

Uvviisning til Tilberedelse af Chester og Hollandsk Ost.

Efter Forslag af Stamhuusbesidder Hr. Hofman (Bang) til Hofmanskave i Fyen, lod Selskabet for Naturlærens Udbredelse, med et Pengebidrag fra Landhuusholdnings-Selskabet, i Sommeren 1836 ved polytechnisk Candidat Hagen foretage paa bemeldte Gaard en Række kemiske Forsøg, sigtende til at ubfinde de bedste Methoder for Tilvirkningen af Oste, saa at dette Meieriproduct kunde vinde i Qualitet og derved i lønnende Affætning. Disse Forsøgs Fortsættelse paa andre Steder ansaaes ønskelig, for at man isærbelesked kunde bringe i Erfaring, hvorvidt de Tilvirkningsmaader, som hidt havde afgivet de heldigste Resultater, vilde andetsteds føre til lignende. Paa fornævnte tvende Selskabers fælles Bekostning foranstaltedes derfor nye Forsøg herover anstillede i Sommeren 1838, ved polytechnisk Candidat Jørgensen, paa Gaarden Knapstrup ved Holbek. Noget over 80 Oste (meest Chester- og Hollandsk-Ost, tillige nogle Schweizeroste og et Par Parmasan og Myseoste), tilsammen af en Vægt af omtrent 2400 Pund, bleve her tilvirkede og derafra indsendte til Hovedstaden, hvor de oplagdes paa Sø-Statens Proviantgaard. Efter at have hentligget saa lang Tid, som ansaaes fornøden, blev en stor Deel af Ostene ved offentlig Auction den 10de October 1839 bortsolgt og Resten afhændet underhaanden; det hele Parti udbragtes til omtrent 500 Rbdlr. netto. De høieste Priser betaltes for nogle Chesteroste, hvoraf en paa 29 Pd. ved Auctionen folgtes til 57 Sk. pr. Pd. og en anden paa 46 Pd. til 54 Sk. pr. Pd. Giennemsnitsprisen for de ved

Auctionen folgte egentlige Prøve-Oste var noget over 2 Mk. pr. Pfd. Da Tilvirkningen af de i Handelen meest søgte fremmede Ostearter formeentligen kunde drives med Fordeel paa adskillige Steder her i Landet, og da det derfor tør antages, at mange ønske at kende den Fremgangsmaade herved, som efter hine Forsøg maa ansees hensigtsmæssigst, har Candibat Jørgensen udarbejdet nærværende Anviisning. I det den herved overgives til Pressen, for at bringes til almindeligere Kundskab, skeer det med det Væste, at den maatte bidrage til at kalbe tillive og fremme Udbredelsen af en landlig Industriegreen, der muligt kunde blive af Bigtighed for Fædrelandet.

Endskjøndt Fabricationen af engelske og hollandske Oste er temmelig simpel, og hvad de sidste angaaer, meget nærmer sig til den almindelige Methode, man bruger i vore bedre Meierier, ere dog nogle sær-egne Redskaber og Instrumenter nødvendige, uden hvilke det neppe vil være muligt at frembringe altid lige gode Oste, og hvorved disses Tilberedelse meget lettes. Førend jeg derfor gaaer over til nærmere at beskrive Ostens egentlige Tilberedelse vil jeg omtale disse Redskaber fortellig.

1. Det første og vigtigste Redskab er Riedelen, blandt de forskiellige Arter heraf er den at foretrække, som man bruger i Switserierne. Riedelen ophænges her frit over Ilden paa en lodretstaaende Axc med et Tværstykke; disse Riedler er man istand til at dreie til og fra Ilden, naar Mælken har opnaaet en passende Temperatur, medens man ved de ind-

murede Riedler vel kan tage Ilden fra, men ikke hindre Muurværket fra siden at afgive Varme til Riedelen.

2. Et Trækar, indvendig saa glat som muligt, for lét at kunne gøres reent; dets Størrelse afhænger af den Mængde Mælk man anvender.

3. Dsteformer, af forskellige Størrelser efter den Mælkemængde man anvender; deres Figur bør rette sig efter den Dste=Art, man vil tillave. Jeg skal nedenfor afgive nogle Maal paa enkelte af de bekendteste Dsteforter. De mindste Dsteformer gjør man bedst i at lade dreie af et Stykke Træ, da man derved faaer dem meest nøiagtige og, naar man tager Træet paa den rette Led, meget solide. De større Dsteformer (fra en Diameter af 8 til 14 Tommer) gjør man meest passende som de saakaldte Dstefopper, der anvendes i Meierier, kun forarbejdet langt omhyggeligere; de maa gøres af Pibestaver, være temmelig tykke, aldeles cirkelformige, Bunden og Siderne fuldkommen lige, og Hjørnet mellem disse sidste helst noget afrundet; et Par Dsteformer, der ere komne hertil fra England, afgive en passende Model. Skulde Dsten være større end 14 Tommer i Diameter, betiener man sig meest passende af Cylinderformer, der bestaae af en Ring, hvis Diameter afhænger af Dstens Størrelse og som er sammensat i en nøiagtig circulaire Form af tykke Staver og belagt med stærke Baand, denne sættes paa en Briske, der er aldeles lige, og sammen-

sat saaledes, at den ikke kaster sig. Inden i Ringen passer et Laag nøiagtigt. Det er fuldkommen lige og sammensat af 1—1½ Tomme Bøgeplanker. Paa dets Overflade, hvor Trykket virker, maa man søge at fordele dette ved Tværstykker, der ere indlagte i Laaget. Naar man passer, at Trykket altid virker paa Midten af Laaget, vil man ved denne Slags Ofterformer kunne give Osten en smuk ydre Form. Ballen gaaer godt fra Osten, da den ikke kan samle sig paa Bunden, og det er lettere at stifte Klæde, naar Osten er blød, da man ikke behøver at hæve den fra Brikken, hvorved den let faaer Skade.

