

Om  
Osttilvirkning  
paa Farmen.



Af H. Galtung.

Med Illustrationer.

S F  
271  
G18

Chicago.  
Scandinaven's Boghandel.  
1887.

LIBRARY OF CONGRESS.

Chap. SF 271 Copyright No. \_\_\_\_\_

Shelf. G 18

UNITED STATES OF AMERICA.

Om

# Østtilvirkning

paa Farmen.



—Af—

H. Galtung.

Med Illustrationer.



Chicago.

Scandinaven's Boghandel.

1887.

---

Entered according to Act of Congress, in the year 1886, by  
JOHN ANDERSON & Co.  
In the Office of the Librarian of Congress, at Washington, D. C.

---

SF271  
.G18

---

Standinavens  
Bog- og Accidentstrykkeri.

---

---

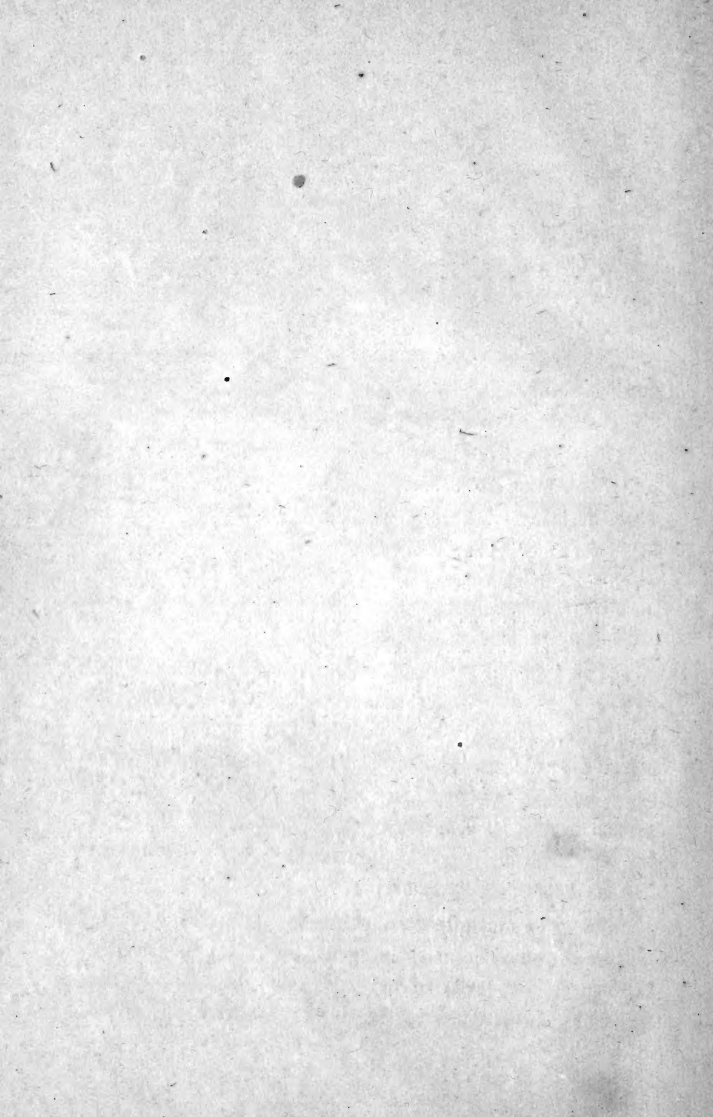
Indbunden i  
Standinavens Bogbinderi.

---

## Jndhold.

---

|                                    | Side. |
|------------------------------------|-------|
| Jndledende Bemærkninger.....       | 5     |
| Ostningsredstaber.....             | 11    |
| Løbens (Kjæfens) Tilberedning..... | 19    |
| Ostens Farvning.....               | 22    |
| Ostens Saltning og Kryddring.....  | 24    |
| Osttilvirkning.....                | 26    |
| I. Gammelost.....                  | 26    |
| II. Hurtigtgjærende Gammelost..... | 27    |
| III. Blød Appetitost.....          | 28    |
| IV. Fast Appetitost.....           | 29    |
| V. Myseost.....                    | 31    |



## Indledende Bemærkninger.

---

Ost har fra de ældste Tider været kjendt og benyttet som Fødemiddel af de fleste civiliserede Folkelag, dels ogsaa af de halvciviliserede. Finnerne (Lapperne) laver Ost af Kendsdyrets Melk, og Islænderne laver den af Faaremilk. Men i Almindelighed er dog Koens Melk hensigtsmæssigst, idet de fleste og bedste Slags Oste kan tilvirkes af denne. Af Gedemilk kan man dog tillave Ost, der i Finhed og Velsmag overtræffer alle øvrige Ostsorter (forsaavidt den er tillavet paa bedste Maade), hvorfor den ogsaa betales temmelig højt.

Man inddeler almindelig de forskjellige Ostsorter i: Fedost, halvfed Ost og mager Ost og tilsidst Myseost. Om Tilvirkning af fed og halvfed Ost kan der naturligvis ikke være Tale paa almindelige Farme, baade fordi det er mindre lønnende, og fordi der er større Risiko forbundet dermed. Tilvirkningen af saadan Ost maa derfor overlades Mejerierne (creameries), der i Almindelighed ere bedre indrettede derfor.

