



JON BERGSÅKER

Sauen som mjølke dyr

I sauefylket Rogaland er det ikkje mange som minnest den tida sauen gav både kjøt, ull og mjølk til hushaldet. Men dette er også ein del av våre lokale mattradisjonar. Fylkeskonservator Jon Bergsåker (1917-1992) skreiv om sauen som mjølke dyr i norsk hushald i si magistergradsoppgåve i etnologi i 1972. Dette er ei lite kjend side av både matradisjonane og "sauessa" vår. Me er glade for å kunna trykka deler av oppgåva her.

Den feite sauemjølka blei blanda med geite-og kumjolk, men mjølkemengda var ikkje stor - 30 til 50 liter på eitt år.

Den nord-europeiske landrasen av sau, som ein frå forhistorisk tid meiner å finna i dei nordiske landa, har vore halden for ein god mjølkesau, etter storleiken og i ei driftsform der ein la vekt på ei allmenn utnytting av sauen sine eigenskaper til å gje mjølk, ull og kjøt i eit sjølvbergingshushald på garden. Den eldste meir trygge vitring om at sauen vart mjølka på nordisk område kan ein finna i islandske ættesoger, såleis i Soga om Ramnkjell Frøysgode. Ut frå utsegner i islandske soger, som skulle gje bilete av tilhøva i landnåmstida, får ein også ei omveges stadfesting på at det i 800-900-åra har vore skikk å mjølka sauen i Norge, og at det var ei driftsform på norsk område som utvandrarane tok med seg til det nye landet sitt. I Eyrbyggja saga høyrer ein også om særlege åtgjerder med lam, nemlig kjeving, som ein må kunna sjå i samband med mjølking av sau, då slik at lammet

ikkje skulle kunna suga mjølk av morsauen. Frå svensk område har ein vitring om mjølking av sau i mellomalderen gjennom landsdellover, - likeeins er det utsegner om bruk av sauemjolk på dansk område i mellomalderen.

Over i ny tid er det frå 1500-, 1600- og 1700 åra mange opplysningar kom mjølking av sau, og ysting av ost av sauemjolk, på nordisk område, såleis i Sverige. Likeeins i Norge der Christian den V. Norske lov frå 1684 har med ei føresegn som fortel om leigeskipnad med mjølkesauer. Det skulle kunna opplysa om sauemjølking som grunnfest skikk. På Færøyane var det derimot i siste halvpart av 1700-åra ute or manns minne at ein mjølka sauen der, men med minningar om at det tidlegere tider hadde vorte gjort. Frå den tida har ein også vitringar om at ein kunne sjå sauen på Færøyane meir som ein villsau. Det var annleis med sauen i driftsforma på anna nordisk område, der ein mange stader held oppe skikken med å mjølka sau 1800-åra til endes, og sumstad, både i Norge og i Sverige, og på Island, over i 1900-åra også.

Utegangarsauene, som desse hos Arnt Otto Grødem i Hå, er det næraste me kjem i dag til den gamle sauerasen som bergsåker skildrar.

Foto: T. Hertel-Aas, Jærmuseet 1995.

Frå mjølk til ull

Det som sprengde den første kile inn i gamal driftsform i nordiske land - slik som også på det sentraleuropeiske området - har vore ynsket om sau med finare ull enn den gamle landrasen kunne gje. Det var eitkvart som kunne gje tilskuv til utvikling frå sauehald til saueavl, med vekt på einskild nytteeigenskap hjå sauene i staden for den meir allmenne og jamvektige utnyttinga av den allsidige gamle landrasen. På norsk område fekk ein framstøytar i så måte frå 1700-åra, men utan at det kan seiast slå igjennom før uti siste delen av 1800-åra. Då tykkjest det ha vore omsynet til kjøtet som talde med, med den marknaden ein fekk ved auka folketal i byar, og ved at det gamle sjølvbergingshushaldet veikna.

