

Några anteckningar om allmogens mjölkhushållning i Dalarna.¹

Socknarna söder och väster om Siljan.

Af

Johannes Linnman.

Efterföljande anteckningar afse nästan uteslutande förhållanden, som tillhöra det förflutna. Separatorerna och andelsmejerierna ha på de senaste åren helt och hållet omgestaltat mjölkhushållningen. Och där fäbodsväsendet ännu lefver kvar, är det vanligt, att handseparatorerna medtagas, när korna föras till fäbodarna. Vidare har tillgången på billiga fabriksgjorda husgerådskärl trängt ut de äldre hemtillverkade.

Mjölakens förvaring. I fäbodarna förvarades mjölken antingen i »kammaren» — och detta var vanligast — eller också i en särskild mjölkkällare. Vidstående plan, fig. 1, visar det vanliga utseendet på en fäbodstuga. Kammaren var belägen åt norr och försedd med ett mycket litet fönster med skjutlucka på insidan. Här placerades mjölkkärlen på ett bord eller på hyllor, som dock ej alltid voro väggfasta utan hängde ned från taket i »länktåg», d. v. s. vridna

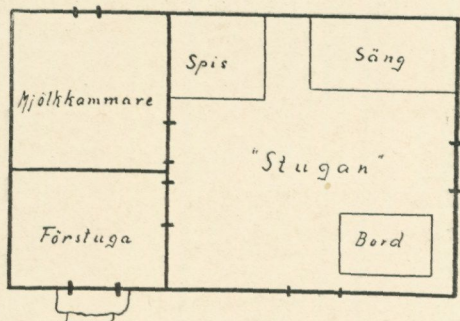


Fig. 1. Fäbodstuga med mjölkkammare. Plan.

¹ Samtliga teckningar utom fig. 20 äro utförda af författaren. Klichéerna till fig. 1, 4, 14—18, 23 samt 24, som af doktor E. O. Arenander välvilligt ställts till Fataburens disposition, hafva förut varit publicerade i det af dr Arenander år 1911 utgifna arbetet »Die altertümliche Milchwirtschaft im Nordschweden».

björkvidjor, som snodts ihop till ett slags rep. Genom de flyttbara borden och de hängande hyllorna undgick man råttor. Ej sällan saknade mjölkammaren trögolf. I detta fall var den nedgräfd, så att dess botten låg 0,5—1,5 m. under markens nivå. Några trappsteg innanför dörren ledde ned från »stugan».

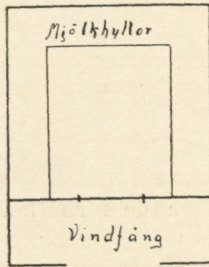


Fig. 2. Plan af mjölkkällare.

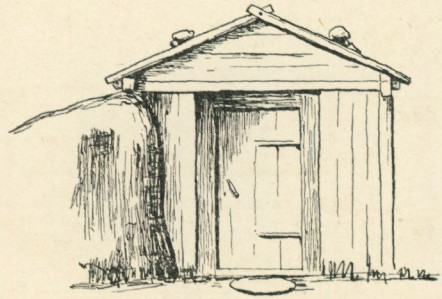


Fig. 3. Mjölkkällare.

Då särskild mjölkkällare fanns, fig. 2 och 3, var denna belägen under stugan eller »härbret» eller också för sig själf men då gärna vid en stor jordfast sten eller åtminstone i en backsluttning. Den bestod af ett rum, som var kubiskt till formen och så litet, att man knappt kunde stå rak därinne. Med mycket få undantag var källaren byggd af trä. Taket utgjordes af klufna stockar och hade ofta formen af ett förtryckt hvalf, ehuru hvalfkonstruktionen icke hade något att skaffa med bärigheten, alldenstund stockarna hvilade på sköldmurarna. Stockarna täcktes af granbark eller näfver och därofvän på af jord. Den fristående källaren hade ofvan på jordlagret ett tvåfallstak af näfver och »klöfvenbräder». Detta tak sköt fram öfver det egentliga källarrummet, så att en liten svale eller ett vindfång bildades. I källaren ställdes mjölken på hyllor, som voro två eller tre öfver hvarandra rundt väggarna, så att ett rum att vända sig på nått och jämt fanns innanför dörren. Under nedersta hyllan hölls alltid färskt granris för att få frisk doft i källaren och afhålla mögel.

I senare tider, när bleckcylindrar infördes, anordnade man, där förhållandena medgafvo, s. k. mjölkällor, i hvilka mjölken hölls sval genom ständigt rinnande vatten.

