

9071

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

NORRBOTTEN

Överkalix

10/1 1936

Brännman, Konrad, 1936

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

30 bl.4:o

8 " " teckn.

9071

Exc. för OSD



Nedanstående svar ä: Landsmils-  
arkivet i Uppsala prägelista  
n:o 1. om utjäkningshänning, avser  
förhållandena i Överkalix s:n,  
Korvattens län.

Lagsmän är:

Sofia Olsson Alsi, född i Alsi  
6<sup>7</sup> k - den , boende därstädes.

Anna Helena Olsson, Alsi klubb  
född i Alsi klubb 1868, boende därstädes  
f. d. hem: äg. N. E. Johanson, Grannäset,  
Nybyn född i Grannäset 1855, boende  
därstädes.



Mjölk-hushållningen inom detta område har varit enkel och i likhet med ladugårdsskötseln i övrigt varit lagd för att fylla gårdens behov och ej för avsalu. Bete enda som sädes av ladugårdsproduktion var smör,

mjölk: man har gjort skilnad mellan sötmjölk, som kallats söpa och skummjölk, rent söpa samt skummat fil: sörmjölska eller fjokmjölska. Endast kommjölk har använts till människoföda. Getmjölk har ej räknats med emedan man ej haft dessa djur i någon större utsträckning.

Penvarm mjölk kallas sopalöje söpan. Nyinjälkad varm mjölk kallas sötsöpa. Skummet på denna

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX

NB.

Fagl. 1

[søor- ]  
[fjok- ]



kallas fröar. Trädya kallas frög.  
 fröar skummet på mjölken var käms-  
 tecken för en god kö. ju nitian köa,  
 ju mair fröara ju bättre (nyttigare)  
 kö, ju mer skum på mjölken; samt  
 käms-tecken för att kon var frisk:  
 per köan siok fa da äygar fröar  
 'är kon sjuk för du uigst skum'

- m. 27. of. sapa. of. sapan
- fem. 27. of. sörmyötk; of. sörmyötka
- fem. 27. of. fröar; of. fröara;
- fem. 27. of. frög of. fröga.

Meran fröar och frög göres skarp  
 åtskillnad. Tillhöder kallas sålunda  
 frög; Skummet vid stranden fröar  
 med prefixet se sjö, se fröar.  
 Skummet kring munnen frög<sup>v</sup>  
 så man vill särskilt framhålla

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
 Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX  
 NB.  
 Frgl. 1



att mjölkem är färsk sägs:

spetsöpa, om skummijölk rentöpa,  
sijst öpa om bägge.

Den himna som uppstår på  
kokt mjölk kallas: skrot  
m. sg. obf. skrot, bf. skrotn.

Grädd, av vilken man har två  
slag, nämligen sötgrädd från mjölk  
och surgrädd från fil, kallas  
gred; m. sg. obf. gred, bf. gredn.

Sötgrädd: sötgred, sur-; sörgred.

Med fil: föil; neutr. sg. obf. föil;

bf. föile; pl.; bf. föila; menar man  
grädden och den tjocka mjölken.

Den tjocka mjölken utan grädd  
säger mjötk eller fjokmjötk (sid 2)  
och ofta endast mjötk (end. bf.)

Spilvörpö mjölk och spilvörmad



5

mjölk kallas med ett gemensamt  
namn böjens söpan. Då mjölken  
surnad så, än den böjats kumpas  
sig säges den: dröen, ären utan e  
dröen. Söpan holda dröen 'mjölken  
har böjats kumpas sig. Man har  
ej använt på så sätt surnad mjölk  
till människoföda. Antingen gavs  
den åt korna eller ock slops den  
bort.

Mager mjölk: swo söpan 'swo mjölk'  
I de flesta fall har man, innan  
mjölken använts, genom att tussätta  
lät, förvandlat den till fil. Nu  
äta sömjölk har ansetts mycket  
oekonomiskt. Läst man erhållit,  
har man skummat och tvevare-  
tagit grädden för kurning, den



myggl

under grädden varade de tjocka mjölken  
 -sörmjölke har ätit. Lit har  
 man gjort genom att tina söt mjölk  
 säta tite. Man slog upp mjölken  
 i träbunkar, som drogo 3-5 liter,  
 därefter rörde man i tåtet. Detta  
 tog man av följande fib den som  
 var närmast under grädden.

Tåtet kallas: stenmjölke, och att  
 säta fib: sätta sten. sten 'stamma'  
 Hur man ursprungligen fått denna  
stenmjölke, är det osäkert, som  
 känner till, men man antar på  
 goda grunder / N. E. Johansson, Grannäs,  
 att man först låtit mjölk sura,  
 så tagit av denna sura mjölk och  
 tinsat den i sötmjölk. och på så sätt  
 fått fram en kultur. Tåtet

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
 Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX

NB.