Mange omstende kan ellers ha vore medverkande til at driftsmåten med å mjølka sau løyste seg opp: sumestader ved overgang frå vinterlemming til vårlemming, som då atter var eit utslag av meir medveten avl, - andre stader ved byte av sauene på grunn av farang, slik som skabbsykja på Vestlandet. Meieria som kom etter frå 1860-åra kunne også skipla gamal driftsform, likeeins dette at det vart meir trygt for udyr, og sauene kunne halda seg på fjellbeite utan slikt tilsyn som tidlegare. Men attom låg sjølve utviklinga i jordbruket og på garden. Frå første framstøytar i 1700-åra vart det særleg i siste halvpart av 1800-åra ein ved medvetne tiltak fekk eit brot med tilvande driftstilhøve, med sikte på eit meir effektivt salsøkonomisk husdyrbruk. Her kom også ei offentlig og halvoffentleg rettleiingsteneste for tidhøveleg husdyrbruk i eit gardssamfunn på steget ut or det gamle sjølvbergingshushaldet.

Etter tilgjengelige opplysningar var det over Austlands-område ein først forlet driftsforma med å mjølka sauene, medan skikken vart halden oppe i 1800-åra i deler av fjellbeitestroket i det vestlege austanfjellskområdet, og frå Telemark-Agder og nordover Vestlandet likeeins i deler av Trøndelag, og Nord-Norge. I siste halvpart av 1800-åra gjekk den gamle driftsforma etter kvart i oppløysning, men heldt seg sume stader i Nord-Norge over i 1900-åra. Det tykkjest ha vore i område med gamalvorne driftstilhøve, også konserverte som fylgje av eigedomsstrukturen, at mjølking av sau reint allment heldt seg lengst, og på småbruk og husmannsplassar, likeeins mellom fiskarbønder nord i landet, der saue-mjølka kunne telja meir i eit samla mjølkehushald.

Ein kan for Norge og anna nordisk område - Island, Sverige, Danmark - sjå driftsforma med mjølking av sau bunden til den gamle landsrasen med sine allsidige nytteeigenskapar i eit sauehald som tok sikte på å gje produkt til eigen trong på garden, utan at det vart lagt særleg vekt på einskild eigenskap hjå sauene. Det var også ein lite kravfull sau, som i stor mun kunne greia å livberga seg ute, ein hardfør sau i det norske klimaet og med god allsidig yteevne i høve til eigen kroppstorleik.

Kjevle og grind

Når sauene skulle mjølkast, galdt det om å halda lammet borte frå å suga mjølk av morsauene. Alt i islandske ættesoger høyrer ein at lammet vart kjevla, det vil seia det vart plassert ein trepinne på tvert i munnen og fastbunden til hovudet på lammet. Lammet skulle hindrast i å suga mjølk, men skulle kunna beita. Kjevling har vore

brukt i Norge - på lam og kje - heilt fram til 1900 - åra, men då ikkje så allment som tidlegare. Ein kjenner åtgjerda med å kjevla lam/kje som ei vesteuropeisk ovring, frå Sardinia, frå Portugal, frå Irland, frå Island, frå Norge og frå øvre Sverige, men med utlaupar til Finnland. Det er ikkje kjent i det særmerkte sauemjølkingområdet i austleg del av Europa frå Balkan til Polen. Der finn ein elles andre sughindrande åtgjerder for andre dyreunger. På norsk og øvre-svensk område, likeeins på samisk område, kunne ein også finna kjevlet spissa i endane, slik at det kunne vera meir effektivt til å hindra at lammet fekk koma til morsauene og suga. Frå Island ligg det ikkje føre opplysningar om denne detaljen ved kjevleforma. Kjevle med spisse endar er ellers kjend utanfor Europa, men då særleg nemnt for andre dyreungar. På norsk område kunne ein også finna eit hol gjennom kjevlet, som forsterka effektiviteten. Ein har opplysning om dette frå Gudbrandsdalen. Det må vera kjevlet i si mest utvikla form.

