

Av Landsmålsarkivets frågelistor äro till april 1932 följande tryckta:

1. MJÖLKHUSHÅLLNING. 2:a uppl.
2. TRÖSKNING. 2:a uppl.
3. PERSONERNA I GÅRDEN OCH BYN.
4. HIMLAVALVET OCH VÄDERLEKEN.
5. TID OCH TIDSINDELNING.
6. BRÄNNVINSBRÄNNING.
7. LÖV- OCH MOSSTÄKT.
8. GRUVOR.
9. RENLIGHET.
10. TILLTAL OCH HÄLSNINGAR.
11. HANDEL OCH LIVET PÅ FÄRDVÄGAR.
12. FÅBODVÅSEN.
13. ELD OCH ELDGÖRNING.
14. BIN OCH BISKÖTSEL.
15. HÅGNADER.
16. BRÖDET OCH DESS TILLREDNING.
17. KOLNING.
18. TJÄRBRÄNNING.
19. NÖDBRÖD.
20. SKOR OCH SKOTILLVERKNING.
21. STRUMPOR, VANTAR M. M.
22. TRÄSLÖJD.
23. BYSMIDE OCH HOVSLAGERI.
24. SKIDOR, SNÖSKOR, SKRIDSKOR.
25. SLÅTTER.
26. HYTTER.
27. ÅKERNS BEREDNING.
28. IDROTTSLEKAR I.
29. RÖRELSE.
30. VATTEN OCH VATTENDRAG.
31. UPPFOSTRAN.
32. GÅTOR.
33. BYGDER OCH ORTER SAMT DERAS INVÅNARE.
34. FOLKTRO OCH FOLKTRADITIONER RÖRANDE BERGSBRUK.
35. TALA OCH TIGA.
36. DOP OCH KYRKTAGNING.

Dessutom äro under förberedelse, under medverkan från andra institutioner och från enskilda, frågelistor rörande djurkroppen, människokroppen, kroppsliga livsyttningar hos människor och djur, människokroppens sjukdomar, människans utseende och åtbörder, människans ålder, kön och släktskapsförhållanden, arbete, trötthet och vila, brådska och snabbhet, sömn och vaka, förflyttning, barnet, äktenskapet, liv och död, idrottslekar II, syntax, jord och jordmån, kvarnar, växterna och deras livsbe- tingelser m. fl.

## INLEDNING

# 1. MJÖLKHUSHÅLLNING

# 2. TRÖSKNING

*Andra oförändrade upplagan.*

TIERP 1932  
Tierps Tryckeri Aktiebolag



## Inledning.

Föreliggande två frågelistor äro de första i en tillämnad ny serie tryckta handledningar för upptecknare. Hittills har vid de från Landsmålsarkivet föranstaltade undersökningarna endast använts ett förhållandevis litet antal tryckta frågelistor, ock dessa ha ej bildat någon serie. Först användes professor Lundells "Typord för undersökning av de svenska folkmålen" (2:dra upplagan 1908, 3:dje oförändrade upplagan 1916). Vid sidan av denna allmänt bekanta "typordlista", som är helt ock hållet inrättad ur grammatiska synpunkter ock som avser att tjäna till stomme vid sammanställandet av ett så vitt möjligt för hela landet gemensamt förråd av "typord", började redan under Landsmålsarkivets första år användas en liten tryckt frågelista, som utarbetats ur lexikaliska synpunkter ock som avsåg att tjäna till ledning för efterspörjande av vissa icke allmänna, men för en särskild del av landet karakteristiska ord, nämligen "Gamla sörmländska ord" (Strängnäs 1914), vars anonyma författare var Torsten Ericsson. Utom sistnämnda frågelista har hittills inom Landsmålsarkivet endast utarbetats en frågelista som tryckts, nämligen J. Götlinds "suffixfrågelista" (Frågelista för substantivsuffixen, Uppsala 1917). Där- emot ha inom arkivet eller i närmaste sammanhang med dess värksamhet utarbetats ett stort antal frågelistor, som icke tryckts, utan endast mångfaldigats i ett fåtal exemplar genom skrivmaskin, cyklostyl eller på annat sätt, för så vitt de ej stannat vid ett eller ett par handskrivna exemplar, vilka gått ur hand i hand bland de få undersökare eller upptecknare, för vilka dessa företrädesvis ur speciella grammatiska ock lokala synpunkter utarbetade frågelistor varit beräknade. För övrigt har som ledtråd vid uppteckningsarbeten använts äldre uppteckningar ock bearbetningar, tryckta ock otryckta, såsom O.W. Sundén "Allmogelivet i en västgötasocken under 1800-talet" (Göteborgs Kungl. Vetenskaps- och Vitterhets- Samhälles Handlingar. Fjärde följdén VI:2, Stockholm 1903), L. Levander "Livet i en älvdalsby före 1870-talet", Stockholm 1914, ock M. Eriks-



son "Bondeliv i norra Uppland vid mitten av förra århundradet" (Fataburen 1925, s. 65—120). Dessa skildringar ha till huvudsyfte att belysa var sin orts allmogeliv. Andra uppsatser av kulturhistoriskt eller folkloristiskt innehåll ha däremot skrivits med huvudsyfte att tjäna som hjälpmedel vid insamlande av nytt material, ehuru framställningen ej haft formen av frågelista. Som exempel på en i dylikt syfte skriven uppsats, utarbetad med särskild hänsyn till Landsmålsarkivets upptecknare, kan nämnas R. Jirlow "Om linberedning och linspinning hos svensk allmoge" (Fataburen 1924, s. 143—162).

