

Underretning
om
Thyboeostens Tilberedelse,
samt

Aarsagen til dens særdeles Smag,
Med tilføiet Betænkning,
Hvorvidt samme Smag kan meddeles andre
Oste, eller ikke
Af
Otto Lemvigh,
Nuværende Birkedommer i Kronborg Birk.

Det, som især har tilbragt England og Holland deres Rigdom og Anseelse, er unægtelig deres Vindskibelighed og fortrinlige Færdigheder i at forædle ikke allene deres egne, men endog de fleste andre Nationers raae Produkter. Denne Tanke kunde give mig Anledning til mange sørgelige Betragtninger over mit egter Fædreland. Men det er kun Thyboeoste ig deres Tilberedelse, hvorom jeg i Følge det Kongelige Danske Landhuusholdnings-selskabs Indbydelse, har foresat mig at skrive en Afhandling, og denne kan ikke fortjene en saa vidtløftig Indledning. Jeg naae derfor indskrænke mig til at tale allene om Oste. Dette almindelige Næringsmiddel er blot ved Flid blevet een af de benævnte Nationers vigtige Handelsartikler. I alle Verdens Hjørner, endog hvor man selv har de fedeste Græsgange, kjøbes dog engelske og hollandske Oste til overdrevne Priser, allene fordi man ikke kiender, og heller ikke skiøtter om at lære, hvorledes man selv af sin fede Melk kunde tillave en ligesaa velsmagende Spise. Men, mon jeg ikke gjør hele Verden Uret? Den engelske og hollandske Melk kan maaskee have en saa særdeles Beskaffenhed, at den allene, og ingen anden, kan forvandles til saa feed og velsmagende Ost, som den hollandske og engelske overalt holdes for at være. Man har og i lang Tid beskyldt Naturen for en lille Caprice i Henseende til den saa kaldte Thyboeost, hvilken, som bekiendt, har en særdeles Ramhed og Fedme fremfor al anden dansk Ost. Jeg vil stræbe at retfærdiggjøre Naturen, først ved at give en fuldstændig Beskrivelse over Maaden, hvorpaa den saa kaldte Thyboeost tillaves, og dernæst ved at fremsætte mine Tanker om Aarsagen til denne Ostes særegne Smag.

I. Maaden, hvorpaa Thyboeost tillaves.

a) Løben.

Til at lave god Ost udfordres nødvendig en god Løbe. Denne præpareres meget forskiellig. Nogle krydre den sammenløbne Melk, som findes i Kalvenes Mave, med dansk Brændeviin, Ædike, Safran, stødte Nelliker og Kommen. Andre bruge en halv Pegel fransk Brændeviin, et Par Spiseskeer fulde gammel reven Ost, Allun saa meget som en Hasselnød stor, en halv Pegel Viinædike, et Par Skeer fulde suur Fløde, en Skeefuld godt Smør og lidt smaat Salt. Atter andre bruge færre, eller flere, eller andre Species, ligesom de faae Indfald til, og derefter ophænge Løben til Tørring. Men de Præstekoner, som ere bekiendte for at lave den bedste Thyboeost, have forsikret mig, at alle disse Kryderier ere mere til Skade end Gavn. De have derfor forkastet slige Kunster, og lave deres Løbe paa denne simple Maade: Naar en Kalv slagtes, lade de Kalveraden eller Krøset, hvori den sammenløbne Melk findes, rense og vaske ganske reent; denne udvaskede Rad nedsaltes da strax i fiint knuset Salt¹⁾ udi en dertil passende Krukke, eller og den, uden noget Kryderie, nedsyltes i en Pot klar og skarp Lage, hvor den bliver liggende længere eller kortere Tid, indtil den skal bruges²⁾. Vil man nedlægge flere Løber eller Rader i denne Lage, da bliver den desto kraftigere, og man behøver da en mindre Qvantitet til at løbe Osten med, som i det Følgende skal vises.