4. Ofterklæderne bør være meget aabne, men dog stærke og saa frie for Sømme som muligt.

5. Presserne ere meest hensigtsmæssigt dannede af Kasser med Steen, der lade dem dreie om en horizontal Axe af Jern i Kassens ene Ende; naar man kender Kassens Bægt og Bægten af de Steen, der ere lagte deri, da er man istand til at beregne Trykket i hver enkelt Deel af Kassen. Modellen af et Par til Chesterost passende Presser, hvor Bægten, hvormed de virke paa forskiellige Punkter, er optegnet, lader Selskabet for Naturlærens Udbredelse gjøre paa sin Regning. Ved at lægge Steen i Kassen maa man passe, at de fordeles eens i hele Kassen, og blive lagte saa faste mod hverandre at de ikke forskydes, da ellers hele Beregningen bliver urigtig.

6. Et Røretæe, bestaaende af en 1½—2 Alen lang Stof med Træpinde, ligesom de, der bruges i Sweitserierne.

7. En Træ= eller Jernkniv, hvis Blad er omtrent 18 Tommer langt.

8. En gaffelagtig Træ= eller Jernnaal, hvis Grene ere 4 à 5 Tommer lange, paa det tykkeste 1—1½ Linie.

9. Flødemaalere, der ikke ere andet end høie Glas af omtrent lige Giennemsnit heelt igiennem (Cylinderglas), som ere inddeelte paa Siden i 100 Dele. Den, der er vant til at omgaaes med Maalingsarbejder, kan let danne sig denne selv, ved at klifre en Strimmel Papiir paa Siden af et Glas, henstille det paa en vandret Flade og med et lille Glas, hvoraf der gaaer noget meer end 100 Maal i det store, komme Vand i dette. Hver Gang man har bragt et Maal deri, antyder man paa Papiirstrimlen hvor Vandets Overflade er. Naar man har inddeelt Scalaen paa Siden, skriver man Tal til, idet man ved den øverste Delsing sætter 0 og derefter 1, 2 indtil 99; dog er det ikke nødvendigt at faae Glasset inddeelt meer end til 20 fra oven. Naar man nu vil undersøge den søde Mælks Flødemængde, bringer man saa megen Mælk i Glasset at dens Overflade just staaer ved 0, og hensetter da Glasset i Melkestuen ved Siden af den anden Mælk, som sætter Fløde; denne affætter sig da af Mælken, og man er istand til tydelig at stikne Grændsen; staaer nu Floden ved 11—12—13, viser det altsaa at 100 Dele sød Mælk indeholde 11, 12 eller 13 Dele Fløde.

10. Desuden kan man ofte med Nytte bruge en Mælkeprøver, for at undersøge den afflummede Mælks Bægtfylde. At undersøge den sode Mælks Bægtfylde har slet ingen Betydning, da Fløderighed gjør den lettere og Østerighed tungere, altsaa kan Mælk, der er rig paa Fløde og Østestof, og Mælk, der er fattig paa begge Dele, ofte have samme Bægtfylde; af afflummet Mælk er derimod den tungeste altid den, der er rigest paa Østestof, men man bør passe at Mælken altid prøves ved samme Barmegrad, for Ex. 10° R., og affjøles eller opvarmes ved at sætte Glasfæt i en Spand med lunkent eller koldt Vand, eftersom Mælken skal være varmere eller koldere, indtil et Thermometer, der staaer i Mælken, viser 10° .

11. Endelig ere nogle Thermometre aldeles uundværlige. Disse maae være af Glas med saa store Grader som muligt, helst maa hver Grad være inddeelt i Fierdedele eller Femtedele af en Grad; det ene behøver kun at gaae til 40° , et andet derimod til Røgepunktet. Desuden maa man have et Thermometer i Bærelset, for deraf at kunne bedømme, hvormegit Mælken kan antages at tabe ved at øses fra Riedelen i Karret, eller ved at henstaae, efter at Løben er sat til; man maa da opvarme Mælken saa meget stærkere som Luftvarmen er ringere.

12. Ved Østens Saltning behøver man endnu en Trævaltsse, hvormed man knuser det tørrede Salt, og et Dørslag, hvormed man kommer Salt paa Østen. Øste, der skulle have runde Kanter, f. G.

de hollandske, lægges, saasniart de tages ud af Pressen, i Bricker, hvori er dreiet en rund Fordybning.

Ostens egentlige Tilberedelse.

Chesterost.

Hertil bruges enten sød Mælk alene, eller blandet med Fløde; det meest passende Forhold mellem afflummet Mælk og Fløde er omtrent som 6:1. (Bestemmelsesmaaden følger nedenfor.)

