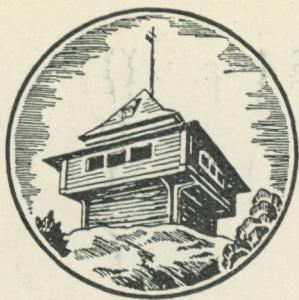




**NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK 1946**



FATABUREN

NORDISKA MUSEETS

OCH SKANSENS ÅRSBOK

1946

Redaktion:

ANDREAS LINDBLOM GÖSTA BERG SIGFRID SVENSSON

Omslaget: Krönfigur från stavkyrka i Vossestrand, Hordaland, Norge. Skulpturen är i uppsatsen "Djevelen fra Vossestrand" (sid. 153 o. följ.) föremål för en närmare undersökning av konservator Reidar Kjellberg, Norsk folkemuseum, Oslo. Nordiska museet 16,629 c. Foto Märta Claréus.

Tryckt hos Tryckeri Aktiebolaget Thule, Stockholm 1946
Djuptrycksplanscher och omslag från Nordisk Rotogravyr

FINSK OST

av Hilikka Vilppula

Redan för över tusen år sedan bereddes ost i finska bondgårdar såväl för eget behov som för avsalu. Själva ordets germanska ursprung (*juusto*, ost) tyder på att användandet av ost som födoämne var känt redan under järnåldern. Från 1500-talet finns bevarat ett uttalande av Olaus Magnus, vari han berömmar den finska getosten som handelsvara. I rökt tillstånd kunde den nämligen hålla sig bra i årtal.

Konsten att bereda ost varierar betydligt i olika delar av landet. I östra Finland känner man endast till en sorts halvfast klimp, som hopkramats av koagulerad ugnsvärmd mjölk. Den "skatteost" som karelarna torde ha erlagt under 1400-talet var sannolikt just av detta slag (U. T. Sirelius, *Suomen kansanomaista kulttuuria I*, sid. 334). Beredning av ost i egentlig bemärkelse är känd endast i den västliga delen av Finland, den del, som i många avseenden fått kulturimpulser västerifrån. Allt tyder på att ostberedningen har spritt sig från Åland och Egentliga Finland öster- och norröver. I Tavastland var ost dock tämligen okänd ännu under 1700-talet (Erik Lencqvist i *Tidningar utg. af ett sällskap i Åbo 1775*, sid. 59). Likadant torde fallet ha varit i norra Satakunda och norra Österbotten. Däremot talas om ostar i Sydösterbotten redan på 1700-talet i samband med prästernas tionde. Under påföljande århundrade spred sig kännedom om ystningen snabbt, så att vi numera kunna dra en gräns norrut från Kymmene älvs utlopp öster om Päijännesjön genom Petäjävesi och Viitasaari socknar upp till Pyhäjärvi i Uleåborgs län. Där vidgar sig området österut och sträcker sig ända till Petsamo i norr, bild 1.

I trakten av Päijännesjön är gränsen oviss. Från Heinola t. ex. vet man, att ostberedningen där först under den senaste