¹ Man bruger spansk Salt, fordi det er Skarpest, og da dette altid bestaaer af store Stene, saa maae det knuses.

² Naar noget af denne Lage bruges, kan der spædes frisk Lage i Krukken, og naar al Kraften formodes at være udtrakt af de nedlagte Løber, kan de optages, og andre nedlægges.

b) Ostens Forfærdigelse.

Karreene, som bruges ved Thyboostens Tilberedelse, ere de samme, som nødvendig udfordres til ethvert andet Slags Ost, Næmlig:

- 1) en Kjedel, hvori Melken varmes;
- 2) en Balle, hvori Melken løbes;
- 3) en mindre Ditto til Vallen;
- 4) en Sie af passelig Størrelse, hvorigjennem Melken kan sies i Karret;
- 5) tvende Klæder, et uildent og et Linnet, hvormed Ballen tildækkes;
- 6) et rundt Kar eller Skaal, hvori Osten af nogle æltes og krydres, saasnart den er optaget af Vallen; og
- 7) et stort Ostekar med huller i Bunden.

I Juni Maaned, henimod St. Hans Dags Tid, lade Præsterne deres Sognefolk tilsige at møde i Præstegaarden eller andensteds til et bestemt Klokkeslæt med den sædvanlige Offermelk, som altid er den, der malkes om Middagen, fordi denne holdes for at være fedest.

Efterhaanden som Konerne komme med deres nymalkede Melk, bliver den afsiet i Kiedlen No. 1³⁾ og naar der ikke kan ventes mere, bliver denne samlede Melk, som kan være 1 á 2 Tønder ⁴⁾, efter Sognets Størrelse, varmet ved en sagte Ild, indtil den blive meer end melkelyet⁵⁾, det er at sige, lidt varmere end den er, naar den malkes af Koen. Derefter øses den, saasnart mueligt, i Ballen No. 2. Naar dette er skeet, tages den forbemeldte Lage, hvori Løben har ligget nedsyldt, 1 eller 2 Pegle i Forhold til Melkens Mængde og Lagens Kræfter, som i Forveien kan prøves ved at adskille 1 eller 2 Potter Melk, hvoraf man kan slutte sig til, hvor meget der behøves til Osten. Saasnart den efter behørig Mængde Lage er kommet i Melken, omrøres denne med en Sløv eller hvad andet, man dertil vil bruge; derefter tildækkes den strax med et linnet og uldent Klæde; det linnede vender ned til Melken for Reenligheds Skyld, og det uldne hylles over for at holde Varmen hos Melken. Efter omtrent en Fierdedeel Times Forløb aabner man Klædet ved en Side, for at erfare, om den er sammenløbet, og har da Lagen havt sin behørig Kraft i Forhold til Melkens Mængde, vil man efter bemeldte Tids Forløb finde Melken at være løst fra Siden af Ballen og at staa ganske fast ligesom tyk Melk. Nu tages Klæderne af, og efterat en Skaalfuld er optaget, hvormed Osten, naar den er færdig, glattes, omrøres den sammenløbne Melk ganske sagte med Haanden, hvorved Vallen skiller sig fra Osten og bliver staaende oven paa. Saa hastig, som mueligt, aføses nu denne Valle i Ballen No. 3. Jo hurtigere dette kan skee, desto snarere samles Osten, som derefter strax optages, afknuses imellem Hænderne, og henlægges i Skaalen No. 6, hvori den æltes ⁶⁾ omtrent som en Deig; under denne Ælten bestrøes den med fiint Salt, og krydres med Safran og stødte Nelliker. Naar dette er skeet, som dog ikke maae vedvare længere, end til Vallen begynder at hvidne og see ud som Melk, da lægges den Lag efter Lag i Ostekarret No. 7, som er forsynet med et stort linnet Klæde, og ved hvert Lag knuges den sagte med Hænderne og overstrøes med fiint Salt. Saaledes fortfares, indtil at Osten er kommet i Formen og har faaet sin Dannelselse. For at give Osten en stærk Skorpe og et godt Udseende, oversmøres den nu med den sammenløbne Melk, som bliver taget af Karret, førend den omrøres. Med denne Melk gnides og glattes den nogen kort Tid, derefter tilhylles den med Klædet, og skoldes paa den øverste Side med kogende Vand ⁷⁾ Naar dette er skeet, vendes den, besmøres og gnides paa den anden Side, og efterat den underste Side er vendt opad i Karret, skoldes denne ligeledes med kogende Vand. Naar Osten saaledes er færdig, overstrøes den paa alle Sider med fiint Salt, derefter omsvøbes den med Klædet, hvori den er lagt udi Ostformen; et efter Formen afpasset rundt Bræt lægges nu oven paa, hvilket forsynes med Vægt af Stene eller noget

