

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

1778:2

VÄSTMANLAND

Ljusnarsberg

Andersson-Wester, Fredrik, 1928

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

23 bl.4:o

+ 1 " " av M. Forsslund

/Genomg. och försedd med fonet.beteckn.av  
fil.mag.Sven Svensson på dialekt fr.Ställberg (Hörken), 1935./

1778:2

Ljusnarsberg, Västmanl. Örebro län.

1928

n:o 2.

Uppg. av Fredrik A:son Wester  
på Ljusnarsbergs älderdomsken Rällsö,  
efter LMB:s frågebok om mjölk-  
hushållning.

Wester är nästan 70 år gammal.

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG  
VSTM.

Frgl. 1

Meddelat av Emma Karlsson född 1867 i Sjusnäsberg  
Västmanland  
Uggt av Fredr. Andersson Rålsson, 1928

## 1 Mjölkhushållningen

1 olika slag av mjölk.

Mjölk användes till djurföda bl. a. till få-  
lar. När ett sto (Mär) föla då skul-  
le fölen ha mjölk för modern hade  
inte så mycket så det förslog!

Råmjölk. Förutom kalvost och kalvdans  
som var samma sorts ost, gjordes krukk-  
ost och råmjölkspannkaka. Krukkost gjorde  
man på så sätt att man slog råmjölk i en  
bleck - eller kopparkruka och satte ned  
den i en kokket vattgryta tills den ystade.  
Sedan tog man upp osten och lade den i  
ett fat, varefter den var färdig att ätas!  
När man gjorde råmjölkspannkaka då

råmjötk      kätvöst      krüköst

råmjötkspankåka      ysta, pret. sup. =,

2  
rispades vitemjöl<sup>2</sup> i mjölken och kryddade  
den med kanel o karemmumma. Man till-  
sätte även socker och salt! Den gräddades  
vanligen i pannor av järnplåt (hängpan-  
nor) som insattes i bakugnen

Så vitt det passade så bruka dom ställa  
så dom fick sådan pannkaka till heljer!

Kalvdans. Va vill ni ha för en Kalv-  
dans, bruka dom säga?

Spenvarm mjölk kallades i bland för både mjolk-  
ljum, kovarm, Nymjolkad. kallades spenvarm.

När mjölken var silad. kallades den Nysilad.

Nymjolk och Sötmjolk. All mjölk som ännu in-  
te fått en syrlig smak. kallades söt!

När mjölken börjat surna. sades det att den har  
känt i hop. (rännmjolk) löpna, skuri sej  
o. s. v. Den hinna som blev på uppkokt  
mjölk. kallades skinna. Grädde

läz p<sub>an</sub>ur b<sub>un</sub>kar

nu, ska du få de en rikti k<sub>ä</sub>v<sub>d</sub>ans

m<sub>j</sub>ö<sub>l</sub>k<sub>j</sub>u<sub>m</sub> k<sub>ö</sub>v<sub>ä</sub>r<sub>m</sub> : när m<sub>j</sub>ö<sub>l</sub>k<sub>a</sub> e n<sub>j</sub>m<sub>j</sub>ö<sub>l</sub>k<sub>a</sub>

n<sub>j</sub>s<sub>i</sub>la n<sub>j</sub>m<sub>j</sub>ö<sub>l</sub>k<sub>e</sub> s<sub>ö</sub>t<sub>m</sub>jö<sub>l</sub>k<sub>e</sub>

r<sub>ä</sub>n<sub>m</sub>jö<sub>l</sub>k<sub>e</sub>

m<sub>j</sub>ö<sub>l</sub>k<sub>a</sub> ha<sub>r</sub> r<sub>ä</sub>n<sub>t</sub>-ch<sub>ö</sub>p  
l<sub>ö</sub>p<sub>n</sub>a-ch<sub>ö</sub>p

när mjölken är gr<sub>ä</sub>na och man kokar upp den, då  
f<sub>ä</sub>r o s<sub>e</sub>j gr<sub>ä</sub>na v.

f<sub>i</sub>n

f<sub>i</sub>n p<sub>a</sub> m<sub>j</sub>ö<sub>l</sub>k<sub>a</sub>

3) (Grädda flötur fil) I brist på smör  
gav man barna grädda på brö. (flötsmör gås)

Hur benämnes självlöpt mjölk? Löjerna mjölk!  
Mager mjölk, benämnes. (Skäll och stää, blämjölke)  
Självurnad mjölk, : surmjölk, jäsmjölk, batmjölk  
Då denna mjölk är helt litet surnad, säges det att  
den är (gäll, glana, verin) Då den innehåller  
klumpar - (klumpmjölk)

Självurnad mjölk användes till bakning av spisbröd,  
och då man gjorde miss smör.

