

Fehald og mjølkeprodukter



Fehaldet var sentralt i det gamle jærjordbruket, sjølv om kornproduksjonen var hovudnæringa. I Gjesdal har februket alltid vore det viktigaste. Her var det februksprodukta som skaffa bøndene dei viktigaste kontantinntektene. På flat-Jæren rekna dei frå gammalt av at talet på kyr skulle stå i eit visst forhold til storleiken på åkerarealet. Somme historikarar har m.a. hevda at den viktigaste grunnen til at jærbøndene heldt kyr, var for å skaffa gjødsel til kornåkrane. Den middelalderske regelen skulle vera at "kua gjøsdlar målet". I andre samanhengar har ein rekna at dei på flat-Jæren hadde ei ku pr. tre dekar åker og for bygdene lengre inne ei ku pr. to dekar. Ein må og gå ut frå at fehaldet skulle forsyne huslyden med dei nødvendige mjølkeprodukt, kjøt og ull som var viktige for levemåten i den tida. Grude oppgir at det gjennomsnittlege kutalelet på Jæren kring midten av 1800-talet var 6-10 kyr pr. bruk. Enkelte kunne ha opp i 16-20 kyr. Men ein skal hugsa på at både kyr og sauer var monaleg mindre enn vår tids husdyrrasar.

I siste halvdel av 1800-talet fekk fehaldet, og ikkje minst mjølkeproduksjonen, stadig større betydning for jærjordbruket. Mjølkeproduksjonen blei nå den viktigaste inntektskjelda for bøndene. Dette førde m.a. til at bøndene tok til å fóra dyra betre og driva eit medvite avls-

arbeid for å auka avkastninga. I 1830 reknar ein at ei ku mjølka gjennomsnittleg 500 l mjølk i året, i 1870 var mjølkemengda dobla, og i 1907 produserte kvar ku om lag 1500 l pr. år. Hatteland meiner at bygginga av jærbanen hadde svært mykje å seia for denne omlegginga. Etterspurnaden etter mjølk og smør frå anleggsslusken dreiv prisane i vêret, og produksjonen av mjølk og smør auka. Då anleggsperioden var over måtte dei sjå seg om etter andre måtar å selja produkta på. Samtidig letta jærbanen tilgangen til Stavangermarknaden. Og folkemengda i Stavanger auka raskt i siste halvdel av 1800-talet. Medan Stavanger i 1835 berre hadde 4800 innbyggjarar, var folkemengda i 1875 komme opp i 20.000. Mot slutten av 1800-åra kom også dei første meieria, og utvegane til å omsetja både fersk mjølk og mjølkeprodukt blei betre.

Søt mjølk, gome og skilt

Mjølk og mjølkeprodukt er sentrale i norsk mattradisjon. Men det var berre til helg og høgtider at dei brukte søt, nysila mjølk. Då måtte dei som nemnt spandera søt mjølk til grauten – og det blei koka gome. Gome var fast følgje til lefsa, og "lefsa og gome" hørde med i dei fleste gjestebod, bryllaup, gravferder og høgtider. Mange har halde på denne tradisjonen like til i dag.

Gomen blei koka av søt mjølk, og skild med sur mjølk. Han skal koka i mange timar, og blir brunaktig på fargen.

Smørpig. Fotografert på Varhaugmarken i juni 1989.

Gomen frå Jæren skulle serverast i eit heilt stykke. For å få til dette hadde dei ei gomekolla med hol i botnen som dei kvelvde over han under kokinga. I dag tilset ein vanlegvis sukker og egg. I eldre tid blei dette gjort dersom ein hadde slike varer tilgjengeleg. Hatteland nemner òg at dei seinare koka gome av skumma mjølk. Ein av informantar våre meiner at dei somme tider laut koka av saup også:

*“Og så kokte dei gome. Og hvis dei hadde kyr som kalva då juletider var det veldig godt. Men elles måtte dei nok bruka noko meir saup au til å laga gome av. For dravle av saup blei mjukare enn dravle av melk. Og så kunne dei dryga det med egg. Og nogen hadde svisker oppi i gomen. det var ikkje så godt alltid når dei skulle koka på eldkomfyren og passa varmen så det ikkje la seg for mykje i botnen.”*⁷² Andre fortel at dei koka gome av råmjølk: *“Ja, ho (farmor) kokte mykje gome. Men det var råmjelk.”*⁷³

