

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

9621

ÅNGERMANLAND

Anundsjö

8/7 1936

Hammarberg, Asta, 1936

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning med alf.ordregister

20 bl.4:o

1 " " teckn.

4 " stor 4:o reg.

Exc. för ordreg. Ång. dec. 1948.

9621

Landsmålsarkivets frågelistor 1 och 2.

Anundsjö sn.
Hädanberg.

1. Mjölkhushållning.

Meddelare: Anna Treta Hakansson, 64 år, och
Maria Olsson, 50 år, Hädanberg;

I. Olika slag av mjölk.

mjätk

Mjölk kallas för mjätk: mjätk, -a;
Till människoföda användes komjölk:
k_o mjätkka samt getmjölk: g_it mjätk-
ka. Komjölk gavs även åt kalvar; denna
mjölk skulle värmas kväll och morgon, innan
den gavs åt dem, ty i annat fall skulle de
gå fult här. Även åt killingarna, vilka som
nyfödda bundos i samma bås som en ko,
för att de skulle vänja sig att om sommaren,
när korna släpptes ut på bete, följa med
dem, gavs mjölk. Killingarna följde då också
troget de kor, i vars bås de stött. Bort-
hållning av mjölk förekom i allmänhet inte.

Den mjölk, som blivit så dålig, att den inte kunde användas till människoföda, sådes vara beckenad: bēkne. Den kastades dock inte bort utan gavs åt grisarna. - Råmjölk kallades råmjölk: raámjälka. Om aukättningar, som beretts av råmjölk, se kap. II'. - Igenvarm mjölk kallades nysilmjölk: nysilmjälka. Igenvarm mjölk sådes vara varm: varm. Nysilmjölkad mjölk kokades upp och gavs åt dibarn. Den skulle dock först blandas upp med vatten och socker, för att den inte skulle vara för kraftig. - Från hela byn bars mjölk till sädlarna, som höllo på att bygga. Sötmjölk gavs även bort, då man hade mjölket, och särskilt till sädlarna, som inte hade tillräckligt. Med sötmjölk: sötmjälka menades nysilad mjölk, på vilken grädd-

bildningen ännu ej börjat. I kummad
 mjölk kallades för rännmjölk: rännmjäl-
 lka. Kokt mjölk kallades för uppkokt
mjölk: öpkökemjälka. Himman
 på kokt mjölk kallades för skirnet:
 sima. Trädde kallades för fil: filka.
 Självloft mjölk benämndes puttermjölk:
 putarmjälka. Av den gjordes putter-
ost: putaröstn eller gammlost: gamm-
 östn. Om dess beredning redogöres närmare
 i kap. V. - Mjolk, som skar sig vid kok-
 ning, sades flyga ibop: flygg och öp, d-
 ler också sades den ha blivit rännad: vad
 ränne. Mager mjölk benämndes blåmjölk:
 blåmjälka. Självsurad mjölk kal-
 lades surmjölk: surmjälka. Mjolk,
 som blott var litet sur, användes till män-
 niskofoða; annars gjorde man putterost

Landsmålsarkivet Uppsala 9621
 A. Hammarberg, 1936 ANUNDSJÖ
 ANG.

Fgl. 1

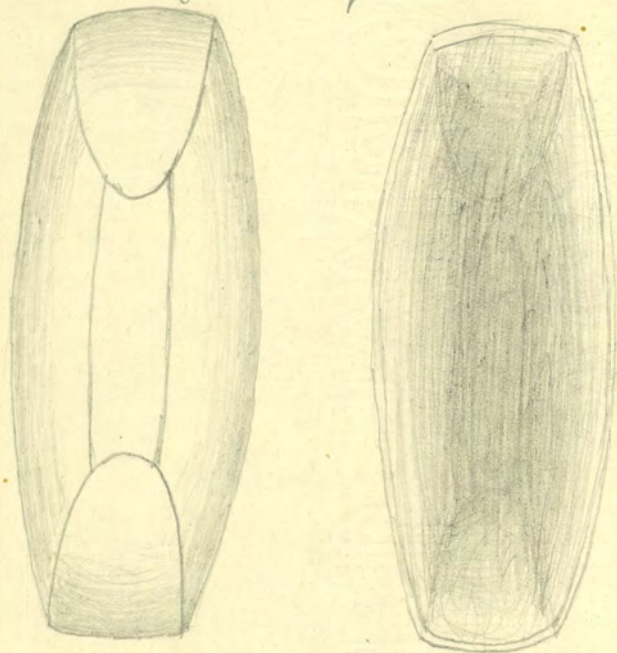
acc. ?

