

5983.
Fråge lista / Mjölk hus hållning.

Mjölk: Kallades för Mälk. Kanste även Milke
Thor och i enstaka fall Gette höllas för
mjölken. Gäd kalvar, Gödsvin, Kattor o Hundar
erhålla mjölk.

Sk.
Bjäre hö
Forslöf.

Råmjölk Hur den behandlades vet jag ej
men äs det alltid tappades en del på
flaskor som förvarades till äs användas
vid bak då de färdiga brödkakarna
besträks med råmjölk.

S. Gudmundsson
1954.

Vidau förekom en beredning av råmjölk
till kalvdans. hur den tillfogade kan jag
ej minnas.

Spenvarm mjölk: Kallades patta varm
mälk.

Söt mjölk: = oskummad.

Skummad mjölk: kallades dels för skum-
mälk, dels för Sivrators mälk.

Traks mjölk kinnan som bildades efter kokningen
kallades i regel för skinn, sjenged paa
mälken

2/ Grädde = flödd. Självlöpt mjölk: Mälken
ha skädd se. Mager mjölk: Tönn blau
mälk: Självsunnad mjölk: = blausur,
sur mälk. Surmjölk användes ofta till
föda och då tillsatte man strösocker.

Blausur sipprats mälk tillsatt med tönn-
drecka blev den i Bjälle härad bekanta
och vanliga "Dreckablänningen".

II Maträtter

Söt mjölk: Dracks häst ouppkokt.

Gammalt hårt bröd skars i bitar och
övertäcktes med kokt mjölk tillsatt med
något socker blev det en rätt god rätt
samt kallades "Mälkasoppa"

Hårt mjölk tillsatt med mjöl = Gröt
" " " " " potatis mjöls grynn
kallades Stärkelsgrynnsvälling. (god rätt)

III Mjölken förvaining: Minnes endast spannar
 och träbyttar. Uppseining skedde med en plät-
 sil sam i båtsmen var försedd med sil duk
 tillverkad av lagel eller messings Tröd.

Sil skumning av mjölken användes en
 Träsked kallad Skämneske.

IV Beredning av smör

Träna: I vårt hem hade vi två slags kärnor
 Står kärna hos jag den ena kallades för
 den var tillverkad av Trä stov ungefär
 en meter långa Tränan hade en diameter
 av cirka 25 cm. docket var i mitten förses
 med en runt hål för kärnstaven.

Den andra kärnan fick formen av en
 tunna. Tränningen med denna skedde
 med en rev som drogs runt inne i
 kärnan var kärnvingar som revades
 runt. Det vispades även smör vilket
 ibland kunde vara mycket tidsödänd
 Efter kärnandet tvättades smöret innan
 det saltades. vilket skedde när det var
 ält så länge så det till fast form.

V Beredning av Ost 5983

J. miū hem användes ostbyttor tillvarkode av Trå Ost tillvarkades i bland öven or skummad mjölk och kallade då skumm-mjölksost. Ostmassan packades ned med händerna.

Ostläpe tillvarkades or kalumogor hur kalumogen bereddes kan jag ej beskriva men så mystet vet jag att när den var hoprydd så hängdes den till Torkning i regel ut på en vägg där salen kunde torka den.

Gemensam Ost tillverkning

Om detta vet jag endast att det brukades att de sam inte hade mjölk själva ställde till med Ostagille. Då skulle alla sam blivit ljudna kamma dit med en mer eller mindre stor spann mjölk. På så sätt kunde barnmoriska, lärarinna, lärare m f. l. få en rätt ståt föräd or ost.