

6412.

7.

1. *svan* är *prigel*. 1. *mejeltk* = *mjölk*, ~ *na*.
Mejelka = *mjölkka*, ~ *de*, ~ *t*.

Skåne

Villands län

Näsarna

"Mejeltkna" användes till människo-
föda men även till djur under uppfödning-
en. "Kysilta mjölk" kallades för "söda mjölk".
(Sjænræm) "Kovæam" var benämningen på
nymjölk.

Fr. O. Eskilson

1956.

Den skummade mjölken kallades
för "skommemjolk" och i senare tid "sepra-
mjölk."

Grädden kallades "flös" och den
"löbnade" mjölken benämndes "syba". ~ *t*.

Den magra mjölken kunde
vara "blansua" (blåsua) "Sju gåunga skommas"
i svåra fall, skämt. I sammanhang här-
med kan nämnas, att om man vislade
efter solens nergång, så "vyslade man

3. "gröden" av mjölkna."

Självsmasad mjölk var först
"lida graunne vreen", blev så mera
märkbart "blausna" och "löbnade" till sist
till "syba".

Sk.

Villkants led

Mäscum

Söt mjölk förtärdes i de
flusta fan okoki.

Än mjölk som ej användes
i hushållet utnyttjades till kalvar och
svin.

Av rån mjölk, (rån mjölk) tillag-
ades "kalosē", "kaladans" och "rån mjölkspamm-
kage".

Ölosē el. "ölsyba" fick man
genom att blanda sötmjölk och svagtricka

Den silade mjölken tömdes
i (lufat) "lajafad" eller "bonkat" och placerades
i stugans mjölkskåp.

3.

Det kârl som användes vid mjölk-
ningen kallades för "böttc" äytta, ~ na, ~ na
och handtagē utgjordes av en förlängd stav
"Silena" (silon) var av förtennt koppar
utan botten, och över detta hål bands sil-
duken av Fjockt lärft. Genom denna sil
slogs mjölkēn.

Då "flödnä" grädden stigit upp
till ytan, avskalades den med sked
Alla mjölk-kârl diskades i kokhett
vatten och såpa.

Smora (smör) ~ t.

Hö kârna menades hela med-
skapet som kunde vara cylindriskt, tju-
verkat av stavar. Eggkârl med större hål
på översidan för ifyllandet av grädden
och invändigt försedd med en kotor av

Sk.

Villands lsd

Nämn.

4. smärkra slampa som bearbetade grädden
och 'frogs med vev. kärnan vilade på stäm-
ning med 4 ben.

Sk.

Villanab. ht

Näslan.

Så grädden aktivo befar sig
i en rum med minst 20° temp. så be-
hövdes ingen extra uppvärmning av den-
samma.

hvar kärningen sköljdes,
trättades smöret i kallt vatten. Sättning-
en och försörningen av smöret skedde sam-
tidigt. Sin knådningen ^(användes) "smörska" "
(smörska) ~ na, ~ a, och arbetet skedde i "smöatvätt" *

Det färdiga smöret packades
antingen i "smöabötterna" eller rullades
till en "smöatävling" (smörulle) som för-
såldes i staden.

* smöträn

5.

Ost

Osta = verb. *gösta*, ~de, ~t.

Ost tillverkades av sötmjölksgrädd och gick under benämningen *boud-ost*. Den fröjctes i "ostaköpa" = ostkörg. ~ n, ~ na. med blåa händerna. Körgarna stulik varierade. Den vanligaste var dock ca. 20 cm i diameter med en djup av ca 10 cm. Den var plätad av smala, klivna vidjor.

"Ostaköpet" var en halvmage, i vilken hävdes sötmjölk. På en luftigt ställe fick den därefter hänga och torka, tills den fått nödig fasthet. I färdigt tillstånd tog man därefter en bit löpe som upplöstes i vatten och ihävdades mjölken.

Mjölken uppljumsades i en större kopparkittel, och den löpnade

Sk.

Villand. kv

Näsum.

b. massan kallades "ostamus" = ostmus.
 ~na, och lades i en "ostaduk" i botten
 på korgen.

Nk.

Dillands bok

Museum.

Ostmassan upptogs ur kitteln
 med en stor sked och lades i en sil.

I korgen fick osten stanna, tills
 den blivit fast och sämringen skodde un-
 der tiden genom en strösaet på den.

Osten förvarades i en ostbur,
 där den dagligen fick vändas. Tjugängen
 av äldre ost fick avgröas, när den ny-
 tillverkade fick användas. Den fick inte vara nå-

Stundom om sommaren hade
 man s.k. "ostäginnor" i byarna. Då fick någon
 gumma gå omkring med bud i gårdarna,
 ån den och den dagen skulle kyrkvakt-
 mästarens el. klockaren från infirman
 sig i en angiven gård och upplaga

7. sig tjukerkänd näs av ostmjölk. Denna förmån ingick i angivna Fjäntemåns avlöning.

Sk.

Villands l.

Näsum.

Den sedvanliga "Fraktaiaining-na" (Frakföringen) till de mer eller mindre unga flickorna som kommo med mjölk bestod av kaffe.

Sedan ostmassan upplagits ur kilden, blev den återstående "vallen" "vasslan" uppvärmd till högre temperatur, varvid kvarvarande ostpartiklar flöt upp och samlades på ytan "tjockvalle". Detta var en verklig delikatess.

Den återstående "tynnvalle" användes till att koka kongrynsgröt i. Den ansågs, trots den något söta och "äina" smaken, vara en läckerhet.