Hvis man bruger sød Mælk alene, gjør man dog bedst i, foruden Morgenmælken, man anvender (helst umiddelbar efter Mælkningen) at bruge endeel af Aftenmælken, hvoraf man skummer saa megen Fløde, at det ovennævnte Forhold fremkommer. Af skummet Mælk bruger man omtrent $\frac{1}{4}$ Deel af den søde Mælks Qvantitet til at opvarme hele Massen. Fremgangsmaaden er denne:

Den søde Mælk bringes i et Kar, ligesom den kommer fra Mælkepladsen; Fløden, der er skummet af Aftenmælken, opvarmes i en lille Messingkiedel, idet man bringer den i en stor Kiedel med kogende Vand. Naar den er omtrent 22°, heldes den under Omrøring til den søde Mælk. Nu observeres Blandingsens Varmegrad, og derefter beregnes hvor høit man skal opvarme den afflummede Mælk, for at den, sat til den øvrige Mælk, kan give hele Blandingen en Varme af 24—26°.

Et Exempel vil oplyse dette nærmere:

Antager man at have 96 Kander sød Morgenmælk, som indeholder $12\frac{1}{2}$ pCt. Fløde, og vil bruge 24 Kander affummet Mælk, for at varme den hele Mælkemængde, da maa man deri blande 6 Kander Fløde; thi de 96 Kander sød Mælk bestaae af 12 Kander Fløde og 84 Kander affummet Mælk; altsaa, naar 24 Kander affummet Astenmælk kommer til, er det i det hele 108 Kander, flodeløs Mælk; vil man derfor, at Forholdet mellem Fløde og flodeløs Mælk, som bruges, skal være som 1:6, maa man til 108 Kander stummet Mælk have 18 Kander Fløde, men den søde Mælk indeholder kun 12 Kander Fløde; altsaa maa der sættes 6 Kander Fløde til.

Endvidere ville vi antage at den søde Mælks Barmegrad, efterat Fløden er tilsat, er 22° ; naar altsaa de 96 Kander sød Mælk og 6 Kander Fløde, i Alt 102 Kander, ved Hiælp af de 24 Kander skulle opvarmes saa stærkt, at hele Blandingen bliver 24° , saa maa den stummede Mælk naturligviis opvarmes saameget desto stærkere; for at see hvormeget, kan man foretage følgende Beregning:

De 102 Kander skal opvarmes 2° stærkere, altsaa i det hele bruges endnu 204 Barmegrader; den affummede Mælk maa derfor opvarmes til $\frac{204}{102}$ eller $8\frac{1}{2}^\circ$ over 24° , altsaa til $32\frac{1}{2}^\circ$; da der dog maa regnes noget Barmetab ved Mælkens Døning fra Kieblen i Karret, maa man sæd-

vanlig opvarme det $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ Grad stærkere efter Værelsets Temperatur.

Nu tilføjes Løben; denne kan tilberedes paa følgende Maade: Kalvemaver blive, efter at være vadskede, lagte i et aabent Kar, og overgydes med 3 Pægle Kilde- eller Regnvand for hver anvendt Mave. Saaledes henstaae de i 24 Timer paa et lunket Sted, hvorefter de optages og kommes i et andet Kar med halv saa meget Vand, og henstaae atter 24 Timer. Disse to Bædfer gydes nu sammen, sies igiennem en Sie i en Steenkruffe, saltes med meget Salt, som opløses deri, og ere nu tienlige til Brug. Det maa dog bemærkes, at Løbe, tilberedet paa den sædvanlige Maade ved at udtrække tørrede Kalvemaver med Valle, ogsaa ret godt kan anvendes, som overhovedet enhver reenlig tillavet Løbe.

Af Løbe tilføjes saa meget, at Mælken løber sammen een Time til 5 Dvarteer efter. Samtidig hermed blandes Orleans i, omtrent 1 Dvintin fin og tør Orleans for hver 50—60 Kander Mælk. Man river det fint i en Porcellainsmortier og blander det i en lille Deel Mælk, udrører det godt, lader det henstaae lidt, og hældes det giennem en Sigte til Mælken. Bundfaldet, der er bleven tilbage, river man paa nye ud i Mælk, hældes det giennem en Sigte til den øvrige Mælk, og udrører denne farvede Blanding omhyggeligt ved Hiælp af Røretæet. Er Orleans salveagtig, udrører man den godt i en lille Deel Mælk, og hældes den giennem en Sigte til Mælken i Karret.

Naar Mælken er løben sammen, har den undertiden sat en rød Hinde for oven, den maa man meget omhyggelig tage bort, da ellers let Osten siden faaer en ulige Couleur; derefter giennemskærer man den sammenløbne Mælk med en Trækniv, og omrører den med Roretræet. Man tør dog ikke røre for heftig, da ellers den udfilte Ost bliver for fin og ikke let synker tilbunds.

