

Den internationale Ostendstilling i Paris i December 1865.

Beretning til det Kongl. Landhuusholdningssekskab af Assistent, Lieutenant
J. C. la Cour.

J Henhold til det Kongelige danske Landhuusholdningssekskabs Skrivelse af 1ste December tager jeg mig herved den Frihed ærbødigst at fremsende nedenstaaende Beretning om den internationale Ostendstilling i Paris.

Den afholdtes i Industripaladset i Paris den 20de og 21de Decbr., efter umiddelbart forud at være blevet bedømt af en dertil bestiftet Komitee, der omfattede 12 Medlemmer, under Ledelse af M. Vesebre de Sainte Marie, General-Inspecteur for Agerbruget.

Det var den første internationale Udstilling af denne Art der er afholdt. De fleste Lande havde sendt Prøver; ialt var der fra 269 Udstillere anmeldt 600 Prøver; deraf var der fra

Frankrig sendt . . . 450 Prøver fra 204 Udstillere

Tydskland 41 " " 21 "

Holland 58 " " 13 "

Italien 18 " " 9 "

Danmark 9 " " 8 "

Belgien 11 " " 5 "

Sveits 8 " " 5 "

England 4 " " 3 "

Sverig 2 " " 1 "

At Frankrig som det Land, hvori Udstillingen afholdtes, og at Holland som det forholdsvis bethydningsfuldste Osteland i Europa maatte være stærkt repræsenterede, var at forudsee; desuden er Frankrig et af Hollands vigtigste Markeder for dette Edam- og tilbels Goudaoste, — den franske Marine provianteres saaledes f. Ex. næsten helt med Edamoste —, den direkte kommercielle Interesse blev altsaa en hyderligere Drijfjeder til at give stærkt Møde, og man saae derfor ogsaa store Samlinger af Oste fra forskellige hollandske Kjøbmænd.

At paa den anden Side England var saa ringe repræsenteret kan kun forklares ved, at den engelske Regjering ei tilstrækkelig havde sørget for at gjøre det bekjendt blandt Landmændene og maasse ogsaa for en Deel deraf, at Udsørfelen af de iøvrigt saa bekjendte engelske Oste kun er forsvindende mod Forbruget i selve Landet. At Sveits derimod ikke var langt bedre repræsenteret, er det ikke let at see Grunden til, thi der var det bekjendt, og for Sveits maa det være en Sag af stor Betydning at hævde det gode Renomme, som dets Ost saa længe har havt til en uberegnelig Fordeel for Landet. Desuden var det ei blot i Antal, men ogsaa i Godhed at Sveitserostene fra Sveits paa Udstillingen stode saa langt tilbage for de franske Sveitserost fra Haute-Rhine og Savoyen.

Tydsland, Belgien, Italien og Sverig vare temmelig svagt repræsenterede, de 3 sidste navnlig i Antal, Tydsland navnlig hvad Godheden af de udstillede Prøver angik. De 2 Prøver fra Sverig vare derimod fortrinlige.

Danmark var derimod meget heldig repræsenteret, takket være Landhuusholdningselskabets Bestræbelser og den Smødekommunen, som disse havde fundet hos Landmændene. Ikke blot havde Danmark i Forhold til dets Størrelse sendt de fleste Prøver, næst Frankrig og Holland, der, som ovenfor nævnet, af naturlige Grunde maatte have Overvægten, men Prøverne vare i det Hele taget meget gode, og hvad der navnlig var heldigt, de omfattede omtrent alle de forskjellige Slags Ost, der laves hjemme: Sveitser-, Sødmeles-, Skummetmeles-,

Knap- og Myseost, foruden en saakaldet Regizaost, der vel nærmest maa regnes til Klassen Gammelost.

Jeg skal nu kortelig tillade mig nogle Bemærkninger om de udstillede Prøver, om Klassifikationen af Ostene, der vil have Betydning for fremtidige Udstillinger, og om Ostenes Bedømmelse.

