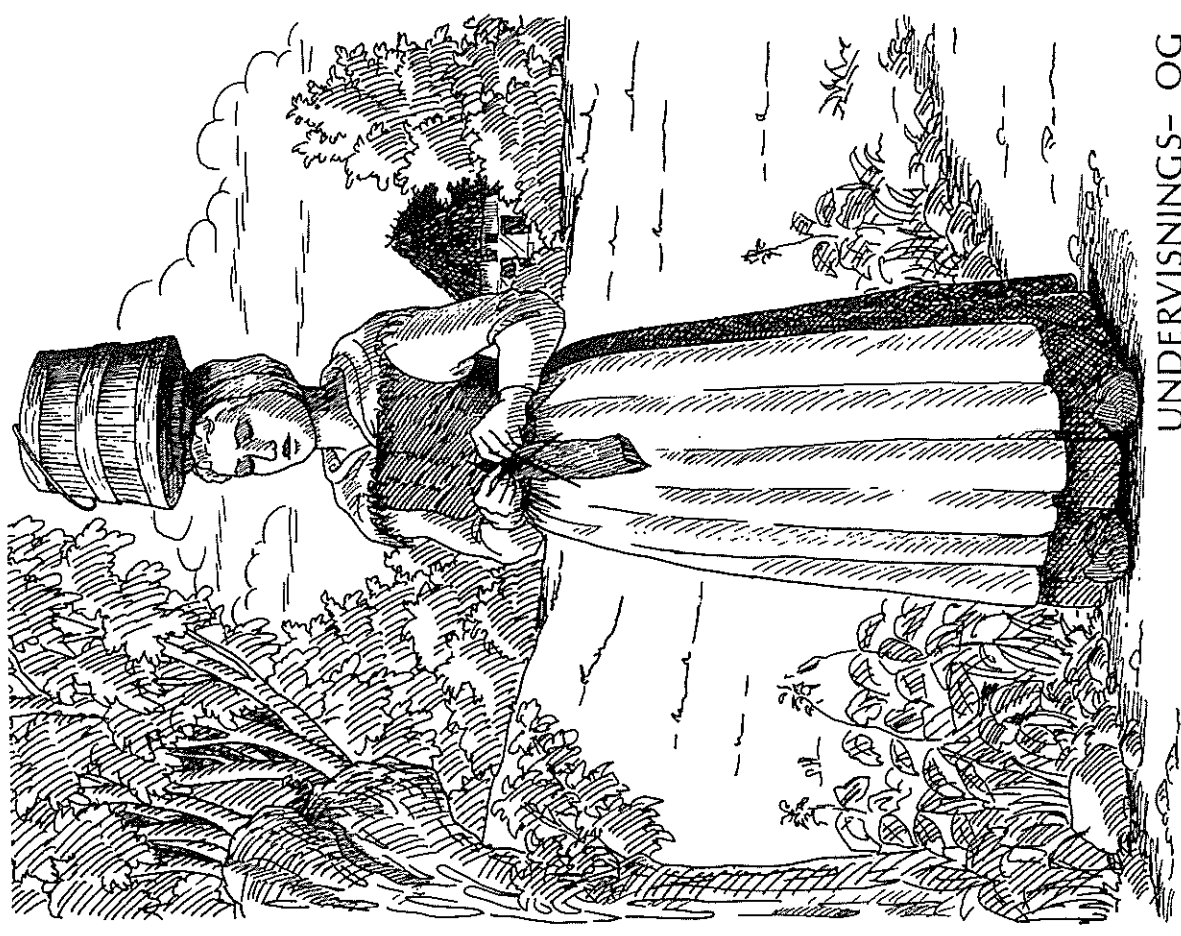


# Mælk og mælke- produkter



ODENSE BYS MUSEER

UNDERVISNINGS- OG  
OPLYSNINGSAFDELINGEN

## Mælk og mælkeprodukter i 1700- og 1800-tallet

I tiden frem til omkring midten af 1800-tallet var besætningen af malkekøer på gårdene netop så stor, at den dækkede de enkelte husholdningers forbrug af mælk, smør og ost. Altså et typisk eksempel på selvforsyningsprincippet, hvor man fremstillede, forarbejdede og forbrugte produkterne selv.