I hemmen, där man särskildt om vintern hade mindre godt om utrymme, placerades mjölktrågen på en enkom förfärdigad ställning, en s. k. »mjölksteka» (stege), åstadkommen af i väggen inborrade pinnar, på hvilka trägen sattes ofvanpå hvarandra, fig. 4. »Mjolk-

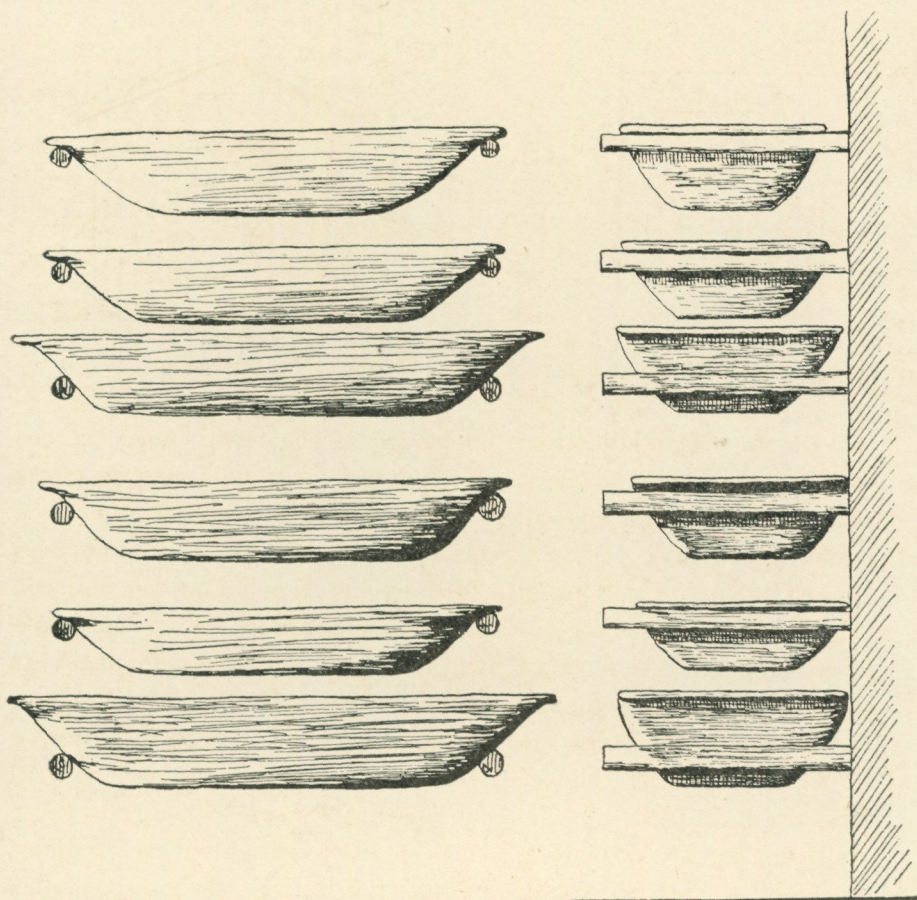


Fig. 4. Mjölktråg på trävaglar i väggarna.

steken» var anbragt i ett hörn af »stugan» (köket), vanligen bredvid skåpet och nådde från golf till tak.

Senare förvarades mjölken hos de förmögnare i ett särskildt rum, där man genom sparsam eldning höll temperaturen öfver fryspunk-

ten. Där ställdes mjölkbunkarna helt enkelt på ett bord. I rummet förvarades dessutom andra matvaror. Men hos de flesta bönderna togos mjölkbunkarna in i »stugan» under den kalla årstiden. Där

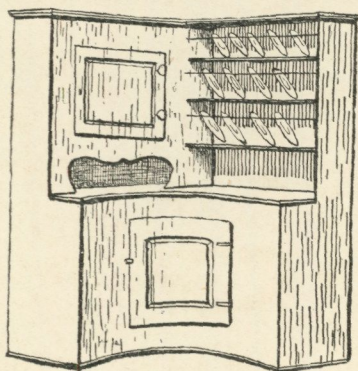


Fig. 5. Hörnskåp.

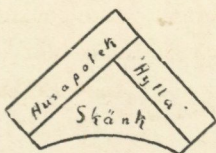


Fig. 6. Plan af skåpet fig. 5.

placerades de på bortre änden af det långa matbordet eller också på »skänken». Denna var en afsats på det stora hörnskåpet, som hörde till stugans obligatoriska inredning. »Skänken» eller »skåpskänken», som sålunda utgjorde taket på själfva matskåpet, skyddades blott till en del genom »hylla», på hvilken stenfat, porslins- och tenntallrikar paraderade, samt genom husapoteket, som också hörde till ett ordentligt hörnskåp, fig. 5 och 6.

Särskilda mjölkskåp förekommo icke, men i moderna matskåp kunde man placera mjölken på de öfversta hyllorna. Man var då angelägen om att det fanns ventilationshål upptill i skåpet.

Innan handseparatorerna allmännare kommo i bruk, användes några år ismetod eller mjölk-källa vid en stor del gårdar.

Mjölkbunkar. Träbunkar af stäfver synas företrädesvis ha tillhört Västerdalarna. I Floda socken t. ex. finnas ännu dylika i bruk. De voro runda med raka bräddar, fig. 7. Djupet inuti var 10 cm och tvärmåttet cirka 35 cm.