Ved Bedømmelsen af Ostene udstiltes først de franske; dette kunde for mange af de franske Osteslags Bedkommende være rigtigt nok, da det var aldeles friske Oste, beregnet til øieblikkelig Forbrug; som Følge deraf maae de laves i en temmelig begrændset Afstand fra Forbrugspladsen, og selvfølgelig kunde hele denne Klasse af de franske Ost ikke vente nogen Konkurrence fra Udlandet, — saa langveis Forsendelse af denne Slags var næsten umulig. Men derimod burde sikkert de franske Ost, som kunne forsendes langveis, og som ere Handelsvarer paa det store Verdensmarked, været udstilte og bedømte sammen med Udlandets Ost af samme Art, — Udstillingen var jo international, og Bedømmelsen burde derfor ogsaa gennemgaaende have været det; det vilde saaledes have været interessant at see de franske Edamost, der navnlig laves i Cantal og det sydlige Frankrig, sammenlignede med deres saa berømte Brødre fra Nordhollands fede Marstegne, eller at see Frankrigs Gruyèreost bedømt sammen med Sveitfes berømte Gruyère.

Nu deltes altsaa Ostene ved Bedømmelsen først i 1) de franske og i 2) Udlandets, og de førstnævnte, der indtog $\frac{3}{4}$ af Pladsen, deltes atter i en Mængde Underafdelinger efter den benyttede Fremgangsmaade. Der var saaledes: a) Brieostene, b) Coulommiers (der aldeles ligne de førstnævnte i selve Ostemassen, men have en lidt anden Form, hvorpaa der mærkeligt nok af Kjøbmændene lægges en saa stor Vægt, at selv Bedømmelseskomiteen tog Hensyn dertil), c) Camambert, d) Bondons & Malakoff og vogesisk Ost, e) Mont d'or, Pont l'Évêque, Pivarots, Kollots og desuden en hel Deel Oste, der ikke kunde henstilles under nogen af de nævnte Slags, men

som dog ligesom disse vare friske, i Reglen meget fede Oste, ofte af en Konsistents som omtrent Oplagt-Mælk, hvor Ballen er løbet fra ved Ostens eget Tryk, beregnede paa at spises snart, ofte saa fede, friske og bløde, at de mere saae ud som Smør end Ost, og spises iøvrigt ogsaa som oftest ved at smøres paa Brød aldeles som Smør og istedetfor dette. — Den berømteste af disse Slags Ost er vel Brieosten, som enhver Fremmed vil have truffet i Paris; det er en fed Ost, lavet af Sødmeff, eller endog med tilsat Fløde fra den foregaaende Mælkning, den er usaltet som de fleste Ost af denne Slags, eller meget lidt saltet, i den første Tid er den lidt kornet, men faaer snart en fuldkommen ensformig fed Konsistents. — Camambertosten, som ogsaa er kendt af enhver Pariser, ligner meget Brieosten, er mere guul i Ostemassen (et Kjendtegn paa dens Godhed) og er kun en lille Ost, der veier mellem 1—2 Pd.; en egen Slags af dem veie endog kun $\frac{1}{2}$ Pd., ere indhullede i Tinsolie og en Slags Kurvefletning, have en meget fiin Smag, betales meget dyrt, og sælges under Navn af Krinolineost. — Naar man en Tirsdag eller Fredag Morgen tidlig besøger Centralhallerne i Paris umiddelbart før de egentlige Osteopraab finde Sted, vil man forbauses ligesaa meget over den store Masse Brie-, Camambert- og navnlig Livarot-Ost, der tilføres, som man beundrer den nette og hensigtsmæssige Maade, hvorpaa disse bløde Oste ere indpakkede i særlige til Forsendelsen indrettede Kurve. — Her spises kun lidt Smør, saa megen mere Ost, og man handler vist rigtigt deri.

