

Elis Jönssons berättelse om Lövåsens fäboddar

Han intervjuades av Birgitta Wedin 1999 och det här är en något avkortad version av den intervjun. Elis var född 1909, så han var 90 år när Birgitta intervjuade honom om hans minnen från Lövåsens fäboddar. Elis berättade att han var till Lövåsens fäboddar första gången 1915, då han var sex år. Sedan var han som liten där varje sommar. Första gången han var där, var han med pigan som skötte Jönssons kor. Hon hade varit hemma över dagen, så han fick följa med henne när hon gick tillbaka. Så här berättade Elis för Birgitta Wedin:

Djuren flyttades till Lövåsen redan i slutet av maj. Man hade inte något skogsbete i anslutning till byn och vid den tiden var det i allmänhet slut på foder åt dem inomhus, så de måste börja leta sin mat själva, ute i skogen.

Både kor och ungdjur fick gå direkt till fäbodarna redan första dagen de kom ut på våren. Fäbodvallen låg ungefär fem kilometer från byn, så det var rätt långt att gå för korna som hade stått bundna inne i ladugården hela vintern. Den dag man flyttade, gick man hela sträckan utan att vila för djuren var ivriga att komma fram. Annars fanns det en vilsten på ungefär halva vägen och där var det säkert skönt att sitta och ta igen sig en stund för dem som bar tungt på ryggen mellan hemmet och fäbodvallen.

Varje bonde hade en liten bit odlad mark i anslutning till fäbodarna och där tog man ta vara på hö några dagar under sommaren. Man plöjde, harvade och sådde också på den odlade marken. Mest var det vicker och havre man sådde. Höet hässjades och torkades och lades in i små lador. På vintern när det blev snöföre, körde man hem fodret med häst och skrinde. Något hö fanns inte kvar i ladorna när korna flyttades till fäbodarna på våren, utan de fick söka all sin föda själva.

Ofta hade bönderna någon piga, så när det blev dags att flytta till Lövåsen, var det hon som fick följa korna dit och det var hon som skötte dem där hela sommaren. När man gav sig iväg, var det hon som gick före kreaturshopen och lockade på dem och djuren följde gärna med för de visst vart de skulle.

Jönssons brukade ha omkring sex kor, några ungdjur och någon kalv som skulle med. Tidigare hade man även haft getter, men det hade man slutat med när Elis var barn. Det var inte bara korna som hade sitt mulbete på skogen, utan alla bönder hade rätt många får som släpptes på våren och fick vara i skogen till sent på hösten. Dessutom fick hästarna gå fritt några veckor, under den tid man inte hade arbete för dem hemma. De släpptes sedan man hade gjort bort vårbruket.

All boskap hade skällor om halsen när de uppehöll sig i skogen, annars kunde det vara svårt att hitta dem, om man behövde gå och leta dem någon gång. Korna hade stora skällor med ganska grov klang, men det var bara ledarkossan i varje bohag som hade den, de övriga var utan, för hela djurbesättningen höll ihop och det var den som hade skällan på sig som ledde resten av flocken. Om man hade några kalvar, satte man en liten skälla runt halsens på dem. Hästarnas skällor hade ljusare klang och fåren små pinglor. Det fanns inga hagar som begränsade djurens betesmarker, utan det var bara inägorna vid fäbodvallen och hemma i byn som man hade stängt in.

Jönssons hade en stor näverlur i fäbodarna, som pigan kunde blåsa i, för att locka hem kor och ungdjur. Luren var lång, säkert en och en halv meter och med den brukade Elis försöka härma Thyra Sundling som bodde och arbetade i en av de andra fäbodstugorna. Elis berättade att hon kunde konsten att ”köke” åt korna, så hon behövde ingen lur.

I allmänhet kom korna hem till sin fäbodvall varje afton, men visst hände det att man måste gå ut och leta något enstaka djur, om än inte så ofta. Det fanns gott om myrar i skogarna och om man hade otur kunde något av kreaturen trampa ner i ett myrhål eller skada sig på annat vis i skogen, men det var ytterst sällsynt.

Borta vid Lövåsen hade varje bonde en fäbodstuga, en liten sommarladugård och en kokplats för att förädla mjölken. Jönssons fäbodstuga var rätt stor, den hade måtten fem gånger sju meter och bestod av ett större rum med lite möbler och en öppen spis, samt en liten ostbod. Man var mån om att hålla rent och snyggt och alltid när man hade städat, så skulle det prydas litet utomhus också. Då bröt man kvistar av granris som lades som en ros framför brostenen. Granriset nöttes ganska fort och torkade i solen, så efter några dagar började det bli brunt och fult, så varje helg sedan man gjort lördagsstädningen, hämtade man ett fång nya kvistar. Inne i stugans kök, hade man en bred utdragssäng. På morgonen sköt man ihop den och sedan lade man ett sängöverkast ovanpå som extra prydnad. Golvet bestod av breda träplankor som man lade hemvävda mattor på.