Nu föranleder behovet av nya systematiska ordförrådssamlingar, drivna i nära sammanhang med studiet av allmogekulturen ock av folktraditionerna, en serie nya frågelistor, beräknade för sådan spridning som endast genom tryck kan ernås. Vid dessa ordförrådssamlingar intar Dalarna för närvarande en central ställning. De två frågelistor, varmed den nya serien nu inledes, båda författade av L. Levander under nära samarbete med flera andra medarbetare vid Landsmålsarkivet ock vid Nordiska Museet, ha därför Dalarna ock särskilt den under förberedelse varande dalmålsordboken till utgångspunkt. För att grundligt utforska förhållandena inom detta landskap har det från början visat sig nödvändigt att ta hänsyn jämväl till vad som är känt från åtminstone vissa andra landskap, på det att de motsvarigheter i ord ock sak, som Dalarna innesluter, skulle kunna systematiskt insamlas. Å andra sidan har det visat sig, att de närmast med tanke på Dalarna började lexikaliska frågelistorna hade betydande användbarhet långt utanför landskapets gränser. Vid föreliggande frågelisters utarbetande har därför företagits en kompletterande genomgång med inarbetning av en del från andra håll kända ord eller synpunkter, särskilt från Jämtland, Uppland ock Västergötland, varjämte dessa listor genomgåts ur mera allmänna kulturgeografiska synpunkter av intendenten vid Nordiska Museet Sigurd Erixon. Att uttömmande uppta allt som tillhör ämnet, även med begränsning till ovannämnda landskap, har ej ingått i planen för frågelistorna, utan man har blott velat ge en någorlunda rikhaltig vägledning med hänsyn till vissa viktiga typiska förhållanden, som skola kunna ge den intresserade läsaren impulser vid självständigt samlande jämväl under andra omständigheter än dem, som utgjort närmaste bakgrunden för listans frågor. Utan tvivel skall den invändningen kunna göras, att exempelvis av frågelistan rörande mjölkhushållningen en övervägande del saknar all tillämplighet för den, som sysslar med exempelvis Västergötland

ock sydligare landskap, ock att å andra sidan i Västergötland ock sydligare landskap finnas en mängd egendomligheter i ord ock sak, till vilkas insamlande frågelistan ger för liten eller alls ingen ledning. Det har emellertid syntts bättre att stanna vid den grad av utförlighet, som frågelistan nu fått, än att eftersträva större fullständighet. Det kan också anmärkas, att folketro ock folksed, som rikligen frodats kring exempelvis mjölkhushållningen, endast med några strödda antydningar berörts. Man får dock kanske hoppas, att vad som fattas i ena eller andra avseendet ej skall alltför mycket inskränka dessa frågelisters användbarhet ock att vid deras användning erfarenheter skola vinnas, som komma följande frågelistor till godo.

Avsikten är att i rask följd utge ett ganska stort antal större ock mindre frågelistor, behandlande olika sidor av det dialektala ordförrådet under hänsyn till därmed sammanhängande etnologiska ock folkloristiska frågor. I åtskilliga fall torde sistnämnda synpunkter ock kanske även vissa lokala förhållanden påkalla egna listor — en folkloristisk frågelista rörande tröskning publiceras samtidigt härmed i "Folkminnen och folktankar" —, under det i andra fall en större allmängiltighet ock ett fullständigare inarbetande av etnologiska ock kulturhistoriska synpunkter i språkliga frågelistor lämpligen torde kunna ega rum till ömsesidig jälp för de olika intressenas företrädare.

## Promemoria

### vid besvarandet av frågelistorna.

Någon bindande yttre norm för besvarandet av dessa listor åläggas ej alla dem, som kunna komma att behandla de framställda frågorna.

Givetvis är det emellertid av största värde att få sammanhängande, på självständig kännedom om saken ock orden vilande skildringar av de behandlade ämnena, ej blott svar på enskilda frågor.

Sammanhängande skildringar skrivs hälst på kvartblad, som kunna erhållas från Landsmålsarkivet. På samma slags blad, dock på den olinjerade sidan, anbringas teckningar ock fotografier. Skriv sådana manuskript, som avse att vara ren-



skrift för arkivet, blott på en sida. Smärre enskilda notiser ock enskilda ord skrivas på ordlappar i mindre format, som även erhållas från arkivet. Även uppteckningar skrivna på andra slags papper, i brev eller anteckningsböcker, även koncept äro välkomna i landsmålsarkivets samlingar.

Använd ett enkelt naturligt ock otvetydigt uttryckssätt!

Skriv tydliga bokstäver!

Ord ur folkmålen skrivas på mål, antingen

1) helt med landsmålsalfabetet eller

2) med s. k. grov beteckning (man insätter ett eller annat av landsmålsalfabetets tecken, där missförstånd särskilt är att befara, t. ex. j för s. k. sje-ljud, o, s) eller

3) med vanligt alfabet, varvid ljuden återges så gott sig göra låter.

