

Juustonvalmistus ja -käyttö talonpoikaistaloudessa

Juustonvalmistus

Onko talossanne tai paikkakunnallanne valmistettu juustoa? Valmistetaanko sitä vielä? Jos ei, niin koska ja minkätähden juustonvalmistus lopetettiin? Minkä nimisiä juustoja valmistettiin? Yritä kuvailla eri juustolajeja, joita on valmistettu. Mikä oli tavallisin juustolaji? Minkäläatuista maitoa juustonvalmistuksessa käytettiin? Käytettiinkö tähän tarkoitukseen lampaan - tai vuohenmaitoa? Minkälaista maitoa käytettiin eniten? Sekoitettiinkö erilaiset maidot keskenään? Minkälainen maitosekoitus oli tavallisin? Suunnilleen kuinka paljon kerrallaan käytettiin maitoa juustonvalmistukseen? Kuinka monta ja kuinka suuria juustoja tästä maitomäärästä saatiin? Oliko erityisiä astioita, joita käytettiin ainoastaan juustovalmistuksen yhteydessä? Mistä aineesta ne oli valmistettu? Mainitse näiden astioiden nimiä ja kuvaile niitä sekä piirrä kuva jos mahdollista. Kerro kaiken minkä tiedät työvaiheista ja mainitse työvaiheiden nimet. Mikä oli maitosekoituksen oikea lämpötila? Lämmitettiinkö maito ilman kantta vai kannen alla? Kuinka maito saatiin juoksuttumaan? Mikä menetelmä oli helpoin ja parhain? Mitä juoksutusaineita on käytetty? Onko käytetty vasikan juoksutusmahaa tai hauenvatsasta otettua juoksutinta? Kuinka juoksutin otettiin talteen? Kuinka käsiteltiin sitä piimää, jota käytettiin juoksuttimaksi? Mitenkä eri juustolaadut erosivat toisistaan? Mitä tehtiin sen jälkeen kun maito oli juoksuttunut? Käsitelttiinkö juoksutin- ja piimäsekoitukset eri tavalla? Kuvaile menettelytapoja? Mainitse nimeltään eri sekoitukset. Milloinka juustomassa ja hera erotettiin toisistaan? Millä tavalla se tehtiin? Kuvaile ja mainitse nimeltään niitä välineitä, joita tähän tarkoitukseen käytettiin. Voitiinko massaa käyttää muuhun kuin juustonvalmistukseen? Kuinka hera otettiin talteen? Koska ja kuinka juustomassaan sekoitettiin suolaa? Käytettiinkö myös mausteita? Millä tavalla voitiin juusto tehdä maukkaammaksi? Mainitse sellaisia parempia juustoja. Oliko jokaisella talolla oma erikoisjuustonsa?

Juustomuotit

Mitä tehtiin sillä massalla, jota ei laitettu muotteihin? Millä tavalla hera puristeltiin juustomassasta? Mitä välineitä siihen käytettiin? Millä muottia käsiteltiin ennenkuin siihen laitettiin juustomassa? Käytettiinkö muotissa esimerkiksi kangaspalaa? Mistä eri osista juustomuotti oli kokoonpanttu? Mikäli mahdollista piirrä eri osien kuvat. Minkälaisia muottityyppejä löytyi ja mikä tyyppi oli tavallisin? Kuinka juustomuotit oli koristeltu? Kuvaile tavallisimmat mallit. Oliko jokaisella talolla oma mallinsa? Montako juustomuottia oli tavallisesti talossa? Löytyikö erilaisia juustoja varten erilaisia muotteja? Minkä nimisiä juustomuotteja löytyi? Käytettiinkö muotteja muuhunkin tarkoitukseen kuin juustonvalmistukseen? Missä muotteja säilytettiin käytön jälkeen? Valmistettiinkö juustomuotit itse? Lahjoittiko sulhanen juustomuotteja morsiamelleen?

Erilaisia tapoja juustonvalmistuksen yhteydessä

Kenelle juustonvalmistus oli uskottu? Oliko se vastuunalainen tehtävä? Käytettiinkö apuväkeä? Suunnilleen kuinka monta henkilöä oli mukana juustonkeittämisessä? Kuinka pitkän ajan se kesti? Missä rakennuksessa valmistus suoritettiin? Tapahtuiko juoksutus laiturilla? Mihin vuodenaikoihin tai juhlapäiviin juustonvalmistus oli liitetty? Koottiinko juustonvalmistusta varten maitoa? Pidettiinkö juustonvalmistusta jonakin erikoisena tilaisuutena? Tarjoittiinko silloin erityisiä ruokalajeja? Saivatko lapset jonkin erityisen makupalan? Mistä makupala oli muodostettu? Mainitse sen nimi. Pidettiinkö juustotalkoita? Kerro niistä. Miksi kutsuttiin silloin valmistettua juustoa? Valmistettiinkö juusto yhteisesti jotakin erikoista tarkoitusta varten? Mitenkä yhteisesti valmistettu juusto jaettiin? Tapahtuiko juoksutus aamulla tai illalla, uudenkuun tai alakuun aikana? Oliko juustonvalmistus ilmaista riippuvainen? Millä tavalla yritettiin saada hyvää juusto-onnea?

Kuivatus, varastointi ja säilytys

Kuivattiinko sekä hapanmaito- että juoksutusjuustoja? Oliko eri juustojen kuivatusaika yhtä pitkä? Kuivattiinko juusto muotissa tai jossakin muussa astiassa? Missä juustoja kuivatettiin? Oliko sitä tarkoitusta varten erityisiä paikkoja tai telineitä? Kuinka ja missä juustoa säilytettiin? Kuvaille kuinka eri laadut muuttuivat kuivauksen aikana ja varastoinnin aikana? Kuinka juustoa hoidettiin eri vaiheiden aikana? Käsiteltiinkö niitä juustoja, jotka otettiin mukaan matkoille jollakin erikoisella tavalla? Kuinka suuri oli normaali juustovarasto? Kauanko se kesti? Onko teillä esim. aidan päädyssä erityinen hylly juustoja varten? Miksi hyllyä kutsutaan? Yritä kuvaila sitä. Jos mahdollista, piirrä kuva. Minkä vuoksi siellä oli hyvä säilyttää juustoa? Millä ilmansuunnalla hylly sijaitsi? Otettiinkö juusto talvella sisälle?

Juustonkäyttö

Käytettiinkö juustoa ainoastaan juhlapöydässä vai oliko se arkiruokaa? Syötiinkö eri juustolajeja eri juhlapäivinä? Kuinka juustoa syötiin? Käytettiinkö juustoa eri ruokalajeissa? Mainitse nimeltään ne ruokalajit ja kuvaille niitä. Löytyikö erilaisia joulujuustoja? Viettiinkö juustoa tuliaisiksi? Minkälaisille henkilöille? Minkälaatuista? Valmistettiinkö talossanne juustoja myytäväksi? Minkälaisia juustoja? Oliko juustonmyynti kannattavaa? Myytiinkö juustoja omalla paikkakunnalla tai lähettiinkö myymään toisille paikkakunnille? Toimitettiinkö itse myyjinä tai löytyikö erityisiä juustokauppiaita? Miksi heitä kutsuttiin? Mihin aikaan vuodesta myytiin eniten juustoa? Lopetettiinkö juustonvalmistus myyntiä varten kun meijerit aloittivat sen tuottamisen? Oliko kannattavampaa ja huolettomampaa myydä maito meijereihin? Jatkettiinkö juustonvalmistamista kotitarpeiksi? Kertokaa kaiken minkä tiedätte juustosta kauppatavarana.