En af de vigtigste Betingelser for Tilvirkning af god Ost er et opmærksomt og vaagent Øje med alle Enkeltheder lige fra det første til det sidste, thi uden omhyggeligt Tilsyn og Agtpaagivenhed kan let det hele Arbejde spildes.

Man maa ogsaa erindre, at al Melk, der agtes anvendt til Osttilberedning, maa være af sunde, gode Dyr, der er i godt Hulb. Melk af magre Dyr eller af saadanne, som lider af en eller anden indvortes Sygdom, maa ikke benyttes; thi Ostestoffet fra saadanne Dyr har optaget i sig Spirer, der vil forstyrre en naturlig og sund Gjæring og saaledes foraarsage Vanskeligheder ved Osttillavningen, hvilke ofte synes uforklarlige. Ligeledes er Ostestoffet en Substans, som Luften har overordentlig Indflydelse paa, og som undergaar Endringer i samme Forhold som de Kræfter, der indvirke herpaa, er mere eller mindre heldige for Gjæringsprocessen.

Saa vel de Rum, der benyttes til Ostens Tilvirkning som til dens Opbevaring, bør holdes rene og luftige, idet alt Støv, spildt Ostestof eller Melk m. m. øjeblikkelig maa fjernes, da man ellers kan udsætte sig for en Skuffelse, eftersom endog høist ubetydelige Ting har en større eller mindre Afvigelse fra Regelen tilfølg.

Det er paaftaaet, at det er en usædvanlig Vanskelighed at tillave god Ost, og endnu vanskeligere at se en stedsfulgt Regel uden Undtagelser. Dette er ganske sandt, og er der noget praktisk Tilfælde i Livet, hvor Erfaring og vedblivende Narvaagenhed er at anbefale, saa er det sandelig paa Osttilvirkningens Omraade. Selv øvede Østere eller Ostelavere efterspore tidt forgjæves denne eller hin Narvsag til en mislykket Østning eller Gjæringsproces, og er da tilsidst Narvsagen funden, viser det sig som oftest, at den er ganske ubetydelig, og er af den Grund bleven overseet.

Narstiden har selvfølgelig ogsaa stor Indflydelse paa



Dsttilvirkningen. Om Sommeren er det nemlig ulige vanskeligere at faa en god Dst end om Vinteren af mange letforklarlige Grunde hertillands ialfald. Som den vigtigste kan anføres, at man om Vinteren bedre kan regulere den Varmegrad som denne eller hin Dst fordrer. Hertil kommer ogsaa, at Melken om Sommeren er, i Modsætning til, hvad der finder Sted i de gamle Lande, mindre god og saaledes ikke saa godt skikket for Dsttilvirkning som om Vinteren. Derfor burde man hertillands henlægge denne Drift til den koldere Aarstid, da man kun da kan have Haab om Held. Som man ved, er Vejrliget temmelig foranderligt her i Landet, med pludselige Overgange, og derfor er en Tid, da man selv kan regulere Temperaturen inden Huse, selvfølgelig at anbefale som den heldigste for Dsttilvirkning.

- Det kan ikke nægtes, at Spørgsmaalet om Dsttilvirkning paa Farmen er ofret altfor liden Opmærksomhed; thi det er udenfor al Tvivl, at Tilvirkning af velsmagende og affættelig Dst maa kunne lønne sig; thi Dst er et Fødemiddel, som i Særdeleshed er at anbefale for alle, som ernære sig ved Haandens Arbejde, da den indeholder Stoffe, der i særlig Grad styrker Muskelsystemet og, for de bitrere Dstsorters Bedkommende, tillige Fordøjelsen og Ernæringsvædskerne. Saamangen Farmer kjøber sin Dst hos sin "Grocerer" i dyre Domme og tildels af daarlig Kvalitet, medens han hjemme har Overflødighed af Kaa-stof til sammes Frembringelse. Heri burde indtræde en Forandring; thi hvad som er sparet, er vundet, ikke at tale om den Hygge og Selvtilfredshed som Nydelsen af gode hjemmelavede Sager giver. Men man maa samti-

dig aldrig tabe af Sigte at faa Baren saa god som mulig, og aldrig tænke som saa, at den snart er god nok for eget Brug. Der kunde nemlig komme en Tid, da det vilde lønne sig at tillave Ost til Salg eller Bytte, og da skulde man nok finde, at man ikke skulde se sine Bestræbelser blive uden Held. Det kan ikke benegtes, at der paa Tusinder af Farme ødsles utilbørligt med sur og skummet Mælk, uden at man tænker sig Muligheden af nogen bedre Anvendelse af den; men dette burde ikke være saaledes. Erindre blot, hvilke Priser, som fordres paa "Grocery-Stores" for simpel Ost, og man har allerede heri et Fingerpeg om Nyttens af selv saavidt muligt at producere den. Man kan tillave baade flere Sorter og bedre Kvaliteter af Ost selv, hvis man tager fat paa Sagen med Alvor og Bestemthed, og hvorfor skulde man ikke i dette Tilfælde, som i saa mange andre, lade sund Fornuft sidde i Højsædet?

