/2 deligen gamm
av granskaran.
R.B.

uttryck för att göra rent det: jöle seu tro-
 ge. Frågen stüdes inuti eller upp på nå-
 got ekap att förka. Mjälkprodukter ha
 kunnat förvaras i kallkällan. da° de varit
 nedsmälta i en flaska eller leyta. Elken ha
 även kunnat användas potatis-källaren för det-
 ta ändamål. Detta under högsommaren.
 Ja° det varit som vanligt.

Jakut!

Frånliga gras
bi!

IV. Beredning av smör.

Smör: smör, tänsmör, respsmör. För
 mig är inte annat smör känt än sådant
 som man erhållt av grädden efter kumjälts
 skär men nämnde ordet härna så menade
 man merendels hela käman med tjuke-
 hör. Stävčäne, täna f. Dessa käman so-
 ro gjorda av trä (trästaver). De voro i
 allmänhet drygt en ~~en~~ halv meter
 långa. Längden varierade mycket. Det var

Landsm. Upps. 2293:1
R. Nilsson, 1929, ESKILSÄTER

en öre på var sidan och uttag i locket
 som ^xgrassade i dessa. I mitten av locket var
 en hål från Tövel (Cän^xTövel). I nedre
 ändan av Tövel var det en kors (kryss) och
 själva koret ^xborrade eller huggna hål. Det
 var både större och mindre hål. Högryggen
 skulle grädden arbetas lättare. Jag vill min-
 nes att jag som yngre såg en hämsa
 som var en utskälad trädstam. Sådana
 vore ju riktigt hållbara. Vårnas storlek
 brukade ju få rätta sig efter den myg-
 beuhet mjäll och grädde man hade. En
 familj som inte hade mer än en och två
 kor hade en hämsa som länkade sig till
 den gräddmängden. Hade man ju ett kor
 na så fick man ju aldrig smör och
 var hämsan ju liten, så fick man be-
 sväret att jöre flöde Cän. Hov de större

2 ora
 Högryggen

18.

bönderna hade min rätt så^o rymlig kää-
nor. Och det var ofta som en bonde bestod
sig med en större och en mindre kääna. Den
mindre kom till användning om vintern och
den större om sommaren. Namn på kään-
staven: Törvel, m, stau, m. Dess nedre
del var i regel av trä. Var dess nedre
del rund, som understundom var fallet, kunde
de ha vara skedd med glät efter kan-
ten. Korset kilades fast med en träkil.
Man brukade hålla sig vid spisen, när man
käänade. Det fanns ännu ett sätt, som
jag känner till, att leeda smör. Man vis-
gade grädden i något kärl. Detta sked-
de då man ville ha litet smör i en
hustighet eller då man hade en litet par-
ti grädde så att det inte löna att ta
till käänan. Man visgade då från högen

1/2 Förläggare

Landsmålsarkivet Uppsala 2293:1
Ragnar Nilsson. 1929. ESKILSÄTER
VRML.

Frgl.:1

Landsm., Upps. 2293:1
R. Nilsson, 1929, ESKILSÄTER

sin vänster eller medals. Man hade det
från sig att man skulle få små hastiga-
re, om man visade så.

1/2 liter var inte
förjätt?

Om källningen misslyckades, hade man
sina meningar om det. Man tyckte inte
om att det dröjde för länge med källan.
Det då fick man höra gummarna säga, att
det var förjätt! Man hade från sig, att
grädden eller källan hade blivit skänd,
om det misslyckades. Kom någon person,
som man hade särskild anledning att fruk-
ta, att besöka huset medan man höll på
med källningen, så fick han skulden, ifall
att det blev litet små eller ifall det lät-
vanta på sig. Fick man se en minni-
ska kvinna och man kunnat att grämma käll-
nan gjorde man så. Det var för långt
ifrån att alla var så skräppeläkta.

Landsmålsarkivet Uppsala 2293:1
Ragnar Nilsson. 1929 ESKILSÄTER

R. Nilsson. 1929. ESKILSÄTER

VRML.