Når det var bryllaup eller gravferd på garden var det vanleg at naboane gjekk med sending. Ein informant som fortel om tilhøva i 1880-90-åra, meiner at den vanlegaste sendinga til bryllaup bestod av smør og gome, eller lefsa og gome. Når dei sende klint lefse, sende dei ikkje smør.⁷⁴ Dei yngre informantane nemner oftast at dei gjekk med mjølk, kun mjølk eller mjølk saman med smør, gome eller ymse bakverk. Dette har dei fleste vore med på.

*“Så gjekk dei med melk dagen før til dei som skulle ha bryllaup eller begravelser og slikt. Så vart det å stå å seperera i stor stil for dei som fekk det. Og så kom dei med kage og julebrød og lepsa og gome, det kom dei med til sendinga.”*⁷⁵

*“Ja, då sepererte dei den, og hadde det til fløte på grøten.”*⁷⁶ I den tida var det sviskegraut med fløyte til dessert i dei fleste større gjestebud. Kor viktig det var med søt mjølk til slike anledningar vitnar denne utsegna frå Sola om: *“Eg trur for bryllaup - så hende det dei gjekk med melkjå. Dei kalte det dei gjekk med melkjå. ... ikkje sending, men dei gjekk med melkjå.”*⁷⁷

Nokre informantar fortel at denne skikken heldt seg til etter 2. verdskrigen. *“... Dei kom med mjelk og dei kom med smør. Du vett det var rett etter krigen. Då tykte me mo`en i alt, vett du,”* seier ei som gifta seg rett etter krigen.⁷⁸

Mange hadde heller ikkje fersk mjølk året rundt. På vinteren hende det at kyrne var avgjelde, og då måtte dei tæra på opplagra mjølkeprodukt. Men mjølkeprodukta var i mindre grad forrådsmat enn den øvrege basismaten. Av mjølka laga dei først og fremst ost og smør. Restprodukta som myse og saup blei tatt vel vare på og nytta til dei

fleste måltid. Fleire av informantane snakkar om “hagletta” og “skilt”. Ut frå informantmaterialet kan det sjå ut som dette er mykje det same. Ein informant meiner at i hagletta hadde ein dei same ingrediensane som gome, men dei koka den ikkje så lenge. Dermed blei det meir som ei suppe. Dette kan vera det same som den “eggaskilten” somerskildra her:



Smørstikke til å dekorera smørpig med. Gitt til Hå bygdemuseum av Johan Arnt Odland.

*“Ho mor ho kokte mykje opp melk, og så vispa ho nogen egg oppi der, og så slo ho det rundt i gryta og rørde litt, så kalte ho det for eggjaskilt. Det lagte mor mykje om kveldane, varme melk og så egg oppi. Og så lagte me nogesom me kalte for klympesuba. Då var det egg og sukker og litt melk og kveidemjøl i, og så la me dei oppi som klompa rundt og kokte det opp.”*⁷⁹ *“Det brukte me og å når det var kaldt om vintaren, og så tok eg å lagte ei gryta med skjilt. Så hadde eg jedna noges fløyde oppi.”*⁸⁰

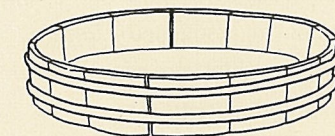
Andre minnest at dei laga skilt ved å blanda råmjølk og søt mjølk. Når ein kokar dette opp, skil mjølka seg, og det blir skilt ut klompar, (skilt). Denne massen kallar somme for dravle. *“Me brukte det fyrste målet av råmelkå, og spedde med den andra melkå etterpå, så det ikkje blei så fast. Men det skille, så blir det klompar av den. Og då kalte me det skilt, me. Og så hadde me suppa av det då. Og når det kokte lenge, så blei det gome.”*⁸¹

Av råmjølka laga dei dessutan råmjølkepudding. Somme kalla dette for “kalvedans”. *“Kalvadans var alltid gjevt, når dei fekk den. Men me brukte han mykje til dessert. Med røe saus på. Men når dei fekk han i karamell, då var det nå ekstra godt.”*⁸² Sjølv om dei fleste brukte råmjølkepudding som dessert, kunne den og nytast til andre måltid.

