

Ostkaka användes på 1800-talet och tillverkades av oskummad mjölk. Denna slogs i en gryta som ställdes över sakta eld så att mjölken blev ljum (den fick ej koka). Sedan mjölken blev ljum tillsattes ostlöpe, vilket föranledde att mjölken skar sig (skilde sig), så att en del blev tjockare massa som kallades ost, och en del blev tunnare massa och kallades vassla. Osten samlades upp och packades i en bunke och tillsattes med smör, socker och litet salt, varefter bunken insattes i den förut uppdade ugnen för att gräddas till dess övre skorpan började få en brun färg, då det ansågs att ostkakan var färdig.

Något lock över bunken användes ej.

Ostkaka ansågs vara en både finare och dyrare maträtt, varför den endast förekom vid högtidliga tillfällen. Den användes mycket till förning, några ceremonier förekom ej när man åt den. Skillnad på ostkaka och annan bunkamat var, att ostkakan var finare och dyrare än annan mat som gräddades i bunke i ugnen.

Någon annan benämning än ostkaka har jag ej hört.

Stenås den 25/11 1933

A V Carlsson

Något mjöl användes ej vid tillverkning av ostkaka.

Stenås den 15/1 1934

A V Carlsson