

## Smøret – et skattet (?) husdyrprodukt

Fett er et livsviktig næringsstoff og en viktig energikilde i kostholdet. Smør er mjølkefett, og så lenge det har vært drevet husdyrproduksjon har smøret vært et skattet husdyrprodukt. Smaken er utsøkt og aromatisk, og smør har vært en uunnværlig ingrediens i tradisjonelt kosthold. Til et brødmåltid hørte alltid smør og ost, og smøret var alltid en del av provianten når folket var borte fra garden i kortere eller lengre perioder.

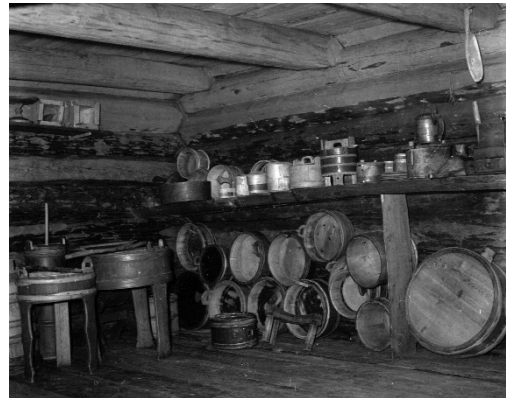
I Skandinavia, med liten tilgang til plantefett, fikk produksjon av smør tidlig stor betydning. Smøret var et vanlig næringsmiddel både i Norge og på Island i middelalderen. Det er nevnt både i den eldre Gulatingslov og den nye Landslov. Til langt inn på 1900-tallet var smør et viktig betalings- og bytemiddel; for noen hundreår tilbake det viktigste betalingsmiddelet i vårt samfunn. Etter Landslova fra 1270-åra skulle kongeskatten betales med smør og byggmjøl, og skattereformen av 1617 var basert på at folk betalte sin skatt i smør. Som betalingsenhet ble en smør-lauf brukt, som tilsvarte 18 kg smør.

Smøret ble brukt som enhet for hvor mye ei ku mjølka, først og fremst på setra. Et anslag over smørutbyttet av ei bra ku for sommeren var 3 ½ bismerpund, tilsvarende 500-600 liter mjølk.

Årsproduksjonen per ku kunne anslås til 800-900 liter. (Ringen 1981).

### *Produksjon og omsetning*

Smøret er et produkt av mjølkefett, salt og vatn hvor råvaren er fløte. Første trinn i produksjonsprosessen er derfor å separere helmjølk slik at en får skilt ut fløten og skummamjølka. Fettprosenten i mjølka er rundt 4 %, og det trengs fra 16 til 20 liter mjølk for å få nok fløte til 1 kg smør. Fløten skal ha et fettinnhold på fra 35 til vel 40 %.



*Utstyr i mjølkebua for behandling av mjølka og oppbevaring av produktene. Bildet er fra Husantunet i Alvdal. Nordøsterdalsmuseet, nr. 100119.*

Før separatoren ble tatt i bruk rundt 1900, ble det brukt en enkel metode for



Trespade som ble brukt for å holde igjen fløten når mjølka i de vide trebuttene ble hellest over i en annen beholder. Nordøsterdalsmuseet, nr. NØT.02216.

å skille ut fløten. Her er ei beretning fra Os om hvordan det gikk til: "Mjølkebøtta budeia brukte laget av tre og ble kalt en "ask". Silen var også av tre, og den hadde et filter av hestetagl. Dette taglet ble mjølka silt gjennom over i store trebunker. Trebunkene ble satt på hyller i ei kjellerbu eller ei kald mastu for at fløten skulle komme opp. Når mjølka hadde fløtet godt av seg brukte budeia en trespade som var rundet slik at den passet til rundinga på bunknen. På den måten holdt hun igjen



Smørkjerning med rundkinnbøtte. Bildet viser Gudlaug Blæsterdalen (f. 1959) på Mjovassdalssetra i Folldalen. Nordøsterdalsmuseet, nr. 38819.

fløten mens mjølka rant under og ned i en annen kopp.

Fløten ble satt til syring i en stor "rømmedall". Vel ferdigsyrnet ble den tømt over i ei kinnbøtte (kjernebøtte), enten ei såkalt "langkinnbøtte" eller ei "rundkinnbøtte". I langkinnbøtta måtte budeia stå og stappe med ei lang turru (tvare) til fløten ble smør. Rundkinnbøtta fikk hun sitte og dra, og det var atskillig lettere.

