

Luf. 75.

1

Mjöltehushålning. 3 kor på en gård om
50 tunnland år 1880. Det var arrendegård.
Mjöltnings och mjöltebär. Mjöltningen sked-
de bl. klockan sju på morgonen. Bl. 12 biddagen
bl. 8 på kvällen. Man satt på en pall med
tre ben. Tågorna mjöltrade. Detta arbete
ansågs mindervärdigt för en man att ut-
föra. De bär som användes vid mjöltnings-
en kallades mjöltespann. De buro hem mjöltnen
i spannar. Dessa voro av trä de voro gröna
utvända och röda inuti. De distades med
overrustor. När mjöltnen kom hem silades den
i serbär. Dessa trötes i en lag. När det
varit trätt trötes de i kuden. Skälfades i
vattnet, lades ut på en bänk. Omkring år 1870
kom sålsiden till år 1890 trötes mjöltnen
till mefen. Den var då på pannar. Dessa voro
av plåt. Mjöltnen förvarades i mjöltespannare

eller mjölkträllare. Mjölktrubben hängdes i brunnen på somliga ställen. Annan med förvarades på samma ställe som mjölken.

Enris fanns i det rum som mjölken förvarades. Jo, man sålde mjölk till grannar.

De första privata mejerierna kom till omkring år 1860 som Pörtinge. Mjölken kördes till Tärnö Andelsmejeri vid Näsbyholm. Mjölk som dryck. Mjölken skulle vara någon dag gammal innan den drackes.

Jo, mjölk användes också av vuxna personer som dryck. En mjölkbringare stod framme under måltiderna. Det var strummad mjölk. Jo, hälften mjölk och hälften dricka användes som dryck. Den kallades dricka blandning. Detta förekommer ännu.

Blåsur mjölk fick stå att bli fjock (filbuntar). Tärnmjölk användes också.

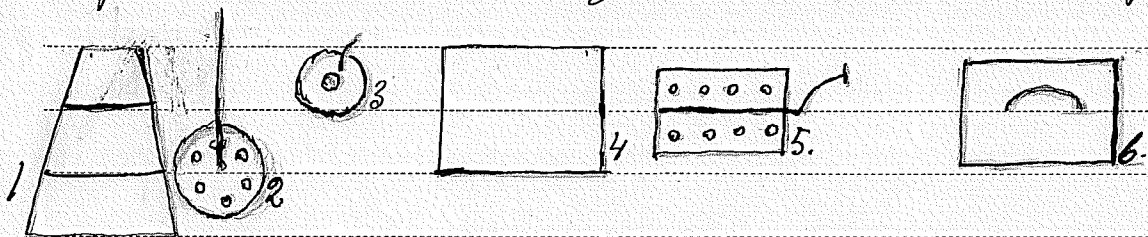
Färmjältror ställdes att bli gjorda liknande
filbuntor. men senare konstisdon. serverades
i en skål som sattes mitt på bordet. Förber-
des på följande sätt. När person vid bordet
tog sig en grov bröckstiva, skar bitar som
en lagom minstbit. Dessa sattes då på
knivspetsen doppades i mjöltror. som var
gjorda och fastna bra på brödet, som fördes
till munnen, på kniven. Oslad mjöltror
användes till att tvätta på med myppstom-
na blåsor på kroppen. Det var också bra
mot nässelblåsor.

Mjöltrorätter Jo, upptrad mjöltror användes
till kall gröt. Äggmjöltror tillreddes. Äggstör-
na (mängden beror på husbällets storlek)
vispades i en skål socker lades i. Mjöltror
brakades ut och vispades i äggstörna. ser-
verades. Till fastlag är det särskilt lämp-

med äggmjölte och bullar. Mjölte ingick
i mannagrynsgröd, griftdgröd, risgrynsgröd
havregröd, potatisgrynsgröd. Det koktes
även välling av mannagryn, risgryn eller
potatisgryn. Orost. Mjölte och dricka stogs
ibak undera varm. Osupa. Dricka koktes
ägg och socker var vispad i en ströl, storpor
bröts sönder och blandades i. Drickat vis-
pades i hett. Dricksupa. Dricka koktes
och fämnades med äggula och socker.