av den eller använde den till grismat. -
 Tätmjölk kallades förr mest tjockmjölk:
 gök mjälka, numera mest tätmjölk:
 tēt mjälka. I äldre tid hörde medde-
 larna aldrig talas om tätörten, som kallas
tätgräs: tēt gräsa. Hur man då fick
 tjockmjölk är den obekant; man silade
 ständigt på ny mjölk, så att tjockmjölken
 aldrig tog slut utan jaucus både vinter
 och sommar. Och tog den ändå genom förbi-
 seende slut, var det sed att gå till en grasse
 för att tigga täten: tēga tēt. Ibland
 kunde det hända, att det blev tjockmjölk
 av mjölken, om korna ätit av tätgräset.
 Beredningen av tjockmjölk tillgifs så, att
 man silar sötmjölk på tätörten, och
 den blir för tunn, är det bara att sila
 på mer mjölk. Om tjockmjölken blivit dålig,

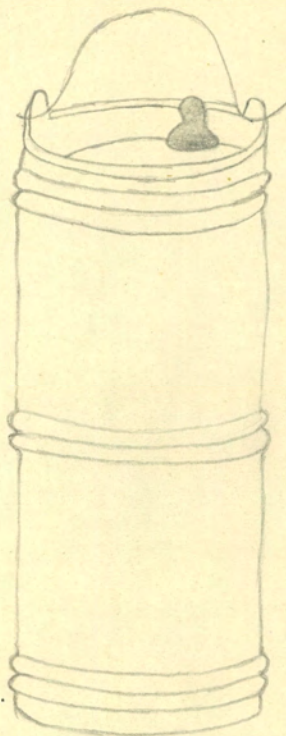
Landsmålsarkivet Uppsala 9621
 A. Hammarberg. 1936 ANUNDSJÖ
 ANG.
 Frgl. 1

5
så att den ystar sig, då den säges vara
gutting: på trä, så tar man vasslan;
som kallas blanda: på åna, och silar
på mjölk på den. Vasslan ligger under.
Att sila mjölk på tätämne kallas att
sila på taten: se l på t^o t^o t^o n. Då mjöl-
ken blir tät, säges den bli tjock: gök.
I timmerskogen och vid slätterarbete på
längt bort belägna myrar förvarades
tätmjölken i en kapp: kapp av trä;
se sid 6! I en sådan kapp bars även vasslan,
som skulle användas vid bakning, från
fäbodarna till gården. - När karlarna
gavro bort endast över dagen fingo de
som matsäck med sig en filstunt:
filstunt, vilken bestod av tjockmjölk
blandad med grädde, förvarad i ett slags
näverask, med botten och lock av trä.

Mjölkestråg

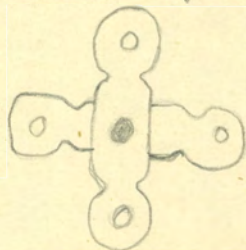


6



Kopp
↓

Kärntörrens kors
utan vidja

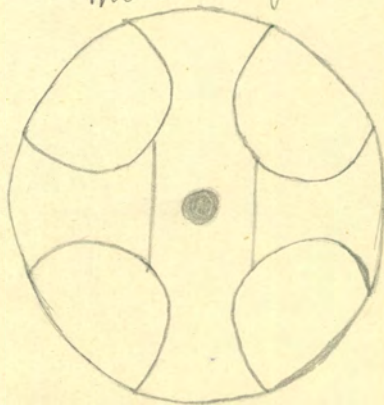


Ostkorg



diametern i botten 2 dm
höjden 0,5 dm

med vidja



Hemma förvarades tåtmjölken i fat av sten eller trä. Både skummad och oskummad mjölk användes vid beredningen av tåtmjolk, mest dock oskummad. Mjölken värmdes och silades på tåttäcket i träskålar eller steufat. Misslyckad tjockmjolk kallades jutte mjölk: jå t a r m j å l l k a. Sådan mjölk användes till bakning, blandad med vatten. Detta kallades blanda: b v å n a. Även kärnmjolk: k ä r m j å l l k a, kunde användas i blanda. Denna förvarades i träkärl, vilka förvarades i mjölk-kammaren, som kallades kamntoret: k å n t ö r a.