Endnu var det de gamle og ret primitive former og arbejdsmåder, der prægede tilberedningen af mælkeprodukter, og den manglende forståelse for nøjagtighed og renlighed gjorde, at kvaliteten var præget af tilfældighed. Den ligeledes manglende forståelse for, hvad der skete - og hvorfor det skete, gjorde, at overtroen omkring dette arbejde florerede i rigt mål.

I det følgende skal gives en gennemgang af de daglige rutiner omkring arbejdet med mælken.



Tekst og tilrettelæggelse: Else Marie Frandsen  
Illustrationer og lay-out: Pia Vallø Christiansen  
Tryk: Odense Kommune.

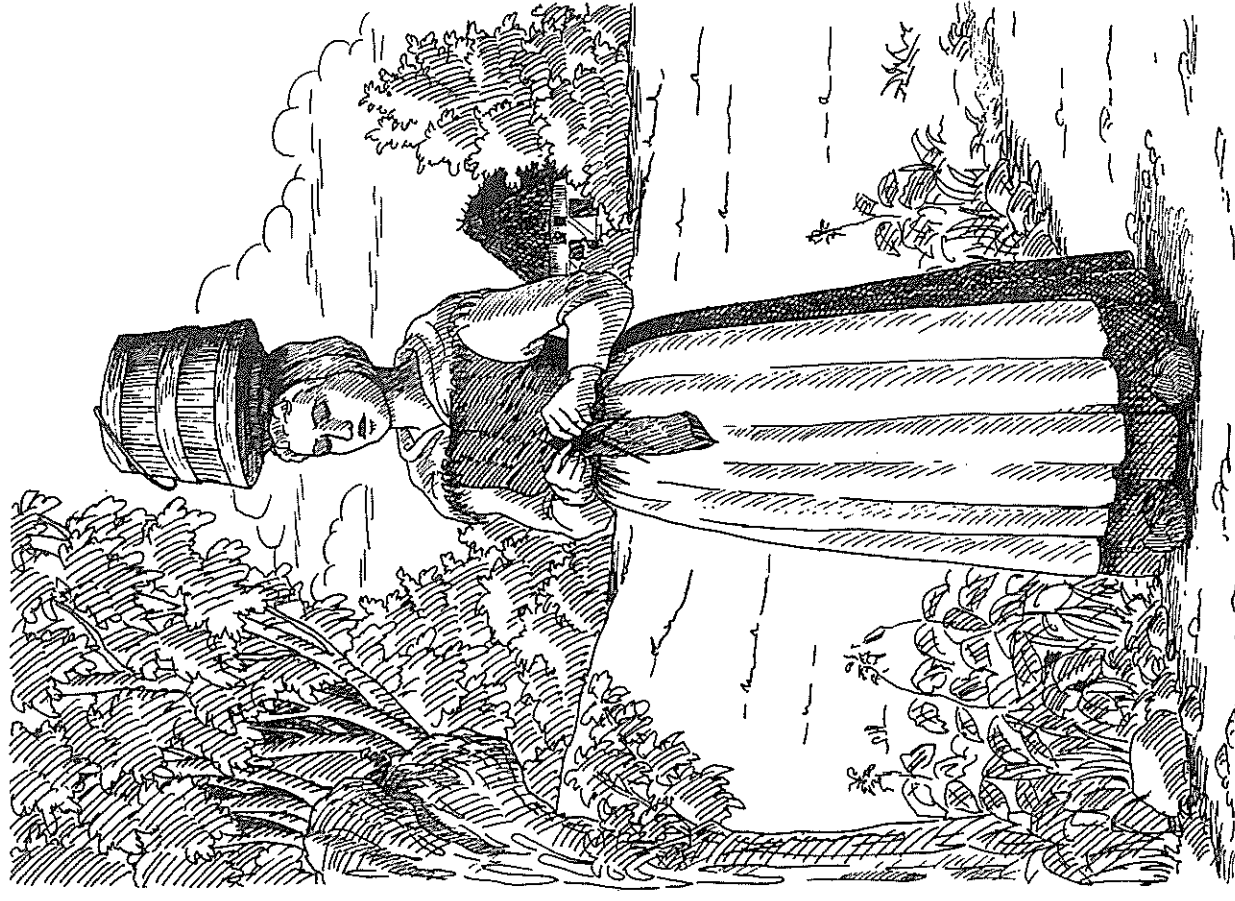
## Malkningen

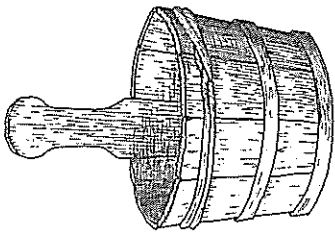
Arbejdet med mælken og tilberedningen af den til smør og ost var kvindernes område - og meget krævende med hensyn til tid og kræfter. Havde man mange køer, måtte man tilsvarende have et godt "mandskab" til malkningen, som skulle foretages til bestemte tider. Dengang mente man, at det var umandigt at malke, og de fleste mænd kunne slet ikke. Hvis en kone eller en pige blev syg, måtte man gå til en nabokone for at få hjælp.

