

## Meddelelser vedrørende Meierivæsenet.

Udarbejdet paa Grundlag af Foredrag, holdte i det kongelige Landhuusholdningselskab den 16de Decbr. 1863 og den 30te Marts 1864, af polyteknisk Candidat Th. Segelcke.

### II.

(Sluttet.)

3. Flødens Behandling og Kjerning i engelske og hollandske Meierier. Hvad først Flødens Behandling angaaer, da frembød den ikke videre Afvigelse fra den Fremgangsmaade, der følges her hjemme, idet man i dette Punkt i England og Holland gaaer frem efter de samme Principer som vi. Man fordrer, at Fløden skal være tyk og syrlig, inden den kjerne, og bruger de samme Midler, som vi benytte, til at fremstynde Syrningen. I Holland søgte man med Flid, ligesom i den nyere Tid i de fleste af vore bedste Meierier, at bringe Fløden i korteste Tid i kjernefærdig Tilstand og kjerne saaa strax; i England derimod tog man det ikke saaa nøie navnlig i sidste Punkt, men lod ofte Fløden henstaae længere og syrne stærkere, end vist var anbefaleligt. En Afvigelse fra den almindelige Regel, at lade Fløden henstaae og blive syrlig, traf jeg kun i Devonshire. Jeg har allerede i det Foregaaende omtalt den eiendommelige Fremgangsmaade, som der følges ved Melkens foreløbige Behandling, dens Opvarming etc. Flødens Behandling og Kjerning var ikke mindre mærkelig og

fortjener ligesom hiin at anføres, vel at mærke ikke som Noget, der bør tages til Exempel, men paa Grund af den ikke ringe Interesse, den frembyder i theoretisk Henseende. Devonshire-Fløden henstaaer ikke til Svrning. Den fjernes umiddelbart, som den tages af Melken, og er paa dette Punkt endnu fuldkommen sød i Smag.\*) I Stivhed nærmer den sig imidlertid mere til Fløde i den Tilstand, hvori vi kjerne den, i Righoldighed overgaaer den samme langt, og synes Stivhed og Righoldighed at være af Betydning, naar man ikke skal antage, hvad vel er muligt, at Fløden ved Opvarmingen har undergaaet Forandringer, der lette Udfælselsen af Smørret. Denne foregaaer nemlig overordentlig let og paa en ligesaa eiendommelig Maade som alt det øvrige. Den afflummede Fløde bringes umiddelbart efter Skumning i et Bærefar, og Vedkommende smøger nu Ermet op og giver sig til at røre rundt i Fløden med Haanden (to flap the cream). En Kjerne bruges ikke. Haanden holdes i Regelen luftet og bevæges langsom rundt langs Indersiden af Karret fra høire til venstre. Ved første Syn skalde man troe, at det aldrig vilde føre til Noget, men inden ikke mange Minutter iagttager man, at der skeer et pludseligt Omslag, Fløden bliver stiv som en Deig og forvandler sig ligesom med eet til Smør. Af det fremkomne Smør sees Kjernemelk at bryde frem, dog høist ubetydeligt, kun en 3—4 Potter paa en 16 Pd. Smør, hvilket viser hvor righoldig denne Art Fløde er. Jeg overværede et Par Gange Smørtilberedning paa denne Maade; den varede hvergang ikke over 10 Minutter. Nu og da skal den kunne vare henved en halv Time, og Omrøringen bliver i saa Tilfælde naturligviis mere møjsommelig. De Gange jeg var tilstede var Smørmængden, der fremstilledes, omtrent 1 Pbd., dog træffer det sig, at man kan have en 26 Pd. og derover. Paa den ene lille Gaard fremstilledes i Sommertiden et Par Fjerdbinger

---

\*) Man er endog bange for at lade Fløden henstaae, og mener Smørret vilde blive syrligt og mindre holdbart.

Smør ugentlig paa denne Maade, og Fremgangsmaaden er den almindelige i hele Devonshire. Hvad Smørret angik, da tilfredsstillede det som tidligere antydet ikke ganske mine Fordringer, navnlig var det ligesom grønet, Noget jeg ikke ret veed Grunden til\*), og det kunde ogsaa neppe i andre Henseender ansees for fineste Vare. Det er alligevel søgt og betales godt.

For imidlertid at vende tilbage til Traaden i denne Beretning, maa jeg gjentage, at det Almindelige i England og Holland altsaa er at lade Fløden henstaae og slyne som hos os. Naar den i saa Henseende er vidt nok fremstreden, kjernes den. Kjerningen steer i England i Regelen i den saakaldte Tøndekjerne (barrel churn)\*\*), en Tønde, lukket i begge Ender og forsynet med en Tap i hver Ende, hvormed den hviler paa 2 Bukke, der ere forbundne forneben saaledes, at det ikke hindrer Tøndens Omdreining. Ved et Haandtag og Sving paa den ene Ende dreies hele Tønden rundt, og Flødens Bevægelse bevirkes nu ved, at Tønden indvendig er forsynet med faste fremstaaende Vinger, der fører Fløden et lille Stykke op med, for atter at lade den falde ned og indtage den Plads, som Thyngden angiver den. Denne Kjerne har mange Mangler og deriblandt den, at den ikke er let at gjøre reen, idet man kun vanskeligt kan komme til gennem den for-

---

\*) Man besidder en Analyse af Devonshire Smør; den oplyser imidlertid intet i denne Henseende.

\*\*\*) Paa de engelske Agerdykningsudstillinger finder man formelig en Uendelighed af forskjellige Kjerner; i Praxis træffer man imidlertid kun undtagelsesviis nogen anden end den her omtalte. Den Form af Kjerne, der hyppigst vinder Præmierne, er den amerikanske Kassekjerne (the american box churn), en stillestaaende firkantet Kasse, med horizontal Axe, der bærer udhulede Vinger af Træ. Overgang disse Vinger ved Axens Omdreining slaae ned i Fløden, presses endel Luft ind i denne, hvilket af Opfinderen angives som Grunden til den ubestridte Hurtighed, hvormed Kjerningen foregaaer. Da Hurtigheden ved Udstillingerne hidtil feilagtigen har været det væsentligste Moment, der er taget Hensyn til ved Bedømmelserne, har den seiret derved, og dens øvrige Egenstaber ere forblevne usjendte.

holdsviis snevre Spundsaaening paa den buede Deel, der ikke mere end affurat tillader at faae Armen ind. Der paaftaaes i England naturligviis om den, at den giver mere Smør end nogen anden Form af Kjerne, og en Fordeel kan man ihverfald ikke negte den, forsaavidt den bevæges ved Haandkraft, og det er, at Vedkommende ikke godt kan vige fra den, en Egenfkab, man tidt kunde have Grund til at ønske vore Kjerner. I Holland benyttes staaende Kjerner med op- og nedadgaaende Stang, de saakaldte Puls-kjerner, omtrent af samme Form, som tidligere var almindelig i vore Meierier, kun ere de her indrettede til at bevæges med Hestkraft. Vor nuværende Form af Kjerner skal gjentagende Gange være forsøgt der, men ikke være funden saa god som Puls-kjernen, ihverfald har den ikke formaaet at skaffe sig Indgang. Om selve Udførelsen af Kjerningen er iøvrigt ikke meget andet at berette. Som Regel opstilles almindeligviis, at den skal vare fra  $\frac{3}{4}$  til 1 Time, og ved at have Fløden paa det rette Punkt, ved at tilfætte varmt eller koldt Vand efter Omstændighederne, ved at indrette Bevægelsens Hurtighed derefter, udføres det omtrent som hos os. I England benyttes efter Sigende tidt Is i Kjernen\*), selv faae jeg det imidlertid ikke benyttet noget af de Steder, hvor jeg var; i Holland skal det ikke være ualmindeligt Aftenen forud at sætte de fulde Flødespande i koldt Vand, hvortil Svalesbassinet giver god Leilighed. Hensigten dermed er naturligviis at sikke Fløden en lav Temperatur under Kjerningen og ikke ved denne at behøve at tilfætte saameget Vand, som ellers vilde være nødvendigt, et Quantum, der tidt kun knebent nok er Plads til, og som altid er til Uleilighed.

---

\*) Brug af Is ved Kjerningen finder ogsaa Sted her i Landet, men ligeledes kun undtagelsesviis, hvilket vist er at beklage. Den kan anvendes paa een af tre Maader, nemlig enten lægges i Fløden Aftenen forud, eller i Kjernen ved Kjerningens Begyndelse, eller endelig bruges til at afkjøle Vandet, der slaes til ved Kjerningen. Det sidste turde være at foretrække. Meget vigtigt er det naturligviis at paasee, at Isen der bruges er fuldkommen reen.

4. Smørrets Veltning og senere Behandling. Afveq Flødens Behandling og Kjærning i England og Hol- land ikkun lidet fra vor Fremgangsmaade, fremtraadte en desto større Forskjellighed i det Punkt, jeg nu skal omtale. Hensigten med Smørrets Veltning er som bekjendt hovedsage- ligen den at fjerne alle fremmede Bestanddele af Smørret, idet- mindste til en saadan Udstrækning, at den tilbageblivende Deel ikke skader Smørret. Som det Stof, der væsentlig var vigtigt at faae fjernet, har hidtil almindeligt været angivet Ostestoffet, og den større eller mindre Mængde deraf er bleven betegnet som Aarsagen til Smørrets mindre eller større Holdbarhed. I dette sidste Punkt turde dog vist en Feiltagelse finde Sted. Foruden Ostestoffet tør det saaledes antages, at der gives mange andre Forhold, der udøve stor Indflydelse paa Smørrets Holdbarhed, ihvorvel de hidtil ere blevne mindre paaagtede. Blandt saadanne skal jeg her nævne Vandmængden, Arten og Mængdeforholdet af de forskjellige Fedtstoffer i Melken, og Smørrets mekaniske Bygning eller Consistents. Tager man f. Ex. Vandmængden og seer denne variere i Smør fra 7—33 pCt., hvor kan man da være i Tvivl om, at en saadan For- skjellighed maa udøve stor Indflydelse og det ad flere Veie. Som jeg skulde formode, er formeget og forlidet lige skadeligt. Der maa være nok til at fylde Porerne i Smørret, der ellers indtages af Luft og der maa ikke være saameget, at Luften med Lethed skaffer sig Afgang til Smørret gennem Vandet, ligesom Vandet da og tør antages at fremme ad anden Veie de Om- dannelses i Smørret, man frygter. Det heldigste Forhold synes at ligge mellem 10—15 pCt. Vand, hvilket dog kun maa be- trages som en Anthydning inden vide Grændser, da tilstrække- lige Kjendsgjærninger endnu fattes. Hvad Smørrets Bygning angaaer, da antager jeg Læseren forstaaer hvad jeg mener derved. Den bestemmes ved Mængdeforholdet af faste og flydende Fedtstoffer i Smørret, ved Temperaturen i Kjernen under Udfisnelsen af Smørret og endelig ved den Maade,

hvorpaa *Uitningen* skeer. Ethvert af disse Forhold udøver en afgjørende Indflydelse paa Smørrets mekaniske *Bygning*, og denne er neppe ligegyldig for Smørrets Holdbarhed. At Forbrugerne ikke synes om det, er neppe ene Grunden til, at vi ere saa bange for blødt og fedtet Smør.

