

# „Dens Kraft, at løbe Melk til Ost, er her og bekiendt“ (Mohr)



Mynd 1.  
Undirløgugras  
(*Pinquicula vulgaris*).  
Astrid Andreasen hevur  
teknað



**Dorete Bloch**  
doreteb@savn.fo  
Prof.em. PhD,  
Náttúrugripasavnið,  
Søvn Landsins

At koma fram á gomul heimaráð er altíð stuttligt, og tað eggjar forvitni at royna, um tað er eftirfarandi. Yvirskriftin er frá Nicolaj Mohr (1786), sí mynd 2, og vísir til nýtsluplantuna undirløgugras (*Pinquicula vulgaris*). Nakað samstundis skrivur Svabo (1783) um somu plantu:

„Unduløvugreas, pingvicula vulgaris. Naar den kommer Melken nær, skal den gjøre, at den løber sammen; men man driver det vel for vidt, naar der paastaas, at Melken løber, naar kun Bøtten settes over den paa Marken (Svabo, 1959: 562).“

Landt (1800:102) skrivur eisini um „undoløva-greas“, at „dens færøeske Navn betyder Løbe, som sættes paa Mælk, skøndt den dog ikke bruges hertil, saavidt mig er bekjendt.“

Olsson (1954: 86) nevnið brúkið til „underlagd mjólk“, men nevnið einki um, at tað hevur verið brúkt her ella brúkt til at gera ost við.

Eg havi hugt í aðrar føroyskar heimildir, men onga staðni var nakað at finna um, hvussu undirløgugras varð brúkt, hvørki hjá Tarnovius (1669), Reesen (1670), Debes (1673), Rasmussen (1959) ella Samuelsen (1961).

Í Svøríki hevur undirløgugras verið brúkt til „filmjólk og tætmjólk“ sambært Linné (1732, 1737), og í Norra til tettemjólk og eisini til ost. Mjólkkin, ið var viðgjørd við undirløgugrasi, var

Undirløgugras hevur kanska verið brúkt í Føroyum í gamlari tíð til at gera ost við. Sevja av undirløgugrasi varð latin í mjólkina til tess at fáa hana at ystast skjótari. Fleiri keldur vísa til undirløgugras, og at hon kann brúkast sum undirløga, men ongar keldur siga okkum, hvussu mannagongdin var, tá ostur varð gjørdur við undirløgugrasi, ella hvussu osturin gagnaðist.

súrlig og helt sær væl og var oftast brúkt, tá fólk vóru í ærgi (Høeg, 1974).

Undirløgugras er ein sera vanlig, lítil urt, 5-15 cm høg og livir í vátlendi (mynd 1). Hon blómar við einum bláligum blomstri í juni-juli. Eyðkennini eru tey gulgrønu og avlongu stovnstøddu bløðini, ið eru slímut á ovari borði. Smákykt verða føst í slíminum, sum inniheldur proteinloysandi evni, ið spakuliga sodna smákyktini (Johansen *et al*, 2000). Tað er hetta evni, ið virkar sum undirløga.

## Tværoyndir

Tey gomlu heimaráðini hjá Svabo og hinum vóru áhugaverd at royna, og so varð gjørt, og í fleiri umførum.

## 1. roynd

Heimildirnar siga onki um, hvussu farast skal fram, so her var gjørt eftir Östman (1911). Ein litur av flógvari fjósamjólk var latin í eina skál, har botnur og síður vórðu gníggjaðar við einum tíggju bløðum av undirløgugrasi. Skálin varð sett á eitt fløtt stað í tríggar dagar, og skálin skuldi fáa frið. Tá var mjólkkin tjúknað sum blak og smakkaði sum blak, men var ikki so súr. Mjólkkin var ikki so tjúkt ystað, at hon kunnu skerast og mysan renna frá. Tí var

**12. Pingvícula vulgaris, Eifa-Gras  
 eller Jons-Gras, paa Østerlandet Riæses-  
 Gras, Ribesit, Haarvært, voker overalt paa fug-  
 tige Steder, blomstrer først i Junio. Dens Blade  
 koges i Linolie, og bruges som et Plaster i gamle  
 Saar. I Norge koges Bladene i Vand, hvormed van-  
 nes Børns Hoveder, som derved befries fra Luus.  
 Dens Kraft, at løbe Melk til Ost, er her og bekiendt  
 (Fl. Dan. 93).**

Mynd 2. Nicolai Mohr, 1786

mjólkin hitað til eina 80 stig, og tá fleyt osturin omaná á sama hátt, sum tá tey gera ricottuost, ið annars er gjørdur av mysu (Iversen og Hindø, 2011). Mysan varð sílað frá gjøgnum eitt klæði í einar tveir tímar. Osturin var nú fastur eins og mozzarella ostur og bráðnaði væl uppá mat í ovni. Smakkurin var javnur, tí osturin var hvørki saltaður ella ræstur. Ein litur av mjólki gav 100 gramm av osti.