Mjolkstånd (mjolkgräs) gav man korna så de skul-  
le mjölka mycket,

Den mjölk som användes till mj. tätmjölk låg tätt under  
gräddlagret, den tog man alltid! Hade man dålig  
tätmjölk att stryka under i bunkarna, då blev det  
ohså dålig tätmjölk! den blev kort. (stäckur)

När som koka upp mjölk, då fick den ej

gräda

frötur: grädde som är jäna. Den togs  
upp när den började bli tjock, när den bröte seg;  
frötuna lade man uppå den sura  
mjölken

fälvörk m.  
löpna mjölk

frötsmörkas: när man kände  
fälvörk a bär när allt fettämne  
var uttaget

bärmjölk

sürmjölk = fälvörk = löpna mjölk =  
jäsmjölk = bär mjölk

fälvörk gräna vörn  
mjölkgräs

tätmjölk = löpmjölk  
nä. η. stök-ünder

stök mjölk = fälvörk = löpna mjölk = skvörp

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2

Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG

VSTM.



4) koka över i elden, för då skulle kunna få  
värk i papparna! (papparna) Tåtmjolk kun-  
de även beredas av skummad mjölk, men mjöl-  
ken får då ej vara kall när den slås i den  
med tåtmjolk bestruckna bunken!

De större mjölkkärlen, såsom Stannfat, <sup>värd:</sup> Tjock-  
mjölkstunna (tjockmjölkstunna) eller Stänka,  
För att denna mjölk bäst skulle stå sig, brukas  
den förvaras i farstu-kantorna! svalft ställe!  
När dom gjordes blandur av sur mjölk eller tjörn-  
mjölk, då brukas dom ha blandarna i temns-top  
eller temnkannur!

11. Maträtter, i vilka mjölk ingick som en  
viktig beståndsdel.

Sötmjolk: ouppkott sötmjolk förtärdes även av  
uxna personer. Den dracks enbart, man beta ä-  
ven sönder bröd uti den, och åt med sked!

Staupät: större träfat, rymsmåde flera kamor mjölk,  
användes särsk. när man ville ta ut på mjölk t. ex.  
före löttem. I vanl. fall användes träbrunnar,  
mindre, båda slaget lagade.

(kom. av M. Forsskner)

stänfät    stända f.    ständuur

stänka f.    ständuur    stänmjölk

stäntop    stänmjölk

5)

Man kokade även upp söt mjölk på kallgröt till måresmål. Samliga sparas kallgröt från den ena kvällen till den andra och gjordes då på samma sätt!

Av den ostkummade mjölken i träget (trögä) gjorde man fil. filbunk!

De mjölkkrätter som bereddades genom till-sättning av löpämne - (löpersvatten) voro. sällost, sötost, och ostkaka.

Sällost gjordes på det sätt att man slog söt mjölk i grytan och tillsatte löpämnet. När mjölken koket upp, slog man en skv sur mjölk däri så att osten och vasslan bättre skiljde sig åt. Osten östes upp i ett fat eller kärl som hade små hål i botten. Man lade i lite salt. Den äts med bröd eller smörgås till! Vasslan ställde man undan (unna) tills det blev missmörskoket. När man ko-

kälgröt (som ställt sedan kvällen)      filbunzk

löparvåtn

sälöst : slog man upp i sal och  
lät vaslan rinna av.

sötöst

östkåka

6)

ka miss smör då skulle det stå kvar i grytan tills det kallnat. Sedan östes det upp i skålar. Men först lades våta linnelappar in uti dem så att limporna skulle bli släta å fina på undersida.