³ Vist nok var det bedre, om Melken blev løbet med sin naturlige Varme, uden at blive opvarmet ved Ild, men dette skeer aldrig i Thye, og kan ikke skee, formedelst Maaden, paa hvilken Melken indsamles.

⁴ Har man ikke saa stor en Kiedel, at al Melken deri kan varmes, da afsier man det Halve i Karret, hvori den løbes, og varmer det andet Halve desto mere, saa at denne, naar den øses i Karret, kan forskaffe al Melken den behøvende Varme.

⁵ Den maae være lidt meer end melkelyet, fordi den taber noget af sin Varme ved at øses i Karret, hvori den skal løbes.

⁶ Nogle bruge ikke at ælte eller krydre Osten, men lægge den strax i Formen, og afknuge den der efterhaanden, som den tages af den første Balle No. 2.

⁷ I stedet for at skolde den med Vand, bruge nogle at varme Vallen, hvor Osten neddyppes, indhyllet i Klædet.

andet Tungt, som kan presse Vallen ud, om noget endnu skulde være tilbage. I en 8 á 10 Dage vendes den hver Dag, og saa ofte det skeer, bestrøes og gnides den med fiint Salt.

Skulde det befindes, at Osten, nogle Dage efter at den er giort, opsvolmer i saa høi en Grad, at den kan befrygtes at ville revne, da maae man prikke den lidt med en tyk Stoppenaal, hvorved Luften, som ophæver Skorpen, udfarer og Osten svinder. Men ifald det Uheld skulde indtræffe, at den revner, da maae Sprækken igjen stoppes ved at smelte anden Ost deri ved Hielp af et gloende Jern.

II. Den formeentlige Aarsag til Thyboeostens særegne ramme Smag

Foranførte fuldstændige Beskrivelse over Thyboeostens Tilberedelse, som ikke meget fraviger den overalt i Danmark brugelige Maade, og i adskillige Henseender ikke synes at have naaet den største Grad af Fuldkommenhed, viser tydelig, at Omgangsmåden ved Ostens Tilberedelse ikke kan virke dens særegne Smag. Hertil maae altsaa opgives andre Aarsager.

Nogle have troet, at det Kryderie af Safran og Nelliker, som almindelig bruges i Thyboost, skulde give den sin Ramhed; men Erfarenhed har lært, at dette er falsk; thi mange Præstekoner i Thye komme intet andet end Salt i deres Ost, og dog er den lige ram. Desuden bruger man baade i Siælland og andre Steder Safran og Nelliker i sine Oste, uden at de derved faae Thyboostens Smag.