Filomte användes. Mjölte ställdes i
strafferiet fikt stå till den blev tjock, det
var då filomte. den serverades med socker
bränd eller ingefära. Det var bara på
sommaren. detta företom. Nu råmjölte
lagades trädans. Lomliga bruka pensla
bröd med ~~filomte~~ råmjölte därav blev
storpor vacker. Man gav bord råmjölte till
de som ville ha.

Beredning av smör. Skjöltron skulle stå ett dygn innan den stummades. Skjöltron stod i källaren bäst på is. Stummades ett par gånger. Stummades med sked. Separater kom till för 60 år sen i mjölkerna.



Här två trämmor som använts i mitt hem. Bild n:r 1. var rund. var av trä. där var två järnband om. kitchet med bäljor, fast mindre. n:r. 2. var sträckt i vass nedersta änden var en rund skiva med hål i. denna placerades i trämmen locket n:r 3. kröddes på övre änden på sträcket eller staten. och trycktes på trämmen. Grödden var i trämmen. så var det att lyfta staten med skivan upp och ner så pressades grödden genom.

hålen. Så blev det smär. Bild n:r 4 var en
fyrkantig trälada. n:r 5 var fyra vingar & med
hål i på en axel. denna ^{skrivade} sattes ned i tränan
uppfisran så var där en vev som stuvades i ute
ifrån. Locket n:r 6 försedd med handtag mitt
uppe på, lades på tränan. Man drog runt i
veven så pressades grädden genom hålen på
vinden. Grädden blev ju liksom slagen av
vingarna och så blev det smär. Man stod i
baket under träningen. Av en liten grädde
berättnades 1 kg. smär. De som bara hade lite
grädde vispa den. Ville det inte bli smär håll-
des grädden upp och stuvades på nytt. det
kraftigaste flöt så upp samlades i annat
träsk och vispades. Rårmjölken användes
till människorföda. Den var god att dricka.
Man kan laga rårmjölkesost. Rårmjölken
hålls i en gryta, sattes över svag eld. tills den

rummit ihop. Det fjörre hade då samlats till
en riktig braka. Detta hälltes i en handduk
över urchsleg i en strål allt det tunna lamm-
sö bork. fick stå så över natten. då hälltes
massan i strålen och arbetades med en trästrid
salt och kummin blandades i små ostor
formades med striden och lades på strärbädd
för att borka. användes som pålägg. breddes
på smörgås. Plåt eller lerfärl användes.
Trästrid eller hornstrid användes när smöret
knådades. Ja, smöret ströfdes i kallt vatten
då det var trärnat. Smöret saltades dagen
efter det var trärnat. där hade då bildats mot
vatten som då hälltes bort. Sombiga använde
morotssaft till färgämne. Smöret förvara-
des i lerfat. Smöret förvarades i ballaren
Ja, smör användes som mjölkförsättning.
De gjorde en baka i gröten, som smöret lades i

De doppa i smöret och i ägggröten. Smör användes till vetebröd och småbröd. Det smör som inte användes i hushället såldes till skola eller samhälle. Stormor och storbror bräta mätta smörklimpon, då den var färsk och formad till en rund bull (platt överpå:) de stekte stredbranten i smöret och blev ett bröd. Smöret vägdes i skåpund.

Vid högtidliga tillfällen rullades smöret till kulor och lades i små skålar, det formades också till fåglar på assietter.

Ja, det användes smör som förning vid gillan. Smöret var vackert upplagd i skål som sattes i en bryg. och fördes till gillsgården.

Smörtilberedning i hemmen förekommer ej mer, det upphörde omkring år 1918.