Sötost. när den söta mjölken (mjölka) var ystad rödde man duktigt med slewa så att inte osten blev bettig. När det kokat tills det var lagom tjockt. östes den upp i fat. Man åt brö eller smörgås till!

I dessa ostsorter lades inga kryddor!

Ostkaka. när den rysila mjölken i grytan var ystad, silade man vasslan från osten. Osten lades i ett passande kärl. Sedan slog man söt mjölk i ett annat kärl, och tillsatte ägg socker å grädele. som man vispade i hop. Sedan slogs detta i det

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG  
VSTM.

Frgl. 1

7) Kärnl där osten låg, och omrördes duk-  
tigt. När det var färdigt östes det upp i  
bunke eller långpanna, och sattes in i ugnen  
att gräddas! Man tog även mjöl i tillvisningen!

Den här läckra maträtt tog man vanligen med  
sig som "förning", då man skulle med  
sig linare kalas,  
Dom brukade koka i kopp glansmjölk och sur mjölk  
så att det blev tjockt, och ät smörgås i träsk.  
Men jag vet ej vad denna rätt kallades.

Tuppkokt mjölk lade man smör, ingefära, och  
lakris, och drack när man fick snuva och hosta.  
- Skulle förtäras så varmt som möjligt!

### Kvarken (Kvårken)

När en häst fick kvarken då slog dom bränn  
vin i varmt kaffe och lade i smör, och gav  
honom så han blev bra!

fön<sup>u</sup>g

grän<sup>u</sup>myö<sup>u</sup>rk

kvär<sup>u</sup>kan

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG  
VSTM.

Frgl. 1



8) Ölost. Man slog söt mjölk och dricka i grytan och lät det ysta och koka så att det blev ost. socker eller sirap tillsattes. Detta var en slags suppenmat och äts med sked!

Kallskål. Man lade socker eller sirap i kallt dricka och rörde i kop det, - god dryck!

Ölsöppa. Man slog dricka i grytan, eller öl om de hade sent, samt lite vatten och salt. Till avredning tog man även dricka eller öl, samt mjöl, kryddor, vore kryddpeppar och anis, Till ölsöppa åt man smörgås!

Kärngrädde, då man käreade smör (smör) brukade man ta undan lite grädde som man öste i koppar och sattes undan. Tills man fick sur mjölk. som man blandade i kop med grädden (filbunk) Man lade även gräde på bröd. (flöt-smörgås)

### Spritbakelser

Detta fina bakverk som bestod av grädde.

örost kälskät örsöpa

frötur (kängräddo)

[spritsar] smörbakelsar

3) Socker, och smör, tillvärdades på följande sätt. Man hällde söt grädde i ett kär. Sedan slog man tjock grädde i smörkärna och kärnade smör. Men grädden fick ej vara varm så att det fort skulle bli smör. Ty grädden skulle ball kärnas så att den blev riktigt bearbetad! När det var smör togs det upp och lades i ett kär och sköljdes noga, och mängtas riktigt. Smöret lades sedan i den söta grädden och mängtades tillsammans tills massan blev som den finaste deg. Man tillsatte även brännin och socker! Sedan lade <sup>man</sup> upp det på bakkbordet och mängtade det med händerna. Man mjölade sig på händerna, och på bordet så att inte degen klabbade fast. När detta var färdigt, så kavlades degen ut över bordet till en lagom tjock skiva. Sedan tog man en kniv och skar av 2 tum breda remsor

kälj<sup>ä</sup>na

m<sup>ä</sup>nta, pret. sup. =;

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG  
VSTM.

Frgl. 1

efter hela sidan på den utkavlade degen.

Dessa remsor skars sedan av i korta stumpar - vid pass 5 tum långa, vare man gjorde flera skårer som man drog i sär med fingrarna så de fingo ett fint utseende. När bakelserna skulle gräddas, fick man lägga papper i botten på pannorna så att de inte blev brända! De blev tjocka och frodiga i eggen, jäsamnet var spriten eller brännvinet. Ynga kryddor användes!