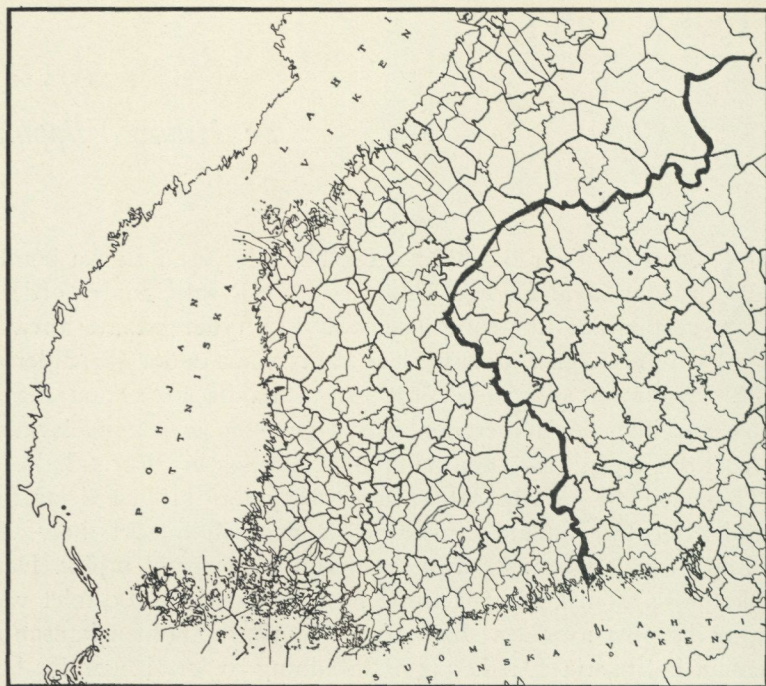


Bild 1. Östgränsen för ostberedning i Finland. Karta upprättad av fil. mag. Hulda Kontturi.

tiden blivit allmänt känd, och den förekom tidigare endast på sådana ställen, där husmodern var från Itis eller västra Finland. Även i Pertunmaa, Sysmä, Hartola (Gustav Adolfs) och Luhango socknar är ostberedningen tämligen ung.

Flera olika sorters ost förekomma inom det nämnda stora utbredningsområdet. De kunna delas i grupper såväl efter form som beredningssätt. Beträffande formen ha vi först den runda brödsten, som i huvudsak förekommer i Österbotten. Denna osttyp antas vara äldre än den oftast kantiga kärlost, som är känd så gott som över hela den södra halvan av utbredningsområdet. I en del socknar i Satakunda, vilka gränsa till södra