De förekommo jämsides med mjölktrågen eller, som de vanligen kallades, »siltrågen», fig. 4 och 8. Dessa voro gjorda af al och till

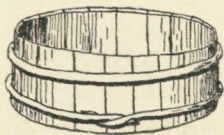


Fig. 7. Mjölkbunke af trä.

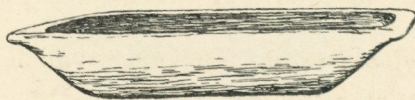


Fig. 8. Siltråg.

formen merendels aflånga. Som medelstorlek torde följande mått kunna uppgifvas: längd 45 cm, bredd 19 cm, djup 9 cm, rymd 5—7 liter. Asptråg förekommo, men de ansågos kunna ge smak åt mjölken. Dessutom uppstodo i ändveden lätt »sura» fläckar, vid hvilka mjölken löpnade.

Mer sällsynta voro s. k. »knosterskålar». De voro tillverkade af de svulstartade missbildningar, man ibland får se på björkstammar. Skålen förfärdigades, medan virket var färskt på så sätt, att urgröpningen utfördes med skedjárn, hvarvid spånorna icke täljdes



Fig. 9. Knosterskål.



Fig. 10. Kappe.

ur utan sletos bort. Detta gick lätt för sig, då fibrerna voro mjuka och sega. Härigenom blefvo skålens väggar öfverallt jämntjocka, den inre formen smög sig troget efter den yttre, och skålarna blefvo utomordentligt hållbara. Alla storlekar och former förekommo från de minsta upp till 10 och 15 liters rymd, fig. 9.

Utom dessa användes jämväl svarfvade »silkskålar» af al. De minsta af dessa kallades »kappar», fig. 10.

I mera förmögna gårdar började förtennade kopparbunkar, fig. 11 och 12, snart användas, medan »siltrågen» annorstädes utträngdes af billiga bleckbunkar af såväl rund som elliptisk form, fig. 13. Af båda slagen förekommo storlekar af ända upp till 4 och 5 kannor.

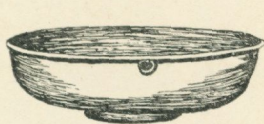


Fig. 11 och 12. Kopparbunkar.



Fig. 13. Bleckbunke.

Mjölkstäfvor. Mjölknigen försiggick i en stäfva (»stågu»). Flera olika former funnos, fig. 14 och 15. Yngst är troligen den med den planskurna öfverkanten. Denna form håller i sig än i dag, men icke

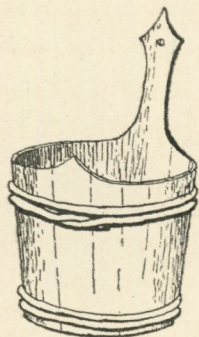


Fig. 14. Mjolkstägu.



Fig. 15. Mjolkstägu.

längre som mjölkstäfva utan som »kalfstäfva». Den är nämligen bekväm vid utfordringen af kalffvar, då den kan hängas upp på kättbalken. Pip eller rörligt »fattan» synes icke ha förekommit på stäfvor. Stäfvorna voro i regel lika stora och rymde cirka $2\frac{1}{2}$ kannor. (Stäfvor användas stundom försedda med skaft för att hämta upp vatten ur källor eller grunda brunnar. Dylika stäfvor kallas »ös-skoar».)

Samtidigt med kopparbunkarna kommo i stäfvornas ställe »mjölk-kittlar» af koppar eller någon gång af mässing. De rymde upp till 3 kannor och voro försedda med »fattan» af järn. Formen hade gifvit anledning till namnet kittel.

Mjölksilar. De äldsta nu kända mjölksilarna voro gjorda af hästtagel. Silduken var väfd som tvåskaftväf med dubbel varp och dubbelt inslag. Duken var fällad och fällen sydd med en remsa af enbark. Själfva silen utgjordes af två tunna och breda ringar af gran eller fur, mellan hvilka duken fasthölls därigenom att den ena ringen trädde utanpå den andra. Denna sil, som för öfrigt kallades »sil sikte», utträngdes af blecksilar med mässingsduk.

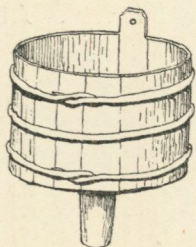


Fig. 16. Tunnsil.

En omständighet finns emellertid, som talar för att silar af annan typ förekommit längre tillbaka i tiden, ehuru ingen nu minns deras användning. Det finnes nämligen en apparat, som ser ut som en stäfva med en pip i botten, fig. 16, och som användes som tratt, när man

skall tappa en vätska, t. ex. dricka på en tunna. Denna tratt kallas emellertid »tunnsl».

Sammelkärl. Den söta mjölken hälldes ute i ladugården ur stäfvan i ett vanligt ämbar af trä med fattan af järn eller »länktåg». Detta ämbar kallades likväl »bytta». När »mjölkkittlarna» kommo i bruk, användes två, af hvilka den större fick tjäna som sammelkärl och den mindre som stäfva.

