

Fäbodslif i Medelpad.

Skildring från 1880-talet ¹

Af

Louise Hagberg.

När marken om våren blifvit så grön, att boskapen själf kan förskaffa sig sin föda, och kreaturen släppts ut ur sitt långa vinterfängelse, då har det sedan långliga tider tillbaka varit brukligt att med dem begifva sig upp till fäboden eller »bovallen» som det heter på medelpadsspråk. Någon dag efter midsommar rustade sig alltså vallkullorna eller »bopigorna», hvilka skulle åtfölja kreaturen, i ordning. Det var att förse sig med mat och kläder för en flera veckors vistelse ² däruppe i skogarna; mycket af detta kunde ju läggas ned i de kontar de buro på ryggen, men det tyngsta fick klöfjas, och hvad som icke då kunde komma med fick sändas efter, när någon hade ärende upp till bovallen.

En medelpadsk bovall består af minst ett störs, en källare och ett fågs², men ibland kan det äfven finnas flera af hvardera slaget. Bodde flera bojäntor tillsammans — de kunde vara två till tre stycken — så skulle hvar och en af dem ha sin särskilda källare och fågs. I störset, där bopigan hade sin bostad, fanns ej något golf, utan man »löpte bark» i stora flakor utaf gran, s. k. gränlöpe, och lade på marken. I midten af störset fanns en »eldpall» och invid ena väggen en afbalkning för sängplats, bäddad med madrass och kuddar. På den andra ändan af väggen voro hyllor med tråg, byttor och mjölkkärl. Kring den öfriga delen af väggarna löpte väggfasta bänkar.

¹ Ofvanstående skildring grundar sig hufvudsakligen på af fru Kristina Halfvarsson i Öfverturingen Hafverö sn, lämnade uppgifter.

² Fågs = fähus.

Genast vid ankomsten till bovallen var det att ställa i ordning för vistelsen däruppe, och det första bojäntan då hade att göra var att koka enlag, som tillgick sålunda att enkvistar lades i vatten och kokades starkt. När enlagen var färdig, tog hon itu med att skura alla tråg och byttor, som stått öfver vintern, så att de blefvo riktigt

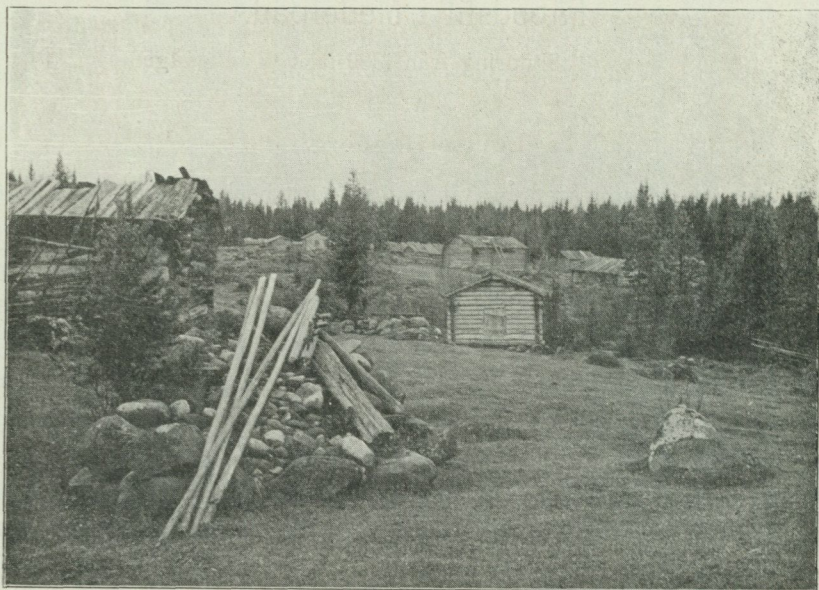


Fig. 1. Bovallen Störberget, Öfverturingen, belägen på södra sidan af Ljungan.
Foto. F. Gustafsson, Öfverturingen.

rena. Därmed var det ytterligt noga, ty mjölk och smör skulle ju förvaras i dem. Så skurades bänkar och bord, och granbarr lades under bänkarna och mellan lafvarna; hvar vecka byttes sedan granbarren om, så att den alltid skulle vara frisk. Äfven källarna, där mjölken förvarades i stora tråg, ordnades och pryddes med grankvistar.