Kjevling av lam må i størst mun ha vore brukt i ein avvenningsperiode på føresumaren. Då som ei deltidskjevling: om ein mjølka sauene ein gong i døgnet, så let ein morsau og lam gå i lag til visse tider av døgnet. Kjevlet kunne også nyttast i sætertida, allvisst då i dei tider då ein var mykje utsett for udyr og ein gjerne ville ha sauer og lam samla på beite og undertilsyn om dagane. Då det vart meir trygt for udyr, kunne ein betre halda lamma borte frå mjølkesauene på beiteområde for seg sjølv.

Å la sauene gå inne i ei grind har også vore brukt i ulike strok av landet, då slik at lamma kunne gå saman

med mjølkesauene om dagen, men vart skilde for natta. Sauene vart då mjølka om morgenen. Mest har det vore tale om grinding av sauene i sætertida, og med flytting av grindane for å gjødsla sætervollen. Sjølve grindings-systemet er ellers ei allmen-europeisk ovring. I samband med fråskiljing for mjølking av sau kjenner ein frå Norge og anna nordisk område også stasjonære innhegningar både heime ved garden og på sætra.

Mjølkinga

Den mest medvetne mjølkinga av sau gjekk for seg i sætertida, det vil seia frå jonsoktider. Då skulle også lamma frå vårlemming kunna greia seg på beite. Sume stader mjølka dei sauene både morgon og kveld, og det er endåtil døme på tre-gongers-mjølking til liks med ku, - men det mest vanlige har - etter tilgjengelige opplysningar - vore ein gongs mjølking i døgnet. Likevel slik at det kan ha vore ei utvikling frå to gangers mjølking - som ein t.d. fann som festna skikk på Island - til ein gongs mjølking, jamvel om sau og lam var skilde frå einannan på kvar sine beiteområde. Ein finn elles att to gongers mjølking heldt seg i Nord-Norge. Med ein gong mjølking finn ein flest opplysningar om mjølking om morgonen etter at lamma hadde vore fråskilde om natta, men kunne gå saman med mjølkesauene om dagen. I sætertida kunne mjølkesauer og lam også haldast på kvart sitt beiteområde. Det finn ein som noko av eit system på Island, og det var frå gammalt eit fast drag i driftsforma med mjølking av sau i Balkan-området. På Island var elles kjevling stort sett bunden til ei avvenjingsstid på føresumaren og før sætertida, og slik var det allmenne

draget i Norge også. Når det spørst om mjølkingmåten, så ser ein eit visst mønster når det gjeld småfe - sau og geit - med eit sams hovuddrag for Norge og det øvre Sverige, nemlig at ein stod til skrevs over sauene/geita som skulle mjølkast. Mjølka vendte andletet bakover og bøygte ned mot bakenden på dyret, og med ein arm ned på kvar side og under til juret, der ein då mjølkta framover og ned i eit ilåt som vart plassert under dyret som skulle mjølkast.

Den mjølkingmåten som ein høyrer om frå det europeiske kontinentet, og som heldt seg der dei mjølkta småfeite bakfrå og bakover, den finn ein - i manns minne med ei skandinavisk nordgrense i Danmark-Skåne/Småland. Korvidt ein i tidlegare tider har mjølkta på same måten lenger nordover i Sverige, og i Norge, har ein ikkje materiale til å døma om. Ein vil då gjerne festa seg ved at dei mjølkta sauene bakfrå og bakover på Island, med det som slikt skulle ha å seia for ei vurdering av norske tilhøve attenfor den tida ein har tolleg trygge vitringar frå. Ein veit ellers at ein held seg til slikt mjølkingmåte i Vest-Europa, frå Portugal over Irland til Island.