Skummjölken samlades efter gräddsättningen likaledes i ämbar, »bytter». Stundom förekommo ämbar af dubbel storlek. Dessa kallades »tvåbytter». Hade man mera mjölk, kunde man ta till en så som sammelkärl. På en så gick det två »tvåbytter» eller fyra vanliga »bytter».

Tätmjök bereddes i lockbytter af växlande storlek, fig. 23, och lagrades i stora lockförsedda tunnor, s. k. »stannfat» (ståndfat), fig. 17.

Mjölksflaskor af trä förekommo allmänt, fig. 18. De växlade i storlek från en till tre å fem kannor. »Tre stop» ($1\frac{1}{2}$ kanna) var en mycket vanlig storlek. De tillhörde matsäcksutrustningen vid sommarslätter och vinterkörslor.

Näfverflaskorna voro kubiska till formen och konstfärdigt flätade af ungefär 3 cm. breda näfverremсор. Halsen var fyrkantig och tillslöt af en trätapp. Rymden höll sig omkring

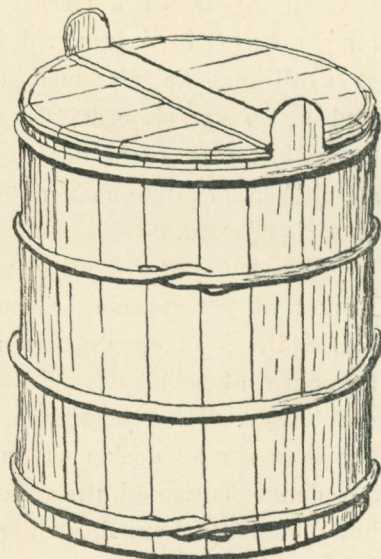


Fig. 17. Stannfat.

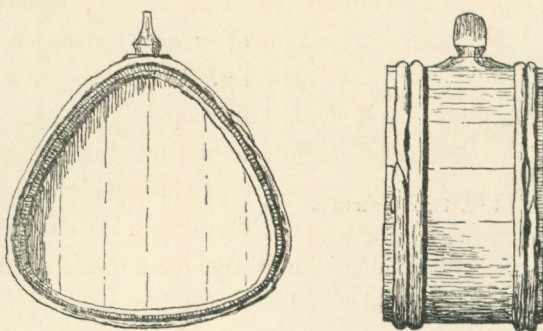


Fig. 18. Mjölksflaska af trä.

en half kanna. Dessa flaskor användes för mindre matsäcksutrustningar, bekväma som de voro att stoppa i ryggsäcken eller väskan.

Den söta mjölken kallades »nymjölkad mjölk» eller »silmjölk», oafsedt om den ännu var silad eller icke. (Med »söt mjölk» menar man såväl skummad som oskummad i motsats till tätmjölk och kärnmjölk.) Den fick i regel icke användas till annat än gräddsättning utom naturligtvis vid festliga tillfällen, då den obligatoriska grynvällingen kokades med söt mjölk. Att »sila i grytan och salta med smör» var ett ordstäf, hvars paradoxala innebörd antydde, hur hufvudlöst man ansåg det vara att eljest tillåta sig något slöseri med sötmjölken. Spillde man mjölk, skulle kon, som lämnat densamma, få sårigt jufver.

Vid kalas åtgick alltid något sötmjölk till beredande af sötost. Bruket af sötost som kalasmat är dock sedan 25—30 år alldeles bortlagdt. Mjölken ystades med »löpparsvatten» — ett extrakt på löpmagen af spädkalfvar — och ostmassan kokades, tills den blef svagt brun. Efter ystningen fick man på inga villkor röra i kitteln. Ett kors ritades dock med fingret i ostmassan, enligt förklaring för att denna bättre skulle »puttra upp». Enligt författarens mening har dock detta kors förnämligare anor. »Kors för troll» är ett ordstäf i bygderna. Gamla gummor, som utföra slakt, skära alltid ett kors i lefvern, så snart de tagit ut densamma o. s. v.

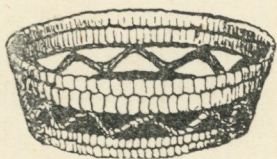


Fig. 19. Ostring.

Sötosten formades i en af tunna vide- eller enspånor flätad korg, en s. k. »ostring», fig. 19, hvaraf flera storlekar funnos. De flesta torde ha rymt omkring en kanna eller något mindre.

En speciell användning fick sötmjölken den dagen man »buffrade» hem från fäbodarna. Man kunde då icke hinna med gräddsättning och kärning, hvarför mjölken bereddes till sötost eller, som den oftare kallades, »färskost». Vasslen kokades ihop helt hastigt och afreddes med mjöl till s. k. »blötmissmör». Sötosten och »blötmissmöret» lades i samma kärl, t. ex. en bytta och forslades hem. Detta s. k. »osmäss-sugel» (osmässsofvel) eller »blötsugel» serverades också alltid på samma fat eller

tallrik med ungefär lika mycket af ost som »missmör» och ansågs sedan gammalt som en högtids- och fägnerrätt vid hembuffern. Man delade gärna med sig till grannar och vänner, som icke samtidigt »buffrat» hem.