De franske Ost, der havde en fastere Ostemasse, saa de kunne forsendes langveis, vare delte i: a) Roquefort, b) Cantal og Laguiole, c) Gérardmer, d) en Mængde forskjellige Faare- og Gødemelksoste, e) Gruyère (Sveitser), f) Hollandske (Edam) og g) „Forstjellige“, som ikke kunde henføres til nogen bestemt Klasse. Af disse Slags Ost er Edam, Gruyère og Roquefort de bekendteste. Den i det sydlige Frankrig lavede Edamost afgiver et meget godt Produkt,

hvoraf de fristere sælges paa Markedet i Paris, de ældre derimod udstibes over Marseille og Bordeaux og betales i Reglen høiere. Dog kan ingen af dem maale sig med de hollandske Edammere, der baade ere federe, mere egale og med nok saa pikant en Smag. — Den berømte Gruhøre ost eller hvad almindelig forstaaes ved „ægte“ Sveitsferost eller Emmenthalerost, har faaet sit Navn af en lille Landsby Gruhøre (eller Greiers paa Tydsk) i Kanton Freiburg; den laves forhen kun i Sveits, men laves nu ganske fortrinligt i Vogeserne, Jura og Ain og mange andre Steder, hvor man ei har Alpegræsning. Man laver 3 Slags: hel fed, halv fed og mager, henholdsvis af sød, af halvt sød og halvt stummet og af stummet Melk; det er navnlig de halvsede, der oftest træffes i Handelen og bruges tillige med Edamosten til at proviantere Hær og Flaade. For at faae dem rigtig gode og modne, beholder man dem ofte i Magasinet i $1\frac{1}{2}$ —2 Aar, før de konsumeres, — noget vi vist i Reglen feile imod hjemme. En vel dannet Skorpe og temmelig store, men ikke for talrige Huller indvendig ere Tegnene paa, at Fabrikationen har været god. — Roquefortosten, som jo er mindre kjendt ud over Frankrigs Grændser, er ikke desmindre en af de mest velsmagende Ost, der har en hel Deel tilfællels baade i Smag og i Ostemassens Konsistens med de berømte engelske Stiltonost, og ligesom disse jo faae en blaaagtig Farve indvendig, naar de ere tilstrækkelig gamle og isvrigt ere af bedste Slags, saaledes er ogsaa Roquefortosten — og i endnu høiere Grad — gjennemkrydset af og marmoreret med blaa Aarer. Den laves ved Roquefort i Aveyron af Faaremælk, blandet med lidt Gødemælk; man regner, at der ialt hertil holdes 100,000 Faar i den nævnte Egn, og man tillægger den eiendommelige Maade, hvorpaa Faarene her malkes, en væsentlig Indflydelse paa Ostens Godhed. Efterat man nemlig har malket Faaret, slaar man Patterne med Bagsiden af Haanden, hvoraf Faarene ingen Skade skulde have, og derefter kan man endnu malle en lille Smule Melk fra dem, som naturligvis er meget fløderigere

end den første. Om imidlertid end denne Indflydelse er noget tvivlsom, saa er det derimod aabenbart, at de særdeles fjølige Klippehuler, hvori Osten opbevares, have en stor Indflydelse, og om derfor end denne Ost ogsaa laves enkelte andre Steder, kan den slet ikke maale sig i Godhed med de Oste, der udgaae fra Hulerne i Kalkklipperne ved Roquefort. Disse Huler ere af forskjellig Størrelse, dannede af Naturen i Klippen, og en Muur, der dækker den aabne Side af dem, er det eneste, Kunsten har bidraget til Dannelsen af dem. Bestandig strømmer en iskold Luftstrøm gennem dem, og navnlig naar Varmen er høi udenfor, er Strømmen meget stærk; altid er den saa stærk, at den hurtig udpuster et tændt Lys, man holder i Aabningen; selv ved en Luftvarme udenfor af 29° C. i Skygge, forbliver Luften inde i Grotten kun 5°. Osten er som sagt fortrinlig velsmagende og meget søgt, og man kan derfor ei undres over, at Kurven tilbedte den en Guldmedaille, men derimod synes det mindre vel betænkt, at Krespræmien, hvoraf der kun uddeltes een, og hvortil alle de forskjellige Slags Ost fra alle Lande samlede konkurrerede, ogsaa blev tilbøjet denne Ost, hvis Fabrikation er saa begrænset og altid maa vedblive at være det, formedelst dens Fordring til en eiendommelig abnorm Lokaltet, og som tilmed laves af Faare- og Gedemelk; Krespræmien synes at burde være givet til en Ostesort af en almindelig udbredt Betydning og Interesse, det være sig enten til Gruyère, Edam eller en af de berømte engelske Ostesorter.