Att skriva en skildring av ifrågavarande slag på dialekt kan giva ett ökat värde åt framställningen ock kan tillika bli i hög grad instruktivt för upptecknaren, men ställer ganska stora krav på författarens härravälde över dialekten ock på hans stilkänsla. Det ställer sig också lätt ganska tidsödande att genomgående skriva på dialekt. Man har ej att räkna med att få vara blott upptecknare av vad som på en gång färdigt kommer från sagesmännens läppar i alltigenom genuin form. Därför tillrådes upptecknare att skriva skildringar ock definitioner på riksspråk hållre än åstadkomma en framställning på dialekt, som ej är helt säker eller som innebär konstlad översättning från riksspråk. Dock måste upptecknaren, även när han använder riksspråk för vad han med egna ord framställer, alltid meddela benämningar ock citat ur dialekten i korrekt dialektform, återgiven på något av de tre här ovan nämnda sätten. I regel böra de med fet eller spärrad stil tryckta orden eller de motsvarigheter därtill, som upptecknaren kan anträffa, så noggrant som möjligt återgivas på ortens genuina dialekt under bifogande i de fall, där sådant synes behövt, av översättning till riksspråk. Härvid bör böjning angivas samt (hos substantiv) genus. Böjning kan tillräckligt angivas antingen genom angivande av den böjnings-

typ, vartill ordet hör, eller genom angivande av blott en eller ett par böjda former, när man därav kan sluta till rätten.

Även lokalt riksspråk bör uppmärksammas, t. ex. vissa på sina håll i härrgårdstradition bevarade, men i den rena allmogedialekten ej bevarade uttryck ock motsvarande sed.

Exempel på skildringar, skrivna på riksspråk, men innehållande ett rikligt dialektmaterial erbjuda utom ovannämnda arbeten av *O. W. Sundén*, *L. Levander* ock *M. Eriksson* bl. a. *M. Klintberg* "Spridda drag ur den gotländska allmogens lif", Visby 1914; *S. Hedblom*, "Ord ock uttryck inom kustfisket i Helsingland" (Sv. landsm. 1913). Som ett exempel på genomförd dialekt kan nämnas *K. P. Pettersson*, "Lantmannaretskap i Nagu" i *Folkloristiska och etnografiska studier II*, Helsingfors 1917 (=Skrifter utg. av Sv. Litteratursällskapet i Finland CXXXV), s. 131—197.

Lita ej utan efterprövning på minnet eller uppgifter i andra hand!

Lämna noggranna uppgifter om meddelare ock sagesmän, var ock när de äro födda, var de vistats under olika tider, var de nu bo o. d.



## 1. Mjölkhushållning.

### I. Olika slag av mjölk.

**Mjölk?** Annan allmän benämning på mjölk? Vilka djurs mjölk användes till människoföda? Användes mjölk till djurföda? Användes mjölk till andra ändamål (beredning av färg etc.)? Förekom borthållning av mjölk?

**Råmjölk?** Hur behandlades den? Se närmare i kap. II om av råmjölk beredda anrättningar.

**Spenvarm mjölk** (glymjölk, nymjölk)? **Spenvarm** (mjölkvarm, kovarm, spensöt)? Kallades nymjölkad, spenvarm, ännu skumbelagd mjölk **mjölksupe** (supi, såpo etc.)? Gavs den särskilt åt småbarn? Vad kallades kvinnor, som skickades för att traktera med nysilad mjölk (såpodockorna, mjölkstintorna)? Förekom traktering med sötmjölk vid byggandet av hus, vid bröllop, vid andra tillfällen? Vad menades med **silsup**?

**Sötmjölk:** vad menades härmed? (=nysilad mjölk, på vilken gräddbildningen ännu ej börjat? = oskummad mjölk? = silmjölk? = nysilad mjölk?)?

**Skummad mjölk** (skummjölk, rännmjölk)?

**Kokt mjölk?** Hur kallades **hinna** på kokt mjölk (skräpa, snarke)?

**Grädde** (flöter, rjomme, fil)? Finns ordet fil i annan betydelse (det tjocka av löpnad mjölk i motsats mot vassla)? Jfr kásfil under kap. II. Mjölken står ock filar? Bottenmjölk?

Hur benämnes **självlöpt mjölk**? Mjölken skär sig?

Hur benämnes **mager mjölk** (skäll, blå mjölk)?

**Självurnad mjölk** (surmjölk, jäsmjölk)? Hur beteck-

nas denna mjölk, då den är helt litet surnad (dragen, gäl-len, källen, glamad, vriden, lagnad)? då den innehåller klumpar (glutter) av ostämne? Finnas benämningar eller uttryck, som grunda sig på en känsla av avsmak för den självsurnade mjölken? Användes självsurnad mjölk till människoföda? Om så ej är, vartill användes den?