Fagl. 1



(Pinguicula vulgaris) som finnes här är dock okänt såsom material för tätet. Säte sten heter även lö<sup>o</sup>; och tätet lö<sup>o</sup>myrkka<sup>x</sup>.  
 ha do set sten även ha do lö<sup>o</sup>  
 'har du sån fil!'

tuna: sten; stene; stene.

": lö<sup>o</sup>; lö<sup>o</sup>; lö<sup>o</sup>.

-kunn. bör: att sila upp mjölk för att få rensapa kaccas. säte op. 'sätta upp! -

Öi mjölken blir tät säger man: a sten 'hon stannar!'

Öi tätämnet av vägen orsak laget slöt i en gård, så går man till vägen gräns och läsar.  
<sup>x</sup> lö<sup>o</sup> och lö<sup>o</sup>myrkka äldre domligt uttryck; sagsmännen ha hört det används allmänt i sin ungdom.



Oftast händer det att filen blir  
 dåligt på grund av dåligt täte.  
 Då plöjer man på nytt täte från  
 någon annan gård. Ut skummjölk  
 gjordes ej fil och tjockmjölk.

Under sommaren hade man  
 i Regel rikligt med mjölk. Man  
 sparade då tjockmjölk för kostens  
 behov. Man gick då tillväga på följande  
 sätt: Sedan filen skummats, sloz  
 man den tjocka mjölken i säar, där  
 den gick stå. På småningom bildades  
 vassla i dessa. Vasslen avlägsnades  
 genom att grunda i säns botten.  
 Tjockheten hade man en tyck och liknande  
 massa kvar, som kallades rösa-  
 mjötk. Vi man är denna spades  
 den ut med vatten till: blend

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
 Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX  
 NB.  
 Frgl. 1



blanda. Puslan - vasa, sprund - sprand.  
 fem. sg. af. vasett; bf. vasa, neutr. sg. af. [vasett?]  
 sprand; bf. sprande; pl.; bf. spranda  
 fem. sg. af. blend; bf. blenda; pl.; bf. blenden

Under vintervintern sparade man  
 även ihop rödsamjötkor och jostke  
 den till avtöyret belägna ångar,  
 för att ha den till hands under  
 slättern.

Vi följde av någon orsak  
 blivit krickrig sådes man ha:

fjädermjötkor

ii. Lötmjölk förtärdes sålunda  
 av flera personer annat än  
 uppkokt. Den nykokta mjölken  
 användes dels till kall gröt, dels till  
 ett slags dopp i grötan; detta benämndes  
 blöit v. och blöid subst.

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
 Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX  
 NB.

Frgl. 1

[benämnd]  
 [blöid(?)]



Uppkokt mjölk : kööge supa : saetades [kooagesupa?] aetid.

lena: broit. broit, broit.

gen. sy. of. broid; of. broida; pl.; of. broiden pl. användes sälsan ainet är i frasen

broiden jera goa 'dopp i yxle är joto' [góa]

blöid at man vä: lumbrod blöttes i den uppkokta mjölken, lades på en tallrik och äts med smör och fisk<sup>v</sup>. Ätts sämsom middagsmat.

smöta 'brutet bröd i surmjölk eller fil.'

m. sy. of. smöta; of. smötan; pl. = ;

of. smötana. Lumbrod byttes mellan händerna till smulor

och blandas med surmjölk eller fil. Till denna äts gravad fisk.

<sup>v</sup> Stekt strömming eller mört.



rösta myskka (sil 8) blandades ut  
 med vatten och dracks till maten  
 och för förstén på ängen. På  
 ängen ät man i regel middag  
 -mittden-ute på arbetsplatsen  
 som bestod i regel av bröd (tunn-  
 bröd) smör och fisk samt tjock-  
 mjölk eller fil. På avlägset betöna  
 ängar hade man rösta myskka, som  
 förslats dit medan slädföre rädde.

På morgonen ät man frukost: mjöjan.  
 innan man gav sig i väg till arbetet.  
 Fört bestod frukosten av välling,  
 som antingen var kvar sedan före-  
 gående kväll eller som bakats på  
 morgonen. I senare tid har man  
 börjat med gröt i stället för välling  
 jämte välling eller gröt ut man

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
 Konrad Brännman. 1936. ÖVERKALIX  
 NB.  
 Frgl. 1



mjölk, uppkokt till gräten och kare  
 till väccing, samt bröd och fisk.