Proceduren på buffersdagen kallades att göra »buffersgåli» eller endast »gåli». En ordlek, »ä'nt' gåli te gör' gåli» (= det är inte lätt att göra buffersgåli) vittnar om att man fäste stor vikt vid att få »osmässuglet» vällyckadt.

Stundom gjorde man »hvitmissust» i stället för sötost vid tillredningen af »osmässuglet». Denna ystades med kärnmjök, hvarpå ostmassan kokades brunaktig och någon gång afreddes med en nypa mjöl.

Råmjölken användes till »unsust» (ugnsost). Denna tillreddes med något hvete- eller kornmjöl och gräddades i bakugnen i en långpanna, »mullöga», i en vanlig stekpanna eller i en bleckbunk. Ugnsosten ansågs som sofvel och åts till bröd eller smörgås men aldrig till mjök.

Snart nog efter kons kalfning började man behandla mjölken som vanligt. Den kallades nu »nybörnmjök» och ystade i grytan. Vällingen benämndes då »kalfdans» eller »ustvälling».

Mjölakens skumning försiggick på det sättet, att mjölken afhölls genom att man lutade på kärlet och kvarhöll grädden medels en visp eller sked eller också med handens lillfingerssida. Skumningen kallades att »ränna ned», och skummjölken fick namnet »rännmjök». Grädden benämndes »flöter» (ordet finnes endast i pluralis). Något annat skumningssätt förekom icke före ismetodens införande, då skumslafvar kommo i bruk.

Gräddsättningstiden gjordes så lång som möjligt, så att »rännmjölken» vid skumningen ofta nog var »bridin» (vriden), d. v. s. stod på gränsen att surna. Detta tog naturligtvis olika lång tid alltefter årstid och väderlek.

Skummjölken, »rännmjölken», användes i hushållet eller gafs åt kalfvar, grisar och föl. En stående frukosträtt var välling, som kokades af »rännmjök» och vatten samt kornmjöl eller längre fram hvete- mjöl. Vattgröt af hafre- eller rågmjöl eller båda tillsammans åts

hvarje kväll till skummjolk. Dagen därpå kunde morgonvällingen utbytas mot uppkokt mjölk, hvari »kallgröt» från föregående kväll lades. För öfrigt användes »rännmjölken» till allehanda »duppor», ett slags tjocka mjölrätter med flott och strömmings- eller köttlake. Tämlichen vanligt var också att koka salt strömming i mjölk. I den sålunda erhållna såsen doppades bröd eller potatis.

Mjölken användes vidare till bak, hvarvid den någon gång ystades och ostmassan kramades sönder och rördes i degen.

I fäbodarna och äfven hemma, när mjölken räckte utöfver hushållets dagliga behof, beredde man ost.

Vid god tillgång begagnades skummjölken äfven som dryck. Blandades den med vatten, kallades drycken »blanda».

Grädden eller »flöto» (bestämd form pluralis) kärnades till smör. Vid själfva kärningen var det vanligt, att man fick »smak' flöto», som då breddes ut på tunnbröd till en »flötgå», eller också fick man ett par skedar i kärnmjölken, som äts till vattgröten.

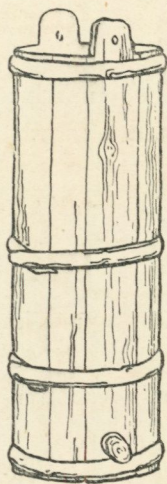


Fig. 20. »Hålk.»

Före kärningen förvarades »flöto» i »hålken», d. v. s. kärnan, fig. 20, som placerades i samma rum som mjölken. Gräddförrådet ökades sålunda dag för dag, tills man fick nog för att kärna, och detta kunde ofta dröja 2 à 3 veckor eller mera. Vanligen fick grädden sköta sig själf utan någon särskild syreväckare, utom någon gång — men visst icke alltid då heller — då kärning förekom alltför ofta, för att själfsyring skulle hinna uppstå. Som syreväckare användes då litet kärnmjolk från näst föregående kärning. Den långvariga själfjäsningen blef ofta så kraftig, att en klar vätska afskilde sig vid hålkens botten. Denna vätska aftappades genom ett hål, »svicku», vid kärnans botten, se fig. 20, och benämndes »vassla», stundom förstärkt till »skvassla». Om båda dessa ord är att anmärka, att de ha en föraktfull bibetydelse af odugligt, näringslöst affall. Den värdefulla bi-produkt, som erhöles vid ystning (»missu»), kunde sålunda aldrig få detta namn.

Smörberedningen försiggick i en stötkärna af trä, »hålden». Kärnstafven, som kallades »malla» eller »kärnmalla», var nedtill försedd med ett kors. Något olika former funnos, fig. 21.