Køerne blev malket tre gange om dagen. I sommerhalvåret, når køerne var på græs, blev de i nogle egne drevet hjem til malkningen, og så stod de i stalden om natten. Andre steder gik pigerne ud på marken for at foretage malkningen der. På Fyn var det sidste almindeligt, og pigerne tilbragte i den periode megen tid udervejs til og fra det sted, hvor køerne befandt sig.

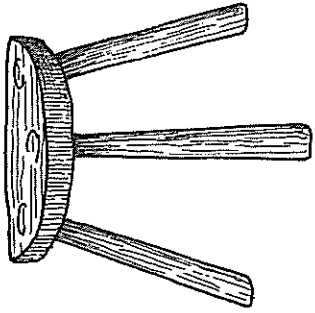
Til morgenmalkningen om sommeren gjaldt det om at være tidligt oppe. Bedst var det at være ude ved flokken, før den rejste sig. På den måde slap pigerne for at lede køerne op, for ofte spredte de sig over større græsningsarealer. Det var også en hjælp, som det var tilfældet nogle steder, hvis køerne havde klokke på, så man kunne høre, hvor flokken befandt sig.

Når pigerne gik til og fra marken, bar de spandene på hovedet - støttet af en malkekrans, som var lavet af rester af kulørt stof. På den måde havde de begge hæn-





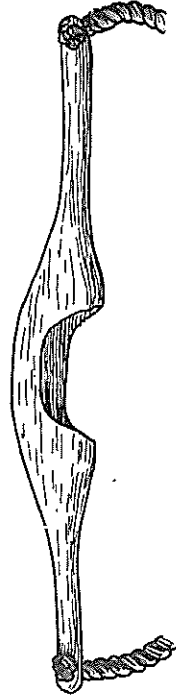
Øsekarret - strippen - blev undertiden anvendt til malkningen.



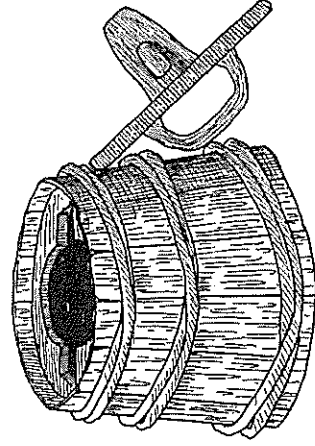
Malkestol.

der fri og kunne komme et stykke videre på bindehosen, så tiden ikke gik til spilde på de ofte lange ture.

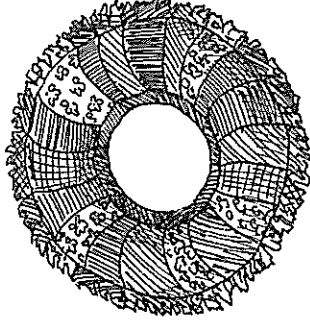
Malkespandene var af træ og kunne have forskellig udformning. En særlig type var mælkebøtten med bred bund og låg med drejelås, så mælken måske stod at redde, hvis pigen snublede på vejen. Ellers havde man spande med hank. Når man bar sådan én på hovedet, kunne man lægge en træskive på mælken, så den ikke skulpede så let over. Hvis der var mere mælk, end man kunne bære i én spand, så måtte der en pige mere afsted - eller man brugte et åg, så man kunne bære to spande på en gang. Ved større brug



Ved hjælp af et åg kunne man bære to spande på en gang.



Mælkebøtte og låg med drejelås.



Malketrans.