Der er kanske enkelte, som vil tro, at der tiltrænges altfor dyre og indviklede Redskaber for at tillave god Ost paa en almindelig Farm, men dette er ikke Tilfældet. Om man end har seet noget saadant i et Østeri, saa bør man erindre, at man kan simpelgjøre alle disse Ting saaledes, at de ere overkommelige at bekoste for enhver, som har Sands og Interesse for Sagen. Naar man betænkter, at en stor Del af den amerikanske Ost er forfalsket og saaledes usund og paa samme Tid dyr, saa burde dette være en Spore for alle Ostelstkere at tilvirke sin egen Ost, og overlade til dem, der ikke har Sands eller Skjøn paa Sagen, at blive bedragne af en Bares vakre Udseende og af Banens Magt. Alle europæiske Lande, af hvilke

Schweiz og Holland staar højest, overgaar Amerika med Hensyn til Distillavning paa Farmene, og mærkeligt er det, at her, hvor Melken flyder i Strømme, ikke er mere Sands for Tillavningen af et af vore bedste og kraftigste Fødemidler.



## Ystningsredskaber.

---

For at kunne foretage en Ystning af denne eller hin Ostsort, er det nødvendigt at være i Besiddelse af en Del Redskaber — om end nok saa simple og billige, blot de er hensigtsmæssige. Det væsentligste ved disse Redskaber er, at de stedse maa holdes rene, idet de efter hver endt Ystning afvaskes paa det omhyggeligste og hensesættes paa et særskilt Sted til næste Gang, man har Brug for dem.

Et af de vigtigste Redskaber, er en Ystekjedel. I de gamle Lande bruges denne af Kobber, men for Billigheds Skyld kunde man her, hvor Kobberen er dyrere, hjælpe sig med en af bedste Sort Jernblik, ja endog med en almindelig stor Vastekjedel (boiler), der for almindeligt Husbrug ofte vilde være tilstrækkelig. Dog burde Kjedelen være forsynet med Kobberbund og ellers være forarbejdet saa solid som muligt. Har man saa meget Melk, at Kjedelen ikke holder denne paa en Gang, kan man fylde den flere Gange, hste den og saa tilsidst blande den hele Ostmasse sammen til videre Behandling. Kun maa man da lægge Mærke til, at Sammenløbningen af Melken maa ske saa nøiagtig lig hver Gang som mulig, for at den hele Masse kan blive ensartet.

Dernæst behøver man Østeforme. Saadanne behøver ikke at forarbejdes netop til dette Øjemed; thi man vil altid for en billig Pris kunne kjøbe tomme smaa Ragger hos Kjøbmanden; disse kan da affages paa Midten, og den underste Del, samt ogsaa den øverste, om der er Bund til den, vil danne tilstrækkelig gode Østeforme. De maa forsynes med Huller paa Siderne og i Bunden, samt forsynes med et løst Laag, ligesom Baandene maa gjøres stærke, saa at de ikke giver efter under Presningen. Østeformene kunne enten have ret opstaaende Sider eller ogsaa kan den øverste Del være lidt bredere end Bunden. I begge Tilfælde vil de omtrentlig se saaledes ud:



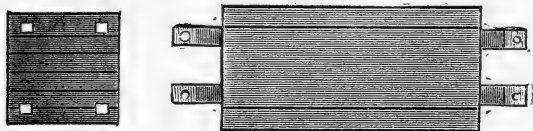
Man kan ogsaa lade Formene gjøres af en fladere og bredere Form:



Forme, der benyttes til Myseoste, bør være af lange; Gavlerne og Siderne bør være forbundne

med hverandre, men Bunden bør være løs, saa at naar Osten har staaet længe nok i Formen, man da kan tage bort Sider og Gavler, medens Osten blir staaende paa den løse Bund. Derfor maa man altid have en Del flere Bunde end Forme.

For at man kan se, hvorledes en saadan Form skal sættes sammen, leveres her en Tegning af en Gavl og en Side:



I Langsomens Tapper bores et Hul, og naar Formen er sammensat, stikkes Bunder gennem disse for at holde den godt sammen.

Alle Forme bør gjøres af Løvtræer, da Furru eller anden harpixholdig Ved giver Osten en ubehagelig Smag. Man bør altid have Forme af forskjellig Størrelse, saa at man kan have Afgang til at faa fulde Oste. Ingen Osteform burde dog være over sex Tommer høj; hvad der er over, hindrer en god og regelmæssig Gjæring. For Myseoste er det selvfølgelig det samme, hvor høje eller lave Formene ere, da denne jo ikke gjærer.

Alle Forme bør, førend de fyldes, smøres paa Indsiden med lidt Fløde, for at Osten under Udtag-

ningen desto lettere skal slippe dem, og ellers bør Formenes Indsider gøres saa glatte som mulig, hvilket bedst sker ved at skure dem med lidt Sandpapir.

Ligeledes maa man ogsaa forsyne sig med en Presse, men denne kan gøres paa en simpel og dog hensigtsmæssig Maade. Naar nemlig Ostmasken er fyldt i Formen, stilles denne paa en Forhøjning, f. Ex. en almindelig Træstol. Et Træstykke spigres nu til Bæggen omtrent i Højde med Ostformens øverste Kant. En Plank, 4 til 5 Fod lang, stikkes nu hen under den i Bæggen spigrede Træklods og lægges over Ostformen. Paa Plankens anden Ende lægges nu tunge Gjenstande, f. Ex. Stene eller Malm, hvorved det ønskelige Tryk opnaaes. Man kan øge Bægten derved, at jo længere de tunge Gjenstande flyttes ud mod Plankens Ende, des stærkere blir Pressningen.