Den mjølkingmåten som ein kjenner frå Norge og øvre Sverige må ein kunna sjå som ein meir avansert måte, - enn den lette mjølkingmåten, men ikkje den beste, som det etter utsegner frå Skåne skulle vera å mjølkta bakfrå og bakover. Dette å stå til skrevs over sauene/geita som skulle mjølkast, det kunne då også løysa problemet med å halda dyret i ro, om det problemet skulle vera tilstades. Sjølv måten med å stå til skrevs over eit småfe og halda dyret ved hjelp av eitt bein på kvar side,

skulle for så vidt vera både naturleg og einfald, uavhengig av mjølking. Ein kjenner også ved mjølking av småfe ei modifisert form av denne måten, nemleg ved at ein stod ved sida og la eine armen over dyret og ned til juret, som då vart mjølkta med baa hender og ned i ilåt som stod under dyret. Når ein også høyrer om at sauene/geita kunne mjølkast frå sida, må det kunna sjåast til likskap med mjølkingmåten for ku. Ein veit også frå bakfrå-mjølkingssområdet i Skåne at dei der kjende måten å mjølkta småfeite frå sida, slik ein kjenner det i Norge, likeeins er det opplyst frå t.d. Portugal.

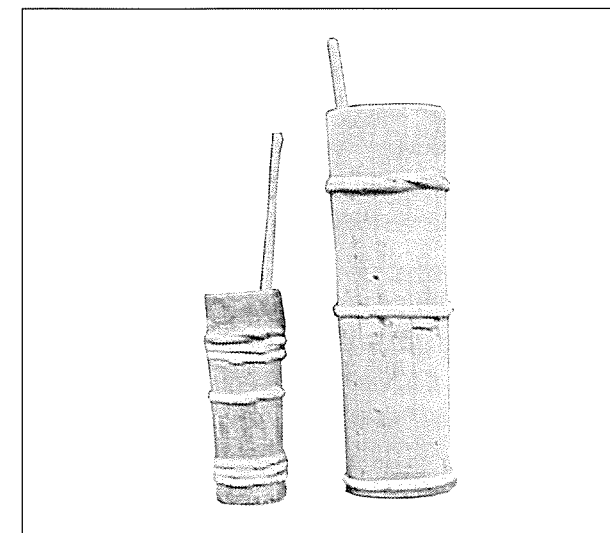
Hovedskiljet mellom Norge - øvre Sverige og det europeiske kontinentet, utstrekt til Danmark-Skåne, likeeins mellom Norge - øvre Sverige og ei vesteuropeisk øvring over Irland til Island, må ein sjå i mjølkingmåte ved å stå til skrevs over dyret og mjølkta framover og ned i eit ilåt som stod under dyret som vart mjølkta - og måten med å mjølkta bakfrå og bakover, både sitjande som på kontinentet og ståande som på Island-. Dette å mjølkta bakover er tvillaust utgamalt, jfr. ei 5000 år gamal frise frå dei nære austerlanda som ein no kan finna i British Museum.

Kva moment som i tilfelle kan ha vore medverkande - utover det at ein kunne halda dyret i ro ved å stå til skrevs over - til at Norge- øvre Sverige braut med gamal vane og tok ny mjølkingmåte som den vanlege for seg, det har ein ikkje trygge opplysningar til å kunna vurdere. Heller ikkje kva tid ei slik utvikling i mjølkingmåte i tilfelle har gått for seg, - om ein t.d. går ut ifrå at mjølkingsskikken som ein fann på Island går tilbake til den tida då nordmenn drog ut og vart landnåmsmenn på

Island, - og at det ikkje er ein påverknad sunnanfrå og nord over vesteuropeiske øyar til Island.