Hade man alltför litet grädde för att kunna använda »hålden», som rymde åtminstone ett par kannor, brukade man »vispa smör» medels en vanlig visp i en bytta, en »silskål» eller en mjölkbunk.

Vanligen var grädden surnad vid kärningen, till följd af att den fått stå så lång tid. På många ställen kärnade man dock af söt grädde, i fall någon syrning ej hunnit inträda. Att använda kärnmjolk som syra var nämligen ganska sällsynt.

Fick man ej smör, berodde det på att någon hade trollat. Skulden härför fick oftast någon illvillig käring i grannskapet.

Smörältningen verkställdes i »smörträget», fig. 22. Detta liknade till formen ett »silstråg» men var betydligt större. Det skulle vara gjordt af al för att ej meddela smak åt smöret. Ältningen skedde med handen. Att begagna sked eller slef ansågs som petighet. Kärnmjölken kramades ur och sköljdes bort med kallt vatten, hvarjämte smöret stundtals äfven ältades under vatten. Salt tillsattes i stor mängd och inarbetades omedelbart. Smörsaltet togs af vanligt groft bergsalt, som finmalades på en handkvarn.

Sedan ältningen var slut, formades smöret medelst »drefkning» till en äggrund klimp. Därvid tillgick så, att man fattade trågets ändar och genom rullande och kastande rörelser sökte gifva smörklimpen den önskade formen. Detta var en särskild konst, och nybörjaren misslyckades ibland såtillvida, att smörklimpen kunde råka trilla på golvet.

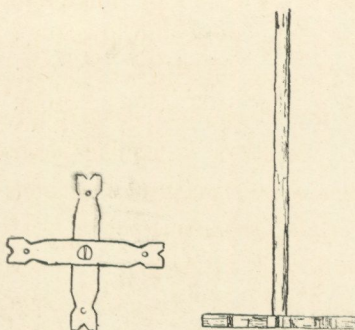


Fig. 21. Kärnmalla.

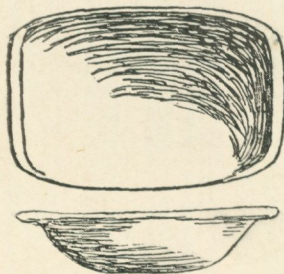


Fig. 22. Smörtråg.

Skulle smöret forslas t. ex. från fäbodarna eller till togs, packades det i byttor, fig. 23.

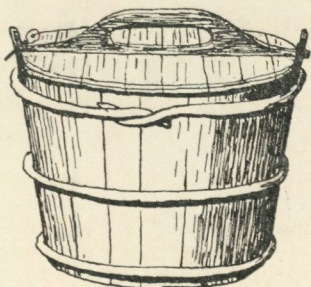


Fig. 23. Lockbytta.

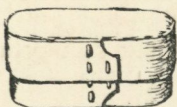


Fig. 24. Smörask.

När smöret serverades på bordet, skar man det i centimetertjocka skifvor, som lades upp på en tallrik af trä eller glas. Vid jul sattes ett bakverk i form af en tupp öfverst i smörtallriken. (Jfr »komma upp i smöret»!)

För matsäcksutrustningen lades smöret i ovala, mera sällan runda askar af trä, af hvilka de största rymde 1 kg. eller något mera och de minsta c:a 0,5 hg, fig. 24.

Kärnmjölken åts till gröt eller dracks som »blanda». Vid riklig tillgång ystades den mer eller mindre uppblandad med skummjolk.

Ostberedning. (Om »buffersgåli», »färskost» m. m. se föregående.) Tillverkningen af ost förekom mest i fäbodarna. Ystningen framkallades genom »löpparsvatten», se ofvan. Ostmassan rördes sönder med händerna och lades i »ostkärlet»,

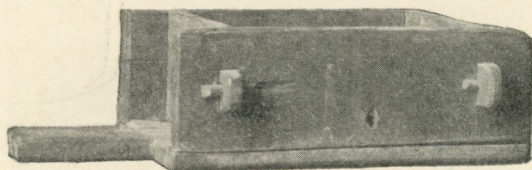


Fig. 25. Ostkärl. Nord. M. 96,046.

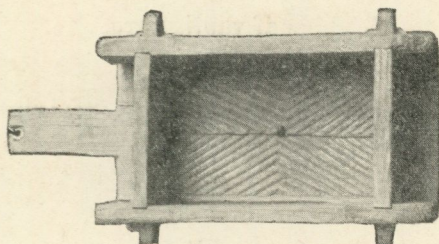


Fig. 26. Ostkärl,
se fig. 25.

