

En Lærebog i Smør- og Ostelavning fra 1780.

Paa Landbohøjskolen er der i Aar, af Prof. *B. Bøggild*, fundet en Bog med Titel: »Nogle Forklaringer vedrørende Smør- og Ostelavning i Island«, som paa Grund af sin Alder frembyder adskillig Interesse. Den er skrevet paa Islandsk og udgivet 1780. Forfatteren er en i sin Tid bekendt Mand ved Navn *Olafur Olafsson*. Han var født 1741 og var Søn af en Selvejrbonde paa Island. Sin Uddannelse fik han ved først at gennemgaa Latinskolen, som den Gang var paa Bispe-sædet Skalholt. Siden læste han Lægevidenskab i et Aar hos den islandske Landfysikus, hvorefter han rejste til Kjøbenhavn's Universitet. Her studerede han Theologi, Økonomi og Lægevidenskab. Senere blev han knyttet til Landhusholdningsselskabet og foretog en Del Rejser i Island paa dettes Bekostning. For sine Oplegninger paa disse Rejser og sin betydelige litterære Virksomhed blev han Kammersekretær og blev tilkendt Landhusholdningsselskabets mindre Guldmedaille samt større og mindre Sølvmedaille. Han blev Tolder i Skagen og senere i Mariager, hvor han døde 1788.

Da ovennævnte Bog kan antages at være temmelig sjælden og ikke er umiddelbart tilgængelig for interesserede danske Læsere, og da der desuden i dansk Litteratur før 1830 kun findes sparsomme Meddelelser vedrørende det her omhandlede Emne, har jeg efterkommet en Opfordring af Professor *B. Bøggild* om at give et kort Uddrag af dens væsentligste Indhold. Bogen er 108 Sider i 8vo og indeholder 2 Tavler med Kobberstik af Kærner og Ostekopper. Den begynder med en dansk Indledning, stilet til Enkedronning *Juliane Marie*, derefter taler Forf. til Læseren, forklarer Mælkeribrugets Betydning og opmuntrer til forøget Omhu med Hensyn til Mæl-kens Behandling. Bogens første Del handler:

OM SMØRRET.

Først gives der en Redegørelse for Mælkens kemiske og fysiske Forhold, som just ikke kan siges at være synderlig videnskabelig efter Nutidsopfattelse. Derefter forklares Grundene til Mælkens Forskelligheder, som søges i Raceejendommeligheder, Dyrenes indre Bygning og Kirtlernes Beskaffenhed. Køernes Malketegne og Malketegnernes Betydning for Udvalg af Tillægsdyr beskrives paa en noget lignende Maade, som vi vilde gøre i Nutiden.

Der fremhæves Betydningen af at fodre Malkekøerne rigeligt. I Udlandet fodres der med Byg, Havregræs og Kløver og andet indholdsrigt Foder. I Sverige vokser der 276 Plantearter, som anvendes til Kvæg, og der anføres hvilke af disse der forekomme paa Island. Særlig malke Køer godt af Græs fra godt gødede Græsarealer og af Star. I Norge anvendes blandt andet Blæretang i hakket Tilstand som Foder for Malkekvæg. Køernes Godhed maaler Forfatteren ved Hjælp af den daglige Mælkemængde i den Periode, Køerne ere højstmalkende, og han anfører nogle Tal. Bedste Køer paa Island give saaledes 16 Potter Mælk daglig. I Kjøbenhavn siges det at være udmærkede Køer, som give 20 Potter daglig og paa Landet 16 Potter. I England findes der Køer, som malke 45 Potter daglig, men brugbare kaldes de, som malke halvt saa meget. I Geestlandene give Køerne 14—22 Potter, men i Marsklandene 48 Potter Mælk daglig i den Tid, de ere højstmalkende. Som en Yderlighed angives et Eksempel paa, at en finsk Ko har givet 12 Lispund Smør om Aaret.

To Gange daglig Malkning menes at være mest fordelagtig, men somme Steder i Danmark er man begyndt at malke 3 Gange daglig. En grundig Renlighed indprentes. Til Flødeafsætning anvendes paa Island Trug, men i fremmede Lande enten Lurfade eller Mælkebøtter af Træ. En passende Tid til Henstand af Mælk til Flødeafsætning er 10—11 Timer, og af Professor Berch er det godtgjort, at man faar mere Fløde ved Benyttelse af vide og lave end af smalle og høje Mælkebøtter, ligeledes at der faas mere Smør af syrnet end af usyrnet Fløde.