*“Mårons, hadde me det på skjeivå. Middag hadde me det til dessert med røe saus. Mellemad hadde me det på skjeivå, og jedna til kvelds au.”*⁸³

Smør og mysesmør

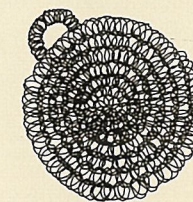
Smøret frå flat-Jæren heldt sjeldan beste kvalitet. Det kan ha samanheng med at sal av smør ikkje var noka stor inn-



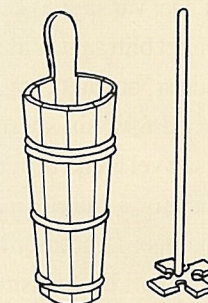
mjølkeringe



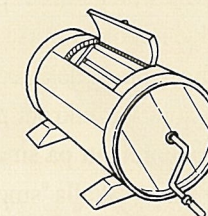
siltre



sila



stampekinne



sveivemølle

tektskjelde sjølv om enkelte gardar selde ein del til Stavanger, dersom dei hadde noko til overs. Det var einast smøret frå Gjesdal som kunne måla seg med *“Hardanger-smøret”*, blir det sagt. Men her var det som nemnt februksprodukta som skaffa kontantinntektene.

Når dei hadde mjølka, sila dei mjølka i såkalla “koller” eller mjølkeringar og sette desse på ei hylle (mjølkehylle) som hang på den ein stoveveggen. Somme hadde eit omheng framfor hylle. Ikkje særleg hygienisk - og det la seg då også mykje støv på mjølka, eller fløyten som jo samla seg på toppen av mjølka. Etter nokre dagar skumma av dei av fløyten og hadde den oppi ei særleg krukke som stod attmed mjølkehylle. Laurdagen samla dei så i hop den sure fløyten og kinna smør. For å få bort hår o.likn. frå smøret drog dei ein kniv på kryss og tvers gjennom smøret. Smøret blei så vaska i fleire vatn (for å få saupet or smøret) og salta. Det var så sterkt salta at det mest knasa under tennene, er det blitt sagt. Vidare har det blitt hevda at kvar heim hadde si “husluktj,” og at smøret frå dei enkelte gardane dermed fekk sin spesielle “hus-smak”. Når dei tykte smøret såg vel bleikt ut lærte dei seg etter kvart å tilsetja gulrotsaft for å finare farge på det. Seinare nytta dei også ei kjemisk fargetilsetjing.⁸⁴ Når matmora hadde kinna, skulle kvart hushaldsmedlem ha sin smørklatt, “kinnebede”. Elles blei smøret porsjonert ut ved måltida. Smør var ikkje noko ein fråtsa i.

Til festbruk blei smøret ofta pynta og dekorert. Somme hadde ei firkanta smørform som var utkrota på sidene. Når dei tok forma bort, sat dekoren att på smørstykket. Endå vanlegare på Jæren var å laga såkalla “smørpig”. Då hadde dei smørstykket på ein tallerk og hadde ein liten

gaffelliknande spade som dei dekorerte smøret med.

Det var ikkje alle stader dei fekk smør kvar dag. I dei fleste heimar koka dei *“mysesmør”* som dei hadde på både flatbrød, potetkaka og syrekaka til erstatning for smøret: Når dei hadde kinna, slo dei saupet (“kjerne-mjølka”) over i ei gryta. Når saupet koka opp, hadde dei på byggmjøl til det var passe tjukt.

Ost

Det andre hovudproduktet frå mjølka er ost. Den osten dei laga på Jæren i eldre tid var verken gulost eller brunost, som er dei vanlegaste ostetypane på frukostborda våre i dag, men ein slags fatost.