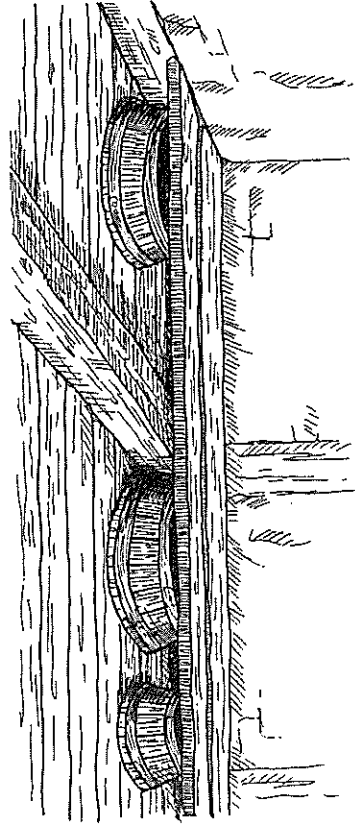
havde man en kærre til at transportere malkespandene på - den kunne eventuelt være trukket af en gammel hest.

Enhver malkepige havde sin rutine med malkningen, og når hun havde sat sig til rette på malkestolen, kunne hun fordrive tiden, mens hun malkede, med at synge tidens rørende kærlighedssange.

Renligheden var det småt med. Uanset om man var ude på marken eller hjemme i stalden, brugte man ikke at vaske hænder før malkningen. Man strintede højst en smule mælk på hænderne, inden man begyndte, og der skal ikke megen fantasi til at forestille sig, at det var andet end den rene vare, der kom i spanden. I mørketiden var stalden ringe eller slet ikke oplyst, så her gjaldt det om at kende vejen og køernes plads godt, for at man ikke skulle få alt for mange ubehagelige overraskelser.

Efter malkningen blev mælken siet for de groveste urenheder. Mælkesien var en ring med et stykke lærred

bundet på, og her igennem blev mælken hældt ned i mælkefadet - et bredt lavt fad, hvor den skulle stå et døgn tid for at sætte fløde. Da mælken skulle stå frostfrit, satte man ofte fadene op på en tværbjælke under loftet i stuen - godt nok i fred for hund og kat, men udsat for røg og sikkert mangfoldige lugte fra stuen - og ikke mindst drys fra loftet.



*På mælkehjlden stod mælken, mens den satte fløde.*

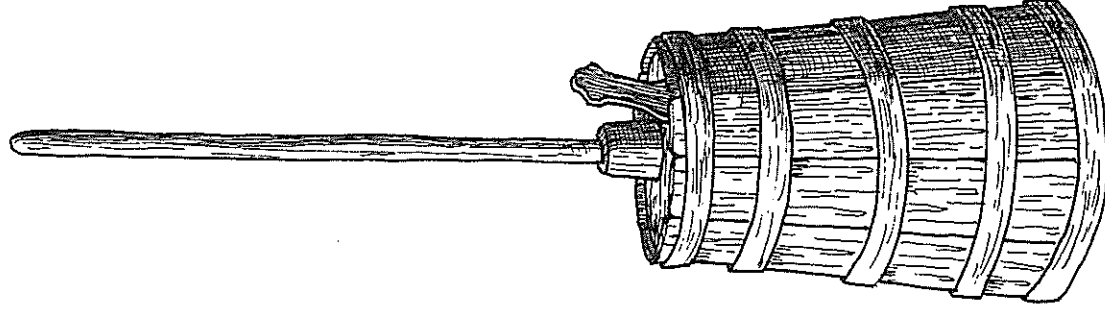
Når fløden havde samlet sig oven på mælken, skulde den skummes af. Med pegefingeren løsnede man flødelaget langs kanten, og en dreven kone kunne, ved at holde fadet på skrå, blæse fløden ud over kanten og ned i flødebøtten. Man kunne også bruge en flad skummeske. Tilbage i mælkefadet var nu mælken, som blev brugt til den daglige husholdning.

### Kærningen

Der blev lavet smør hele året. Om sommeren havde man

på større gårde mælk nok til, at man kunne kærne hver dag. I vintertiden var mælkemængden derimod sparsom på grund af køernes ringere foderstand, eller fordi de stod sene, og derfor samlede man fløde sammen, til man havde nok til kærningen. I småhusholdninger måtte man altid gemme fløde i længere tid, før man kunne kærne, og i mange tilfælde har den nået at blive godt støvet og tilrøget.

Den symede fløde blev hældt i kærnen, en høj cylindrisk bøtte med låg. I låget var et hul, hvorigennem man kunne stampe med en stav, som fornedet var forsynet med en træplade med huller i. Der skulle stampe op og ned med staven, og det var hårdt arbejde. En gang imellem, specielt hvis processen trak ud, var det rart med



*Stampekerne.*

lidt afløsning. Men hvis man var heldig, at temperaturen og surheden var tilpas, og der ikke var "noget" med kærnen, begyndte smørret at dannes efter en halv times tid, og man kunne ånde lettet op, for så ville kærningen lykkes.

