

OSTEN I ALLMOGEHUSHÅLLNINGEN

Ostberedning.

Har man på Er gård eller i Er trakt gjort ost? Gör man ännu ost? Om inte, när och varför upphörde ostberedningen? Namnge och försök beskriva olika ostsorter man gjorde. Vilken sort var vanligast? Vilka slag av mjölk använde man? Har får- eller getmjölk använts? Vilken mjölk användes mest? Blandade man olika slag av mjölk? Vilken mjölkblandning var vanligast? Ungefär hur mycket mjölk användes per gång till ostberedning? Hur många och hur stora ostar fick man av denna mängd? Hade man särskilda kärl som användes enbart för ostberedningen? Vad var de gjorda av? Namnge och beskriv dem. Teckna gärna. Berätta allt Ni vet om de olika arbetsmomenten och namnge dem. När hade mjölkblandningen uppnått rätt temperatur? Värmdes mjölken med eller utan lock? Hur fick man mjölken att ysta sig? Vilken metod ansåg man vara lättast och bäst? Vilka slag av löpe har förekommit? Har löpe från gäddmage använts? Hur tillvaratog, beredde och förvarade man löpet? Hur behandlades den surmjölk som användes till ystning? Hur skilde sig de olika ostsorterna åt? Vad gjorde man efter det mjölken ystat sig? Behandlades löpe- och surmjölksblandningar olika? Beskriv tillvägagångssätten. Namnge de olika blandningarna. När skildes ostmassan och vasslan åt? Hur gjordes det? Beskriv och namnge de olika redskap man använde. Kunde massan brukas till annat än ost? Hur tillvaratog man vasslan? När och hur saltades ostmassan? Brukade man också kryddor? På vilket sätt kunde man göra osten smakligare? Namnge dylika bättre ostar. Hade varje gård sin ostspecialitet?

Ostformar.

Vad gjorde man med den massa som inte sattes i formar? På vilket sätt pressade man vasslan ur ostmassan? Vilka redskap användes? Hur behandlades formen innan ostmassan sattes i? Använde man något tygstycke i formen? Av vilka olika delar bestod en ostform? Teckna gärna. Vilka formtyper förekom och vilka var vanligast? Hur var ostformarna utsmyckade? Beskriv de vanligaste mönstren. Hade varje gård sitt eget mönster? Hur många ostformar hade man vanligen på en gård? Fanns det olika formar för olika ostsorter? Vad kallades de olika formarna? Använde man formarna till annat än ost? Var förvarades formarna när de inte användes? Gjorde man ostformar själv? Förekom ostformar som fästmansgåva?

Sedvänjor i samband med ostberedning.

Vilken person eller vilka personer hade hand om ostberedningen? Var det en ansvarsfull syssla? Tillkallades hjälpfolk? Ungefär hur många personer var sysselsatta vid ett ostkok? Hur lång tid tog ett ostkok? Var på hemgården gjorde man ost? Förekom ystning ute på betesmarkerna t. ex. på holmar? Vilka årstider eller högtider var ostberedningen förknippad med? Samlade man mjölk för ostberedningen? Var det ett festligt tillfälle när ost bereddades? Serverades särskilda maträtter? Fick barnen någon extra godbit? Vad bestod godbiten av? Namnge den. Förekom osttalko? Berätta om ett sådant. Vad kallades den ost man då gjorde? Gjorde man gemensamt ost i något speciellt syfte? Hur delades den gemensamt gjorda osten? Ystade man på morgonen eller på kvällen, i ny eller nedan? Var ostberedningen

beroende av vädret? På vilket sätt försökte man få god ostlycka?

Torkning, lagring och uppbevaring.

Torkades både surmjölks- och löpeostar? Var torktiden densamma för olika ostsorter? Torkades osten i form eller inslagen i något annat? Var torkade man ost? Fanns särskilda platser eller anordningar för detta? Hur och var lagrade man osten? Beskriv hur olika sorter förändrades under torkning och lagring. Hur sköttes osten under de olika perioderna? Behandlades ostar som skulle tagas med på sjöresor skilt? Hur stort var det normala förrådet av ostar? Hur länge räckte detta? Har Ni på t.ex. en bodgavel en särskild hylla för ost? Vad kallas hyllan? Försök beskriva den. Gör gärna en teckning. Varför var det bra att förvara osten där? I vilket väderstreck ligger hyllan? Varför? Tog man in osten vintertid?

Ostens användning.

Förekom ost endast på festbordet eller var den vardagsmat? Åt man olika ostsorter vid olika högtider? Hur åt man ost? Förekom ost i maträtter? Namnge och beskriv rätterna. Hade man särskilda julostar? Tog man ost med som förning? Vilken sort? Till vilka personer? Gjordes på gården ost till försäljning? Vilken eller vilka sorter? Var ostförsäljning lönande? Sålde osten till personer i trakten omkring eller såldes den på annan ort? Skötte man själv om försäljningen eller fanns det särskilda ostuppköpare? Vad kallades dessa? Under vilken tid av året sålde man mest ost? Upphörde ostproduktionen för försäljning när mejerierna övertog produktionen? Var det mera lönande och lättare att sälja mjölken till mejerierna? Fortsatte man att göra ost hemma till husbehov? Berätta allt Ni känner till om osten som handelsvara.

Östfärd.

Var gjorde man ost och hur såg den ut? Var det i form eller inslag? Beskriv den och vilka ingredienser den bestod av. Hur behandlades formen innan ostet var färdigt? Vände man något tygtycke i formen? Av vilka olika delar bestod en ostform? Teckna gärna. Vilka former förekom och vilka var vanligast? Hur var ostformarna utbytbara? Beskriv de vanligaste avstegen. Hade varje gård sitt eget mönster? Var man ostformar både på en gård? Fanns det olika former för olika ostsorter? Var kallades de olika formerna? Används den formerna till annat än ost? Var förvarades formerna och de inte användes? Gjordes man ostformar själv? Förenas ostformar som fastboägarer?

Bedövningar i samband med ostberedning.

Vilken person eller vilka personer hade hand om ostberedningen? Var det en ansvarig person? Tillkallades hjälpare? Ange för hur många personer var ansvariga vid ett ostkok? Hur lång tid tog ett ostkok? Var på köpgården gjordes man ost? Redom räkning etc. på betesmarkerna t. ex. på hölsar? Vilka höstider eller högtider var ostberedningen förknippad med? Berätta om någon för ostberedningen? Var det ett festligt tillfälle som bereddes? Bereddes särskilda maträtter? Berätta om någon annan godbit? Vad bestod godbiten av? Berätta om någon annan godbit? Berätta om ett sådant. Vad kallades den ost som så gjordes? Gjordes man gemensamt ost i något särskilt stycke? Har kallades den gemensamt gjorda osten? Berätta om på köpgården eller på vullen, i sty eller någon? Var ostberedningen