**Genom tillsats av jäsämne förändrad mjölk** (tjockmjölk, tätmjölk, skyr, skörmjölk)? Vari bestod **tätämnet**? När användes **tätört** (*Pinguicula vulgaris*) till tätämne? Användes andra örter än *Pinguicula*? Vad kallades på orten den använda örten (tätgräs, skyrgräs, mjölkstånd)? Minns någon på orten, hur beredning av tätmjölk med tillhjälp av tätört gick till? Minns någon, att sådan beredning överhuvudtaget förekommit? Hur åstadkoms tätämnet i vanliga fall (linnelapp indränkt med tätmjölk? träget beströks med tätmjölk)? Låg den mjölk, som användes till åstadkommande av ny tätmjölk, tätt under gräddlagret? Fanns någon särskild benämning på densamma? Vad kallades det att tillsätta tätämne till söt mjölk? att mjölken blir tät (svignar)? Hur betedde man sig, då tätämnet tagit slut i en gård? i hela byn? Hur förvarades tätmjölken på färder i skogen, på myrslätter, till marknader o. s. v.? Hur förvarades tätämnet hemma i gården? i fäbodarna? Finns någon särskild benämning på tätmjölken i det sega, trådaktiga stadiet (segmjölk, långmjölk)? Uttryck för motsatsen (mjölken är kort stutt)?

Hur tillgick beredningen av tätmjölk från det ögonblick, då sötmjölken skummats? Tillverkades tätmjölk av oskummad mjölk? Uppvärmades mjölken? Vilka kärl användes (mjölkså)? Var förvarades det kärl, i vilket dagens mjölmängd först hölls för att svalna? Hur lång tid hölls mjölken kvar i detta mindre kärl? Hölls den sedan i större kärl (kar, stannfat, tjockmjölkstunna, skyrtunna, bår)? Var förvarades dessa? Fanns någon benämning på de vassel-liknande bildningar, skum, hinna, som kunde uppstå i tjockmjölkstunnan, eller på den fällning, som avsatte sig på karetts väggar (glotte, völja, ölja, olje; det öljas)?

Hur förfor man för att bibehålla tjockmjölken i gott skick?



Vad kallades mjölk, som vid beredning till tjockmjölk misslyckats eller under förvaringen förändrats på så sätt, att tjockmjölksjäsningen övergick till vanlig surmjölksjäsning (kickrig mjölk, glottermjölk, surtjockmjölk, lupper)? Hur användes dylik mjölk (till bakning, till svinens utfodring, till beredning av någon dryck)? Vad kallades denna dryck (syra)? Slogs i densamma också kärnmjölk eller andra mjölkkräster? Vad kallades den, sedan den blandats med vatten (blanda)? I vad slags kärl förvarades den? Var förvarades dessa kärl?

## II. Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.

**Sötmjölk:** förtärdes någonsin ouppkokt sötmjölk av vuxna personer? Blandades grädde, bröd eller annat i mjölken? Vad kallades blandningen (flötmjölk, mjölksull, bryt-ti)? Begagnades uppkokt mjölk till kall gröt? Endast som morgonmål? Medfördes frusen mjölk på färder? Vidtogos några särskilda åtgärder vid frysningen? Hur skedde smältningen (i kaffe?)?

Vilka rätter bereddes direkt av den i träget förvarade, oskummade mjölken (flöttråg, fil, filbunke, filommalag)? Beskriv, hur var ock en av dem bereddes! Finns någon benämning på gammalt, mycket surt fil?

Vilka mjölkkrätter bereddes genom tillsättning av löpämne (fil, käsfil, sållost, sötost, stekost, ostkaka)? Är brunost benämning på en hithörande maträtt? Hur tillreddes den? Förekom den som förning eller kalasmat? Funnos rätter som tillagades medelst blandning av löpnad mjölk (fil) eller söt mjölk med ostvassla (vitmese) ock eventuellt även sönderkarvad färskost (gum, svassamat)? Har det förekommit att söt mjölk, tillsatt med löpämne, satts ut om vintern i kölden ock, när is börjat bildas däri, vispats samt därpå ätits som en rätt (skröjva)?

Vilka rätter tillreddes av råmjölk (kalvost, kalvdans, yste, ugnstost, krukost, pannost, råmjölkapannekaka)? Hur skedde tillredningen? Användes dylika rätter vid speciella tidpunkter?

Funnos mjölkkrätter, som åstadkommas därigenom, att sötmjölk både kokades ock tillsattes med syräme (småost, grynost)?

Funnos rätter, som åstadkommas genom uppvärmning eller kokning av självsurnad mjölk?

Vad kallades den lösa, korniga massa, som vid kokning av vassla till messmör steg till ytan (dravel, vitmese, frödmysu, kåtskum)? Bereddes maträtt eller smörgås av den?

Beskriv de rätter som tillverkades av mjölk med tillsats av öl eller dricka (ölost, ölsupa, dricksupa)! — av sirap, ättika eller annat (sötsupe)! Användes någon dylik rätt särskilt i medicinskt syfte? Kokades den vid någon särskild märkesdag?

Brukade kärngrädde någonsin förtäras? Tillreddes någon maträtt av kärngrädde?

Beskriv de rätter, som tillverkades av mjölk eller grädde med tillsats av mjöl (myssudeg, mjölkdeg, gubbddeg, flötgröt, römgröt, mjölost, klimpmjölk, bjäckrarna, strimlet)? Vad slags mjöl begagnades? Åts någon av dessa rätter vid särskilda tillfällen (vid flyttning från ett fäbodställe? på söndagsmorgonen? av barnsängskvinna?)? Åts smör till någon av dem? Fanns någon rätt (eller något slags bakverk) tillverkad av grädde, smör ock socker (flötost)? Fanns någon rätt, i vilken fårmjölk ingick (dravle)?