En nøiere *Overveielse*, troer jeg, nøder os til at antage, at *Ostestoffet* ikke er vor eneste *Fjende*, men at Forholdet er langt mere indviklet. Et andet Punkt, som det er nyttigt at stille sig klart er, at man ved at modarbejde een af *Hindringerne*, hvis det drives udover visse Grændser, løber stærk Fare for at falde i Hænderne paa en anden, og at det derfor er overordentlig vigtigt, at have dem alle samlede for *Die* og ikke fortabe sig i en eensidig *Forsøgen* af nogen enkelt.

De *Midler*, vi hertillands benytte for at sikke os holdbart Smør, bestaae nu som bekjendt i gjentagen *Uitning* og *Saltning* — idet jeg paa dette Sted lader ude af *Betragtning* de *Midler*, der benyttes paa tidligere og senere *Trin* i Smørtilberedningsprocessen. Ved *Uitningen* søger man at fjerne *Kjernemelksdelene*, hvorved her ligesom i det *Foregaaende* nærmest tænkes paa de organiske Bestanddele deri, som *Ostestoffet*, *Melkesukkeret* etc. Man søger ved *Uitningen* endvidere at fjerne den større *Deel* af *Bandet*, som Smørret omslutter, naar det tages ud af *Kjernen*, og endelig har *Uitningen* til *Formaal* at give Smørret den *Consistens*, den *Tæthed* og den *indre Bygning*, der ansees for ønskelig. De samme *Formaal* tjener og tilbeels *Saltningen* og navnlig den foreløbige første *Saltning*. *Saltet* lager sig i Smørret, trækker *Band* til sig, og dette fører *Ostestof*, *Melkesukker* etc. med sig, og naar Smørret derefter æltes sidste *Gang*, er man istand til at fjerne, hvad saaledes har samlet sig. Herved gaaer ikke lidet af *Saltet* tabt, endeel bliver imidlertid tilbage, og dette forøges nu ved en hyderligere større *Tilsætning*, deels for at give Smørret den *Smag*, der attraaes, deels for at hemme *Ombannelserne* i Smørret og navnlig *Ombannelser*

af og ved de tilbageblivende Kjernemelksbestanddele, som det ikke har været muligt at fjerne. Denne Fremgangsmaade har en Mængde gode Sider og sine store Fortrin, den fordrer imidlertid en øvet Haand og Taalmodighed, forenet med skarp Agtpaagivenhed. Udføres den rigtig, vil den levne passende Vandmængde i Smørret og ikke flere Kjernemelksdele end Smørret kan bære uden Fare, og det alt forenet med den Textur, den Bygning, man netop maa ønske. Et i alle Retninger mere tilfredsstillende Resultat er neppe opnaaeligt. Det er imidlertid kun en smal Bei, der fører til Maalet, og mange ere de Feiltrin, der kunne begaaes. Den Ukyndige, den Uegghydige ælter Smørret i Regelen ikke nok, den Flittige forfalder let til at bearbejde det for meget, den Charakterløse vakler frem og tilbage og træffer kun slumpeviis det Rette. Smør fra Bøndergaardene og Meierierne paa mindre Gaarde turde almindeligen være æltet for lidet, Smørret fra de større og bedre Meierier turde i den nyere Tid ofte lide af en for vidt dreven Æltning (i Forening med Feil, stammende fra, at det ikke er kommet ud af Kjernen, som det burde), og begge Dele ere meget farlige for Smørret, foruden at de skade det i andre Henseender.

Lad os nu efter dette betragte den Fremgangsmaade, der følges i England og Holland. Man benytter ogsaa der Æltning og Saltning, men navnlig Æltningen mindre end vi. I dets Sted træder en Vaskning af Smørret, og saa almindelig er den, at jeg paa hele Reisen ikke saae Smør tilberedt en eneste Gang, uden at det blev vasket. I det Smørret tages op af Kjernen, lægges det i et Bærefar med Vand, trykkes fladt ud deri, deles, lægges sammen og trykkes ud paany. Der skiftes Vand 2—4 Gange, om ikke tiere, og sidste Gang maa Vandet forblive ganske ufarvet, uden synligt Spor af Mælk \*). En Mængde Smaaforskjelligheder fremtræder natur-

\*) Denne Regel har i Syd-Holland været fulgt idetmindste de sidste 50—60 Aar og findes saaledes anført som almeengældende i Berthey's høist interessante Beskrivelse af Hollands Dvægavl og Meieribrift, der udtom 1810.

ligviis derved. Saaledes foretages ved Brugten af den engelske Tøndefjerne i Regelen første Vaskning i selve Kjernen, idet Kjernemelken tappes ud, og en Spand Vand fyldes i, hvorpaa man luffer og lader Kjernen gaae nogle Gange rundt. Mere Værd er at tillægge, at man i England i Regelen ved Vaskningen ikke berører Smørret umiddelbart med Haanden. Det Almindelige er at have ligesom et Linned Osteklæde, der vædes, vrides godt af, lægges sammen til en lille Firkant, og tages saaledes i Haanden, der holdes lukket, at det dækker denne, og at kun Klædet kommer i Berøring med Smørret, naar Haanden trykkes imod det. Klædet skyles jevnlig af i reent Vand under Benyttelsen. Andre Steder i England saae jeg benyttet til samme Brug et Haandtag med en Træbrix paa Enden. I Holland benyttes derimod altid Haanden direkte. Mindst vaskedes Smørret i Friesland, dog endnu steds et Par Gange, hvilket i Regelen foregik i et Smørtrug, liigt vore, stillet lidt paa skraa. Det ligesom afbæmmedes midtvejs ved Smørret, Vand hældtes i foroven, og ved derpaa efterhaanden at arbejde Smørret bort, gav man Vandet Velighed til at strømme nedover og igjennem alt Smørret, hvorefter samme Arbeide gjentoges forfra med en ny Portion Vand. I Syd-Holland gif man maaskee videst i Vaskning af Smørret, og den foretoges lige stærkt, enten Smørret var bestemt til hurtigt Forbrug eller til Udførsel til Ostindien og andre fjerne Steder. Efter Vaskningen følger almindeligt en meget begrændset Veltning, der nu og da gjentages flere Gange med 12 Timers Mellemrum. Lidt sees imidlertid Smør blive nedslaaet paa et tidligere Punkt, og navnlig rammede det næsten altid det Smør, der blev kjernet Dagen før Smørmarkebet, idet en hurtig Expedition blev anseet fremfor andet vigtig. Medens Veltning med Hensyn til Maaden, hvorpaa den foretoges, almindeligviis nærmede sig til Fremgangsmaaden hos os, antog den hist og her mere Formen af en Klapping, og gif den i Syd-Wales over til en formelig Vankning af Smørret. Det vaskede Smør blev der deelt i Stykker paa 1—2 Pd. og et af disse



Stykker af Gangen blev lagt paa den ovenomtalte Brix, der holdtes i venstre Haand, og med den høire flade Haand slog Meierfken nu med fuld Kraft paa Smørret, bøjede det sammen, naar det havde bredt sig ud, og slog igjen, ialt pr. Styk en 20—30 Slag. Ere alle Stykkerne saaledes behandlede engang, æltes de noget sammen med Brixen, hvorpaa Smørret salted, og Bankningen begynder da igjen forfra. Det Sted, hvor jeg saae det dreven videst, havde man i Tiden en 35 Pd. Smør, men i den bedste Tid var 60—70 Pd. ikke ualmindeligt, og Arbeidet var da selvfølgelig meget møjsommeligt. I Dorsetshire benyttes ved Veltningen, ligesom ved Vaskningen, et sammenlagt Klæde, der atter her fastholdtes saaledes af og om den luffede Haand, at det hindrede en direkte Berøring af Haanden med Smørret. Veltningen bestod nu deels i en Udværing og Presning, deels i en Tørring ved Klædet, der forud for denne Operation blev vel afvredet og senere hyppigt skyllet og paany afvredet, naar det ved Veltningen var blevet mættet med Fugtighed. I Henseende til Saltningen fandt endeel Uoverensstemmelse Sted, idet man ved Smør, der skulde bruges hurtigt og altsaa ikke havde Tiden for sig til at lage, anvendte Saltet før sidste Vaskning og derved sikrede dets Fordeling, saaledes næsten altid i England, medens i Holland det almindelige var at salte, efterat Vaskningen var tilendebragt. Da Englænderne ikke kynde salt Smør, og den store Mængde af det Smør, hvorom her er Tale, er bestemt for det engelske Marked, leveres Smørret overalt kun svagt saltet. Den mindre Deel af det hollandske Smør, der er bestemt for tropiske Lande, fordrer mere Salt, men dette tilføjes først senere af Kjøbmanden ved Omslagningen i de mindre Træer, hvori det forsendes. Sammenfatte vi nu det Meddeelte om Smørrets Behandling, da fremgaaer altsaa deraf Smørrets Vaskning som den væsentligste principielle Afvigelse. Denne Vaskning har til Hensigt at fjerne Jernmelksdelene i Smørret, og udføres den med lige Omhu, opnaaes det, skulde jeg

formode, fuldstændigere og lettere, end ved *Ultning* alene er muligt. *Kjernemelksdelenes* *Fjernelse* er imidlertid ogsaa det eneste, der efterstræbes derved, og denne *Eensidighed* bliver ikke uden sine skadelige *Følger*. *Tab* i *aromatisk Smag* og *Lugt* var vel det, som man nærmest skulde tænke paa, dog, skal jeg være sanddru, stemme mine *Erindringer* og *Notitser* om *Smørret* i *Holland* ikke ganske overeens med, hvad man i saa *Henseende* skulde formode. *Maaskee* har *Smørret* i *Holland* mere at tabe af, og bliver *Tabet* derved ikke *kjendeligt*, det kan være, men sandt er det, at jeg smagte *Smør*, der vedholdende var vasket og dog var saa *aromatisk*, at man ikke kunde ønske det fuldkomnere i saa *Henseende*. Et andet *Spørgsmaal* er, om det vaskede *Smør* ikke bagefter, ved at henstaae, lettere end det uvaskede taber sin *yderste Grad* af *Fiinhed* og *Velsmag*, en saadan *Anke* vilde steunne bedre med mine *Erfaringer*. Den væsentligste *Anke* mod *Vaskningen* troer jeg dog maa søges i, naar den drives i den *Udstrækning*, som i *England* og *Holland* er *Brug*, at *Smørrets* *Sammenhæng* lider ved den *uafsladelige* *Indbringen* og *Udpresning* af *Vand*, og i at *Smørret* let ender med at have optaget mere *Vand* i sig end ønskeligt. I første *Tid* efter *Tilberedningen* meer end opveies disse *Mangler* som det forekom mig ved den ved *Vaskningen* videre drevne *Fjernelse* af *Kjernemelksdelene*, men tager jeg ikke *Feil* gjøre hine sig paa et senere *Punkt* saameget desto stærkere gjældende, naar *Omdannelserne* i *Smørret* først engang ere indlebede. *Desværre* fattes der her som overalt *fuldestgjørende* *Kjendsgjæringer* og *Beviser*, og ikke mindst *vanfælggjøres* *Sagen* ved, at *Vaskningen* vist drives de fleste *Steder* til *Overmaal*, det er videre end man ihvertfald maa antage for *hensigtsmæssigt*, *samtidigen* med, at den efterfølgende *Ultning* altfor stærkt *indskrænkes*. Det nytter saaledes ikke at skjule, at der bag en *forceret* *Vaskning* eller en *ufuldstændig* *Ultning* ofte skjuler sig den mindre roesværdige *Bihensigt* at *levere* vægtigt *Smør*, det er *Smør*, der ved at have optaget *Vand* kan fylde og veie meer end der