Dette er baade en simpel og en god Presse, og koster saa godt som intet, og svarer lige saa godt til Hensigten som mange af de i Østerier brugte indviklede patenterede Presser, hvis Pris ofte slet ikke staar i Forhold til deres Brugbarhed. For Farmere er i dette Tilfælde ikke det dyreste det bedste.

Det Underlag, hvorpaa Ostformen under Pressningen stilles, bør helde noget, saa at den udrindende Mælk kan opsamles i et under samme stillet Kar.

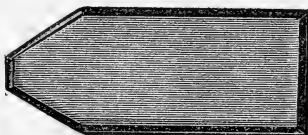
Under Pressningen maa man iagttage, at den sker



jevnt, idet Bægten øges lidt efter lidt. Den omtalte løse Bund, hvorpaa Pressens Tryk hviler, maa gøres lidt mindre end Formens Bidde, saa at den under Indflydelsen af Trykket kan synke ned lige til en Tomme i Formen, alt efter som man ønsker et stærkere eller svagere Tryk.

Dernæst maa man ogsaa være forsynet med et simpelt Apparat af Træ i Form af et Sværd, det saakaldte Ostesværd. Dette benyttes til at sønderskjære den sammenløbne (tjæsede) Ostmasse med, idet denne skjæres paa kryds og tvers i firkantede Terninger, hvorefter Ostestoffet lades i Ko, indtil dets Partikler ere sunkne tilbunds. Enhver kan selvfølgelig forarbejde dette simple Redskab.

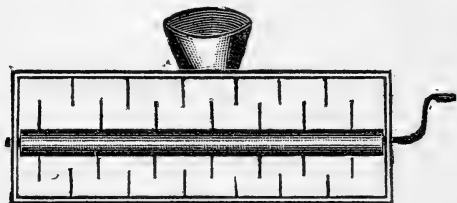
Et simpelt Ostebord er det næste Redskab. Og saa dette kan gøres simpelt og benyttes til at søndersmuldre Ostmassen paa, førend den pakkes i Formen for Pressning. Et saadant Bord bør have følgende Form:



Man kan befæste det i en Bæg, om man vil, ved Hjælp af et Par Hængsler og saaledes spare sig Umagen med at forarbejde et særligt Underlag til det. Rundt Kanterne forsynes det med Lister, der

maa rage et Par Tommer op over Bordet, for at man ikke under Arbejdet med Ostmassens Pulverisering skal spille noget paa Gulvet.

Til Ostmassens Pulverisering bruges ogsaa et eget Slags simple saakaldte Ostekværne. De bestaar af en aflang Kasse, forsynet med en Trakt, hvori Ostmassen lægges. Ved Hjælp af en med Jernpigge forsynet Kulle, der drejes med en Sveiv, sønderrides Massen ved at denne Kulle Pigge gaar mellem Piggene i Kassens Sider. Kassen med Indretning ser omtrent saaledes ud:



Denne Kværn kan man, om man vil, selv forarbejde, og man kan give den hvilken som helst Størrelse. Den ene Gavl kan gøres saaledes, at den kan skyves ud og ind, hvorved man opnaar at tømme bort den malede Ostmasse med Lethed, eller ogsaa kan dette ske gennem Trakten.

Et andet Redskab, som tiltrænges, er et Thermometer. Dette er en aldeles nødvendig Gjenstand; thi førend Løben (Kjæsen) tilføttes, maa Melken opvarmes til en vis Varmegrad, thi ellers vil det

være vanskeligt at faa god Ost. Her i Landet bruges som bekjendt det af Tydskeren Fahrenheit opfundne Thermometer, medens man i de gamle Lande (Skandinavien) helst bruger det af Svenskeren Celsius opfundne, som er inddelt i 100 Grader mellem Frysepunktet og Røgepunktet, eller det af Fransmanden Reaumur opfundne Thermometer, der er inddelt i 80 Grader mellem nævnte Punkter. Fahrenheit's Thermometer er inddelt i 180 Grader mellem Fryse- og Røgepunktet. I de to førstnævnte Thermometre er Vandets Frysepunkt betegnet med 0, men i det sidstnævnte med 32 over 0, saa at Vandet koger ved 212 Grader.

Jeg vilde helst til dette Brug anbefale Celsius's Thermometer, saasandt man kunde have Anledning til at erholde det tilkjøbs her, thi det er i Almindelighed for saadant Brug stærkere og mere paalideligt. Men da det er vanskeligt at erholde her, er der intet andet Raad end at benytte det man har, nemlig Fahrenheit's. Dog maa bemærkes, at man ikke bør købe noget af de billige, men et til f. Ex. femti à fem og sytti Cents. Køb af den længste Sort og se til at Gradestregerne er saa tydeligt afdelte som muligt. Se efter, naar du kjøber et, at der ikke ligger løse Røksløperler hist og her op igjennem Røret.