Men meget kunne komme i vejen, og da man ikke altid kunne give fornuftige forklaringer på det svigtende held med smørret, var der forbundet megen overtro til denne proces. Ofte har det været manglende renlighed, for lav temperatur eller for meget mælk eller vand i fløden.

Til sidst, når smørret havde samlet sig i store klumper, kunne man tage det op på et trug med en langskaftet ske. Kærnemælken blev hældt af kærnen; den kunne bruges til surgrød, og svinene fik deres del.

Nu skulle smørret æltes for at få den sidste kærnemælk ud og for at få det jævnt og ensartet. Til sidst blev det saltet og anbragt i en smørbøtte. Skulle man bruge smør til festlige lejligheder, prægede man det med fint udskårne smørstempler.

Smør var en kostbar vare, og derfor var det af interesse for en husmor at kunne lave godt smør. Det sikrede hende aftagere af overskuddet fra husholdningen, og den ekstra skilling hun derved fik, kunne altid bruges.

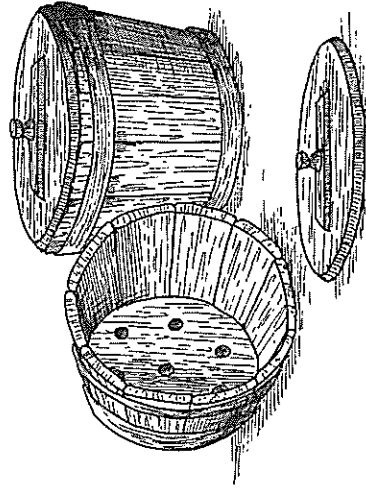
### Ostefremstilling

I forsommeren, når mælken var god og rigelig, var det

vigtigt at kunne konservere og gemme noget af denne overflod til mere sparsomme tider på året, og her kom ostefremstillingen ind i billedet. Princippet bestod i at få udfældet mælkens ostestof, hvorved vallen løb fra, og man fik en mere eller mindre fast ostemasse. En metode til at udfælde ostestoffet var at tilsætte mælken osteløbe, som man fik fra kalvemaver. Denne fremgangsmåde byggede på ældgamle traditioner. Ved slagtning af kalve, der kun havde fået mælk, havde man gjort den iagttagelse, at mælken, der var i kalvens mave, var stivnet i en fast masse. Et enzym i mavevæggen havde den virkning, at mælken løbedes, d.v.s. deltes i ostestof og valle. For at kunne udnytte denne evne, gemte man kalvemaverne efter slagtningen. Osteløben blev udnyttet forskelligt efter særlige traditioner i landsdelene. Nogle steder hængte man hele kalvemaven til tørring og røgning i skorstenen. Når man lavede ost, tog man så lidt af den stive ostemasse og tilsatte ostemælken. Andre steder rensede man kalvens mave og noget af tarmen grundigt og opbevarede det i en krukke med saltlage eller brændevin. Ved ostefremstillingen tog man en stump af maven og lagde i mælken.

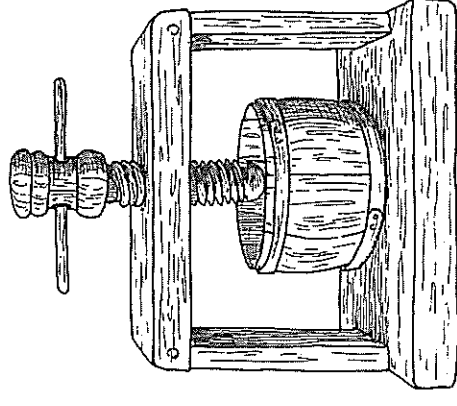
Osten blev bedst af frisk sødmælk. Der kunne tilsættes lidt kærnemælk, men ikke for meget, så ville ostens smuldre. Ostemælken blev hældt i en gryde og varmet ganske langsomt op til godt 30 grader. Så blev osteløben tilsat, og man rørte lidt rundt i gryden, mens man søt-

gede for, at temperaturen var passende. Når processen var slut, tog man ostemassen op, æltede og saltede den, og man kunne eventuelt tilsætte kommen. Nu pakkede man ostene ind i et stykke lærred, og den blev lagt i en form med låg eller en sten over, så den sidste valle kunne blive presset ud. Vallen blev brugt til fodring af svinene, men man kunne også koge vælling af den.