Den fisk, som ätes under höstslätten  
 och skörden, fiskades under kvällarna  
 samt saltades (lensactad) och äts  
 dagen efter. Den fisk kareades

fisk salt fästsen 'färskare fisk'  
 den kareades, vilket kareas stäcke  
 oca gloy 'steka på glöd' i motsatts till  
 stäcke in pan 'steka i pannan'

Genom tillvättning av löjzänne  
 till vanlig mjölk beredde man en rätt (rätt)  
 vid namn: miso

pen. 4. obf; pf. miso; ingen pl.

- Di ankomsten mjölk skär sig vid  
 kotning säger man: sopan mickes  
 tema: mickes, mickese, mickese.

Tillredning: mjölk hålles i en



gryta och ställs över elden för  
kokning. I mjölken hänges en  
läpmage<sup>1</sup> av spärkalv upphängd  
på en klyka av trä. j. l. I  
mjölken ystas färdigt, tages löpet  
- löpse - upp och rättes för  
koka ytterligare två dess den får  
en guspl bunn jäg.

neutr. sp. obj. löp; bf. löpse; nyen pl. fou

Efter beagnandet hänges mager  
på tork och får hänga två dess den  
användes nästa gång. För var det vantigt  
att äta miso - en gång i veckan,  
i regel onsdag.

miso har tillrett på ett  
annat säkert sätt. mjölken har

\* Vid slakt tillvaratages löpmagen; torkas, tvättas,  
torkas och sejas.



konats. Då kokning inträtt, har man skedvis hänt tjockmjölk i grestan<sup>x</sup>. Detta har åter fått koka upp. Om sådan mat har man sagt: e (hæ vpre) ger hent at la tilla<sup>n</sup>. 'den är lät tinnad'. I detta hent: ligger dels lät tillagad, dels att det går fort och behändigt att koka och servera stället.

tilla<sup>n</sup>

Av råmjölk - rasopa - har man oftast kokat miso, som ovan beskrivits. Vid råmjölk har man ej behövt använda lösnings.

Förutom den allmänt förekommande: miso: har man av råmjölk gjort kalvdans: kåvedans  
 x) Verbet för denna handling (att se ned tjockmjölk är: tama: øst, øste, øste.

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
 Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX

NB.

Frgl. 1



m. s. y. o. y. kåtervdöns; bf. kåtervdönsen  
 pl.:-; bf. kåtervdönsa. Rånjölken  
 hålles i en spann. Spannen:

hēmter: m. s. y. a. bf. hēmter;

bf. hēmtey<sup>2</sup>, pl.:-; bf. hēmtera.

sättes i en gryta med kokande  
 vatten och får stå där <sup>dess.</sup> tills smältet  
 blivit en enda ost.

panóost 'panuost' tillredes så  
 att rånjölken hålles i en stekpanna  
 och stäues i en varm ugn, där  
 den får stå till dess den är färdig.

I mjölk kokade man palt  
 av vetemjöl (krämpvellingken)  
 'klimpvelling'. Ibland ät man smör  
 till klimpvellingken.

Efter mjölkningen

\*betoningen gör att denna form uttalas stötaude (stokatr)



bars mjölken in i köket eller  
 köskammaren och silades upp  
 där. Ben förvarades vintertid i  
 en kammare - mjöskåmar -  
 och sommartid i en källarbod  
 - fjälderböor - fig 3, storlek efter  
 behov. I kammaren hade man  
 antingen en hylla fig 2, kallad  
 mjöskhita, eller en skåp.

[fig - ]

mjöskskåp fig. 4. I källarboden  
 hade man ingen hylla eller  
 skåp utan väggfasta hyllor.  
 - fig -

m. sg. obj. vélung; bf. vélungen  
 pl. obj. vélunga.

tema: söil, söile, söilt 'sila'

m. sg. obj. kāmār; bf. kāmār; pl. bf. kāmāra

samma med kāmār; kāmār; kāmāra 'hammer'

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
 Konrad Brännman, 1936 ÖVERKALIX  
 NB.

Fgl. 1



[fem. av]

fyelder böor, par fyelder och böor  
 m. s. of. fyelder, bf. fyelder, pl. =, bf. fyeldra<sup>2)</sup>  
 och fyeldera<sup>2)</sup>

fem. s. of. böor, bf. böora, pl. =, bf. böoren  
 fem fyelderböor anal. m. böor.

fem. s. of. hul, bf. hula, pl. =, bf. hulen.

m. s. of. skab, bf. skaben, pl. =, bf. skaba

fem. s. of. fit, bf. fita, pl. =, bf. fiten

Källarboden kläddes med gran-  
 ris - dörje - och på golvet stödde  
 man ut kackat granris dörjleg  
 neutr. of, bf, dörje; i sammansätt-  
 ningar dorr. ex. dörjpeing 'gran-  
 riskvist'. Ingen ventilationsan-  
 ordning fanns.