All Ostmasse, der er bestemt til at løbes (kjæses) maa, som nævnt, opvarmes til en vis Varmegrad, førend Løben tilføjes. Denne Opvarmning maa ske langsomt og jævnt, idet man stedse maa bruge

Thermometret i korte Mellemrum, for at ikke den rette Varmegrad skal overskrides. Saasnart den rette Varmegrad er naaet, tilføjes øjeblikkelig Løben, og Rjedelen tages af Ovnen og henses i Rumtrent  $\frac{1}{2}$ —1 Time, inden hvilken Tid Løbningen maa være fuldført. Den Varmegrad, som gennemsnitlig kan ansees passende førend Løben tilføjes, er 90 Grader efter den almindelige Fahrenheits Gradestok. Dette maa man erindre sig nøie; thi hvis Løben tilføjes under en lavere Varmegrad blir Osten seig og klæbende, og overskrides denne Varmegrad blir den kornet og tør og altsaa mindre godt sammenhængende. Da, som nævnt, Ost hertilands helst, om muligt, bør tillaves udenfor den egentlige Sommertid, bør det Rum, hvor Ostningen og Efterarbejdet foregaar, ikke være for koldt, men have en passende Middelsvarme, uden dog at udestænge frisk Luft. Man maa erindre, at Varmeforholdene har stor Indflydelse paa Ostningen.

## Løbens (Kjæsens) Tilberedning.

---

Løbemaven eller Kjæsen er egentlig Kalvens fjerde Mavesæet, da, som man ved, Hornkvæget har en i fire Dele inddelt Mave. Naar en Kalv, der har faaet Melk tilstrækkeligt, slagtes, vil man finde, at denne lille Maveafdeling er fyldt med mere eller mindre osteagtige Stoffe.

I det gamle Land udtoges denne tilligemed det iværende Ostestof og opbevaredes for senere Brug, idet man med største Omhyggelighed ogsaa opbevarede det i Maveskindet værende Ostestof. Dette er dog aldeles ikke nødvendigt; thi det sammenløbende Emue findes ikke i Ostekasterne, men i selve Maveskindets Hinder; derfor kan man udenvidere kaste dem bort og kun præparere Skindet for Brug, da det egentlig er dette, som har noget Værd. Af dette kan man tillave sig det saakaldte Løbevand, som, fyldt paa vel forkede Glaster, kan holde sig friskt i Aarvis.

Fremgangsmaaden ved Tilberedningen heraf er følgende:

Det er vistnok sjelden, at Kalve slagtes hertilands (undtagen i Nærheden af større Byer, hvor Melken er for dyr til at opdrætte Kalve med); men saa kan der dog indtræde Omstændigheder, der gjør,

at en eller anden maa slagtes, om ikke netop for Løbemavens Skyld. Har man altsaa slagtet en Kalv, udtages Løbemaven, Indholdet bortkastes og det tilbageværende Skind rulles nu paa Ind- og Udsiden i en tør Dug. Naar dette er gjort, bestrøes den paa begge Sider med yderst fint pulveriseret Salt, hvorefter den ophænges paa et tørt, luftigt Sted, s. Ex. et Loft, hvor den forbliver indtil den er tør. Naar den altsaa er tør, og man ønsker at tillave Løbevand, maa man tillave omtrent  $\frac{1}{2}$  Gallon stærkt Saltvand. Dette Saltvand maa være saa salt, at et almindeligt friskt Æg er paavei til at flyde paa sammes Overflade. Nu tages Løbemaven ned og skjæres i smaa Strimler, der lægges i Saltlagen. Det hele maa nu tømmes i en Krukke (jar) og hensesættes paa et lunt Sted i 14 Dage, samt omrøres en Gang daglig. Krukken maa forsynes med et Laag, saa at ikke Støv eller lignende falder i Blandingen. Naar nu det hele har henstaaet i lang nok Tid, sies Massen gjennem et grovt Klæde og trykkes vel af, hvorpaa det tappes paa Flasker, der tilforkes vel og hensesættes paa en Hylde, helst i en tør, luftig Kjælder.

Har man flere Løbemaver at tilberede paa een Gang, er Fremgangsmaaden netop den samme, blot man erindrer, at til hver af Løbemaverne tilføjes  $\frac{1}{2}$  Gallon af det beskrevne Saltvand. Denne Maade at lave Kjæse paa vil kanske overraske mange, som tror, at det er Kjæsens Østestof, som indeholder Løben, men et Forsøg vil snart vise Sandheden heraf.

Dette Løbeband blir stærkere, jo længere det henstaar, og har det henstaet paa Flaske i omtrent 3 Maaneder, vil en Spisestefuld kunne løbe sammen 15 Gallons Mælk. Desto ældre den blir, desto bedre; derfor burde man om muligt tillave den om Sommeren, saa at naar Ostsæsonen begynder, man da kan have den færdig for at tages i Brug. Man kan selvfølgelig bruge den strax, men da gaar der omtrent dobbelt saameget til, idet da mindst to Spisesteer udfordres til Løbning af omtrent 15 Gallons Mælk.

## Ostens Farvning.

---

For Udseendets Skyld bruger man almindelig at farve Osten. Det er ogsaa det hele, Farvningen er god for, hvorfor man godt kan undvære den, naar Osten er bestemt til Husbrug. Men ønsker man at farve den, saa kan selvfølgelig dette let lade sig gjøre uden synderlig Udgift.