Naar man nu lader Massen henstaae rolig 25—30 Minuter, har Osten skilt sig fra Ballen og er sunken tilbunds; man begynder derefter at aføse Ballen, hvad der i Almindelighed gaaer temmelig seent. Ballen helbes giennem en Sigte, hvori er et Klæde, for at hindre den fine Ost fra at følge med. Er Ballen aføst, saa godt som mulig, omlægger man Osten i Karret fra den ene til den anden Side, for at skaffe saa megen Valle fra som mulig. Osten bringes derefter i Form, dog uden Klæde, og man lægger en Bægt af 2—3 Lpd. derpaa. Efter 20 til 25 Minutters Forløb giennemskærer man Osten med en Træ- eller Jernkniv og bringer den paa nye i Form, udsætter den igien for et Par Risponds Tryk en halv Timestid og giennemskærer den anden Gang. Denne Operation gientages endnu engang, kun med en større Bægt s. Ex. 6—7 Lpd. Ved den sidste Giennemskæring bliver Osten skaaen i meget smaae Stykker, omtrent som en Hasselnød, og nu bringes al den ituskaarne Ost i Formen, idet den lagvis blandes med Salt, omtrent et Lod for hver

8 Rander Mælk og Fløde, man har anvendt; denne Gang bringes den i et Østeklæde i Formen.

Man bringer nu Østen i Pressen under et Tryk af 6—800 Pd.; dernæst lader man den staae 2—3 Timer indtil den har Sammenhæng nok til at lade sig haandtere, da bliver den udtaget af Formen, og giennemstucken med en gaffelformig Træ- eller Jernnaal; den bringes igien under samme Tryk, efterat Klædet er stiftet. Et Par Timer senere stifter man igien Klædet, og bringer Østen under et høiere Tryk. Den første Nat staaer den passende under 1000 Pd. Tryk. Næste Dag stifter man Klæde 3 Gange, nemlig Morgen, Middag og Aften, og lader Trykket stige til 3000 Pd., hvorunder man kan lade Østen staae næste Nat. Tredie Dag stifter man Klæde et Par Gange, og tager først Østen ud af Pressen, naar Klædet tages omtrent ligesaa tørt af, som det var lagt om, hvilket i Almindelighed er Tilfældet den 3die Dags Middag eller Eftermiddag.

Dagen efter at Østen er kommen ud af Pressen, begynder Saltningen; man tørrer noget fint Salt (helst Lüneburger Salt), renser det, og strøer det giennem et Dørslag paa Østen. Næste Morgen, naar Saltet er gaaet i Løse, udbredes det paa Østen med en ulden Klub. Et Par Timer efter astørres Østen med et Kinnedklæde, ogsaa Hylben astørres, og Østen vendes, bestrøes med Salt paa den anden Side, og behandles paa samme Maade næste Dag.

Naar Saltningen er færdig daglig i en Maaned

til 6 Uger, efter Ostens Størrelse, ophører den, og man indgnider Osten et Par Gange om Ugen med Smør; dette skeer i Løbet af 4 til 5 Uger. Da er Ostens Tilberedelse færdig, og efter at have hængeliggat 6—8—10 Maaneder, er Osten tienlig til at spises. For at beskytte den mod Midder og hindre den fra at udtørres for hurtig, bør man overtrække den med Blære, Blye eller Papiir, indgnedet med Smør. Det bedst beskyttende og billigste er dog et Overtræk med en Slags Ralkfarve, hvis Tilberedelse senere skal omtales.

Hollandsk Ost.

Tilberedelsesmaaden, jeg har brugt til denne Osteart, er egentlig den almindelige Methode, man bruger i vore Meierier, forbedret ved enkelte af de Fremgangsmaader, som anvendes ved Chesterosten, for saa fuldstændig som muligt at bortskaffe Ballen.

Til de egentlige hollandske Oste anvender man sød Mælk. Flødemængden heri var i de af mig tilberedte Oste ved et Middeltal 13 pCt., altsaa i 100 Dele nymalket Mælk fandtes 13 Dele Fløde og 87 Dele af flødefri Mælk; dog antages disse Oste at være for fede, saa at man, hvor Mælken er saa feed som paa Knapstrup, rimeligviis godt vil kunne sætte nogen affkummet Mælk til; dog troer jeg ikke at det i Almindelighed er Tilfældet, men kun hvor Græsngangene ere meget rige.

Mælken anvendes bedst saasnart den er bragt

ind fra Mælkepladsen, og opvarmes da til den passende Temperatur. Det er temmelig ligegyldigt enten man opvarmer al Mælken til den passende Grad, eller kun endeel deraf saa høit, at den kan opvarme den øvrige Mælk til den Temperatur, man ønsker, ved Købens Tilsætning. 24° R. er hertil i Almindelighed meest passende; men i Voretiden, eller i Almindelighed naar Mælken er feeb, synes man at kunne gaae noget høiere, saasom til 25 eller endog 26° .

I Almindelighed er det unødvendigt at bruge Farvemidler til hollandske Øste; skulde det vise sig at de blive for blege, kan man blande lidt Orleans i, paa samme Maade, som ved Chesterøstene, kun meget mindre.

Af Købe synes man lige godt at kunne bruge et Udtræk af friske Kalvemaver med destilleret Vand, eller af tørrede med Valle, kun maa den være reen og ikke idelugtende; man maa nøie kiende dens Styrke og kun sætte saa megen Købe til, at Mælken henstaaer en Time til 5 Dvarteer inden den løber sammen.