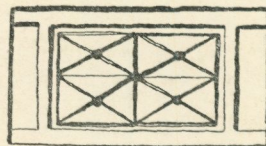


Fig. 27. Ostkärletsbotten,
troligen af yngre datum.

en låda af cirka 25 cm:s längd, 16 cm:s bredd och 12 à 13 cm:s djup, fig. 25, 26 och 27. Bottnen, som kunde tagas loss, var försedd med räfflor och hål, fig. 26 och 27, dels för vattnets af rinnande och dels för att ge utsirning åt »ostskalken», d. v. s. ostens yttre skal. Osten pressades endast med händerna. Esomoftast vände man om kärlet med osten, så att öfversidan af denna kom mot den sirade bottnen. Denna låg under arbetet kvar i det tråg, öfver hvilket pressningen försiggick. Härtill användes »smörträget» eller ett vanligt »siltråg».

Sedan osten legat ett dygn eller åtminstone öfver natten i ostkärlet, placerades den att torka på bräder, som lågo på stänger (»stånga» obs! pluralis) nära taket, eller på sängkransen, som för ändamålet gjorts bred och just gick så nära taket, att ostarna nätt och jämt fingo rum. En torkad ost var så stor som en vanlig tegelsten, oftast dock något bredare.

Sedermera lagrades osten i mjölkammaren eller i »härbret», tills man kom hem, då den fick ligga i källaren. »Man fick bära ned den, men den skulle kunna gå upp själf.» Den ansågs nämligen särdeles fin, när den börjat jäsa och blifvit så angripen af or, att den »rörde sig». Den kallades nu »gam-malost». — Getost tillverkades blott i undantagsfall och i hvarje fall blott af »finnar» eller fattigt folk, som ägde endast getter. Annars hällades getmjölken tillsammans med komjölken genast vid mjölkningen.

Mesost. Vasslen, som kallades »missu», sparades ihop efter flera ystningar. För att den ej skulle surna, kokades den »ihop» en smula, omedelbart efter det osten aflägsnats. Detta skedde i den oförtennade kopparkittel, hvarystningen försiggått. Denna sparade »missu» kokades sedan i en blankskurad trefots järngryta. Under kokningen rördes intensivt med en järnslef. Dylika slefvar finner man ofta så utnötta, att endast skaftet återstår, fig. 28. På slevven fastnade »skofvor» under rörandet. Dessa ansågos särskildt delikata och påminde om knäck. På vissa trakter sökte man undgå vidbränning genom att lägga en slät sten i grytan.



Fig. 28.
Missmörs-
slef.

När »missmöret» erhållit grötkonsistens, fick det svalna i grytan. I en del gårdar plägade man afreda det med litet korn- eller hvetemjöl.

Under afsvalnandet skulle ingen omröring ske, ty då blef missmöret »sandigt», och detta ansågs misslyckadt. Efter afsvalnandet östes det upp i »kappar», fig. 10, hvori man först bredt en duk af linne, den s. k. »missmörs-slarfvan». Missmöret stelnade nu efter ett par dygn, så att det kunde stjälpas ur formarna och läggas till torkning på samma ställe som osten. En dylik »missmörs-lepa» blef, om allt var riktigt, och särskildt om den kokats utan mjöl, så hård, att den måste angripas med tälknif.

Missmöret åts till smörgås, hvarvid man satte »lepan» mot bröstet och karfvade af med tälknifven. Det användes dessutom till ett slags »blötmissmör» under vintern samt till »missmörsduppa» och någon gång vid bak.

Skummet, som steg upp till ytan vid missmörskokningen, benämndes »kåtskum». Något särskildt om dess användning är icke känt, men det kan sättas i fråga, om det icke ansågs genant att äta detsamma. Åtminstone omnämndes det med en viss hemlighetsfullhet.

Hopkokad »missu» användes ibland till bak af mjukt bröd af rågmjöl (jämt korn- eller hafremjöl). Brödet kallades »missubulla».

Tätmjölksberedning. »Tjockmjölk», »segmjök» och »källarmjök» voro de benämningar, som användes om tätmjölken, och de olika namnen stodo ungefär lika högt i kurs utan att beteckna någon skillnad med afseende på mjölkens beskaffenhet.

Täten, som ej hade någon särskild benämning, fick man genom att taga af förut befintlig tätmjök och hälla i och bestryka väggarna af det kärl, hvori man »silade på». Alltid fanns det någon af grannarna, som hade »segmjök». Fick man fram en särskildt fin kultur och icke hade tillfälle att på annat sätt bevара »frekore» (frökornet), doppade man en linnelapp i mjölken och torkade densamma, hvarefter den sedan vid behof kunde tjäna som syreväckare. Visserligen talades det om att »segmjök» kunde framkallas, genom att man beströk kärlet med bladen af »segmjölksblomman» (*Pinguicula vulgaris*), men litet hvar visste, att den proceduren ej ledde till resultat. Det var

blott en lugnande förklaring, man tillgrep, för att för kräsna individer och menige man dölja den hemligheten att enda sättet att erhålla »segmjölk», om densamma »dött ut», var att ta »ikässla» af en ko, d. v. s. sticka handen i munnen på kon och ta litet af det, hon stötte upp vid idisslandet — en amsaga, som också den torde tarfva bekräftelse.

