

Frågelista № 1.

"Mjölkhushållning"

Skåne

Första kd

Hammarlundas ^{nr. 11.}

1. Olika slag av mjölk.

Aug. B. Lantz 1932.

Mjölk, uttalas *hælk*, några
annat namn är inte känt,
men s. k. slanzord på mjölks
oro *hopsatte* och *hållsö*.

I norra delen av Träskede före
kom en getmjölk i vissa fall
ansändes några, annars var
den endast mjölk och har som
bebyggelse till meniskoföda.

Utom till meniskoföda använ-

- det mjölken till uppfödning
 av kalvar och grisar, som be-
 föda åt kullor och hundar
 samt ibland till dryck åt häs-
 tar, vilka blevo feta och blan-
 sa häron

Bosthävning av mjölk är ^ä könt.

Nämjälk: Rasmjälk, koktes och
 lindades med kryddor uti kanäl
 och äts som suppar till bröd.
 Då nämjälken var färdig att äta
 benämndes den Haladant

Spennearn mjölk dracks av
 en del personer emedan den
 ansågs mycket dräglig.

den kallades i detta parr Skall-
bedreck, annars Hovarm mellan.

Hjälk och mjälkmasi ansågs inte
gint och ligga vid gästliga
dimpfallen -

Söt mjälk = Söd mellan, med söt
mjälk menades all mjälk varon
glagits någon grödda och som
var oföränderligt tillstånd
Uttrycket "skammad mellan" an-
vändes även någon gång -

Nysilad mellan sådes om nysi-
lad mjälk -

Skummad mjälk, benämndes

- Skämmvessels -

Skinn på haki mjölk kalla.
des Sjenny - Skinn

Grävda, benämndes på 1870-talet
alltid Grävda, men hade med
sannolikt före järnet benämns
Flöd -

Haki mjölk som läpi kallas
än den Skäred se -

"Filmyäls" och "Skär och pilar"
görsamma inte i frakta mål.

Skayer mjölk = Tönn eller Blau.

Ljålusurnvad mjålt kallat innan
den blivå ljåst, Blåusur mett,
och sedan den blivå ljåst, fjårr-
jått mett och iland sur mett.

Sur eller fjårrjått mett antogs
vårdelig som fjått surdow all
grådde under hand bostrått.
Utlåpsen, De en surmettszaur
och De en surmettszaur anvån-
des om gårdar och bondfall
då sur mjålt servades till
allt mer de plåsta måltider.

Sur sur mjålt som blev över i
hushållått goss åt svinn,
ilandt öven åt tråttene

Beredning av Tälmjölk, lång
mjölk och gjord som i öka

h. Hjälsa i maträtter.

Täl mjölk för bäst alltid skicki
men väl tjugoarm (stäm på ug-
nen) om vinden. Den för bäst
som andra stäm både morgon,
middag och kväll, då inte annan
suppsall, såsom soppor, välling
och seroverdet, och användas i
delar som Heltkasöba. Den äts
med sked ur gemensamt fat.
Den subart groft bröd. Samma
var förhållande med den
spärrjäte mjölken, endast att
den inte uppsärmas

Den söta mjölken som användes
i oovunända fall var dock mer
eller mindre härrä skummad,
och i flertalet fall kunde det rödligt
dessa skummjältr. Hämnenomott.

Sådan mjölk äts ju ännu till gröl,
men gröl äts ej till frukost utan
som andra rätter till middag.

Den beqvämades ödem i stor ut-
släckning blandad med
dricka det som supponat
och det är dricka blandning
gen kallades bröckabläning.

De bröd i vissa fall blivit här
så att det var svårt att tugga,

- bröts det sönder och lades i mjöl-
ken för uppsmjulning. Nu äts
sidan kallast än äta skellan-
såppor -

Hjörn slags även i kaffet då
det inte var röt med gräddan.

Filbunke: Fillebunke d.s. Gjels
mjölk av vilken ej gräddan lägs
Det var en gyllert sälsynt röt -

En rämjälken, som var den första
som smälkades efter det en hal-
kolv, användes utom färre
använda Haladansen, även
Kacemellspannekegare Tillred
närvarer var liknande andra

pannkakor eller plättar
 Sådana råder kunde ju inte
 tillredas utan öfver balvat.