Dessa bakelser tog man med sig i bunkar eller krukor när man skulle på fina kalas, (förning)

Ösoppa, kokades på olika sätt. Den kokades vanligen av svagdricka, (drockesvälling) Man slog först vatten i gryta och sedan dricka, lade i lite salt och sirap. Hade man mjölk, tog man sedan till dillvispning. (Tävispning, ävrening) kryddor. Ingefära & kryddpepper. Till soppan äts smörgås. Sopporna kallades supanmat!

tävisning ärrning

süpanmät

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG  
VSTM.

Frgl. 1

## Trätråg och träskålar.

För i tiden då begagna dom trätråg (trätrög) och träskålar. När dom gjorde filbunk då sila dom mjölken (mjölka) i dessa kärl, barnen bruka ha var sin skål med filbunk. — i all synnerhet till Midssommar! Tråg och skålar voro gjorda av tjocka träklumpar — dels urtäljda med yxa och kniv, och dels svarvade. Trågen voro avlånga, men skålarna voro runda och kunde rymma vid pass en liter! Och rengjordes på samma sätt som Träbunkarna!

Kattmjölk. bruka dom på elakhet smygga sig att ge sådana fruntimmer som skröt med att de inte behövde bli i grossess fastän att de hade så många barn som helst! Men då blev dom i grossess och det slog inte felt, för det har blivit prövat på vissa personer. tillägger meddelaren!

trètrög

trèskälar : runda a svärva  
trèhörar : löya  
trèkåpar

kätmjök



12  
111 Mjölakens förvaring: gräddbikningen!

Sommartiden förvarades mjölken i källaren (källern) eller matboden - uti fall de inte hade någon särskild bod för mjölken. (mjölkboda) Ost och miss smör hade dom på bodvinden, (bodvinn).

De kärl i vilka mjölken silades öpp, kallades träbunkar, skålar, trög, och fat. Träbunkarna voro lika vida i botten som uppvid, och rymde ungefär tre liter - det fanns ju större å mindre!  
Se vidare S. 11!

IV. Beredningen av smör!

Smör, (smör) gjordes ännu efter getter å renar (Reusmör, gettsmör) och användes ungefär på samma sätt som Kosmör!

Smörkärna, bestod av själva kärna och kärnstaven! (starkärna) Den var

zèlan mätbóa mjökkbóa

bövin bünkar trog fat (pl.); smör

zètsmör smörzäna stävzäna

zäna f. stäv

av olika storlek. En vanlig kärna var ungefär 1 alm hög - eller något mer. invändigt var den omkr. sju tum i diameter, och av envirke med band av grån eller snisprot, de <sup>voro</sup> vanligen åtta och satt parvis, - ungefär ett kvarter mellan varje par! En lagg var sju eller åtta tum längre än de övriga, och utgjorde handtaget.

Kärnstaven som var omkr. en halv alm högre än kärnan, hade ett kors i nedre ändan, av trä. Mitt uti koret var ett fyrkantigt hål där staven sattes in, och kilades fast från undersidan. Man borrade även i några fästpinnar i koret, så det blev starkare! Kärnstaven var gjord av trä! Kärnan hade lock med hål i mitten. När dom kärna smör, då bruka dom för det mesta sitta på en stol och ha kärnan mellan knäna, och då bruka hunden ligga på golvet och lädsas sova. Men när det starkt någon grädda

lågana

hög, -a

lok

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG  
VSTM.

Frgl. 1

på golvet då var han strax på benen och slickade upp det. — Därav det bekanta ordspråk

"Du söver som hunn när mor kärna".

Om det föll något smör på golvet då fick hunden det, därför bruka dom säga att "Om intä smöra ha fulli i lortin så ha int hunn fåttä". (ordspråk)

När kärningen misslyckades trodde man att kärna var trollad!

Genom skakning blev det smör i butäljen eller träflaskan som man hade i väverkunten på ryggen när man gick vall med korna!

I stora gårdar (gärder) hade dom nog större smörkärnor och även sådana med endast tre par band! När dom kärna smör av sur grädda då bruka svin ä kakvar på kärnmjötken

Men av den söta kärnmjötken gjorde dom kärnmjölkeskaka, och kärnmjölkespannkaka, samt

du söra som hui, naer mör gäna

sm unta smöra had kulra i löftn ss  
had unt hun fat o

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester 1928. LJUSNARSBERG  
VSTM.