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

Lötmjolk: l ö t m j å l l k a, förtärdes även av vuxna uppfostr. Man åt den till

Landsmålsarkivet Uppsala 9621
 A. Hammarberg, 1936 ANUNDSJÖ
 ANG.
 Fgl. 1

gotatis med sked ur en gemensam spill-
kum. - Man blandade även bröd i oppskolet
sötmjölk; detta kallades för brödbryta: brö^{er}
br^{yt} - a; Oppskolet mjölk till kallgröt:
kallgrö^{ten}, brukades ofta, mest till
middagen: m^édan. Det hände, att mjöl-
ken på färder om vintern frös, trots att
man stoppade hö om den; då åt man den
ändå, sedan man smält den vid elden.
Av den i träget förvarade, oskummade
mjölken kokades travavälling: svåra-
v^{äl}l^{ing}am; gröten kokades läremot på
vatten. När man i jäbodarna skulle bjudas
på något gott, fick man äta ur filträget:
f^{il}tr^äga. Mjölken hade hållts ur, så
att det nästan bara var gräddes kvar där.
Av råmjölken: rå^äm^jälka, tillreddes
hämtarost: h^äm^tar^öst^{en}. Råmjölk

9
blandades med vanlig mjölk och hälldes
i en hämtare med lock på. Hämtaren
sänktes ned i en gryta med vatten och
kokades i detta. Denna rätt äts, så snart
det fanns tillgång till råmjölk, d. v. s. när
en ko kalvat. Råmjölk äts även uppkokad
som vanlig mjölk. - Det skum, som
vid kokning av vassa till mesost, steg
upp till yttan, kallades mēsān: mesen.
När man skulle smaka vid ostkokningen,
fick man av den. Om man ville koka en
rikligt fin ost, tog man upp mesen,
vispade upp den och lade åter i den, när
vasslan kokat ett tag. - Ölsyra: òksūpaya
tillreddes så, att mjölk kokades upp, och
mjöl och öl blandades i, varvid mjölken
ystade sig. Rätten äts till smörgås. Skärn
mjölk: šēṅmzāhka, kunde använ-

das i stället för öl. Kärngrädde, som kallades kärnfil: $\text{g} \text{è} \eta \text{f} \text{i} \text{l} \text{a}$, äts med förtjusning av både barn och äldre, när man kärnade. Blandsmet: $\text{b} \text{h} \text{à} \text{n} \text{s} \text{m} \text{è} \text{t} \text{m}$, bestod av riven messet, som kallades blandost: $\text{b} \text{h} \text{à} \text{n} \text{ò} \text{s} \text{t} \text{m}$, blandad i kärngrädde.

III. Mjölkens förvaring; gräddbildningen.

Den nymjölkade mjölken silades på träg: $\text{t} \text{r} \text{à} \text{g} \text{a}$, både hemma vid gården och i fäbodarna. Det skap i stugan, där mjölkträgen stodo, kallades mjölkskäpet: $\text{m} \text{y} \text{à} \text{k} \text{k} \text{sk} \text{à} \text{à} \text{p} \text{a}$. Där förvarades de dock blott om vintern; om sommaren ställdes de i mjölk-kammaren, som kallades kamtorret: $\text{k} \text{à} \text{n} \text{t} \text{ò} \text{r} \text{a}$. I fäbodarna fanns det också en särskild mjölk-kammare. Både i kamtorret och i mjölk-kammaren fanns gimbyllor:

11
gen hila η, på vilka mjölktrågen stäl-
des. Inga särskilda ventilationsanordningar
funnos i kamrout, men man skurade myc-
ket ofta där, och dörren fick stå öppen.
Även smör, ost och mässost förvarades
där. Dessa stodo på brädhyllor: brä^h hⁱ
la η, vilka bestodo av bräder, lagda på
slåar, som borrhats in i väggen. - Dekär,
som användes vid mjölkningen, voro ståva:
st^ä v^a, som var försedd med ett handtag,
samt mjölkbytta: m^g à h k k bytt, - a. -
Vid mjölkenes uppsilning användes silen:
sⁱ l^o, vilken bestod av hästtagel, som
spändes mellan två band, av vilka det
inre var bredare. Den såg ut ungefär som
ett durkslag. Med silskopan: sⁱ l^s k^o p^a
öste man mjölken genom silen i mjölk-
tråget: m^g à h k k tr^ä g^a. Se sid. 6!