Det ferdigkinna smøret ble lagt oppi et smørtrau der det ble eltet godt for å få ut de siste restene av kinnmjølka. Til slutt ble det saltet, lagt i en smørdall og fraktet ned til bygda der det ble solgt."



Framstilling av smør i langkinnbøtte (stavkjerne). Bildet er fra Hanestad i 1941, hvor Marit Grøtting er i gang med å elte smøret for å få ut de siste restene av kjernemjølka. Nordøsterdalsmuseet, nr. 8508.

Etter at jernbanen gjennom Østerdalen ble åpna i 1877, fikk bøndene nye muligheter for eksport av husdyrprodukter til byene. Det førte etter hvert til økt produksjon for salg. Smøret var det viktigste produktet. I en beskrivelse av herredene i Hedemarkens amt rundt 1900 (Helland 1902) blir den økonomiske betydning av storfeholdet i Tolgen herred vurdert slik:

- Salg av kjød og fleusk er af ringe betydning.
- Salg af melk er ikke af betydning.
- Salg af smør er af megen betydning.
- Salg af ost er af ringe betydning.

Eksporten av smør hadde stort omfang; i treårsperioden 1896 – 1899 ble det årlig sendt 129.000 kg smør og ost fra Tolga og Os jernbanestasjoner (Helland 1902), og det tilsvarte en årlig produksjon fra ca. 1500 kyr. Fra Tynset stasjon ble det i treårsperioden 1892/-93-94/95 i gjennomsnitt sendt ca. 126.000 kg smør og ost, og av dette utgjorde smøret ca. 75 % (Streitlien 1957).



Eksempler på smørstempler til smørlagene.  
Skannet fra Tynset Meieri 1857-1957.

Før meieriene ble oppretta på slutten av 1800-tallet ble omsetninga organisert gjennom smørslag (smørforeninger). På Tynset ble tre slike lag stifta i 1878 (Neby, Utby og Åseng). Etter hvert var storparten av gardene i Tynset med i smørforeningene. Smøret ble kinna på setrene og brakt ned til bygda to ganger i uka og oppbevart i egne smørstuer. Der ble det elta, salta og pakka i smørbutter. Smøret fra de ulike bruka kunne ha ujevn kvalitet, og det ble der-



Trespader som ble brukt for å vende smøret og pakke det i smørdallene. Nordøsterdalsmuseet, nr. NØT.0 2214, NØT.02215, NØT.02218.



for ordna med at to smørskjønnere (domsmenn) var til stede for å vurdere kvaliteten og godkjenne eller avvise produktet. Noen brukere leverte smør direkte til butikkene.

Etter hvert som meieriene kom i drift, overtok disse produksjonen av smør. Fløten ble tilvirka på setra med håndseparator, og kjørt til meieriene. Transporten fra setra foregikk med hest to til tre ganger i uka, og gikk på omgang mellom brukerne. Etter hvert som veinettet ble utbygd ble mjølka henta med bil og hele foredlinga foretatt på meieriene.

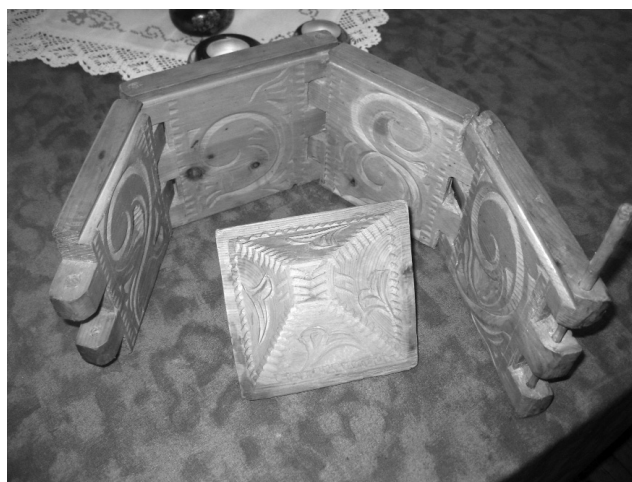
I feholdet har høyt fettinnhold i mjølka vært et viktig avlsmål. På slutten av 1890-åra kom fjøskontrollen i gang som et organisert tiltak for å styrke avlsarbeidet, og for å gi veiledning i føring og stell. Fjøskontrollen, i form av fjøskontrollag utover i bygdene, omfatta månedlige veiinger av mjølka til hver ku, og registrering av förforbruk. Samtidig ble det tatt mjølkeprøver for bestemmelse av fettprosenten. Dette ble gjort på garden av kontrollassistenten som hadde med seg utstyr i ei kasse, og som brukte kjøkkenet eller bryggerhuset som laboratorium. Det lå spenning i lufta når fettprosenten til kyrne skulle avleses. Når denne var kjent, kunne bøndene drive bevisst avl for økt fettprosent i mjølka.