Ett fällbord med rätt stora skivor som kunde fällas ner åt båda hållen hörde också till stugans inventarier och så var det några pallar och stolar. En öppen spis fanns i ena hörnet och den kritades när man flyttade in på våren. Under sommaren behövde man ju inte elda så mycket i den, så då blev det inte så mycket sot där inne, men på hösten, när det blev lite kallare och var mörkt ute, kändes det skönt många gånger att kunna göra en brasa i spisen. Då hände det att man fick krita om den någon gång, så att den inte såg allt för svart och sotig ut.

Sängkläderna lämnades kvar från det ena året till det andra, men man hängde upp dem under taket så att inte råttorna skulle göra skada på dem under vintern. Sänglinne och ny halm att fylla bolstren med skulle man ta dit vid flytten, men Elis kunde inte minnas att man bar dit halmen utan den togs troligen dit i samband med att man hämtade hö från ladorna på vintern. Ibland odlades råg på något litet stycke uppe i Lövåsen, så då fanns ju halmen där.

Lite mat behövde fäbodpigan få med sig till fäbodarna. Det var mest mjöl, gryner och kaffe som togs med. Tunnbröd och en liten bytta smör behövdes också, för det gick nog en vecka innan man fått ihop så mycket grädde att det var lönt att kärna nytt smör. Salt skulle också med, dels för att krydda maten med, men också för att salta det nykärnade smöret. De hade också potatis med sig som de satte i fäboden på våren, så man fick nypotatis där på sommaren. Vid storhelgen i mitten av juli bjöd man på nypotatis.

Till varje fäbodstuga hörde en grytplats som låg ungefär tio meter från stugan. Där höll pigan till med det mest av sitt arbete. De kokade mese och gjorde ost ute. En jättestor gryta var uppställd på några stenar, men det fanns ingen överbyggnad. På vissa ställen fanns kokhus, men inte i Lövåsen, utan man stod under bar himmel och rörde i den stora grytan.

Grytan var av gjutjärn och den hade tre ben så att man kunde elda inunder. Som skydd för elden, hade man murat upp stenar i en halvcirkel där den skulle stå och bredvid hade man även en mindre gryta att värma vatten i. Den ved som behövdes, fick pigan leta i skogen, för det fanns gott om kvistar och annat skräp att ta vara på.

Från början fanns det väl gott om brännbart material i närheten av fäbodvallen, men framemot hösten kunde hon nog få gå rätt långt för att samla ihop den ved som behövdes. Hon skulle ju ha eld under grytan så gott som hela dagen, innan både ost och mese var klart.

Man gjorde lite olika ostar under fäbodtiden och man hade varierande ostmått att lägga ostmassan i när den togs upp. Vissa mått var större och andra mindre, beroende på hur mycket mjölk som skulle ystas. Även runda ostmått fanns. Till mesen hade man speciella mått och mesostarna skulle torka till ordentligt så att de kunde bevaras länge utan att bli dåliga. Det blev ju en hel del disk både sedan man mjölkat och medan man höll på att ysta. Man diskade utomhus. Det fick inte vara något söl inne i fäbodsstugan, där skulle det vara fint.

Bredvid eldplatsen hade man en träbänk dit diskbaljan ställdes. Då hade man nära att hämta varmt vatten från vattengrytan som hade sin plats bredvid ostgrytan. Maten lagades oftast till ute vid grytorna, men vissa rätter ville man göra inne, till exempel mösegröt. Den kokades av en massa som man tog vara på vid ett visst stadium när man kokade mese.

Kams gjordes också i fäbodarna och man hade två slags tunnbröd med sig. Det ena var väldigt tunt och användes till vad som kallades att ”småla ner”, det smulade man ner i tätmjölken eller gjorde bryta av.

Det andra användes till smörgåsar. Smör kärnades i en stående kärna med terel. Det kunde vara lite beroende på vad korna hade ätit, som bestämde hur lång tid man fick kärna innan grädden skar sig och det blev smör. När de åt mycket svamp blev det inte samma grädde, den var tunnare så då det tog betydligt längre tid att få den tjock, så att den skar sig. Sedan smöret var klart, skulle man ta upp det och lägga det i ett trätråg för att knåda bort den kärnmjölken som fortfarande fanns kvar. Sedan saltades smöret.

Man ystade inte varje dag men det blev ändå rätt många ostar under den tid korna vistades i fäbodarna. De bars hem så snart de var färdiga och lagrades hemma på gården. Osten skulle sedan genomgå en jäsning. Man sa att den skulle rinna. Man hade en stor kornlår där ostarna kunde grävas ner, för det var en bra förvaringsplats åt dem medan de mognade. Där kunde de få ligga rätt länge och man hämtade en ost i taget allt eftersom de behövdes i hushållet. Elis minns att de luktade illa, men var goda att äta på smörgåsen.

