

Frågelista i mjölkhusställning. !

Mjölka. gånge uttalet var 'melk', ko melk o geda melk rättades te 'löa'. Skommelk blämnades ibland kalkfärg te vettning.

Prämjölk. Den första mjölken, efter konskalvning
raumelk Herman Paulson

Sötmjölk, södmelk som ej va skommad, var ej blen gräddde rau, ostkommad melk som var omansad te gräddbildning, nysilad melk, som var strau efter mjölkningen blev silad, och spen varm.

Skumman mjölk, skommelk som flöded va au skommad rau.

Inom separatoren kom i bruk, östes nysilad mjölk i låga träkärl, de var tillverkade av ene S. K. öjne, rau senare tier kom Högsmätkärl i bruk de voro ronna o löva (låga) doj kallades melka sätt, o naur melken stads i sätten rau sattes doj opp rau

Skane
V. Gisinge
Stoby



melkebyttern

Frågelista i mjölkhuskällring. I
hyllor i köked, som va värmt sau grädden komme
lätt gau opp.

Grädde. Flöd, det tjocka av löpnael mjölk. Surmelk
Surt Syba! Klompa suba! Jillebonk
Självtjukt mjölk, melken ha skored se, där ä vreen,
mager mjölk, skommelk. blau, sur, maumasker,
mömasketen kallades Emma skummjölk

Självsurnad mjölk, Surmelk tete surnad, där ä vreen,
Surmjölk, klompa syba. Surt Syba.

Det sura Sybad sattes gau bored te köked
och söbs mä skeer, da va horn skeer, äts gemensamt
av fat.

II Maträtter, i vilka mjölk ingick som viktig
beståndsdel.

Sötmjölk, söbs s.k. äts till till bröd, de blandade
tingon i mjölk till en tjock blandning i små fat,
där cloppade folket gemensamt brödbitar i



Melkepallen.

Frägelista i mjölkhushålning I
 denna blandning och äto, de skar brödsbitar och stäp
 kniven i den, och doppade den i lingonblandningen
 och, den blandningen kallades, prösna Syba.
 Råmjölk, raumelk, tillsatt med södmelk, och
 omsatt, kallades den fjälöst, kaaladoms, raumelks-
 kaga.

mjölk o svagdrecka koft tesomman kallad ölot
 melk o ägg koft, äggamelk.

melk o haena koft tesomman, va bla mod
 förskötning, (förkytning).

III Mjölakens förvaring; och gräddbiletning!

Om vintern sto melken paa hyllor i köked, för
 at stöded skolle gau lättare opp.

Om sommaren sattes den norj i källaren, för
 den stau se tide bader! Paa ojn doil stalle
 haede deij ojn sammare inte köped de kallade
 melkakammaren där di haede melken!



melkasiden, att si melken m̄!

Frågelista I i mjölkhus-hållning
o. smör o. ost förvarade

Hårt vid mjölkeringen, melkabytta att melka i,
o. spenna te o. ösa den melkade melken i.

Sit melkasit, ed Si melken i, den var au töber
i träfform, o hoel te silasen, som va ojn timme
lase. O ätte silningen, sloss nämna öser vamm
i sien, o skylldes, sin hängdes den ud frau
väggen, frau ojt spik ve brösklören!

Skumma, gräddelen skomrades au flödasätten
mä lamma brea horn skeer kallades flödaskeer,
faest ingan dej skomrade, sau lössade dej
grädden i sätted mä pekfingerd, som dej ^{to} rondt
i sätted uetmän kaenten! o sin sleekade di
fingern som behöovligt var! På har jag sett det
tillgiets! Sin sloss den skomrade flöden i
ojt stort stöjnkrus där da förvarades te där ble
te ojn kärning.

väl: broja?

Frågelista I Mjölkhushållning

III Mjölakens förvaring; gräddbildningen.