Naar Mælken er sammenløben, omrøres den med Røretæet, og henstaaer derefter indtil Østen er sunken tilbunds, og Ballen let lader sig aføse. Dette skeer paa den almindelige Maade, idet man vedbliver at aføse Ballen giennem en Sigte, saalænge det er muligt, senere lægger man Østen om i Karret, som staaer noget skraat, for at faae endnu mere Valle fra. Er Østen meget fast, kan man afstryffe den mellem Hænderne, og strax bringe den i Form med

Klæde; Saltet kommer man da lagviis imellem; men i Almindelighed er det mere at anbefale, først at bringe Osten i Form uden Klæde, og lade den henstaae under et Par Uds. Tryk et Dvarteerstid. Derefter kan man gierne forstærke Trykket til 100 Pbd. eller derover, og igien lade den henstaae et Dvarteerstid. Man itustficerer den derefter paa samme Maade som ved Chesterost er omtalt, og bringer den itustfaarne Ost lagviis i en Form med Klæde, idet man mellem hvert Lag stroer Salt. Der behøves omtrent et Fod Salt for hver 6 til 7 Kander Mælk.

Osten bringes derpaa under Pressen, strax under et Tryk af 4 til 500 Pbd. Naar den har staaet derunder et Par Timerstid, udtages Formen af Pressen, og Osten giennemstiftes med en Træ- eller Jernmaal paa begge Sider. Osten gives et andet Klæde, og bringes igien i Pressen under samme Tryk. En Time efter flyttes Osten under 600 Pbd., om Ostenen stiftes Klæde og Osten bringes under 800 Pbd., næste Dag stiftes 4—5 Gange Klæde, tilsidst bringes Osten under 2000—2500 Pbd. Tryk, hvorunder den staaer indtil Klædet aftages næsten tørt. Dette skeer ofte anden Dags Osten, men senest 3die Dags Morgen. Trykket afhænger naturligviis for endeel af Ostens Størrelse; dette anførte Tryk vil være passende for Oste af 2—2½ Uds. Vægt. De første Klæder, man lægger om Osten, bør være fugtige, for at Osten ikke for tidlig skal danne Størpe, og Ballen derved hindres fra at komme ud; paa

Slutningen maa derimod Klæderne være tørre, for at de bedre kunne indsuge Ballen.

Naar Osten er kommen ud af Pressen, kommer den strax i Ostekammeret. Hollandske Oste maae, medens de endnu ere bløde, lægges i runde uddreiede Briffer, hvor de efterhaanden blive runde paa Kanterne, som man forlanger at hollandske Oste skulle være.

Saa snart Ostene ere bragte i Ostekammeret, saltes de ved at bestrøes med Salt, paa samme Maade som Chesterostene, omtrent en Maanedstid; de bør overtrækkes, ligesom ved Chesterostene er omtalt.

Kalkfarven danner man ved at lade $\frac{1}{2}$ Pbd. friskbrændt Kalk henstaae indtil det falder til Pulver, som man dog kan fremskynde ved at bringe noget Vand paa. Derefter udrides det i en Kande Mælk under Tilfætning af en Pægel Linolie og man omrører det Hele med en bred og glat Træepind. Linolien forsvinder ved Omrøringen, og det Hele danner nu en blød Deig. Man fortynder den noget mere med Mælk og overstryger nu Ostene dermed ved Hiælp af en Pensel 4 til 5 Gange, saaledes at der er dannet et nogenlunde tykt og eensformigt Lag (omtrent $\frac{1}{2}$ Tomme) over hele Osten. Blandingen tørres temmelig hurtig. Den synes efter de hidtil erhholdte Erfaringer at beskytte Osten særdeles godt, baade mod at udtørres for hurtig og mod Midder.

Osten behøver nu ingen anden Behandling end

at vendes daglig, og alt imellem astørres. Efter 6—8 Maaneders Forløb ere Ostene tienlige til at spises.

Tiden, hvori man bedst tilbereder Ost, er i Almindelighed naar Køerne ere paa Græs; dog, hvis man ikke er istand til at opvarme det Bærelse, hvori Osten tilberedes, gjør man bedst i at holde op med Ostetillavningen, naar Temperaturen i Bærelset under Arbeidet er sunken under 10 Grader; hvilket i Regelen finder Sted ved Begyndelsen af October. At holde op ved denne Tid passer sig ogsaa for Landmandens Tarv, da man i October sædvanlig laver Smør til Vinterforbruget.

Localet, hvori Osten tilberedes, maa saavidt muligt have en Temperatur af 12—14 Grader; da ved en lavere Temperatur Mælken let affioles for meget under Sammenløbningen, Udfillingen skeer da ikke fuldstændig, eller maastee slet ikke, og man har megen Uleilighed med at faae Ballen fra. I Bærelset maa være en Skorsteen, hvori Riebelen er op-hængt, desuden tilbørlig Plads til Kar, et Bord, samt Presserne og de øvrige Redskaber. Gulvet bør være belagt med Muursteen og have en Rendessteen i Midten, saaledes at ingen Balle eller Band kan samle sig; overhovedet kan Keenlighed ikke noksom anbefales. Klæderne bør udvadsfes godt efter hver Gang de ere brugte, og imellem koges i stærk Lud. Formene og Brifferne maa afvadsfes med varmt Vand, hver Gang Osten udtages og Klædet stiftes,

og udfoges i Vand mellem hver Gang de bruges, alt imellem ogsaa i Lud. Karret, Hylben under Pressen, Bordet og Alt, hvormed Osten kan komme i Berøring, bør være saa reent og hvidt som muligt.

