

Åbo, den 14.4.1969

Ärade sagesman!

Institutionen håller för närvarande på med att utarbeta en avhandling om ostberedning och ostens betydelse i allmogehushållningen. Den frågelista som vi här tillsänder Er berör

BRÖDOSTEN

Vi vore ytterst tacksamma för alla upplysningar Ni kan lämna om denna typ av ost. Glöm ej att i samband med svaret anteckna Ert namn, Er adress och en uppgift om den plats (socken, by, gård) till vilken Era uppgifter hänför sig.

Med vänlig hälsning

Kulturhistoriska institutionen

Har man på Er gård eller i Er trakt gjort så kallad brödost? Gör man den ännu? Om inte, när och varför upphörde ostberedningen?

Vilka slag av mjölk använde man? Komjölk, renmjölk, får- eller getmjölk? Använde man helmjölk eller skummjölk? Brukade man använda råmjölk? Blandade man olika slag av mjölk? Ungefär hur mycket mjölk användes per gång? Hur många ostar fick man av denna mängd?

Hade man särskilda kärl för ostberedningen? Hur uppvärmdes mjölken? Värmdes mjölken med eller utan lock? När hade mjölken rätt temperatur? När tillsattes löpet? Hurudant löpe använde man? Har man använt löpe av kalvens löpmåge? Hur preparerades den? Hur förvarades löpet? Hur användes löpet?

Brukade man salta osten? När och hur saltade man? Brukade man använda någon annan krydda?

Hur länge fick mjölken ysta sig? Brukade man röra om i grytan under tiden? Hur tog man upp ostmassan? Hur fick man bort vasslan? Hade man några särskilda redskap för detta?

Brukade man forma osten i någon särskild form? Brukade man forma osten på ett ostbräde? Hade man särskilda ostbräden för stekning av osten? Hur var de i så fall konstruerade? Var de utsmyckade på något sätt? Hade brädet uppstående kant? Var det runt eller kantigt? Brukade man ha det i lutande ställning? Vad lutade brädet emot? Hade varje gård ett eller flere ostbräden? Kunde man ge ostbräden

som fästmansgåva? Vad brukade brädet kallas? Stektes osten framför öppen eld? Framför glöd? I ugn? Hur länge skulle den steka? Skulle den bli jämnt brun eller fläckig? Brukade man äta osten genast? Brukade man ytterligare torka den för förvaring? Hade man någon särskild torkställning? Hur förvarades osten? Hade man någon särskild förvaringsplats, t.ex. en osthylla? Hur länge kunde osten förvaras? Hur ofta gjorde man ost?

Vilken eller vilka personer hade hand om ostberedningen? Var det en ansvarsfull syssla? Hur lång tid tog ett ostkok? Ansågs det vara en besvärlig syssla? Var gjorde man ost? Förekom ystning ute på betesmarkerna? Var ostberedningen förknippad med någon årstid eller högtid? Var ostberedningen ett festligt tillfälle? Fick barnen någon extra godbit? Vad kallades den? Vilken tid på dygnet gjorde man osten? Var ostberedningen beroende av vädret eller månen.

Användes osten i hemmet som vardagsmat? Eller endast som festmat? Åt man ost vid särskilda högtider? Hade man särskilda julostar? Brukade man ta ost med som förning? Brukade man ge ost åt prästen? Varför? Brukade man ge ost åt andra personer? Gjorde man ost för försäljning? Var det lönande? Sålde osten i hemtrakten eller på annan ort? Fanns det särskilda ostuppköpare? Upphörde ostproduktionen för försäljning när mejerierna övertog produktionen? Inverkade mejerierna på ostproduktionen i hemmen? Fortsatte man att göra ost för husbehov?