tilkommer det. Jeg skulde saaledes være tilbøielig til at antage, at denne Anke rammer i stor Udstrækning det hollandske Smør, og at man som Følge deraf ikke ubetinget tør bedømme Vaskningen paa Grundvold af de Fortrin og Mangler, hvorved det hollandske Smør fremtræder paa Markedet. Blev Vaskningen endeel indskrænket og Æltningen drevet med mere Omhu, skulde jeg formode, at et langt mere tilfredsstillende Resultat vilde opnaaes, end almindeligt er Tilfældet i Holland. Hvorvidt vilde nu en saadan Fremgangsmaade være at foretrække for den af os fulgte? Dette Spørgsmaal er meget vanskeligt. Med Bestemthed tør jeg paa Sagens nærværende Standpunkt kun sige, at jeg vilde ansee for ønskeligt, at Smørret blev vasket paa Bøndergaardene og mindre Gaarde, hvor Bearbejdningen tør antages at være i Hænderne paa mindre kyndige Personer. Fremstilling af brugbart Smør ved Æltning alene turde nemlig for saadanne falde ulige vanskeligere end ved Æltning forenet med Vaskning af Smørret. Omvendt vilde jeg ansee Vaskning af Smørret for utilraadeligt, hvor man gjennem en stadig Produktion af fineste Varer har Bevæger for, at man forstaaer at udføre Æltningen af Smørret og hvad dertil hører til Fuldkommenhed. Men nu i Meierier af Middelsklassen i Henseende til Godheden af Produkterne, hvad bør man der gjøre? Hvilken Vej bør man følge i de Meierier, over hvis Smør der tidt føres Klage, og hvor man af den ene eller anden Grund seer sig forhindret i at erhverve sig bedre Assistance? Jeg vilde der raade at forsøge Virkningen af en indskrænket Vaskning af Smørret, det vil sige at skylle Smørret af et Par Gange i Vand, inden det æltes, men dog i saa Henseende at gaae overordentlig forsigtig tilværks og ikke glemme, at Smørret trods Vaskningen forlanger nogen Æltning bagefter, om end ikke fuld saamegen som uden Vaskning.

Det engelske Smør gaaer næsten alt til London og de andre større engelske Byer og sættes der i nykjernet Tilstand, idet Forsendelserne fra Meierierne stee allermindst engang ugent-

lig, og der da affendes alt, hvad man har færdigt. Det hollandske Smør deler sig med Hensyn til Affætningen i 3 Partier, om man saa vil, nemlig et større, der gaaer til England, og to mindre, af hvilke det ene udsøres til sydligere Lande og vist navnlig til de hollandske Colonier i Ostindien, og det andet forbruges i Landets egne større Byer, i Amsterdam, Rotterdam &c. Undtager man imidlertid den yderst ringe Deel, der ifølge Bestilling opbevares for nogle enkelte forsynlige Familier til deres Vinterforsyning med Græsmør, afhændes alt Smørret i nykjernet Tilstand. Engang hver Uge bringes paa Markedet alt, hvad man har tilberedt i den forløbne Uge, og den Deel af Smørret, der skal til England, gaaer strax fra Markedspladsen til Udstibningsbysterne og er ofte allerede om Eftermiddagen paa Veien over Nordøen og anden Dag paa det londoniske Marked til Consumenternes Disposition. Det Smør, der medgaaer til den indenlandske By-Forsyning, kommer naturligviis om muligt endnu hurtigere til Brug, og det eneste Smør, i Henseende til hvilket der bliver Spørgsmaal om mere ubstrakt Holdbarhed, bliver altsaa væsentligt det, der skal sendes til fjernere og varmere Lande. Fra Producenternes Side tages imidlertid som allerede anført ingen særlige Foranstaltninger i saa Henseende. Man tilbereder Smørret saaledes, som det forlanges til hurtig Brug, og overlader til Kjøbmanden, hvis han vil søge et fjernere Marked, da selv senere at træffe de fornødne Foranstaltninger f. Ex. at lade Smørret omælde, salte stærkere o. s. v. Ved Udsøgningen og Indkjøbet af det Smør, der skal finde en saadan Anvendelse, tager Kjøbmanden selvfølgelig særligt Hensyn til Smørrets sandsynlige Holdbarhed, men Landmanden ændrer ikke, saavidt man kan mærke, sin Fremgangsmaade af den Grund, vel muligt fordi det Quantum, der finder Affætning til disse Steder, er for ringe til, at man kan indrette sig derefter.

Den store Masse af det Smør, der produceres i England og Holland, gaaer altsaa om ikke lige fra Meieriet paa Bor-

det, saa kommer det dog der saa hurtigt, at Forbringerne i Henseende til Holdbarhed i høi Grad kunne formindstes. Meget bliver derved muligt, som i andet Tilfælde vilde være aldeles forkasteligt. Som allerede nævnt, gjør man Brug deraf til at levere Smørret mindre vel bearbejdet, end ellers vilde være uundgaaeligt, og endnu større maastee ere de Friheder, man tager sig ved den endelige Sammenæstning, ved Nedslagningen, ved Valget af Smørtræer og alt hvad dertil hører. Efter at have faaet Smørret halvferdigt, efter at have anvendt den yderste, den meest vidtbevne Omhu paa Melkens Behandling, paa Fløden, paa dennes Rjering og paa Smørrets foreløbige Behandling, synes Hollænderen ligesom for en Tid at tabe Interessen for Smørret, og sees han behandle det, som om det nu kunde skjytte sig selv. Endeel af de Friheder, han da tager sig, kunne visselig være tilladelige; jeg troer imidlertid, at Hollænderne navnlig Friejerne vilde staae sig ved at give Afkald paa de fleste af dem, til de bedre end nu vilde være istand til at modstaae den store Fristelse, der er til at misbruge dem, saafremt det kunde være lært ad anden Veie. Tager jeg ikke meget Feil, ere Misbrugene for Tiden ikke langt fra at blive til Regel, og er det den virkelige Grund til, at det hollandske Smør i det sidste Marti ikke agtes fuldt saa høit som før. I Holland, hvor denne Valen i Omdømme har vaart stort Nøre og gjentagende været drøftet ved Landmandsmøder og i Bladene, kastes i Almindelighed Skylden derfor paa Rjømændene, som siges at forfalste Smørret, at have hele Fabrikker dertil ic. Uden at ville nægte, at sliig Forfalskning forekommer nu og da, troer jeg som anthydet dog, at Feilen nærmest er at søge hos selve Landmændene, der lade sig friste til at behandle Smørret mindre omhyggeligt end tilladeligt, og kun hos Rjømændene og Mellemandlerne, forsaavidt de opmuntre Landmændene dertil ved ikke i Prisen de give at tage tilbørligt Hensyn til Qualiteten af Smørret. Det er en af de Krifer, der næsten uundgaaeligt følger et stort Opsving i

Affætningen og en deraf følgende direkte eller indirekte Nedsætning i Fordringerne. I Holland befinder man sig midt i den, i Holsteen synes man at begynde at spore Tegn paa, at den nærmer sig, til os er den endnu ikke naaet, men den kommer aldeles sikkert engang, og man maa da kun haabe, at vi af vore gamle Læremestres, af Hollændernes og Holstenernes, Uheld maae være blevne saaledes belærte, at Opnaaelsen af de Fordele, der foraarsage Krisen, maa koste os mindre Lærepeng, end den har kostet og vil koste dem.

Ikke een, men flere Gange traf jeg i Friesland Meieri-mænd, der villigt tilstode, at de gjorde Forskjel paa at lave „bedste Smør“ og „Smør til Markedet“. I den videre Samtale heed det da altid: naar vi lave bedste Smør, bære vi os saaledes ad, men til daglig Brug gjøre vi det ikke, og saa fremdeles. Bedste Smørret var imidlertid indskrænket til den ringe Mængde Smør, der nedsløges til Kjøbstadfamiliernes Vinterforbrug, der skulde holde sig godt hele Vintren igjennem, og for hvilket der tilstodes en høiere Priis end den ordinære. Ved Tilberedningen af det tager alt et andet Sving og selv blot at tale om det, bragte et Liv og Lyft over Bedkommende, der noksom vidnebe om, hvor nært det gif dem ikke stadigt at maatte lave „bedste Smør“. Bedste-Smørret bliver vasket, men dertil omhyggeligt æltet, langt omhyggeligere end det Øvrige, og heri navnlig gjøres der stor Forskjel paa Bedste-Smørret og andet Smør. En Mængde andre Hensyn bliver imidlertid ogsaa taget, og saaledes saae jeg f. Ex. et Sted i Friesland i et saadant Tilfælde, Melken af en Overløber-Ko blive holdt for sig 2c., for at ikke Smørret af dens Melk skulde komme blandt det øvrige Smør og skade dette, som man antog det vilde. Medens alt det øvrige Smør nedslaaes i Træfoustager (paa 40 og 80 danske Pd.), nedslaaes Bedste-Smørret i saltglaserede Krukker, rummende fra 10 til 60 Pd., hvori det som bekjendt holder sig udmærket godt. Almindeligt er det dernæst, saavel i Holland som England, at dække Smør, der saaledes skal henstaae, med reen stærk Luge, der af og til skiftes;

jeg maa imidlertid tilstaae, at det ikke tiltalte mig, og anfører det kun paa Grund af, at denne Fremgangsmaade var saa gennemgaaende almindelig og blev anseet for saa høist nødvendig og rigtig.

