

I min berudom var ostegillen köstens stora konungar.
 Alla s.k. husare skulle nog gärna kalla eller som
 det sådes "buda" till ostegillen, men de som ansågo
 sig vara berättigade att göra det voro få.

I den del av socknen där jag hade mitt hem, voro det
 ingen som var djärr nog. Men i själva Hörröd och
 en del döpar kallat Smussholm, voro det fyra hus,
 vars ägare på något sätt voro i det allmänna
 tjänst, och de ansågo sig ha rätt att kalla till ostegillen.
 Dessa voro: 1) Funtimren på Telegrafstationen
 2) Fockskulturarbetaren 3) Skomakarbefinn, som voro
 mest till läraren. Hennes man voro den mest anlitade
 skomakaren och han hade således dubbel anseende
 att buda. 4) en husarefamilj i Smussholm.
 Mannen där sysslade med åtag sig arbete av diverse slag.
 Fun och de vuxna döttrarna skälte gångarna
 på kyrkogården samt en del gränsplanter, samt
 anlätades vid kalas som disk- och serverings-

hjälp, ant. efter dess utseende. (Den fulaste fick
gjort vis arbeta bakom kuliscerne - vid däckbeljen.)
På vis och löst reser de på bitorna ; d. v. s. åtog sig
bita sking och - upptejning vid någon strögård
på slätten. Det blev i det flesta fall 10 mil från
hemmet och de packade det hela koffret med
mat (måga kumskede grovbröd, en skinka, litet
korv och ost) så de kunde resa sig borta utan att
behöva handla den tid bitkampanj ^(ungefär 3 veckor) varade.
Patricia, mjäkt brukade gårdarna tillhandla-
hälle. De två var också en diversarbitarsfamilj
med eget hus - därav uttrycket "husare".
Eftersom jag ändå kommit en långt stycke från
hemmet passar jag på att nämna att i denna socken
både de och nu fanns och finns det många
familjer som har sin försörjning på liknande
sätt, med betressan som den säkraste inkomsten.
Man samledes om en lastbil till slätten. Både

folk, kaffeter och rödskyrpa stuvade på flaket.
Nåja för än återgå till ostepillen — men budade
på olika sätt. Telefonfontinuren (3 system)
ringde upp de lantbrukare som ansågs ha
ridit ut evnti litet mjölk och talade om att de
den eller den dagen tog mest mjölk, om det var
så att det gick för sig att få litet.

Läraregruppen gick ut i skalsalen, stände sig i
närheten av bårren och framvände litet nervöst
något liknande, och var så säkra att skalan i
salen efterkom uppmaningen — uti av rädsla
för represalier — o nej — men läraren på lands-
bygden står högt i kurs.

Skomakergruppen bildade personligen omkring till
dem som rådde som personliga vänner, och
som som kände på sig att de gärna ville ge,
men talade om att de var hjärtligt väl-
komna på kaffe en utom dag och tillde

litet guslat och det liksom var fråga om ostegille.
Den ovan nämnde husärfamiljen skickade ästot
en av sällvarna på cykel och budede på sin
sätt - visst inte underdånigt - och nej!

Min far som var handlare med "jorbrukt" vid sidan,
som det hette, hade fyra kor, och därför hedrade
även vår familj med att delta i ostegillen.

Mamma hade en kopparspann med lock som
bara användes vid dessa tillfällen. Den tyckte
väl cirka 8 lit., var fint uti och utvändigt uti
på, och jag minns att mamma var mycket noggrann
med att det inte fick bli några bucklor i den.

Emellertid gillena sålles den upp på en hylla
på vinden. Det var ju en skam att visa upp
en illafärdig kopparspann ~~och~~ på ett ostegille.

Älla hade kopparspannet vid dessa tillfällen.
Den ^{ju} hade järnslis putsat bort ^{på spannet} utvändigt
och lyckats få den skinande blanka.

I Kallaröf var det oftast så att några lantbrukare
åtog sig att mot häst och vagn köra kringornas
milkespanna till ostlagjerd. För ett par kringor
gjanns det alltid plats till på vagnen och
resten cyklade efter, för att vid framkomsten
själv få framföra gövan. Så blev det ett rejält
keglagille mitt på förmiddagen, ja redan vid
9-tiden. Det bjöds kaffe med mängder av kakor.
Så nog blev mjölken betald! Medan kringorna
gick upp i kaffedrickningen med liv och lust,
tönde bördinnan mjölken i en stor kopper-
kittel i köket. Så fick man sin spanna igen,
tackade för kaffet och "knagade" hem igen.
(Jag har i detta sammanhang använt ordet "bude" =
sammankalle. Lite vanligt är att man säger
"bå". Istället för att säga: Skicka bud
sägen "skicka bå" eller "skicka bå".)

