

# Gångna tiders ystegillen.

En sed, som försvunnit på landsbygden.

Ur boken Snapphanar och andra i gamla tiders Bohuslän

Utgiven 1969 Av Sven Rydstrand

Till landsbygdsbefolkningens ganska begränsade nöjesmöjligheter en gången tid hörde väl främst höstarnas många ystegillen eller ystemöten, som de också kallades. De var alltid lika efterlängtade bland både ungdom och äldre. Hela sommaren gladde man sig i förväg åt hur roligt det skulle kunna bli på ystekalaset, som man planerade. Ty tråkigt var det nog på landsbygden i en gången tid, och enformigt blev det väl också med det myckna arbetet, varför man måste taga väl till vara de små möjligheter som fanns i nöjesväg.

Långt i förväg beredde man sig sålunda för ystegillet, ty då ville man ha allting så bra i ordning, som det rimligtvis kunde bli. Det är nu bortåt 30–40 år sedan denna sed försvann nästan helt över så gott som hela vårt land, och därför är det nu inte många, som varit med på ett verkligt ystekalas. Vi skall därför nu i korthet försöka skildra hur det kunde gå till på ett sådant.

Ungefär en vecka eller fjorton dagar före den utsatta tiden gick kvinnorna omkring i gårdarna och bad om mjölk. De ville ha med så många gårdar som möjligt, så att de fick rikligt med mjölk och således många och stora ostar. Det var också sällan som bondkvinnorna nekade att komma, såvida de för tillfället hade mjölk, och det hade man i regel på höstarna, då betet i allmänhet var rikligare än eljest. Det hela var förresten ett slags byteshandel, ty de flesta gjorde ju ystemöten på liknande sätt.

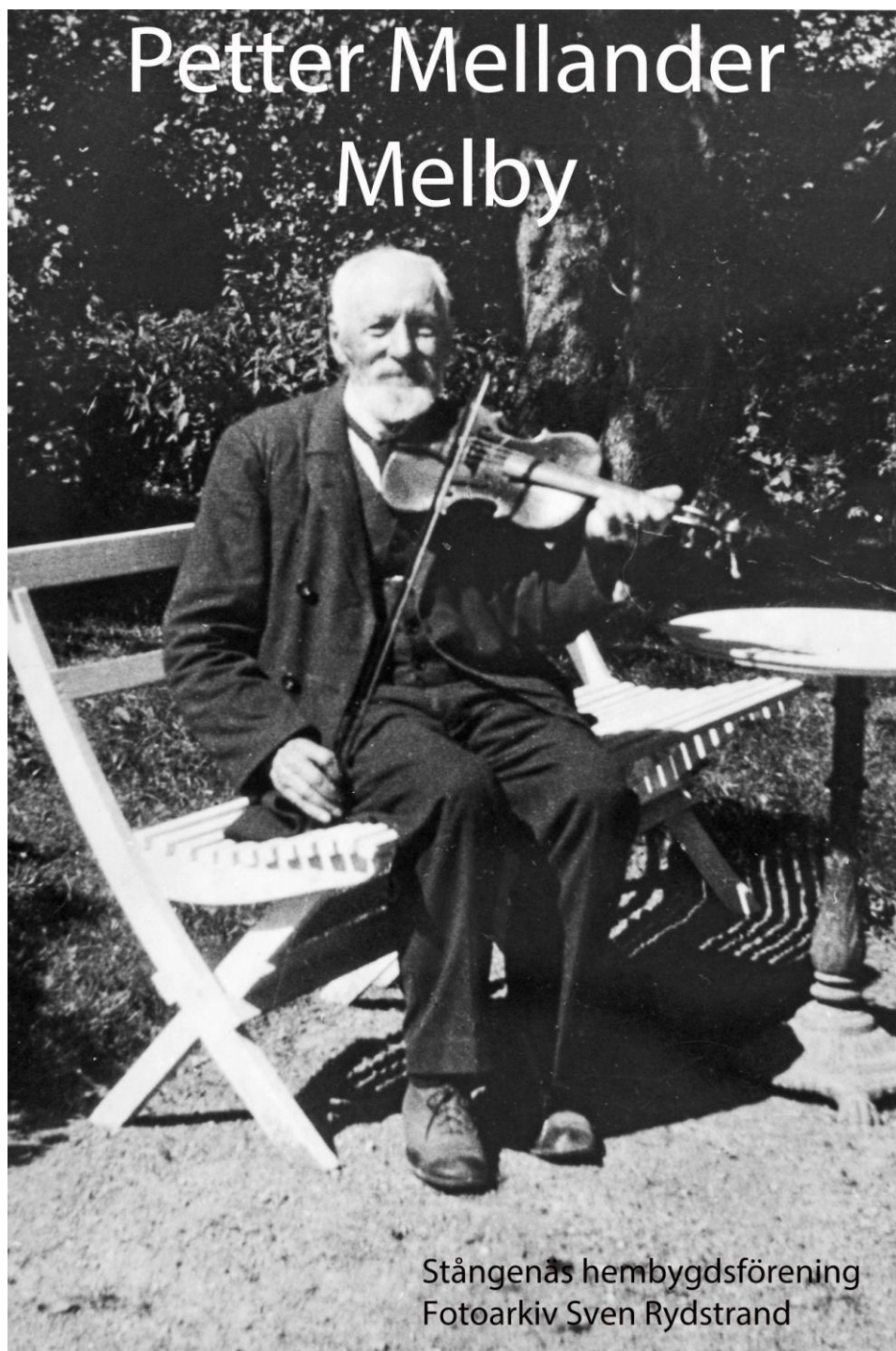
När sedan äntligen den stora dagen var inne, skickades vanligen männen tidigt på morgonen till ystestället med mjölken. Man sände givetvis inte all mjölk, som man erhöll vid morgonmjölkningen, men i alla fall så mycket som man ansåg sig ha råd till, d. v. s. omkring 10–15 liter från en besättning på 5–6 kor. På de större gårdarna gav man nog i allmänhet något mera, om de var med på ystemötena. Men ej sällan ystade de större gårdarna för sig själva.