Paa Island og i Norge ere Stampekærnerne de mest almindelige. I Norge finder desuden Anvendelse: Tvangskærner, Hævelkærner, Vrikkekærner, Vindkærner og Vandkærner. I de store Hollænderier paa de danske Herregaarde benyttes Hestekærner (∩: trukne ved Hestekraft).

Endelig gives der nogle Regler for Smørrets Æltning, Saltning og Nedpakning. I England, Norge og Sverige hen-

lægges det Smør, som skal opbevares i længere Tid, i koldt Vand umiddelbart efter Kærningen. 1 Pægl Salt til 20 Pd. Smør er passende, og de irske Love citeres, som paabyde under Straf af Bøde en bestemt Saltningsmethode.

Til Slutning gives der Forklaring paa Smørlavningens Oprindelse og Smørrets Benyttelse. De gamle Romere vare de første, som lavede Smør, men efterhaanden har det fundet en udstrakt Anvendelse, baade som Fødevarer, som Medicin (særlig imod al Slags Førgiftning) og som Salve mod Saar og Bylder.

Bogens anden Del handler:

OM OSTELAVNING.

Efter en kort Fremstilling af fremmede Folks Bestræbelser og Interesse for Ostelavning, hvor Hollænderne tjene som Mønster, omtales Grundreglerne for Ostelavningen, og at en god Ost kun kan laves af fed Mælk.

Afsnittet om Løbens Tilberedning tillader jeg mig at referere lidt fyldigere. Den foregaar paa den Maade, at de spæde Kalve slagtes efter at have pattet nogle Gange. Løben udtages, renses og vadskes, og den sammenløbne Mælk, den indeholder, sies, hvorefter man kommer Osten tilbage i Løben, som siden saltes og tørres. Før Benyttelsen henlægges den i Vand, og af dette anvendes der nogle Draaber, eller der afskæres smaa Stykker, som indsvøbes i et Stykke Tøj og vædes til umiddelbart Brug. I Holsten hakkes Løben og henlægges i berusende Øl.

Fremstillingen af ikke mindre end 24 forskellige Ostersorter beskrives: Hollandsk Ost, Engelsk Ost, Smaalandsost, Holstensk Komælksost, Sjællandsk og Engelsk Faaremælksost, Knapost (= Schabziger), De norske Oste, af hvilke der omtales 18 forskellige Slags: Kjæsost, Kogt Ost, Skummetmælks Ost, Flødeost, Dravleost, Koneost, Ægost, Vinost, Ølost, Raamælksost, Gedemælksost, Efterost, Faaremælksost, Rensdyrmælksost, Gammelost, Potteost, Pultost og Mysesmørst. Her skal dog ikke gaas nærmere ind paa disse Osters Fremstilling. Ostelavningen i de gamle Mejerilande beskrives, som den foregaar den Dag i Dag.

Den sjællandske Faaremælksost bør dog ikke forbigaas, da dens Fremstilling nu er ophørt. Den lavedes ogsaa i Jylland, paa Fyn og Falster og vejede i disse Landsdele ca. 12 Pd., men paa Sjælland sjældent over 2 Pd. Den var hvid med en sej Skorpe og meget udsat for at slaa Revner. Der anvendtes Krydderi som Annis, Kommen og Nellike, og

Ostene havde en lækker Smag. Fra Grevskabet Denbighshire i England faas gode Faaremælksoste. De bedste Malkefaar give der ca. 3 Potter Mælk daglig.

Endelig anføres Prisen paa en Del vigtige Ostesorter. 1 Pd. Parmasan kostede saaledes 8—20 Skilling, Hollandsk Skummetmælksost 6—18, Holstensk Ost 4—12 og Mysesmør-ost (= Myseost) 6 Skilling eller meget mere.

Til sidst omtales Osten som Fødevarer set fra et økonomisk og hygiejnisk Standpunkt. Den er meget næringsrig, men maa anvendes med stor Forsigtighed til Børn og svage-lige Personer.

Pall Jonsson, Landbrugskandidat.