Mjölken »silades på» i lockbyttor af trä, fig. 23, och samlades i »stannfat», fig. 17. I själfva verket bereddes den dock icke af »silmjölk» utan af skummad, men termen bibehölls det oaktadt. Man började »dra ihop» »tjockmjölk» på vintern, ibland redan vid jul för att ha förråd för nästa sommar, då korna vistades i fåbodarna. Af denna mjölk, som förvarades i källaren, »källarmjölk», åt man under hela sommaren och stundom ända fram till jul. Därför hände det, att mjölken ibland blef ett helt år gammal, innan den förtärdes. I många gårdar fanns det äfven annars tjockmjölk för dagligt bruk året rundt. Den var omtyckt som »grötmjölk» och utjämnade tillgången, om man exempelvis genom afsalu tillfälligtvis gjorde sig af med den »söta» mjölken.

»Tjockmjölken» åts, som den befanns, utan att någonsin kokas. Däremot späddes den oftast med vatten. Fin »segmjölk» skulle nämligen vara så seg, att det var svårt att ösa den i outspädt tillstånd med slef eller sked. Man talade för öfrigt om »lång» och »stäcku» tjockmjölk. Den »långa» »drangnade», när man öste den, medan den, som var »stäcku», borde kunna »skäras med knif och ätas med syl» — öfverdrifter, som antydde, hvilken konsistens hos mjölken man ansåg mest vällyckad. Mjölken förtärdes mest i förening med vattgröt eller i form af »mjölksull». Denna senare var en rätt af hårdt bröd, som uppmjukats, »blötts», i vatten, eller också af tunnbröd och »tjockmjölk». Dessutom kunde tjockmjölken drickas som »blanda». Beträffande allt hvad »blanda» heter, förvarades aldrig dylik utan tillreddes vid behof för omedelbar förtäring.

Ölost kallades »drechtsust» och tillreddes af svagdricka och mjölk, »rännmjölk» eller »nysilad» på det sättet, att mjölken kokades och dricka tillsattes eller också tvärt om. Drickat skulle vara så surt, att ost verkligen uppstod. Den var stående rätt för digifvande

mödrar, när den ansågs verka mjölkdrifvande. Vanligt var, att man bjöd på »drecksust» som dryck, när någon kom utifrån kylan och behöfde värma sig. Den ansågs dock alltid såsom något »ar viller» (helgdags-) och förekom därför långt ifrån dagligen.

Svagdricka fick understundom ersätta mjölk. Vid bristande mjölkstillgång åt man sålunda svagdricka till vattgröten.

Frysning af mjölk omtalas någon enda gång. Den företogs för att vintertiden göra mjölken bekväm att transportera för matsäcksbehof. Mjölken fick frysa af sig själf i lämpligt kärl, tråg, skål, bytta eller bunk, och kunde vid forslingen lindas in i en duk och läggas hvar som helst i lasset. Vid skogskojan lades den på ett par vedträn i snön eller på kvistarna i ett träd. Vid behof högg man af lämpliga stycken med yxa eller knif.

Torkning af mjölk förekom icke utom i det fallet, då man ville bevara särskildt goda segmjölkskulturer (se föregående!).

Filbunke, »fillbunk» (obs! två l) hade ingenting att skaffa med det liknämnda moderna begreppet. Det var i stället en mjölkbunk med påliggande grädde, som till välfägnad sattes fram för vänner och vägfärande, som kommo på besök i fäbodarna — en gästfrihet, som naturligtvis måst försvinna, i mån som luffare, lösa skogsarbetare och fotvandrande turister blifvit allt talrikare i fäbodarnas eljest fridfulla lötgångar. »Fillbunk» kunde sålunda förekomma endast i fäbodarna.

Filbunke och filmjölk i modern mening föraktade man djupt. Uppstod sådan någon gång spontant vid kvalmiga åskväder, kallades den »grösslmjölk» (ordet är oåtergifbart med vanliga ljudtecken) och ansågs oduglig till människoföda. En gammal gumma, som en gång ombads att tillreda filbunke, kunde endast med svårighet förmås att »fördärfva gusslånet».

* * *

Nedskrifvandet af dessa konstlösa anteckningar har skett under känslan af det vemod, man erfar inför något rikt och gediget flutet, som ej skall vända åter. Under letandet efter dessa spillror fann jag mig vara på ett område, där våra kunskaper endast äro små

och vår uppfattning ytlig, så att det är därför, som vi så ofta synda mot det förgångna. Jag fann det vara ett stycke gången kultur med den mest helgjutna, organiska karaktär, väl värd att beundras och vördas och, hvad på oss ankommer, räddas undan glömskan men aldrig att beles eller vantolkas. Och jag slutar som gamle Alm Mats Ersson i Siljansnäs, när han på dr Hazelius önskan skrifvit om gamla sedvänjor: »Om jag visste, att det skulle läsas af sådana som göra spektakel af det, skulle jag inte ha skrifvit ett enda ord.»