Frgl. 1

15) Hållde den i vasslan när de koka mesost!  
Kärnmjölkskaka. Man gjorde en tillvispning av  
mjölk, ägg, socker, gäst, och salt. Samt mjöl tills  
den var lagom tjock. gärden (gärta) hålldes sedan  
i den smorda pannan och sattes in i ugnen!

Kärnmjölkspannkaka Man gjorde en tillvispning av mjölk  
socker eller sirap, lite salt. Samt mjöl tills gärden  
var nog tjock, varefter gärden hålldes i en smord  
panna ätt gräddas.

Lagspannkaka av kärnmjöl. Man gjorde då endast  
tillvispning av mjölk & mjöl, samt lite salt!  
När man kärna smör och grädden började bli tjock  
och greynig, sade man att, "da hä bryti sej". —  
eller att, "Nu ä da bryti".

När smöret (smöra) var färdigt då kom dom  
— i synnerhet barnen och ville ha kärnsmörgås  
och kom det någon granne som inte hadd nå  
kruter, då kunde han få en smörklick på ett  
tefat med sig hem. Utom det smör som

lågpankåka

de ha brjti sej

zänsmörgas

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG  
VSTM.

Frgl. 1



lades i bytta. lade man smör i glasburkar och krusa det ovanpå, och satte undan det till högtider!

Smörask. kallades det kär i vilket man hade smöret då man var ute på arbete eller färdrägar! (träasker) Då man hade långt till kyrkan så man tog matsäck med sig. (Körk-massäck) då hade man en liten smörbytta som ryckte ungefär ett skålpund. Den var arslång och så tätt bandad som möjligt, På locket satt en kloss som gick att sjutta åter och fram, när man skulle lägga på, eller taga av locket,

Exportering av smör från socknen gick bl. a. så till att dom sparade i hop så mycket grädde som möjligt. Och så hade de en mycket stor kärna och kärnade uti, så det blev mycket smör. När dom sedan for till wagon t. ex. Arboga, då tog dom smöret med sig och sålde det, och köpte andra varor i stället!

En kärning kallades det smör som blev för gängen då man kärnade!

sm<sup>1</sup>ör<sup>1</sup>äsk

zörkmäs<sup>1</sup>ek

sm<sup>1</sup>örbj<sup>1</sup>ta

zän<sup>1</sup>uz f.

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG  
VSTM.

Frgl. 1

17  
v Beredningen av ost!

Alla de ostsorter jag känner till, inom socknen  
äro sedan gammalt. Koost, sötast, Mesost, Kasost,  
Kärrmjölkost, Småost, getost, ä Kuigost.

Ost av ostkummad mjölk, kallades plattost, eller  
plötost. De brukade lägga <sup>ko</sup>ost i silllake, den  
blev då nästan lika god som getost, den skulle  
läggas med färsk, och ligga omka ett dygn!

Ostkorgar hade vi i mitt hem! De voro inte  
fullt så vida omkring som en poeslinstall-  
rik, med omka 4 tum höga bräddar, som voro flata  
de av flatt tågvirke, och bildade fyrkantiga rector, botten  
som var fint utkrusad, hade ett litet hål i mitten. Man  
tog ostmassan u vasslan med blotta händerna och  
lade den i ostkorgen, och kramade i hop den. För att  
på ostin krusad på båda sidor, måste den vändas  
i korgen! Ost kunde förvaras nästan hur länge som helst,  
Den äts även som mjuk! "Du skä allt kom

kööst sötöst mäsöst käsöst

gänmyösköst småöst av skvårdmyösk

jëtöst östkörj

du ska fa-üt för gämat öst

ta få ut för gammel ost "bruka dom säga till var  
 andra när dom blev osams! 7" Osten gjordes vanligen i kö-  
 ket! Jag kommer ihåg att förutom de åtta  
 ostsorter jag förut nämnt, är det ännu två slag  
 — nämligen äggost, och Rånjölksost. Rånjölks-  
 ost, Man slog mjölk i en panna och lät den koka  
 upp. då den ysta, Osten äts sedan som den var.  
 utan något vidare, Den var god.