Sista göromålet för den dagen var att göra i ordning »käsvalten», som skulle vara till ostberedningen. Under vinterns lopp hade man för hvarje calf som slaktats tagit reda på magen och medelst torkning och saltning förvarat den för sommaren. Bojäntan tog nu fram en dylik ur förrådet, slog vatten på den och lät den så stå, till dess käsvattnet behöfde användas.

Följande dag var det att vara tidigt uppe på benen, allaredan vid fyra—femtiden; i en bovall får man aldrig ligga längre än till kl. 5. Först gjorde då bojäntan upp eld och kokade sitt morgonkaffe. När hon druckit detta, gick hon till källaren för att »ränna», d. v. s. sila grädden ifrån mjölken. Därefter skurades trägen och sattes att torka, och se'n var det att gå i »fosse» (fähuset) och måcka eller bortskaffa spillningen efter kreaturen. Och när så till sist kor och getter hade mjölkats och mjölken silats i trägen, gjorde bojäntan sig i ordning för gätningen eller vallningen. Oaktadt morgonens alla mångskiftande göromål var hon redan kl. 7 färdig att gåta, eller följa »kuan» (= korna) till skogs och där valla dem. På fötterna hade hon enkla, bekväma näfverskor och därtill »stuttstrumpor», d. v. s. strumpskäft som räckte till fotknölnarna, och på ryggen den outhärliga gätkunten eller ryggsäcken, i hvilken hon hade lagt mat för dagen, äfvensom garn till stickning och lärft till sömnad. Vid ena sidan hade hon en väska med »sletje», salt och mjöl åt korna för att dessa skulle hålla sig efter, hvarvid bojäntan lockade och lät för att de skulle komma. Till utrustningen hörde vidare en liten gätyxa, som fästades i en liten hylsa utanpå kunte. Den användes till att hugga ved med, när eld skulle göras upp i det fria, äfvensom till att taga af näfver till näfverskor och dylikt. Längre tillbaka i tiden brukade bojäntan dessutom alltid medföra en vall-lur.

Så utrustad löste hon boskapen och förde den ut till betena i skogen under en långdragen mäss-liknande sång kallad »kåkning».

Under gätningen voro bojäntorna ingalunda sysslolösa, hvart de gingo hade de stickning med sig som var i flitigt bruk, så att månget par strumpor därunder blefvo stickade, och så snart de satte sig ned, så endera sydde de eller gjorde länkar och tvagor. Länkarna, som användes till bindsle för korna, tillverkades utaf små björkvidjor, och tvagorna, hvilka begagnades i stället för borstar och hvarmed tråg och byttor skurades, af granris. Ett förråd af näfverskor skulle de äfven ha med sig, till dess de kommo hem.

Vid tiden för middagen äro korna vana att hvila och »jarva», d. v. s. idissla, och då bruka de själfmant inställa sig vid de vanliga hviloställena. Där uppgjorde då vallpigan en eld, hvarvid den

lilla gätyxan kom bra till pass, och under det boskapen lägrade sig, förtärde hon sin enkla medhafda matsäck. Litet smör i en ask hade hon med sig och bröd och »spettjekött», om så fanns. Så kallades kött som sparats från vintern och till sommaren och som hängts upp i »härbäret» och torkats. Det hölls för bättre än om det hade varit kokt eller stekt. Under det kreaturen hvilade, kunde bojäntan samtidigt äfven taga sig en lur.



Fig. 2. Bopiga med länkar och barrtvagar. Hemkomst.
Foto F. Gustafsson Öfverturingen.

Utan sina farligheter var gätningen ej, det kunde ju hända att man ibland såg spår efter björn och blod på stenarna, där han gått fram. Då gällde det att skrämma Nalle och hålla honom på afstånd, och bopigan skyndade sig att skära näfver och göra en lur eller ett tuthorn, och så blåste hon däri af alla krafter, det lät så hemskt och styggt, och björnen skydde det ljudet. Då och då blåste jäntan i hornet, när hon misstänkte att björn fanns i närheten, för att han inte skulle komma och ofreda hennes boskap.

När solen begynnade att gå ned, var det tid att tänka på hemfärden. Men under mulna dagar, då ingen sol fanns att taga tiden utaf, hade man ett annat märke som man brukade rätta sig efter. Tiden togs nämligen då utaf getögonen. Om morgnarna äro getternas pupiller små, men mot kvällen blifva de stora och långaktiga, och då var det tid att fara hem med boskapen. Vid sextiden på kvällen var bopigan vanligen hemma igen och ställde in boskapen i deras båsar och band dem. Därefter tog hon itu med mjölkningen.