## III. Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

Var förvarades den nysilade mjölken? Hemma vid gården? Vad kallades det skåp eller den hylla i stugan, där mjölktrågen stodo (mjölkskåp, mjölkhylla, höghylla)? I fäbodarna? Fanns en särskild byggnad för mjölakens förvaring (mjölkkällare, mjölkbod, kåve, sel, mäjeri)? Hur var denna byggnad inredd? Var den endast en mjölkkammare i samband med ett boningshus? Fanns någon anordning för att hålla luften i byggnaden frisk (väggöppningar? granis?)? Ställdes mjölktrågen på mjölkhyllor (silbänkar), på trä-vaglar eller på särskilda ställningar (mjölkk-



stege, mjölkstjaga)? Funnos särskilda skåp med pinnar i väggarna för mjölktrågen? Förvarades även smör, ost ock messmör i samma byggnad? Vad kallades de platser, där dessa förvarades (osthylla, osthäck, ostbände, osthjäll)? Hur voro de konstruerade? Jfr s. 13 nedan.

Hur kallades de **kärl**, som användes vid mjölkningen (stäva, stava, bunk, bytta, båna, mjölkkopp, skjula)? Hur sågo de ut (en eller två höga stavar etc.)?

Vilka redskap användes vid mjölkens **uppsilning** (sil, silträ, siltapp, silstege)? Hålens form? Tratt? Hur gick uppsilningen till? Varav bestod siltappen (granris, tagel, hår, tyg)? Hur rengjordes den?

Hur kallades de kärl, i vilka mjölken silades upp (skål, tråg, bunke, båna, fat)? Beskriv dessa kärl (om möjligt med ritning eller fotografi), bl. a. med uppgivande av de vanligaste måtten på dem! Av vilket träslag förfärdigades de? Voro mjölkskålarna hemma vid gården ock mjölkskålarna i fäbodarna på något sätt olika? Funnos utom de vanliga mjölktrågen mindre mjölkkoppar eller vridskålar (rilar), kotkoppar? Hur användes de?

Hur gick det till att **skumma** (ränna, grädda av, flöta av mjölken (om möjligt ritning eller fotografi)? Användes därvid blotta handen eller en rännkniv eller en visp eller något annat medel (sked?)? Vad kallades de kärl, i vilket mjölken hälldes (rännmjölksbytta)? Hälldes grädden direkt i kärnan eller i ett annat kärl (filbytta, kärnbytta)? Hur gjorde man med den kvarblivna gräddranden (kvarden) i mjölktråget? Har skumslev varit känd i äldre tid?

Hur tillgick **rengöringen** av mjölktrågen? Vad kallades det att rengöra dem (två, rensa, basa, badda)? Användes skäfte eller något annat vid rengöringen (byttgräs)? Var ställdes trågen att torka dels hemma? dels i fäbodarna? Svängdes mjölktrågen i luften för torka?

Ha mjölkprodukter förvarats ute i nedgrävda tunnor eller på annat sätt?

#### IV. Beredningen av smör.

**Smör?** Annan allmän benämning på smör (gås)? Tillverkades smör av annan grädde än den å komjolk erhållna? Hur användes detta smör?

Menas med **kärna** (stavkärna, stötkärna) hela redskapet eller endast själva kärlet (holk)? Hur var detta kärl gjort? Finns något minne av att det bestod av en urholkad trädstam? Funnos kärnor av olika storlekar (getholk)? Fanns på nedersta delen av kärnholken ett hål för vasslans avrinnande, ock hur kallades detta hål? Vad kallades kärnstaven (tyrel, malla, stav)? Hur var dess nedre del formad (ritning eller fotografi)? Hur kallades den? Var den enbart av trä? Hur kilades korset fast vid staven? Användes därvid något särskilt slags trä? Var stod man under kärnandet? Finnas ex. på mekaniska anordningar för kärnandet, såsom trampor etc.? Fanns utom kärnandet något annat sätt att tillvärka smör, exempelvis genom skakning i kärl eller genom vispning (fick man vispa åt vilket håll som helst)?

Vilka meningar funnos om orsakerna till att kärningen misslyckades? Förekommo några tecken eller dylikt på eller under kärnan (kors eller annat)? Lade man något i eller under kärnan för att få lycka med kärningen? Behandlades kärnan på något särskilt sätt, om den ej ville ge smör? Hur uppvärmdes grädden före kärnandet (medelst varma stenar)? Vilka bruk måste vidare iakttagas, för att smörbildningen skulle lyckas? Vad kallades det regelbundna ljudet av takten vid kärnandet (kärnljör)?

Finnas särskilda benämningar på grädden under olika stadier av kärnandet (grysslaflöter, smörgröp, gröm, flöter, kärnflöter)? Motsvarande värb (det grömas)? Vem skulle bjudas på kärngrädde? Hur gick detta till? Hur kallades den grädde, som gavs bort (flötgås)? Eller vad menades annars med gås eller flötgås? Vart slogs kärnmjölken?