Medens de franske Ost bedømtes for sig, og altsaa paa en Maade unddroge sig Konkurrencen, bedømtes alle Udlandets Ost konkurrerende med hinanden, hvilket aabenbart gav denne Deel af Udstillingen en forøget Interesse, thi derved vilde man komme til at see, om det Renommée, som et eller andet Land har for en eller anden Ostesort, f. Ex. England for Stilton og Cheddarosten, Sveits for Gruyère- eller Sveitferosten, Holland for Edamosten, Italien for Parmasanoften, Belgien for Herveosten osv., om dette Renommée er uantasteligt, eller

om de ikke i andre Lande kunne naae samme Fuldkommenhed. Noget bestemt Resultat i saa Henseende kan ikke udbrages af en enkelt Udstilling, og jeg skal derfor indskrænke mig til at bemærke, at der vel var et Par Tilfælde, der syntes at bestyrke denne Mening, som — i Modstrid med den hidtidige Antagen — er fremsat og forsvaret af den engelske Chemiker Dr. Woelcker*).

Betydningen af en international Konkurrence i saa Henseende er altsaa indlysende, og derfor bleve først alle de Ost sammenstillede, som ere lavede paa een og samme Maade, som ere Gjenstand for den store Verdenshandel, og som sølgelig ville komme til at konkurrere med hverandre paa Verdensmarkederne. Men foruden disse var der udstillet en Mængde Prøver af Ost fra de forskjellige Lande, som kun ere Gjenstand for Landenes eget Forbrug, som laves paa en i Reglen for hvert enkelt Land eiendommelig Maade, som altsaa ikke kunde sammenlignes med hverandre, men maatte sammenlignes med de forskjellige Prøver af samme Slags udstillede fra samme

*) Paa mine Reiser har jeg ofte søgt Oplysning om dette Punkt, og jeg troer da at være kommet til det Resultat, at vel kan man altid ved Omhyggelighed og Orden nærme sig temmelig tæt til det tilfattede Produkt, men at der dog ofte vil være Lokalitetsvanskeligheder (mindre passende Græsgange eller Vand), der ville gjøre det umuligt ganske at naae dertil. Jeg vil saaledes blot nævne som Exempel, at ikke saa Bønder, der i Nordholland vare renommerede for deres Edamost, og som ere flyttede til Sydholland, hvor Forholdene tilsyneladende ere de samme, dog ikke der have kunnet lave gode Edamoste som forhen, — Formen have de vel, men Godheden er ikke saa lidt under. Det samme gjælder for Friesland's Bedkommende, og derfor har Ostefabrikationen skjønt forsøgt aldrig kunnet faae rigtig Indgang der. Det gaaer endog saa vidt, at naar man fra Nordholland henter Mælkfæer i Friesland, da blandes de første Dages Mælk, der jo er Produkt af friskt Græs og Vand, ikke i den øvrige Mælk, da den gjør Osten mindre god, saa at endog Ostehandlere paastaae at kunne see det. — Det er ikke aldeles tilfældigt, at man paa den ene Side af Zuydersøen laver Ost, paa den anden Side Smør.