Hvad Qualiteten af det engelske og hollandske Smør iøvrigt angaaer, da lader den sig naturligviis kun vanstelig angive i Ord eller Tal, da man desværre ikke besidder noget fast Udgangspunkt for Sammenligning af Smør, saaledes som Vægten pr. Td. ved Korn og deslige. Som man skulde synes, maatte Prisen, der opnaaes paa de engelske Markeder, kunne afgive et brugbart Sammenligningspunkt, men de høist ulige Forhold, hvori de forskjellige Lande og Egne ere stillede i let og hurtig Afgang til hiint, gjør dette Udgangspunkt høist upaalideligt, ligesom ogsaa Genheden forstyrres derved, at f. Ex. Englænderne sende alt deres Smør dertil, vi derimod kun det bedste, og Hollænderne, saafremt der skeer noget Udvalg, da snarere det daarligste end det bedste. Prisen paa dansk Smør findes dertil kun undtagelsesviis angivet i engelske Markedsberetninger, hvilket gjør Sammenligning støttet paa disse endydermere usikker. Prisen, der opnaaes paa selve Produktionsstedet, lider naturligviis af lignende Mangler, men da den trods sine Mangler frembyder Interesse ikke blot i Henseende til det omhandlede Punkt, men ogsaa i andre Retninger, skal jeg tillade mig at meddele nogle Oplysninger derom. I Dorsetshire i England, hvor Smørret hyppig sælges aareviis ad Gangen, synes 47½ ø pr. dansk P. (112 sh. pr. Cwt.) at være den gjængse Priis for hele Aarets Produktion, frit leveret i Kjøbstaden eller paa nærmeste Jernbanestation. Jeg traf saaledes flere Meierimænd, der havde Accord for 1863 paa disse Betingelser, ligesom det ogsaa var den Priis, der ved Angivelserne over Udbytet o. desl. næsten steds blev lagt til Grund for Beregningerne. I Holland føres der en ret omhyggelig Control med Markedspriserne, og fremgaaer det deraf for Friesland's Bedkommende, at Producenterne i Aarene 1861 og 62 have opnaaet paa Produktionsstedet eller i nærmeste By pr. dansk Pund:

	1861.	1862.
3 Januar . . . . .	45,3 f	— 48,4 f
Februar . . . . .	49,6 -	— 50,0 -
Marts . . . . .	49,1 -	— 48,4 -
April . . . . .	44,9 -	— 46,0 -
Mai . . . . .	38,4 -	— 38,9 -
Juni . . . . .	37,0 -	— 37,5 -
Juli . . . . .	40,4 -	— 39,5 -
August . . . . .	41,7 -	— 41,3 -
September . . . . .	44,6 -	— 42,4 -
October . . . . .	46,0 -	— 44,9 -
November . . . . .	44,0 -	— 42,4 -
December . . . . .	45,5 -	— 44,2 -
3 Gjennemsnit	43,9 f	43,6 f

3 Syd-Holland opnaaer man, som det synes, en noget høiere Priis for Smørret end i Friesland og navnlig om Efteraaret, naar Indkjøbet foretages deels til Huusholdningsbrug, deels til oversøiske Forsendelser, idet sydhollandsk Smør almindeligt gives Fortrinet for begge disse Diemed fremfor det friefiske Smør, der næsten ubelukkende gaaer til England. Den maaneblige Middelpriis var saaledes i 1862 omtrent 47 f; dog vedses i den statistiske Beretning, at det var en høiere Priis end almindeligt, og havde sin Grund i, at Produktionen det Aar havde været mindre i Provindsen end sædvanligt. 3 denne, ligesom i den angivne Middelpriis for Friesland er naturligviis at tage Hensyn til, at Produktionen er størst i de Maaneder, hvor Prisen er lavest, men selv om det skeer, udkommer dog en virkelig Gjennemsnitspriis, der stærkt vidner om, at det hollandske Smørs Gjennemsnitsgodhed maa være forholdsviis meget stor. Jeg troer ogsaa, at det netop er deri, at det har sin Styrke. Efter mine personlige Erfaringer vilde jeg nemlig være utilbøielig til at indrømme, at man i Holland skulde overgaae os i Produktionen af allerfineste Varer, idet disse hos os fuldkommen kunne maale sig med de tilsvarende fra Holland, men man har i Holland intet eller høist lidet, der svarer til vort Bøndersmør, og Antallet af dem, der producere en god Vare, velskicket til Udførsel, er forholdsviis saa ulige større.

Det samlede Resultat falder derved saa overordentlig gunstigt ud for Hollænderne, og lægges dertil, at Smørret er



produceret paa Gaarbe med kun fra 30—40 Røer, at man næsten overalt i Holland har at kæmpe med Vanfæligheder, vi kun undtagelsesviis kjende, som Mangel paa friskt og koldt Vand o. s. v., tør det vist ikke benægtes, at der endnu maa være adskilligt for os at lære af Hollænderne i Henseende til Fremstillingen af Smør, tiltrods for de kolossale Fremstridt, vi uden Tvivl have gjort i denne Retning, siden vi først gif i Lære hos dem.

### Fremgangsmaaden ved Tilberedning af Ost i England og Holland.

1. Melken der benyttes. Som bekjendt, kan enhver Melk, der ikke er berøvet sit Ostestof, benyttes til at lave Ost af. Da imidlertid Smørbestanddelene væsentlig ere de, der betinge Ostens Godhed, maa der ved Valget af Melken tages Hensyn ikke blot til Ostestoffet, men ogsaa til Smørbestanddelene i den. Forbringerne til Osten bestemme altsaa, hvilken Melk der skal bruges, dog kun inden visse Grændser. Der hører nemlig Kunst til at bringe Smørbestanddelene fra Melken over i Osten og for at fremstille Ost af bestemt Fedtholdighed, vil den ene Ostetilbereder behøve en rigere Melk end den Anden. Hertil kommer endnu, at det, der i daglig Tale forståes ved en Osts Fedme, vel væsentlig betinges ved Fedtholdigheden, men ikke udelukkende. Som kemiske Undersøgelser af Prof. Wöelcker nemlig have viist, ere Diet og Smagen ingenlunde paalidelige Dominere i dette Punkt ligeoverfor Ost. Til at fremstille Ost, tilsyneladende lige riig, vil den dygtige Ostetilbereder selvfølgelig af dobbelt Grund kunne nøies med simplere Melk end den mindre dygtige, og gaae de omvendt ud fra samme Melk, ville hiins Oste blive bedre. Gjør man altsaa Fremstridt i Ostetilberedningskonsten, kan der derfor drages Fordeel af det paa en af to Maader, enten ved at lave en bedre Ost eller derved, at man i Fremtiden benytter simplere Melk. Det sidste er i den nyere Tid den Vej, der almindelig følges ved Tilberedningen af de federe Ostesorter. For enhver Klasse af disse har der i Tidernes Løb dannet sig ligesom en

vis Norm, som Kjøberne ere tilfredse med. De have intet imod at faae den bedre, men ere kun undtagelsesviis villige til i Betalingen at paaskjønne nogen Extragodhed. Producenterne gjøre sig derfor betalte ved at lave Ostene af en billigere Melk\*). En saadan Afkortning i Qualiteten af Melk, der benyttes, har efter alt hvad jeg kunde iagttage, fundet Sted i England og Holland. Afkortningen er vel ikke altid stor, men da selv den mindste er vigtig, er det et Forhold, der fortjener Opmærksomhed. Hvor stor den er, lader sig desværre vanskelig constatere; thi det hører nu engang til Ofteriernes dybeste Hemmeligheder og forties forsætlig af alle Ostetilberedere, af Frygt for, at deres Ost skulde tabe i Renomee, naar det blev almindelig bekjendt, at de vare lavede af en mindre god Melk, end Kjøberne forudsætte. Kun ved at gaae fra Sted til Sted og overvære Ostetilberedningen, er man istand til at erholde Oplysning derom, og selv det er ikke altid nok, saa utalrige ere de Konstgreb, der benyttes for at holde det skjult. Saa overeensstemmende have mine Erfaringer imidlertid været i dette Punkt, at jeg har troet ikke at burde unblade at gjøre opmærksom paa, at noget Sligt finder Sted. Indtægten man skaffer sig ad denne Wei er vel sjelden stor, men kan den have, uden at Osten lider derved, er den naturligviis vel værd at tage med.

Paa Grund af den Hemmelighedsfuldhed, der hviler over Arten af Melk, som bliver benyttet, er det desværre ikke muligt nøiagtig at sige, hvorledes Producterne fordele sig i de forskjellige Tilfælde. Efterstaaende Angivelser, som jeg har ordnet saaledes, at de tillige ansvueliggjøre den Rækfølge, hvori Producterne vindes af Melken, idet denne svarer til Ordensfølgen fra Benstre til Høre, gjøre derfor heller ikke Forbring paa nogen videre Nøiagtighed, eller paa at behøje de Fremstridt, der ere skeete i den nyeste Tid, men hid sættes fornemmeligen for at fremkalde en Drøftelse af denne vigtige Sag.

\*) Af Sødmelk istedetfor af en Blanding af Sødmelk og Fløde, af Melk, hvoraf forud er tagen meer eller mindre Fløde, istedetfor af heelt Sødmelk og saa fremdeles.

Af 100 Pbd. Mælk \*) vindes:

Bed Tilberedning af	Flødemør.	Extrafeed Ost.	Ægte Sødmælksoft.	Feed Halvsødmælksoft.	Feed Stummetmælksoft.	Alm. Stummetmælksoft.	Saltesmør.	Salt.
	Pbd.	Pbd.	Pbd.	Pbd.	Pbd.	Pbd.	Pbd.	Pbd.
1. Extrafeed Ost (Stilton Ost)**)	"	5,13	"	"	3,36	"	0,64	9,13
2. Ægte Sødmælksoft (Cheddar)	"	"	8,62	"	"	"	0,64	9,26
3. Feed Halvsødmælksoft	1,34	"	"	7,17	"	"	0,32	8,83
4. Feed Stummetmælksoft (Eng. St. Ost)	2,68	"	"	"	6,73	"	"	9,41
5. Almindelig Stummetmælksoft (Dansk St. Ost)	3,70	"	"	"	"	5,48	"	9,18.

Som Læseren vil see, stemmer Summen af Produkterne faa temmelig nær overeens i de forskjellige Tilfælde, som det var at vente, da det i det Væsentligste kun dreier sig, om Smørbestanddelene i Mælken skulle vindes for sig eller i Osten. Fra en Overensstemmelse i Summen af Produkterne tør man dog ikke ligefrem slutte sig til, at det i de enkelte Tilfælde er lykkedes ligegodt at indvinde alle Smør- og Ostebestanddelene, da 100 Dele Ost indeholde fra 20—45 Proc. Vand, men Smør i Reglen vel kun fra 10—15 Proc.

2. Tilberedningen af Cheddar Ost. Af de forskjellige Slags Sødmælksoft, jeg faae tilberede i England og Holland, skal jeg vælge udførlig at omtale Cheddarosten, som nu almindelig anerkjendes for at være den, der indtager den høieste Plads. Den noteredes, medens jeg var i London afvigte Efteraar, 64—78 sh. pr. engelsk Centr., medens Chesterosten kun opnaaede 60—74 og de øvrige Sødmælksoft endnu mindre. For extragode Varer betaltes endog 82 sh. eller omtrent 35 f pr. dansk Pbd., altsaa en Priis, der meget nærmer

\*) 100 Pbd. Mælk = 50 Potter.

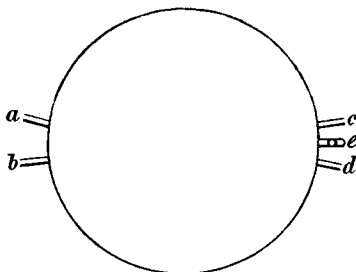
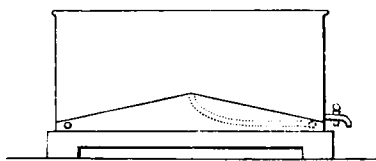
\*\*\*) Tilberedt af en Blanding af Fløde og Sødmælk.

sig til Prisen paa Smør herhjemme. Cheddarostens Hjemstavn er den lille Landsby Cheddar i det sydvestlige England, i Sommersetshire, hvor Bønderne efter Sigende en 70 Aar tilbage i Tiden sloge sig sammen om at lave tykke Oste, som den Enkelte ikke havde Melk nok til. Nutildags laves den imidlertid ikke blot i Sommersetshire, men meget hyppig rundt om i alle de øvrige engelske Meieridistricter og har saaledes ogsaa banet sig Vej til Skotland, hvor der særligt er gjort meget for at udbrede Kundskab til Tilberedningen af den.