Brukade man efter kärnandet **skölja** smöret med friskt vatten? Vad slags kärl (smörtråg, gåsränna) använde man,



då man skulle **knåda** (mytja, bruka, reda, mänta, älta) smöret? Skedde saltningen samtidigt?

Brukade smakbitar av det nykärnade smöret skänkas bort? Hur kallades en sådan smörklimp (kärngås, lillgås, gås)? Hur stor var den, ock hur var den formad?

Vilket redskap användes, då man knådade smöret (smör-slev, smörslan)? Dess form? Smörklimpens benämning (smörslaga)?

I vad slags kärl **packades** det knådade ock saltade smöret (smörbytta, smörtunna, gåsbåna)? Hur voro dessa kärl gjorda? Olika storlekar? Funnos utom de laggade byttorna även sådana, som voro arbetade i ett stycke? Var förvarades dessa kärl? Hur ofta ock på vad sätt transporterades de från fäbodarna hem till gården?

Funnos särskilda anordningar för smörets utsirande ock uppläggning vid högtidliga tillfällen (smörform, tämpel)? Hur kallades på detta sätt format smör (smörkrus)? Hopfällbara smörformor eller enkla? Ornamentet på smörformen (en gås, solen, kors etc.)? smörkalk, smörstol, smörstake? Sattes smöret upp i kägla? Sattes julljuset i smöret?

Hur förvarades det smör, som man på färder behövde (äske, smörask, smörkars)? Exporterades smör från socknen? Hur tillgick härvid?

#### V. Beredningen av ost.

**Ost?** Annan allmän benämning? Användes **ost** även om mjuka, ej formade ock ej hållbara ostslag, t. ex. om det, som erhålles vid kokning av råmjölk? Jfr närmare under kap. II om ostartade maträtter. Ingår ordet **ost** även i namn på bakverk (flötost=ett slags småbröd av vispad grädde)? Jfr s. 9.

**Ysta?** Räkna upp alla de olika ostsorter, som fordom tillvärkades inom socknen, såväl oformade som formade (sötost, kärnmjölksost, lillost, småost, sandost, plockost, mårost o. s. v.)! Funnos ostar vid vilkas tillverkning inmängdes ett söderknådat ostämne från tidigare käsning? Funnos parvis tillvärkade ostar (vitost ock rödost)?

Tillvärkades ost av annan mjölk än komjölk? Funnos särskilda namn för sådan ost (getost, tackost)? Blandades olika mjölkslag före ystningen? Begagnades även oskummad mjölk vid osttillverkningen? Hur kallades ost av oskummad mjölk?

Förekom ost i kakform (utan korg)? Förekom tillverkning av ost i ostkorg? Hur sågo dessa korgar ut (material, form ock storlek; ritning eller fotografi), ock varav gjordes de? Vem tillvärkade korgarna? Hur prässades ostmassan ned i korgen (med blotta händerna, med en träsked eller på annat sätt)? Vilka voro de ungefärliga måtten på en i ostkorg formad ost (särskilt tjocklek)?

Hur åstadkoms **ostlöpe** (käsvatten, löpare, löparsvatten)? Användes därvid något annat än kalvmagar? Hur bereddes kalvmagen, ock hur användes den?

I vad slags kärl brukade man **ljumma** mjölken i ock för osttillverkningen? Var skedde uppvärmningen (särskilda hus)? Hur tillsattes löpe? Hur heter **löpna** (stana, löpa)? Finns någon beteckning för att bringa mjölk att löpna (käsas)? Hur kallades den löpnade massan (käslöpe, ostmassa, yste)? Vad gjorde man med löpmagarna efter användningen?

På vad sätt tog man upp ostmassan ur vasslan? Vad menades med ostmus (käsmus, ostgök)? Samlades den ur vasslan upptagna ostmassan i ett ostkläde? Behandlades den därefter i ett osttråg (ostränna)? Hur såg detta ut? Hur prässades massan ned i ostformor (ostkar, ostkär, ostskäppe)? Fanns särskilt avpassat lock till ostformen (ostfarg)? Hur användes den utpräссade vasslan? Hur tillgick ostens saltning?

Hur länge stannade ostmassan i ostkaret för att taga form? Var lades ostarna till torkning (ostställ, osthylla, oststege)? Jfr s. 10 ovan. Hur snart brukade osten vanligen förtäras? Hur länge kunde gammalost i enstaka fall bevaras?

Tillvärkades ost av den mjölk, som erhöles kvällen ock morgonen före flyttning från fäbodarna? Eller behandlades denna mjölk på något från det vanliga avvikande sätt? Hur tillgick denna hastiga osttillverkning? Hade denna ost särskilt namn (plockost, pluck, sandost)?

Finns minnen av **gemensam osttillverkning** i yststuga (ystöl)?



## VI. Beredning av messmör.

**Messmör** (mesost)? Hur länge kokades den vid ystningen överblivna vasslan (vassle, missu, blanna)? Formades den genom kokningen uppkomna, tjockflytande massan (tjockmissu, tjockblanna) direkt till ostar (sandost?), eller förvarades den endast tils vidare för ytterligare kokning? Vad kallades kärlet, som tjockvasslan förvarades i (tjockmissu-kärl), hur såg det ut, ock var förvarades det?

