

5461

ACC. N:R.

Landskap: Småland  
 Härad: Kivnerald  
 Socken: Aderslöv  
 Uppteckningsår: 1938

Upptecknat av: Rikard Karlsson  
 Adress: Jönköpings län, Alvesta.  
 Berättat av: Upptecknaren  
 Född år 1906 i Aderslöv

LUNDS UNIV.  
 FOLKMINNES-  
 ARKIV

Ostugille på Strandtorpet i  
 Aderslöv 1915.

- Hej du, Kalle, vi ä' vaggarna te ä  
 skada te voot ostugille ingen koana  
 sanss redit. Ja si att på Kasa ä  
 skåva mjölka mennä nu ä'n färut.  
 Märka dä ä' långt fram på hästen  
 ä' groen ka råjat ä' foga bast  
 ä' bli samma. Ä' ja talte ve Sven  
 Joans Åling i gåa, kang sac att  
 kang vell betala igen sin mjölk  
 ingen dä bleä ventä redit.

Det var mer som talade till far.  
 Det var fram i september och ka

Skriv endast på denna sida!

9 sid.

vilde äta sin julast, medan kerna  
gingo på groen (ätervärtas). Den ko-  
de fåret bytet mjölk till grankest-  
terna Svæn Jakobs Åling, Manda på Trä-  
an, Skräddars-Augusta, Friska-Mayan  
Augusthillsens Emma och Lis-Pel-  
la-Skens Ingre Maria i Hälvet. De  
bytte mjölk sig emellan för att få  
i kop tillräckligt mjölk till en stor  
julast.

Mor fick släpa till sitt astagille och  
för lämnade henne pengar till kalaset.  
Ei barn glödde oss mycket åt det som  
känna skulle. Det skulle vankas bek-  
bröd, och vaffelgröt och fykkaaffli i  
stugan. Det var inte vardags saker  
ärogt av det. Det vattades i mun.

Men på ord.

Mor var efter mjöl och socker  
och övriga saker till ostagillet. Och  
så kom bakdosan från först deg-  
träget och sedan bakebordet. Inert  
laddade det gott av nybakat vetebröd  
i stugan.

Dagen efter skulle ostagillet  
gå av stapeln. Mor skurade, pulssade  
och fejade. Det måste vara snyggt  
när gummarna skulle komma. De vara  
väl sådana, att de gärna ville kritisera.  
Mor skurade golvet väl rent, hängde  
upp nystårts gardiner för fönstren  
och la de på rena dukar på bordet.  
Höstens ostagille var ingen obetyd-  
lig tillrägelse. Den måste ägas nå

dig uppmärksamhet.

Den stora dagen kom. Li var av  
sängen lite tidigare än vanligt. Men  
hade det stora kaffebrudet duket  
vid matiden. Då skulle de komma.  
Så hade det blivit sagt.

Först kom Manda på Präan. Hon  
hade tre kannor mjölk stoft mil.  
På kom Skräddans - Augusta. Hon ha-  
de sex kannor kon. Men hade bärst  
lika mycket vill kunna. Så kom Lin-  
Della Pehens Inge Maria i Kallet och  
alla de andra. En del hade tre kannor,  
en del fyra och en del sex, beroc-  
de på hur mycket man hade bärst  
ka dem. Men bytte jämt mat jämt.

Men hade skurat den stora kop-

per kitteln såkligt väl, så att den  
sken som en sal invändigt. Den stod  
mitt på kaksalvet. På fort gummerna  
kamma slag de / de ville ju förstas  
gärna visa huru stgvt mål de hade  
tagit) mjölken i kitteln. Men alla  
hade slagit dit sin mjölk, så var  
den full.

Den fick slå där den stod sedan  
började framtusen sig inne i stugum-  
met, där kaffeberdet stod dukat. Det  
var halv sorters kakor, tvådelade var  
att en utav gummerna på fallrör.  
Det var dels jästakör, som det kallades.  
Det var en bulle, en skiva och en  
smicka och en sort som kallades  
för pajkar. Så var det nu fyra sor-

tes kringlar av samma slag. Rosten  
var småbröd och pepparkakor.

Det var ett väldigt "kackelarium"  
i stugan medan kaffet dracks. De  
sista kändelserna ventilrades ef-  
ter alla konstens regler. Och det  
kände nog att känningar sam in-  
te bara närvarande fingro bara  
med på baken.

Jumorna dröjde kvar ett par tim-  
mar. Sedan droppade de av antingen en  
och en eller också i sällskap. Kaker-  
na som de icke arkat äta upp ledes  
i botten på krukarna. De skulle  
de komma varande ha. Bar det så att  
det fanns barn på stället, så blev det  
allt glädje, när deras mor kom hem

Beskrivning var inte vardagsmat i  
fattiga hem på landsbygden på den ti-  
den.

Sken Joans Åling stamade koss.  
Hon skulle hjälpa oss att ysta ostarna  
Gummarna eldade upp i kakspiseln  
satta på fatarringen och lyfte på  
den tunga biten. Kakspis Joans  
inte i köket, utan man eldade på  
källan, medan vätskan färbönn upp i  
ett brett svart svalg.

När det gått en stund, kände Sken  
Joans Åling mer kanden i mjölken.  
För att känna efter om den var lo-  
gen varm. Någon termometer fanns  
inte.

Snart var mjölken lagen varm.

kitteln lyftes från elden. Och så började kling att pinnas omkring med läpset som det lätte läpset hade hon i en bit av gammal bem-sellsoav. Det såg ut som ett litet knycke. Han krypte på knytet medan han sådde omkring med dattarna i mjölken.

Efter denna behandling kälades kitteln över en stund med en duk. Mjölken skulle stå och lockna. När den locknat togs <sup>osten</sup> den upp från mjölken eller rättare sagt vasslen och spjötades i kargarna.

När tag undan en del av vasslen till vasslagrat. Sedan sattes den stora kitteln åter på elden



Man skulle koka jockvassa, vilket  
följde så att vasslen skumma-  
des, när den hade kommit i kok.

Det som flöt upp på ytan var lykt  
som gräddde och smokade mycket  
gott.

Efteråt kokade man en brökan-  
regröta full med "vattlagröt". Man  
kallade den på risgrepp. Till användning  
för det grova brödet, potatisen och  
den salta sillen var det riktigt  
kolas för oss barn i det fattiga hem-  
met. Så man kan förstå, att kåstens  
astagillen uti på småländsk landskygga  
vara glada och trevliga handlingar.

Ännu finns det ju en del kvar av dem,  
men med mejeriernas uppkomst försvinner de  
och mer och mer.