Helst borde mjölken silas ännu medan den var varm, emedan grädden annars stannar i mjölken och lägger sig ofvanpå, och ju flatare till formen trägen äro dess bättre. De tillverkades alltid utaf löfved, enär grädden säges ligga långt bättre uppå löf- än annat trä och de af »alder» (= al) lämna alltid mest med grädde.

Vissa dagar i veckan kärnades det smör och gjordes ost. Ju färskare grädden eller »flötorna» voro, desto bättre blef smöret, men ju längre grädden stod dess sämre blef det. Vistades under kärningen någon hemifrån byn på besök uppe i buan, så skulle denne då ha s. k. flötgås, d. v. s. halfkärnad grädde, som togs när under kärningen flötorna blifvit så tjocka att kärnstafven kunde stå för sig själf i kärnan. Likaså skulle vid beredning utaf ost de besökande trakteras med »käsmus» eller osammanpressadt ostämne. Små bitar gjorda af ostämne kallas »nappost», och när de legat några dagar, läggas de vid beredning af ost in i ostämnet.

När vid åttatiden på kvällen mjölkningen och andra göromål voro undangjorda, voro bojäntorna fria, och då var det att gå i lag med hvarann. Men äfven då följde stickdonen med, händerna voro ingalunda sysslolösa under det dess ägarinnor pratade eller sjöngo, och på så sätt fördrefs tiden, till dess de vid tiotiden kröpo till kojs i sina störs. — Sön- och hvardagar voro alldeles lika utom att när söndagskvällen kom, då skulle de »ha frid» förstås.

Lördagsnätterna blef emellertid icke mycket sofva utaf, ty lördagskvällarna kommo vanligen främmande pojkar på besök. Måtro det var ett tittande och väntande då att de skulle komma. Se'n var man uppe hela natten, ty pojkarna hade fiol och dragspel med sig, och då blef det naturligtvis dans utaf. Men först skulle de ju

ha traktering, och läckerheterna i en bovall voro inte att förakta. Brännvin hade de själfva med sig, men de bjödos på kaffe och småbröd och utaf allt som för öfrigt fanns såsom »flötgröt» och »pank» och käsmus, som ju ansågs vara förfärligt fin mat och som äts med grädde till.

Särskildt omtyckt rätt var flötgröt, som alltid skulle kokas, när det kom främmande till bovallen. Det är en välsmakande men synnerligen mäktig gröt som kokas af riktigt tjocka flötor i minst en half timma, skummet, som blir från början, skall ordentligt kokas ner. Därefter vispas mjöl försiktigt i, tills det hela blir som en vanlig gröt, som man sedan låter koka under duktig vispning, tills den börjar att vilja bli smör, då är rätta ögonblicket inne att salta den, sker det tidigare samlar sig intet flott ofvanpå. Färdigkokad ser flötgröten ut som en gråaktig gröt öfvergjuten med smält smör; den ätes med mjölk. — Af en 1700-talsförfattare lämnas följande roliga beskrifning på flötgröten. »Utaf flötor pläga ock en del goddagspiltar för läckerhets skull, koka gröt som kallas *flötgröt*. Konsten härtil är intet besynnerlig: Utan at flöterna kokas och omröras til thess the blifwa lagom tiocka. Men thetta är nog för magstarkt at lägga på läppen, therföre måste litet miöl hwispas theruti, tå han wäl blifwer en kostelig och dyrbar rätt, men intet wil jag råda någon äta mycket af thenna gröten.»¹

Pank göres utaf sötmjöl, som slås i en kittel och värmes upp till en 30 grader, då kitteln lyftes af elden och ostlöpe lägges i den upphettade mjölken, hvarefter denna får stå en half timma och löpa. Därefter sättes kitteln återigen på elden, men till dess det kokar, måste man då passa och vända panken, så att den inte fastnar vid botten. Den skall sedan koka ihop, så att det blir minst hälften af hvad det varit från början. Se'n gör man »smältan» d. v. s. afredning utaf hvetemjöl och litet färsk grädde och kokar det. När det hela blifvit tjockt, är panken färdig.

Till bovallsläckerheterna räknades äfven »stekost» och »kolbullar». Till stekosten skall man likaledes ha söt mjölk, hvilken kokas ihop så att den blir gul, då tar man af den och låter den kallna, hvar-

¹ Norrländska Boskaps_Skötsel_n af Petrus H. Wasenius. Stockholm 1751. S. 121.

efter den slås i en bunke eller form och ostlöpe lägges i. Om man så vill, tillsättes ägg och litet socker, hvarefter osten sättes in i ugnen, där den får stå under sakta värme, så att den blir stekt och brun ofvanpå.