Hos Hr. J. Harding, Marksbury, Sommersetshire, hvor jeg lærte Tilberedningen at kjende, blev Osten lavet af Sødmelk, dog ikke aldeles strengt, idet endeel af den Fløde blev affkummet, som havde samlet sig forinden at Løben tilfattedes. Det var ikke meget, men dog altid noget. Selve Fremstillingen af Cheddarosten deler sig, som den af al anden Ost, i følgende Affnit: Tilveiebringelsen af en passende Temperatur for Løbetilsætningen, Løbetilsætningen, Ostens Brydning, den foreløbige Fjernelse af Vallen og endelig Presningen.

Den Temperatur, hvorved Løben tilfættes ved Tilberedning af Cheddarost, er 20—22° R., det er en Temperatur flere Grader under den, hvorved Løben tilfættes ved Tilberedning af Chesterost ic., og meget lavere end den, som vi hidtil hertilands have anvendt ved Tilberedning af vore Skummetmelksoft. Som jeg senere skal vise, er denne Forskjel meget vigtig. En Temperatur af 20—22° R. har nu Melken altid rigelig, naar den kommer fra Malkningen. Hvor man imidlertid kun laver Ost engang daglig, og gjemmer det ene Maal over til næste Gang, som i England er almindeligt, er man nødt til at være indrettet paa at kunne opvarme Melken. Samtidig maa man ogsaa være indrettet paa at kunne afkjøle Melk, thi den Melk, der skal opbevares fra Aften til Morgen, vil i den varme Tid let blive syrlig, hvis man ikke ved Afkjølingen søgte at modvirke Syredannelsen. Den almindelige Maade, det nu skeer paa, er at jse Melken i Bøtter, og først, naar Melken senere skal bruges, at slaae den i Ostekarret, idet samtidig endeel af den

bliver opvarmet, ved i en stor Blifspand at nedsettes i en Kjedel med kogende Vand. Denne Siening i Bøtter, Væren frem og tilbage og Opvarmingen er temmelig møjsommelig og spares fuldkommen ved det Apparat, Hr. Harding benyttede, idet Affjøling og Opvarming foregik i selve Ostekarret. Dette var nemlig et indvendigt fortinnet rundt Kar af Kobber\*) forsynet med en dobbelt Bund og saaledes indrettet, at man i Mellemrummet under Melken kunde indlede koldt eller varmt Vand og derved efter Behag affjøre eller opvarme Melken.



a. Rør hvorigjennem koldt Vand indledes, b Rør hvorigjennem varmt Vand indledes, c en Hane anbragt ved Bunden af Mellemrummet for at lette Udfyldning og Rensning af dette, d Udstømningshane for Vand, Damp og Luft. Hænen d munder ikke directe ud i Mellemrummet, men er forbunden med et Rør, der fører op til det øverste Punkt i Mellemrummet, hvorved Vandet nødes til at udtrive al Luft og Damp og fylde Mellemrummet fra Bunden af, før det kan slippe bort gennem d, en Foranstaltning, der i flere Henseender er meget vigtig. e en Hane til Udtapning af Valle. — Paa Karrets indvendige Side er anbragt en Messingmaalestok, hvorpaa man kan aflæse, hvormegen Mælk, der findes i Karret. Det her bestrevne Ostekar var 60" bredt, 27" høit, og havde kostet omtent 270 Rdl.

\*) Ostekar af Træ seer man kun faa af i England og deres Antal er vist stærkt i Aftagende, vel fornemlig paa Grund af det mere Arbeide,

Saa snart Melken om Aftenen er siet i Karret, leder man strax koldt Vand ind og lader det strømme igjennem saalænge til at Melken er tilstrækkelig afkjølet, og er det meget varmt i Luften da hele Natten. Næste Morgen bliver nu Morgenmelken slaaet i Karret, og efter at det kolde Vand er udtappet af Mellemrummet, indledes varmt Vand til at Melken har opnaaet den Temperatur, man ønsker, som altsaa efter Aarstiden er 20—22° R. Det næste Spørgsmaal bliver nu, hvor megen Løbe man skal tilsette. I sin Almindelighed afhænger det ved Ostelavning af følgende Faktorer, som det maaskee ikke turde være overflødigt at anføre, nemlig

Melkens Mængde, der skal sammenløbes,

Melkens Syrlighedsgrad,

Melkens Varmegrad,

Melkens sandsynlige Afkjøling under Sammenløbningen,

Hurtigheden, hvormed Sammenløbningen skal stee, og

endelig

Løbets Styrke.

Enhver af disse Faktorer maa der tages Hensyn til, og maa der saaledes tages desto mere Løbe jo mere Melk, der skal sammenløbes, jo større Afkjølingen er og jo hurtigere Sammenløbningen skal stee, og omvendt desto mindre Løbe jo syrligere Melken er, jo høiere dens Varme og desto stærkere Løben er. I Regelen gaaes der ud fra en bestemt Temperatur og en bestemt Tid, hvori Sammenløbningen skal stee, og Løbetilsetningen maa da stee med tilbørligt Hensyn til Variationerne fra Dag til Dag i de andre Forhold. Cheddarosten ønskes nu sammenløbet i samme Tid som vor Skummetmelksost ( $\frac{3}{4}$ —1 Time) og da Temperaturen, hvorved den sættes, er lavere og Melken mindre syrlig, vil der sølgelig behøves mere Løbe og det saa meget mere, at Melken løber sammen i den bestemte Tid. Træffer

---

det fordrer at holde dem rene og fuldkommen fri for Syre. Paa alle de Gaarde, jeg besøgte, havde man Ostekar af Metal og i Regelen beelt af Tin eller fortinnet som hos Hr. Harding.

man ikke det Rette, har det meget uheldige Følger for Osten, og man kan derfor ikke anvende nok Opmærksomhed derpaa.

Af Løbe havde man et større Forraad staaende, hvoraf det Nødvendige blev taget og gjennem et Klæde siet ned i Melken. At den fordeles fuldkommen, regnes for meget vigtigt, og efter Tilfætningen blev Melken derfor omrørt meget vedholdende og omhyggeligt. Var det skeet, blev Karret tildækket, og det Hele henstod nu i Ro til Osten var sammenløbet og tilstrækkelig stiv.

Det næste Arbeide er Ostens Brydning. Dette Arbeide skeer i vore Meierier med en Art Aare og temmelig vilkaarligt, men deri handler man neppe rigtigt. Ved Tilberedning af Cheddarosten anvendes ganske overordentlig Omhu paa dette Arbeide. Det, som det kommer an paa, er, at faae den geleeagtige Ostemasse til at stille sig fra Ballen og klumpe sig sammen, og idet den gjør det, at samle Fedtet i sig. Skeer Brydningen ikke paa rette Maade, smutter Fedtet bort og der gives intet Middel til igjen at faae det fanget i Osten. Endeel af selve Ostestoffet gaaer ligeledes tabt. For nu at bringe Osten til at samle sig paa den Maade, som man ønsker, deler og bevæger man den. Hvad Delingen angaaer, da maa den skee succesfult, først i større Stykker og dernæst disse igjen i mindre og saa fremdeles. Alle Stykker maae saavidt muligt til enhver Tid være af samme Størrelse. Ved Fløtning og Bevægelse af Stykkerne gives Molekularkræfterne i Osten Leilighed til at gjøre sig gjældende og skeer der derved en Sammentrækning. Det Tryk Stykkerne lide udvendig fra deels ved Bevægelsen fremad under Durrøringen, deels ved Sammenstød indbyrdes, bidrager ligeledes til Ostemassens Sammenlutning, og Bevægelsen er derfor overordentlig vigtig. Skal hvad her er anført imidlertid opnaaes, maa det Hele skee med stor Sindighed. Ved for hurtig Bevægelse hviroles Stykkerne fra hverandre. Nogen Deling ønsker man dog, og det gjælder derfor at passe Hurtigheden af Bevægelsen saaledes, at den i rette Grad opfylder sin dobbelte Bestemmelse. Den maa derfor i Begyndelsen, hvor Oste-

massen er blød, være overordentlig langsom, og tør først fremsthyndes efterhaanden som Ostemassen bliver fastere og fastere.

Selve Brydningen skee nu paa den Maade, at Ostemassen først med en gennemhullet almindelig Skumstee blevskaaret i store Terninger ved fire til fem Snit lige over Karret og ligesaamange paatvers deraf. Steen blev derpaa bragt under Stykkerne og disse meget forsigtig væltede rundt. Naar det var skeet, toges den egentlige Ostebrækker tilhjælp, dog, skulde Osten være vel blød, bruges den ikke strax, men i saa Tilfælde lader man Osten først staae og samle sig lidt. Ostebrækkeren, der blev benyttet, var den, der nedenfor er afbildet Fig. 1. 3

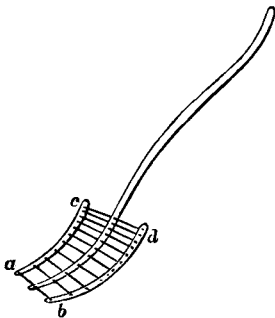


Fig. 1.

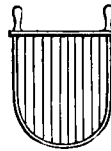


Fig. 2.

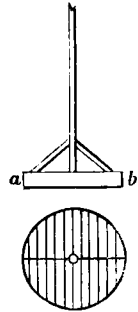


Fig. 3.

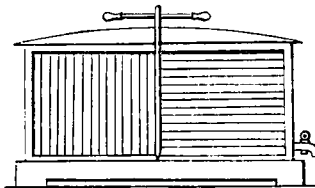


Fig. 4.

Fig. 1. Skafet af Træ, ialt 54" langt, Sidestykkerne ligeledes af Træ og 12" lange og 7—9½" fra hinanden. Overtraadene af Messingtraad, 1½ Linie tykke. Fig. 2. En Messingbøile med Messingtraade paalangs og Træhaandtag. Fig. 3. Det skjærende er her 1½" høie Blikstrimler eller Knive, anbragte paa Kant i et Baand. Hele Brækkeren er, med Undtagelse høist af Elastet, af Tin eller Blik. Fig. 4. Maskinbrækkeren, ligeledes heelt af Metal og med Knive istedetfor Traade.



andre Meierier benyttedes andre Former af Haandoftebrækkere (Fig. 2 og 3), og i enkelte bliver Osten, som det hedder sig, gjort paa Maskine. I sidste Tilfælde opstilles i Ostekarret før Løbetilsætningen en Axe med 2 Binger, som naae ud til Siderne af Karret og hvoraf den ene er forsynet med horizontale Knive og den anden med verticale Knive (Fig. 4). Axen er foroven forsynet med et Apparat til Omdreining og sættes ved Haandkraft i den fornødne Bevægelse, hvorved Bingerne føres rundt.

Om Maskinbrydning skal foretrækkes for Haandbrydning, og om i sidste Tilfælde Traad- eller Knivbrækkerne bør foretrækkes, er man langt fra enig om, som fornemlig turde have sin Grund i, at enhver af dem skal føres paa sin Maade og at derfor den, som har vænnet sig til den ene, har Vanskelighed ved at benytte den anden paa den Maade, den fordrer, og omvendt. Ostebæreren skal virke som en Kile i et Stykke Træ. Den maa ikke skjære eller hakke Osten op, men skal brække eller flække den op efter dens naturlige Brydningsflader. Traadene kunne derfor gjøres for tykke og Knivene omvendt for skarpe, men holder man sig borte fra Yderlighederne og ændres Bevægelsen derefter, bliver Resultatet vist temmelig eens.