Hjälts bakad liusammans med
 dricka, liusan med siraps eller
 honung kallades Ölsösa. Utom
 som maträtt drages den ^{som} mest
 mot kretsen, om i kräftor och
 göshjälminnsjukdomar.

Det fanns ingen särskild kärn-
 grädda, all grädda var asedd
 för sig kärning och smör. I alms-
 gend maträtter ingick ej grädda.
 andon liu finare balvat och
 sprötsaka togs grädda.

Kärnmjälken därsmit äts två-
dre är vanlig mjölk som supra-
mit, och den användes nästan all-
tas till kärnmjälksödling och
Kärnmjälkspannkaka

Särskilt lagade rätter av mjölk
och andra beståndsdelar liksom
mans ovor. Välling = mjölk och
gryn, Gröt = mjölk, gryn och mjöl
mjöl. Fläddar = mjölk, mjöl och
ägg. Klumpa till soppor = mjölk
mjöl och ägg. Ljymjöl = mjölk
och vispade ägg. Samt jurett
annvänd, Alsuppa

Välling och Gröt var till olika
soppor som ex: Ris, Fläddelse och

briftgrön = Hannagryn. Och
mjålet var Råg = Ru, Vete = Vede
och Potatismjöl = Pantäpplemel.

Vällingarna äro tju kröd, brö-
tarna tju mjältr. Vid alla tju-
fällor kunde man gå doppa
gröden i smör.

3. Lejölvens förvaring och grädd- bildningen

Förvaringsstället för mjälten
var det svalaste som kunde
åstadkommas. Hos smickänder
var det Hammaren = Hammerted.
Hos storkänder var det en särskild
mjältskammare = Mellskamm-
re, och vid durgårdarna var

det en särskild byggnad som
kallades Hjälslugan = Hellska-
stevan och Hjälsin.

Hjälslugan var byggd som köl-
burs med väggar och tak, men
den mjällkammarne var
särtiliga rum i byggnaden.
I båda fallen var det källor
och hyllor och sälla mjällkär-
len på. På det var sådana kär-
lar och inte råttor och andra djur
kunde komma åt mjälken,
sattes de på golvet som var
en lura över stäm, och här sig
soala. Skipa kunde öven
finnas i kammarne, de be-
vändes till Hellska stob.

Smör och ost förvarades på Sam-
ma ställen

Skansbrutningen en byttor d. d. g.
oro en varierande och ämbelste
slug, de bräder över lähi på i
sängen fäste pinnar av järn
eller träden

Hjölkningskärnen oro dels
spannar och dels byttor, de
siga ut som de ännu ser ut
nuförtiden, och benämndes Hön
bespann och Hällkebilden
Byttorna oro bits med Toi
och en drandlag = högs stou

Hjölken silades genom Sil,

som bestod av tyg bundet på
 en slags skål utan botten (ty-
 gät var botten). Silningen
 tillgick så, att silen hölls
 över ett kärl, mjölken slogs
 i silen, gick igenom tyget
 ned i kärlet och smedsen stam-
 mades i på tyget.

Silen rengjordes genom att man
 tog av tyget och töllade det
 i het vatten.

Kärlen i vilka mjölken sila-
 des uti = Glas äppel, benämndes
 olika art efter form och mate-
 rial, så: Skenkafad, Skelkahrus,
 Skelkälänke, Skelkaskaul och

Abellkattru det sidskrända i så
fall av träd — Formen på
dessa kätt anges och namnen
och soro av olika rynd, vätlande
mellan 5-10 kanner, dock ären
större i vissa fall —

Bytlor och tröy samē kirkar =
Spannar soro mäst järfärdiga
de av bakbräd, men ären etä och
— ast —

Span skummade gräddan av
mjölken andingen med en sov-
by matsked eller en större lik-
nande sked. Proceduren kalla-
des av Skänna melksen —

Gräddan hälldes i fat och lita-

- varde käril däri den järosra-
des tve kärningen skulle äga
men

Da skummeskedu var säskitt
stor fick den ibland tve
Skammesläu

Alla mjälkäril rengördes med
hett vatten = Skällades, och or-
skäljdes med hett vatten
Benvänningen var: Tvälla mell-
kakaren och göra dem rena
Något annat än diskdrata =
Skarabase användes inte vid
rengöringen

Härin ständes tve bostening

där det bör lämpade sig. De
stärre skivdes hälst uti en

4. Beredningen av Smör.

Smör = Smör hade ingen annan
benämning och bereddets endast
en hemjälte. Det användes så som
nu ännu bereds på bröd = Smörvada
och i en del fall vid lagning
maträtter.