Äggost. Man vispade sönder äggen först, Sedan slog  
 man på sot mjölk, och vispa i hop det väl.  
 Sedan hälldes det i en gryta som först smordes  
 med smör. Det fick koka tills det börja bli tjockt.  
 Under tiden måste man röra om det flitigt, Man  
 tillsatte socker och lite salt! Osten östes upp  
 i fat och äts med kniv eller sked, Man åt smör-  
 gas eller rökt fläsk till!

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
 Fredrik A:son Wester 1928. LJUSNARSBERG  
 VSTM.

ràmyòkksòst

19) VI. Beredningen av messmör.

Messmör. (misssmör, missost) kokades av vasslan sedan osten var gjord. Hade man ej tid att koka det tills det blev föreligt, sattes vasslan undan till en annan gång, så man kunde ha mycket vassla på förlag, av den tog man sedan och spädde på i kitteln, undan för undan - allt efter som det tjocknade i kitteln. På detta sätt fick man mycket smör på en kokning, så det blev flera limpor.

Mesost. man kokade den när det bäst passade!

Vasslan. kokades även till lösare messmör (blotmiss-smör) detta östes upp i fat och äts med kniv eller sked. När det blev kallt, skars skivor och lades på smörgås, - även det torra messsmöret användes till smörgåsmat. Man skrapade sönder limporna med kniv och stödde det på smörgåsar. Man hällde även söt grädde på det man skrapat av, och rörde i hop det till en fin massa. lade det på tefat

mísmör

vålla

blötmísmör

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG  
VSTM.

Frgl. 1



eller tallrikar, och sattes på smörgäsbord när det var kalas. Det lades på smörgäsen med kexad!

Det blöta messmörret brukar dom även lägga i träaskar och ta med sig när de skulle ut på arbete och ha middag med sig!

Meddelat av E. Lofberg född 1849 i Ljusnarsberg  
Västmanland.

Uppte av Fredrik Andersson Rällson.

## Mjölkhushållning

Till människoföda användes så vitt jag vet  
ingen annan mjölk än kor mjölk och get-  
mjölk! Stornjölk användes som botemedel  
mot Rik hosta. Jag har en dotter som blev  
botad från denna sjukdom med Stornjölk!

Mjölk användes även till djurföda, såsom  
till kalvar, lammer, Kattdjur, höns, Hundar,  
Svin och Kaniner.

Jag kommer nu i häg att även Renens mjölk  
(Renmjölk) användes till människoföda.  
Mjölk användes även när de vittlimmade väg-  
gar och tak i boningshus.

(Borthållning av mjölk, förekom efter sjuka djur)

[stämjök] märmjök jik hōsta

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG  
VSTM.

Frgl. 1

Då en Tacka fick två lamunga (twillingar) och inte kunde föda mer än den ena ungen, då miste domge den andre kommjölk (Drecks lamunge) den blev då så tam (Arskin) att han följde med överallt - ja. T. o. m. in i köket och stagan, Där för brukta dom säga om barn som var efterhängsna att dom va lika drecks lamungar. Samma förhållande kunde det bli när en get fick twillingar och inte hade mjölk åt båda. Den killing som då skulle ha dricka kallades "drecks twillingen"

Hur dom "mjölka öpp" killinger!  
 När dom viste gettra snart skulle bli ta stå i sin, då brukta dom mjölka öpp en ung get som ännu inte hade "läpi" så att de inte skulle bli alldeles utan mjölk - Detta tilljick så att de tog brännässlor

dréks lamúnga

áskun, áskna

myokk - óp

Landsmålsarkivet Uppsala 1778:2  
Fredrik A:son Wester. 1928. LJUSNARSBERG

VSTM.

Frgl. 1

och grodde källingen kring papparna tills  
 det började bli rött och svälla. Första gången  
 de skulle mjölka, då blev det bara lite  
 svedvatten. Men sedan blev det mjölka.  
 Juret blev större, och mjölken ökade än-  
 da till omkr ett kvarter.  
 Detta var nog ett slags djurplägeri, men  
 det tänkte de inte på.