De karest mjölken förvarades i kallade melkaboente, de skulle alltid vara tillverkade av ene, som var det lampfästa trädsleget som gav någon osmak, flädaskoen som va te o skomma flöden mä, va au horn ojn stor flat skee som horn skomma au flöden.

IV Beredning av smör. Smör bereddtes även av getmjölk.

Kärna, den äldsta här brukliga var den s. k. stavkärna, eller här i göinge kallad Taeltjorna, de tjornarna va au ojnestävra o lock, o Stårngen au ojne.

Naur da va mindre partier grädde, sau vesprade dej smör, de vesprade alltid aut höger!

Misslyckades det med kärningen, så troddes att någon illasinnad människa hade förgjort deras kärning. S. k. Guset det. i kärnans kont var

Frågelista I Mjölkhushållningen.

Berechningen av Smör IV.

alltid en femudda kors, som troddes att det kunde frö
från förtrollning. När det vid kärning inte kunde
bliva smör troddes att någon illasinnad människas
som fått mjölk eller smör av dem, att de förgjort det.
Såu hände här i nabosöjnen, att frau ojt ställe
doj inte komma fåu smör, naur di tjorna, o doj trodde
ad där va ojn nabokvinnan som förgjort da för
dom! O Såu såu skickade de bae te fross
Haenssen i Halletj, o han ga dom da råvet ad di
skulle te smcestkrutor o värma te doj va
röa o sau lägga dom i tjornan naur di ost gradder
i o sau tjorna, o da jore doj, o naur di köst
rondi mä tjornan nöma gaunger, "förda va ojn
sau dan vingatjorna som drog mä ver". Sau flö
louged frau tjornan opp, o skrudorna, o flöded flö
sluan roudt, män sin skyetde doj tjornan mä värmt

Frågelista I Mjolkhushålningen
Beredningen av Smör IV

vann, o sin lae doj ojn ny tjörning i, o sin finge doj smör. I sin nömma da ätte kom nabo kvinnan där förbi, o haede bormed om den ojne hauner, hon sae hon haede skauvat se, men doj vesste nock haur da bormed frau!

Tjörnan tvättades alltid noga mä värm vamm ätte tjörningen, o skyeldes mä kaelt vamm; o sin hängdes tjörnan opp, o nojrvänd frau haevajäred för o torreb. Smöred tvättades mä friskt vamm ätte tjörningen o ättes i ^{ett} udkogged träjfad o saettades, o sin ~~lae~~ laes da nojs i smörkrused o jämmades i stätt o jamm o sin skars oji fem udda poess i smöred, Saw oty inte skolle ha mojt mä da.

Folked finge ölle ojn haursin smörmad ätte tjörningen, den kallades tjörnesmörmaden, o sau söbs tjörnemelk te. Jag kan i mitt stilla sinne tänka paa de härliga

Frägelista I Mjölkhushålningen Beredningen av Smör!

Smörmada jag i min barndom åt Te Per. Aagas, i Baensle, där vi hade varit melkaställe, där fick vi varje lördag naur di gjornade, ojt köberkrusgjornemelk o där sommade stora smörklompra i gjornemelken, Saudan melk sau vi inte i därse daa!

Ne stora utfärer, (Storre budningar) sau lae Stegeson, oyt smöred i fantasirika former nau smaufad!
Pau färder sau kallade laungäcker, göngarna, jynngana göse nojr od ställen, da hade dof smöred förvarad i soörade träjaustru mä loq! Ojn smautlärminga pang va te Bomas i Baensle, han va botte höjla daen o vajt, o hade mad mä se, o han hade smör i ojn träjaustru, sau naur han kom hem om kvällen, sau sae han te Boma mor, att smöred inte räckt te i da, sa sae Boma mor, 'Ja män du har ju ojn stor smöraustru mä de pang.'

Frägelista I Mjölkhushållningen.

Beredningen av smör!

Jä mor Sae paugen, män han ä sau grov i Tomset,
(i träet liten i urrehället!)

V Beredningen av ost!

