

Mjölkhuskåmug. En Bondgård: "Lötana Odensjö"
 Loken 14 de maj år 1880 hade 5 kor. Från den tiden
 till nuvarande. Har Kreaturstammen förökt sig. Iga-
 nom Jordbruket blivit bättre: Kuller Brukvar-
 vinnig blivit bättre. Mjölkningen vid 6 tiden på morg-
 nån. Vid mjölkning stodde en fjell sats sig intill
 Hon med Böllan; smäst drog; Spurarna till slut, den
 Gagna tiden vardel den Hönliga som mjölkade. Mjolk
 hälden var af Hoppar; Mjölkböllan var rumlaggad med
 ett skaff från den ena sidan. Bengardis jerna med varm
 vatten. Ett bord förvaringens. Träsilen var en rund
 Träskål ett hål; bollmen duk eller sil; den; Låsom
^{staj} Silen, en skal Hölla under all fjäla ledduken, som inte
 Besvara när den kras; bruk. Mjölken häldes upp i Pansje
 eller Glaserade Lufat Fämel var från Högnäs. På sommaren
 förvarades mjölken. Källare eller källarum skap.
 Kunde sälja mjölk till den som inte hadde mjölk
 Låsom den för den blef Familjens nytta. En Port

Bortanderod Ladugårds skötsel, hörde till den större
Gårdarna. Det första Mejeriet här, var här 1880 endast
några år. Sedan blef ett Mejeri. Byholma mellan 1920
ö 30 talet endast några år. Lidhult blef Mejeri 1931
som är nu Andelsmejeri. Mjölka som druckes All dricka
Mjölka var olika, som ej kan beskrivas, så skulle den
vara kymlad: Mjölken var till Måliderna serverad
i Tellingare. Gissa Oskunnad, kunde frätkomma
Bländade liten dricka i mjölken. Blåser mjölken kan
inte något värde, utan till senare Mjölka användes end.
af Var Mjölka af Får var till deras Lamm. Dem, som
hadde Geller gagnarde den mjölken: Den som led af vissa
Sjukdomar skulle dricka ny varm mjölka. Mjölkrätter
Bröd i vepstakts mjölka (varum) kan ej beskrivas. Kokt mjölka
Till kall Gröt Äggmjölka: Äggen vispades i den kokta mjölka
Serverades i Tellingare eller Fatlikar. Längstid kan koktes
Gröt af Mjöl ö vatten. Men sedan kom Grydet påli: Användes
Lapsgrön Bisgrön Mammagrön Grefgrön Skäckelgrön

Till Gröt kokas mjölk något vatten uti Örst, mjölken kokas
 Öst häldes uti i Drickespa Drickesat kokade, Mjölken
 vispades med litet erlumjöl uti en Bunka med socker uti
 häldes i drickes. Fjilbunke om Lannamarsen En Bunka
 Nymjölhad enjölta, skall stå till Gräddesplan bliwa till
 Leri socker i andra kryddur på den Rämjölken
 Rämjölken hålles. Bunkar vispas med socker uti
 Sätter den i ugnen tills den blifver kokad. Sölast mycket
 enjölta uti en fjilert Kopparkeli vämmes ystes med Löpe so
 kokas den länge tills den blifver pöt sedan kilsötkes den
 med ägg i kryddur. Höglidliga tillfällen skall den vara
 på Gamla Tempel, om sådana fins. Ostkaka bereds
 sammanlunda, den skivnaden Ostkakan baka i ugn
 Dessa rätter gagnades vid Höglidliga Tillfällen i Hemma
 i andra förbudens kalas att hafva Färing med
Beredning af smör Mjölken var i Bunkar goms i 2 dagar
 skummades en gång. Om Lannamarsen kokade den enjölken
 eller kallt rum. Till skumning användes Hef eller Sked

ACC. N:R M. 12204:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kerorror var rundlaggad 20 cm i diam. 70 cm hög. En Träd-
 spirat eller träspjett kallad Tole var inuti fästad fästad med
 en rund snitt många hål uti att Grädden skulle gå där.
 Öfre locket var ett hål som sprindeln gick igenom den var
 en 85 cm lång var att draga upp och ned i den till det
 blev smär. Kerorroringen var i olika rum. Högst andra rum
 Småret kunde vara slut. Familjen Hadd Kerorrorer Gunde
 Mispade hon fick en liten Lank. Blev det inte smär var
 det inte tillräckligt mycket. Grädden var uppstelen och best
 Kerorrorjölken var inte mycket föga på. Dem hade
 flera Svärpade Trätkälar som Småret lades uti med
 Kallt vatten och lades med inspur sked till mjölken
 var isän kallades. Kallades det till det blev stät
 En afläng Lank. Det förvarades om dem hade
 Länk i Trätkälar eller kallt rum. Småret användes
 i Hemmet tiller alltid i matlagning. Påskvakt Blev
 det öfver användningen, såldes det smär upp till på
 reavärdet Torg. Småret vägsdes i en korg om lindes i smörduk

När Smörret sattes fram, Gagnades en liten Replade Smörspor
 och Smörret i skifvar, det blev randigt i väskert. Nu gagnas
 små runda Smörklimprer Läggs upp i en skål Speltfurning
 Pyramid. Det var inte vanligt föga Smör till Guller gårdar.
 Nu förekommer inte Smör tillverkning: Hemmen, sedan
 Ledare Mejerierna befordr Smör tillverkas endast af Hönsjö.
Beredning af Ost Bättre Ost beagnades Oskummad mjölke
 Halvorn fick inte vara öfver 8 dagar när den slaktades. Ostlöps
 Togs af Halvmagen Osten i Skinnel rengardes om vare fullt
 Osten lades i Skinnel fastade; det kan vara länge å be-
 gagnad. Ystmjölken värmdes i en Kopperkittel
 på en kokpris eller Öfroppris Mjölken Löp lades å
 Både Ostmanna Togs upp med en skål eller skopps lades
 i en duk å i Ostbagen var flätad lädrötte många
 hål igenom ett vasslan ran igenom. Gerna en kunnig
 frände ut vasslan Vasslan var inte något föga vare på
 Osten sattes Bytte om flera duker i många dagar
 så den blev full Osten ställdes i Höghe Omsarsfull

M. 12204:6.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

Se efter din att inte komma till jäsoering
Alltid vara i normalt rovd. Byns kvinnor
Bestämde Ostgille en kväll med Kaffe
bakar eller annat Godt Husomdum lagat till
Sedan Omvuxande till var och en att alla
skulle hafva samma vätt

Byns Kvinnor sade din å den har
Jürgen mjölke vi går till dem en kväll
med var sin ker uba mjölke för dem en julost

Jag har nog Besvarat frågorna med för enärags ord
Papperet har inte räckt till