Mjölkträgen voro av olika storlek alltefter
 varje hushålls mjölmängd. En del kunde
 rymmas en kanna, under det att andra
 blott rymde ett stop. De voro gjorda av al,
 tjörk el. gran. Trägen beståa vid gården och i
 jäbodarna voro lika. När man skumma-
 de mjölken, vilket kallades att ränna:
ränna, använde man för det mesta kanden,
 med vilken man höll emot grädden, medan
 man hällde ur mjölken. Om grädden var
 mycket tjock, användes dock en sked.
 Till skummjölken användes en större bytta
 som kallades rännmjölkbyttan: rännmjölk
bytta. Grädden hälldes direkt i kärnan:
gema. Med en sked skrapades gräddrau-
 den bort; den kallades filrand: filran.
 Trägen skulle tvättas förut med enlag:
gellan, och sedan sköljas i hett vat-

Landsmålsarkivet Uppsala 9621
 A. Hammarberg. 1936 ANUNDSJÖ
 ANG.

Frgl. 1

1-2 ✓

ten. Att rengöra dem kallades att tvätta dem:
 & vatt dam. Hemma vid gården ställdes
 trägen att torlca utefter väggen utaför
 bron, om det var vackert väder. I jäboder-
 na ställdes de då på bodkar: böka, ute;
 vid ful väderlek lades de in på slator
 under taket.

IV. Beredningen av smör.

Smör kallades smär: smär, eller gäsa:
 gäsa. Endast av grädde, som erhållits ur
 konjölck tillverkades smör. Med kärna:
 jäsa, -a, menades endast själva kärlet,
 som var gjort av trä och försedd med band.
 Inom varje gård fanns endast en kärna,
 men storleken på kärnorna varierade allt-
 efter kornas antal. Om grädden var sur,
 så att det bildades vassla, fick denna rin-
 na bort ur ett hål vid de nedersta banden.

Landsmålsarkivet Uppsala 9621
 A. Hammarberg. 1936. ANUNDSJÖ
 ANG.

Frgl. 1

x
 x
 ent. annan
 uppgift fanns
 det inom var-
 je gård ett par
 tre olika stora
 kärnor.

Kärnstaven kallades kärntörel: gjenförel.
 Se sid 6! Den var enbart av trä. Staven
 var fastkilad i ett hål i korset; kilarus
 sulto under detta. En vidja var fästad runt
 om korset, för att det skulle ta bättre. Un-
 der kärnandet stod man i köket eller var
 som helst. Det har förekommit, att man
 vispat grädden, om man haft litet och
 det gått dåligt i kärnan. Man fick vispa
 åt vilket håll som helst. Orsaken till
 att kärningen ibland misslyckades var,
 att grädden endera var för kall eller varm.
 Ibland brukade lägga en smörbit i gräd-
 den för att lättare få smör. För att värma
 grädden före kärningen bad man kärnan
 över natten i den öppna spiseln vid stolpen.
 Man skulle försöka få luft i grädden, när
 man stampade med töreln; då skulle det

x kusa

Landsmålsarkivet Uppsala 9621
 A. Hammarberg. 1936 ANUNDSJÖ
 ANG.

gå lättare att få smör. Detta kallades att få
vädret: få vädra. Alla inom gården fingo
 kärngrädde, men man bjöd inte i granngår-
 darna. Kärnmjölken: sjemjälka, äts
 upp eller gavs åt korna. Efter kärnandet
 brukade man skölja: sjyla, smöret med
 friskt vatten. När man skulle knäda, reka:
smöret: rek smära, använde man
 ett träg, som kallades smörslack: små-
släk. Saltningen skedde samtidigt.
 Alla inom gården brukade få en smak-
 bit av det nykärnade smöret. En sådan
 smörklimp kallades kärngås: sjemgås.
 Den var rund och kländ i ena sidan, så
 att det blev en fördjupning. Storleken va-
 rierade alltefter smörtillgången. Smöret
 knådades alltid med händerna. I en
smörtina: små tjuga packades det jär-