### *Nye trender i kostholdet*

På 1980-tallet skjedde det et tidsskille i den offentlige kostholdsveiledninga. Det ble satt fokus på kolesterol som en viktig risikofaktor for hjerte-karsjukdommer, og det ble igangsatt kampanjer for å redusere innholdet av fett i

kosten. Det var særlig det metta fett som ble ansett for å være uheldig, og det ramma mjølkefettet. Kampanjen førte til at de lette mjølkeproduktene har overtatt, og smøret kom i vanry. Forbruket gikk ned, og det ble overskudd av smør i markedet. Meieribruket måtte finne nye måter å anvende det på. Også i avlsarbeidet ble det lagt mindre vekt på fettprosenten i mjølka; i stedet ble avl for høy proteinprosent prioritert.

I de siste åra har en ny trend fått innpass i kostholdet. Den såkalte lavkarbo-dietten har kommet i fokus og er blitt



*Smørformer. Nordøsterdalsmuseet, nr. 122624 og 124429.*

populær, og den er blitt viet stor oppmerksomhet i nyhetsmediene. Nå er det et høyt inntak av lettfordøyelige karbohydrater (sukker, fint mjøl, poteter) som blir sett på som uheldig, og som blir satt i sammenheng med overvekt og livsstilssjukdommer som diabetes 2. Et kosthold med blant annet mer fett, også metta fett, kan ha en forebyggende effekt. Som en følge av den store interessa for lavkarbodietten har forbruket av smør begynt å gå opp igjen. Sammen med et dårlig fôrår i 2011 som medførte lavere mjølkeproduksjon, gjorde dette at butikkyllene ble tomme for smør når familiene skulle gjøre sine innkjøp til julebaksten. Det måtte importeres smør for å dekke behovet.

Per i dag kan en si at lavkarbodietten er et motefenomen, og at prinsippene den er basert på foreløpig ikke er akseptert i den generelle kostholdsveiledninga. Skjer det, kan smøret komme til heder og ære igjen i kostholdet.

#### *Ord om smør*

Smørkinner (kinnbøtter)

Smørtrau

Smørspader

Smørdall, smørslaupe, smørambar,

smørbutt

Smørøskje

Smørform

Smørstempel

#### *Ordtak*

Smøre seg med tålmodighet

Smøre tjukt på

Smøring (korrupsjon)

Smør på flekk

#### *Kilder*

- Bruflot, R., 1998. 100 år med husdyrkontroll 1898-1998. Tine Norske Meierier.
- Gjermundsen, J.O., 2001. Bygdebok for Os. Bygda og folket. Bind II. Os kommune. Side 57.
- Grøn, F., 1942. Om kostholdet i Norge fra omkring 1500-tallet og opp til vår tid. Opptrykk, Kildeforlaget, Oslo 1984.
- Helland, A. 1902. Topografisk-statistisk beskrivelse over Hedemarkens Amt. Annen del, byerne og herredene. Aschehoug & Co, Kristiania. Side 613-614.
- Lunden, K., 2002. Norges landbruks-historie II, 1350-1814. Det Norske Samlaget. Side 158, 217.
- Os bondekvinnelag, 1980. Hverdag og fest i gamle dager. Seder og skikker fra Os.
- Ringen, R., 1981. Norske Melkeprodusenters Landsforbund 1881-1981. Side 13, 15.
- Streitlien, I., 1957. Tynset Meieri gjennom 60 år, 1897-1957. Ødegårds Trykkeri, Røros.

#### *Om forfatteren*

Egil Simensen, født 1940, er veterinær, og har vært professor ved Norges veterinærhøgskole innen fagområdet husdyrmiljø og forebyggende helsearbeid. Han har skrevet om husdyrholdet i Nord-Østerdalen i årboka og Tynset bygdebok, og er forfatter av boka "Dølafeet".