Til Farvning bør man helst bruge det saakaldte "Annatto," især det af engelsk Fabrikat, og som rimeligvis kan faas paa de fleste Apotheker. Ostens Farvning kan ske paa den Maade, at man f. Ex. i en Gallon Myse opløser en Spiseske Annatto og slaar denne Myse ud over Ostemassen, strax før den første Bearbejdning finder Sted. Den farvede Myse maa indknades i Osten saa jevnt som muligt, hvorpaa Massen fyldes i Osteformen og presses ud. Naar man kjøber Annattoflasker, bør man se efter, at de er vel korkede, thi hvis Luft har trængt ind til den, er den neppe halv saa god for Farvning.

En anden nødvendig Ting, der henhører under Osttilberedning, er Ostduge. Man maa forsyne sig med et halvt Dusin af dem. De maa gjøres af aabent, grovt Lincærred og maa have en Størrelse af omtrent  $\frac{3}{4}$ -1 Yard i Firkant — alt efter Ostenes



Størrelse. Disse maa altid holdes rene og afvastes vel for hver Gang, ellers blir de snart ubrugelige. For hver Gang de paalægges, maa de iforvejen dypes i lidt Mjse, hvori der er opløst lidt Salt, hvorefter de afrides godt.

## Ostens Saltning og Krydring.

---

Noogle Ostforter, tilberedt af Ostestof, bør salttes og krydres. Derved vinder de betydelig i Belsmag, ligesom de derved faar en nydelig og appetitlig Belsagt. Det er vistnok saa, at dette mere er en Smags- sag end noget andet, men man bør dog gjøre det alligevel med Oste hstede af tyk eller skummet Mælk, thi fede Oste kan der ikke være Tale om at anbefale paa Farmen, da de er vanskelige at tilvirke, ligesom en mislykket Ostning vilde paaføre Farmeren et betragteligt Tab.

Det er fornemmelig de saakaldte Appetitoste, man krydrer og salter; dog maa man salte andre Oste lidt ogsaa, men kan undvære Krydderier. De Krydderier, man helst vælger, er Karve, Anis og Melliker, dog forholdsvis mindst af de sidste. Skal Osten formes, iblandes Krydderierne sidste Gang, de lægges i Formen, men man maa sprede den saaledes, at de ikke kommer tilsynne paa Ostens Oversider, noget man med lidt Forsigtighed let kan undgaa, idet man ikke strør dem for nær Ostformens Kanter, samt dens Over- og Undersider.

Saltningen foretages paa det forudnævnte Ostebord, idet Saltet knades i Ostemassen omhyggelig

førend denne sidste Gang lægges i Formen. Det maa være bedste og fineste Sort Salt, helst af det saakaldte "Ashton-Salt," samt meget godt pulveriseret. Spørgsmaalet er nu: "Hvormeget Salt skal jeg bruge til et vist Antal Bund Dstemasse?" Og saa dette beror meget paa en Persons Smag; men i Almindelighed kan man antage, at  $\frac{1}{4}$  Bund Salt til 20 Bund Dst vil tilfredsstille de Flestes Smag. Man maa dog fremfor alt ikke salte den formeget, thi for salt Dst har tabt de Egenskaber, som karakteriserer god Dst.

## Osttilvirkning.

---

### I.

#### Gammelost.

Lyden af dette Navn bringer uden Tvivl mangen Farmers og Farmerkones Erindring tilbage til det gamle Land, hvor Fladbrødelessen og Gammelosten opvakte en Følelse af Hunger hos den, der allerede var mæt af andre Fødemidler. Men der er intet i Vejen for, at man ogsaa i dette Land kan tilberede en god Gammelost, selv om den ikke fuldstændig kan stride om Rangen med ægte norsk Ost.

Har man f. Ex. 20 Gallons Tykmælk og en Kjedel (boiler) stor nok til at rumme dem, kan man strax sætte iverk. Mælken bør være svagt syrlig, ikke for fersk og ikke for gammel og stram. Mælken opvarmes nu ved ganske sagte Fld, indtil Mhyen skiller sig fra Ostmassen, hvilket bedst kan ses rundt Kjedlens Kanter. Med en Trætvare røres nu det hele Ostestof sønder, mere Fld fyres paa, og saa koges den, indtil alt Ostestof er gaaet tilbunds, hvilket vil medtage omtrent en Times Tid. Nu optages Osten og havees i Form, efter først at være bleven fint smuldreret med Hænderne. Førend Nedlægningen sker, maa Formen forsynes med Dug, og lagvis lægges nu det

pulveriserede Ostestof i Formen. Naar denne er godt fyldt, stilles den under Pressen en halv Times Tid, optages derpaa og lægges saa i den over Ilden staaende Myse, medens den er i Formen og med Bunden nedad. Man bør fæste et Baand i Formen, saa at Osten ikke blir staaende lige paa Kjældens Bund, men lidt fra denne. I denne Stilling koges nu Osten  $2\frac{1}{2}$  Time ved stadig Ild. Naar denne Tid er forløben, optages Osten med Formen, vendes derpaa med den anden Side (Bunden) opad, lægges atter i Formen og nedsænkes i Mysen, hvor den igjen koges  $2\frac{1}{2}$  Time. Naar dette er gjort, optages den og hensættes et Døgn i samme Stilling. Naar dette er over, optages Osten af Formen, en ny Dug, dnyppet i Saltlage, lægges om den, og den forflyttes til Kjælderen, hvor den indpækkes vel i uldne Klædesplag. En Gang hver anden Dag maa den vendes, og et Par Gange ugentlig er det meget at anbefale at vaske den med en Blanding af lige Dele Ol og svagt Saltvand. Skulde Prohibitionsfolk finde, at dette er imod deres Principer, vil jeg i Ollets Sted anbefale Humlevand. Hermed vedbliver man i to Maaneder; da er Osten færdig til at spises.

