

Vi fortsætter røringen, idet vi stadig sørger for at holde temperaturen på 39° , indtil ostekornene har fået en passende fasthed - man prøver at trykke lidt ostekorn sammen i hånden, og derefter skal de igen kunne skilles fra hverandre, uden dog at være rørt for fast. At få stoppet røringen på det rette tidspunkt, er en stor erfaringssag - men de dygtige mejesker m/k havde denne følelse i fingerspidserne, så de derved kunne få lavet de fineste oste.

Når vi så har afsluttet røringen, kan vi hælde vollen ovenaf gryden. Skal vi have en kommenost, hældes vi de i kogende vand udblødte kommen ned i ostemassen i gryden, hvor der stadig er lidt valle tilbage, og rører kommen ud i ostekornene.

Med vor grydeske skovler vi nu ostekornene over i de små osteforme, hvori der er lagt et grovmasket klæde. Så skal vi have ostemassen presset i formene, og det kan vi gøre ved at tage passende store henkogningsglas, som vi fylder med sand eller små sten, til der er en passende vægt til at presse med.

Efter $1/2$ times presning; vender vi osten i osteformen, og de står yderligere $1/2$ time, så pressetiden ialt er 1 time.

Efter presningen lægger vi ostene i en mættet saltlage (1 del salt + 3 dele vand) hvor de så skal ligge 1 time, og herefter er de færdige til lagring.

For at få frembragt specielle oste brugte man visse steder at lave et hul midt i osten, hvori man så hældte en snaps.

Derefter blev osten godt pakket ind og gravet ned i jorden, hvor den så lå til lagring, ved konstant temperatur og fugtighed, i 3 - 4 uger, hvorefter man gravede den op igen.

Andre steder brugte man det samme med at komme en snaps i osten, men her lagrede man ostene i hø, som var godt igang med at bræmme, og derved havde en passende høj temperatur.

Ved at bruge forskellige lagringsmåder, med forskellige temperaturer, opnåede man også derved at få fremelsket oste med forskellig smag.