Ostefammerets Indretning fordrer den største Omhyggelighed, og er ganske forskjellig fra den, man bruger ved magre Oste; ved Kamrene, hvori disse sidste opbevares, maa man forskaffe noget mere frisk Luft, for at hindre Ostens Mugning; derimod hvor fede Oste skulle opbevares, maa man paa det omhyggeligste undgaae al Træk, da det uundgaaeligt giver Osten Revner; alle Luger, Binduer og Dørre i Ostefammeret maa derfor slutte saa godt som muligt, og man maa undgaae at lægge de friske Oste allfor nær Døren eller Binduet. Luften bør dog ikke være beklumret, og det er godt, hvis man kan faae en Træstørsteen i Kammeret, som man luffer eller aabner efter Behag. I klare, stille Efteraarsdage, hvor Luften er noget fugtig, f. Ex. kort efter Regn, kan man ogsaa gierne et Par Timerstid midt om Dagen uden Skade lufte Kammeret ud ved at oplukke Binduerne.

Ogsaa er det væsentlig nødvendigt, at Varmegraden ikke synker for nær til eller vel endog under Frysepunktet. Den maa om muligt holdes stadigt ved 10—14 Grader; dog ikke høiere, da det vilde fremkalde en for stærk Gæring i Ostene*). Luften i Væ-

*) Naar man kun laver Ost om Sommeren, er det let paa den Tid at holde Temperaturen passende, naar Kammeret blot har Binduer mod Nord eller Vest, og om Vinteren

velset bør altid være fugtig, for at Saltet kan luge, og for at Osten ikke skal udtørres for hurtigt; dette behøver man dog ikke at bevirke ved kunstige Midler; da de friske Oste, der henlægges dert, ved deres Uddunstning holde Luften fugtig nok. Osten lægges bedst paa Hylde, der ere noget bredere end Osten selv. Der bør være saa langt mellem Hylde, at man beqvemt kan komme til at vende den.

Hvis man vil føre Ostene paa Bogn længere Bei, maa man naturligviis anvende nogen Omhyggelighed ved deres Indpakning; dog troer jeg det vil være tilstrækkeligt at de lægges ligefrem i Halm, naar blot Halmen er pakket godt omkring dem, saa at de hverken kunne bringes ud af deres Stilling eller gnaves. En særegen Emballage er ikke nødvendig; idetmindste viste det sig ved Indførselen af de af mig fabrikerede Oste fra Knapstrup til Kiøbenhavn, at de Oste, som kun vare indpakke i Halm, kom ligesaa uskadt til Byen som de, der enten vare omviklede med Papiir, lagte i Kurve eller Kasser.

Jeg har saaledes i en kort Oversigt forsøgt at oplyse de vigtigste Operationer ved Tilvirkningen af de ovenanførte fremmede Ostarter, og maa til Slutningen kun tilføie, at hvis man vil vente et nogenlunde

behøve Ostene ingen synderlig Pasning; man kan da lægge flere ovenpaa hinanden, paa et nogenlunde luunt Sted og dække dem med Halm. Et Par Gange om Ugen maa man dog aftage Halmen, aftørre og vende Osten.

godt Resultat, er Nøiagtighed ved Arbeidet en ufravigelig Betingelse. Thermometret maa bruges med Omhyggelighed. 1 til 2 Grader forskiellig Temperatur ved Løbens Tilsætning frembringer betydelig Forandring i Ostens hele Udseende og Fasthed. Paa Slump at kunne træffe den rigtige Varmegrad ved at føle i den opvarmede Mælk, gaaer ikke an, idetmindste ikke uden overordentlig megen Øvelse, og selv da, vil Bærelsets Varme, Aarstiden, og mangen Smaaomstændighed have en betydelig Indflydelse; da desuden Thermometret er saa let at bruge, synes dets almindelige Indførelse overhovedet at være at anbefale ved Tillavning selv af den simple Slags Ost.

Et andet simpelt og meget nyttigt Instrument, der fortiener Landmandens Opmærksomhed, er Flødemaa-
 leren, hvis Brug og Inddeling jeg i det Foregaaende har omtalt; Landmanden har herved særdeles let ved at bedømme de forskiellige Foderurters Indflydelse paa Mælkens Godhed, ligesom han ogsaa forud er istand til at bedømme, hvor meget Smør han kan erholde; ved Tilberedningen af de ovenangførte Ostearter er det uundværligt.

B i l a g.

Af den Comitee, som Selskabet for Naturlærens Udbredelse udvalgte til Bedømmelse af de paa Knap-

strup tilvirkede Øste, fremsattes i den Anledning følgende Bemærkninger:

Hvorledes Fabricationen af Engellst og Hollandst Øst vil betale sig, er et Spørgsmaal, som ikke godt lader sig besvare paa nogen afgjørende Maade; da Fordelen derved, som ved de fleste Landbrugs-Productioner, afhænger af mange forskiellige Omstændigheder. Om de Forsøg, der ere blevne giorte for et Selskabs Regning, have betalt sig eller ikke, kan intet afgjøre i saa Henseende; disse Forsøg maatte, for at opfylde Hensigten med Forsøgs Anstillelse, gøres paa flere forskiellige Maader, der naturligtviis ikke alle kunde falde godt ud, og det vundne Resultat i det Hele kan derfor, allerede af denne Grund alene, ikke bevise noget med Hensyn til Fordeelagtigheden; heller ikke bør Forsøgene, tagne i det Enkelte, hvorefter der ved flere af de tilvirkede Øste vilde vise sig en overordentlig Fordeel, især da de folgtes til en overdreven høi Priis, lægges til Grund for en Beregning over hvad Fordeel Productionen kan kaste af sig. Men man vil her fremsætte nogle Resultater af de giorte Forsøg, og i Forbindelse dermed give nogle andre Oplysninger, der kunne tiene som Beileddning til en Calcul over Øste-Productionens Fordeelagtighed; hvilken Calcul for øvrigt enhver Landmand, der nærmere ønsker den, maa foretage med noie Hensyn til det Særegne i hans locale Forhold, og hans Deconomies Bestaaffenhed. Det Følgende er altsaa kun at betragte som Materialier til en saadan Calcul:

Label, som viser Udfaldet af en Oste-Fabrication,
foretaget i 1838 paa Knapstrup Gaard i
Siælland.

Chester Ost.

Datum.	Forbrugt Morgenmælk.		Forb. Fløde	Forb. aff. Mælk.	Total Dvan- tum forbrugt.		Ostens Vægt.	
	Potter.	Fløde- mangde efter 24 Timer.			Pot- ter.	Pot- ter.	Hvoraf var Fløde; Potter.	Færdig
12 Juli	192	13 p Ct.	36	50	278	61	56 Pd.	43 Pd.
13 —	192	12½	36	50	278	60	60	52
14 —	192	11½	36	50	278	58	59½	54
15 —	192	11¼	36	50	278	57½	59	50
17 —	192	12½	36	50	278	60	58	51
18 —	192	12½	36	50	278	60	61	52
19 —	192	14½	36	50	278	64	66	56
22 —	192	13	36	50	278	61	61½	54
23 —	192	13	36	50	278	61	61	51
24 —	192	15	36	50	278	65	62	51
27 —	192	15	36	50	278	65	65½	58
28 —	192	13	36	50	278	61	63	56
30 —	192	14	36	50	278	63	66	54½
31 —	192	14½	36	50	278	62	62	57
1 Aug.	192	15½	36	50	278	66	60	54
2 —	192	12	36	50	278	59	59½	54
7 —	192	13	34	50	276	59	61	56
8 —	192	11	28	50	270	49	59	53
9 —	192	12	26	50	268	49	58	52
i Alt	3648		664	950	5262	1140½	1158	1008½
i Gjens- nemsnit	192	13	35	50	277	60	61	53

altsaa af forbrugte 100 Potter beholdtes 19½ Pd.

Hollandst Ost.

Datum	Forbrugt sød Mælk.	Hvoraf var Fløde som angivet ved Flødemaa- leren efter 24 Timer.	Ostens Vægt.	
	Potter.		Færdig	31 Dec.
29 Aug.	230	12 pCt. eller 27½ Pot.	48 Pbd.	43 Pbd.
30 —	224	15 — 33½	48½	41
3 Septb.	192	13 — 25	41	35
4 —	192	13 — 25	45½	37
5 —	192	17 — 33	45	40
6 —	192	13 — 25	40	37
7 —	192	13 — 25	41	37
8 —	192	11 — 21	41	36
10 —	192	12 — 23	42	38
11 —	192	11 — 21	43	38
12 —	192	13 — 25	44	38½
17 —	192	13 — 25	44	39
18 —	192	13 — 25	48	38
20 —	192	13 — 25	42½	38
22 —	192	12½ — 24	44	40
24 —	192	13 — 25	43	39
26 —	192	12½ — 24	43	39
27 —	192	12 — 23	44½	39
28 —	192	12 — 23	44½	41
1 Octbr.	192	14 — 27	47½	43
5 —	192	12 — 23	46	42
i Alt	4102	hvor 528	926	818½
i Gjens- nemsnit	195	13 pCt. eller 25 Pot.	44	39 Pbd.

altsaa af forbrugte 100 Potter Mælk 20 Pbd. Ost.

Anmærkn. Da Ostene ikke solgtes og afleveredes før de vare 15 Maaneder gamle, og en Deel af dem ikke havde holdt sig gode saa længe, findes det ikke nødvendigt at anføre nogen Vægt ved Afleveringen. Ostene vilde have været skikede til Salg allerede i Januar Maaned, og den Vægt, som optoges den 31 Decbr., kan derfor ret vel tiene til Efterretning. Vel siges der i Anviisningen, at Chester Ost bør være 8 til 10 Maaneder, og den holl. Ost 6 til 8 Maaneder gammel, men naar den 2 Maaneder forinden den har denne Alder gaar over fra Producenten i Handelen kan det antages, at den, medens den forsendes, eller før den affattes til Consumenten, vil naae den rette Alder.

Da samtlige Chester-Dste ved den af Kyndige foretagne Bedømmelse bleve befundne for fede, hvilket ogsaa kan have været Marsag i at flere af dem gik over i Giering og fordærvedes ved længere Henliggen, saa vil det uden tvivl være rigtigt at tage mindre Fløde til dette Slags Ost; og i foregaaende Anviisning er derfor foreslaaet et Forhold mellem afflummet Mælk og Fløde af 6 til 1. Istedet for altsaa at forestaaende Tabel viser et Forbrug af 5262 Potter, hvori var 1140½ Potter Fløde, burde der i dette Total-Quantum kun have været 752 Potter Fløde, hvorved et Forhold vilde udfomme af 4510 Potter Mælk uden Fløde mod 752 Potter Fløde, eller 6 mod 1. Det samme Quantum Ost vilde dog have været vundet, men naturligviis en mindre feed Qualitet; hvilket kan sluttes af Productionen af hollandsk Ost, der kun lavedes af sød Mælk, og dog gav et forholdsviis endogsaa større Bægt-Udbytte af Ost; nemlig 100 Potter gav 19½ Pd. Chester-Ost, men 20 Pd. hollandsk Ost.