Med kärna = Smörkärna menas
det hela apparatusen, men delarna
hade namn var för sig.

Kärnorna voro av två slag, dels
med en släng, ännu föra upp och

Obs: Omblånare skivas

med i en stående Cylind, och
 dels en liggande Cylind med vind-
 blad på en axel, som dragts runt
 med en vev. Vindbladen = Ven-
 garna gjorde samma arbete som
 skotten i den stående Cylinderna.
 Cylinderna benämndes Hårnhällor el-
 ler Hårnhus. Längan = Hårstav.
 Skivan i ändan på längan = Skotten.
 och Vev = Håntaged

Hårnhus var av trädfavor, men
 de få som urholkats ur två bräd,
 och mycket sällsynta

Vid mindre Hårningar stod man
 i sugan eller kikä, vid de större
 däremot i de särskilda mjälk-

- Stugarna och mejeriet -

Utom vid källningen kunde det frambringas smör genom skakning och vispning, men gällde det så mindre partier -

Det vispades åt det här man var tränd, någon betydelse spelade in de delar. Hänga väntorhända fennos.

Skisslyckad källningen på något sätt, det är det inte blev så mycket smör som väntats, eller att det dröjde länge innan smörre bildade, så rätsnade man enbart med gräddes

bestroffentri, nigan trollorow
braddes inte i regel pöe

Några mystiska saker företogs inte
håller för att ernä bättre resul-
tat, undantagsfall kunde dock
förelkomma

Da smör började uppstå bildade
det små klumpar, de kallades
drysor "De början grynet", sådet
till i regel kände den kärnan-
de på slängen eller handtaget
när smör började bildas och
när det var gärdigt

Härnämjälken slögs i fat, om
den skulle förläras om man

- skr., annars: svinnab-
baljan = Svinnabareden

Då smäret upplagits ur kär-
nan skäljdes kärnjälken och
med kallt vatten, lodas: en
göt och kväddes = Rötter till
en slycke, samtidigt saltas
des det. Smörklumpen =
Smörklumpen

Kvadreringen verkställdes med
en matked: oenliga fall, men
vid större tillverkning med
en spadliknande föremål
med reflex och blad, det
benämndes Smörspade

Skulle smärre färvaras nöjow
 tid, packades de ner i bytta
 eller tunna med lock = häge
 Dess oss an träd och stora efter
 behov. De färvarades på de soles-
 te platser som fanns an liggja.
 Sådan färvaring gällde tiden till
 försäljningen och samma.

Vid höglidliga liggfällen far-
 mades eller utsirades smör, i
 hättan fanns de farmar, eller
 också gjordes de med små svör-
 spadar som ossa refflade. Far-
 marna kunde både vara i en
 och i två stycken.

Ornamenteringen på smör-

- formen var varierande, men koss
och salt var ofta med.

Dei färmade smörri = Krossad smör.

Fuljus sattes ej i smör.

På färder bröts man smör i en
träask = Smörask eller smör-
äsk.

Dei smör som kunde exporteras
d. s. säljas, prästades till staden
pr. härtshjuts om dei var länge
sitt annars bars dei i kargen.

Dei smör som skulle säljas, sal-
dades mysksei härre för än dei

Lista 1.
24.

1555

skulle väga bra. Man kunde
även knäpet att blanda in po-
latis mjölk gröt i det samma

6. Beredning av ost

Ost = Ost, ingen annan benämning

Ost sattes ännu om det hörde som
uppsattd vid beskuren av soöl
rå som annan mjölk. Äu hū-
le om sidan mjölk, att den "ostad
se" eller "kvarad se"

Jöda, hette omöselande - Jöda, Ost,
och köra ost

Ostsorterna var inte många,

man kunde tala om Södmulles-
ost, Skåmmullesost och i
något fall Härmullesost. För-
skerda varierade inte tiller si-
dare utom i storleken, de gjor-
des små och stora ostar, dock
inte i allmänhet större än
30 cm. i diameter.