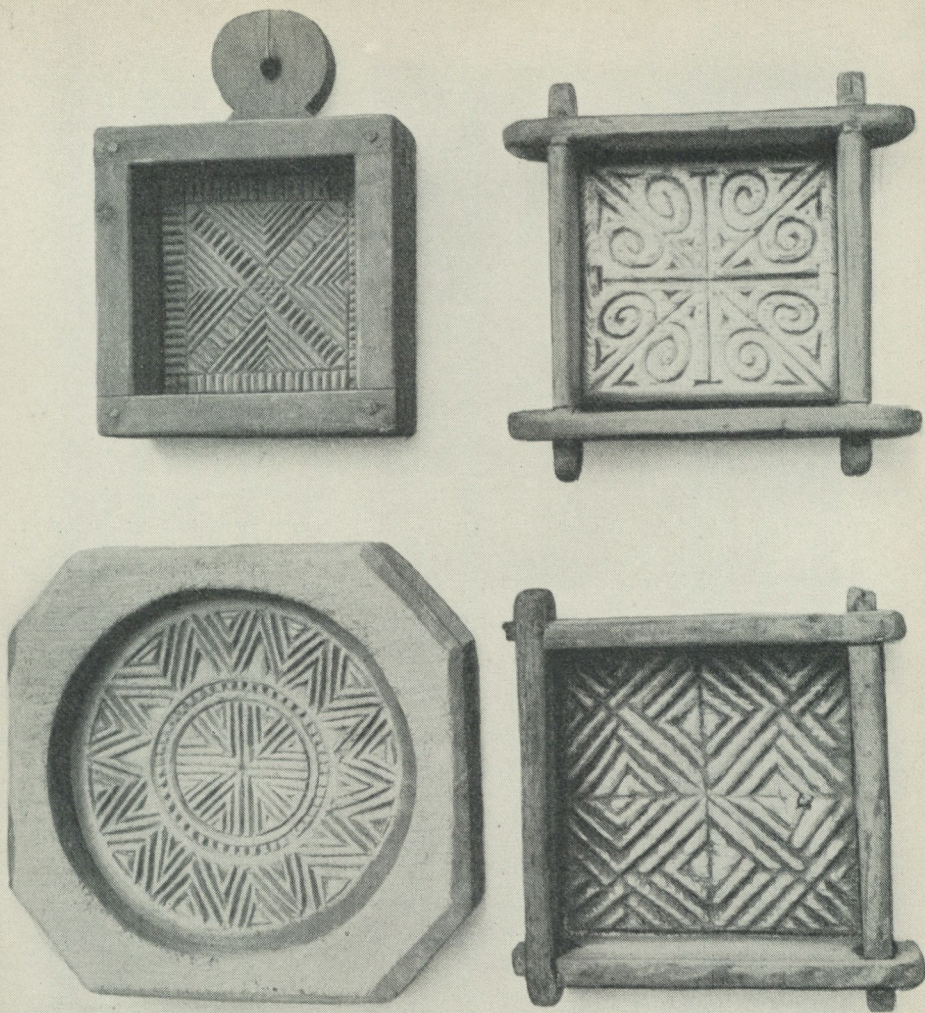


Bild 2—5. Finska ostformar. Finlands Nationalmuseum.

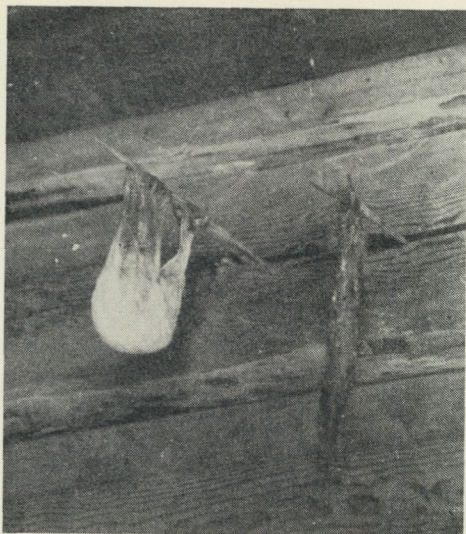


Bild 6. Två löpmagar upphängda till torkning. Värmland. Foto Helmi Helminen.

Österbotten, kan man finna brödsten vid sidan av kärlost, men här kallas då den förra för österbottnisk ost.

Beträffande beredningssättet finnas två huvudtyper, nämligen "mako"-osten (av svenska mage) och "piimä"-osten (surmjölsosten). Till den senare räknas även äggosten.

Löpet i "mako"-osten utgöres vanligen av spädkalvens löpmage, på sina håll även av svinmage och i Lappland både av renkalvens och nötkalvens löpmage. På detta sätt erhållet löpe används alltid till brödst och ofta även till kärlost. Man kan gissa att användandet av löpmagen vid ostberedning är av lika gammalt datum som själva ostberedningen. Det bästa löpet får man av den nyfödda kalvens eller gödkalvens löpmage. Huvudsaken är att kalven ej har fått annan föda än mjölk. — Löpmagen rensas, vändes ut och in, insidan tvättas noggrant, varefter magen åter vändes rätt och torkas. Enklast är att blåsa den full med luft, sätta fast en sticka i den och hänga den på tork uppe i en väggspringa, bild 6. Man kan också fylla den med grovt salt, vilket har varit vanligt inom vida områden.

Bild 7. Ostmassan samlas
ihop med händerna. Kemi-
järvi, Nordösterbotten.
Foto E. Nikkilä.



En torkad löpmage kunde man använda tiotals gånger. Den lades antingen hel i grytan tillsammans med ostmjölken eller också i blöt i litet mjölk, vatten eller svagdricka, varefter vätskan användes till löpe. Från Tammela i Tavastland är följande förvaringssätt upptecknat: man klipper bitar av en torkad löpmage, lägger dessa i en flaska med surt dricka och tar sedan av vätskan efter behov (Nationalmuseets arkiv, Helsingfors). Torkning och förvaring av löpmage blev med tiden alltmera bortlagt, då färdigt löpe började bliva allmänt i handeln. De senaste årens varubrist i Finland har dock medfört att de ovan beskrivna gamla metoderna vid ostberedning åter kommit till heders.

Det har redan antytts, att vid beredning av brödst löpmage alltid kom till användning. Förfarandet är i huvudsak detsamma över hela området. Till ost tages råmjölk, då det av vanlig mjölk går åt mycket mera. Till en vanlig brödst beräknas 8—12 liter råmjölk.