Hos Hr. Harding benyttedes den skovlformede Traadbrækker. Den blev lagt ovenpaa Ostemassen og trykket ganske langsom ned igjennem den, efter at Ostemassen først forud var foreløbigt deelt, derpaa hævet ligesom i en lidt forskjellig Retning og dette gjentoges hele Karret over. Den Sindighed og No, hvormed dette Arbeide skete, var ganske overordentlig, og naar jeg siger, at Nedtrykningen skete meget langsomt, giver det kun et svagt Begreb derom. Hver enkelt Nedtrykning varede vistnok over en Minut, men paa dette Punkt staaer ogsaa alt paa Spil. Bevæger man Brækkeren lidt for hurtig, slipper Fedtet bort, og smaa afbrækkede Ostepartikler vil sees flyde omkring, som man senere kun ufuldkommen vil kunne faae samlede og endnu vanskelige befrie fra den Valle, de maatte indeslutte. Er Ostemassen nu saavidt brækket op, indskydes ved Tilberedningen af Cheddarosten den saakaldte Skoldning

af Ostemassen, der i høi Grad letter den senere Fjernelse af Ballen uden at skade Ostens Fedme. Hvor man ikke har Ostekar til at opvarme med varmt Vand, skeer det paa den Maade, at endeel Valle skummes ovenaf med et Dørslag, tages ud i Bryggeriset, varmes til omtrent  $50^{\circ}$  R. og slaaes tilbage i Ostekarret. Derved stiger Temperaturen 3— $4^{\circ}$ , men da man ønsker Temperaturen bragt op til  $30^{\circ}$  R., tages paa ny Valle ovenaf, varmes og bringes igjen tilbage i Ostekarret, og det gjentages endnu en tredie Gang. Første og anden Gang varmes omtrent  $\frac{1}{4}$  af Ballen (en Pot for hver 7 Potter Mælk, man har havt), til tredie Skoldning forholdsviis mindre. Samtidig med Skoldningen fortsættes nu Brydningen, som kun standses hvergang der skal tages Valle af. Ostebærkeren føres rundt i Karret, i Begyndelsen meget langsomt, men senere lidt hurtigere, navnlig efter første Skoldning. Naar Ballen er taget ovenaf til anden Skoldning, er Osten allerede saa fast, at man kan tappe nogen Valle ud gjennem Hanen, anbragt fornedet paa Siden af Karret; kun sætter man en Siebund indvendig for Hullet og lader Ballen derefter løbe igjennem en Messingsigte, der tilbageholder, hvad der maatte være sluppen igjennem. Man stiller sig derved af med Halvdelen af Ballen, lukker igjen Hanen og fortsætter Omrøringen, idet man efterhaanden skolder Ostemassen anden og tredie Gang. Efter tredie Skoldning omrøres endnu  $\frac{1}{4}$  Time, og Omrøringen, som hele Tiden har været i jevn Boxen, skeer nu til Slutningen med stor Hurtighed. Paa dette Punkt er Ostemassen reduceret til smaa flade Korn af Størrelse som fladtrykte Hvedekorn og saa haarde, at de formelig slaae mod Haanden, naar man holder den ned i Karret. Omrøringen eller Brydningen er nu færdig og har, Skoldningen medindbefattet, taget ialt 1—2 Timer efter Omstændighederne. Man lader det Hele nu staae rolig henved  $\frac{1}{2}$  Time for at Osten kan sætte sig tilbunds og drager derpaa den klare Valle fra.

Forinden jeg imidlertid gaaer videre, turde det maaskee ikke være overflødigt at tilføie et Par Ord om Skoldningens Nytte

og Betydning, da det er et Arbeide, der ikke har noget tilsvarende i den Fremgangsmaade, vi benytte ved Skummetmelksostene. For at faae Valle til at skille sig fra Ost, maa denne have en vis Varme, ihversald letter Varmen Fjernelsen af Ballen faa stærkt, at man hidtil ikke har været istand til ad anden Veie at erstatte dens Medvirkning. At anvende Varme medfører imidlertid Fare, idet Varmen gjør Fedtstofferne flydende, hvorved de lettere smutte ud af Osten. Denne Fare er imidlertid ikke ligestor paa ethvert Punkt, den er kun stor saalænge Osten endnu er blød og i den geleeagtige Tilstand, men aftager efterhaanden som Osten tætnes sig, og er mindst paa det Punkt, hvor Trangen til Varme er størst. Det er nu dette, man gjør Brug af ved Cheddarostfabrikationen. Man lader Osten løbe sammen ved en lav Temperatur og bringer den ved denne lave Temperatur til at omslutte Fedtstofferne og først naar det engang er steet, tager man efterhaanden Varmen tilhjælp ved gjennem Skoldningen at opvarme hele Massen. Fremgangsmaaden stemmer altsaa godt med Theoriens Forbringinger. \*)

Har Osten nu sat sig tilbunds, drages Ballen fra forneden gjennem den omtalte Hane paa Siden af Karret. Lidt Ost vil vel forsøge at løbe med, men det allerminste af den vil have leiret sig som en temmelig fast Kage paa Bunden, hvorfor dette Arbeide gaaer forholdsviis meget let og hurtigt. Er Ballen løbet af saavidt, at Osten er synlig, skjæres med en halvmaaneformet huul Kniv eller Stæe store Stykker af Ybersiberne af Ostekagen, der lægges op midt paa, til det alt er taarnet op i en Bunke, hvilket betydelig letter Afløbet, især hvor Ostekarret som hos Hr. Harding er ophøiet i Midten. Osten lades nu igjen i No  $\frac{1}{2}$  Time, hvorpaa den med fornævnte Kniv

---

\*) Ved Tilberedningen af Schweizerost følges lignende Principer, dog sammenløbes den ved langt høiere Temperatur (25—27° R.), ligesom man og senere opvarmer Massen langt ubover det, der ved Cheddarosten er Brug, nemlig til 35—45° og derover.

fljæres igjennem, først paa 3—4 Steder paa den ene Led og derpaa ligesaamange Gange paatvers, det er: i meget store fir-kantede Klumper, der iøvrigt ikke bevæges eller bearbejdes. Den staaer nu atter  $\frac{1}{2}$  Time i Ro og bringes derpaa fra Ostekarret over i en flad lidt helbende Træbakke, og, med  $\frac{1}{2}$  Times Mellemrum hvergang, trædes nu efterhaanden Stykkerne med Kniven, først engang og saa endnu engang. Trede Deling foretages med Haanden og bringes Stykkerne derved ned til en Størrelse af 4—6" i Gjennemsnit, hvorpaa de umiddelbart fyldes i Osteformer, og der foretages nu en foreløbig Presning. Den foreløbige Presning varer kun nogle Minutter, og Ballen, der løber fra, er forholdsviis meget ringe. Osten er dog saavidt sammenpresset, at den falder ud af Formen som en fast Kage. Den brydes nu op med Haanden i temmelig store Stykker, der bringes paa en Ostemølle og males fine, dog ikke meere end almindeligt. I denne Tilstand blandes nu Salt i (pr. 100 Pd. Ost tages 1—2 Pd. Salt) og er det steet, fyldes Ostemassen igjen i Former og dennegang i de rigtige Ostekopper. Disse sidste ere cylindriske, omtrent lige op og ned, med skarpe Kanter i Bunden, omtrent 16" brede og 13" høie i indvendigt Maal og kun sparsomt forsynede med Huller. Da det omtrent er den Størrelse, man ønsker Ostene skulle have, ere Osteformerne i Grunden for smaa, men det afhjælpes ved en 4" bred Blikstrimmel, der sættes løs oveni og som fra Begyndelsen fyldes med og trykkes ned sammen med Osten. Nu foretages den første egentlige Presning, der varer til næste Morgen, da Osten tages ud, vendes, bestjæres lidt, bringes i et nyt Klæde for derpaa at gaae i Pressen Nr. 2. Næste Morgen igjen tages Osten atter ud, vendes og klædes nu i et syet Hylster af fint hvidt Linned eller Bomuldstøj, der kun er aabent ned langs den ene Side og i den ene Ende, og i dette bringes den nu igjen i Form og i Pressen Nr. 3, hvor Osten faaer sin sidste Presning. 24 Timer efter (Løverbag Morgen, hvis lavet om Onsdagen) er den færdig, tages ud og bringes paa Loftet. Den beholder her sit Hylster paa, men

det er ikke stærkt nok til at forhindre Osten, der veier fra 50—75 Pd., i at brede sig ud, og derfor lægges et enkelt meget bredt Belte rundt om denne, der snøres sammen ganske som et Snørlov. 14 Dage efter tages Hylster og Snørebeltet af, det første for stedsse, det sidste for at erstattes ved et lige bredt, men snevrere Belte, som saa bliver liggende om Osten til den er omtrent 2 Maanedes gammel, paa hvilket Punkt den er sælgfærdig og ikke behøver det længere.

Hvad nu de sidst beskrevne Arbejder angaaer, det er de, der falde mellem Ballens Fratagning og Ostens endelige Presning, da gjælder det ved dem ligesaameget som ved de tidligere Arbejder at gaae frem med den yderste Sindighed, og ikke søge ved en Fremsthynden af Arbejderne, ved en stærkere Bearbejdning med Hænderne, eller ved en for voldsom Presning at fremtvinge Ballens Fjernelse, thi det medfører Tab uden at man derfor bliver tidligere færdig. Har Massen været varm nok, og man blot giver Tid, vil Osten give Ballen frivillig fra sig i Karret, i Bakken, ved Presningen, langt renere end det vil kunne lykkes ved nogen fremtvungen Bearbejdning og Presning. Ballens Fjernelse maatte, som Hr. Harding udtrykte sig, Naturen selv besørge, og Presningens Bestemmelse var, ifølge ham, kun den at sammenpresse og fastne Ostemassen. At gaae saavidt, er vel neppe berettiget, men i Hovedsagen turde det dog komme Sandheden nær. Det gjælder nemlig om ikke at mase Ostefornene og derved stoppe Porerne eller Gangene i Ostemassen, inden den meste Balde er fjernet; thi Ostemassen bliver ellers til en Bælling, som ikke taaler Presning og næsten ikke er til at faae Ballen fra. Hvad den lange Henliggen i Kar og Bakke angaaer, da har samme den anførte Bestemmelse, at give Ballen Keilighed til at sive fra og til at fordampe, men ved Siden deraf tjener den ogsaa til at affjøle Ostemassen, hvilket turde være ikke mindre vigtigt. Kommer Osten nemlig varm i Presnen, vil den være tilbøielig til at hæve sig og ihvertfald til at slaae Blærer eller Piber indvendig, hvilket den paa ingen Maade maa gjøre.

Saaledes tilberedes altsaa Cheddarosten. Saavidt jeg kan skjønne, har Fremgangsmaaden, som derved følges, overordentlig meget for sig og turde maaskee i de fleste Retninger komme Fuldkommenheden nærmere, end nogen anden hidtil kjendt, saavel i Udførelsen som i de ledende Principer. Disse sidste turde navnlig være at tillægge en stor Almeengyldighed, og jeg har derfor ogsaa lagt særlig Vind paa at fremhæve og ved theoretiske Betragtninger at stille dem ret klart frem for Læseren, og haaber derved at have gjort Beskrivelsen af Cheddarosttilberedningen ikke blot nyttig og belærende for dem, der maatte forsøge at efterligne den, men ogsaa for dem, der give sig af med Tilberedningen af anden Ost. Detailbehandlingen maa naturligviis rette sig endeel efter hvad Art Ost man tilbereder, og turde det f. Ex. ved Skummetmelksost neppe være nødvendigt at gaae fuldt saa omhyggeligt tilværks, men megen Omhyggelighed er dog nødvendig, og derpaa storter det vist altfor meget hos os.