Njälken silades upp  
 i bunkar för fil och i skålar  
<sup>2)</sup> i Bräma och Boheden, i rena bondbyar.



för skummjölk. Smör förvarades på byttor - smörbit - i mjölkkrummet

Vid mjölkning använde man stöva<sup>2</sup> 'stava' fig 5.

Silar voro av olika slag i olika trakter. Tregel använde man plåt med gummsälld med fina hål, som gjorts med en syl, men även silar med gauris tin silderk och även tyg voro vanliga. fig 6

Mjölkkärl, företour skålar, som voro av björk, voro gjorda av finofibrig papper.

Kopparna eller skålarna, som oundvänder kallas skat och wireskat, användes såsom matkärl, isynnerhet tin sk



dricka mjölk ur. De voro i regel  
vackert ommerade i glada färger,  
rött och gult, dominerade.

Man hade större skålar i vilka  
man fövarade blod, kött och andra  
matvaror

Fem. sg. obf. skat, bf. skata, pl. obf. skaten.

Grädden skummades av fil  
med en träsked och kallades 'ta  
a boda föjlen. 'taya av fileb'

Mjölk skummades med till hjälp  
av en knivformig träskiva fig 7

Mjölken fövarades i byttor. Sed skum-  
ma mjölk: ren nei söpan 'rämma ned  
mjölk, i motsatt till: seti op söpan  
'säma upp mjölk' = sila upp mjölk i kurl  
sävare skålar etc. för erhållande av  
rent söpa. Grädden häddes i en



bytta: gredbit -

Mjölkkärleu rengöras omedelbart efter användningen. be skuras i het vatten med tragar: två: av gransis fy<sup>8</sup> biskningen försiggår i kokhet vatten och kallas si<sup>or</sup> de torkas med en trasa: bit<sup>spör</sup>. Efter diskningen ställas de in vid eld för att torka.

m. sg. obj. två; bf. tvån; pl. =; bf. tvåna  
tuna: si<sup>or</sup>; si<sup>ore</sup>; si<sup>ore</sup>

fem. sg. obj. bit<sup>spör</sup>; bf. bit<sup>spöra</sup>; pl. =;  
bf. bit<sup>spören</sup>.

Smöret - smör - , som varit den huvudsakligaste produkten, som sålts från gården, har beretts genom kärning i träkärna.

smör har även kallats gäs



bräna gas har varit namnet på  
den smörkansonen var och en er-  
håerit för en vecka. För gas äro  
kröingergas

fam. sq. obf. gas, bf. gasa, pl. =, bf. gasen  
gasen ni fig i sömar. 'smörk-  
sonerna jag fick i somras.'

lödsgaslooförmen bf. m. sq.  
endast denna form belagd. 'den  
form i vilken gasa mätes.'

bränt har använts i spejers  
betydelse. Man har använt det  
för att bet. något knappt tuktat

jo no fig ni ad lödsgaslooförmen  
'nu fick jag tumbaka i  
knappaste laget.'

fzen 'kärna' fig. 9

fam. sq. obf. fzen, bf. fzena, pl. =, bf. fzenen



tema: fjez; fjeze; fjeze. 'kärna'

Träl 'kärnstäv' fig 10, består av en stav, som är ungefär 2 dm längre än kärnans djup. Vid nedre ändan är två trästycken fästa i kors, vilket i haft något särskilt namn. m. sg. obj. träl; bf. trälbn; pl. -; bf. trälba. Korset kilas fast med björkklar.

Arbetet utfördes i köket såväl sommar som vinter. Under vintern stod man nära spisen för värmen sken. Kärningen kunde misslyckas då graden var för varm eller för kall samt om ögnada var med m. sg. obj. ögnada; bf. ögnadan; pl. i; belagd. ögnada har många betydelser dels. otur, olycka, misslyckande utan att någon utomstående person eller



väsen bär skulden, dels av någon eller några personer eller väsen på något sätt åstadkommer olycka

Man säger ofta om någon, med vilken olycka följer, en h<sup>o</sup> ö<sup>o</sup> nadan ve se, här v. d. s. att en ej självt har otur utan för den med sig åt andra. då han kom f<sup>ig</sup> ve ö<sup>o</sup> nadan uti keréga 'då han kom hit f<sup>ig</sup> ve vi otur med kreaturen.

nadan 'ett illasinnat spöke eller väsen.'