Land. Vel bør denne Slags Ost, — som vi maastee kunne kalde Landost eller Lokalost — fortrinsviis bedømmes og belønnes ved vedkommende Landes særlige Udstillinger; men da en Verdensudstilling som denne er et af Midlerne til muligvis at aabne et Marked for en eller anden Landost ogsaa udenfor selve Landets Grændser, og da hele denne Forstjellighed af Oste gjorde Udstillingen særlig interessant, saa var deres Tilstebeværrelse her ei blot formel, men ogsaa reel berettiget, og Jurynen maatte altsaa bedømme og præmiere dem. — Udlandets Oste deltes altsaa i 2 Klasser, dels de almindelige: Verdensostene, dels de lokale: Landostene, og hver af disse atter i de enkelte Slags.

Af de første indtog de hollandske Ost den mest fremragende Plads, og af disse atter Edamostene, som vare møbte meget talrige, og dels temmelig friske, saaledes som de forsendes til de nærmest liggende Lande, dels ældre, endog fra 1863; dels havde de deres smukke naturlige gule Farve, som det engelske Marked forlanger, dels vare de indsmurte med den bekjendte bruunrøde Tournesolfarve, som de fleste andre Forbrugere foretrække; dels var Skorpen udbendig glat, naar de, som almindelig, tørres paa Hylde, dels havde den det tørrede Indtryk af det grove Seglgarnsnæt, naar den tørres ophængt i dette; dels var det „Aleene“, dels „middelbaere“, dels „Commitfie“, — kort sagt, Edamosten var repræsenteret i alle sine Former, Aldre og Nuancer, — det var en meget rig og smuk Samling. Hollænderne tog alle Præmierne i denne Klasse paa een nær, som gik til Preussen, men som alt anført vare de franske Edamoste allerede forud særskilt bedømte, og derved undbragne en Konkurrence med de hollandske, i hvilken de upaatvivleligt vilde være kommet til at ligge under, om de end nærmede sig dem betydeligt.

Den næstvigtigste Klasse af de almindelige eller Verdensostene vare Sveitserostene. Som alt anført havde Sveits viist en mærkelig Efterladenhed i at sende Prøver; men den værste Konkurrent, de franske Sveitseroste, var allerede bedømt,

og dog maatte Sveits afstaae den ene af de 5 Præmier, der gaves til denne Klasse, til Baiern. — Flere af Præmierne, der gaves saavel til de originale som de franske Sveitseroste, tilfaldt de saakaldte »Fruitières« : Fælledsofterier.

Ostene, lavede paa Sveitserost Maner, vare derimod talrigere og godt repræsenterede; det var Danmark, Sverig og Tydskland, der her konkurrerede. De danske Ost erholdt Prisen, idet Raadmand Boyes Prøve stilledes som Nr. 1 og gaves Sølvmedaillen; Grev Hamiltons fra Bardebäck i Skaane erholdt ogsaa Sølvmedaillen som Nr. 2; desuden præmieredes Propr. Trocks (Kragrupgaard ved Slagelse) og Forpagter Olsens (Vibyggaard ved Koeskilde) med Bronzemedaille; andre Præmier uddeltes ikke i denne Klasse. Som Bedømmelsen viser, var man altsaa vel tilfreds med de danske Sveitseroste, men ankede over deres Friskhed, ligesom man ogsaa fra et engelsk og fransk Standpunkt kunde ønske dem noget federe, navnlig end et Par af de udstillede Prøver. — Ostens høie Priis hjemme gjør det imidlertid umuligt at aabne noget Marked for den herude, hvor man vil kunne have den ægte Sveitserost til samme eller endog billigere Priis.