När männen slagit mjölken i det stora ystekaret i köket eller i källaren, skulle de ovillkorligen bjudas på kaffe och en sup brännevin. Och så blev de uppmanade att taga med sig hustrun och eventuella barn och komma igen till kvällen. Då skulle nämligen det stora gästabudet gå av stapeln, och då kunde det vankas litet av varje. Särskilt gladde det givetvis männen att det enligt gammal sed fanns rikligt med brännvin i huset. Men kaffe, småbröd, sockerkakor och äggostar var också något som man tyckte om att få äta mycket av efter en hel sommar av arbete, omsorger och bekymmer med jord, djur och gröda.

När alla de bjudna lämnat sin mjölk, satte kvinnorna i gång med ystningen. Ty det fanns gott om kvinnor i lanthemmen på den tiden. Och vanligen fick man mera mjölk än man beräknat, så det blev åtskilligt att ordna med. Men så skulle det också ystas ost, så att man hade tillräckligt av den varan för hela året. Och man åt mycket ost förr i tiden, både vanlig ost och mesost.

Själva ystningen gick till på så sätt att man först värmdde upp mjölken till en viss värmegrad och sedan slog den i stora kar eller baljor. Där tillsatte man ostlöpe, så att mjölken skar sig

eller "löpnade", som man sade. Själva löpet skaffade man sig ur kalvmagarna, och därför tog man alltid vara på de slaktade kalvarnas löpmagar och torkade dem i god tid före höstens ystegille. På senare tid började, man saluföra konstgjort löpe i affärerna, och då gick det lättare att ysta när som helst på året.