Under mjölkkärl har man förr ritat ett kors. På locket över kärnan samt ofta överst på kärnstaven ristades ett kors. Man har på sina ställen i trakten, som gräns till finsk talande område, även

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX NB.  
Frgl. 1



använt sig av en femhörning såsom  
skydds符ken fig 11. Inom Ö. k. har man  
ej haft något namn för tecknet, men  
kallas av finsktalande viisloppinen

Före kärmandet ställdes byttan  
med grädden invid eldstaden för att värmas  
och kärnan sköljdes med het vatten

Ljudet, som uppstår vid  
kärmandet uttryckes med skwata  
'skwala', a kala fgen e skwata o  
lat 'hon kärnar, det skvalar och lät'

Man har ej haft några  
namn för att beteckna grädden under  
olika stadier vid kärning.

gas 'gås' se föreg. Kärnmyllsten:  
fgenmyllska: tillvaratogs och användes  
till att dricka.

Smöret togs upp ur



kärnan med en träsked: smörsläv  
 fig. 12. och lades i en låg bytta: smör-  
 kep fig. 13. Sedan smöret hämtats  
 upp ur kärnan knådades: knöra:  
 kärnmjölken ur det, varefter man  
 slog kallt vatten över smöret och  
 sköljde detta. Sköljningen skedd i  
 2-3 vatten, därefter saltades smöret.

Fjengas 'kärngas' togs med en sked  
 av det nysaltade smöret och lades  
 på ett bröd samt gavs så till den  
 det var ämnat. Fjengel fick alla  
 hushälsmedlemmarna sin kärngas  
 på sitt bröd<sup>xx)</sup> samt en skål kärnmjolk  
 betta åt man antingen till middagen  
 eller och till 'aftonvard' ett  
 målt mellan middagen och kvällsmaten.

tevelse:

F. 17. dat. <sup>xx)</sup> se sista bladet.



gen. s. y. obf. smøslåiv; bf. smøslåiva; pl. =;  
 bf. smøslåiven. smør-slåiv.

gen. s. y. obf. smørkip; bf. smørkipa; pl. =;  
 bf. smørkipen.

tema: knóra; =; =;

m. s. y. obf. øftavev; øftaven; pl. =; øftaveva

neutr. s. y. obf. kvæls; bf. kvælse.

éta øftaven, éta kvælse 'äta aftonvard  
 ~ kväessmål.'

Smöret knådas ned i en  
 bytta: smørbit; laggade kåril med  
 locke.

På smör lagrats för avsalu på  
 marknader, har det sålats i stora  
 säckar, vilka säcks med innehåll.  
 Smöret har sålts till uppköpare på  
 marknader eller till ortens köpmän,  
 (byttshandel; kaffe, socker, tobak, o. s. v.)



eller ha bönderna själva vid fraktfarter sået sin smör i Nederkalix, Före eller Luleå.

Ost: öst

m. sg. öst; öst; öst; öst; öst; öst  
öst endast om hälsbara ostar. De som  
erhålls vid kokning av råmjölk:  
miso.

Man har tillrett ost endast av  
kornmjölk.

Köröst 'korgost': Tillagning:

Råmjölk uppvärmedes spen varm: sopalör i en gryta. Sirefter tillsättes löjst. mjölken fick stå så till dess den drivit samman i mjuka klumpar. = löjst mjölkka fig står till a miske = Klumparna: miso. togs så upp av ostkorgar. Nu vassa

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX  
NB.  
Fgl. 1



har knådats ur massan i korgen och denna sättes ned i grytan och osten får så koka i korgen i sin egen vassla. Efter kokningen tas korgen upp och osten stjälpes ur och lägges att torka.

sötost 'sötost'. Föredning

Lätmjäcker i en gryta försättes med löpe såsom föregående. Under ständigt omrörning hindras misa att driva samman till en klump, och hela massan blir en tjock väring.

Grytan får koka till dess all vassla ångat bort. Osten blir gulbrun till färgen. Har varit en ständigt bröllops rätt och har ätits såsom sista rätten första målet vid bröllop.

Rea granmar i byn ha till bröllopsgården fört var sin sötost.



ve liot dra öst o disk uto bröloper  
 'vi måste ge ost och en smörklump till  
 brölopet! disk eller smörgådisk  
 'en smörklump i halvklaffform.'  
 m. sg. obj. disk; bf. disken; pl.-bf. diska.  
 Messost och messmör okända.

Uppså 2 januari 1936.

Konrad Brännman.