Frgl.:1

J. Paulsen grav

Om man ville häva sådan frättring, så
släppte man tre satkon: kärnan. När-
staven kallades även čänetylt. Det är ett gam-
malt namn på den. Det påstods att man
kunde få tröllsmör. För att uttärna om det
var tröllsmör skulle man ha en kviv med
sju staps stäl i och skära i smöret. Bleu
det som en blodrand i smöret efter den kviv-
ven så var det tröllsmör. Sådana kvivar ha-
de inte ~~var~~ var man, men det finns en
och annan som hade. Och man brukade få lina
en sådan kviv, om man ville prova smöret.
När de provade en sådan kviv om den skul-
le vara älska, lade de en synål på den.
Närmanjälken användes att liika. Den ha-
de man frå sig att den skulle vara liiso-
sam frå brötsjuka. Närmanjälke användes
när man till vässgröt. Sådan brukade man

Landmålsarkivet Uppsala 2293:1
Ragnar Nilsson. 1929. ESKILSÄTER
VRML.

Landsm. Upps. 2293:1
R. Nilsson. 1929. ESKILSÄTER
Frgl.:1

haka synnerligast den kvällen men hade kärn-
mjölk.

Efter kärnandet tog man upp smöret med
en träsked en kärnan och lade i smörstuge.
Så kvädade man en mjölken, fisket vat-
ten. När man kvädade det, ett par vatten, så
kvädade man det uten vatten från den ena äm-
sen av träget till den andra. Det arbetades med
en träsked. Ät smöre. Den som kärna-
de skulle ha cängas frun för de andra. Bar-
nen brukade få släck smörgas. När smöret
var rent och irvattmat, så saltade man
det. Sedan brukade man pracka med det i
träskor eller om man hade krukor av glas.
Man kunde slicka smörsmör i glaskru-
kar. Smörskarna var svavade träskor
med lock på. Det fanns större och
mindre. Man sålde inte smör på äldre

Tröjan grön

Tröjan svart
ji!

Tid. Man hade smörbitte sådana som
voss laggade och sådana som voss arbetade
i ett stycke. Smörklungens benämning:
smörklök, smörlete, smörstökke, smör-
blompe.

1/2 storleken grav

2/3 grav!

Det smör, som man behövde på färden för-
varades i ovala äpper eller runda träaskar.

V. Beredning av ost.

Ost: ost. ordet ost användes även nu mjuk-
ka, ej färdigade och ej hållbara ostlag.

Ysta: yste. Olika ostsorter som färdig till-
verkades i rooken: fetost, d. v. s. sådan ost som
tillverkades av nymjölk, sksmöst, sådan ost,
som tillverkades av skummad mjölk. Sådan
ost förekom mycket i de fattiga hemmen.

Man ystade av skummjölk och nymjölk
tillsammans. Den osten kallades halvpet. Sa-
skade man sannost och sötost. I mitt

[sannost]

minne har man inte tillverkat ost av annan mjölk än bonmjölk. Man får berättade att på' hurs tid hade bönderna getter, och så' kunde de ysta getost.

Osten tillverkades i ystekar. Dessa voro runda till formen och av högst varierande storlek. De voro plätade av smala tåglar, blivna björktåglar o. d. Botten var hålig men sidorna voro tätta. Botten kunde vara plätad mycket gles med oömvärklunde små' och stora hål runda, fyrkantiga avlånga o. s. v.

Ostmjölken bukade prässas ned i karet med blotta händerna. Det sig sig aldrig att man gjorde det på' annat sätt. Man beräknade så' att så' många kannor till en ost. Till en av de vanliga storlekarna av ost beräknades 8 à 10 kannor mjölk. Så' mycket kunde man i julsten.

Trollen gör
fa!

getost

Sing. tåg, f.
pl. tågar ? fa!
(= [rot]tåga)

Man gjummade (jöm⁺ma) mjölken i stora gey-
 ton. Man ställde geyten i spisen och eldade som van-
 ligt omkring henne till dess att mjölken var nog
 gjum. då slog man den i en så eller källa. När
 man hade nog med mjölk i sår, så hade
 man löpen i. Den släpptes ned i mjölken.

