

$\frac{1}{4}$
~~4~~ mantel (som var det mest vanliga på öland vid
 skiftet av 1800 talet.) höns 4 kor. Arealen var då
 cirka 24 tunnland åker, och lika mycket betesmark.
 Svaren hänföres till en sådan gård.
 Mjötkning, och mjötkärl.

Mjötkningen skedd om sommaren, när korna gingo på bete
 bl. 5 på morgonen, och 8 på kvällen. På vintern, när korna var
 i ladugården, bl. 7 och 6. Husmodern, Pigan, eller en
 hemman överande dotter mjötkade. Aldrig någon mans pers om
 det ansågs mindervärdigt. Man såg på en gång om det var
 hemma. Annars gingo ut i markerna till korna och mjötkade
 därvid man ställt ¹ på huk, eller föt på benen ².

Man mjötkade i Krukor men är kappan men även bleck
 som sedan bars hem på sk. Skedgjordes med en tres
 och sköjdes sedan i vatten och färvades i mjötkboden
 Jag minnes några träskar, man använde antingen en tunt
 stycke tyg, eller en blecksil, med slagens hül i botten.

Mjötken kilades upp i flata kärter av kappan, eller bleck
 som kallades bunkar

dup
75.

och ständes på en stort bord i mjölkboden, eller i en
kärre. Grädden skummades sedan med en träsked
och klevnades till smör, som annan smör. (Köttmet) förvarades
i samma bod. (Stenhus). Evis förekom ej. Svanmjölk delvis
användes till utfodring av svin och hästar, delvis såldes för
en ringa pening till fattiga folk. Sötmjolk användes i huskällor
och såldes till närboende arbetare. Hvarmodern fick behålla
slakterna. Bortavledning av ladanrindan har ej förekommit.
Mjolk ingick ofta i arbetarnes avlöning. De första mejerierna här
voro andelsmejerier och började 1896 i Guldby. In 1906 anlades och
byggdes Nya mejeri på initiativ av Pastor Carl von Scheele, och
närstan samtliga hemmarna äro i stämning och Stenåra socknar
ingick som delägare.
Ny mjölkbad mjölk användes ej som dryck, den skulle först
skummas, skummad mjölk serverades ej. Hälften mjölk och
hälften vatten serverades ibland och kallades olost, men
dena förekommer ej mera. Blåsmjölk är skummad mjölk
som smör, men ej kunnat läsas = blåmjölk. Mjolk från andra

Djur än kon användes ej. Stomjölke användes för botande av kik-
 = hosta hos barn. Rörmjölke användes som för iblandning av bröda
 än ~~med~~ mjölk med. Litrup talade aldrig om Splursum
 mjölke användes som smörgåsfett om någon fått giftig skada i sig.
 Litrup blandade bröd i cypshakt mjölke. Myshakt mjölke till kaka gröt
 användes ofta. Rörmjölke tillredes på en ägg vispades i mjölke och
 upphaktes som serverades som dryck. Mjölke ängoch i Lötgröt
 som koktes på ris- eller potatismjöl. Rörmjölke tillredes framkaka
 och ostsuppa: av mjölke och dricka älsupa och dricksuppa
 Fiskbunke användes endast om sommaren. Mjölken fick svara
 i brunken (en kruk cirka 8~~cm~~ centimeter djup). Rörmjölke användes
 till kakaost och kakaost och gavs bort till släkt och vännen.
 Lötost och ostkaka förekom ej här. Mjölken stod 2 a 3 dagar
 innan den skummades och då en gång. Under gräddsämningen
 stod mjölkbrunnen på en arslängt bord i mjölkboden. Skumm-
 =ämningen skedd med en träsked. Separator började användas
 vid sekelskiftet. Träjämnar användes. En djup kruk med
 ledet (som drogs upp och ned i kranen). Rörämningen försiggick om

ACC. N:R M. 11967: 4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Sommare i källaren, och på vintern i köket. De som endast hade en
ko, vispade grädden till smör. Viss del ej bli smör, behöfde man
smörbakterier av grädden. Kärnjälken användes som dyck
Smörst knådades med en träs ked och tvänades i 2 & 3 vatten
tills an kärnjälken var uttvänd och cauterade omedelbart.
Ingen färj ämne användes. Smörklumpen kallades Smörst,
och färvades i en stenkruka. Smör tin göt användes, och an
bakning, förutom tin grov bröd. Endast litet smör använde
tin fruktost. Smörst såldes i diverse affärer, samt till arbets-
folk för 90 öre k.g. Smörstykens vore runda. Inga märkning
förekom. Vågdes på diverse affärer väg, men hemma på betsmän.
Smörst brukades vid upplaggingen vid bögtidliga tjuvåren
Serverings härken kallade "smörstet", vanligen av glas, rutigt
sua blomligt. I en smörst ask färvades smörst som med-
=fordes som "färing" vid färderna tin givning årdem. Smörtillverk-
=ning i hemmen upphörde andelen för 20 år sedan. Endas grädde
av kemjolk användes tin smör.
Tin ost beqvades alltid oskummed mjölk. Melkmanen

användes antistills löp. tgg. ättliche och humning, samt brännvin
 och saut och sötos till smör. Thakven fick dricka sot mjölkämnan
 den skeddades Läpjet hängdes ut för torkning Vid ystringen hade
 den som verkstälde ystringen läpjet i en tunn tygbit i handen, och
 börde om i ystmjölken i kopparkitelen, siffvärmeligen skedd
 i träbit. Den läpjade smoran kallades rivost, och togs upp med hän-
 = derna och packades i runda ostkorgar av spån, pressades ned
 med mynnan. Den utpressade varslan kallades brann-ostla, vara
 kokta gröt. Färdig fänk fick vara grötis. Samt ströddes över på
 ostem, fick ligga i korgen 8 dagar. Lades sedan på en bord
 samt vändes, och tvändes dagligen, efter en månad kunde
 den ätas. Kunde förvaras en år. Var vanlig rått, tin bröd på vintern.
 Ostgillen quordnades turvis, så kvinnorna bjöf ostmjölk, 4-5
 styck. Skedd på förmiddagen. Trakterades alltid med kaffe och kaka.
 Tiggaste förekom, vederbörande bad om ostmjölk. Prästen, Skol-
 = läraren, Bygghuvaktmästaren, Barmmarskan, Lomedum och bärjel-
 falken, samt förvaktaren ansågo sig ha rätt till ostmjölk, mot
 traktering. Liksom Skomakere och skräddare.
 5 ost tillverkades endast av kornmjölk.