

ACC. N:R M. 8324:1-5.

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av:
Uppteckningsår: 1942 Född år 1894 i Boaryd

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Boar till?
Atlas Over Svensk Folkkultur.
Etnologiska avdelningen.

Prägelista, sektion III Nr. 27.

OSF

III:27

Skriv endast på denna sida!

Frägelista, sektion III Nr. 27.

Ost.LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

/

III:27

- 1 A. Boaryds by.
- B. Alla gårdarna i byn.
2. Byns storlek är två mantal.
De gårdarna är fyra ättingar och sex fjärdingar, d. v. s. i storlek av $\frac{1}{8}$ mantal och $\frac{1}{4}$ mantal.
Alla byns bönder äga de av dem brukade gårdarna.
3. På hösten, när korna blivit släppta på "groabete" och mjölken var fet och god, var ostgillenas tid. Bondmarna bytte ostmjölk med varandra.

så att de skulle få mera mjölke
på en gång och stora ostar och
ysted avslutat på en gång.
Dessa ostar torrkades. Finast
en riktigt gammal ost vara,
en som var stark och "reditt ampå".
Mjölken till dessa ostar "locknedes"
med Kalv Löpe.

Men man hade en annan sorts
ost, som måste ätas färsk.
Det var den s. k. Brynosten. Man
använde ättika för att få
mjölken att "lockna" till denna
ost. Osten ystades och "lades upp"
i ysteborg som vanlig ost, men
sedan "bryntes" den i bakugnen.
Man höll osten på en brädlapp
i "ugnsrummet" och brände ost-

skorpan så den blev "hyad" vackert
brun. Till ett kalas, även ett
mindre sådant som t. ex. ett
brytegille, borde man ha två
sorters ost, både vanlig ost och
brynost.

Under 1800-talets senare hälft
har man vanligen använt
särskilda runda ystekar
att lägga upp ostsmått uti.
Dessa karvar voro gjorda av
trädrätter. Men någon gång
har de gamla "ystekaren" kommit
till användning. Dessa tillhörde
äldre tid. De voro av ekträ
och hade vanligen kubisk form.
De fyra sidorna och botten,
vilken var vackert snidad, sam-

man hölls med träkilor. Potten-
plattans mönster kunde vara
rätt olika. En typ av ystekar
hade runda hål på sidostyckena.
Avskrapade trämulor från
ystekaret har använts som
botemedel för sjuka kor.

4. Till rätt par maträtter, sötsöt
och ostkaka, vilka använts som
"förning" vid kalas, har ostäm-
ne kommit till användning
vid tillagningen.

5. Anses tiden 1850-1900, men
ystning har förekommit i äldre
tid, ystekar kan ha ärtal från
1700-talet. På 1900-talet brukas ystekar.

6. Häckelrings hembyggnadsmuseum äger
ystekar av sex olika typer.

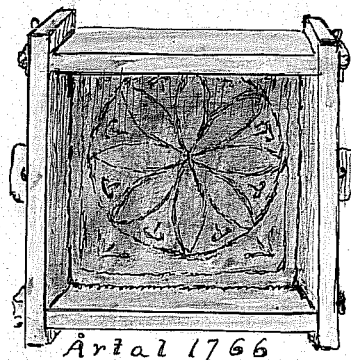
ACC. N:R. M. 8324:5.

Landskap: Småland
Härad: Konga
Socken: Väckelsång
Uppteckningsår: 1942

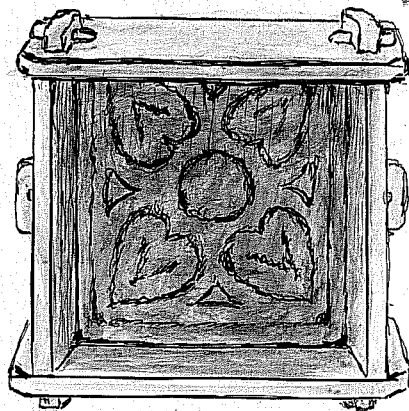
Upptecknat av: Fabian Karlsson
Adress: Boaryd, Väckelsång
Berättat av: _____
Född år 1894 i Boaryd

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

5.



Årtal 1766



Ystekar.

Ägare: Väckelsångs Hembygds museum.

Skriv endast på denna sida!