3. Hollandske Skummetmelksoste. Af disse har man 2 Arter, nemlig de saakaldte Kommen- eller Nellikoste, der nærmest ere bestemte for det indenlandske Forbrug, og de engelskfriesiske Oste, der tilberedes for det engelske Marked.

Kommen- eller Nellikosten (Komyne kaas, Nagel kaas) sthylder sit Navn til en stærk Indblanding af Kommen og Nellikter. Medens Osten er ung sees disse Kryderier ligge lagviis i den, men efterhaanden som den bliver ældre fordeles navnlig Nellikterne sig mere og mere, og antager store Partier af Osten derved en smudsig graasort Farve, hvilket regnes for et godt Tegn. De bedste Kommenoste tilberedes i Nærheden af Leyden (Leydsche kaas) og forsynes med Byens Vaaben, 2 Nøgler overfors, og vilde altsaa forsaavidt være kjendelige, naar ikke dette Mærke blev misbrugt i det Uendelige. Kommenostens meget stærk krydrede Smag yndes ganske særdeles af Hollænderne, og som det synes, kan den ogsaa finde Bisald udenfor Holland, og der skal saaledes i de senere Aar være ført ikke ringe Quantiteter af den til Sverrig. Det turde imidlertid og for-

nemlig være det Krydrede i dens Smag, der væsentlig skaffer den Indgang, thi i andre Retninger forekom dens Smag mig mager og temmelig simpel. I et Punkt maa den dog behage Enhver, og det er ved dens smukke Ydre. I selv et større Parti af denne Ost er den ene nøiagtig næsten som den anden, alle lige store, lige brede, lige smukt afrundede paa Kanterne og den ene knap en Linie høiere end den anden. Et saa eensartet Ydre gjør et overordentlig heldigt Indtryk, og dets Tilveiebringelse fortjener Opmærksomhed, hvorfor jeg og senere skal dvæle derved.

Kommenoften sammenløbes i  $\frac{3}{4}$  Time eller saa omtrent ved en Temperatur snarere under end over  $26^{\circ}$  R. Den brødes og røres derpaa deels med et Træfad, deels med Haanden, og har Ostemasfen derpaa sat sig, øses Ballen fra, hvilket lettes ved at sprede et stort Klæde ud over Ostekarret og lade det tjene som en Art Si, idet Midten af det trykkes ned i Karret og Ballen. Er det meste af Ballen saaledes fjernet, giver man sig ikke til at bearbejde Ostemasfen med Hænderne, som vi gjøre, men breder det nævnte Klæde eller Dug ud over et Bærefar, saaledes at de 4 Ender holdes i Beiret, og Ostemasfen med samt Resten af Ballen hældes nu over deri. Derpaa samles Klædets 4 Ender, vrides sammen og det steer efterhaanden stærkere og stærkere, hvorved Ostemasfen i Klædet sammenpresses og giver Valle fra sig, hvilket yderligere søges fremstjyndet ved udbvendige Tryk med Haanden. Af og til aabnes Klædet og brækkes Ostemasfen itu, for derpaa at underkastes det samme Arbeide paany, idet dog Trykket med Haanden efterhaanden erstattes ved at Ostemasfen i Klædet lægges under en Vippe, et løst Bræt, der holdes nede ved at stydes ind under en Krampe i Bæggen og derpaa presses ned ved, at Karlen, der laver Osten, sætter sig paa den anden Ende af det. Den hele Fremgangsmaade er meget raa og alt andet end efterlignelsesværdig, om den end noget undskyldes ved den lave Temperatur, som Osten er sammenløbet ved. Et maaffee dog endnu uheldigere Indtryk gjør den derpaa følgende Fiindeling, som næsten overalt i Syd-Holland foretages med Fødderne,

hvor utroligen det end lyder. Osten rystes ud af Klædet i et stort, tørt Bærekar i et 2—4" tykt Lag, og Fiindeligen skeer da simpelthen ved, at en Karl stiller sig op i Karret med opsmøgede Beenklæder og, i en heldende Stilling med Ryggen lænet mod en Væg, og udfører Arbeidet ved at skyde afvejlende høire eller venstre Fod frem, vridende og dreierende dem alt som det gjøres Behov. Under dette Arbeide blandes endeel Salt i, dog ikke altid, og albrig meget, da Osten i Regelen faaer en senere Saltning. Den fyldes derpaa i Ostekopperne, og først under Ifylningen indblandes Kommen og itusstaarne opbløbte Melliker, som lægges lagviis og saaledes, at der udbvendig intet bliver at see af dem, hvilket af flere Grunde ikke ønskes. Ostekopperne ere alle nøiagtig af samme Størrelse og fyldes med ikke mindre Omhu alle lige stærkt og lige fulde. I dette Punkt er man meget omhyggelig og agtpaagivende. Osten presses nu i 12—14 Timer paa almindelig Maade og temmelig stærkt, der stiftes Klæde flere Gange, og de sidste Timer skeer Pressningen uden Klæde. Naar Osten derpaa forlader Pressen, er den skarpkantet, lige op og ned og meget høiere end den skal være. Den lægges derpaa i en Presse, der meget ligner vore Servietpresser, men er selvirkende, og i denne fladtrykkes den nu mellem to plane Flader til den har den bestemte Tykkelse, hvor Trykket ophører at virke ved en paa hver Side anbragt Træklods, der standser Pressens Gang og det øverste Bræts Tryk. Da Osten under denne Pressning ikke er i Form og kun modtager Tryk fra oven og Modtryk fra neben, skyder den sig ud til Siden og kommer derved til at staae med de smukkeste runde Sider, man kan ønske sig. Fladtrykningen maa naturligviis ikke skee for raftt eller drives for vidt, thi i saa Tilfælde vil Osten stilles ad; det syntes imidlertid som om det ikke frembød videre Bænelighed. I holsteenske Meierier seer man tidt de friske Oste lagte paa Rab, og en Hjel med Steen paa lagt over dem, hvilket nærmer sig til denne Pressning, og endnu mere almindeligt er det der at hjælpe efter paa Ostenes Ydre, ved at lade dem ligge en eller to Dage i afrundede Former eller Skaale, efter



at de ere tagne ud af Pressen. Hos os gjør man i Regelen hverken det ene eller andet og vore Skummetmelksoste staae derfor i det Ydre ganske overordentlig meget tilbage. Den egentlige Saltning af Kommenosten foregaaer nu først og steer ved Nedlægning i Saltlage. To store lange Trug staae til det Brug fyldte med Saltlage, og i dem nedlægges Osten, som i Regelen er saameget lettere, at den lige kan holde sin øverste Flade over Vagen. Paa den øvre Flade strøes Salt, som om Astenen vil være laget bort, hvorpaa Osten vendes og Salt strøes paa den nu opadvendte Side. Det første Trug indeholder en svagere Lage end det andet Trug, i hvilket Osten senere flyttes over. Saltningen tager paa denne Maade en 8—14 Dage. Foruden ved Kommenosten anvendes denne Saltmaade i større eller mindre Udstrækning \*) ved Tilberedning af Goudaerosten (Goudsche kaas) eller som vi kalde den Stolkerost, ligesaa i Holland ved Tilberedning af de saakaldte engelske Sødmelksoste eller Derbyostene, og meget ofte ved Edammerost, samt endvidere i Dorsetshire i England ved Tilberedning af Skummetmelksost, o. s. v. Denne Saltmaade er altsaa temmelig udbredt, og netop derfor har jeg troet at burde nævne den. Om dens Fortrin \*\*) og Mangler savner man imidlertid altså meget Oplysninger, til at jeg tør udtale nogen Dom over den. Det turde dog i saa Henseende være et Fingerring, at udbendig Saltning, det være sig ved Nedlægning i Lage med eller uden senere Indgnidning med Salt, eller ved Indgnidning alene, har tidligere været endnu almindeligere, men er i den nyere Tid heelt opgivet ved Cheddarost, og stærkt indskrænket ved Chesterostene. Af de mere værdifulde Oste er det kun Schweizerostene, som endnu udelukkende salttes ved udbendig Anvendelse af Salt.

\*) Flere af de efternævnte Oste blive kortere Tid i Vagen end Kommenosten og modtage Resten af Saltet ved senere Indgnidning dermed.

\*\*) De angives almindelig at være, at Osten ikke bliver saa tør som ved indvendig Saltning, og at den faaer en haardere og bedre Skorpe, der i flere Henseender skal beskytte Osten.

Efter Saltningen og en paafølgende Vaskning og Afsnidning henligger Kommenosten 1—2 Uger til foreløbig Tørring, hvorpaa den strabes og overstrygges gjentagne Gange med rød Farve (Orleans opløst ved Hjælp af Potaste) og poleres derpaa ved Indgnidning med gammel Raamælk, som rimeligviis paa Grund af det Eggehvibestof den indeholder giver Ost en smuk Glans. Efter endnu 8—14 Dages Tørring er Kommenosten færdig til Salg; dog er det almindeligt at opbevare den noget længere forinden den sælges, da den ansees at vinde meget derved.

Den engelskfriesiske Skummetmelksost, der tilberedes i Friesland og ubelukkende er bestemt for det engelske Marked, indeholder hverken Kommen eller Melliker og males ikke udvendigt som Kommenosten. Den farves derimod meget stærkt indvendig og fremtræder med en citron- til orangegul Farve og adskiller sig endvidere fra Kommenosten ved at være lige op og ned og staae med skarpe Kanter. Af Hensyn dertil benævnes den almindelig til Forstjæl enten den gule Ost (Geele kaas), eller maaskee endnu hyppigere den kantede Ost (Kanter kaas), hvilket sidste, om man saa vil, er dens officielle Navn og saaledes det, som der benyttes i Markedsberetninger og ved lignende Leiligheder.