Andre have meent at finde Hemmeligheden blot o Ostens Størrelse. Disse have endda havt nogen Grund for deres Mening; thi det er vist, at der i Thyeland af Bønderkonerne blive giort nogle Tusinde Oste, NB. Af skummet Melk, som ganske og aldeles mangle den Ramhed, som findes hos de bekiendte Præsteoste; desuden er det ikke urimeligt, at den store Masse af Melk, som findes i en Ost paa 1, 2, ja 3 Lispund, kan gaae i stærkere Giæring end en mindre Qvantitet, og derved faae sin besynderlige Ramhed. Men det er ligesaa vist, at en lille Ost paa 7 á 8 Pund, lavet af uskummet Melk og med samme Flid, som de forhen beskrevne store Præsteoste, faaer Thyboeostens Ramhed i ligesaa høi Grad, som de allerstørste; følgelig maae denne Formeningh bortfalde.

En overdreven Oeconomie har undertiden forledet en og anden Præstekone til at skumme Fløden af sin Offerost, førend hun lavede Ost deraf. De fik da rigtig nok Smør af Fløden; men ihvor megen Flid de anvendte, og hvor store de end gjorde deres Oste, saa blev det dog noget usselt, tørt og seit Kram, som ikke havde nogen Ramhed hos sig. Af dette skulde man troe, at Fløden alene kunde foraarsage Thyboeostens Ramhed; men naar man med Vished veed, at saa mængen en brav Huusmoder overalt i hele Danmark gjør Ost af nymalket og uskummet Melk, uden at deres Ost derfor bliver til Thyboost, saa vil denne Mening heller ikke finde Bifald.

Tiden paa hvilken Thyelands Præsteoste laves, kan ligesaa lidet giøre Sagen klar; thi andensteds giøres ogsaa Ost i Juni Maaned, uden at dette har nogen besynderlig Virkning.

Græsarterne ere ikke kiendelig andre, end de, der gives overalt i Danmark.

Men en sielden Beskaffenhed har jeg fundet i Thyeland, som har tildraget sig min Opmærksomhed, og bragt mig paa den Tanke, at Thyboeostens særegne Ramhed derfra bør udledes, denne nemlig: at dette Land indeholder en saa ubeskrivelig Mængde af Kalkmergel, at det næst øverste Jordlag paa mange Steder i hele Miles Strækning bestaaer af denne ublandede Materie, og næsten overalt findes i saa stor Overflødighed, at den er bleven et almindeligt Middel til at bestrøe Jorden med, for derved at giøre den frugtbringende. Nægtelig maae denne skarpe og fede Materie have en stor Indflydelse paa Græsvæxterne, og disse igien paa Melken; og jeg bestyrkes saa meget mere i min Formodning, at Thyboeosten derfra har sin Ramhed og Fedme, som denne Beskaffenhed ligeledes findes ved de Oste, som med lige Flid blive tilberedte paa Nabøen Mors, hvor der ligeledes findes en stor Mængde Kalkmergel, som anvendes til Jordens Frugtbarhed. Imod denne min Mening kunde indvendes: at, dersom Osten hentede sin særegne Beskaffenhed fra Kalkmergelen, da maatte i det ringeste Ramheden under ethvert Slags Tilberedelse findes i alle Oste, som blive giorte af Thyelands Melk, hvad enten Fløden afskummes eller ikke; hvilket dog erfarenhed nægter. Hertil svarer jeg: Kalkmergelen ytrer ikkun sin Virkning i Fløden, hvilket jeg endog troer at kunne bevise deraf, at den Melk alene, som beholder sin Fløde, og ikke den

afskummede, giver en ram Ost. Desuden er det en Følge af Tingenes Natur, at Fløden giver Osten sin Fedme. Enhver, endog den simpleste Ost forbedres ved Ælde, og det ene og alene fordi den ved Tidens Længde gaaer i Giæring og et Slags Forraadnelse. Jo federe nu Osten er, desto lettere og heftigere modtages denne naturlige Forandring, som hos Thyboeost medfører dens særegne Ramhed, der upaatvivlelig har sin første Oprindelse fra Kalkmergelen.