Med Cheddarosten optraadte England og Sverig (Grev Hamilton) konkurrerende; de erholdt begge Præmie. Med Chesterost konkurrerede England og Holland; det første tog Præmien. Med italienske Oste (Parmasan, Grana, Stracchino, Provole, Gorgonzola o. fl.) konkurrerede Italien og Østerrig, — dette erholdt Præmien for den sidstnævnte Sort, Italien for de øvrige. — Af Limburgosten var der udstillet en Deel Prøver fra de forskjellige tydske Lande; men de tiltrak sig kun ringe Opmærksomhed; Preussen og Baiern toge de 2 Præmier, der tildeles Limburgostene.

Af de Osteforter, der kun fandtes udstillede fra eet Land og altsaa faldt under Kategorien Landoste eller Lokaloste, indtog naturligtvis igjen Hollands første Plads. Det var især de mangfoldige smukke Prøver af den gule og temmelig fede Sødmelksoft, der navnlig laves i Provindsen Sydholland, den

saakaldte Goudaost, der tiltrak sig almindelig Opmærksomhed, og for hvilken der vist vil aabne sig et større Marked her i Paris end hidindtil. Derimod saldt den ogsaa fra Holland udstillede Nøgleost mindre i Franskmændenes Smag; det er en Skummetmelksost, der navnlig laves i Sydholland, især i Omegnen af Leyden, hvorfor den ogsaa ofte gaaer under Navn af Leydenost. Det er en mager, men ogsaa billig Ost, og den stærke Indblanding af Melkier i Forbindelse med en god Behandling giver den en pikant Smag, som gjør den til en af de mest yndede Ostesorter i Holland, der endog sjældent mangler paa de rigeste Borde. De udstillede Prøver vare fortrinlige.

De fleste af de fra Belgien udstillede Prøver vare af Herveosten, der laves i det ligesaa smukke som interessante Landskab i den store Bakkeegn Nordost for Liège, egentlig den nordligste Ende af den lave belgiske Ardennerkjæde. I Belgien laves en Mængde forskellige Ostearter, men Herve er det eneste rigtige Ostekammer i Belgien, og den derfra udførte eienommelige Ost er meget søgt overalt i Belgien. Paa Udstillingen tog den 2 Præmier.

Fra Tydskland var udstillet ikke faa lokale Ostearter, en stor Deel af dem med indblandet Faare- eller Gedemelk. Om disse Ost end ere af en Deel lokal Betydning, vakte de her kun ringe Interesse og tildeltes ialt kun 3 Præmier.

Af de danske Lokaloste tiltrak Fægermester Beck's Skummetmelksost sig fortjent Opmærksomhed og tildeltes Sølvmedaillen. Ogsaa den af Madame Nielsen fra Øverød ved Byngby udstillede Sødmelksost tildeltes Præmie („hæderlig Omtale“), derimod kunde hendes Mjseost, hvor fortrinlig den end var, ikke bane sig Vej, da den, ligesom ogsaa Madame Hansens Rnapost og Hr. Wohnsens Regizaost, gaaer i en saa helt modsat Retning af det Franskmændene ønske ved en velmagende Ost, og disse 3 Ostesorter, hvoraf der ikke var nogen tilsvarende, hvormed de kunde sammenlignes og bedømmes, undsløg Turyen sig derfor fra at bedømme, menende, at det

navnlig maatte være paa Landets egne Udstillinger, altfaa sammen med flere Ost af samme Slags og midt iblandt et Publikum, som kjendte og forstod at vurdere disse Ost, at de maatte hente de Præmier, som først da vilde have deres fulde Betydning.

Endnu skal jeg tilføie, at Udstillingen, der afholdtes samtidigt med en stor Fjerkræudstilling, vakte særdeles megen Opmærksomhed og var i de 2 Dage, den varede, saa stærkt besøgt, som det vel var muligt. Det var derfor vanskeligt, for ei at sige umuligt, paa den almindelige Udstillingstid at kunne faae en Oversigt af dem; jeg var saa heldig at faae Afgang til den, før den aabnedes for Publikum.

Paris den 5te Januar 1866.