Mjølkeemat

Når det gjeld utnyttinga av sauemjølka kan ein sjå det som eit alment drag at ho kunne nyttast rein ved oppkok, "tjukking", og brukt attåt t.d. graut, likeeins til dravle. Aller mest har sauemjølka vort nytta til blanding av kumjolk og geitemjolk til kinning og ysting. Norske analyser av sauemjolk syner at ho gav rundt 50 % større osteutbytte og omlag 65 % større smørutbytte enn kumjolk. Ved blanding i geitemjølka kunne sauemjolk døyva den sterke smaken som geitemjølka ville gje smøret, om ein kinna det av rein geitmjolk. Ysting av fast ost av rein sauemjolk tykkjast ikkje ha vore allment på norsk område i tider som det kan skaffast opplysningar frå. Men ein veit då om det m.a. frå Trøndelag såleis på storgarden Austråt, og då som salsvare, likeeins i Nord-Norge, der også som salsvare. Det kan vera sumt som tyder på at ost av sauemjolk har hatt eit breiare rom i Nord-Norge enn i landet elles. Ein høyrer også om ei veikare kjæsing av sauemjolk til omtykt mjølkeprodukt. Men mange stader, m.a. i Sogn, heiter det at det aldri vart laga nokon særlig sauemjølksost. Når det frå Vasa-tida i Sverige heiter at det på kongsgardar der vart dreve einsidig osteproduksjon av sauemjølka, medan kumjølka gjekk til smør, så saknar ein representative utsegner om liknande i Norge. Ein noterer seg elles at Olaus Magnus frå 1500 åra nemner særleg svenske område, motsett andre og Norge, når det gjeld bruk av sauemjolk til ost. I Norge - som på Island - tykkjast det vanlege ha vore å blanda sauemjølka med kumjolk (og



På bygdetunet på Kolbeinstveit i Suldal har dei denne vesle kinna (t.v.) som skriv seg frå husmannsplassen Røynevarden ved Suldalsvatnet. Siste mannen på Røynevarden, Hallvard Røynevarden, fortalde at dei kinna smør av sauefløyten i kinna. Ho er langt mindre enn den vanlege kinnestorleiken i bygda, slik kinna til høgre viser.

geitemjolk) til kinning og ysting av blandinga, - på Island sauemjolk og kumjolk til smør og skyr, i Norge til smør og skumamjølkkostar.

Reint sauemjolk-smør kan ein ikkje sjå har vore nemnande salsvare, men kunne på sine stader nyttast i gards-hushaldet. Det var kvitt og søtt, heiter det, og ikkje minst kvitfargen var ein faktor som gjorde det lite eigna som salsvare. Sauemjølka kunne også lagast til forrådsmjolk såleis som "syltmjolk" som ein kjenner frå Skåne og frå Sjælland, og som ein har minning om i den "sauasyre" som ein høyrer om frå Røldal. Den oppkokte sauemjølka

- utan lagring - kunne også brukast i staden for smør til brødmatt, såleis i Danmark, og til flatbrød i Norge.

Ein meiner å kunna sjå blanding av sauemjølkk med anna mjølkk som det vanlege i Norge. Ein var medveten om det auka produktutbytet som den feitare og tørrstoffrikare sauemjølka kunne medverka til. Men ein skal

Frå Ravndal i Gjesdal, Rogaland, der dei tidlegare heldt mykje geiter, heiter det at det var vanleg å blanda geitemjølkk og kumjølkk og kinna smør. Handelsmenn på Sandnes ville gjerne ha smør med geitesmak. Ein kan kanskje stussa over denne "Sandnes-smaken," sidan det elles er opplyst at ein oftast ville freista å døyva geitesmaken i smør. Då kan det nemnast at enno kring 1900 var det mykje første- og andregenerasjons innflytjarar frå bygdene som budde på Sandnes, om det kunne gje noko av ei forklåring, og at det var smak ein var van med på smøret heimanfrå gardane.

Sjølve kvitfargen på det reine sauesmøret kunne gjera det mindre veleigna som god handelsvare. Ein veit då korleis det bleike vintersmøret av kumjølkk ikkje var halde så gjævt som det meir gule beitesmøret. Då kunne ein også i det gamle mjølkestellet på garden nytta seg av smørfarge, såleis ved å slå vatn på rivne gulrøter, og sila uttrekket i kinnefløyten. Frå Jæren høyrer ein om gulrotsaft til å farga bleikt smør, teke i bruk i 1800-åra.

elles særleg sjårein sauemjølkk, oppkokt til "tjukka mjølkk" som omtykt mjølkkemat i gardshushaldet.

