

ACC. N:R M. 13598:1-2.

Landskap: Skåne ..... Upptecknare: Siv. Winelius .....  
Härad: Bjäre ..... Berättare: Hilma Johansson .....  
Socken: Hjärnarp ..... Berättarens yrke: fröken .....  
Uppteckningsår: 1954 ..... Född år 1873 i Vanstad .....

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

(s. 1-2)

Mjölkhushållning. s. 1-2.

(ej mer a. p. b.)

Skriv endast på denna sida

I min barndom ostade vi alltid för gårdens behov. Det skedde i september. De närmaste grannarna kom då med varsin spann mjölk och hjälpte till. Det var då vanligt att de trakterades med kaffe. Till mitt hem brukade det komma ett par tre stycken. Det var också vanligt att man gav bort en spann mjölk till dem som inga djur hade.

Vi brukade göra både 30- och 40-liters ostar. Man höll på i flera dagar och gjorde en ost om dagen. Mjölken slogs i en stor kopparbunke och värmdes upp tills den blev spenvarm. Då lades löpet i. Vi har alltid använt kalvmage till det. Löpet fick ligga i ungefär tre kvarts timme. Man prövade ostmassan så att man stack ner fingret under ytan. Sprack därvid massan var den färdig att ösas upp i ostkaret och tryckas ner. Samtidigt ströddes salt på undan för undan. Ostkaret var av trä, runt till formen och med hål i botten. Det var inte mönstrat. Även ostkorgar förekom. Ostkaret var försett med en ostduk av linne. Vasslen gavs åt kreaturen, men somliga gjorde mesost av den. Efter några minuter togs ostmassan upp ur karet och för att få översidan slät, vändes den. Det tillgick så att man hade en spann med vassle. Häröver lades en duk och ostmassan vändes i vasslen ett par tre gånger. Sedan fördes den åter över i ostkaret så att översidan kom neråt och blev slät. Samma dag vändes sedan osten ett par tre gånger i karet. På tredje dagen togs osten upp, gnedts rikligt med salt och lades på en plats där det var ganska varmt, vanligen på en hylla i köket. För att osten nu inte skulle flyta ut och bli tunn, band vi ett brett band om den. Så fick den ligga till framemot november-december, då den var lagom torr och hängdes upp i en duk

ACC. N:R M. 13598:2.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

2

i taket i källaren. På det sättet kunde den förvaras till framemot september påföljande år. Det hände aldrig att den möglade och den behövde inte tvättas med sprit.

Smör kärnade vi i min barndom till husbehov. Det skedde vanligen en gång i veckan eller var fjortonde dag. Vi hade så långt jag kan minnas en fyrkantig liggande kärna med vev och vingar, men min farmor använde en stående träkärna. Det berodde på grädden hur lång tid kärningen tog. Smörklimpen togs upp och tvättades med vatten i ett lerfat. Salt ströddes på. På en del håll sålde de smör till Ängelholm på bestämda smörställen ett par gånger i månaden.

Ännu i dag ostar vi här på gården i september efter ungefär samma metod, som ovan beskrivits. Numera användes dock ej ostkar av trä utan av metall.

=====