

Ostelavning

efter opskrifter som blev brugt i vor oldemors tid.

8 liter sødmælk, afhentet ved stalddør, opvarmes til 71° C. i en passende stor gryde og afkøles derefter straks i vandbad til 32° . Der afmåles nu 3 dl. god kærnemælk, som røres i mælken, hvorefter der med en pipette afmåles 4 ml. osteløbe, som også røres i mælken.

Nu skal mælken stå i ro, stadig ved de 32° , indtil den koagulerer (skørner) og har fået en passende fasthed. Når man trykker på koaglet, skal det have let ved at slippe siden i gryden. Henstandstiden vil ligge mellem 35 - 45 min. alt efter mælkens beskaffenhed.

Nu skæres koaglet i passende terninger, ved at trække en lang kniv på kryds og tværs af koaglet og derefter, så godt det er muligt, i vandret plan.

Efter skæring af koaglet lader vi det stå i ro nogle minutter, så der er en begyndende udtrækning af valle fra de udskårne terninger - herefter påbegyndes en meget forsigtig røring med en træ-grydeske. Formålet med omrøringen er, at valle skal trække ud af ostekornene, og disse skal under behandlingen holdes svømmende.

Efter 30 min. fra det tidspunkt hvor vi skar koaglet i terninger, standser vi røringen, og lader ostekornene falde til bunds i gryden. Vi kan nu, med en stor ske eller lgn. øse $2\frac{1}{2}$ liter valle oven af gryden hvorefter vi forsigtigt fortsætter røringen.

I de næste 30 min. foretager vi en langsom opvarmning af indholdet i vor gryde til 39° . Det gør vi ved at hælde kogende vand langsomt i vor gryde, så vi er oppe på de 39° i løbet af den angivne tid.