Hur ofta ungefär skedde mesostkokning hemma? i fäbodarna? Utfördes den av valljonet eller av husmodern själv? Var kokades tjockvasslan (i eldhuset, störiset, stugan ute i en kokskåle eller kokstad)? Användes härvid en särskild kittel eller gryta (messmörskittel)? Varmed rörde man om i den kokande tjockvasslan (missuslev)? Brukade besökande bjudas på att skumma vasslan eller slicka slevan? Vad kallades detta (att käva)? Hur kallades det vid kokningen bildade skummet (vitmissu, frödmysu, kav)?

Kokades vasslan till två olika slags konsistens, nämligen dels en lösare (messmör, blötmessmör, tunnblanna), dels en fastare (tjockblanna)? Hur förvarades det tunnare messmöret (i tunna, blannstryta)? Hur medfördes det på färder (i träflaska, mjölkflaska)? Hur bars denna (vid fässlar av vidjor? med bårkäpp? i mes)? Hur förvarades det tjockare messmöret (i tunna, blanntönnel, messmörstamp)? Formades allt det tjockare messmöret till ost (mesost, blannost, messmörlepa)? Skedde formningen i de vanliga ostkärlen? Bekläddes dessa därvid på insidan med trasor? Tillverkades särskilt fin ost (getmesost) av enbart getmjölk?

Vilka av messmör tillagade rätter funnos (missudeg, messmörsvälling)?

## 2. Tröskning.

**Tröska** (tema!)? Annat ord? **Tröskning** (trusk, trösk)?

Vid vilken tid på året brukade tröskningen börja för olika sädesslag (obs. särskilt råg ock korn)? Ansågs den böra börja omkring Allhålgonadagen eller någon annan märkesdag? Hur länge varade tröskningstiden (till julen? fram på nästa år?)? Brukade folk från socknen biträda vid tröskning på andra orter? Vad kallades detta? Hur utgick ersättningen för dylikt arbete? Hur mättes arbetet ock tiden?

Var skedde tröskningen (på logen, ladu-lon, halvt inne ock halvt ute, helt ock hållet ute, i särskild byggnad)? Beskriv logens anordning ock olika delar! Funnos olika slags logar för olika sädesslag? Förekom tröskning även i fäbodarna?

Användes någon annan tröskningsmetod än slagtröskning? Kreatur eller hästar trampa på sädeskärvarna? tröskning med käpp? en (cylindrisk eller konisk) vält (bult) släpas över kärvarna? kärvarnas axända slås mot logbalk, tröskel, särskild träställning, tunna eller ribänk (balkslå, dundra, drunsa, dunsä, äxa)? körande med vagn (av trä? av järn?)? Användes någon av dessa metoder vid sidan av slagtröskningen? för vilket särskilt ändamål?

Obs. att maskintröskning ej här kommer i fråga.

Vad kallades det att slagtröska (slagtrösk subst.)? Funnos inom socknen slagor av olika slag (stor-slagu, lill-slagu)? Vari bestod skillnaden mellan dem? Vilken var den vanligaste? Vilkendera typen infördes senast?

Beskriv ock namngiv **slagans** (plägelns, präjelns) olika delar: skaftet (handval, slagu-stör, käpp) med dess delar: hals, docka, nacka, skarven (bindslet), tenen (sprin-



ten, sproten) ock bulten (klubben, slagvalven)! Av vilket träslag voro de olika delarna. På vad sätt var bulten fastsurrad vid tenen (becktråd, tjärade linnenören, lindning)? Beskriv noga (ritning), hur tenen fasthölls vid skaffet (med vidjor, läderrem, råhud, ålskinn, skinnrem, slagtväng, åla, slagläder, slagrem, slaguband, kurra, slagtag)! Hur var slagremmen fastsatt vid tenen?

Utfördes tröskningen av männen, kvinnorna eller båda? Hur kallades en person, som tröskar (tröskare, tröskjon, tröskkulla, tröskkarl)? Hur tidigt på dagen brukade man börja tröskningen, ock hur länge höll man i på kvällen? Hur lyste man sig under de mörka timmarna (lampa, bloss, pärtä)?

Hur många personer tröskade samtidigt (1—4? flera?)? Hur kallades tröskningen med hänsyn till **antalet tröskande** (trösk ett, tvetröska, tretröska, truska dalska)? Hur kallades den jämna takten vid tröskning med slaga (slagljud, slaguljö; jfr hålla slagljud ock uttryck för att icke kunna hålla takten, t. ex. tröska dalska)? Funnos arbetsramsor, som härmade denna takt (t. ex. tröskär tri, fattäs jänn)?

Förekom det, att främmande jälp lejdes till tröskningen? Hur utgick därvid ersättningen? Brukade något gott, t. ex. brännvin (stogubben, stälakanna) vid sädens ladning läggas under denna för att göra de tröskande mera energiska? Vad kallades den, som slog sista tröskslaget? Funnos särskilda namn på deltagarna i arbetet, t. ex. kråka på den, som satt högst ock lade upp halm?