Mjölken värmes över elden och skall vara något varmare än

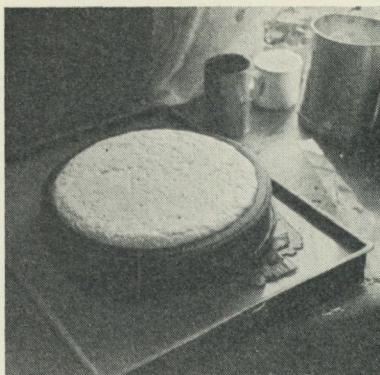


Bild 8. Flätad spånbottom för ost-torkning. Nordösterbotten.
Foto E. Nikkilä.

nysilad mjölk, då löpet blandas i. Grytan ställes vid sidan om elden, och mjölken får stå orörd ungefär tjugo minuter, tills den har ystat sig ordentligt. Därefter sätts grytan åter på och de bildade klimparna smulas sönder med händerna, bild 7, eller en slev. Då mjölken åter blivit varm och ostämnet helt skilt sig, lyftes grytan av och massan samlas ihop med händerna och kramas torr. Ibland samlar husmodern ostklimparna med en slev på en upp- och nervänd träbytta eller träbunke och arbetar bort vasslan. Den hopkramade ostmassan lägges på en ostbräda, varpå en rund och tämligen tunn kaka formas ut med händerna eller med ett trälock. Denna ostkaka stekes sedan framför en brasa. Stekningen av ost bör ske snabbt för att fettets ej skall rinna bort och osten bli torr. Ostbrädan vrides runt under stekningen och när ostens ena sida blivit brunfläckig vändes den andra sidan mot elden. Osten kan även gräddas i ugn liksom bröd. Den lägges därvid på en flätbottom av spån eller en brödspade och denna ställes i ugnen över något kärl, som vasslan får droppa ner i under gräddningen. Det sistnämnda sättet är mest känt i norra Österbotten. Osten saltas antingen före eller efter sedan den formats och sålunda nästan alltid före stekningen — ibland dock efter densamma.

Beredningen av kärlost försiggår i huvudsak på ovan skild-

Bild 9. Ibland formas brödsten på en upp och nedvänd mjölk-bunke. Kemijärvi, Nordösterbotten. Foto E. Nikkilä.



rade sätt. Från t. ex. Hauho i Tavastland, som hör till kärlost-området, omtalas att kärll- eller "lyöppi"-ost allmänt beredes av skummjolk, och att löpet består av vatten, vari kalvens löpmage först legat i blöt. En bit av en grismage, som legat i dricka, har även använts som löpe. I Tammela omtalas, att "lyöppi"-ost kunde beredas antingen av skummad eller oskummad mjölk. Ostarna till drängar och pigor gjordes av skummjolk, men exempelvis prästosten alltid av oskummad mjölk.

Mjölken som skall användas till kärlost värmes till "grad av sommarvatten" (d. v. s. ljummet vatten) och löpet blandas i. Då mjölken har ystat sig, drar man ett kors tvärsöver ytan. Blir det klar vassla i spåret, är ostämnet färdigt att samlas ihop med händerna. Det tages upp och kramas till bollar, vilka läggas i ostkärlet och saltas. Barnen bruka stå bredvid och tigga "småbaggas" (i Sydösterbotten får man vid detta tillfälle "koura-mokkoosta" d.v.s. en handfull ost). Då allt är hopsamlat, pressas vasslan noggrant ur, och osten placeras på spånboten att torka ute i drag i det fria under 2 à 3 dagar. "Lyöppi"-ost kan ätas färsk, men eftersom man oftast bereder flera stycken på samma gång, blir längre förvaring nödvändig och denna sker då i en salttunna.