## 2. roynd

Her var mannagongdin sum í roynd 1, men leivdirnar av bløðunum vórðu lagdar í eina sílu og settar niður í mjólkina, eftir at skálin var gníggjað. Hesa ferð stóð skálin fløvað í háltfjórða samdøgur, og tá var mjólkin ystað og smakkaði súrligari, enn í roynd 1. Ein teskeið av saltið var latin í, og loypingurin varð nú rørdur og sílaður gjøgnum eitt klæði til morgunin eftir. Osturin var fastur sum frískostur, ið saktans kundi brúkast til at roykja. Smakkurin var frískligur og eitt sindur súrligur. Osturin var fyrst eitt sindur grýnutur, men tá

hann hevði ligið í eina góðu viku, var hann fastur sum vanligur skeriestur. Hálvur annar litur av mjólki gav 150 gramm av osti.

## Brúkt í Føroyum?

Áðrenn undirløga kundi keypast á apotekinum, brúktu fólk kveikamaga at gera ost við. Kveikamagi er turkaði vinstur av kálvum. Osturin varð tá pressaður í ostaformar (mynd 3). Mangan var ikki nóg mikið av mjólki at gera til ost, tí mjólkin varð brúkt til so nógva annað. Høvdu fólk nóg nógva mjólki, men ongan kveikamaga, hava tey kanska eisini í Føroyum brúkt undirløgugras at lata í mjólkina, so hon ystist skjótari.

Annars er vanligt, tá fólk gera ost, at mjólkin fyrst verður súrgað við t.d. blak, og at undirløgan síðani verður latin í pottin (Iversen og Hindø, 2011). Men hesar royndirnar vísa, at tað er møguligt at gera ost við einans at brúka undirløgugras og uttan at súrga mjólkina fyrst!



Mynd 3. Lokið av  
 ostaforminum

## HEIMILDIR:

**Debes, L.J.** 1673 (1963). Færoæ et Færoa Reserata. Munksgaard 1963: 1-367.

**Høeg, O.A.** 1974. Planter og tradisjon. Floraen i levende tale og tradisjon i Norge 1925-1973.

Universitetsforlaget. Oslo.

**Iversen, K. og Hindø, L.** 2011.

Bogen om ost. Forlaget Niche.

Danmark.

**Jóhansen, J.** 2000. Fosaa, A.M.

and Rasmussen, S. (eds). Føroysk

Flora. Føroya Skúlabókagrunnur.

**Landt, J.** 1800 (1965). Forsøg til

en beskrivelse over Færøerne.

Einars Prent, Tórshavn. 1-274.

**Linné, C.** (1975). Laplandsresa år

1732. Wahlström & Wickstrand: 82.

**Linné C.** 1737. Flora Lapponica.

Amsterdam.

**Mohr, N.** 1786. Forsøg til en

Islandsk Naturhistorie, med

adskillige oekonomiske samt andre

Anmærkninger. Kjøbenhavn: 1-413.

**Olsson, A.** 1954. Färøiska

kostvanor. RIG 37,3: 79-92.

Nordiska Museet, Stockholm.

**Östman, E.** 1911. Iduns kokbok:

304. Aktiebolaget Ljus. Stockholm.

**Rasmussen, R.K.** 1959. Gomul

Føroysk heimaråd Føroya

Fróðskaparfelag. Tórshavn.

**Resen, P.H.** 1670's (1972). Atlas

Danicus, Færøerne. Munksgaard.

København.

**Samuelson, H.A.** 1961. Um mjólk í

føroyskum húsarhaldi. Varðan 34:

170-178.

**Svabo, J.C.** 1783 (1959).

Indberetninger fra en Reise i Færøe

1781 og 1782. Selskabet til

Udgivelse af Færøske Kildeskrifter

og Studier. C.A. Reitzel Boghandel.

Copenhagen. 1-497. Tarnovius, T.

1669 (1908). Feröers Beskriffelser

udi største Korthed. Tórshavn.