## II.

## Surtigtgjærende Gammelost.

Til dette Brug kan man gjerne benytte frisk Tyk-melk. En Melkemængde af f. Ex. 20 Gallons heldes i Kjædelen. Under sagte Ild opvarmes nu Massen

indtil den løsner fra Rjedelens Sider. Med det omtalte Træsværð skjæres nu Massen i Tærninger, optages derpaa med en Dse og lægges med en Gang i Formen. Naar denne er fyldt, stilles den under stærkt Tryk, hvor den bliver staaende en Times Tid. Derpaa tages den ud af Formen, sættes paa Dstebordet og smuldres saa fint som muligt og lægges derpaa i Dsteformen, der atter stilles under Pressen, hvor den henstaar tre Timer. Derpaa tages den bort, stilles i Nærheden af Ovnen i Rjøfkenet, og maa samtidig omvikles med uldne Filler. I denne Stilling forbliver den i tre Dage. Da tilses den, frisk Dug dnyppes i Saltlage og lægges om den, og om fornødent gjøres, afvaskes med godt Humlevand (1 Del Humle til 12 Dele Vand).

Naar det begynder at lugte af den, forflyttes den over i Rjælderen, hvor den vendes en Gang daglig og Dug ombyttes. Inden to Ugers Forløb kan denne Sort spises.

### III.

#### Blød Appetitost.

Dette er en meget behagelig Ostfort, som jeg vil anbefale Alle at gjøre Forsøg med, da den er saa let at tilvirke og saa let anvendelig i Husholdningen.

Man kan ogsaa til denne tage omtrent 20 Gallons Melk, der godt kan være noget syrlig; men paa den anden Side kan man istedetfor Tykmelk ogsaa bruge skummet Melk, behandlet efter Afkjølings-

methoden. I sidste Tilfælde bør denne Mælk opvarmes til 85 Grader, hvorefter man tilsætter Løbe, og lader det Hele henstaa en halv Times Tid. Med Træsværdet skjæres nu den sammenløbne Ostemasse i Tærninger, hvorefter den atter lades i Ro en Times Tid. Uvender man almindelig Tykmælk, opvarmes denne paa samme Maade som til Gammelost. Ostestoffet optages da og bringes over i en Pose af aabent (utæt) grovt Lincærred. Naar Alt er bragt ind i denne, der maa gives en hængende Stilling, maa to Personer ved Hjælp af to Stokke trykke Mæsen ud af Massen og lade den rinde ned i et understaaende Kar. Derpaa hænges Posen med Ostestoffet en halv Time over Dampen fra den kogende Mæse. Derefter tømmes Ostestoffet paa Ostebordet, hvor man saa hurtigt som muligt smuldrer det fint med Hænderne. Derpaa lægges den hele Masse i en stor "Dishpan" eller et stort Træfad og stilles hen paa et varmt Sted. Nu maa den omknaedes en Gang daglig, derpaa trykkes godt sammen og hensesættes til næste Dag. Denne Ost er færdig til Brug inden 14 Dage. Da maa den tilsættes Salt og Krydderier som forhen omtalt.

## IV.

## Fast Appetitost.

Denne bør helst tilvirkes af skummet Mælk, men kan ogsaa tilvirkes af almindelig Tykmælk.

Den bliver bedre og finere, hvis den tilvirkes af

førstnævnte, og bestemmer man sig til at anvende denne, tager man f. Ex. et Kvantum af 20 Gallons og helder i Kjedelen og lader det langsomt opvarmes, indtil det har naaet 85–90 Grader. Kjedelen hensesættes da paa et andet Sted og tildækkes, efterat en Spisefke Løbe er tilsat Massen. Efter en halv Times Forløb sønderstjæres Massen med Træsvoerdet, og det Hele lades i Ro i omtrent 2 Timer. Derefter øses Myssen af og Massen bearbejdes da en Stund i selve Kjedelen, hvorefter Ostestoffet lægges over paa Ostebordet. Her pulveriseres det fint, lægges derpaa i smaa Forme—helst firkantede—nemlig samme Sort, som bruges til Myssost. Derpaa presses de i et Par Timer. Saa tages de af Formene, smuldreres og lægges saa i en stor "Dishpan" for en Tid af 8 Dage.

Da tages Massen op igjen, knades godt og lægges i Formene, efterat Massen er tilsat Salt og Krydderier. I Formene staar de nu i 36 Timer, hvorefter de tages ud af disse og hensesættes paa et lunt Sted, godt indviklede i Osteduge, dyppede i Saltlage. I et Tidrum af 14 Dage bør de nu kunne spises, men man maa ikke glemme flittig at vende dem (om muligt to Gange daglig), efterat de er tagne af Formene.

Denne Ost blir sjelden ret bitter, men Mange foretrækker den for den bløde, der i Almindelighed er bitrere. Den bløde kan smøres paa Brød ligesom Smør.