Ysta. Sömjölksost. Skummjölksost, kärnjölksost
OST tillverkades av getmjölk, OST tillverkades mest
av ostkummad mjölk, OST tillverkades i linmedukar
och lades i press. Osten prässades med händerna, tilljämades
med en Sked. Ost korgarne voro kornnärligt flätade
en 12 Tum i diam 6 Tum höga.

Ostlöje tillverkades så att en kare som skulle slaktas,
då gav de honom Söt mjölk en 3 kvart innan han
skulle slaktas, sedan han då var slaktad, skar de ut
lörmagen, tog ut den löpmade mjölkmassan, gjorde magen
ren och sedan när den var Torr, tog de den löpmade
mjölkmassan och förvarade den för kommande behov,
den hängdes ut på väggen en Träkäpp var den Trädd på

Frägelista I Mjölkhusställning.

Beredning av ost.

ett par spik i väggen!

Lumma mjölken för ostberedning i kopparkittlar.

Osten tillreddes; köpet, och det var ju gammalt stort
löjet tillsattes som det svalnar. Naur da töbnar
den töbnade massan, ostmassan.

Man tog upp ostmassan med träslöjer (träslaver) och
opp den på en timmedaga och rörde om massan i utholkade
trätrö, där arbeades den opp fri från vassla och
blömdes med kornjön (kummin) och sin laes massan
i trösana (korgarna) Saltningen var efter tycke och smak!
Massan nyttjades till svinfoder

Osten var färdig efter en fjorton dagar. men ju
längre den gömdes till bättre blev den, möglad ost var
en delikatess. Te och mörk naur där va maek i den
sau dan sae doj, da ä feder god ost för där gatters
maek i den för da gör ^{det} dan inte i dautiger ost.

Frågelista I Mjölkhusställningen!

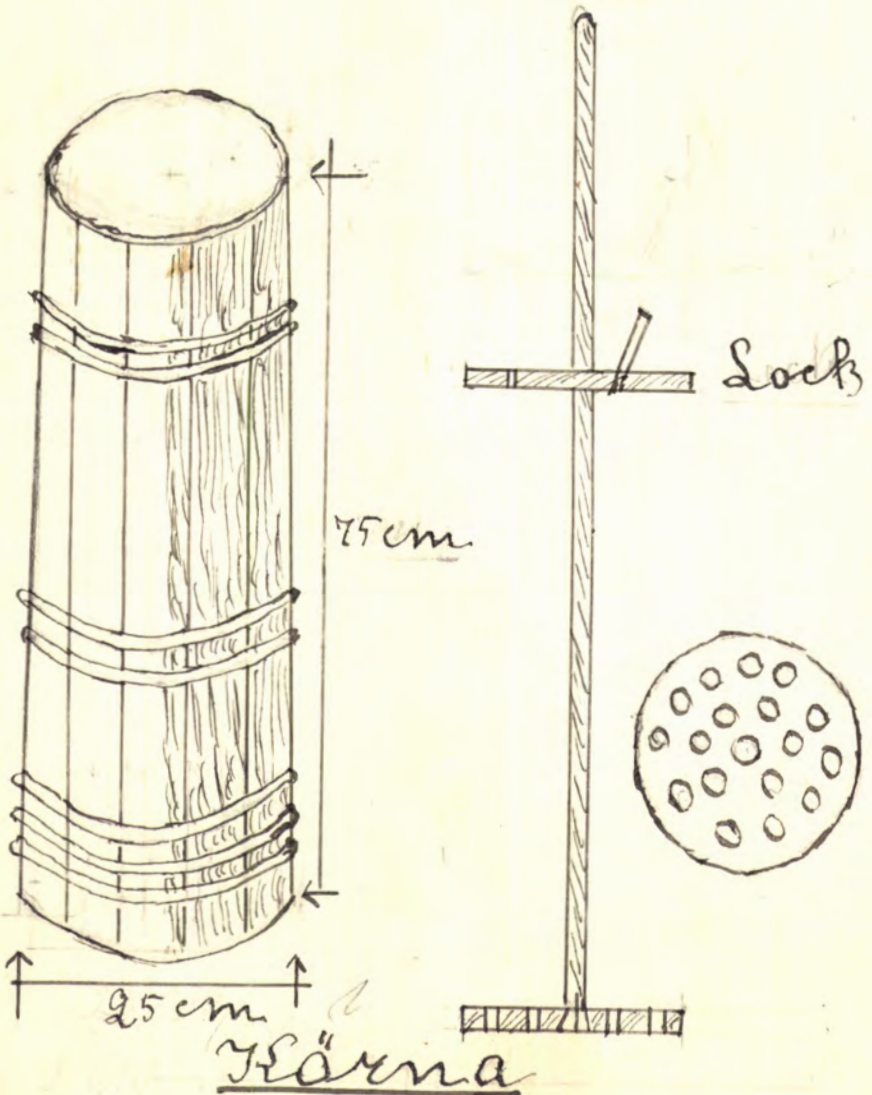
Beredningen av ost!