Kolbullarna göras af vanlig pannkakssmet och läggas i en panna, hvare fläsk förut stekts, så att man bara har flottet kvar. Pannan sättes på glöden i den öppna spiseln, och när kolbullarna äro färdiga, ätas de till det förut stekta fläsket.

Längre tillbaka i tiden begagnades mycket »sötklubb», som kokades af malt, och af gammalt bakades också i bovallen s. k. »klabb», små kakor af kornmjöl och mjölk och liknande fettisdagsbullar.

Blandades mesu eller ostvatten i klabben, kallades det för »mesuklabb». Man gjorde en hård deg, som bakades ut i små kakor och sedan kokades. För hvarje gång ost bereddes skulle alltid mesuklabb göras.

Något som icke heller saknades var naturligtvis mesost eller »mesusmör», som består af en sammankokning af ostvassla eller det flytande ämne som återstår i kitteln, sedan osten blifvit gjord.

Alla dylika läckerheter läto pojkarna sig väl smaka, och lördagskvällarna var det ett gladt och muntert lif däruppe i den aflägsna bovallen. Men de kvällar inga besökande kommo, fingo bojäntorna nöja sig med att gå i lag med hvarann, och då »när kvällen efter den långa arbetsdagen kommit» — här anføres en f. d. bojäntas ord — »och morkullan börjar att kretsa öfver bovallen, under det hon låter höra sitt entoniga läte, och nattvakan, som från trädens toppar uti den täta och mörka skogen, som omgifver bovallen, stämt upp sin vackra och mångtoniga sång, gå bopigorna tillsammans och anställa olika sorters tidsfördrif och nöjen.»

Till dessa nöjen hörde bland annat att söka utforska, om de skulle bli gifta eller ej, hvem som först skulle bli förlofvad eller gift, hvem de skulle få till följeslagare genom lifvet, om de skulle bli rika eller fattiga o. s. v., hvilket allt man kunde få reda på genom att koka »pinnvälling». En välling kokades då med klimpar i, och i dessa lågo pinnar med namn på inlagda. I klimparna lågo

dessutom: en ring, salt, aska, skäfte¹ och slutligen i en: trasor. När så vällingen åts, var det att se efter hvad hvars och ens klimp innehöll. Fick en jänta en klimp med en pinne i, skulle hon till man få den hvars namn stod på pinnen. Den, som fick klampen med ringen i, blef först förlofvad, klampen med salt i betydde rikedom, den med aska i fattigdom. Den flicka, som fick klampen med skäfte i, skulle »ligga bort sig», och den som erhöll den med trasor i skulle få en slarfaktig man.

Att »drömgröt» och »drömströmming» äfven kokades faller af sig själf, det är ju gamla bepröfvade medel, som än i dag användas ute på landsbygden för att utröna hvem som skall bli ens hjärtans kär.

När det gällde att utforska framtiden var ju midsommarnatten särskildt betydelsefull. Då skulle man bland annat gräfva en grop i backen, och kom det då något slags djur i ens grop, så skulle man därigenom kunna få reda på sina framtida öden. Fanns en myra i ens »grupp» betydde det, att man skulle få en arbetare till man, en guldkuse, att man skulle bli rik o. s. v. Man skar opp en torfva och gjorde en grop och lade därpå torfvan tillbaka igen, så att djuret kunde komma in.

Midsommarnatten brukade man vidare »klippa strå». På en åker där sådana fanns afklippte bojäntan trenne strån med tanke på en viss pojke för hvart strå hon klippte. Se'n skulle hon till man få den hvars strå växt högst efter klippningen, som ovillkorligen måste företagas på midsommarnatten, om det skulle slå in.

Midsommarnatten är ju en tidpunkt, då många öfvernaturliga makter äro i verksamhet i all synnerhet uppe i en bovall, men där uppe kunde man nog också annars råka ut för många underliga saker och ting. Litet emellan kunde det hända att dess innevånare kommo i lag med jordbyggare, troll och tocket där. Jordbyggarna äro inga mindre än de onda änglarna, som blefvo bortstötta ifrån himmelen och nedstötta dels i vatten och dels på land, och det kunde ibland hända att kreaturen ute i skogen hastigt kunde bli »vört», kringhvärfda af jordbyggare, så att de ej kunde gå från stället.