Landsmålsarkivet Uppsala 9621
 A. Hammarberg. 1936 ANUNDSJÖ
 ÅNG.
 Frgl. 1

diga smöret, av dem som skulle sälja. Den var av trä och vidare upptill, för att det skulle gå lättare att ta ur smöret. De som åto upp sitt smör själva packade det i en liten smörbytta: smärbytt. Dessa voro av olika storlek och bandade, samt försedda med lock. Sådana, som voro arbetade i ett stycke, förekommo iuto. Smörbyttorna förvarades i kamret eller mjölkskäpet. - Man bar hem kärnan med grädden i från jäbodarna och kärnade hemma. I smöret lades på mindre trätallrikar. Det smör, som man hade med sig på färder, förvarades i näveraskar eller träaskar, som kallades smöraskar: smäråska. - Det smör, som skulle säljas, sparades i tinorna från vår till höst och såldes sedan till en uppköpare eller i när-

Landsmålsarkivet Uppsala 9621
 A. Hammarberg. 1936. ANUNDSJÖ
 ANG.

Frgl. 1

maste samhälle. Vid högtider lade man upp smöret på ett stakliknande föremål.



V. Beredningen av ost.

Ost: öst, användes även om mjölka, ej formade ostslag, se kap. II om hänterost! Att ysta kallades att göra osten: göra öst ost. De ostsorter, som tillverkades i byn voro: gammeloosten: gäma öst, rämmjölkoosten: rämmjälk öst, sötmjölkoosten: sötmjälk öst, slöroosten: slör öst, kärnmjölkoosten: gemynjälk öst, sötosten: söt öst och fätoosten: fät öst. I fäbodarna kokade man alltid först vitosten: vit öst och därpå av vasslau bländosten: bländ öst. Man kokade ost även av getmjölk, gestosten: gjet öst. Det förekom också, att man gjorde ost av getmjölk blandad med kömjölk. Tillverkning av ost i ostkorg förekom. Korgarna

Landsmålsarkivet Uppsala 9621
A. Hammarberg, 1936 ANUNDSJÖ
ANG.

Frgl. 1

Ostkorgarna kallades täpkor: täpkör.¹⁶
voro runda och vidare upp till. Se sid 6! De
tillverkades av sälgtägor och voro mycket
konstrukt och vackert gjorda. De gjordes inom
varje gård för husbehov. Ostmassan pressa-
des ned i korgen med blotta händerna.
Ostlöpe, som kallades käsen: g e s n, be-
reddes av en kalvs löpmag. Kalven måste
vara nyfödd och fick inte ha ätit något.
Magen rengjordes och saltades och hängdes
därpå upp på en björkklyka för att torka.
När den torkat, hällde man öfver vattnet
eller helst blanda: b h a n a och detta förva-
rades i flaskor e. d. Samma kalvmag kunde
användas fler gånger; man hade bara
att hälla ny blanda öfver. Endast kalv-
magar kunde användas. - Vid osttillverk-
ningen brukade man värma mjölken i ost-
grytorna: öst g r i t a n, i fäbodarna; dessa

grytor stodo ute i det fria. Då man gjorde ost hemma, höll man till i den öppna spiseln. Mjölken sades flygga ihop: f h y g i h ö p, då den löjnade. Löpmagarna kastades bort efter användningen. Ostmassan togs upp ur vasslan med händerna. Osten pressades ^{med händerna} direkt ned i ostkaret, utom slösten, som lades i ett kläde: k h h a, så att vasslan fick rinna bort. Ostkaret ställdes på ett tråg, dit återstoden av vasslan fick rinna, ostträget: ö s t r ä g a. Särskilt avpassat, graut utsvat lock: l ä k, - g a, fanns till ostkaret. Den utpressade vasslan fick rinna ned till den övriga i ostgrytan. Ibland saltade man varvtals i ostkaret, när man tog upp osten, men annars tog man upp osten ur karet och lade den i saltvatten. Efter några timmar togs osten ur karet, då blaudosten skulle dit;

Landsmålsarkivet Uppsala 9621
A. Hammarberg. 1936 ANUNDSJÖ
ÅNG.