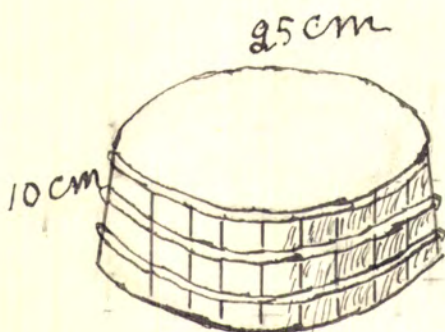
Gemensam osttillverkning. För, till och med i min barndom hölls där ostgille i Brändle, barn^{morstern} från Stoby tog upp ostmjölk i byn på ^{ett} ställe, och där lammade bondkvinnorna mjölk till ost, som de där tillverkade, och efteråt blev en gemensamt gille som de fick bestå där mjölken lammades, sen året därpå blev det på ett annat ställe!

Det var en tionde som barmorsterkan upp tog!

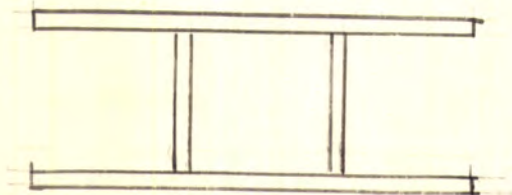
Herrn Nilsson
adr. Stallena box 221.