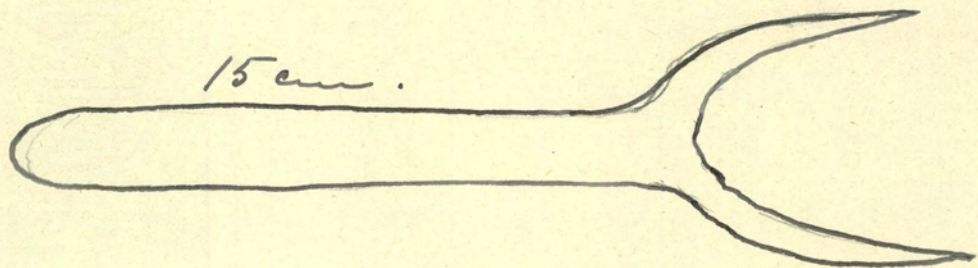


Supplement till sid 25 xx)

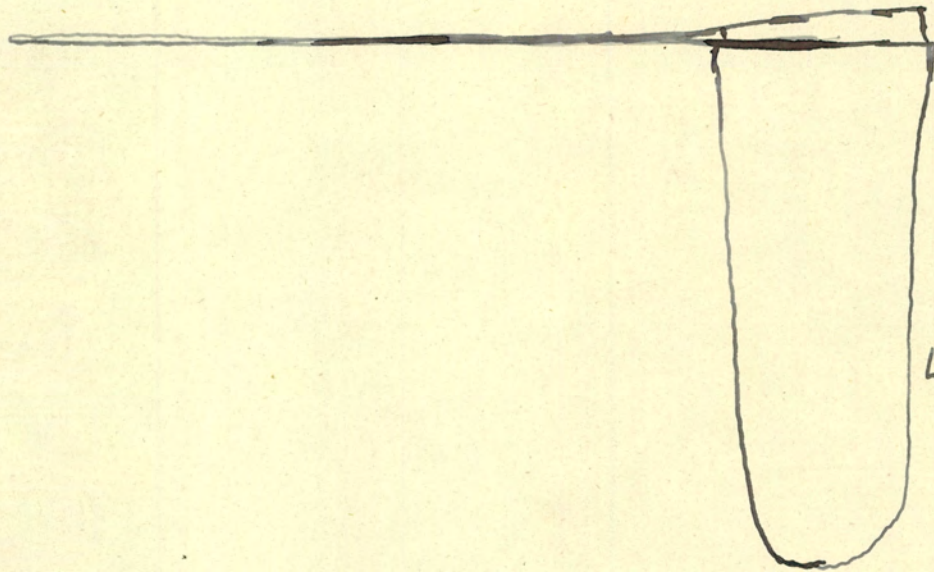
Vårdinnan har vid kärning burið in  
bröd av dessa har hon tagit en för  
var hushållsmedlem samt lagt en gås  
nit på brödet och räcket det till var  
och en. Hon har hushållsmedlemmarna  
ibland tagit sitt bröd, gått fram till  
vårdinnan och bett om pengas.

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX  
NB.  
Frgl. 1





15 cm.



Löpmage.

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX  
NB.

Frgl. 1



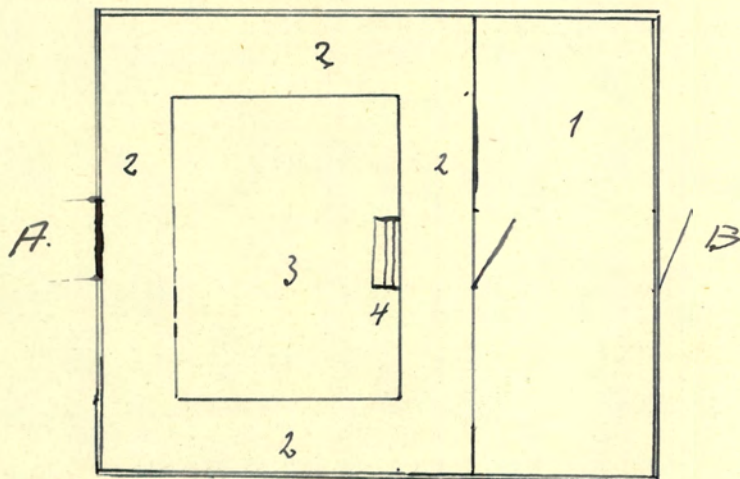
# Källarbod.