At et saadant omtrentligt Bægt-Udbytte af Ost, som Forsøgene udvise, i Almindelighed kan paaregnes, stadfæstes ogsaa af de Optegnelser, man finder herom i engelske Land-Deconomiske Skrifter; men det sees ogsaa af disse, at Dvægracen, Græsgangen, Behandlingen ved Productionen o. s. v. have en betydelig Indflydelse paa Mængden af Productet saavel som paa dets Godhed.

Hvad Beføstningen ved Ostelavning angaaer,

da vilde det være ligesaa vanskeligt som det bør anses overflødig, her at ville forsøge paa at give nogen nøiagtig Beregning over den, da Praxis alene kan vise, hvor høit det paa Ostelavning anvendte Arbeide, efter de stedfindende Omstændigheder, bør anslaaes. Den første Anskaffelse af de fornødne Apparater vil, ved en fortsat Fabrication af nogenlunde Omfang, ei være nogen stor Gienstand; og de Ingredientser, som bruges, f. Ex. Farvestoffet Orleans (et Dvintin til 20 Pd. Ost, koster $1\frac{1}{4}$ §.), Salt o. s. v. forarsage ingen betydelig Udgiwt i Forhold til Productets Værdie.

Vigtigere er det at vide, hvad Værdie Ostene kunne antages at have, det er: til hvilken Priis de med Lethed ville kunne sælges. For at domme herom, kan først sees hen til det Salg, god Chester-Ost, eller hollandsk Ost, kan vente at finde i Landet selv; der forbruges vistnok ikke noget stort Quantum af disse Slags, men en Deel indføres dog aarligen fra England og især fra Holland; efter Toldlisterne fortolledes i 1838 i Kiøbenhavn 92420 Pd. fremmed Ost. Den betales her en detail for bedste Chester-Ost 40 til 56 §. pr. Pd. og for hollandsk Stolger-Ost, som er den Sort, der ved Forsøgene er efterlignet, 24 til 28 §. Det synes troeligt, at naar den indenlandske Ost befandtes at svare i Dualitet til den fremmede og i ingen Henseende lod sig stielne fra denne, vilde den kunne sælges til en Priis, der nogenlunde nærmede sig Prisen, som betales for den

fremmede; men dette rigtigt nok kun saalænge som den indenlandste Tilvirkning ei overstiger det indskrænkede indenlandste Forbrug.

Dernæst ville vi kunne vente at finde Affætning for vore Dste paa alle de Markeder, til hvilke England og Holland udføre deres, forudsat altid, at vore Dste ere af samme Bessaffenhed som hine Landes; og dette til Priser, der maae give et Netto-Provenü, som svarer til Ostens Priis i England og Holland, da disse Lande jo ei vilde kunne udføre deres Dste-Production, naar de ei paa de fremmede Markeder fik i det Mindste saa meget for den som den er værd i Landet selv. England udfører megen Ost til fremmede Lande, især til de Engelske Colonier, der ogsaa staae os aabne. Hollands Export til alle Verdensdele er, som bekiendt, uhyre stor.

Endelig have vi ogsaa selve det Engelske Marked for os, da Ost kan indføres der mod en Told af 10 Sh. 6 d. pr. Cent., som er omtrent $4\frac{1}{2}$ Rbß. pr. dansk Pd. Denne Affætning kan, med Hensyn til det Quantum, som det vil være muligt at producere her i Landet, kaldes ubegrændset, da Forbruget af Ost i England er saa stort, at ei allene den uhyre Production i Landet selv fortæres, men at der aarligen indføres (største Delen fra Holland) over 20 Millioner Pd. Efter et Udtog af Parlements-Documenter, indført i Brittisk Almanak for 1839, fortoldebodes nemlig i 1838: 232255 Cent., eller 24 Millioner Pd. Prisen paa Chester-Ost i

London er meget stadig; i Løbet af Aarene 1838 og 1839 har Noteringen i den Londoner Priis-Courant næsten været uforandret: Chester-Dst 54 Sh. for ordinair til 76 Sh. for bedste; den ordinaireste har aldrig været lavere end 54 Sh., den bedste indtil 82 Sh. Den 10de Januar 1840 noteres 54 til 78, som er pr. Pd. danst 23 til 33 Rbf. ved Salg fra første Haand i det Store. Herfra er da at drage Tolden, der som ovennævnt udgjør $4\frac{1}{2}$ Rbf., og Fragt, Assurance-Præmie og øvrige Omkostninger, der høist maatte kunne anslaaes til 3 s. Dette fremsættes ikke i den Mening, at Producenten skal søge at affætte Dsten i England, hvilket vil være den Handlendes Sag, der vil optræde som Mellemand; men for at vise hvad Værdie den producerede Dst, der er skiftet for det Engelske Marked, kan antages at ville have paa en Uffætningsvei, der for os er den ufordelagtigste, men som tilfjirer et prompte og ubegrændset Salg.