For at kunne frembringe Ost af samme Beskaffenhed, som de bekiendte Thyboe-Præsteoste, maae man altsaa boe i et Land, hvor der gives overflødig Kalkmergel; man maae gjøre dem inden St. Hans Dag af uskummet nymalket Melk, og under Arbeidet bruge den Flid, som ikke kan efterlades i ethvert Land, hvor man ønsker sig gode Oste.

Dersom dette er Sandheder, hvilke jeg formener at være beviste, da fortienner Thye og Morsøe, som de eneste Steder, hvor den saa kaldte Thyboeost tilvirkes, en særdeles Opmærksomhed, og det saa meget mere, som dette vigtige Produkt hidtil ganske er blevet forsømt eller af Indbyggerne ringeagtet.

Præstekonerne ere næsten de eneste, som af deres Offermelk tillave den ægte Thyboeost, hvorfor den og har Navn af Thyboe-Præsteost. Overskudet fra deres egen Huusfornødenhed er saa ubetydeligt, at det ikke kan fortienne at nævnes som en Handelsartikel, men opkøbes meest af Landets egne Indbyggere til 14 á 16 Skilling Pundet, for at bringes som Foræringer til deres kiøbenhavnske Venner.

Dersom Bønderne endog havde Spekulation, Tid og Kundskab nok, da kunde de dog ikke med noget Held tilvirke Thyboeosten; thi den Melk, som enkelte Mænds faa Køer frembringe, kan de ikke undvære fra Huusholdningen, især i Høehøstens Tid, da Thyboeosten egentlig skal tillaves; og om de endog kunde undvære den, saa vilde den dog ikke blive tilstrækkelig til nogen ret afsættelig Handelsost, med mindre flere Bønder kunde forenes om at lægge deres Melk sammen, og hver sin Dag i den rette Tid at gjøre een eller flere Oste til Salg. Men saa megen Enighed mellem Folk, der altid befrygte Fornærmelse, kan vel neppe formodes.

Hovedgaardene er de eneste, hvor Thyboeosten med Nytte og Fordeel kunde frembringes til en ret Handelsartikel. Men Thye og Mors Lands lange Fraliggenhed fra Rigets Hovedstad og Markederne har fra Arilds Tid rodfæstet den Mening hos Proprietairer og Forpagtere, at de høste langt større Fordele af Studehandel end Hollænderie. Derfor har man sjelden paa Hovedgaarderne flere Køer end nødvendig behøves til Huusholdningen.

Ved første Øiekast syntes denne Oekonomie meget urigtig; men saa mange erfarne og fornuftige Mænds Overeesstemmelse i een Mening kom mig snart til at vakle, og jeg tilstaaer, jeg vakler endnu i at bedømme, hvilken Oekonomie af disse to der er den retteste. Betænker man: 1) at Fedekalve ikke kan afsættes; 2) at Smørrets Priser, formedelst den lange Transport, maae blive meget ringe, og næsten altid bestemmes af de aalborgske Kiøbmænd; 3) at Giødningen, som falder fra Fødeqvæget, er meget magrere, og altsaa meget mindre kornbringende end Staldstudenes Giødning; da vil det blive vanskeligt at afgjøre, om et Hollænderie, 1) ved at holde Tyren fra Køerne i rette Tid, saaledes at disse altid kunde kalve om Foraaret, 2) ved deels at opføde disse Kalve, deels ved at sælge dem spæde til Bønderne, og 3) ved at gjøre Thyboeoste og lave ævret Smør, kunde tilbringe sin Eier større Fordele end Studene, som, saa at sige, paa deres Been bære baade Kalve, Smør og Ost ud af Landet, og under eet giver en vis og samlet Skilling.

Men saa meget er dog vist, at Thyboeosten, som et sieldent Produkt, bør opelskes. Og da en eneste Forpagter i hele Thyeland for et Aar siden har anlagt Hollænderie i stedet for Stude paa Stamhuset Todbøl, saa vil dette i Tiden vise, om flere finder sin Regning ved at følge hans Eksempel.