Smaken och fetman i osterna
var dock ganska varierande,
beroende på den ystades ekonomi,
och smakeriktning, samt om osterna
skulle färdäras i vardagslag eller
vid högtidliga tillfällen.

Sod och Fed-Fet ost beredd på
enbart sål mjölk = Södmullesost,

Sämnre ost bereddtes en liden av det
skummad mjölk, av skummad den
sämsta som kallades Skämmenallst.
ost och en kärnmjölks, Härremallst
osten -

Liksom liden smör användes blå
mjölk från liden ostberedning -

Osten formades - prästades i ostfor-
mar av trä, en slags runda kär
vars kanten var gummbarred i
en antal små hål varigenom vask-
lan, dos allt glyfande vann igenom
vid prästen -

Han tog ostmassan - ostmassen
med händerna, och så med en

Sten - Släs och lade den i ostfor-
men, kramade hop den och ut-
jämnade den, därpå lades en
lock över en kallrik som gick
i formen men släp väl till dess
väg, osupit lades en passande
tyngd som prässade ihop ost-
massen till en fast massa - ostmen

Tjocklek såväl som oterlek vari-
erats som nämni, men tjockle-
käll sig vänt mellan 5-10 c. mtr.

Ostlöpe = Höbe var det varmad
man osvandelade en del av
anfältens beständsdelar till ost-
massa - ostmen. Det är en oit-
ska som finns i en särskild

maga hos i dillande djur, kallad
 Löpnyaga. Den löpnyaga som be-
 gagnad laget från kalvar av kor,
 sådiken härte = (syntligen magspji)
 innehåller en ämne "Entym", som
 så att säga bryter mjölken i ost-
 ämne = albumen och vassa = Valla.

Löpsen beagnades inte ny, den för-
 varades hängande ut på en vägg, an-
 lingen i magväcken över i en Luv-
 lass = Linnablär för att surna.
 Den tillsattes med lagrets över
 brännin och ibland med kryd-
 dorer: Kammin = Kamjen

Hjälken uppsämdes i en käl
 och fördannad kapparbittel, till

en värme grad so ungefär 30 gra-
der då kösen skulle tillvällas
Den ystade kända med fingren
när mjölken var i pastande vär-
me grad, man hade inga insku-
ment värden i samliga fall

Kastan = Vallen beagrades i
enslaka fall till välling = Valler-
välling och äts, annars fick bli
nen densamma

Ostmassan läggs i press något
slipa i flästa fall en per dygn
innan den fick tillräckligt
fast form och lägga till
kostning

Orden såldes alissa, dels vid in-
läggningen i formen = blandades
i askmunen, dels queds den med
sallatba efter upplagningen
ur formen ~

Den lades till Tork på hyllor
och låg minst en vecka innan
den äls sa samman. Sedan berod-
de den på om den skulle vara
starkt och om den skulle an-
vändas vid något särskilt till-
fälle, högtid, kalas ody, hur länge
den fick ligga. I enstaka fall
kunde den förvaras över halv-
året ~

En och annan gång spracks

orden lönder, den lagades då med
smör och bandt ihop, det häll
sedan —

Ostkaka har jag minne utom,
den anrättades så ordentligt, mjöl
och gräddor, enligt vad jag varit
om den —

S. s. ordlag brukades inte bland
bönder som hade många kor,
men småbrukare med en eller
två kor, gingo till varandra med
mjölk då de skulle ysta, och
därför en egen mjölk ej förtlag.

Anmärkning: Nedan på 1870
året började den fabriksmäs-

- Siga mejerivärlsen sin oerksom-
het & barmhärtighet öfver för
från handllärokringen som smör
aktat och sålde mjölken till
mejerierna såsom mera lön-
ande. Det var dock en del bönder
som badde långt från lands-
ägarna där mejerierna träm-
de mjölken, som fick fortsätta
med hemberedningen. Men det
uppfanns bättre apparater att
arbeta med, t. ex. Separatorer och
skummare med och fullsamt-
ligare handtjänor