Fagl. 1

den fick stå där längre. Ostarna lades i
 fäbodarna upp på hyllor efter väggarna;
 hemma vid gården lades de i kamret. Os-
 ten skulle först lagras och torkas en tid, var-
 efter man började äta av den. På 4 måna-
 der kunde gammeloosten sparas. Med
ostmus: öst m vis-a, menades en smakbit,
 som man fick vid ostupptagningen. - Den mjölk,
 som erhöles kvällen och morgonen före flytting
 från fäbodarna, gjorde man sötmjölkost:
 søt m ga lkköstn, av.

VI. Beredningen av messmör.

Messmör kallades blandost: bhàn östn.
 Den vid ystringen överblivna vasslau ko-
 kades 3 à 4 timmar, om man hade mysket
 vassle. Efter kokandet rördes den, tills den blev
 kall, och hälldes sedan i ostkaret omvändad
 av ett kläde. Messostkolning skedde sällan

hemma, man varje dag i jäbodarna, om man
 hade många kor. Kolningen utfördes av vall-
 bjornit, som kallades fjällpiga: fjēl pīga.
 Vasslan kokades direkt i saunas gryta, som
 man kokat vitosten i. Med en vassla var
 turv röde man om med en visp, men se-
 dan med en slev: slēv, -a. Med den fick
 den besökande skumma av mesen: mēsän
 och slicka den, när det blivit bländost. Den
 vassla, som skulle sparas för att användas
 vid bakning, bars hem från jäbodarna i
 en kapp: kāp, som bars i en mes: mēs.
 Istället för vassla kunde vid bakning även
 mesost användas, som blättes i vatten. Av vass-
 lan efter gestost kokades getbländost:
gēt bñänöstön. Av mesost tillagades
blandsmeten: bñänsmētön, se sid 10!

Ordlista till sid 22.

x	beckrad, bēkna	sid 2
x	blanda, s. f. blāna, -a	sid 5, 7, 18
x	blandost, s. m. blānōst, -n, -a, -a	sid 19, 20
x	blandsmet, s. m. blānsmēt, -n	sid 10, 21
x	blånjōlk, s. f. blāmjāllk, -a	sid 3
	bock, s. m. bok, -an, -a, -a	sid 13
x	brödbryta, s. f. brōrbryt, -a	sid 8
	brädhylla, s. f. brēihil, -a	sid 11
	enlag, s. m. jēmlāggan	sid 12
	färost, s. m. fätōst, -n	sid 17
x	fil, s. m. fēl, -a	sid 3
x	filrand, s. f. filrān, -a	sid 12
x	filstunt, s. m. filstānt, -n	sid 5
x	filtrig, s. m. filtrāg, -a	sid 8
x	fjällpiga, s. f. fjēlpiga, -a	sid 21
x	flyga ihop, v. fhigg chōp, fhög, fhöge	sid 3, 19
x	fa vädret, fa värta	sid 15
	gammelost, s. m. gāmavōst, -n	sid 3, 17
x	getblandost, s. m. jēt blānōst, -n	sid 21
	getmjōlk, s. f. jētmjāllk, -a	sid 1
	getost, s. m. jētōst, -n	sid 17
x	gås, s. f. gaās, -a	sid 13

x göra osten, v. göra öst ^o _n	sid 17
x hämtarost, s. m. häm ^o taröst, - ^o _n	sid 8
x kallgröt, s. m. käl ^o gröt, - ^o _n	sid 8
x kamtor, s. m. kām ^o tör, -a, -, -a	sid 7, 10
x kapp, s. m. kap, -an	sid 5, 21
kläde, s. m. kl ^o ä ^o a	sid 19
kornjölke, s. f. kō ^o m ^o jälk, -a	sid 1
kors, s. m. k ^o rs, -a, -, -a	sid 14
kärna, s. f. jē ^o na, -a	sid 12, 13
x kärnfil, s. m. jē ^o n ^o fil, -a	sid 10
x kärngås, s. f. jē ^o n ^o gås, -a	sid 15
kärnmjölke, s. f. jē ^o n ^o m ^o jälk, -a	sid 7, 9, 15
x kärnmjölkest, s. m. jē ^o n ^o m ^o jälk ^o st, - ^o _n	sid 17
x kärntörrel, s. m. jē ^o n ^o töräl, -n, -a, -a	sid 14
x käsen, s. m. jē ^o s ^o n	sid 18
lock, s. m. l ^o lk, -ja, -, -a	sid 19
mes, s. m. mē ^o s, - ^o _n	sid 21
x mesen, s. m. mēs ^o an	sid 9, 21
middag, s. m. mē ^o da, n	sid 8
mjölke, s. f. m ^o jälk, -a	sid 1
mjölckbytte, s. f. m ^o jälkbytt, -a	sid 11
mjölckskäp, s. m. m ^o jälk ^o skäp, -a, -, -a	sid 11
mjölcktråg, s. m. m ^o jälk ^o tråg, -a, -, -a	sid 10
x mysilmjölke, s. f. m ^o ysilm ^o jälk, -a	sid 2
ost, s. m. ost, - ^o _n , -a, -a	sid 17
ostgröta, s. f. ostgr ^o tt, -a, -ar, -ay	sid 18
ostmus, s. f. ostm ^o us, -a	sid 20