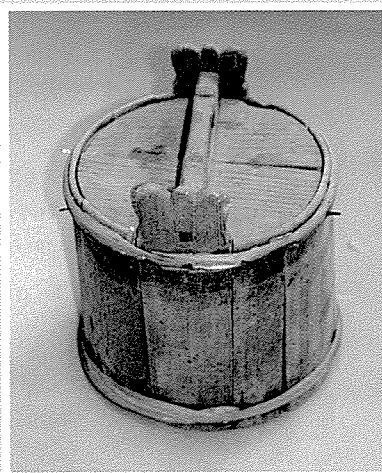


Når mjølka var blitt sur, og dei hadde skumma av fløyten, vermde dei opp mjølka i ei jerngryte til ho skilde seg. Så slo dei alt oppi ein leretspose, “dravlaposen” og hengde denne opp i spiskammerset slik at “mysa” kunne silast av. Dette samla dei opp i ei tønne eller anna kjerald som stod på loftet attmed skorsteinen. Kvar kveld måtte dei røra i mysetønna med ei stor tvåra. Osten, eller “dravlen” som dei og kalla han, hadde dei oppi ei kolla. Osten skulle gjæra, og skulle difor stå varmt. Han blei plassert i stova, på loftet eller i fjaset.

Men Hatteland skriv at det blei slik lukt av denne osten at det var helst berre om vintrane at han blei plassert under omnen eller under senga i stova. Osten blei tilsett salt og karve, og blei etter kvart tørr og hard. I blaut tilstand kalla dei denne osten for “knost” (knøst).



*Blir det smør?
Barna frå Hafrsford
fritidshjem hjelper
Lars Ødemotland med
kinninga på museet
i 1993.*



Mjølkeambar frå Rosland, Klepp.
Gitt i gåve til Jærmuseet 1998.

Gjome

Oppskriftsbok frå Time

10 l mjølk
3 l. kultur
1 1/4 kg. sukker
20 egg

Kok opp mjølka. Pisk kulturmjølk, sukker og egg lett saman og ha det oppi mjølka. Rør godt saman eit augneblink, men sida skal ein ikkje røre. Kok 7 – 8 timar på svak varme til passe brunfarge.

Gjome med råmjølk

Oppskriftsbok frå Nærbø

4 l søt mjølk (siste mål)
1 1/2 l mjølk (blanding første og andre mål etter kalvinga)
3 koppar sukker

Brun sukkeret, slå oppi mjølka og kok opp. Kok på svak varme i 2 – 3 timar.

Gjome

Oppskriftsbok frå Varhaug

15 l. søt mjølk eller søt skumma
2 – 3 l. sur mjølk
400 gr. sukker, helst kandis

Kok fyrst opp ein kopp vatn og 3 ss. sukker i gryta. Ha i mjølka og heta den opp til bortimot kok. Skil so med det sure. Ha aldri i så mykje surt at mysa vert blank straks, for då vert dravlen hard. Aus av noko myse og spe i søt mjølk istaden. Knus kandis straks og strøy han utover dravlen. Kvelv gomekolla over dravlen so han samlar seg som til ein ost. Kok sakte nokre timar til osten i kolla er brune. Gomen står seg best når han får verta liggjande i mysa til han er oppbrukt.

Surmjølkpudding

Oppskriftsbok frå Kleppe

1/2 k. sur mjølk
150 gr. sukker
skal av ein halv sitron
saft av ein heil sitron
14 gr. gelantin
1/4 l. kokande vatn

Visp mjølk og sukker 10 min. Tilset sitronskal og saft. Legg gelantinen i vatn i 10 min. Ta han opp og klypp han i strimlar. Løys gelantinen opp o ein 1/2 l. vatn over ein kokande vasskjel. Bland alt saman. Hell puddingen i glas-skåler. Står til han er stiv. Saftsaus eller fløyte attåt.

Oppskrifter

Råmjølkpudding

Oppskriftsbok frå Nærbø

1/4 l råmjølk
1/4 l. søt mjølk
50 gr. smør
50 gr. mjøl
50 gr. sukker
2 kavringar
20 gr. mandlar
1/4 ts. kardemomme
15 gr. korinter
skal av 1/2 sitron

Lag ein kvit saus av smør og mjøl og mjølk, og gje det eit lite oppkok, røyr jamt i det. Ta det av og ha det andre i. Slå det i smurt form og steik i vassbad frå 1/2 til 1 time.