Hasselhorn

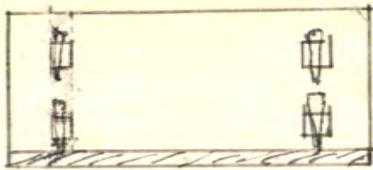




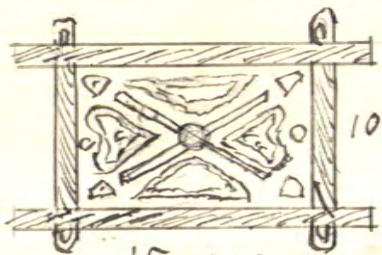
Mjölkbärsl af trä



Silböllare att lägga
öfver mjölkbärlet



sid-a

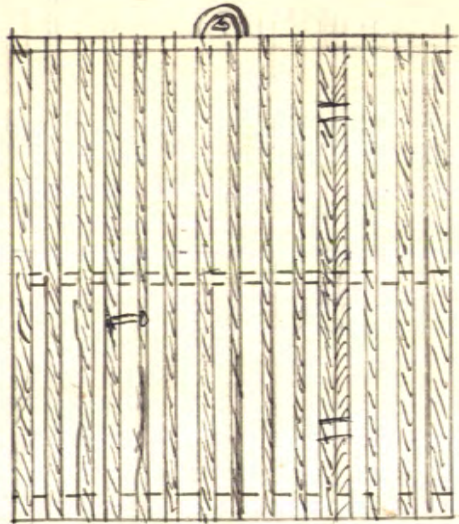


10 cm

15 cm

botten

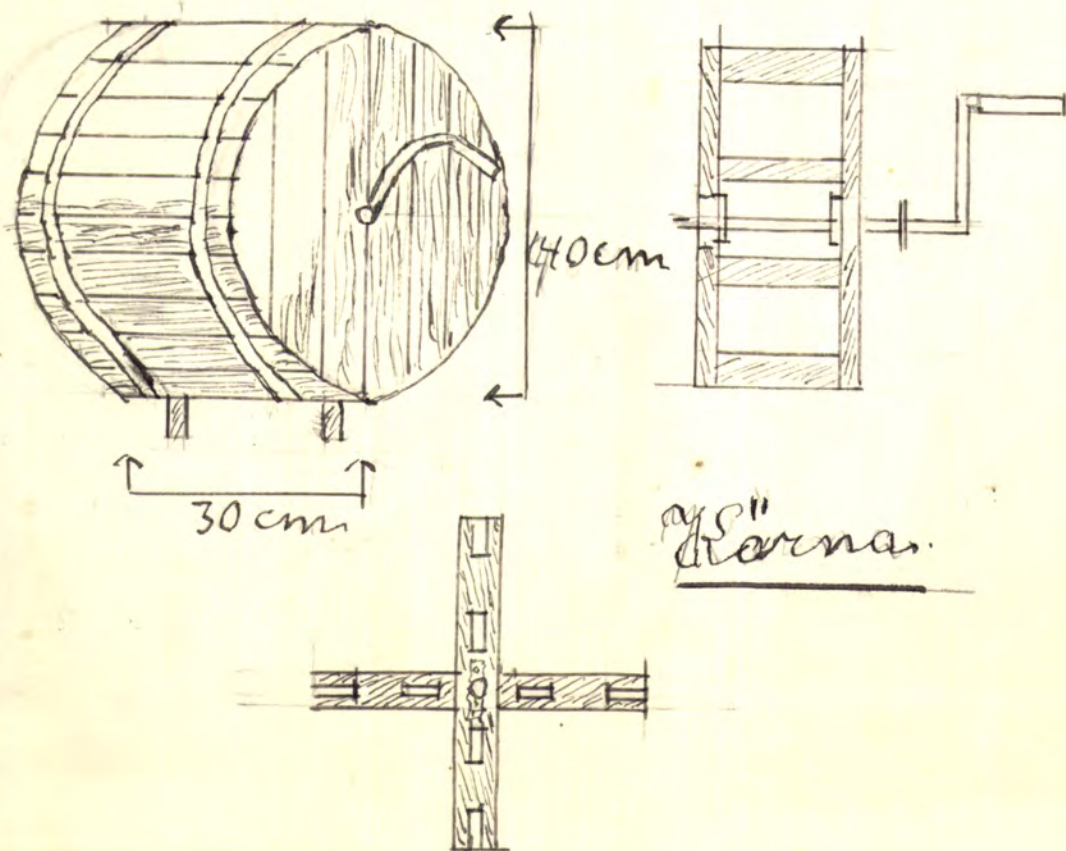
Ostform



Ostburr

1403.

№ 1403



1403. (Tillägg)

Hässleholm den 11. September 1933

Skåne
V. Göinge lfd
Stoby
Herman Nilsson.

Det gläder mig att de upplysningarna
som jag insändt är till belägenhet, och kan
vara till någon vägledning i ert forsknings-
arbete, jag skall ^{med} nöje och dit min lust också
ligger, vara behjälplig i det forsknings arbete i
byggdemät.

Upplysning om kärnstaken, den äldre
Sortens kärnor kallades här på orten Taelstagen,
Taelstagen. (kärnstaken) Skrudor, här var i
Skogarna, där som varit kommitör på dess botten
pittade man förbrända skrudor, i kolstaggad i
i smedjorna var sådana förbrämningar, de kallades
Smee-skrudor. Jo mycket riktigt, kärnveven
kallades, kärnsvinget. Wassta uttalades, valle.