Fig 2. 32

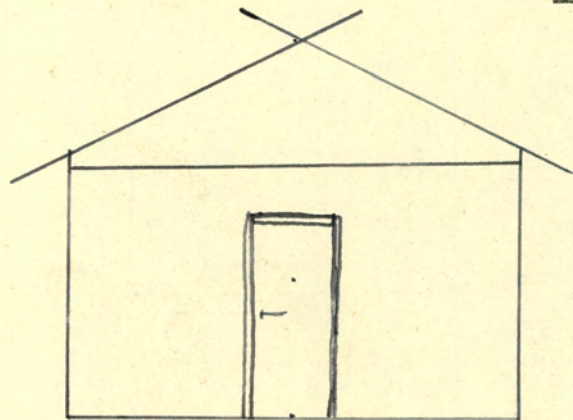
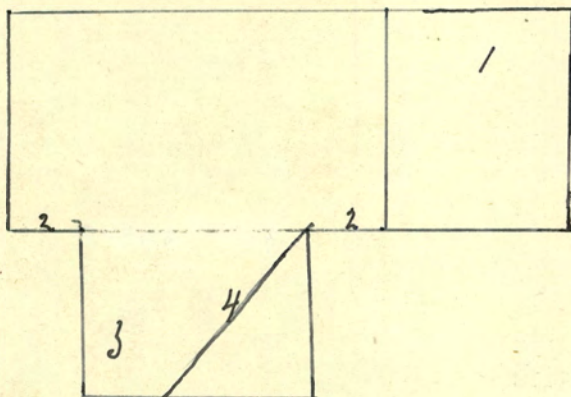
Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX  
NB.

Frgl. 1

1. Fönster.
2. Golv.
3. Källare.
4. Trappor.



A.-B.





# Mjölkhylla och mjölskåp.

Fig. 8 33

08-0.6 m.

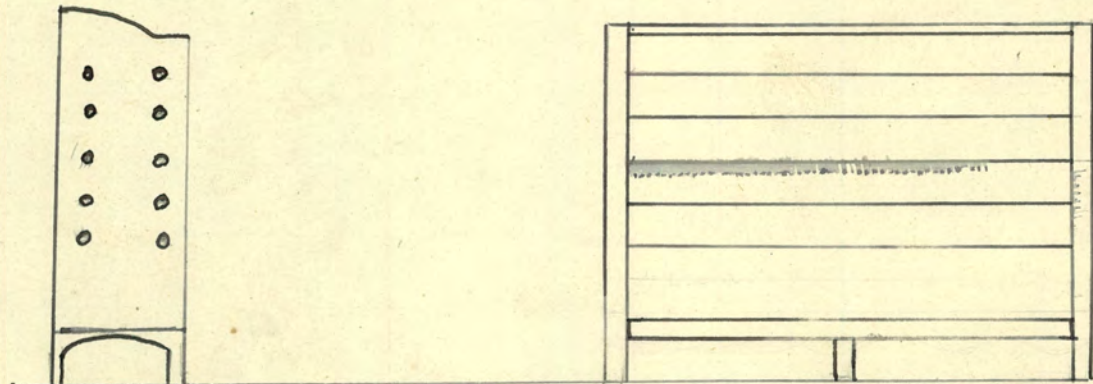
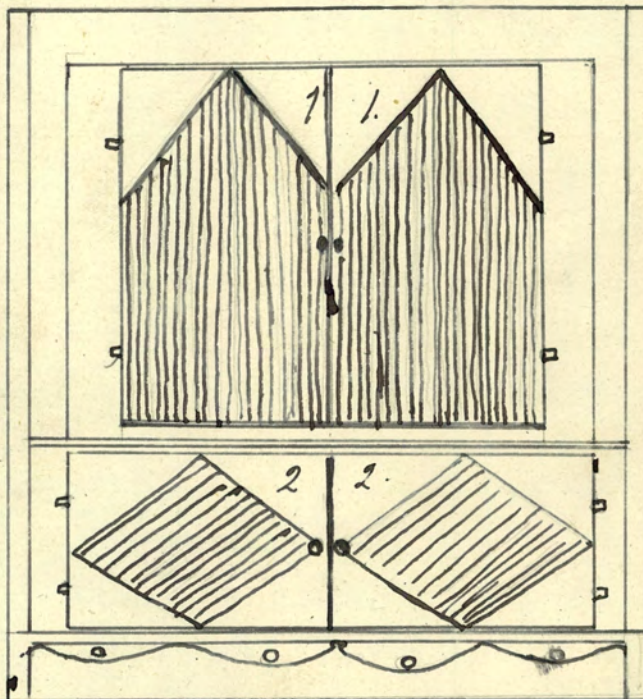