Ved Tilberedningen af den tjener sædvanlig en lav, indmuret Kobbergrubekjedel som Ostekar. Al den stummede Mælk slaæes i Kjedlen, der lægges Ild under denne, og naar Mælken er lunken, tilsættes Løbe og Ostefarve. Ilden bliver endnu derefter under Kjedlen og rages først ud, efterat al Osten er sammenløbet, hvilket almindeligviis indtraf  $1\frac{1}{2}$  Time efter at Mælken var slaæet i Kjedlen og fra  $\frac{1}{2}$ —1 Time efter at Løben var tilsat. Osten røres nu med et Fad og staaer derpaa rolig nogle Minuter, i hvilken Tid Varmen kjendelig stiger ved Varme fra Ildstedet og det omgivende Muurværk. Paa sit høieste maatte den i Esteraarstiden ikke overskride  $24$ — $26$  ° R., og om Sommeren er selv det altfor varmt. Er Osten omrørt, fæstes to til hinanden støbende Ender af et Klæde, liig det, der benyttes ved Tilberedningen af Kommenosten, i hver

fit Dre paa Rjedelen, og ved de to andre Ender spændes det ud over den Halvdeel af Rjedlen, foran hvilken Ostetilberederen tager Blads. Ostelavningen udsøres her ligesom i Syd-Holland af Mandspersoner. Med Fadet trykkes derpaa Midten af Klædet ned, og efterhaanden som Ballen siver igjennem, øses den ud. Paa denne Maade fjernes det meste af Ballen. Klædet løsnes nu, udbredes over et skraatstaaende, aflangt, fladt Trug, og Ostemassen øses derpaa over i det, hvorpaa Klædet samles, sammenvrides, trykkes og presses meget liig ved Kommenosten er beskrevet. Er dette steet, rystes Osten af Klædet ud i et andet fladt Trug og fiindeles der med Hænderne, dog forholdsvis meget lidet. I dette Trug henligger Osten nu tyndt udbredt 2—4 Timer, som det hedder sig, for at Resten af Ballen kan løbe fra. Der kommer dog kun yderst lidt Balles, saa Nyttens af denne Henliggeren ligesom ved Chebbarosten maa søges deri, at Ostemassen noget tørres i Luften ved Fordampning af Vand, at selve Osten uidentivl trækker sig sammen og stiller sig fra Ballen og endelig og fornemmelig deri, at Ostemassen afsjøles før Presningen, hvilket for store og tætte Ofter er aldeles nødvendigt. Paa dette Punkt foregaaer ogsaa Saltningen, og denne Ost saltes vel at mærke alene indvendig. Saltet tilblandes enten strax, eller først efter at Osten er afsjølet, og Blandingen steer meget omhyggelig. Har Osten ligget tilstrækkelig længe, fiindeles den noget fuldstændigere og fyldes derpaa i meget høie Ostekopper, der ere flade i Bunden, med skarpe Kanter og næsten lige op og ned. Den bringes uden Klæde i Pressen og presses nu fra Kl. 12 Middag til Kl. 6—8 om Eftermiddagen, da den tages ud, vendes, beskjæres og lægges i Klæde, for paant at gaae i Pressen. Kl. 10 næste Formiddag, tages Osten igjen ud og der foretages nu en meget eiendommelig Operation, som bestaaer i, at Osten i Klædet, som forbliver om den, dypes ned i et lille Kar med varmt Vand \*). Vandet er meer eller mindre varmt,

\*) Undertiden foretages Neddyppingen allerede Ostene forud, saasnart Klædet er lagt om og før Osten anden Gang gaaer i Pressen. Denne Fremgangsmaade er dog neppe saa god.

ofte næsten kogende, og alt derefter og efter Aarstiden varer Røddhyppningen fra 5 Minuter til  $\frac{1}{2}$  Time. Naar Ostens Overflade begynder at klæbe ved Klædet, ansees den at have været længe nok i det varme Vand, og bringes nu paany i Ostekoppen med samme Klæde om sig. Et Par Timer efter tages den ud og er nu færdig. Presningen foretages med engelske Vægtstangspresser og varer efter det Foregaaende ialt 24 Timer. Den omtalte Røddhyppning af Osten i varmt Vand tjener til at tætte Osten udvendig, og derved deels til at beskytte den mod en senere Udtørring, deels til at bibringe Osten et smukt, blankt Ydre. Fra Pressen gaaer den friesiske Engelskost lige til Ostekamret og er i Grunden dermed færdig. Den fordrer nemlig kun megen liden Tørring og er i Løbet af 8 Dage ofte allerede saa fast og tør, at den kan tages med første Gang man derefter sender Ost til Markedet, som i Regelen skeer, saasnart man har samlet en 30—40 Spd. Den gjemmes vist kun undtagelsesviis over 3 Uger til en Maaned og betales i denne friske Tilstand af Kjøbmændene ifjor Efteraar, jeg var der, med 7—7 $\frac{3}{4}$   $\text{f}$  pr. dansk Pd. I Gjennemsnit, hele Aaret rundt, regner man 6—7  $\text{f}$  pr. Pd., og beløber den aarlige Udsørsel fra Friesland sig til 4 $\frac{3}{4}$  Mill. Pd. eller omtrent 15000 Stpd. Den almindelige Vægt pr. Styk er 30—40 Pd. Alt hvad der laves af denne Ost forsendes til England. Til at finde Kjøbere i Landet selv er den for stærk farvet, og forulykkes derfor en Ost, eller er det engelske Marked trykket, har man Vanstuelighed med at blive af med den. En anden Ulempe, der ligeledes følger med den stærke Farvning, er den, at Ballen bliver gul og smager af Farven, og at Dyrene paa Grund deraf tidt vrage den i Førstningen og maae vænnes til den.

Hvad Tilberedningsmaaden af den friesiske Ost angaaer, da har den det fremfor vor Skummetmelksost, at den sammenløbes ved en lavere Temperatur. Fordelen deraf gaaer imidlertid tabt ved den Maade, hvorpaa Brydningen og navnlig Fjernelsen af Ballen gaaer for sig, der vist bør udføres langt lempeligere end det skeer i Friesland, og jeg skulde derfor an-

tage, at denne Ost maatte kunne forbedres ikke lidet. Den senere Behandling af Osten fra den rystes ud af Klædet til den er færdig presset, synes paa den anden Side at være god, og turde der deri være adskilligt, som fortjente Efterligning. Det samme turde maaskee gjælde denne Ostefort i det Hele taget; dog maa det naturligviis rette sig efter den Priis, der kan opnaaes for den og anden Skummetmelksost.

Det, der tilberedes deraf, maa være beregnet paa Udlandet, thi i selve Indlandet vil der neppe være Afsetning for den. Det kunde imidlertid maaskee være Tilfældet med Ost stærkt krydret med en Blanding af Kommen og Nellikser, og saadan Tilsetning burde derfor ogsaa forsøges. I Sverrig finde de hollandske Kommenoste, som allerede nævnt, bethdelig Afsetning, og da det vist snart vil være nødvendigt at søge et Marked udenfor vort eget Lands Grændser for vore Skummetmelksoste, bør der agtes derpaa. Forinden maae vi dog vist søge at forbedre vor Ostefabrikation i det Hele taget, og turde det fremfor alt være vigtigt, at der vises den større Opmærksomhed end den hidtil har kunnet rose sig af i vore Meierier. Det, som det fremfor alt storker paa, er tilstrækkelig Omhu, vel fornemlig paa Grund af Ostens lavere Værd end Smørrets, og andre Forhold, som staae i Forbindelse dermed. Jeg troer det er det første, vi maae søge ændret, og jeg tvivler ikke om, at vi alene derved vilde være istand til meget bethdelig at forbedre vore Skummetmelksost. Den Mangel paa Omhu, hvortil jeg sigter, viser sig som oftest strax ved Sammenløbningen af Melken, hvor Pasningen af Temperaturen altfor hyppigt forsømmes for andre mindre vigtige Arbejder, saa Melken ikke faaer den Barmegrad, Vedkommende selv anseer for den rette, og den gjentager sig paa ethvert senere Trin. Behandlingen er med eet Ord altfor stedmoderlig, til at der kan komme det ud deraf, som ellers vilde kunne være Tilfældet. Naturligviis maa Smørtilberedningen ikke lide derved, men det er vist heller ikke paa nogen Maade nødvendigt. Hvad selve Detaillen i den benyttede Fremgangsmaade angaaer, da turde den ogsaa lide af adskillige Mangler, og skal jeg her tillade mig

at fremsætte nogle af de væsentligere, saaledes som de frembyde sig for mig. Jeg skulde da først mene, at den Temperatur, der almindelig vælges i vore Meierier for Sammenløbningen, er højere end den burde være. Ifølge de direkte Erfaringer, jeg har indsamlet, sammenløbes Melken de fleste Steder her-  
tillands ved Tilberedningen af Skummetmelksost ved 27—30 ° R. \*) alt efter Aarstiden. Det var vist ønskeligt, i Henhold til det, jeg ovenfor har anført, om man valgte en lavere Temperatur og inden visse Grændser en saa lav som muligt, men Spørgsmaalet bliver da, hvormeget af den efterfølgende Behandling, der maatte forandres for alligevel trods den lavere Temperatur at faae Ballen fjernet. Maaskee vil det vise sig hensigtsmæssigt at sætte Løben til ved saa lav Temperatur som Cheddarosten (20—22 ° R.) og benytte Skoldning. Det kan dog først afgjøres ved Prøve, og maa jeg meget anbefale, at man forsøger det, og har jeg netop derfor befrevet Fremgangsmaaden derved saa udførlig. Det næste Punkt, hvor vi sikkert begaae Feil, er ved Ostens Brydning og Bearbejdning i Ostekarret, der uden al Tvivl ikke skeer lemfældig nok. Skummetmelksosten har vel ikke meget at tabe, men et lille Tab bliver saa ogsaa en stor Brøkdeel. Den ffindeelte Ostemasses Henliggen og Affjøling (Cheddar og Friesland) er noget, der bør have i Grindring, dog maa der i saa Tilfælde være sørget for, at det meste af Ballen i Forveien er fjernet, at Osten ikke skal blive snur derved. Maaskee vilde det forbedre Ostene, om vi gjorde dem større, idet smaa Oste altfor let vindtørres, hvilket standser endeel af de Forandringer i Osten, som give de forskellige Ostesorter deres eiendommelige Smag. Presningen er neppe altid stærk nok og endelig bør der sikkert gjøres noget for at forbedre vore Ostes Ydre, det være sig deels ved at anvende større Omhu paa at lave dem ligestore, deels ved at anvende

---

\*) Man hører tidt tale om, at Osten tilberedes ved en lavere Temperatur, men prøver man selv efter, finder man paa ganske enkelte Undtagelser nær, at det beroer paa en Stufflelse.

et af de Midler, der ovenfor ere beskrevne, om ikke andet faa i hvert Fald de i Holsteen meget brugte Osteskaale. Ostens Reddypning paa friesist Maade i varmt Vand fortjente ogsaa at prøves, da det ikke er usandsynligt, at den Skorpe, som derved danner sig, kan have sin Betydning for Osten. Kort, der gives en Mængde Punkter, hvor man kan tage fat, og jeg tvivler ikke om, at det vilde kunne føre til heldige Resultater, naar ret mange vilde række Haand dertil.

Der var endnu meget, jeg kunde ønske at tilføie angaaende Meierivæsenet i England og Holland. Denne Meddelelse har imidlertid allerede naaet et saadant Omfang, at jeg maa ansee det for rettest af Frygt for at trætte Læseren, at opsætte Meddelelsen deraf til ved en anden Leilighed. Maaskee tør jeg dog nære det Haab, at det trods disse Mangler maa være lykkes mig at bibringe Læseren et nogenlunde fylldigt Billede af Meierivæsenet i England og Holland og de Principer, som der ere de levende ved Fremstillingen af de forskjellige Meieriprodukter. Som jeg anførte tidligere, maae disse sidste langtfra i et og alt betragtes som ubetingede Mønstre, men nærmest som Resultatet af Erfaringer sibeordnede vore egne. Ved Sammenhold og nøiere Prøvelse vil deres respective Værd alene kunne afgjøres, men skeer det i viid Udstrækning, maa det kunne bidrage ganske betydeligt til at klare vore Anskuelser i en Mængde Punkter, hvor de ved eensidigt Kjenndskab til vore egne Fremgangsmaader maatte være ledebe ind paa et urigtigt Spor, og jeg kan derfor ikke slutte denne Meddelelse uden at anbefale den i al sin Ufuldkommenhed til de Læseres Overveielse, der interessere sig for Meierivæsenet.

---