Uttryck för löpena: löp⁺na, mjölken löp⁺ner.
 Man ga' den löpnade massan: ost, lyste.
 När man använt löpmagarna torrade man
 dem och saltade dem och hängde dem em-
 den till nästa gång.

ostlöpe: löp⁺na, löp⁺en, ostlöpe²⁾. Senna be-
 redde en kalumagai. När kalven endast var
 någon dag gammal slaktade man den och tog
 löpmagen och beredde. Jag vet inte annat än
 att man tog den tillvara saltade och torka-
 de den.

Man tog ostmassan ur vas³⁾le med stenas.

1) g⁺no!

2) - - - ?

3) acc. ² g⁺no.

Skede man ett dukelag, så använde man ett
 sadant. Man kunde även använda lunkar.
 Med ostmäs menades den ostmassa som man
 hävade upp. Men det var en slags fräggost
 som man kallade ostmäs också. Massan sam-
 lades i handdukar o.d. därefter lade man hand-
 duker med ostmassan i ystekar. Ostmassan fick
 ligga några dagar i handduken, innan man
 lade upp ostem till torning. Man brukade
 lägga ostarna i fönstren eller så kunde man
 ha särskilda hyllor uppsatta i stugan.
 Man fick lov att lägga dem på sådan plats så
 de fridades från råttor. Så länge ostem var
 färsk ville man inte gärna röra den. Om
 man t.ex. ystade i augusti eller september,
 så brukade man vanligen inte ta till den
 för än vid krusetiden. Och den ost som
 var avsedd att vara julost tulltog man

) = 1 ?

2/ Torligen grov

Landsm. Upps. 2293:1
R. Nilsson, 1929, ESKILSÄTER

inte gra^o några villkor frän än jul. Wägon
 ämnar gemensam arstillsamling än att gran-
 nummerna gringo till varandra med yste-
mjölk mins jag inte. De lyfte mjölk,
 hette det. Men detta var mycket vanligt för-
 ga^o löstarna strax innan man satte in
 lorna. Så kunde fattiga gummor ställa till
 med ystöl. De bjöds bondgummorna till sig
 en viss dag. Och då togo dessa med sig så
 mycket mjölk som de kunde undvara, ja mest
 så^o mycket de hade frän tillfället. Och så^o ysta-
 de de och fick den pågnad som huset kunde
 bresta. Men här också brukat vara till prästen
 och kloakaren med ystmjölk. Sådana där sam-
 munkomster kallades också ystekalas. På så^o
 sätt ha alla fått ost till julen.

VI. Beredningen av messmör.

Messmör, mörst. Vassa: väslo. Denna

Leukade kokas så länge att det leu sand-
ost av den. Den lyseflyskude massen formades
till ostar sedan den stajnit²⁾ litet. Man brukade
koka sannost efter var gång men ytät. Sandos-
ten kokades i en str gypa i den öppna spi-
ren.

1) Tröskan gnos

2) Har är dia-
lektformen?

Stängna?
Ja! X

Sandst brukades ofta i förningas.

Berättat av Anders Johansson, född år
1842 ²²/₇ i Eskilsäter. F. d. gästgivare och Torpare.
Bor i Åhusberg Eskilsäter.

Eskilsäter den 16/10 1929.

R. Nilsson.

Landsm. Upps. 2293:1
R. Nilsson, 1929, ESKILSÄTER

Vännlund
Eskilsäter

Svar på: Landsmålsarkivets frågelista 10. 2.

Mjäll och mjällkushållning.

Det var vanligt, att man hade e kulle
att mjälka. Senna var gjord av trästam
och hade träjoler runt om - en jol ned
vid kanten och en rygg mot övre kanten.
Kolla hade endast en lång stav till
kanttag men bättra hade två stavar.
Med bättra har man även mjäll och an-
vände dem som man användes flackorna
nu. De var försedda med lock. Det fanns
mjällbätter och smörbätter.

J. Nilsson svar
je!

Bevärat av Anders Petter Lovén.

Eskilsäter den 2/10 1929.

R. Nilsson

Landsm. Upps. 2293:1
R. Nilsson. 1929. ESKILSÄTER