*Ostebund - vallen kunne løbe fra gennem hullerne i bunden.*

Nogle dage efter blev ostene taget ud af formen. Nu skulle den tørre, og her var det vigtigt at passe den godt: Den skulle vendes, og den måtte helst ikke flyde ud eller revne. Når der havde dannet sig en skorpe på ostene, kunne klædet fjernes, og ostene blev lagt til modning. Dette foregik på et bræt oppe under taget. Her var der frit spillerum for fluerne, som ofte følte sig fristet til at lægge deres æg i ostene. Husmoderen klarede problemet med

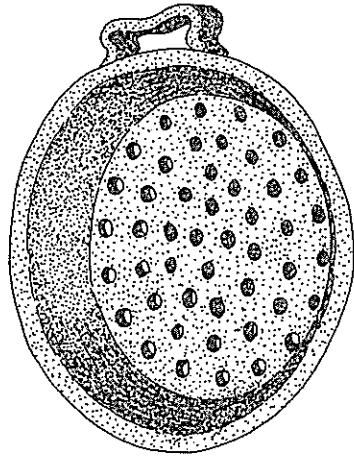


*Ostepresse.*

orm i ostene ved at hælde brændevin eller rom på, og mange mænd satte ligefrem pris på dette ekstra krydderi. Ostene kunne også ligge til modning i en korndyng. Hvis man var heldig, at ostene ikke gærede eller mugnede, kunne man have ost til lange tider.

Ovennævnte måde at lave ost på var langsommelig, men man havde en anden og hurtig metode - nemlig ved syring. I ældre tid havde man forsøgt at konservere den friske mælk ved tilsætning af salt og krydderier, men dette var gået af brug. Da man ikke kendte til at køle mælken ned, har opfindsomheden derfor været stor, når det gjaldt om at udnytte mælken - også efter at syrningsprocessen var gået i gang. Tykmælken, den let syrnede mælk, blev udnyttet dels som selvstændig spise, dels varmede man den op, hvorved ostemassen samlede sig, og vallen skiltes ud. Når man lagde

ostemassen i et stykke lærred og derefter anbragte den i et dørsdrag, løb vollen fra, og man fik skørost. Den blev rørt med salt og krydderier og spistes frisk til brød. Man kunne i stedet ryge den over et bål af halm og brændenælde, og man fik rygeost, som er blevet kaldt en fynsk specialitet.



*Dørsdrag.*

Udnyttelsen kunne gå videre endnu, idet skørostemassen kunne tørres. Den blev rullet i kugler eller toppe til knaposte, som blev gemt væk og kunne tåle at blive meget gamle, hvis man ellers kunne acceptere orm i dem, men det var måske netop med til at gøre dem ekstra gode.

#### **Ændringer på vej**

Selv om det i mange husholdninger var småt med renligheden i forbindelse med tilberedningen af mælken, var der i første halvdel af 1800-tallet fremsynede landmænd, der så en sammenhæng mellem måden produkterne blev

behandlet på og kvaliteten af de færdige varer. Således blev døtre fra større gårde ofte sendt til herregårde, som førte an med det nye, for at få undervisning i mere "meritige" metoder til fremstilling af mælkeprodukter.

Man blev klar over vigtigheden af hurtig afkøling af mælken, og specielle kølige mælkekældre med stengulve blev indført på mange gårde. Ligeledes så man fordelene ved at kunne behandle større mælkemængder. Her var småhusholdningerne i knibe, da de var ude af stand til at forøge produktionen.

Først da man fandt frem til, at problemet kunne løses igennem samarbejde, kom udviklingen i gang fra den primitive hjemmetilberedning til en mere industriel behandling. Begivenhederne omkring andelsbevægelsens frembrud begyndte netop omkring mejeribrugnet og fik skelsættende betydning for landbrugets udvikling.

#### **Anvendt litteratur:**

- A. Axelsen Drejer: Mejeribrugets historie. (Det danske landbrugs historie, IV Kbh. 1925-33)  
 Ole Højrup: Landbokvinden, Kbh. 1966  
 Hans F. Jensen: Mælk og mælkeprodukter i 1800-årene. Skive 1977  
 Mette Skougaard: Bondens køkken, Kbh. 1984  
 Axel Steensberg: Dagligliv i Danmark, Kbh. 1963