Surmjölksost beredes alltid i kärll och man får ostmjölken

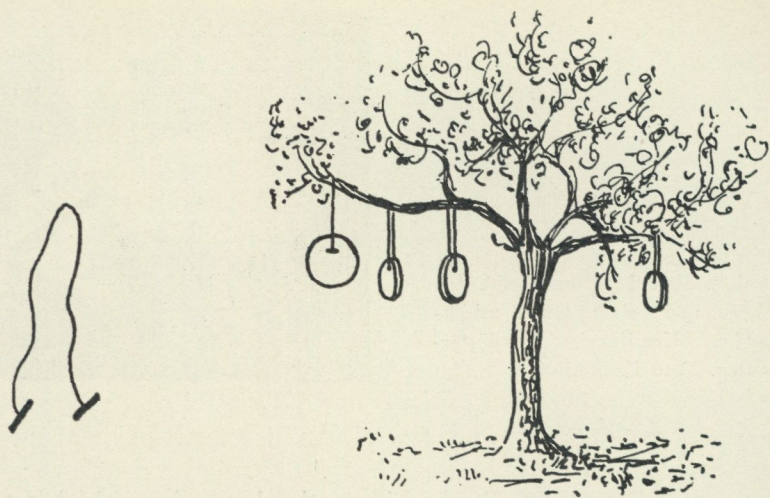


Bild 10—11. Ostar på tork i ett träd, schematisk teckning. T. v. en upphängningstråd. Efter K. Vilkuna.

att ysta sig genom att man blandar surmjölk i den. Denna ost-typ förekommer i Tavastland, Satakunda, Egentliga Finland och Nyland samt i en del av norra Österbotten. Även i Värmland är den känd. Beredningen av surmjölksost lär fordra särskilt handlag, allra helst som ostarna på sina håll även gräddas i ugn. — Två kannor "rieska" (nysilad mjölk) kokas upp och ett stop surmjölk hälls i. Blandningen röres med en träslev över sakta eld, medan den ystar sig. Då ostmassan bildats, samlas den upp i ostkärlet på en duk, ett lock påsättes och över lägges en sten som tyngd. Denna ost förekom vanligen vid helg- och kalas-måltider.

En variant av surmjölksosten är äggosten, vars hemort är Nyland, men som påträffas även i sydligaste Tavastland och i de västliga delarna av Egentliga Finland. Uppvispade ägg blandas i ostmjölken tillsammans med den sura mjölken och resultatet blir en läcker kalasost. På sina håll gräddas äggosten i



Fig. 12. För de färdiga kärlostarna använder man en särskild torkställning. Tammela socken, Tavastland. Foto E. Aaltonen.

ugn och kallas då för stekost. Härvid användes antingen en stekpanna eller också ett underlag av halm eller näver. Som färdegåvor och matsäck på kyrkresor har denna ostsart varit särskilt omtyckt.

På vidsträckta områden används även den feta getmjölken till ostberedning. I Satakunda har denna ost varit allmän. Getmjölken ystar sig snabbare än komjölken, osten blir vitare men skörare. Man arbetar ostmassan omsorgsfullt med händerna i snidade ostkärll, vilka ge osten både form och utsmyckning. Ostarna tillverkas mestadels sommartid, ty de kunna då torkas ute i särskilda för ändamålet avsedda ställningar. Även renmjölk använder man till ost, och i Lappland finna vi små bröd-

ostar, vilka beredas med tillhjälp av löpmage på nordfinskt sätt. Ostmassan pressas samman i ostkärlet. Ostarna torkas först på flätbottnar av spån, och därefter hänger man upp dem i ett träd eller på något annat, skuggigt ställe, varifrån man sedan plockar ned dem vid behov.

Förutom till vardagskost, till helger och gästbud samt till gåvor beredde man ostar för vissa andra ändamål. Till prästernas tionde hörde ett antal ostar och en ost från varje gård skulle man ha med sig vid husförhör. I Nordsveriges finnbygder ha sånings- och festdagarna varit ostdagar. Från Lochteå i södra Österbotten har jag hört berättas, huru ostar bereddes under hela hösten, förvarades bland brödsäden och delades ut tjugondag Knut till husfolket som julavslutning. Efter slåtttern fick arbetsfolket "lieostar" eller "gaffelostar" och avslutad skörd gav anledning att ge "skär-ostar". Omkring allhelgonatiden fingo drängar och pigor var sin ost, då deras "frivecka" började. På våren åter, då kreaturen för första gången släpptes ut, skulle byns gemensamme vallgosse få en kaka ost från varje gård.