Mjølkkemengd

På grunnlag av oppgåver over mengd av sauemjølkkprodukt kan det reknast med ein årsproduksjon på rundt 40 liter sauemjølkk pr. dyr, - eller innan ei meir romsleg ramme 30-50 liter, alt etter beitetilhøve og kor lenge i laktasjonsperioden ein mjølka, då også både før og etter sætertida, og etter kor medvete ein la seg etter utnytting av sauemjølkinga. I blanding med kumjølkk til kinning og ysting skulle 40 liter sauemjølkk tilsvare 60-65 liter på kumjølkk-grunnlag. Oppgåver frå Island topar den mjølkkemengda som ein her har rekna med i Norge. Bakgrunn for det er at på Island la ein større vekt på sauemjølka i samla mjølkkemengd på garden, og det strengare utvalet ein visseleg kunne gjera i saueflokket med det for auga. Den islandske sauene har då også vorte karakterisert meir som mjølkesau enn ein finn vitring om frå anna nordisk område. Det almenne draget ved den gamle sauene på norsk område er ei heller jamvektig utnytting av nytteeigenskapane til å gje mjølkk, ull og kjøtt, det som på sentraleuropeisk område vart sett som "ein Kriterium bauerlicher Schafhaltung".

Skal ein plassera den nord-europeiske landrasen av sau - basert på mjølkeoppgåver frå Norge og Island - i samanlikning med utvikla mjølkerasar av sau, er det nemnt årsproduksjon på fleire hundre liter mjølkk av den austfriske mjølkesauene, med ei levandevekt på 80-85 kg. for søyer. Den gamle norske utegangssauene - som ein sist fann på øyar i Sunnhordland - er oppgjeven med

ei levandevekt på 20-25 kg- Men på den statens avlsstasjon som ein i si tid hadde på Bjelland i Gjesdal, fekk ein sida ættlingar av denne vesle villsauene opp i middelevkt for søyer på omlag 50 kg. Reknar ein vanlege mjølkesauer i Norge av den gamle landrasen med ei levandevekt ein stad mellom dei oppgjevne vektala for villsauene i Sunnhordland og spælsauene på Bjelland, då skulle ein i 1700- og 1800-åra ein har sume mjølkeoppgåver å halda seg til, ha eit visst samanlikningsgrunnlag. Og når det gjeld den Lacaune-rasen som har vore grunnlaget under mjølkesauer i sør-Frankrike, så er denne oppgjeven med ei levandevekt for søyer på 55-65 kg. og med årleg mjølkkemengd på 100-180 kg., i kontrollerte saueflokkar med middellyting på 141-210 kg. og med feittprosent opp til 8,4.

Men i denne samanlikninga - også for det samla økonomiske utbytet av sauene - spelar det avgjerande inn med sjølve driftsforma, såleis også med føring med sikte på einseitig utnytting av mjølkeegenskapane hjå sauene, jamført med den allsidige utnyttinga på minimalt førti-

skot utanom beite, som var eit grunndrag i det gamle norske sauehaldet.

Frå Island heitte det i si tid at ein kunne vinterfora 20-40 sauer på det vinterføret ein måtte ha til ei ku. Her spelar meir lokale klimatiske tilhøve inn. Medan utegangssauer i norske kystbygder kunne greia seg med lite førti-skot utanom beite, får ein opplyst t.d. frå Gjesdal i Rogaland - som ligg i nokon fråstand frå kysten- at ein der rekna med at det kunne vinterførast 10 sauer på eitt ku-før, og i Øvre Sirdal - med snøfaste vintrar - 6 sauer på det vinterføret ein rekna med til ei ku.

Men i alle utrekningar og økonomiske vurderingar skal ein stendig ha det klart for seg at mjølking av sau på nordisk område stort sett gjekk inn som ein jamvektig lekk i den varierte utnyttinga av sauene med mjølkk, ull og kjøtt til eigen trong i eit sjølvbergingshushald på garden. Då skulle ein oppnå det maksimale av kvar ein-skild nytteeigenskap i ei sameint utnytting av ein allsidig sau.