osttråg, s. n. östråg, -a, -, -a	sid 19
x zimbylla, s. f. zènhil, -a, -ar, -ar	sid 10
x puttermjölk, s. f. puttar mjällk, -a	sid 3, 7
x putterost, s. m. puttaröst, -n	sid 3
x puttrig, adj. puttra	sid 5
x reka, v. rēka, rakta, rakt	sid 15
rämjolk, s. f. rädmjällk, -a	sid 2, 8
x ränna, v. rāna, rāne, rāne	sid 12
x rämnad, rāne	sid 3
x rännmjölk, s. f. rānmjällk, -a	sid 3
x rännmjölkbytte, s. f. rānmjällkbytt, -a	sid 12
x rännmjölkost, s. m. rānmjällköst, -n	sid 17
x sila på taten, v. slpotét	sid 5
sil, s. m. sl, -n, -a, -a	sid 11
x silskop, s. f. silsköp, -a	sid 11
skinn, s. n. sīn, -a	sid 3
skölja, v. syla, sylda, sylv	sid 15
slev, s. f. slēv, -a	sid 21
x slöröst, s. m. slöröst, -n	sid 17
smör, s. n. smår, -a	sid 13
smörask, s. m. smårask, -an, -a, -a	sid 16
smörbytte, s. f. smårbytt, -a	sid 16
x smörsock, s. n. småfläk, -a, -, -a	sid 15
x smörtina, s. f. småtēya, -a	sid 15
stava, s. stäva, (-y)	sid 11
x surmjölk, s. f. surmjällk, -a	sid 3
sötmjölk, s. f. sötmjällk, -a	sid 2, 7

x	sötmjölkost, s.m. söt mjölkost, -n	sid 17, 20
x	sötost, s.m. söt ost, -n	sid 17
x	tigga täten, v. tēgātēt _n	sid 4
	tjock, adj. <u>ʃok</u> , -t	sid 5
x	tjockmjölk, s.f. <u>ʃok</u> mjölk, -a	sid 4
x	travarvälling, s.m. <u>ʃv</u> <u>ar</u> <u>v</u> <u>äll</u> <u>ing</u> , -an	sid 8
	träq, s.n. <u>tr</u> <u>ä</u> <u>q</u> , -a, -, -a	sid 10
	tvätta, v. <u>ʃv</u> <u>ät</u> <u>a</u> , -e, -e	sid 13
x	tågkar, s.n. <u>ta</u> <u>ä</u> <u>g</u> <u>ka</u> <u>r</u> , -a, -, -a	sid 18
x	tätgräs, s.n. <u>t</u> <u>ät</u> <u>gr</u> <u>äs</u> , -a	sid 4
	tätmjölk, s.f. <u>t</u> <u>ät</u> <u>m</u> <u>j</u> <u>ö</u> <u>lk</u> , -a	sid 4
	uppköket, <u>ö</u> <u>p</u> <u>k</u> <u>ö</u> <u>k</u> <u>e</u>	sid 3
	varm, adj. <u>va</u> <u>rm</u> , -t	sid 2
x	vitost, s.m. <u>vi</u> <u>t</u> <u>ö</u> <u>st</u> , -n	sid 17
	ölsupa, s. <u>ö</u> <u>l</u> <u>s</u> <u>u</u> <u>p</u> <u>a</u> <u>ŋ</u> <u>a</u>	sid 9