Saupkake

Oppskrift frå Nærbø

4 koppar mjøl
4 koppar sukker
4 koppar saup
1 kopp smelta smør
1 pk. kanel
1 ss kakao
2 ts natron

Rør natronen ut i saupet.
Smelt smøret.
Bland med det tørre.
Set i varm omn, 200 °

Glaser:

1 pk. sjokolade
6 ss melis
3 ss vatn

Drøm

Oppskriftsbok frå Klepp

Surmjølk
sirup
kveitemjøl
søt mjølk

Kok mjølka til ho er brun. Tilset sirup og pannerer av mjøl og søt mjølk. Rør i til han er kald.

Bollemjølk

Oppskriftsboka frå Klepp

2 1/2 l. mjølk
litt heil kanel
litt salt

La mjølka koka opp saman med kanelen, kok boller i mjølka.

Sjøloller

Oppskriftsbok frå Klepp

60 gr smør
70 gr mjøl
1 1/4 dl kokande mjølk
2 egg
1 ts salt
1 ts sukker
1/2 ts muskatt el. kardemomme

Kok opp smør og mjølk. Ha i mjølet. Ta det av varmen når røra slepper gryta. Kjøl det litt. Ha i egga, rør for kvart egg. Tilset krydder. Lag boller med ei teskei. Kok dei smått i mjølka.

Surmjølkssuppe

Oppskriftsbok frå Klepp

3 l sur mjølk eller saup
100 gr kveitemjøl
100 gr rosiner
sukker etter smak

Rør mjølet ut i mjølka litt etter kvart. Tilsett rosiner. Sett det over varmen og Rør heile tida til det kokar.

Trondheimssuppe

Oppskrift frå Nærbø

1 1/4 l vatn
60 gr risengryn
60 gr rosiner
10 gr kveitemjøl
1 1/2 dl søt mjølk
saft av 1/4 sitron
ca 1/2 dl raud saft
50 gr sukker
1 1/2 dl sur fløyte

Kok vatn, gryn og rosiner _ time.
Sitronsaft, saft og sukker etter smak.
Visp fløyten i ei bolle/skål og spe suppa oppi.

Fløvelsgraut

Oppskriftsbok frå Klepp

175 gr smør
250 gr mjøl
2 1/2 l mjølk
litt salt

Rør mjøl og smør saman.
Spe med kokande mjølk til
Grauten er tjukk nok.
Litt salt til slutt.

Rispudding

Oppskriftsbok frå Varhaug

125 gr ris
1 l. mjølk
4 eggeplommer
4 stivpiska eggekvitar
90 gr sukker
30 gr finhakka mandlar
litt hakka sitronskal
kanel

Kok ris og mjølk. La det kolna.
Bland i dei andre ingrediensane.
Tøm alt i ei smurd og strødd form,
og steik i omn eller vassbad.
Set fram med sjokoladesaus til.

Sjokoladesaus

Bryt sund 125 gr sjokolade og ha i ei gryte med så mykje vatn at det står over. Kok til ei jamn suppe (saus) og tynn ut med 1/2 dl vatn. Rør ei eggeplomme med litt fløyte eller mjølk og bland i.

Sagopudding

Oppskriftsbok frå Nærbø

1 l. mjølk
150 gr sagogryn
40 gr smør
5 mandeldråpar
120 gr sukker
1 ts salt
2 egg

Kok opp mjølka, ha i sagogryna.
Kok i 20 min., ta grauten av varmen.
Ha i smør, sukker, salt og egg.
Ein kan slå grauten i glas-skåler med ein gong. Eller ein kan slå han i former og steika han i eit kvarter. Raud saus til.

Karamellpudding av råmjølk

Oppskriftsbok frå Nærbø

1/2 l råmjølk av første mål
1/2 l søt mjølk
60 gr sukker
1 ts vaniljesukker

Karamell:

400 gr sukker
4 dl vatn

Lag karamellsaus og kle forma med.
Bland saman råmjølk og søt mjølk,
ha i sukker og vanilje.
Visp dette litt saman.
Slå det i forma.
Steik i vassbad omlag 1 time.