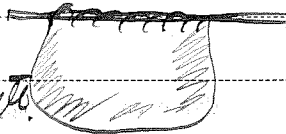
Tridde vid jn Telor om, fick börderna - tror jag - 6-7öre
per lit. för sin mjölk i det miseriet.

ACC. N:R M. 11827:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Beredning av löpe: 1 kalvmage tömmas och sköljs
bort för uti de gulvita knutorna i densamma
kastas bort ty det är de som är viktigaste
ingrediensen till löpet. Detsamma, de gulvita
klumparna eller knutorna tryckas sönder och
rörs ut i ljum mjölk, som nästan precis börjar
tjockna. Litet salt och 2-3 spetoglas cognac
tillsättes och blandningen äro ner i den på
en träpinne uppsydd kalvmage, som
sedan sys igen riktigt och för hängd
ut i det fria för att torke till löpet.
Det tar ungefär två månader innan det är
färdigt för utberedning. Får sig man dessa
löggen, hänga ^{på vägen} strax utanför stöddörren, så att
int. fåglar skulle harka sönder det.
Ett färdigt torrat löpe sig ~~ut~~ som port selat
och till konsistensen ^(nästan)

löpets utseende



Ostberedning. Min manns och gänses buk:
En kopparkittel ständes på spisen och i denna hängdes
tjugo-tjugofem liter mjölk. Det skars en bit av löpet,
(ungefär 1 kg.) och denna bit knöts in i en hörn av ost-
duken, d. v. s. den tunna vita väv som ostmassan
sedan skulle läggas i. Så rörde man runt i mjölket
mot den inknutna löpbiten tills den var upplöst.
Kavste återstod i dukhörn, där den legat
något salt eller här till från kalven, och detta
sköljdes bort i en duk lades över ostkorgen
Efter en stund började ost bildas i
kitteln. Denna faste massa samlatas upp med
blotta händerna och lades i den med ostaduken
klädda ostkorgen. Man rörde händerna lång-
samt och försiktigt i kitteln för att inte
ostmassan skulle sönderfalla för mycket.
Alltmed, man toppade ostkorgen med massa, ^{ostmassa}
och duk över samt pressade länge

och väl, så att en visslan skulle rima
nr. (Kitteln stod på golvet och tvärsöver kitteln
låg två smala träribbor, som ostkorgen vilade
på. Ostkorgen var en rund spänkorg med
cirka 25 cm. diameter och försedd med en
centimeterstort hål i botten.) När det ansågs
att ostens var tillräckligt tryckt ställdes ^{den} ~~ostens~~
till tork på luftigt ställe; de första dagarna
änns i korgen, men sedan ^{väpplade de} endast i ostduken.
Det tar emellertid minst 3 mån. innan ostens anses
vara färdig och under denna tid är det nog
med att ostens vänder och saltas och, om mögel-
fläckar visa sig, tvättes. Lagringen ska
besontom ske på luftigt ställe. Ungarna
få inte ha den minsta chansen att komma till
Hannas, som inte hade mer än 1-2 små
ostar att laga (och detta gjorde hon nog mest
för att rödda sin husmorars ära) brukade

ke den liggande under mjälsiktar framför ett
öppet vindofönster. Lantbrukarna, som tryckte
flera - många ostar om året, hade ett särskilt
ostskåp hängande ut på en vägg. Detta och
ett sådant ostskåp var för en månad sedan
och varit hängslet. Jag nämnde uttrycket
"trycka ost". Man såg inte "tjuvada" ost.

En lantbrukerhustru borde vid ett jul~~fest~~ gille
eller annat gille ^{på byn} kunna uppvisa en
grann hemmatryckt ost, lagom torr och
utan sprinkor, annars skulle hon sjunka för
lägt i sina mestyrarens aktning.

En av mina mostrar, född i Höröds socken och i
många år gift och boende i Socknen, flyttade
enligt tid så småningom till Sjöbo. Kontakten
med de gamla vännerna från hemsocknen uppehölls
och häromåret var jag med på ett kalas som gavs
min Sjöbo-moster, hade ställt till med för släkt och
gamla vänner. Men hon håll på att det är skam,

När, den i Sjöbo anskeffade servitrisen, stälade
in ~~en~~ i matsalrummet ~~en~~ en halv hemma-
tryckt ost. Servitrisen hade fått order om att den
hemmatryckta skulle på bordet, men som hon
väl tyckte att det såg litet klumpigt och orentligt
ut med en hel, trind ost, så delade hon den
resolut mitt ~~or~~ - i två oberoende ögon-
blick. Min moster ansåg absolut att gillet ~~blev~~
var misolyket för dottern, och förklarade
saken för så många hon hann ~~med~~.
Ungför så här lät det: Tänk så rydligt,
plåcis som om jag inte hade haft en hel ost i
kassett - ja det var väl synd - tänk att
inte servitrisen begrep bättre, men
hon är kanske inte så vau.