**Det fanns många goda allmogespelmän i Bohuslän, och fiolmusik förekom vid de flesta högtidliga tillfällen. Här en unik bild av bonden och spelmannen Petter Mellander i Mellby, Bro socken, som levde ända till år 1935, då han var 95 år gammal.**

Sedan mjölken kallnat i karen, samlade man ihop ostämnen med stora hålförsedda slevor eller också med händerna. Därefter lade man rena handukar i ostformarna och fyllde så dessa med ostmassan. Sedan fick ostarna ligga några dagar i formarna, varefter de togs ur och lades upp på ett bord eller en bänk för att torka. Det var mycket viktigt att ostarna vändes varje dag, så att de torkade lika på båda sidor. Om en eller två månader var de färdiga att användas. Men givetvis blev osten smakligare, om den lagrades längre.

Man ystade nästan uteslutande helfet ost förr i tiden, d. v. s. den tillverkades av oskummad mjölk. På en del håll lät man dock ystemjölken surna först, innan man ystade av den. Osten blev då skörare än vanligt, och därjämte fick den en besk smak. Då mjölken surnade fort under varma somrar, var man tvungen att ysta av den, eljest hade den blivit förstörd.

Av den vassla, som uppstod genom ystningen, beredde man efter några dagar s.k. mesost eller sandost, som den också kallades. Denna ost är brun till färgen och har en skarp smak. Numera äts den ej så mycket som förr, men den framställes dock ännu i viss utsträckning på vissa mejerier, däremot sällan i hemmen. Det är nämligen ett mycket tidsödande arbete att bereda mesost, ty vasslan måste koka länge och väl.

Men kvinnorna ägnade sig inte uteslutande åt ystningen vid sådana tillfällen. De fick också många små stunder över, då de kunde sätta sig vid bordet och dricka kaffe. Och givetvis skulle de många olika sorters småbröd, som man alltid bakade, också avsmakas, medan de var nästan ugnsvarma. Man begagnade också tillfällena till att diskutera bygdens händelser med varandra. Det var nog då inte så många av de frånvarande, som man inte vände ut och in på. Ty nästans många fel och brister utgjorde då som nu ett tacksamt ämne. Men det låg inte något ont i detta. Man hade bara ett så stort intresse för den egna bygden och dess människor, att man inte kunde tåga om det. Egentligen var man god vän med alla och ville ingen något illa.

Allteftersom dagen led mot sitt slut, stod emellertid allt fler och fler ostar färdiga i sina formar, vittnande om det intensiva arbete, som dock trots allt utträttades mellan kafferasterna. En del ostar hade man gjort fyrkantiga, men de flesta var runda. I södra Bohuslän gjorde man dock mest avlånga eller fyrkantiga ostar, medan man i norra delen av länet höll strängt på de runda formerna. De gamla ostformarna, ofta ett arv från förfäderna, var i regel av trä eller flätverk, och ofta hade man i dem inskurit årtal och initialer.

När det började skymma mot kvällen, samlade sig vanligen ungdomen från byns flesta gårdar vid den gård, där det för tillfället hölls ystekalas. Det var kanske inte alltid så lugnt och städat vid sådana tillfällen, men något särskilt bråkigt blev det dock inte heller så ofta. Vanligtvis ordnade man med spel och dans på logen, och man hade roligt så det förslog. De äldre satt under tiden inne i storstugan och åt, drack och pratade. Det kunde förresten också hända att några av de äldre då och då kom ned till logen och dansade tillsammans med ungdomarna. Eller också ställde de till med dans inne i stugan. Så värst ålderstigna var väl ingen av dem, som var med, utan de kunde alla vara med i den allmänna yran. Alla kände sig nog belåtna och glada över att sommaren med dess myckna slit och släp var över, och att de hade fått skörden bärgad. Det var i alla fall den viktigaste orsaken till landsbygdsbefolkningens glädjeämnen förr i tiden.

Numera yster man inte ens i bondehemmen, och några ystekalas kan det alltså inte bli. Man köper sitt förråd av ost i affärerna. Men gamla människor konstaterar dock med saknad att mejeriesten är åtskilligt sämre än den hemmatillverkade. Men det är kanske en fråga om olika tycke och smak.