## Myseost.

Som Navnet antyder, laves denne Ost af Myse. Men skal Myseosten blive rigtig god, bør den altid tillaves af Myse fra Skummelmk, der er behandlet efter Afkjølingsmethoden. Først da kan man faa en rigtig god Myseost, der ikke er lig Gedemyseost.

Myse maa altid indkoges under jevn Varme og stadig Omrøring, thi den er let at svide, og hænder dette, er Arbejdet spildt. Naar Massen er indkogt til passende Osttykthed, tages Kjedelens af Siden, og nu begynder det Arbejde, der gjør at Myseosten, som faa hyppigt ses fornet og haard, blir seig og fin.



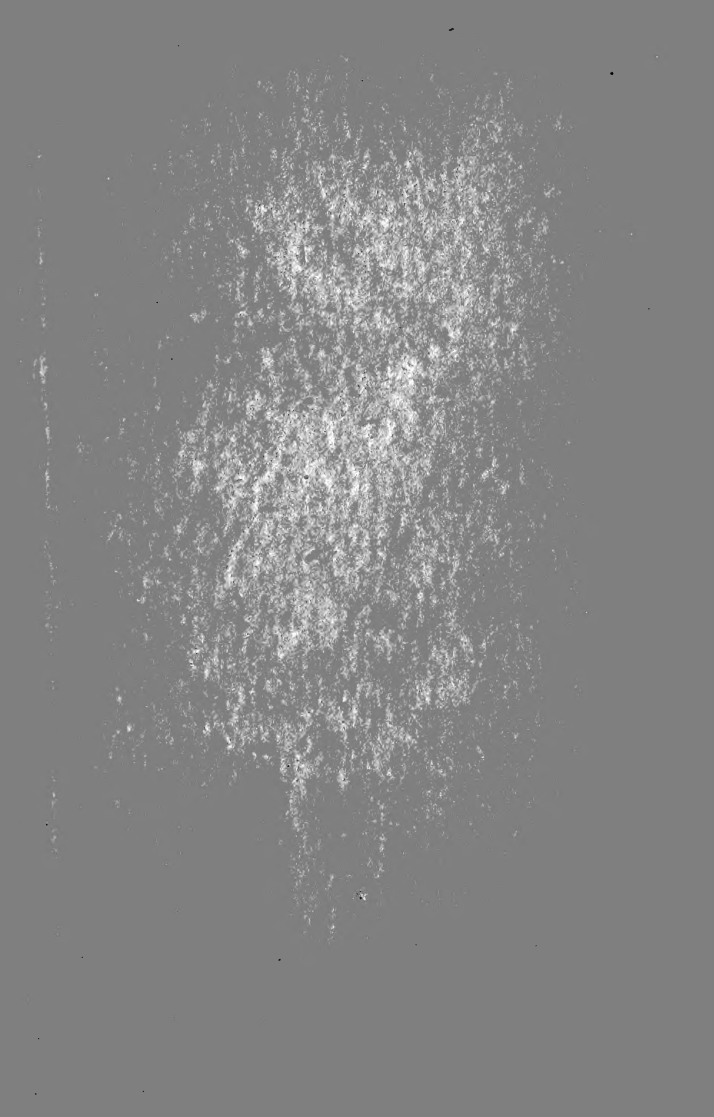
Man maa nemlig med en Klubbe som denne omrøre Massen under Afkjølingen, og fornemmelig

under den sidste Afkjøling er denne Bearbejdning nødvendig. Saasnart Ostmassen er kold, øses den i den Sort tidligere omtalte aflange Forme, der maa henstaa, indtil Ostene har faaet den fornødne Fasthed, hvorefter de er færdige til Brug.

---

Dette er i Korthed de Ostsorter, som man med Held kan gjøre Forsøg med at tillave paa Farmen. Der gives vistnok en hel Del flere Ostsorter, men paa en Farm vilde neppe disses Tilvirkning lønne sig; thi der udfordres Apparater, som man kun finder i et almindeligt Østeri (Cheese Factory).

Jeg vil derfor anbefale Enhver at gjøre Forsøg med Tilvirkningen af førnævnte Sorter; det er baade pengebesparende og behageligt at spise Ost af eget Fabrikat, og jeg tvivler ikke om, at Exemplet vil virke, saa at denne Sag, der hidtil har været mindre paaagtet, vil blive omfattet med den Interesse, den tilfulde fortjener.



LIBRARY OF CONGRESS



0 002 859 583 9

# Billige Bøger!

Af Bjørnstjerne Bjørnsons Fortællinger er udkommet i Ser-  
tryk følgende

## Godtjobsudgaver:

| No. | Titel  | Pris: |
|-----|--|-------|
| 1.  | Arne .....   | 25c.  |
| 2.  | Synnøve Solbakken .....                            | 25c.  |
| 3.  | Jærnbanen og Kirkegaarden samt 10 Smaastykker..... | 25c.  |
| 4.  | Er glad Gut.....                                   | 25c.  |
| 5.  | Fisfjerjenten .....                                | 30c.  |
| 6.  | Brude-Slaatten .....                               | 20c.  |

|              |                          |      |
|--------------|--------------------------|------|
| No. 1, 2 & 3 | indbunden i 1 Bind ..... | 75c. |
| " 4, 5 & 6   | " " 1 " .....            | 75c. |

Adresse:

Skandinaven's Boghandel,  
183, 185 & 187 North Peoria Street, Chicago.