Sopades loggolvet före tröskningen? Hur kallades **den mängd säd, som på en gång lades fram på logen för tröskning** (lag, underlag, framlag, blöta)? Funnos särskilda namn på olika delar av den i ladan upplagda säden? Löstes sädesbanden upp eller ej före tröskningen? Hur många **band** (ungefär) brukade på en gång läggas fram till tröskning? Beskriv noga, hur säden lades på loggolvet! Vad kallades det att lägga fram säden till tröskning (lägga på, lägga under)? Fanns särskild benämning på säd eller halm, som lades tvärs över logen under axändan av översta varvet (huvudgård)?

Var stodo de tröskande under arbetet (om möjligt fotografi)? I vilken ordning tröskades de olika partierna av den framlagda säden? Funnos särskilda benämningar för vissa **moment i arbetet** (tröska storhettan, lillhettan)? Hur kallades det att vända framlaget ock tröska det på andra sidan?

Hur tillgick det att skaka halmen (med blotta händerna? med tilljälp av tjuga? genom skakning av de alltjämt oupplösta sädesbanden?)?

Hur förfares med den uttröskade halmen efter skakningen? Langas de alltjämt oupplösta sädesbanden till någon annan del (rösthjällen, överhjällen, mittihjällen) av logen? Vilket redskap användes härvid (skutu, skytu, uppstynga, skyttja)? Eller bands den uttröskade halmen samman till kärvar (hälgar; ritning!)? Hur kallades det eller de band (vridel) som användes härvid? Beskriv även i övrigt, hur en dylik kärve åstadkoms! Funnos olika benämningar på olika delar av kärven (strutt, bråmm)? Bestod kärven av flera (hur många?) stackar eller vandlor? Vart buros de tröskade kärvarna (till någon del av ladan? lunnarna? till en byggnad utom ladan? vallbod)?

Efter en första tröskning av de oupplösta kärvarna, vilken del av arbetet på sina håll kallats att avbärja, förekom då en andra tröskning (rentröskning, räckning), vid vilken kärvarna (avbärjebanden) ånyo framlades på logen ock denna gång upplöstes?

Hur förfares med rästerna av halmen, axen etc.? Hur kallades det att ytterligare tröska dessa räster (tena, tina)? Menades möjligen med tina, att man bearbetade själva den med agnar; halmstubb etc. blandade säden?

Hur kallas **den med halmstubb, agnar, mull m. m. blandade säd**, som efter tröskning av ett (under)lag kvarliggert på logen (dråse)? Hur förfors med denna, för att den ej skulle ligga i vägen för vidare tröskning? Sopades den med kvast eller sköts den med räfsa eller skoffa intill väggen mitt emot dörrposten? Vad kallades högen av sålunda undansopad dråse (dråsåhög)? Eller skulle man genast **rissla** den? Vilka olika slag av **rissel** användes härvid? Beskriv risslens storlek



ock utseende (ritning eller fotografi)! Användes som jälp vid risslingen en stång från den ena logbalken till den andra? Skottades säd efter risslingen till "huvudgårdsstället" för att tjänstgöra som huvudgård för kommande underlag? Eller skulle man omedelbart kasta den?

Förekom någon olikhet mellan tröskningen av olika sädeslag (t. ex. att man brukade tatta kornet, men ej rågen? körna kornet)? Vari bestod denna olikhet? Funnos särskilda metoder för tröskning av havre? Hur lades halmen härvid (stötter)? Förekom tröskning av ärter eller linknopp, ock hur tillgick härvid? Användes därvid en slaga av särskild form? Ha barkslaget förekommit? Hur sågo de ut?

**Kastningen?** Var satt den kastande (på dörrstocken, på en stol vid dråsen)? Hur såg den använda skoveln ut (ritning!), ock hur kallades den (kastraka, kasträku, kastskovel, kastspjäll)? Vart kastades säden? Hur åstadkoms tillräckligt drag härvid (dragglugg, kastning mot vinden)?

Hur kallades de olika arterna av säd ock agnar, som uppstodo vid kastningen (strid säd, storkorn, mellankorn, småkorn, skape, slysäd, slömsäd, slösäd, slöd, återkast, mälder, agnar)? Hur benämndes all den säd, som kastades vid en omgång (kasta)? Vilken av de nämnda sädessorterna användes till utsäde?

Användes möjligen något annat redskap än skovel vid kastningen (vanna, dryftetråg)? Beskriv redskapet (ritning!) ock arbetssättet!

**Sälla** säden? Beskriv ett **säll** (kojuver? trögaller? diameter, maskornas storlek)! Brukade man med händerna samla ihop (nava av, flöta av) den sämre säd, som kom överst i sållet (slömka)? Fanns någon skillnad vid sållningen av olika slag av kastad säd, ock vari bestod denna skillnad? Förekom även rissling av säd efter kastningen? Vad avsågs med denna rissling?

Hur **förvarades** de olika arterna av kastad ock sållad säd (i tunnor, halvspann, kappar, spann, fjärdingar, i sädesrännan, kornkätten, lårar, bingar i sädesboden)?

Var fanns sädesboden, ock hur var den inrättad? Hur betedde man sig med de kvarliggande agnarna ock bosset?

Skulle husbonden eller husmodern **bestå**, då all eller viss del av säden var rentröskad? Varmed hotades den, som ej trakterade? Vad kallades det att utrymma ock göra ren (göra av) logen?

---

Stavningen i dessa listor är den som tillämpas i tidskriften Svenska landsmål.

---