Ofta kunde man få se präktiga kreatur, hvilka dock i verkligheten

² Skäftegräs, *Eqvisetum hiemale*, af bopigor användt i stället för skurborste.

ej voro annat än jordbyggarekreatur, och ofta om kvällarna hördes jordbyggarehundar skälla och hålla oväsen. En nu lefvande kvinna har berättat, att en moster till hennes farmor under flera år haft en vätter — eller jordbyggareko i sin ägo. Hon hade kastat en knif öfver kon och sålunda genom stålets makt fått den i sitt våld. Och det är då dagsens sanning, för farmodern, som berättat det, var ej den som brukade ljuga.

Att man höll på att dundra om kvällarna tyckte de underjordiska aldrig om. Det var en gång en karl som var uppe i en bua, och som det var månljust hade han hållit på med att hugga ved om kvällen, och just som han slutat att hugga kom en karl gåendes upp öfver vallen, och ju närmare han kom ju större vardt han, till dess han till sluts vardt så stor, att man såg månen mellan benen på honom. Då han kom närmare, gick karlen som var i buan ner i störset och tog bössan i hand. Gubben hade bara ett öga midt i pannan, och när han så kom och tittade i störsdörren, så sköt bukarlen åt det där ögat, och då for gubben i väg med en jämmerlig lät.

Det är inte utan att ej folket däruppe i Medelpad haft rykte om sig att vara trollaktigt, det har funnits många käringar som varit hållna för stortroll, och en mängd gubbar som varit beryktade som ena riktiga trollgubbar. En bonde i Torp utlät sig en gång som så: »inte kan jag mycket je, men om jag skulle vilja, så skulle jag kunna vända opp och ner på hela världen», och det var väl inte småsmulor det.

Att trollkunniga med sina konster ha kunnat dra till sig annat folks mjölk- och smörlycka är ju allmänt känt. De behöfde ju blott göra en trollhare, »puker» som det heter i Hafverö och »bara» i de öfriga socknarna, och den skickade de sedan ut till att mjölka andras kor. En puker är rund och gråbrun till färgen och rullar i väg som ett nystan. — Hade man i gamla tider otur med sina kreatur, så låg det ju nära till hands att misstänka någon illasinnad granne för att medelst trollkonster ha åstadkommit detta. Än i dag kan man få höra personer namngifvas såsom innehafvare af dylika trollharar.

Men kom det något ondt åt kreaturen, skadade det ju ej att ha en trollgubbe eller en trollkäring till hands att kunna leja för att skjuta bort det onda eller hjälpa medelst annat kuckel.

Det var en gång på ett ställe, som fåren dogo det ena efter det andra, och att det var något ondt som åstadkommit detta var ju klart. De hade då dit en som skulle skjuta bort otyget, och när bössan laddades, skulle de ha all slags metall i det skottet, bland annat skafdes litet guld af en vigselring. Så sköts då ett skott af inne i lillfågset, där fåren voro, och när det var gjort, var det onda bortskjutet, och då skulle turen komma igen.

Så var det på ett annat ställe som en ko hade kommit bort. Efter mycket letande kom den emellertid till rätta, och när de så fått tag uti kon, togo de en yxa och förde den »åannes» (= ansyls, motsols) omkring halsen på kon, och innan kon leddes in i fågset, hackade de trenne gånger i dörrtröskeln med yxan och likaså tre gånger efter det hon kommit in. Men se'n voro de också säkra om att få behålla henne.

Hade kreaturen fått »skott», skulle det »göras för skott», och hade de blifvit modstulna, så var det ett urstyft medel att skära dem i svansen och ge dem in af blodet.

Men sköttes djuren så som de skulle och de ej råkade ut för något trolltyg eller annat ondt, då var det också ett nöje för bojäntan att få komma åter med dem friska och duktiga, för att inte tala om den mängd af smör och ost som hon då äfven hade med sig. Ett friskt och hurtigt lif var det att så med kreaturen vistas ute i skog och mark, »at umgås med boskap» säger också den förut citerade författaren, »hafwer ej räknats för then sämsta, utan fast mera för the största och angenämaste nögen, så at Höga Personer understundom tagit del therutaf, som icke allenast then helga, utan ock världsliga Historien lämnar oss märkeliga spår och minnesmärken til.»¹

Hvad det ekonomiska utbytet af bovallsvistelsen däremot beträffar, så blef det ej så vidare lysande, det ansågs bra betalt om

¹ P. H. Wasenius, anf. arb. S. 19.

bojäntan fick 20 kronor för hela tiden, och det fastän hon kunde ha ända till 12 kor att sköta om förutom får och getter. Men de gamla kunna likvisst tala om att det funnits tider, då man ej fått mer än 1 kr. för sommaren.