Vid osttillverkningen tog man inte alltid bara separerad mjölk, utan till vissa skulle man ha ungefär en tredjedel separerad mjölk, resten fick grädden vara kvar i, för att man skulle få fetare ostar, men det blev ju istället lite mindre smör. Vid ystningen behövde man ostlöpe och Elis minns att man tog löpmagen från en spädkalv med sig för att göra löpen av. De gjorde ostlöpe flera gånger av samma mage. De dagar man inte ystade ställdes mjölken ner i kallkällan, så att den inte skulle surna, innan det var dags att ta hand om den.

Fäbodpigan fick rätt ofta besök hemifrån och alltid hade den som kom lite färsk mat med sig. Elis gick dit många gånger för att bära hem ostar och smör, sedan han blivit någorlunda vuxen och då hade han ofta med sig lite salt sill och nyfångad färsk fisk. Jönssons hade får och man slaktade väl något lamm ibland, så det var vanligt att pigan även fick ta någon fårfiol med sig att karva ur. Fårfiolerna torkades i en långpanna inne i spisen. Så gott som varje helg kom familjerna från byn för att hälsa på sina fäbodpigor, så då blev det mycket folk uppe i Lövåsen.

I juli, när man skulle slå lägdorna hemma i byn, lejdes ett antal personer in att hjälpa till med höskörden och då behövdes det både färsk mjölk och lite ost att lägga på smörgåsen. Då var det Elis som fick kila iväg till fäbodpigana för att hämta hem vad som behövdes. Redan vid sextiden på morgonen gav han sig iväg och ofta sprang han barfota dessa tidiga morgnar upp till Lövåsen för att hämta färsk mjölk och ost till slätterfolket. Om pigana hade kärnat smör dagen innan, fick han även ta med sig kärnmjölk.

Sedan Elis blev vuxen sprang han inte bara ärenden åt andra till fäbodarna, utan då gick han dit på vad som kallades ”storhäljen”. Festligheterna började lite smått på lördagskvällen men fortsatte hela söndagen. Om det var bra väder, roade man sig hela natten. Det bjöds på mycket mat och dansen kom ofta igång på lördagskvällen, men rätta festen var på söndag. Dansen kunde pågå ända tills på måndagsmorgonen.

Längre tillbaka var det Per Henrik (Hinke) Hörnlund som brukade sköta om musiken. Han hade en son som hette Edvard Kallberg, som också blev spelman. Han spelade fiol tillsammans med bröderna Engman från Näverån. Den ene av bröderna Engman spelade fiol och den andre spelade bordscittra. De var ortens förnämsta musiker på den tiden.

Jönssons hade den största stugan uppe vid Lövåsen, så där höll man till med dansen. Då satt spelmännen i dörröppningen mellan storstugan och mjölkboden. Det var fart på dansarna och man dansade polska, polkett och hambo.

Hela sommaren fick kreaturen beta på fäbodskogen och inte förrän man hade tagit vara på säden som växte på kornåkrarna hemma i byn kunde pigorna flytta hem med dem. På den tiden hade man inga stängsel att avgränsa markerna åt djuren inne på åkrarna, så man kunde inte låta dem beta där förrän kornet var slaget. Bönderna sådde en annan typ av korn då, det som kallades för sexradigt. Det mognade tidigare än det tvåradiga som man använder i nutid, så i allmänhet hade man skördat färdigt någon gång i mitten av september. Sedan kunde man ha korna fritt gående kring sina uthus hemma, och då fick de äta av det som hade växt till efter skörden.

Det var bara själva boningshusen och den stora kornhässjan som var inhägnad, för oftast hängde kornet på tork där, när djuren flyttades hem. De sista veckorna som djuren var i Lövåsen blev det ofta allt senare på kvällarna innan de kom hem, för då började maten tryta i skogen och de måste gå allt längre bort för att äta sig mätta. Då fick fäbodpigorna ”köke åt koan” så det ekade i skogen. De stod där i mörka höstkvällen och ”köke”. På hösten fick pigorna ofta sitta i mörkret inne i ladugården och mjölka på kvällarna. För att få litet ljus hade man kanske en fotogenlampa upphängd i taket.

Tyra Sundling, som bodde i en av de andra stugorna på Lövåsens fäbodvall, kunde konsten att ”köke”, så Elis har hört på henne många gånger. Hon var i Lövåsens fäbod varje sommar hela livet. När hon kökte, hördes det vida omkring och då kom korna tillbaka.

Sundlings och Anderssons brukade Lövåsens fäbodlar längst. Märta Andersson och Tyra Sundling tror han var de sista som var i boan. De kanske var där fram till fyrtioalet vad han mindes. Jönssons hade slutat några år tidigare.

Under många år hade Jönssons en flaggstång på fäbodvallen. Det var Elis Wikholm, som reste den och han hade målat svenska flaggan på en plåt, som drogs upp i stången. Flaggstången stod där i många år och flaggan vände sig efter vinden.

På den tiden flaggades det året runt vid Lövåsens fäbodlar.