

## OSTELAVNING I GAMLE DAGE :

Den daglige knapost blev lavet af kærnemælk, eller sødmælk, som kom i en gryde og blev sat bag på komfuret, så det kunne sætte sig. Derpå blev ostemassen forsigtigt taget op i et lærredsklæde, og lagt over i et dørslag, for at vollen kunne løbe fra, så blev den æltet med lidt fløde, salt og kommen, formet til en rund kage, som så skulle stå og tørre, inden den var klar til at spise, denne ost er også god hvis man til sidst sætter den ind i ovnen, når der var bleven bagt hvedebrød, for at osten kunne blive lidt brun.

### Den rigtige lagrede ost :

Sødmælk blev hældt i en messingkedel (hængegryde) og hængt over ilden, indtil mælken var lunken derefter blev noget kalvemaveløbe tilsat, som fik mælken til at skille (skørne) og det hele blev en fast masse (som tykmælk). Nu blev ostemassen skåret med en kniv på kryds og tværs, og lidt salt og kommen kom i, og det hele blev forsigtigt rørt med en træske, og lagt op i et lærredsklæde, som blev viklet om osten, der nu blev lagt i ostepressen, låget blev lagt på og en sten ovenpå som presse, så vollen kunne løbe ud af de mange små runde huller i ostepressen.

Efter et døgn blev osten taget op, og taget ud af klædet og lagt i en stærk saltlage, (lagen skulle kunne bære osten). Efter et par dage blev osten lagt til lagring på en hylde i kælderen, osten skulle vendes af og til, efter ca. 6 uger skulle osten være klar til brug.



*Så kom den op! Tre uger under jord i egns museets have sammen med et lille skvæt kommen-snaps, og så er den klar til fortæring. Anne-Helene Michelsen viser osten frem. Den ikke bare smager som ost - den lugter også, som en rigtig ost skal gøre.*