

# Sådan hælder man mælkebøtter på flaske

*Der er stadig haveejere, der ikke fryder sig over skønheden i en græsplæne godt fyldt op med mælkebøtter. Disse haveejere kan med fordel forene det nyttige med det behagelige: Pluk alle mælkebøtterne, og fremstil en vin, der i smag leder tanken op mod det himmelske.*

Middagsinvitationen fra en lionsven i Kafatorp, lidt nord for Kristianstad.

Ja tak!

Et skønt husmandssted lige op ad vildmarken.

Buldrende pejs med meterlange birkekæver.

En kold gylden drik på bordet. Der er is i den og en lille citronrytter på glassets kant. ”Dette er maskrosvin!

Den er forbudt at fremstille i Sverige!

Det er ulovligt at drikke den!

Men vi er jo gode venner!

Skål!”

Så drak vi, og fra det sekund har jeg lært at elske fandens mælkebøtte.

## Loven

Den svenske lov, som er noget anderledes end den danske, lyder således:

”Ved vin forstås drik, der er fremstillet ved gæring af saft fra druer, bær, frugt eller rabarber, og som indeholder mere end 1,8 vægtprocent men højst 22 volumenprocent alkohol. Til tilvirkning af vin her i landet (Sverige) må man ikke anvende ekstrakt eller koncentrat af druemost eller af anden frugtsaft”.

Mælkebøttens blomst indeholder en såvel frugtalkohol, men næsten ingen sukkerstoffer.

Det var lettest at ordne dem, der var plukket først – inden blomsterkronen rigtigt havde bredt sig ud.

En lille smule grønne rester gør ingenting. For meget giver en grøn vin.

Vil man derfor fremstille ren mælkebøttevin, bliver ingredienserne sukker, vand og gær, og det er i Sverige betragtet som spritfremstilling at gære udelukkende vand og sukker.

Som kollegaen udtrykte det:

”Men blev alle, som gør det, afsløret og straffet en mandag morgen, ville alle gader ligge tomme hen, alle traktorer på bøndergårdene stå stille og alle fabrikker være lukket”.

## Mange arter

Mælkebøtten er en højst besynderlig plante.

Den kan vække de voldsomste hadfølelser hos en ejer af en smuk græsplæne.

Dens rod kan bruges til kaffetilsætning – i krigens tid lavede man kaffesurrogat af den – og til medicinske formål. Dens blade smager fortræffeligt som salat i det tidlige forår og er bedste føde for mange dyr.

Der findes sågar en mælkebøtte, løvetand, *Taraxacum koksagyz*, der under særlige klimaforhold er en økonomisk producent af kautschuk, naturgummi.

Alene i Norden er der ca. 450 forskellige småarter af mælkebøtter. Det skyldes, at befrugtning ikke er nødvendig, og at hver enkel moderplante fungerer som en moderne kopimaskine. Den sender hvert år en skov af nye planter ud i verden, og de er fuldkommen ens, bærer alle moderplantens særpræg.

Når svenskerne kalder den maskros, skyldes det blomstens tiltrækningskraft på små sorte biller (populært på svensk kaldet maskar) og dette, at den gule sol stråler som en rose i vildmarkens botaniske have. Den stråler også i litteraturen mange steder. Skønnet måske hos Ray Bradbury i romanen ”Mælkebøtterne”, hvor han fortæller om hvorledes slægtens ældste leder indsamlingen af mælkebøtteblomster og opsætningen af vinen for at sikre familien vitaminer til vinterhalvåret.

## Stå tidligt op

Gør det på en søndag!

Lad vækkeuret ringe klokken halv fem. Stå hastigt op og begiv dig derud, hvor der er tæpper af gule mælkebøtter. Tag en tolv liters spand med dig og et par gamle bukser



på. Læg dig på knæ, riv hovederne af mælkebøtterne – det kommer sig ikke nøje, hvor meget grønt der hænger ved.

Søg ikke for nær ved stærkt befærdede veje, Bly og andre urenheder fra bl.a. bilernes udstødning sætter sig i planterne.

Man kan samle en spandfuld på under to timer, hvis jagtmarken er rig.

Få familien samlet om det eneste, seje skridt: De gule kronblade skal frigøres for bund. Tag med venstre hånds fingre fast omkring den grønne blomsterbund og vrid en gang med højre hånds fingre, så har man hurtigt taget. Men det kan tage mange timer at rense en spand mælkebøtter. Vi var tre, og det tog op imod fem timer for os, men vi tog det som en herlig spøg ude i solen.

## Kogende vand

Hæld så 16 liter kogende vand over kronbladene og rør godt rundt. Lad massen stå et par døgn og rør nu og da. Si blomsterbladene fra – ud til højre, efter at de er trykket godt, så al saften kommer ud. Tag 200 gram gær (!) almindeligt bagegær, opløs det i lidt af saften og hæld det i mosten. Tilsæt otte kilo sukker – druesukker er lettest at opløse – og rør godt rundt. Tag 12 citroner og 12 appelsiner og skær med en kniv de vaskede frugters skal af i små flager. De skal sammen med frugter-

---

nes saft ned i mosten. Rør godt. Hæld det hele i en vinballon og stil den et lunt sted, gerne over 20 grader, ikke gerne over 27. Husk, at du får flere varmegrader oppe på en kasse end nede ved gulvet.

En stormgæring melder sig hastigt, men lad bare det hele passe sig selv, indtil gæringen er endt. Det tager mindst tre uger, det kan også tage op imod to måneder. Et gærrør er godt at montere for at holde styr på gæringen.

Nu er vinen meget grumset og skal igennem en si for at fjerne frugtskallerne og noget af gæren. Lad den igen stå et par måneder og tap så på flasker med en hævert. Vil man have en hel klar vin, er det klogt at stikke om et par gange, mens vinen ”hviler”.

Et lille citat fra min svenske ven:

”Alkoholstyrkan bliver 16-18 procent – bra att veta för bilförare som annars lätt kan förledas att dricke för mycket”.

Vi målte ikke styrken i vor vin, men vi sammenlignede dens virkning med en overordentlig kraftig bourgogne og stærk portvin. Mælkebøttevinen slår mere end den sidstnævnte.

Har man ikke mod på så stor en portion, kan alle talopgivelserne f.eks. divideres med fire.

#### **Smagen**

Det er ikke nogen billig vin. Vi fik 24 flasker, og hvis man til prisen for frugt, sukker og gær lægger 18 timers løn, kommer man til at tænke på prisen for cognac

og andre ædle drikke.

Men når man har smagt det første glas, er intet fortrudt. Så har man lært at elske fandens mælkebøtte.

Hvordan den smager?

Som at stikke tungen ind i himlens frugtkammer.

#### **KLIP OG GEM**

Mælkebøttevin:

12 liter blomsterhoveder

200 gram bagegær

8 kilo sukker

12 Citroner

12 appelsiner

16 liter kogende vand

---