

ACC. N:R. M. 8066:1-6

Landskap: Skåne

Upptecknat av: Elna Ebbesson

Härad: Bjäre

Adress: Ekelid Tor

Socken: Korp

Berättat av:

Uppteckningsår: 1941

Född år 1886 Emmyd V. Korp

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Frågelista 3
Ost

M. N. 3.

Skriv endast på denna sida!

Dagen innan man ämnar Ysta, Söndersmular
löpet och lägges i botten. Till ost skall mjölken
upphettas till 38-40 gr Cel. Det söndergnidna
löpet silas genom en grov gles handduk och stäs
i östen. När mjölken röres om rågot. Det är
noga med att löpet är silat ty löpetbitar i östen
kan sedan bli mögelfläckar. Sedan löpet är
omrört i mjölken ska den stå orörd en 10 mi-
nuter eller så länge att östen släpper kanterna
på karet när man trycker på den. När mjölken
är löst, rör man väl om i den, bäst med hän-
derna vilka man naturligtvis frättat väl
föret, man smular östen så den inte ligger
i stora klumpar. Så får östen åter stå en
stund och sjunka, därefter öses man upp
vasslan så det bara är östen igen. Över ett
annat kar lägges ett stänger, som brukas endast
till det ändamålet, på dem ställes ostkorgen

eller ostkåret, vilket som brukas, här brukas mest
korgar flätade av sk barkade bridegrenar som
finns att få köpa Marknaderna i Hästad.
Men det finns också ostkar av bleck med många
hål i botten och sidorna. I korgen lägges en
gles handduk som är doppad i barsla beh ur si-
den. Så tar man upp ostén och lägger i korgen och
prieker i den med fingrarna, lägger båda hand-
flatorna på och trycker barslan ur, en och annan
gång viker man handduksribbarna över och krea-
mar hårt barslan ur, ströfite salt på och gärna
lite brännvin om det finns. Så fortsättes tills korgen
är full gärna upprägd, handduken vikes över
och trycker hårt. Den barsla som östs upp sättes
över elden och bringas till kokning. En annan
handduk lägges på bordet och ostén bändes upp
på den, alla fyra handduksribbarna tas i handen
och ostén doppas hastigt i den kokande barslan.

Sedan vänder ostens tillbaka på den andra handduken igen vilken blivit väl avrorden, och ostens doppas nu på den sidan i den kokande basken. Nu vänder ostens upp på en torr handduk och tryckes ned i korgen igen och är färdig i korgen för den stå till dagen efter, men får vändas i en annan torr handduk för att fortare bliva torr. Den massa som tryckts ur ostens är bäst till gröt. När ostens är så fast att man kan ta den ur korgen tages den upp, och en linnebinda bred som ostens tjocklek smurras om den och sys fast. Nu lägges den på en handduk på ett mjukt underlag, kudd eller d. Den vänder en gång om dagen och gnidas med några korn salt på den sidan som vänder upp, när det bliver en fast gul skorpa på ostens tages linnebindan bort så den kan bli torr runt om. Ostens skall ligga varmt och luftigt tills den blir torr.

Det var allmän sed att byta ostmjölk de som inte hade många kor, hade inte heller så mycket mjölk på en gång att det räckte till lyftning, var för det bra att få låna av grannarna. På samma gång blev det ett extra kafferep. Skulle som hade någon befattning inom församlingen, såsom lärare och lärinnor, barnmorskan, klockaren och ibland också prästen, figgde ostmjölk, och gjorde då ostgillen. Det var vanligen om kvällen och man och kvinna följdes åt med ostmjölken. Men sedan tjänstemäns lönerna blivit bättre bortföll dessa ostgillen. Lantverkare dagsverka re samt en del arbetsfolk figgde också ostmjölk och gjorde ostgillen, ibland blev det beslutet att husbondefolket skulle följars åt med ostmjölken, men vanligen var det pigan, eller dottern i huset som gick med ostmjölken sedan dagens arbete var slut, så kvällen var fri sedan.

Har inte hört att det tillverkades mera än en slags
ost, det kunde ju vara skillnad på hel och halvet
men tillagningen var nog densamma.

Skulle man funke på att göra någon särskild fäst-
lighet, gjordes en särskilt stor och stark ost långt
i förväg ty osten blev ju bättre av att vara gömd.

När det skulle vara bröllop, gjordes ost till det
ett par år förut, och den skulle vara stor, ty det
som blev över från fästligheten skulle bruden
ha med sig till nya hemmet.

Löje blev av innehålllet i Löjmagen på en späd
halv, halven skulle helst inte vara äldre än 10-12
dagar, och skulle hela tiden fått nysilad mjölk så
mycket han orkade dricka. I början en halv liter
åt gången, och lite varje dag, så det blev $1\frac{1}{2}$ liter
och mera om det var stora halv till målet tre
gångar dagligen. När halven var slut till Löjs
löjmagen, och innehålllet i den tömdes i en skal.

Magskinnet rengjordes och lades i botten tills det skulle brukas. Ostämnet som varit inne i magen skjölles och flockades i bitar och lades i en stor skål rikligt med nyrålad mjölk slogs på det och fick sedan stå till dagen efter, då den varsla som bildats slogs bort och ny mjölk slogs på. Då fortbrattes tills det blev liten varsla och mera ost. Då togs osten upp och lades i magskinnet lite salt och kummin blandades ibland löpet. De båda öppningarna på magen syddes fast vid en en köpp och löpet hängdes upp till att torka, det fick ställas något kall under, ty i början droj det rätt mycket av det. Löpet skulle torka ihop så att det blev fast och hårt. Även löpskinnet skulle söndergnidas till yrtningen, åtminstone så mycket som det var möjligt få sönder. Om löpet var stort och bra kunde det räcka till flera ostar.