Fig. 4



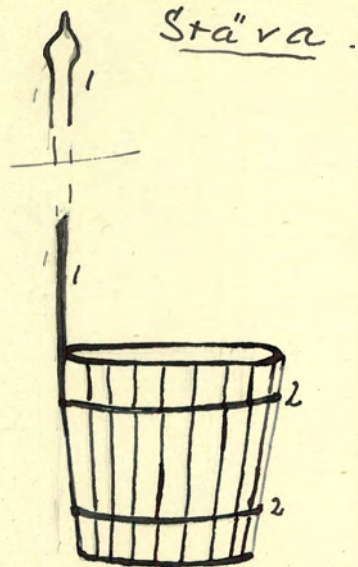
1. Skåp dörrar
  2. Dörrar till rummet för byttor.
- Dörrarna äro strickade. Skåpet löst vid måla o. Höjd i flesta fall till bäcken.

Fig. 1

Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX  
NB.



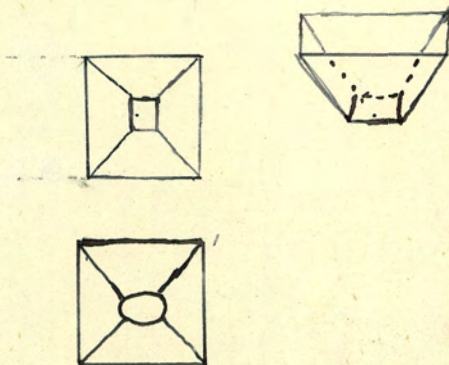
Fig. 5 34



1. Handtag: hante
2. Band: bend.

Silar

Fig. 6



Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX  
NB.

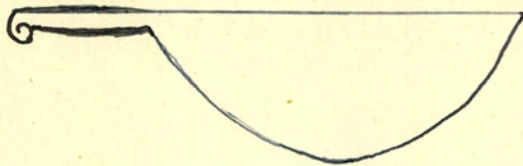
Frgl. 1



Skumkniv.

Fig. 7

35



Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
Konrad Brännman. 1936. ÖVERKALIX  
NB.

Frgl. 1

Trage.

Fig. 8.

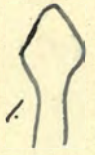




Fig. 9.

Kärna.

- 1. Handtag
- 2. stav.



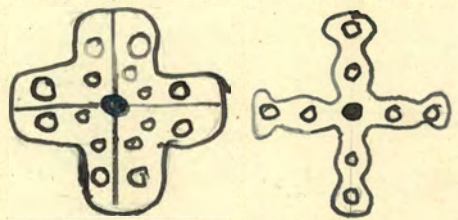
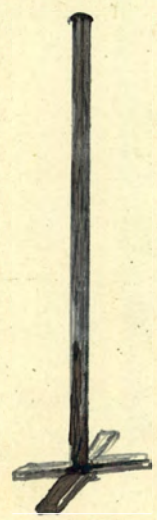
Landmålsarkivet Uppsala 9071  
 Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX  
 NB.

Frgl. 1

Stav.

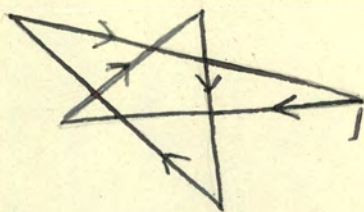
Fig 10

Kors



Trögel har var snickare haft sin  
 egen modell på kors.



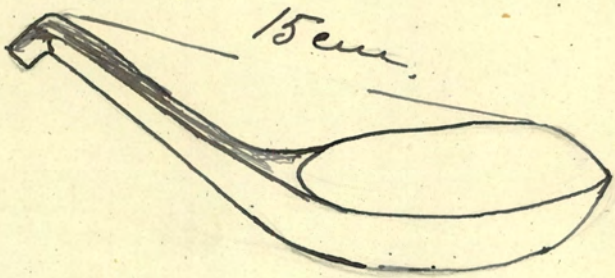


Figuren skall drögas med ett streck med böjan  
vi 1. och drögas ss. → visa. Uppgift av Johan  
Uusitalo, Korpilombalo kyrkoby. 7. Uu. är i  
80 års ålder



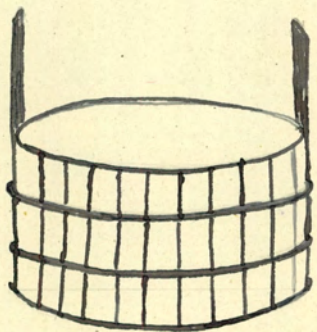
Smörsked

Fig. 12



Smörkip

Fig. 13



Landsmålsarkivet Uppsala 9071  
 Konrad Brännman. 1936 ÖVERKALIX  
 NB.

Fagl. 1