Hur friskt än lifvet däruppe i bovallen var, så blef det likvisst en riktig högtid, när bojäntan efter att så en längre tid ha vistats i afskildhet från den öfriga världen fick komma hem igen med sin boskap på ett par veckor i början af augusti, under hvilken tid det bete, som fanns i byns närhet, begagnades. Denna mellantid kallades »millanann»¹ och var en riktig storhelg såväl för gamla som unga, och i all synnerhet första söndagen efter hemkomsten, då alla jantor, som varit i »buanän», skulle i kyrkan. Och sedan så blef det kaffekalas det ena efter det andra i de olika gårdarna.

Efter millanann var det att boföra till en annan bovall, där vistelsen varade några veckor, hvarefter det bofördes till första bovallen igen för att »löta af groen», som vuxit upp efter slåttern på vallen. Den sista söndagen, som då inträffade i bovallen, kallades för »lötsöndan», äfven den en riktig storhelg, för då gick boskapen inne på vallarna, så att bopigorna kunde stanna hemma och ta emot besök af pojkar och flickor ifrån byn, hvarvid det ställdes till med dans och andra nöjen som afskedsfest från årets bovallsvistelse.

Efter hemkomsten från slutad bovallsvistelse var det vanligt att hvar och en skulle ha någon present af den hon varit bojänta åt, något blustyg eller halsduk allteftersom gifvaren var liberal till. Själf kom hon heller inte tomhändt, hon hade haft mycket att bestyra, innan hon »gjort efter», d. v. s. gjort allt i ordning, så att hon kunnat lämna bovallen. Det sista bojäntan gjorde var att koka pank. Hade hon inte pank med sig hem, hade hon inte varit någon riktig bopiga. Men dem hon tyckte allra mest om, åt dem

¹ *Millan* betyder den tid boskapen vistas hemma mellan de båda bovallsvistelserna och *ann*, för brådiskande arbete bestämd tid, kommer af *anntima*, som betyder brådska i ett visst arbete, såsom vårann, då man sår, millanann, då brådaste slätterarbetet utföres och skördeann, då säden skördas.

gjorde hon små näpna »osthöns», som hon konstnärligt formade utaf ost, liknande små höns utaf elfenben. Och det var presenter som länge kunde gömmas som minne af sommarens glada bovallslif.

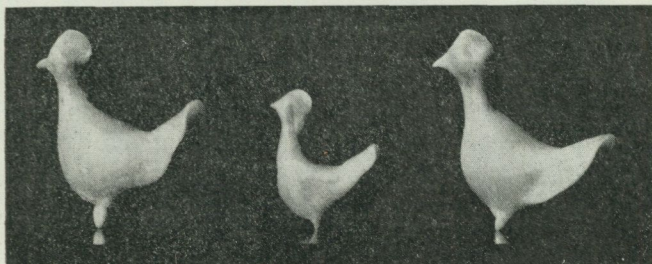


Fig. 3. Osthöns. Förfärdigade af Maria Odelberg i Öfverturingen.
Nord. M. 131.639.

Smärre meddelanden.

Den hel. Julitta och spår af hennes dyrkan i Sverige.

Bland helgon, som ljustit martyrdöden den 16 juni, nämnas i det romerska martyrologiet¹ äfven Quiricus² och hans moder Julitta. Deras pinohistoria sammanfattas där på följande sätt. »Zu Tarsus in Cilicien der Martertod des hl. Quirikus und seiner Mutter Julitta unter Kaiser Diokletian. Der kleine Quirikus, ein Knäblein von drei Jahren, weinte und schrie jämmerlich, als er seine Mutter vor dem Statthalter Alexander so grausam geisseln sah, und wurde deshalb von dem entmenschten Richter an den Stufen des Tribunals zerschmettert; Julitta aber musste erst noch viele andere schwere Qualen erdulden, ehe sie, vom Henkerschwerte zu Tode getroffen, ihren Lauf beschloss.» Utförligare framställningar kunna läsas i Acta Sanctorum och annorstädes. I Berliner-akademiens Sitzungsberichte för 1887 har DILLMANN underkastat denna helgonlegend en kritisk granskning. Han kommer till det resultatet, att den är en dikt af gnostiskt ursprung, sannolikt utan någon historisk kärna.

¹ Das römische Martyrologium. Innsbruck 1907.

² Skrifves äfven Ciricus, Cyricus, Cyriacus.